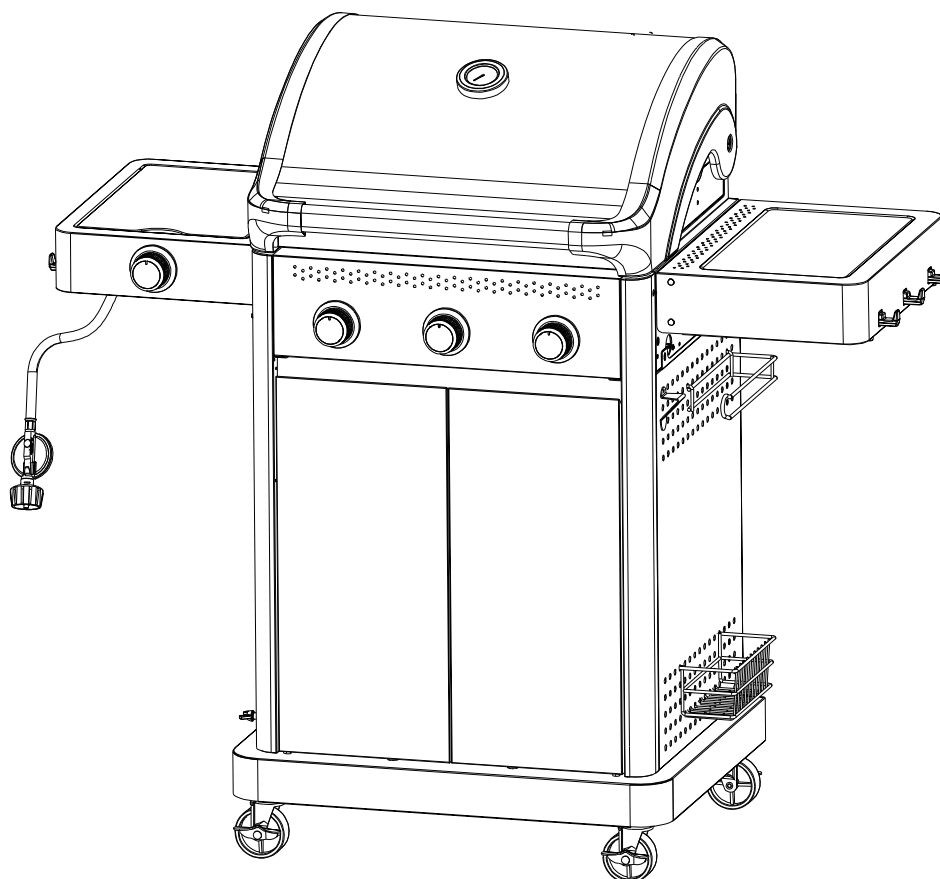


MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

BARBECUE À GAZ À 3 BRÛLEURS AVEC BRÛLEUR LATÉRAL



POUR VOTRE SÉCURITÉ!

Utilisez uniquement à l'extérieur !
Lisez les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.

CONTACTEZ NOUS EN PREMIER!

Si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce manuel d'utilisateur, veuillez nous contacter en premier.

TABLE DES MATIÈRE

Pour Votre Sécurité	2-3
Informations Générales	4-6
Instructions	7-8
Entretien Et Maintenance	9-10
Guide De Dépannage	11-12
Guide De Température - Cuisson	13
Garantie Et Service Clientèle	14
Schéma Des Composantes	15
Liste Des Pièces	16-18
Liste De La Quincaillerie	19
Assemblage	20-28

DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. Fermer la valve de gaz.
2. Eteindre toute source de flamme.
3. Retirer / ouvrir le couvercle.
4. Si les odeurs persistent, restez à l'écart de l'appareil et contactez les services d'urgence.

NOTE: Lisez toutes les instructions d'assemblage et d'utilisation. Ne suivre les insctructions peut en résulter des dommages et brûlures importantes.

DANGER

1. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Une bouteille de propane (LP) non connectée à l'utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

En cas de problème, contactez-nous en premier! **NE RETOURNEZ PAS** le grill de cuisson au détaillant. Ce grill de cuisson a été fabriqué selon des normes de haute qualité. Si vous avez des questions non abordées dans ce manuel d'utilisation ou si vous avez besoin de pièces, veuillez appeler notre service client.

DANGER

1. Esta parrilla está diseñada para su uso con gas propano solamente (excluidos los bombona de propano).
2. Nunca use carbón o líquido encendedor con parrillas de gas.
3. Nunca intente conectar esta parrilla al sistema autónomo de propano de una caravana, casa rodante o casa.
4. NO use gasolina, queroseno o alcohol para la iluminación. Esta parrilla no está diseñada para usarse en vehículos o botes recreativos. Este aparato no está destinado a un uso comercial.
5. Los niños no deben utilizar la parrilla. Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados cuando esté en uso.
6. NO intente mover la parrilla mientras está encendida o caliente. NO altere la parrilla de ninguna manera.
7. NO utilice la parrilla a menos que esté completamente montada, y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
8. NO utilice la parrilla ni ningún producto de gas cerca de edificios y materiales combustibles sin protección.
9. NO la utilice en presencia de gases o vapores. Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
10. NO toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se haya enfriado completamente (aproximadamente 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que esté usando equipo de protección (guantes de cocina, agarraderas, etc.).
11. Use la parrilla al menos a 91 cm (36 pulgadas) de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse.
12. No utilice este artefacto dentro de ninguna construcción techada ni debajo de follaje.
13. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de operar la parrilla. El conjunto de manguera de repuesto debe ser según las especificaciones del fabricante especificadas por el fabricante.
14. Mueva la manguera de gas lo más lejos posible de las superficies calientes y la grasa caliente que gotea.
15. Nunca guarde un bombona de gas GLP lleno en un coche o camión caliente. El calor puede hacer que la presión del gas aumente, que puede abrirse, lo que puede hacer que la válvula de alivio se abra y permita que el gas escape.
16. Mantenga el compartimento de válvulas de la parrilla, los quemadores y los conductos de aire circulante limpios. Compruebe la parrilla antes de cada uso. Al cocinar con aceite/grasa, no permita que el aceite/grasa supere la temperatura 177 °C (350 °F).
17. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.
18. Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del bombona libres de escombros.
19. Por favor, guarde este Manual del Usuario para futuras referencias.

⚠ DANGER ⚠

1. Ce grill de cuisson est destinée à une utilisation en extérieur uniquement et ne doit pas être utilisée à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre espace fermé.
2. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou de médicaments en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser la plaque de cuisson en toute sécurité.
3. Placez toujours votre grill de cuisson sur une surface dure et plane, loin de tout matériau combustible.
4. Ne laissez jamais une plaque de cuisson allumée sans surveillance. Tenez TOUJOURS les enfants et les animaux domestiques éloignés de du grill de cuisson.
5. Ne pas utiliser ce grill de cuisson en cas de vents forts.
6. Ne pas utiliser ce grill de cuisson pour cuire des viandes excessivement grasses ou d'autres aliments gras qui pourraient entraîner des flambées.

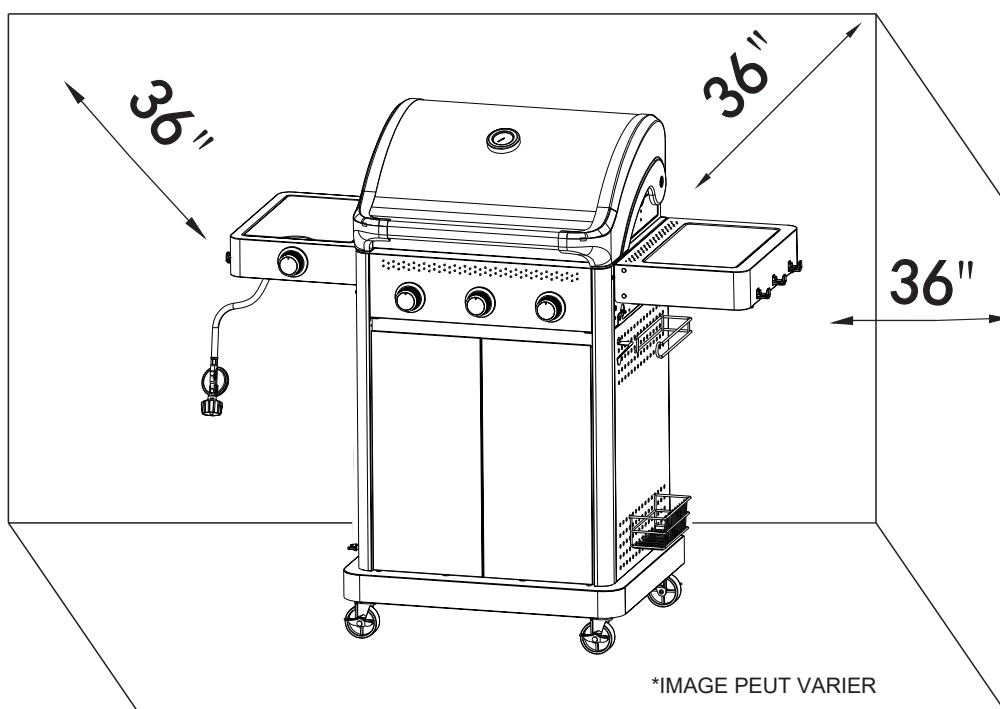
⚠ DANGER: LP CYLINDER RISK ⚠

Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux s'il est manipulé de manière incorrecte. Comprenez ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit à base de propane.

1. Caractéristiques du propane: inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air, se dépose en flaques et dans les zones basses.
2. À l'état naturel, le propane est inodore. Pour votre sécurité, un odorant a été ajouté.
3. Le contact avec le propane peut causer des brûlures par congélation sur la peau.
4. Cette plaque de cuisson est expédiée de l'usine pour une utilisation uniquement avec du gaz propane.
5. N'utilisez jamais une bouteille de propane présentant un corps, une valve, un collier ou un pied endommagé.
6. Les bouteilles de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être inspectées par votre fournisseur de gaz propane.

⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠

1. Gardez la plaque de cuisson à au moins 91 cm (36 pouces) des côtés et de l'arrière, et à 61 cm (24 pouces) du sol par rapport aux matériaux et constructions combustibles et non combustibles. Maintenez une distance d'au moins 3 mètres (10 pieds) des objets combustibles pouvant prendre feu.
2. Ne placez pas la plaque de cuisson sous des surfaces combustibles.



INSTRUCTION D'UTILISATION

Suivez attentivement les instructions pour éviter d'endommager gravement votre plaque de cuisson et de vous blesser, ainsi que de causer des dommages matériels.

1. Assemblez la plaque de cuisson conformément aux instructions de montage avec soin.
2. Connectez la bouteille de propane (non incluse) à la plaque de cuisson.
3. Tournez tous les boutons de commande sur la position ARRÊT avant d'ouvrir l'alimentation en gaz de la plaque de cuisson.
4. Utilisez le régulateur conformément aux instructions fournies avec celui-ci.

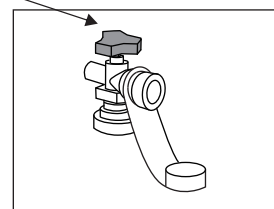
LP GAZ ET CYLINDRE INSTRUCTIONS

Votre nouvelle plaque de cuisson à gaz fonctionne au propane liquéfié (gaz de pétrole liquéfié). Il est inodore, incolore et non toxique lorsqu'il est produit. Vous pouvez sentir le gaz propane car une odeur semblable à celle des œufs pourris lui a été ajoutée pour votre sécurité..

poignée triangulaire

La bouteille de propane utilisée avec votre plaque de cuisson doit avoir deux caractéristiques :

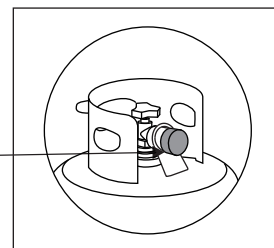
1. Un dispositif de protection contre le surremplissage (OPD - Overfill Protection Device) qui empêche les fuites de gaz accidentelles causées par le surremplissage de la bouteille. Chaque bouteille contient un flotteur qui ferme la vanne d'entrée lorsque la bouteille est remplie à 80 %. Cela laisse de la place pour que le gaz propane se dilate à des températures élevées. Ce type de bouteille se distingue par une roue à main triangulaire.
2. Une vanne de connexion rapide de type QCC1 Type1 qui permet un raccordement rapide de la bouteille et ne nécessite qu'un serrage à la main.



TRANSPORT ET ENTREPOSAGE:

1. La bouteille de propane doit être équipée d'un collier pour protéger la vanne d'alimentation en gaz.
2. Ne rangez pas de bouteille de propane de rechange sous ou à proximité de la plaque de cuisson.
3. Ne remplissez jamais la bouteille de propane au-delà de 80 % de sa capacité.
4. Si les avertissements 2 et 3 ci-dessus ne sont pas strictement respectés, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pourrait se produire.
5. Transportez toujours la bouteille en position verticale.
6. Ne fumez pas lorsque vous transportez votre bouteille de propane.
7. Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de gaz de la bouteille chaque fois que celle-ci n'est pas utilisée. Utilisez uniquement le type de capuchon anti-poussière approprié.

bouchon



Utilisez uniquement le capuchon fourni avec la vanne de la bouteille lors de l'achat. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

SPECIFICATIONS DE LA BOUTEILLE

1. Les bouteilles achetées ou échangées pour votre plaque de cuisson à gaz doivent être fabriquées et marquées conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz propane du Département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, « Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses », être équipées d'un dispositif de prévention de sur-remplissage (OPD) homologué, et disposer d'un dispositif de connexion compatible avec les appareils de cuisson d'extérieur.
2. La bouteille de gaz propane utilisée pour cet appareil ne doit pas avoir une capacité supérieure à 20 lb (9,1 kg). Dimensions approximatives : 18" (45,7 cm) de hauteur et 12" (30,5 cm) de diamètre.
3. Cette plaque de cuisson est conçue pour être compatible avec les bouteilles de marque Worthington, Manchester ou SMPC de 20 lb (9,1 kg). D'autres marques peuvent convenir si le collier supérieur et l'anneau de support inférieur ont des dimensions similaires.

LA BOUTEILLE DOIT ETRE MUNIE DE :

1. Une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de gaz de type 1
2. Une vanne de type 1 qui empêche l'écoulement de gaz tant qu'un joint étanche n'est pas établi
3. Un collier pour protéger la vanne d'arrêt de la bouteille
4. Un dispositif de sécurité de décharge directement relié à l'espace vapeur de la bouteille

⚠ DANGER ⚠

Une vanne de bouteille givrée indique un possible sur-remplissage de gaz.

Fermez la vanne de la bouteille de propane et contactez immédiatement votre fournisseur de propane.

1. NE CONNECTEZ PAS cette plaque de cuisson à une vanne de bouteille POL 510 avec des filetages à gauche. La vanne de type 1 peut être identifiée par les grands filetages externes sur la sortie de la vanne.
2. NE CONNECTEZ PAS une bouteille de propane dépassant cette capacité.
3. NE CONNECTEZ PAS une bouteille utilisant un autre type de dispositif de connexion de vanne.

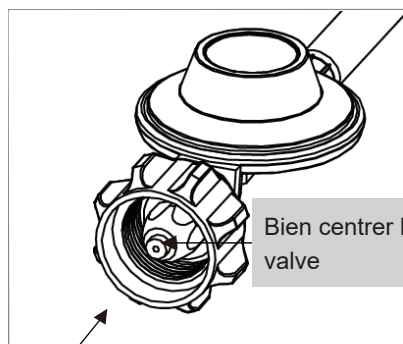
RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE PROPANE

⚠ DANGER ⚠

Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil de cuisson extérieur. Ce régulateur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces de colonne d'eau.

Votre régulateur est équipé d'un système de connexion rapide de type QCC 1. Il n'autorise pas l'écoulement du gaz tant qu'un joint étanche n'a pas été établi. Il est doté d'un élément thermique qui coupe l'alimentation en gaz si la température atteint 115 °C (240 °F). Il comprend également un dispositif de limitation de débit qui restreint le flux de gaz à 0,28 mètre cube par heure (10 pieds cubes par heure).

1. Assurez-vous que la bouteille de propane est FERMÉE en tournant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position ARRÊT.
3. Retirez le capuchon de sécurité de la vanne de la bouteille.
4. Centrez l'embout du régulateur sur la vanne de la bouteille.
5. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête. Serrez uniquement à la main. N'utilisez pas de clé.

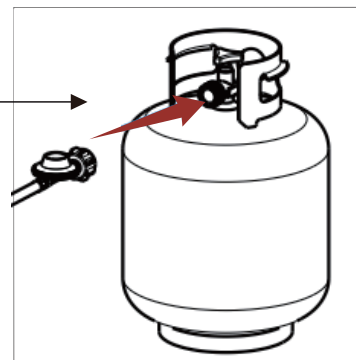


QCC 1 Type 1 Connecteur

Le régulateur doit s'insérer dans la vanne de la bouteille en ligne droite.

⚠ ATTENTION !

Toujours garder le réservoir en position verticale



⚠ ATTENTION ⚠

1. Ne connectez pas cette plaque de cuisson à des sources de propane non régulées.
2. Avant chaque utilisation, vérifiez le tuyau de gaz pour détecter toute abrasion, usure ou coupure excessive. Remplacez un ensemble de tuyau endommagé par celui spécifié dans la liste des pièces avant d'utiliser la plaque de cuisson.
3. Effectuez toujours le test de détection de fuite décrit ci-dessous avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois, si la bouteille a été remplacée, si des composants de l'alimentation en gaz ont été changés, si le dispositif de limitation de débit du régulateur a été activé ou après une longue période d'inutilisation.
4. Ne tentez pas de connecter cette plaque de cuisson au système de propane d'un camping-car ou d'une remorque.

TEST DE FUITE DU CYLINDRE DE PROPANE

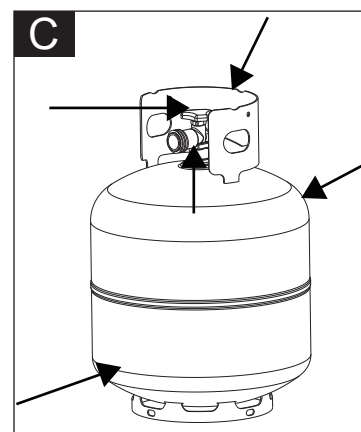
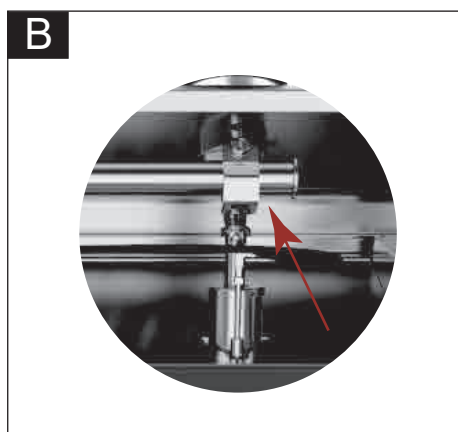
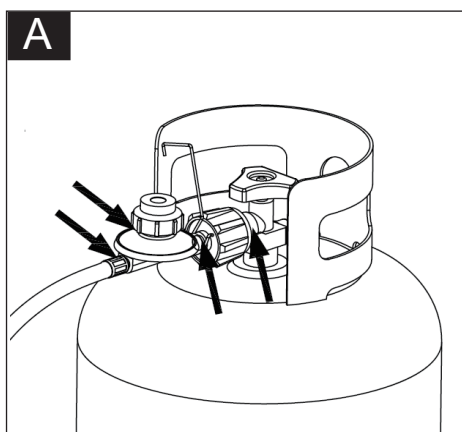
1. Le test de fuite doit être répété chaque fois que le cylindre de propane est échangé ou rempli.
2. **NE FUMEZ PAS** et ne gardez rien à proximité qui puisse facilement s'enflammer, comme des briquets ou des allumettes.
3. **N'UTILISEZ PAS** une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
4. L'appareil doit être vérifié pour les fuites à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin des flammes ou des étincelles.
5. **RETIREZ** tous les pots ou autres ustensiles de cuisson des brûleurs avant de commencer le test.

ÉTAPES POUR LE TEST DE FUITE

Utilisez une brosse propre et une solution de savon et d'eau dans un rapport de 50/50. Remarque :

Utilisez un savon doux et de l'eau. **N'UTILISEZ PAS** de produits de nettoyage ménagers, qui pourraient endommager les composants de gaz

1. Tournez tous les boutons de commande des brûleurs, le régulateur et les robinets des cylindres sur "ARRÊT".
2. Assurez-vous que le régulateur est solidement connecté au cylindre de propane.
3. Ouvrez complètement le robinet du cylindre de propane en tournant la roue manuelle dans le sens antihoraire. Si vous entendez un bruit de sifflement, fermez immédiatement le gaz. Cela indique une fuite majeure au niveau de la connexion. Corrigez avant de continuer.
4. Appliquez la solution savonneuse sur toutes les coutures métalliques et toute la zone de la vanne, comme illustré dans les figures ci-dessous.



5. Tournez lentement le robinet du cylindre de propane (LP) dans le sens antihoraire pour l'ouvrir.
6. Une fuite est identifiée par un écoulement de bulles provenant de la zone de la fuite. Fermez immédiatement le robinet du cylindre de propane et resserrez les connexions.
7. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, n'essayez pas de réparer. Contactez votre revendeur de gril à gaz pour obtenir de l'aide. N'essayez pas d'utiliser l'appareil si une fuite est présente.
8. Examinez toujours le tuyau pour détecter tout dommage. Si un dommage est observé, n'essayez pas de colmater le tuyau. Le remplacement du tuyau est la seule option sûre. Pour toute assistance concernant une panne liée au cylindre de propane, au régulateur ou au tuyau, contactez le service client.
9. Fermez toujours le robinet du cylindre de propane après avoir effectué le test de fuite en tournant la roue manuelle dans le sens horaire.

EN AUCUN CAS, la vanne ne doit rester en position ouverte pendant plus de 12 secondes.

DANGER

1. **NE PAS UTILISER LE GRIL** s'il ya des fuites. Assurez-vous que le robinet du cylindre de propane (LP) est fermé. Si le cylindre de propane fuit encore, contactez votre fournisseur de propane ou appelez le 911.
 2. N'utilisez pas d'allumettes, de flammes nues ou ne fumez pas pendant le test de fuite.
 3. N'allumez aucun brûleur pendant le test de fuite.
 4. Les pièces de rechange, y compris un tuyau de remplacement, doivent respecter les spécifications de la liste des pièces.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves.**

Chaque brûleur de la plaque de cuisson est testé et calibré en usine avant l'expédition; cependant, des variations dans l'approvisionnement local en gaz peuvent nécessiter un ajustement des brûleurs. Veuillez vérifier visuellement les flammes des brûleurs. Inspectez toujours votre plaque de cuisson avant de l'allumer. Remplacez tout tuyau effiloché ou fissuré. Recherchez tout ce qui pourrait bloquer la ventilation, puis retirez l'obstruction ou déplacez la plaque de cuisson. Après l'allumage, vérifiez le motif des flammes pour vous assurer d'une répartition uniforme de la chaleur pour chaque brûleur. Si les brûleurs ne s'allument pas ou si le motif des flammes est irrégulier, consultez la section Dépannage.

ATTENTION AVANT D'ALLUMER

1. Lisez les instructions avant d'allumer.
2. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, tournez le ou les boutons de commande du brûleur sur ARRÊT, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
3. Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir le gaz. S'il y a des coupures, de l'usure ou des abrasions, il doit être remplacé avant utilisation. N'utilisez pas la plaque de cuisson si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement le régulateur de pression et l'ensemble de tuyaux fournis avec l'appareil.
4. N'utilisez jamais de régulateurs et d'ensembles de tuyaux autres que ceux fournis avec la plaque de cuisson. En cas de remplacement nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir une pièce de rechange appropriée. La pièce de rechange doit être conforme aux spécifications du manuel d'utilisation. **NE LAISSEZ PAS LA PLAQUE DE CUISSON SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

ALLUMER LES BRÛLEURS

1. Ouvrir le couvercle avant d'allumer.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF / ARRÊT.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz LP en tournant lentement la roue de commande de la vanne du cylindre dans le sens antihoraire.
4. Enfoncez le bouton de commande et maintenez-le enfoncé tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position élevée correspondant à l'icône de flamme «». Vous devriez entendre un déclic, indiquant que l'allumage a eu lieu.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position OFF / ARRÊT. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis recommencez la procédure d'allumage ou reportez-vous aux instructions d'allumage à l'allumette.
6. Une fois allumé, tournez le bouton de commande sur le niveau de chaleur souhaité.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS MANUELLEMENT AVEC ALLUMETTES

1. Ouvrir le couvercle avant d'allumer.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF / ARRÊT.
3. Ouvrez l'alimentation en gaz LP en tournant lentement la roue de commande de la vanne du cylindre dans le sens antihoraire.
4. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position «». Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande en position OFF / ARRÊT, attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer le brûleur.
6. Si le brûleur s'allume, répétez l'opération pour les autres brûleurs, puis tournez les boutons de commande sur le réglage de température souhaité pour votre cuisson.
7. Remplacez la plaque de cuisson. Assurez-vous de porter des gants de protection, tels que des gants de four ou des gants de barbecue.

* SI LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS, VÉRIFIER L'ENTRÉE DU GAS

ÉTEINDRE VOTRE PLAQUE DE CUISSON

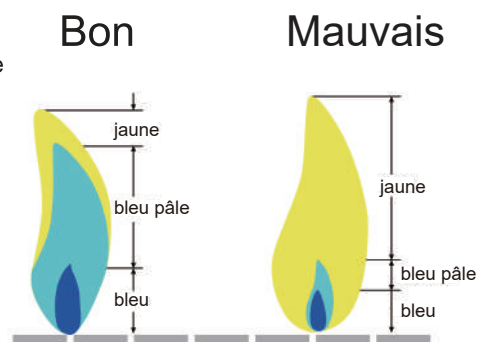
1. Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de propane en tournant la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt complet.
2. Tournez tous les boutons de commande des brûleurs en position OFF / ARRÊT.



N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer !

FLAMMES DES BRÛLEURS

Vérifiez toujours le motif des flammes des brûleurs après l'allumage. Une bonne flamme doit être principalement bleue avec une pointe jaune et présenter un minimum de scintillement. Quelques pointes jaunes sont acceptables si elles mesurent moins de 2,5 cm (1"). Les brûleurs neufs peuvent parfois contenir des résidus d'huile, ce qui peut provoquer des flammes jaunes lors de leur combustion. Les variations de l'alimentation en gaz, de l'altitude, des conditions météorologiques et d'autres facteurs peuvent également affecter les performances des brûleurs. Les plaques de cuisson plus anciennes peuvent présenter davantage de flammes jaunes en raison de dépôts alimentaires, d'huile et d'accumulation de graisse.



GUIDE ASSAISONNEMENT

Assaisonner votre plaque de cuisson permettra de créer une surface relativement antiadhésive pour la cuisson tout en la protégeant contre l'oxydation. Lorsque vous recevez votre plaque de cuisson, elle aura déjà une fine couche d'huile appliquée dessus. Cela a été fait pour protéger la plaque de cuisson contre la rouille pendant le transport et le stockage, ce qui est tout à fait normal.

PREMIER ASSAISONNEMENT

1. Lavez l'huile de protection appliquée pour le transport en utilisant de l'eau savonneuse et une serviette ou des essuie-tout. Rincez le savon et laissez sécher à l'air libre.
2. Appliquez ensuite un peu d'huile d'olive vierge ou une autre huile végétale sur la surface de la plaque de cuisson. Utilisez un essuie-tout pour étaler une fine couche d'huile sur toute la surface de la plaque.
3. Allumez votre plaque de cuisson à feu moyen-élevé. L'huile commencera à fumer, ce qui est normal. Laissez chauffer jusqu'à ce que la fumée s'arrête. Éteignez votre plaque de cuisson.
4. Laissez la surface refroidir, puis répétez le processus ci-dessus 2 à 3 fois jusqu'à ce que vous obteniez une belle surface noire sur la plaque. Une fois ce processus terminé, vous aurez une surface de cuisson idéale pour commencer à cuisiner. Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de four pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Passez ensuite à la section "PRÉCHAUFFAGE".

PRECHAUFFAGE

Il est nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson, en fonction du type de nourriture et de la température de cuisson. Préchauffez le gril à gaz sur MOYEN/ÉLEVÉ avec le couvercle fermé pendant 5 à 10 minutes. Réduisez la chaleur selon les besoins en fonction de ce que vous cuisinez. Ensuite, brossez ou pulvérisez les grilles de cuisson avec de l'huile d'olive ou végétale pour éviter que les aliments n'adhèrent.

POSITION DU COUVERCLE :

Ouvrez ou fermez le couvercle pendant la cuisson selon vos préférences personnelles, mais le gril consomme moins de carburant et cuit plus rapidement avec le couvercle fermé. Pour un goût fumé sur la viande cuite directement sur les grilles de cuisson, fermez le couvercle. La position fermée est également essentielle pour les méthodes de cuisson par fumage et convection indirecte.

CUISSON AVEC CHALEUR INDIRECTE

Vous pouvez cuire lentement à la perfection de la volaille et de grandes pièces de viande sur un côté du gril grâce à la chaleur indirecte du brûleur de l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé circule doucement à travers le gril, cuisant ainsi la viande ou la volaille sans qu'aucune flamme directe ne les touche. Cette méthode réduit considérablement le risque de flambées lorsque vous cuisinez des morceaux particulièrement gras, car il n'y a pas de flamme directe pour brûler la graisse et les jus qui tombent pendant la cuisson.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre nouveau gril a été conçu et fabriqué selon des normes de qualité élevées. Il vous procurera de nombreuses années de plaisir à griller, mais il nécessite un minimum d'entretien. Nettoyez fréquemment le gril, de préférence après chaque cuisson. Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces du gril destinées à la cuisson, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant toute utilisation du gril.

DANGER

1. Ne nettoyez aucune pièce de la gril dans un four autonettoyant.
2. N'utilisez pas de nettoyeurs pour fours, de nettoyeurs abrasifs pour la cuisine, de nettoyeurs contenant des agrumes ou d'essence minérale.
3. Nettoyez votre gril régulièrement pour éviter l'accumulation de graisse, les feux de graisse ou les flambées excessives.
4. Laissez toujours le gril refroidir avant de le nettoyer.

LES GRAS S'ENFLAMMENT ! Laissez le gras refroidir avant de manipuler. Ne laissez pas le gras s'accumuler dans le contenant du dessous.

ACIER INOXYDABLE

Nettoyez avec un produit polyvalent, non abrasif, sans phosphore pour métal ou acier inoxydable, et un chiffon doux. Polissez toujours dans le sens du fini. N'autorisez pas l'accumulation de graisse et de saleté. De plus, plusieurs produits et substances naturelles peuvent endommager les finitions en acier inoxydable, notamment :

- Produits chimiques pour piscines (chlore et brome)
- Engrais pour pelouses et jardins
- Produits anti-gel, eau salée ou de mer
- Urine, excréments d'oiseaux et sève d'arbre
- En cas de contact avec ces substances, nettoyez immédiatement la surface en acier inoxydable et séchez-la soigneusement.

AUTRES SURFACES EXTÉRIEURES

Lavez avec un détergent doux pour vaisselle et de l'eau chaude. Vous pouvez utiliser un chiffon, une brosse douce (non métallique) ou une éponge en plastique. Rincez abondamment et essuyez pour sécher.

GRILLES DE CUISSON ET DIFFUSEURS DE FLAMME

Utilisez une brosse en laiton rigide. Lavez avec de l'eau chaude et un détergent doux pour vaisselle, rincez et séchez.

BAC/TIROIR À GRAISSE

Vérifiez après chaque utilisation. Retirez et videz le bac à graisse lorsqu'il est à moitié plein. Retirez et nettoyez le tiroir à graisse dès qu'il y a une accumulation. Les deux peuvent être lavés avec de l'eau chaude et un détergent doux pour vaisselle.

BRÔLEURS

Nous recommandons de nettoyer les brûleurs au moins deux fois par an ou avant utilisation si le gril n'a pas été utilisé depuis plus d'un mois.

DANGER

De petits insectes et araignées peuvent entrer dans les tubes des brûleurs. Parfois, ils construisent des nids ou tissent des toiles qui peuvent bloquer ou réduire le flux de gaz dans les brûleurs.

Vous remarquerez généralement une flamme plus petite ou une flamme principalement jaune plutôt que bleue provenant du brûleur dans ce cas. D'autres signes incluent une chaleur inégale ou faible générée par la plaque de cuisson, ou des difficultés à allumer les brûleurs. En cas de blocage sévère, cela peut provoquer une inversion de la flamme, brûlant à l'extérieur des tubes des brûleurs, ce qui peut endommager votre plaque de cuisson et/ou causer des blessures. **COUPEZ IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION EN GAZ PROPANE LA BOUTEILLE EN TOURNANT LA MOLETTE DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE SI CELA SE PRODUIT.** Attendez que la plaque de cuisson refroidisse, puis nettoyez tous les brûleurs.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

1. Assurez-vous que le gaz est coupé à la bouteille de propane.
2. Retirez la plaque de cuisson.
3. Soulevez chaque brûleur et retirez-le.
4. Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'un fil rigide. Un cintre redressé peut convenir. Une alternative consiste à utiliser de l'air comprimé. Portez toujours une protection pour les yeux lorsque vous utilisez cette méthode. Ne jamais agrandir les orifices du brûleur lors du nettoyage.
5. Brossez la surface extérieure du brûleur.
6. Assurez-vous que tous les orifices (trous) sont exempts de débris.
7. Inspectez les brûleurs. Remplacez ceux qui présentent des fissures ou des orifices agrandis.
8. Remplacez la plaque de cuisson.
9. Effectuez le test de détection de fuite décrit précédemment dans ce manuel d'utilisation.

DANGER

1. Un positionnement correct du brûleur et de la vanne est essentiel pour garantir la sécurité.
2. N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils peuvent endommager les surfaces et laisser des marques de rayures.

RANGEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

1. Nettoyez votre grill de cuisson avant de la ranger. Entrez-la dans un endroit frais et sec.
2. Le rangement d'un grill de cuisson à gaz à l'intérieur est autorisé uniquement si la bouteille de propane est déconnectée et retirée de la plaque de cuisson.
3. Une housse est fortement recommandée pour protéger votre grill cuisson. Choisissez parmi une variété de housses proposées par les fabricants.
4. Effectuez un test de détection de fuite avant d'utiliser le grill de cuisson après une période de stockage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

URGENCE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS / PRÉVENTION
Fuite de gaz provenant d'un tuyau fissuré/coupé/brûlé	Tuyau enommagé	Turn off gas at LP cylinder, if hose is cut or cracked, replace hose. Conduct LP cylinder leak test and check regulator connection to the LP cylinder.
Fuite de gaz au niveau du cylindre de propane (LP)	Défaillance de la vanne du cylindre à cause d'une mauvaise manipulation ou d'une panne mécanique	Turn off LP cylinder valve. Contact your LP dealer or call 911.
Fuite de gaz entre le cylindre de propane (LP) et le régulateur	Installation incorrecte, connexion lâche, ou joint en caoutchouc endommagé	Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Fuite de gaz entre le cylindre de propane (LP) et le régulateur	Improper installation, loose connection, failure of rubber seal	- Coupez la vanne du cylindre de propane (LP). - Inspectez visuellement le joint pour détecter tout dommage. - Effectuez un test de fuite.
Flamme qui provient des boutons ou du panneau	Bac à graisse plein ou objet qui bloque	Fermer les boutons et tournez la valve du cylindre afin de le fermer. Une fois que le feu est éteint et le grill refroidi, retirer le brûleur et inspecter pour voir si des objets bloquent. Videz le bac à graisse

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS / PRÉVENTION
Incendie dans la section des tubes des brûleurs	Trop de gras dans le bac	Éteignez le gril et coupez la vanne du cylindre de propane (LP). - Une fois refroidi, retirez et inspectez le brûleur. - Nettoyez selon les instructions.
Le brûleur ne s'allume pas	GAZ Mauvais brûleur sélectionné 2. Brûleur mal engagé 3. Obstruction dans le brûleur 4. Absence de flux de gaz 5. Blocage de vapeur dans le raccordement au cylindre de propane 6. Connexion incomplète	1. See instructions on control panel. 2. Make sure valve are positioned inside the burner tubes. 3. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other material; see cleaning section in Cleaning and Maintenance. 4. Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, check sudden drop in gas flow. 5. Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. 6. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS / PRÉVENTION
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	1. Voir les "problèmes de gaz" à la page précédente. 2. Mauvaise méthode d'allumage avec allumette.	Consultez la section "ALLUMAGE MANUEL DES BRÛLEURS AVEC UNE ALLUMETTE" dans les Instructions d'Utilisation.
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme basse	Vents violents ou rafales / faible gaz LP / valve de débit excessif déclenchée.	Tournez le gril face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. Remplissez le cylindre de propane (LP).
La flamme s'éteint	Accumulation de graisse ou particules alimentaires autour du système de brûleur.	Tournez les boutons sur "ARRÊT". Nettoyez le brûleur et/ou les tubes des brûleurs. Voir la section sur le nettoyage des brûleurs.
Incendie / feu persistant	1. Accumulation de graisse. 2. Graisse excessive dans la viande. 3. Température de cuisson excessive.	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/boîte à feu. 2. Retirez l'excès de graisse de la viande avant de griller. 3. Réduisez la température.
Retour de flamme... (incendie dans le tube du brûleur)	Les brûleurs et les tubes des brûleurs sont bloqués.	Tournez les boutons sur "ARRÊT". Coupez le gaz au niveau du cylindre de propane (LP). Nettoyez les brûleurs et tubes selon les instructions.
Flambées	Les brûleurs et les tubes des brûleurs sont bloqués.	1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du gril/boîte à feu. 2. Retirez l'excès de graisse de la viande avant de griller. 3. Réduisez la température.
Impossible de remplir le réservoir	Certains distributeurs utilisent des embouts plus anciens avec des filets usés.	Lorsque vous tournez des embouts usés, ils n'engagent pas suffisamment la valve. Essayez un autre fournisseur de propane (LP).
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'un autre brûleur	Accumulation de graisse ou particules alimentaires à l'extrémité du tube de raccordement.	Nettoyez le tube de raccordement avec une brosse métallique.

Si no puede resolver su problema con la información de desactivación antes mencionada, póngase en contacto con su distribuidor de gas local.

ADVERTENCIA: Si los quemadores se apagan durante el uso, cierre el suministro de gas en la fuente y apague todas las válvulas de gas. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender (esto permite que los humos de gas acumulados se despejen).

ADVERTENCIA: En caso de incendio de grasa, cierre el suministro de gas en la fuente, apague todos los quemadores hasta que se apague el fuego.

ADVERTENCIA: NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras se está utilizando la parrilla. Al igual que con todos los electrodomésticos, el cuidado y el mantenimiento adecuados asegurarán que su parrilla esté en las mejores condiciones de funcionamiento y prolongará su vida útil.

CUISSON DIRECTE

BOEUF			
Degré de cuisson	Température interne centrale	Description	Tendreté
Saignant / Rare	125 °F	Centre rouge vif, légèrement rosé vers l'extérieur, et tiède dans l'ensemble.	Moelleux au toucher
A point - saignant Medium Rare	130-135 °F	Centre rose vif, légèrement brunâtre vers l'extérieur, et chaud.	Cède légèrement au toucher
A point / Medium	140-145 °F	Centre légèrement rosé, extérieur brun et chaud dans l'ensemble.	Commence à être ferme au toucher
A point - bien cuit Medium Well	150-155 °F	Brun-grisâtre dans l'ensemble avec une légère teinte rose au centre.	Ferme au toucher
bien cuit Well Done	155 °F and above	Brun-grisâtre dans l'ensemble.	Très ferme ou dur au toucher
POULET			
Poulet entier	165 °F	Cuire jusqu'à ce que le jus soit clair	Ferme au toucher
Viande brune	165 °F	Cuire jusqu'à ce que la chair soit blanche mais juteuse	Ferme au toucher
Poitrine	165 °F	Cuire jusqu'à ce que la chair soit blanche mais juteuse	Ferme au toucher
Cuisses, ailes et pilons	165 °F	Cuire jusqu'à ce que ce soit gris beige, sans rosé à l'intérieur	Ferme au toucher
PORC			
Filet Medium	150 °F	Rosé au centre	
Filet Bien cuit	160 °F et plus	La couleur est uniforme, blanche à beige	
Travers de porc (côte)	180-200 °F	Beige pâle à grisâtre. Avec une légère teinte rosé	
Saucisse crue	160 °F	Pas de trace de rosé	
Saucisse pré-cuite	140 °F	Pas de trace de rosé	

GARANTIE ET SERVICE CLIENTÈLE

Merci d'avoir acheté ce Barbecue À Gaz À 3 Brûleurs.

Nous garantissons que nos produits sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication, sous réserve d'un assemblage correct, d'une utilisation résidentielle normale et des soins recommandés, pendant 1 an de garantie complète à compter de la date d'achat au détail d'origine. La garantie ne couvre pas la finition de la peinture, car elle peut s'écailler pendant une utilisation normale. La rouille n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériau.

Pendant la période de garantie spécifiée, Club Piscine remplacera, à sa discrétion, les composants défectueux sans frais, le propriétaire étant responsable des frais d'expédition. Les pièces de remplacement pour le corps principal préassemblé ne sont pas disponibles.

Conditions et exclusion

1. Les pièces défectueuses doivent être envoyées avec les frais d'expédition prépayés par le consommateur pour examen. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, Club Piscine se réserve le droit de substituer des pièces similaires ou équivalentes en termes de fonctionnalité.
2. Une fois cette garantie expirée, toute responsabilité de Club Piscine prendra fin.
3. Une preuve d'achat datée ainsi que le numéro de modèle et le numéro de série seront requis pour bénéficier du service de garantie.

Non inclus dans la garantie

- Inconvénients, nourriture, blessures personnelles ou dommages matériels.
- Une utilisation commerciale ou locative du gril annule la garantie.
- Problèmes cosmétiques tels que rayures, bosses, corrosion ou décoloration due à la chaleur, aux nettoyeurs abrasifs, aux outils utilisés pour l'assemblage, à la rouille de surface, ou à la décoloration des surfaces en acier inoxydable.

Articles non couverts par le service de garantie :

- Défaillances ou difficultés de fonctionnement dues à un accident, un abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, du vandalisme, une installation ou un entretien incorrects, ou l'absence d'entretien régulier (y compris les dommages causés par des insectes dans les tubes des brûleurs, comme indiqué dans le manuel d'utilisation).
- Détérioration ou dommages dus à des conditions météorologiques sévères telles que grêle, ouragans, tremblements de terre ou tornades.
- Décoloration due à une exposition aux produits chimiques (directe ou atmosphérique).
- Coûts des interventions à domicile.
- Coûts de retrait ou de réinstallation.
- Enlèvement et livraison de votre produit.
- Frais d'expédition ou de transport.
- Coûts de main-d'œuvre pour l'installation et la réparation.
- Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

Limitation de garantie

Cette garantie limitée est la seule offerte par Club Piscine et remplace toutes les autres garanties, explicites ou implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier. Ni Club Piscine ni le point de vente de ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties supplémentaires ou incompatibles avec celles énoncées ci-dessus.

La responsabilité maximale de Club Piscine, dans tous les cas, ne doit pas dépasser le prix d'achat payé par le consommateur initial.

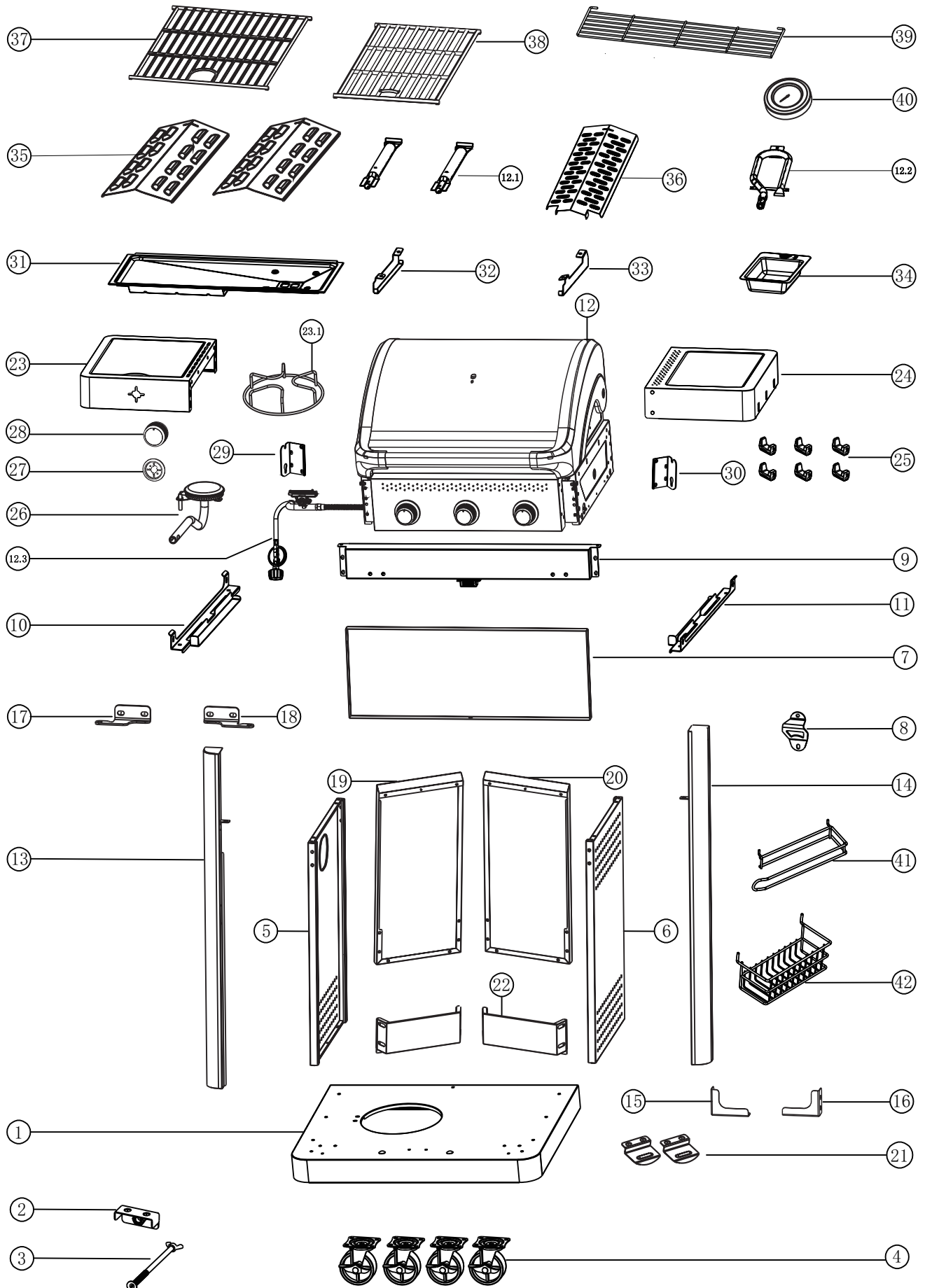
Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs.

Dans ce cas, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer.

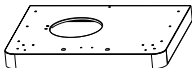
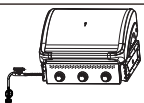
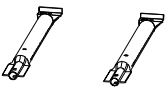
N'envoyez pas de pièces sans avoir obtenu au préalable une autorisation de retour auprès de notre service client.

Service client

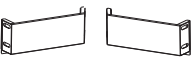
N'hésitez pas à contacter notre service client pour toute question relative à l'assemblage, à la garantie ou aux accessoires. Nous serons heureux de vous fournir toutes les pièces de rechange nécessaires pendant la période de garantie.



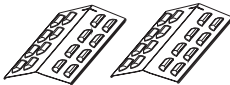
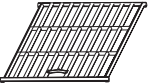
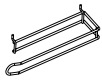
Liste Des Pièces

No.	QTY	Description	Image
1	1	Tablette inférieure	
2	1	Bague de vis de fixation du cylindre de propane	
3	1	Vis de fixation du cylindre de propane	
4	4	Roulettes	
5	1	Panneau latéral (G)	
6	1	Panneau latéral (D)	
7	1	Panneau arrière	
8	1	Décapsuleur	
9	1	Poutre avant du chariot	
10	1	Plaque de support du corps (G)	
11	1	Plaque de support du corps (D)	
12	1	Corps principal	
12.1	2	Brûleur principal	
12.2	1	Brûleur à griller	
12.3	1	Régulateur	
13	1	Jambe gauche	
14	1	Jambe droite	

Liste Des Pièces

No.	QTY	Description	Image
15	1	Plaque fixe du cadre (G)	
16	1	Plaque fixe du cadre (D)	
17	1	Plaque de connexion de la porte (G)	
18	1	Plaque de connexion de la porte (D)	
19	1	Porte gauche	
20	1	Porte droite	
21	2	Plaque limite de porte	
22	2	Porte-bouteilles	
23	1	Étagère du brûleur latéral	
23.1	1	Grille de cuisson du brûleur latéral	
24	1	Étagère latérale	
25	6	Crochets	
26	1	Brûleur latéral	
27	4	Base du bouton	
28	4	Bouton	
29	1	Support d'étagère latérale (G)	
30	1	Support d'étagère latérale (D)	

Liste Des Pièces

No.	QTY	Description	Image
31	1	Bac à graisse	
32	1	Rail pour coupelle à graisse (G)	
33	1	Rail pour coupelle à graisse (D)	
34	1	Réservoir de collecte de graisse	
35	2	Diffuseur de flamme	
36	1	Réducteur de flamme (inox)	
37	1	Grille de cuisson (grande)	
38	1	Grille de cuisson (petite)	
39	1	Grille de réchauffage	
40	1	Thermomètre	
41	1	Porte-papier essuie-tout	
42	1	Porte-condiments	

LISTE DE LA QUINCAILLERIE

No.	#	Image	No.	#	Image
A	M5x10	 ×59	H	M4x8	 ×4
B	M6x15	 ×18	I	Wsher φ28	 ×1
C		 ×2	J	M5X10 (SS)	 ×4
D	M5x12	 ×10	K		 ×2
E	Magnet	 ×1	L	M5X5	 ×1
F	M4x8	 ×14	M	M4X5	 ×2
G		 ×2	N	Washer φ15.8	 ×2

TOOLS REQUIRED		
Phillips screwdriver	Wrench	 

Before beginning assembly, make sure all parts are present. If any parts are missing or damaged, do not attempt to assemble the products. Contact customer service for replacement parts via telephone or email.

- Tools needed (not included): Phillips screwdriver and wrench
- Approximate assembly time: 60-80 minutes
- Note: 1. The right and left sides of the grill are designed as if you are facing the front of the grill.
2. Model shown for illustration purpose only, specific please in kind prevail.

ASSEMBLAGE

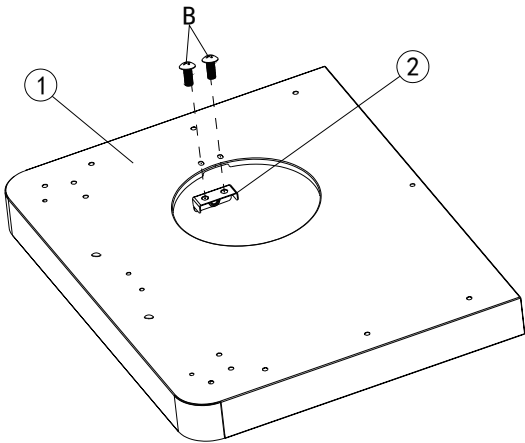
1

B

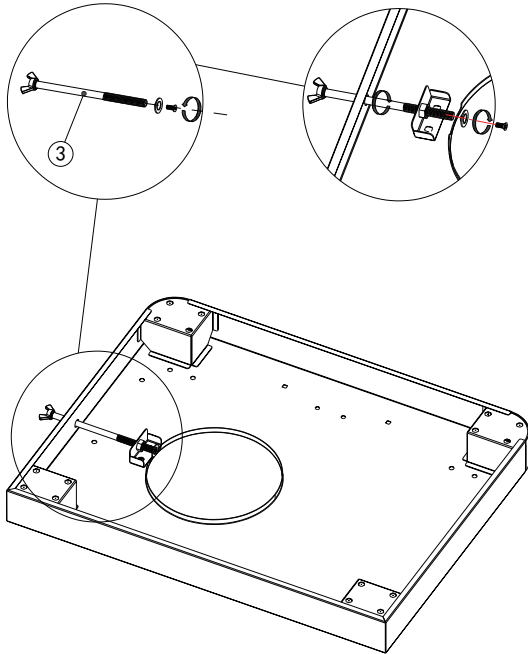




x2



2



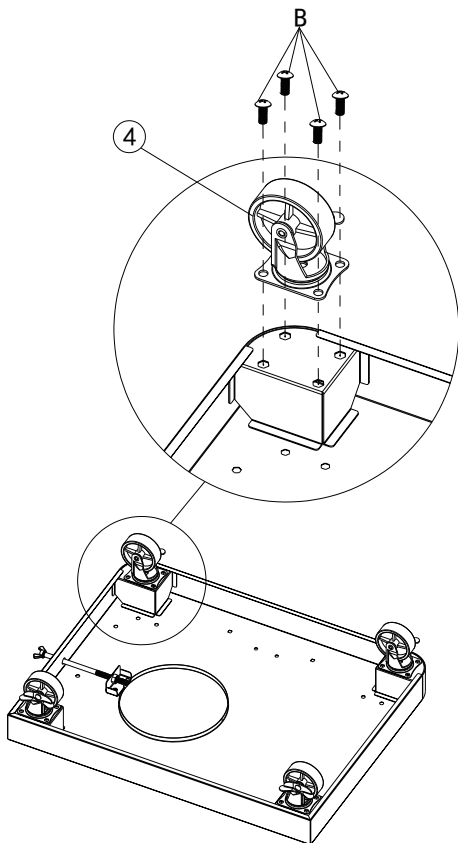
3

B





x16



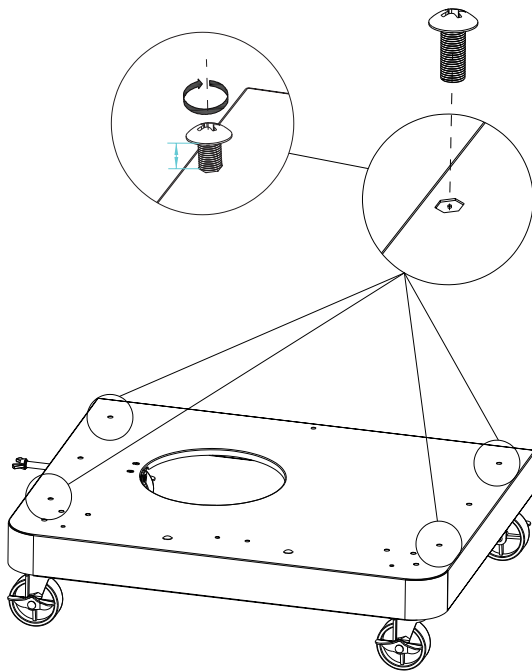
4

A



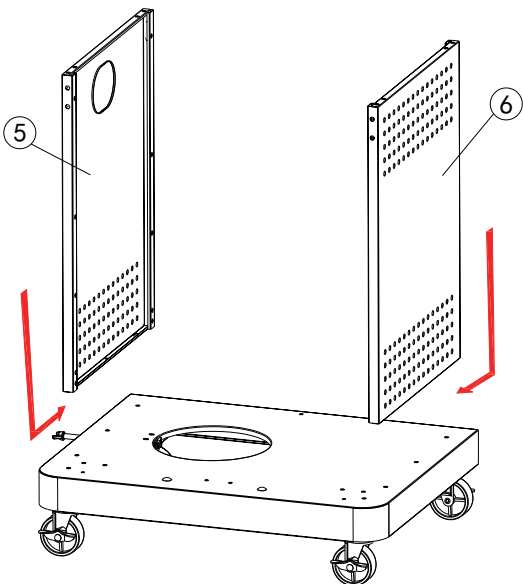


x4

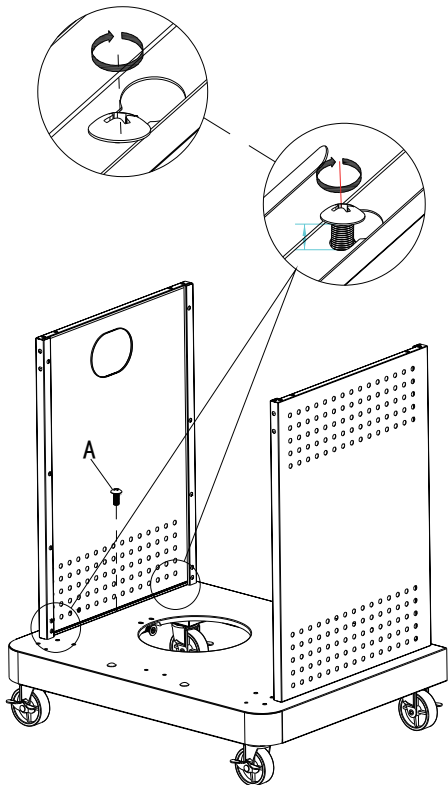


ASSEMBLAGE

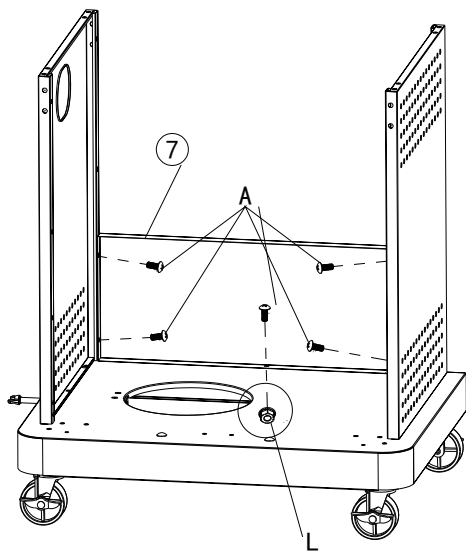
5



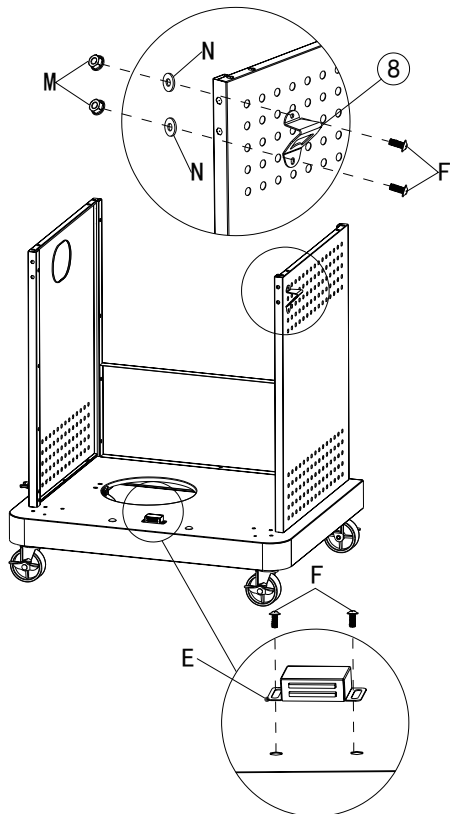
6	A		x2
---	---	--	----



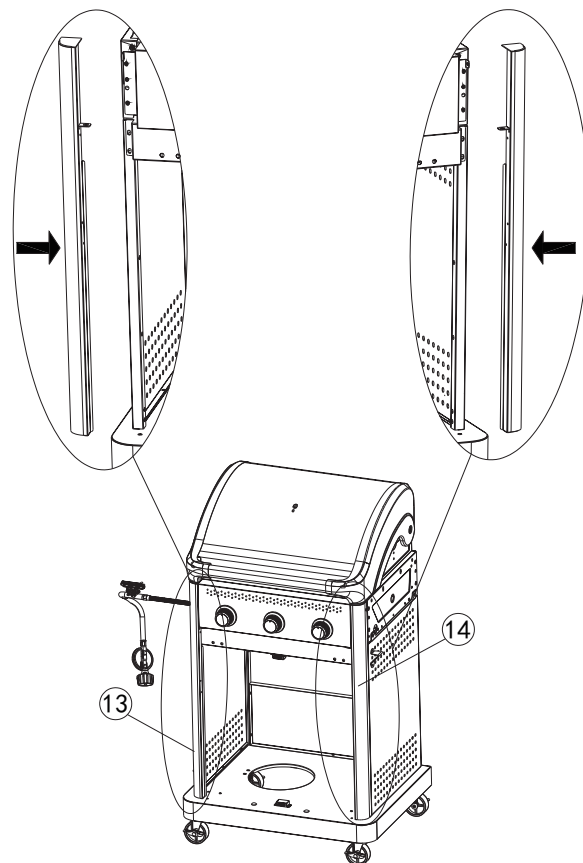
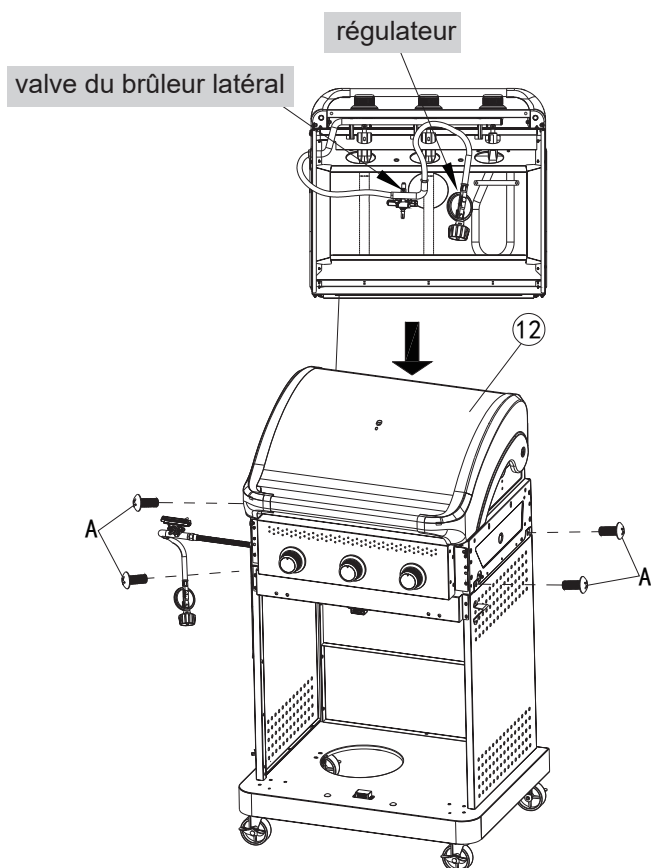
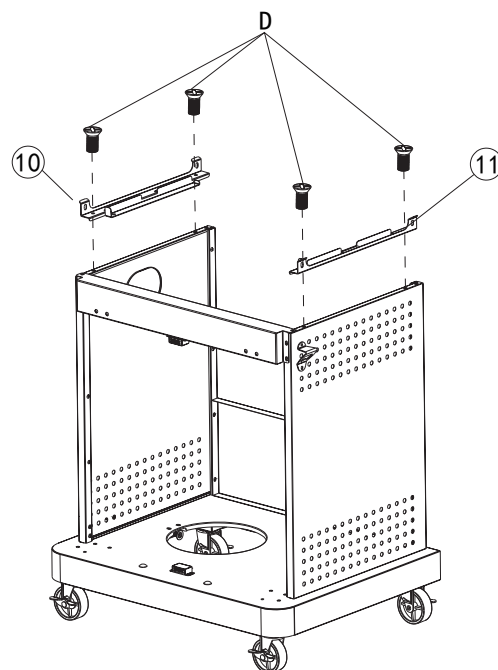
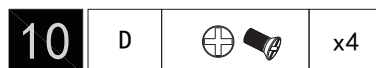
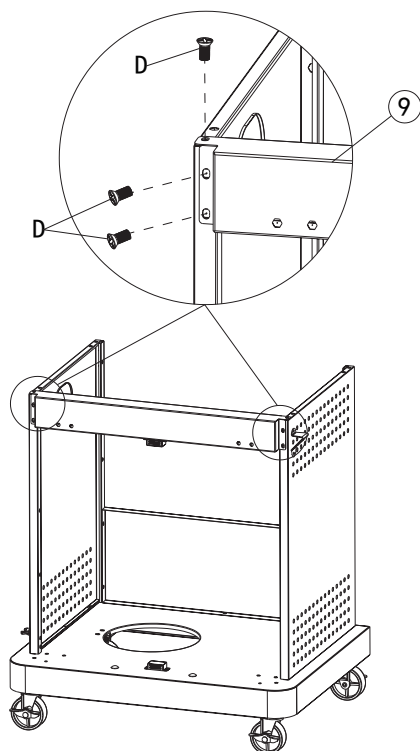
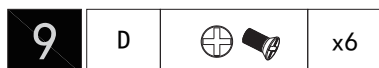
7	L		x1
	A		x5



8	F		x4
	E		x1
	M		x2
	N		x2

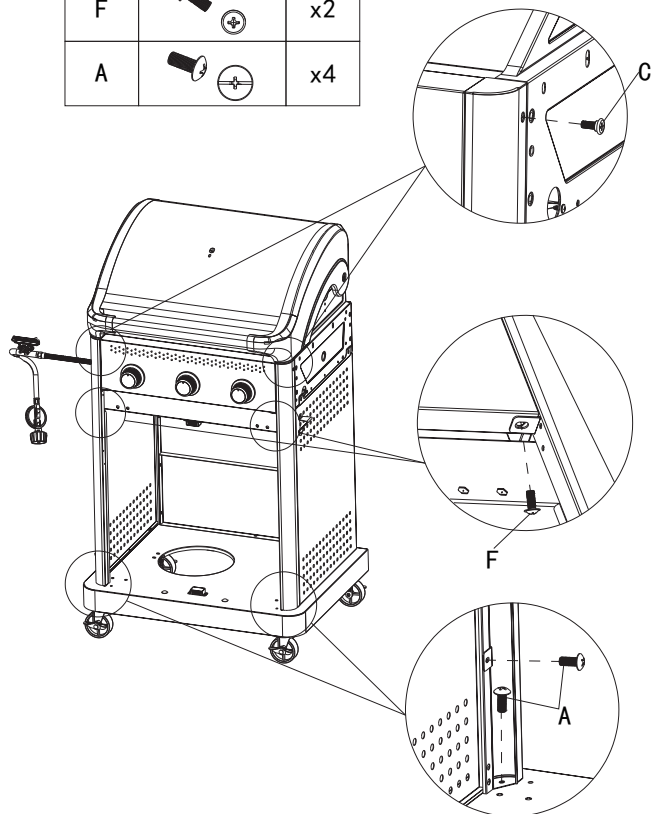


ASSEMBLAGE

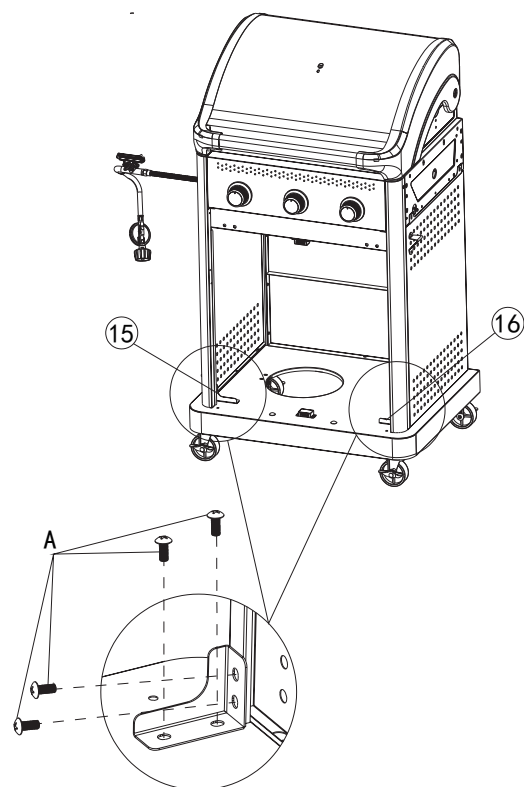


ASSEMBLAGE

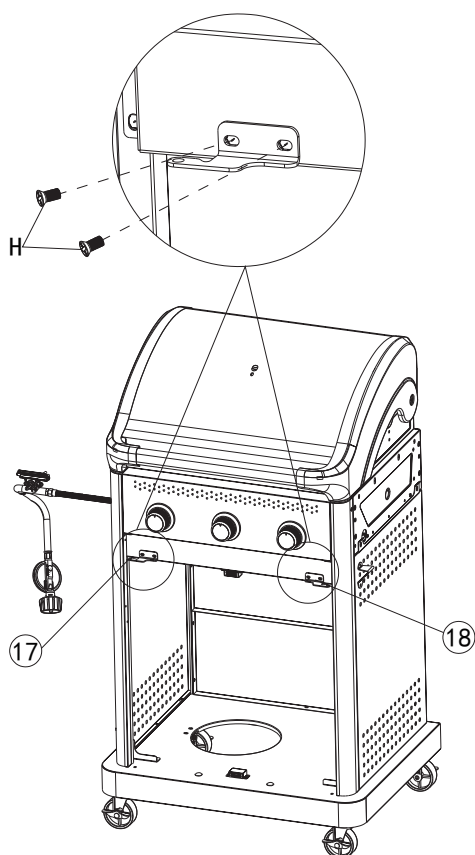
13	C		x2
	F		x2
	A		x4



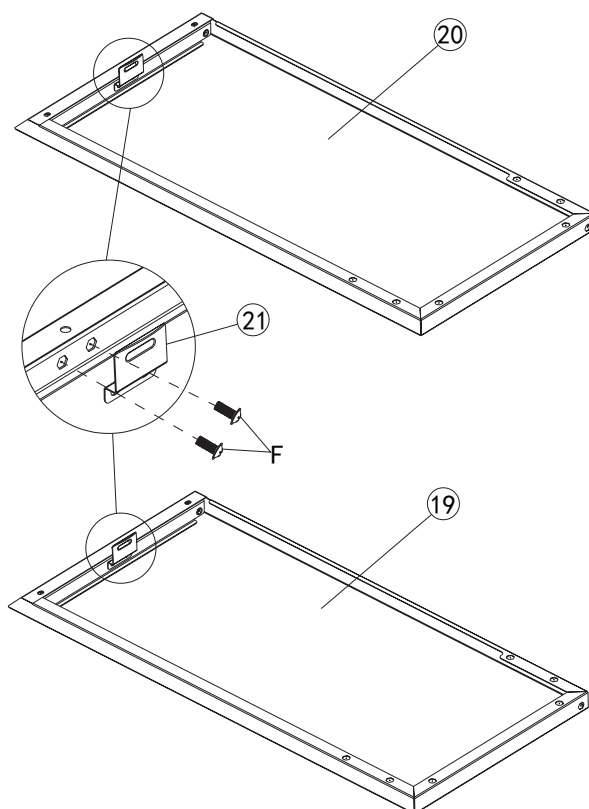
14	A		x8
----	---	--	----



15	H		x4
----	---	---	----

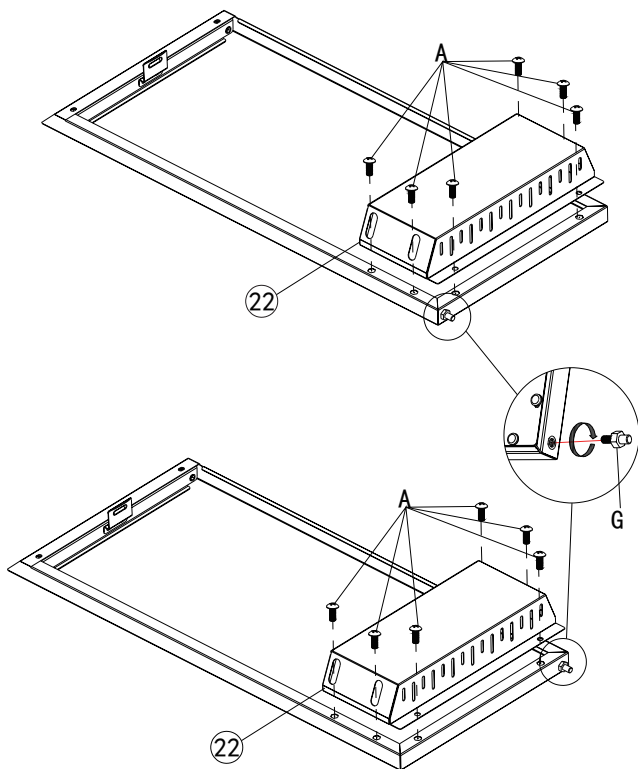


16	F		x4
----	---	--	----

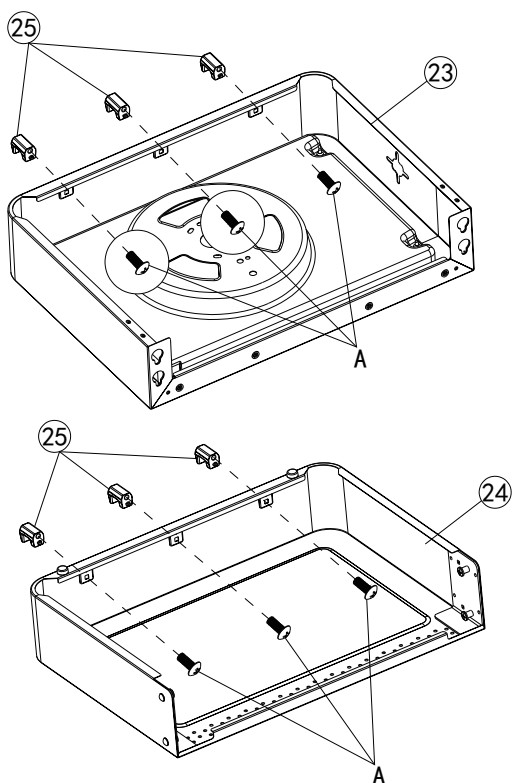


ASSEMBLAGE

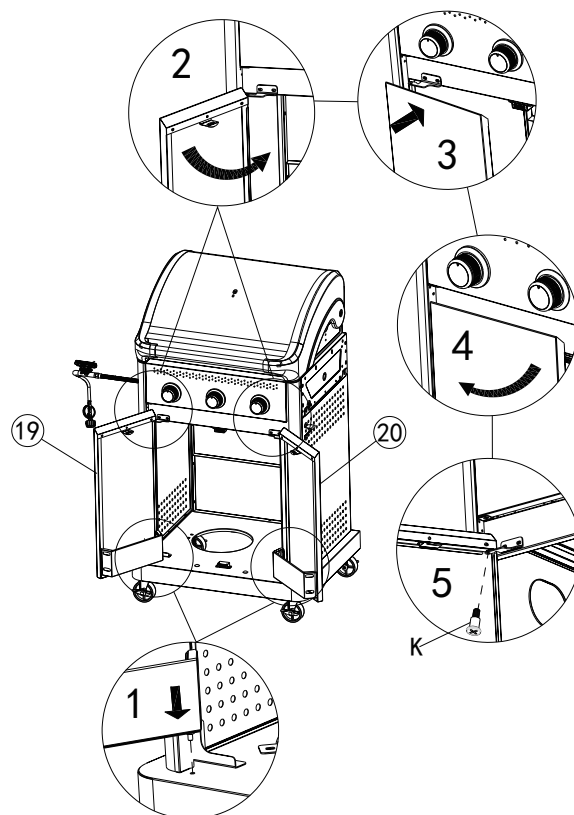
17	A		x12
	G		x2



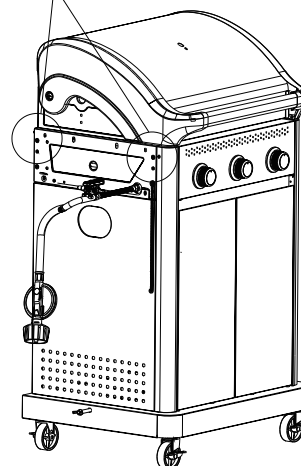
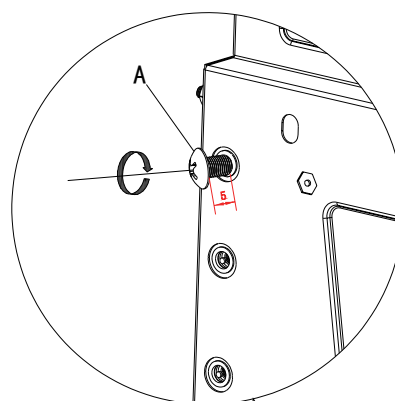
19	A		x6
----	---	---	----



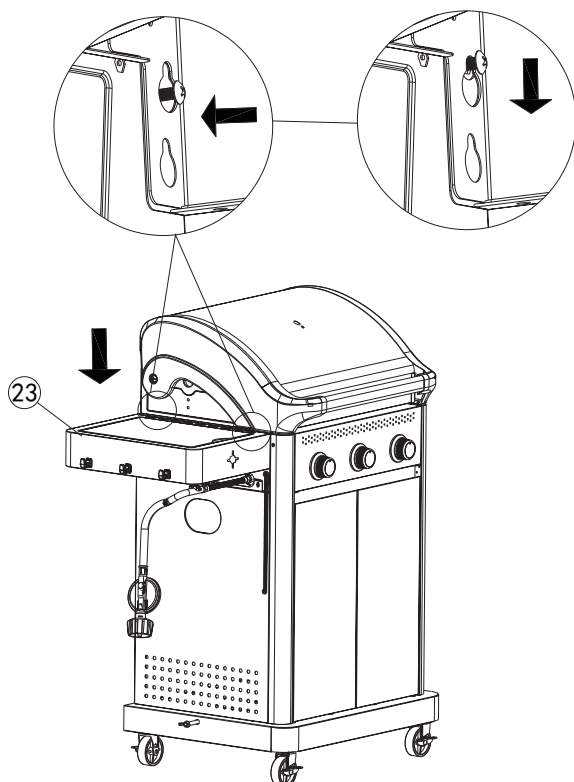
18	K		x2
----	---	--	----



20	A		x2
----	---	--	----

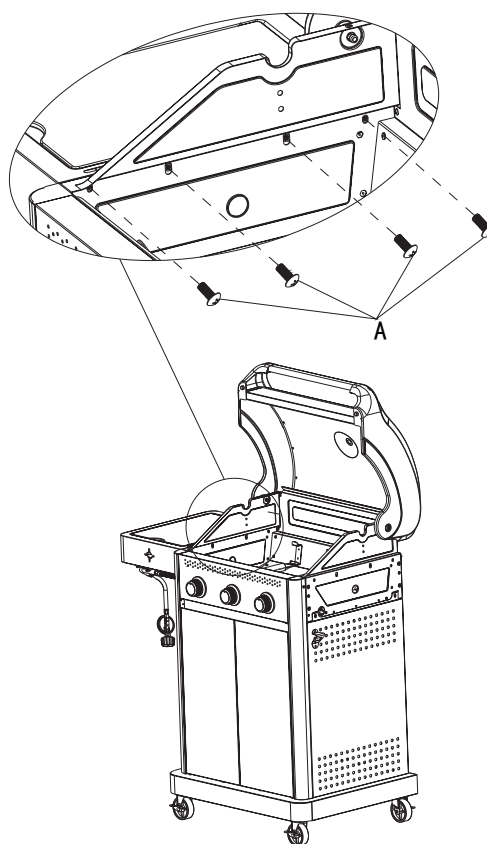


21



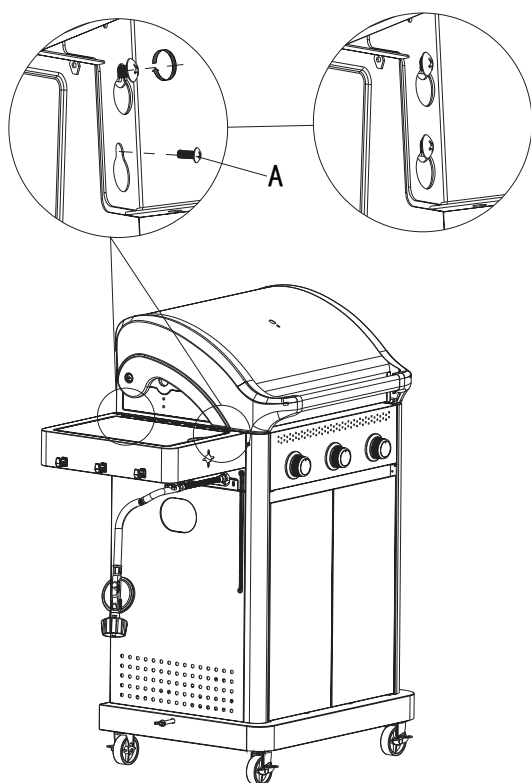
22

A  x4



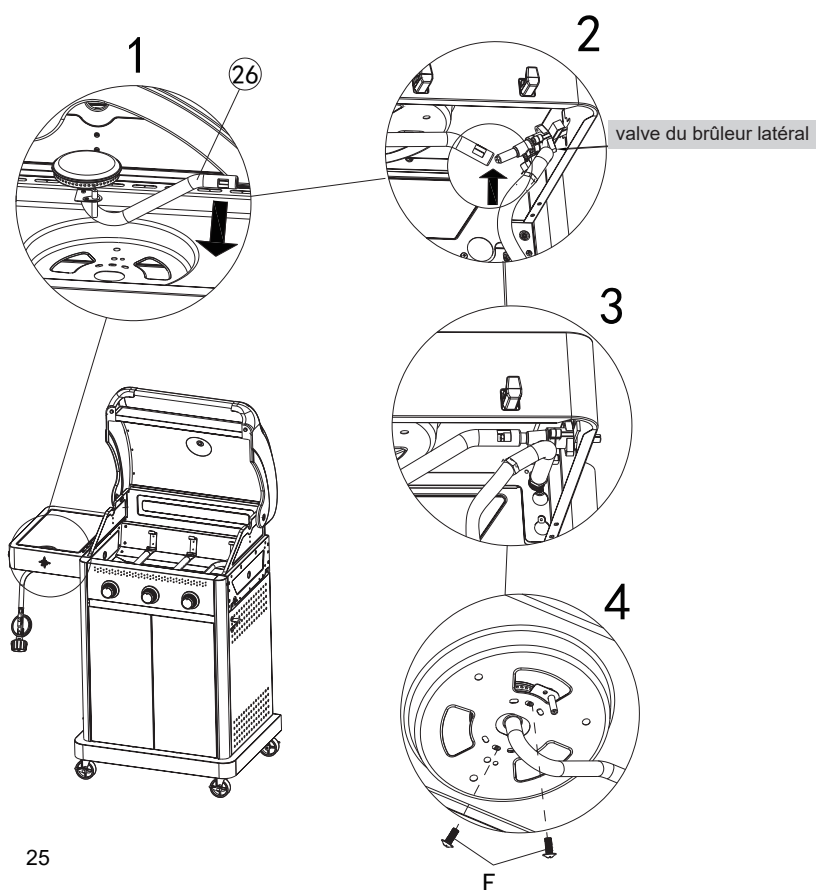
23

A  2PCS



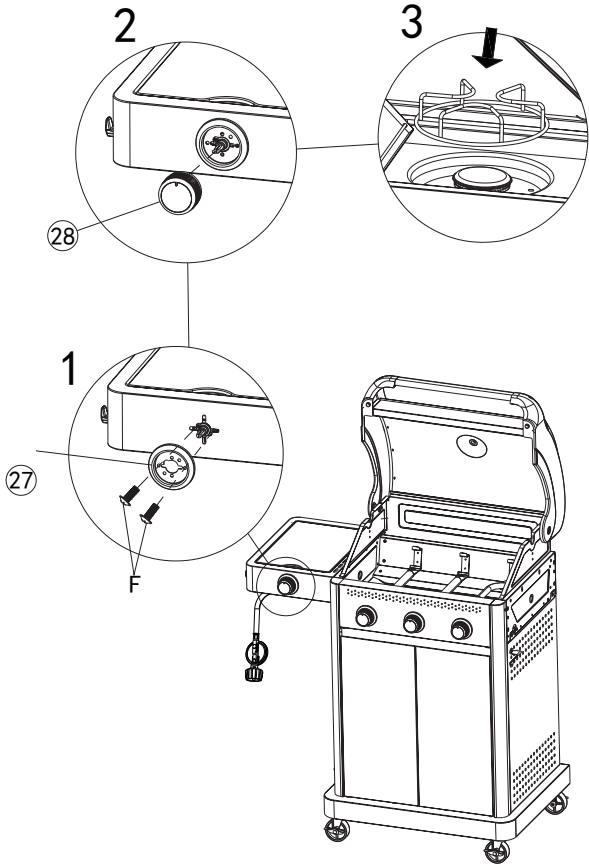
24

F  x2

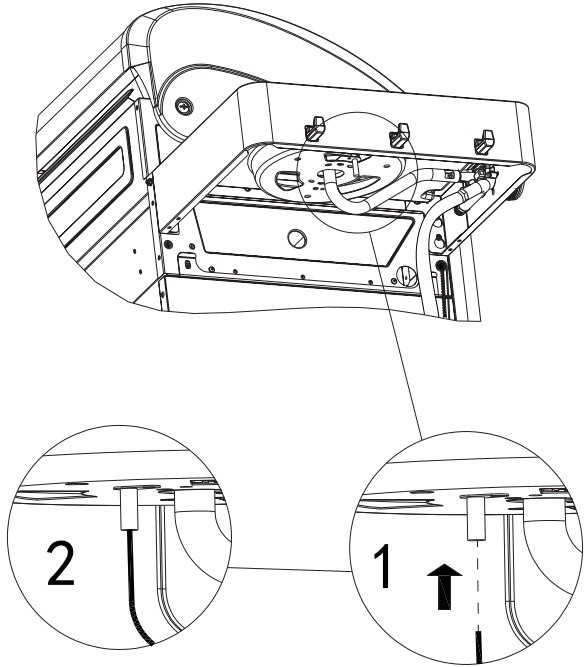


ASSEMBLAGE

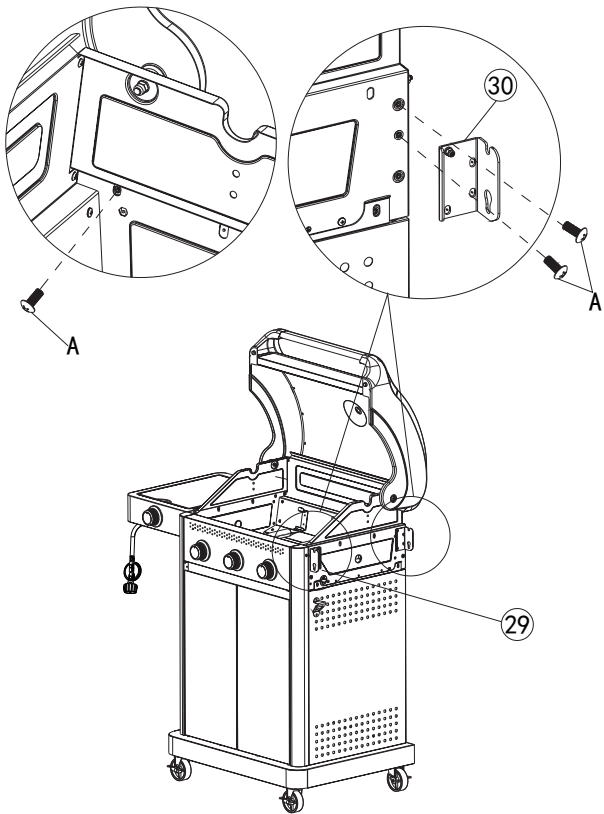
25 F  x2



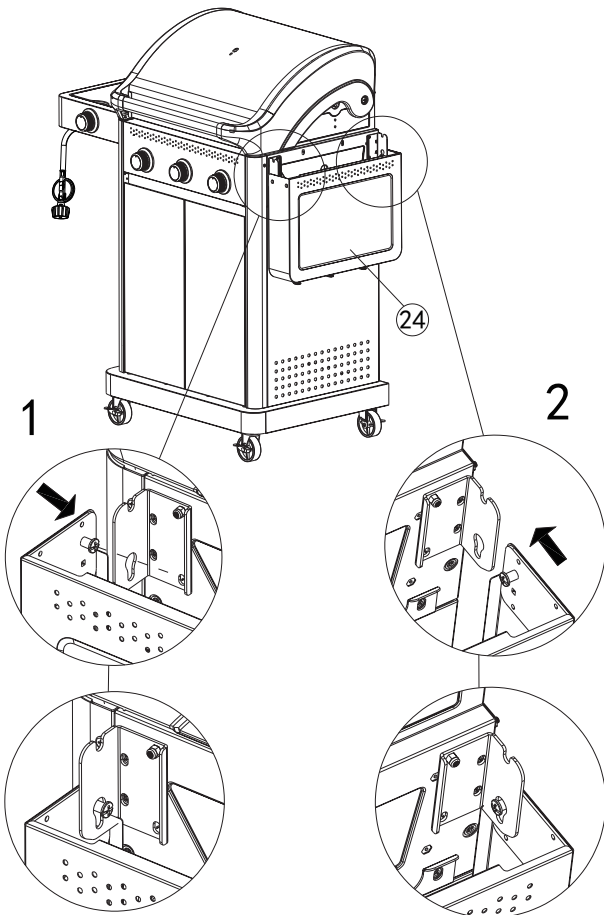
26



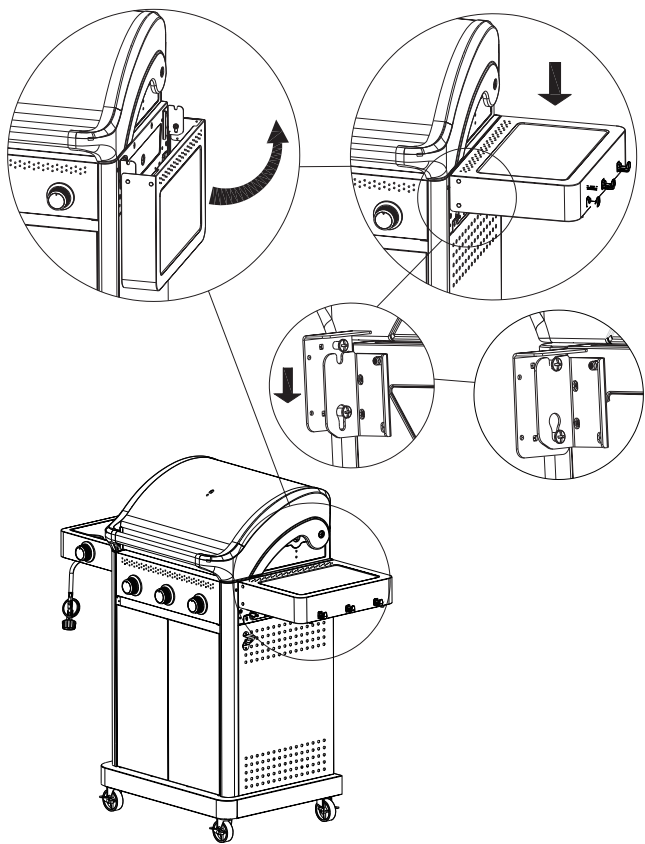
27 A  x6



28

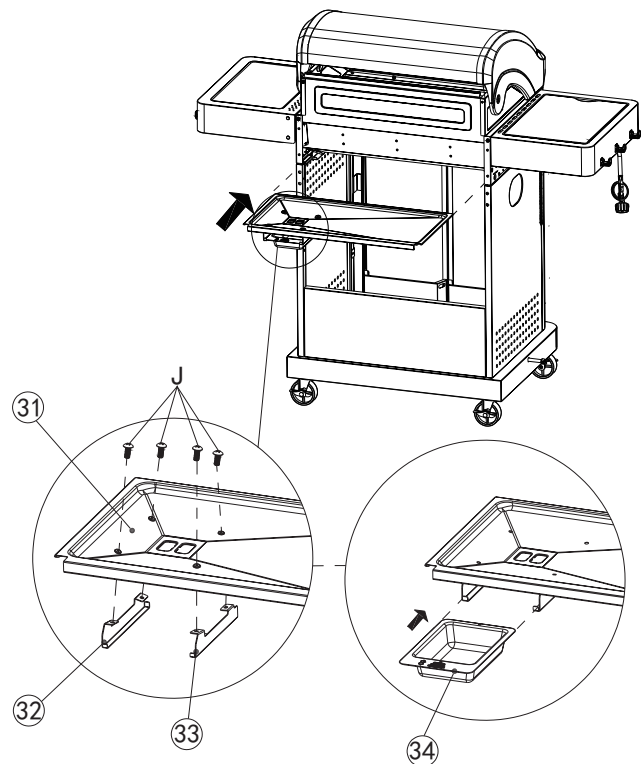


29

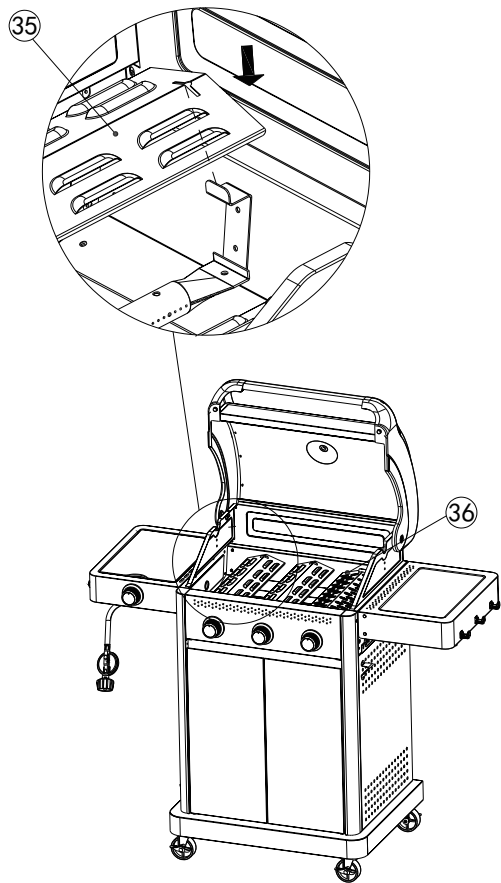


30

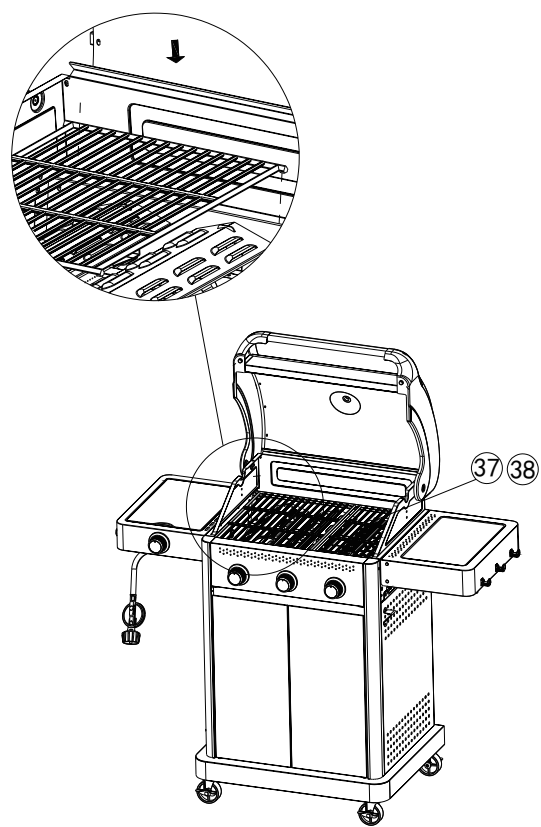
J		x4
---	--	----



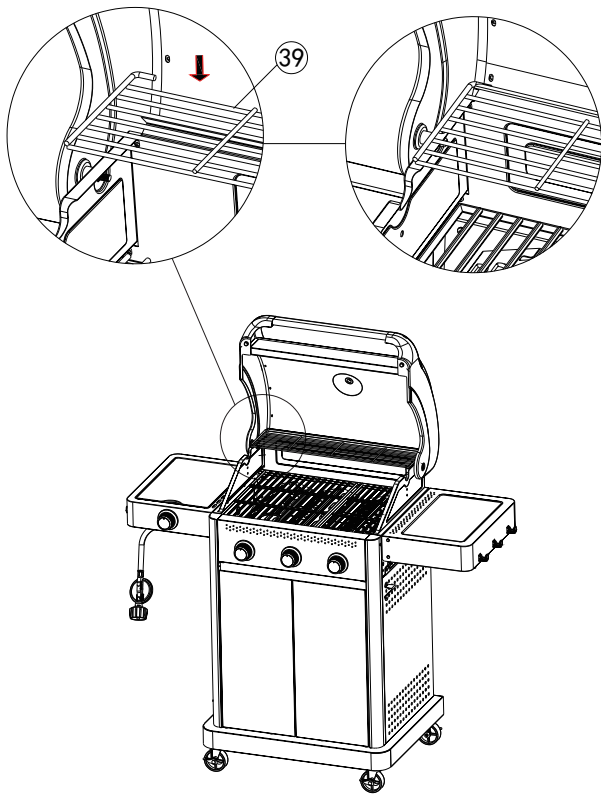
31



32

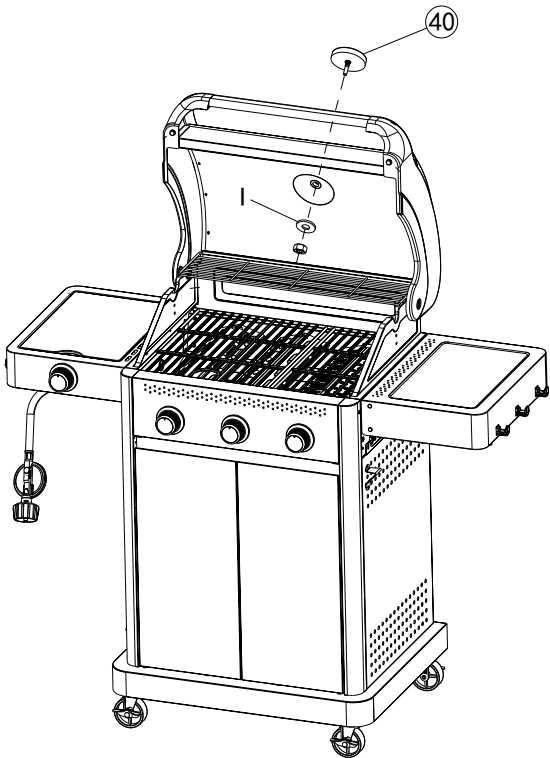


33



34

I		x1
---	--	----



35

