



Fabriqué par: Backyard Discovery
3305 Airport Drive, Pittsburg, KS
66762 800-856-4445

Basepoint Business Centre: Rivermead Drive, Westlea, Swindon SN5 7EX Phone: 0800-118-2476
J.P. Coenstraat 7, The Bridge, The Hague, 2595 WP, Netherlands Phone: 08005678990

KIT DE GRIL DE CUISINE EXTÉRIEURE

MODÈLE N° # 9240025

MASTER # 304112

***KIT DE CONVERSION DE GAZ NATUREL (9240138) DISPONIBLE SUR DEMANDE.
VEUILLEZ CONTACTER BACKYARD DISCOVERY POUR L'OBTENIR.***



IMOPORTANT:

Gardez ce manuel pour l'inspecteur.

Installeur: laissez les instructions avec le propriétaire.

Propriétaire: gardez les instructions d'installation pour votre référence

Veillez visiter www.backyarddiscovery.com

***Pour obtenir le manuel de montage le plus récent, pour enregistrer votre produit ou pour
commander des pièces de rechange***

Para obtener instrucciones en español, visite www.backyarddiscovery.com

Lisez attentivement et complètement ce guide d'installation et d'entretien avant d'utiliser votre gril intégré pour réduire le risque d'incendie, de brûlure et d'autres blessures.



DANGER

Si vous sentez le gaz :

- 1. Coupez le gaz de l'appareil.**
- 2. Éteignez toute flamme nue.**
- 3. Ouvrir le couvercle.**
- 4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.**



AVERTISSEMENT

- 1. Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. Une bouteille de propane non raccordée pour utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2.

L'appareil de cuisson au gaz extérieur, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, à la norme ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, partie I, CSA C22.1.

Votre sécurité et celle des autres est très importante

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et obéir à tous



Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, vous et les autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et soit le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT."

Ces mots signifient :

 **AVERTISSEMENT**

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion qui pourrait causer des décès, dommages

 **AVERTISSEMENT**

Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui se passera si les instructions ne sont pas suivies.

 **AVERTISSEMENT**

1. Utiliser à l'extérieur seulement
2. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
3. Attention : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
4. Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant l'utilisation.
5. Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
6. Couper l'alimentation en gaz du réservoir après utilisation.
7. Ne modifiez pas l'appareil.

 **AVERTISSEMENT**



Risque d'explosion

Serrer solidement toutes les connexions de gaz.

Demandez à un technicien qualifié de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas la pression de gaz nominale.

Voici des exemples de techniciens qualifiés :

Personnel de chauffage autorisé

Personnel autorisé de la compagnie de gaz et personnel de service autorisé.

Ne pas le faire peut entraîner une explosion, un risque d'incendie ou mort.

*La température maximale de la cavité du barbecue extérieur est de 600 *F

*Température de fonctionnement ambiante minimale : 0 *F (-18 *C)

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



AVERTISSEMENT

- Maintenir un dégagement minimal de 36 pouces (91 cm) entre l'arrière et tous les côtés de la grille, des rampes de terrasse, des murs ou d'autres matériaux combustibles. Le non-respect de ce dégagement peut empêcher une ventilation adéquate et augmenter le risque d'incendie et/ou de dommages matériels, ce qui pourrait également entraîner des blessures. NE PAS utiliser le gril sous, à côté ou à proximité de matériaux de construction, tels que le bois, le vinyle, les cloisons sèches ou d'autres matériaux combustibles.
- Tester toutes les connexions avant la première utilisation, même si le gril a été acheté entièrement assemblé et après chaque remplissage du réservoir. Vérifier que le joint en caoutchouc du réservoir de propane n'est pas endommagé.
- Vérifiez toujours le gril et le réservoir de propane avant chaque utilisation.
- S'assurer que les flammes sortent de tous les ports du brûleur à chaque utilisation. Les araignées et les insectes aiment construire des nids dans des tubes de brûleur. Les tubes de brûleur bloqués peuvent empêcher l'écoulement de gaz vers les brûleurs et pourraient provoquer un incendie du tube de brûleur ou un incendie sous le gril.
- Ne jamais vérifier les fuites à l'aide d'une allumette ou d'une flamme nue.
- Ne jamais utiliser ou entreposer de l'essence, du liquide pour briquet, du diluant pour peinture ou d'autres vapeurs et liquides inflammables ou matières combustibles dans ou près de votre gril.
- NE PAS bloquer les zones de ventilation dans les côtés, le dos ou le compartiment du panier du gril.
- NE PAS couvrir les grilles de cuisson ou d'autres composants avec du papier d'aluminium, car cela bloque la ventilation et peut endommager le gril ou causer des blessures.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du gril chaud. NE PAS permettre aux enfants d'utiliser ou de jouer près de ce gril.
- NE PAS laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé ou utilisé.
- NE PAS laisser le tuyau de gaz rencontrer des surfaces chaudes. Rediriger le tuyau de gaz si nécessaire.
- NE PAS laisser la graisse ou les gouttes chaudes tomber sur le tuyau et le régulateur. Si cela se produit, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Vider le bac à graisse/la tasse, nettoyer le tuyau et le régulateur et vérifier s'ils sont endommagés avant utilisation.
- Ne jamais cuire sur le gril sans plateau/tasse de graisse en position.
- NE PAS utiliser d'eau sur un feu de graisse. Utilisez un extincteur à poudre chimique de type BC ou étouffez-le avec de la saleté, du sable ou du bicarbonate de soude.
- NE PAS utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS utiliser l'appareil à l'intérieur ou dans un endroit clos, comme un bâtiment, un garage, un hangar, un abri d'auto, un patio couvert ou un passage couvert.
- VÉRIFIER régulièrement les flammes du brûleur.
- NE PAS entreposer de bouteilles de L.P. (propane), pleines ou vides, sous ou près de votre gril.
- NE PAS utiliser de charbon de bois ou de briquettes de céramique dans ce gril à gaz.
- Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson, assurez-vous qu'il ne reste pas de poils lâches sur la surface de cuisson avant de griller, car les poils lâches peuvent s'attacher aux aliments.
- Pour protéger contre les chocs électriques, NE PAS immerger le cordon ou les fiches dans de l'eau ou un autre liquide.
- Débrancher les prises lorsqu'elles ne sont pas utilisées et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer les pièces.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



- NE PAS faire fonctionner un appareil de cuisson au gaz à l'extérieur avec un cordon, une fiche ou après que l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour la réparation.
- NE LAISSEZ PAS le cordon pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- NE PAS utiliser un appareil de cuisson au gaz extérieur à des fins autres que celles prévues.
- Lors de la connexion, connectez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson au gaz extérieur, puis branchez l'appareil dans la prise.
- Utilisez uniquement un circuit protégé par disjoncteur de fuite à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz extérieur.
- Ne jamais retirer la fiche de mise à la terre ou l'utiliser avec un adaptateur à deux broches, et utiliser uniquement des rallonges avec une fiche de mise à la terre à trois broches, évaluée pour la puissance de l'équipement, et approuvée pour une utilisation extérieure avec un marquage W-A.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant loin de toute surface chauffée.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz extérieur, suivez les précautions de base, notamment les suivantes :

Un appareil de cuisson au gaz extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur des bateaux.

Toujours maintenir un dégagement minimal par rapport à la construction combustible.

L'appareil de cuisson au gaz extérieur ne doit pas être placé sous une construction non protégée en hauteur.

Cet appareil de cuisson au gaz extérieur doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée.

Gardez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant loin des surfaces chauffées.

Garder la zone extérieure de l'appareil à gaz de cuisson dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille libres et à l'abri des débris.

Inspecter le tuyau d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson au gaz extérieur. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive, ou est coupé, il DOIT être remplacé avant d'utiliser l'appareil de cuisson au gaz extérieur. Contactez votre revendeur et n'utilisez que les tuyaux de remplacement spécifiés pour l'utilisation avec l'appareil de cuisson au gaz extérieur.

Vérifier visuellement les flammes du brûleur. Ils doivent être bleus ou légèrement jaunes.

Vérifier et nettoyer le tube du brûleur/venturi pour détecter les insectes et le nid d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil à gaz de cuisson extérieur.

Ce modèle est conçu pour une utilisation avec un réservoir de gaz de pétrole liquide STANDARD de 20 lb.

Un réservoir de 20 lb d'environ 305mm de diamètre sur 393mm de haut.

- muni d'un dispositif de prévention du surremplissage.

fourni avec un dispositif de connexion de cylindre compatible avec la connexion pour les appareils extérieurs de gaz de cuisson. Vérifiez toujours les connexions pour les fuites chaque fois que vous connectez la bouteille d'alimentation en gaz. Voir les sections « Instructions d'installation ».

Lorsque l'appareil de cuisson au gaz extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être éteint au niveau de la bouteille d'alimentation.

Le stockage d'un appareil de cuisson au gaz extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est déconnectée et que l'appareil de cuisson au gaz extérieur a été retiré.

Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur et hors de la portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée.

Le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil de cuisson au gaz extérieur doivent être utilisés. Un régulateur de gaz et un tuyau de rechange doivent être conformes au fabricant.

Placer un capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de bouchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille qui est fournie avec la vanne de la bouteille.

D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de gaz.

Si les informations suivantes ne sont pas suivies exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire. Ne rangez pas une bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de cet appareil de cuisson au gaz extérieur.

Ne remplissez jamais le cylindre au-delà de 80 %.

La bouteille de gaz naturel liquéfié à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz naturel liquéfié du département des Transports des États-Unis (D.O.T) ou à la norme pour les bouteilles, les sphères et les tubes pour le transport de marchandises dangereuses et de marchandises dangereuses. CAN/CSA-B339.

La bouteille utilisée doit comporter un collier pour protéger la soupape de la bouteille.

SI LES INFORMATIONS CI-DESSUS NE SONT PAS SUIVIES EXACTEMENT, UN INCENDIE CAUSANT LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUT SURVENIR.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

EXIGENCE D'INSTALLATION

Outils et pièces

Rassemblez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation. Lisez et suivez les instructions fournies avec les outils énumérés ici.

Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
- Petit tournevis à lame plate
- Tournevis cruciforme
- Clé ou pince
- Clé à tuyau
- Ciseaux ou pinces coupantes (pour enlever les attaches)
- Solution de détection des fuites non corrosive

Pièces fournies

- Régulateur de pression de gaz/tuyau

Sélectionnez un emplacement qui offre une exposition minimale au vent et aux voies de circulation.

L'emplacement doit être éloigné des zones de fort tirant d'eau.

Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Dégagement à la construction combustible pour les grilles extérieures.

- Un minimum de 91,44 cm (36 po) doit être maintenu entre l'avant du capot du gril, les côtés et l'arrière du gril et toute construction combustible.
- Un dégagement minimal de 91,44 cm (36 po) doit également être maintenu sous la surface de cuisson et toute construction combustible.
(Pour le modèle intégré seulement)

*Voir la section « Assistance du service » pour commander.

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Serrer solidement toutes les connexions de gaz.
Demandez à un technicien qualifié de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas la pression de gaz nominale.

Voici des exemples de techniciens qualifiés :

Personnel de chauffage autorisé
Personnel autorisé de la compagnie de gaz et personnel de service autorisé.

Ne pas le faire peut entraîner une explosion, un risque d'incendie ou la mort.

AVERTISSEMENT



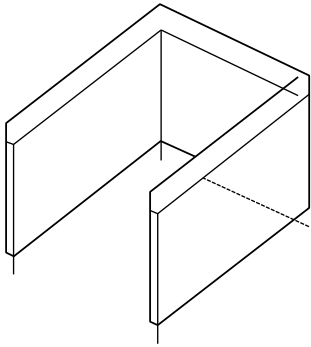
Risque d'incendie

- Ne pas utiliser le gril à proximité de matériaux combustibles.
- Ne pas entreposer de matières combustibles près du gril.
- Cela peut entraîner un incendie, une explosion ou la mort.

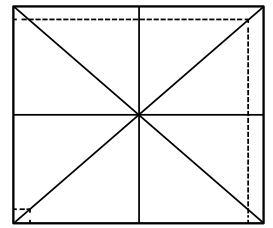
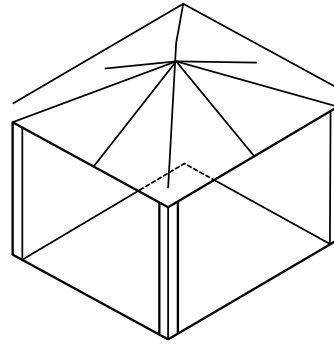
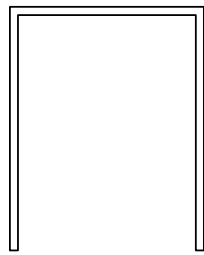
Explication des zones d'installation extérieures :

1. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne comprenant pas plus de murs sur trois côtés, mais sans couvercle supérieur; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
2. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus large que dans une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou à angle droit les unes par rapport aux autres; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri qui ne comprend pas plus qu'une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et trois parois latérales, pourvu que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

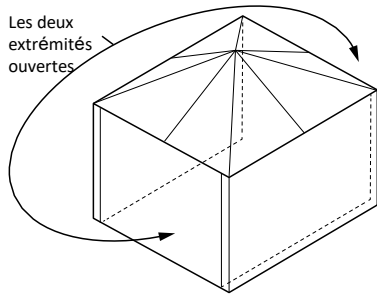
Exemples d'illustrations pour les espaces extérieurs



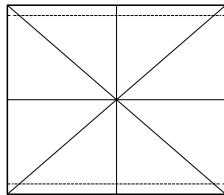
Exemple d'espace
extérieur 1



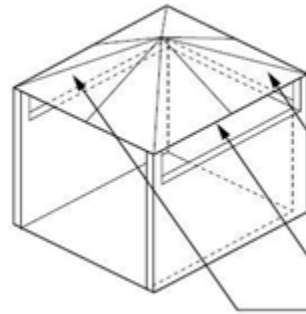
Exemple d'espace
extérieur 2



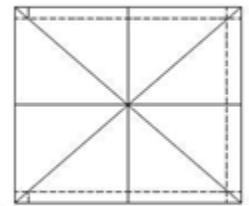
Les deux
extrémités
ouvertes



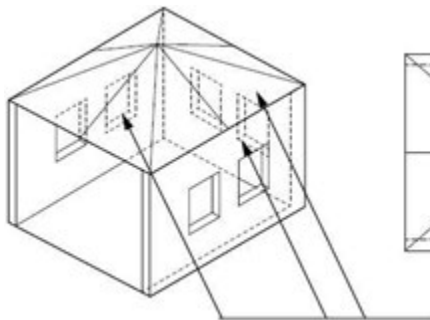
d'espace
extérieur 3



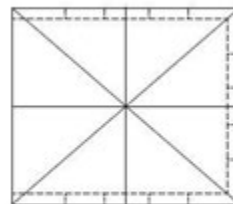
Exemple d'espace
extérieur 4



30 % ou plus de la
périphérie horizontale de
l'enceinte est ouverte et
sans restriction



Exemple d'espace
extérieur 5



30 % ou plus de la
périphérie horizontale de
l'enceinte est ouverte et
sans restriction

SPÉCIFICATIONS DU GRIL EXTÉRIEUR INTÉGRÉ

⚠ AVERTISSEMENT

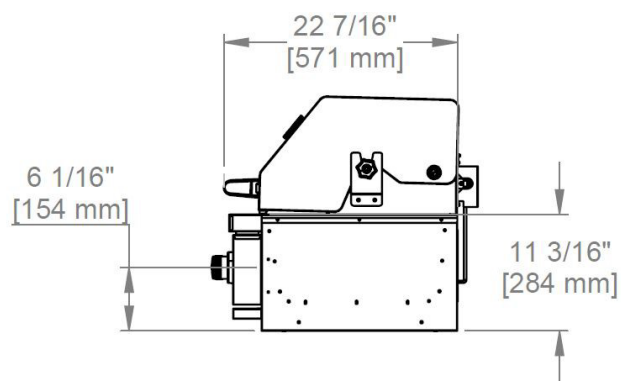
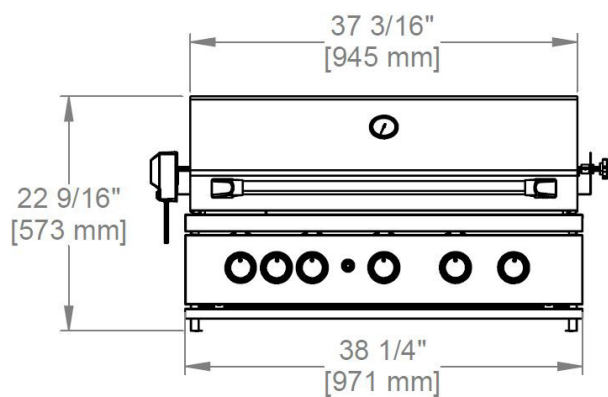
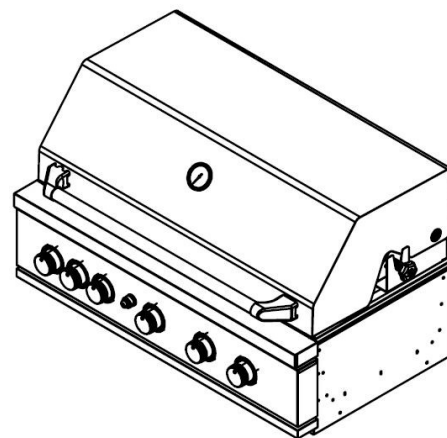
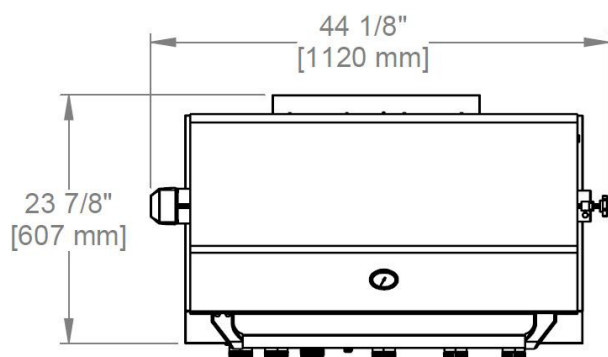


Risque d'incendie

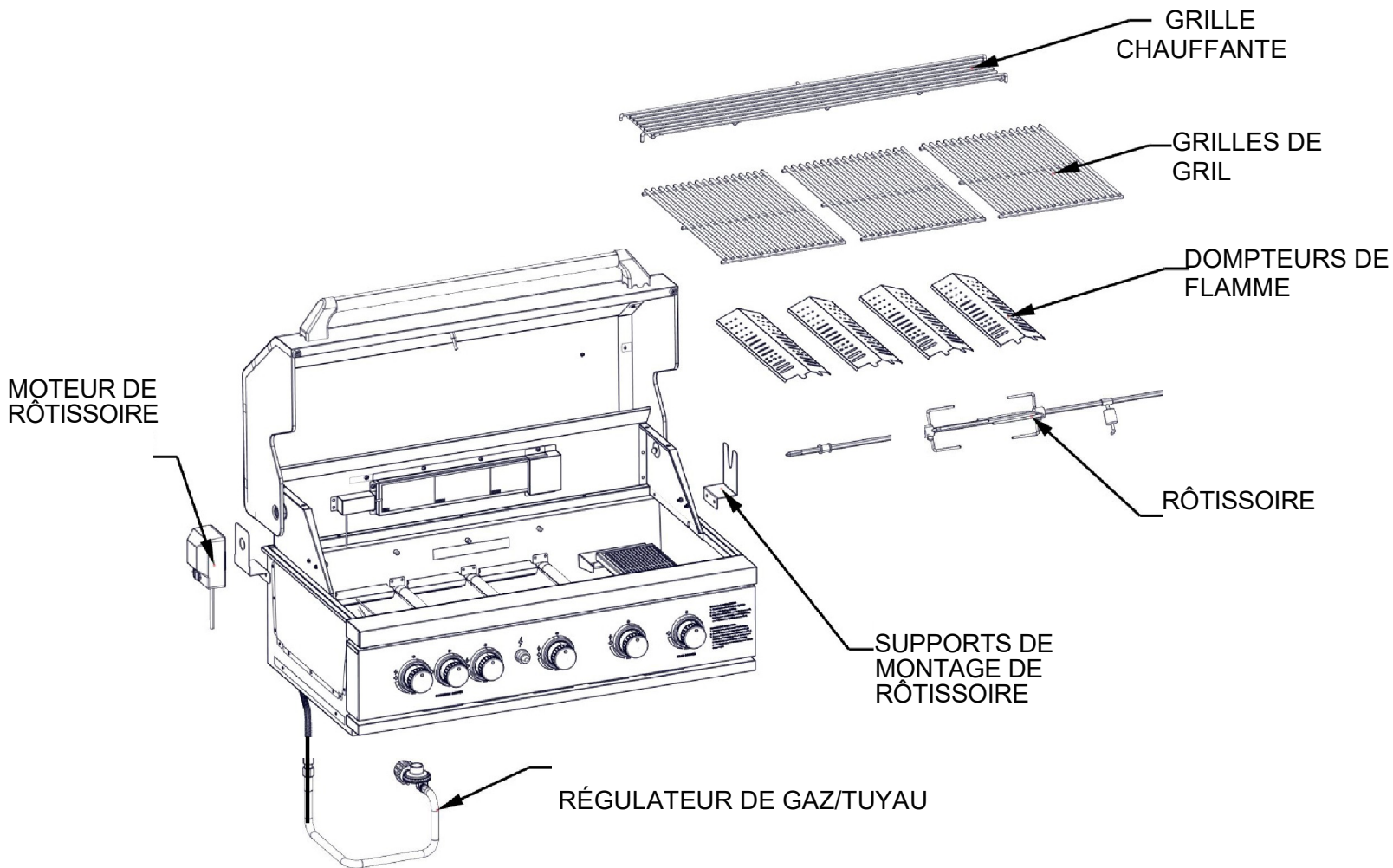
Ne pas utiliser le gril à proximité de matériaux combustibles. Ne pas entreposer de matières combustibles près du gril. Cela peut entraîner un incendie, une explosion ou la mort.

Cette grille extérieure intégrée est seulement pour l'installation dans un boîtier intégré construit à partir des matériaux non combustibles. Les matériaux incombustibles peuvent être la brique, le pare-feu ou l'acier. N'utilisez pas de bois ou d'autres matériaux combustibles pour l'enceinte intégrée.

Dimensions du produit



Vue éclatée



Déballer le gril :

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et retirer le gril de la base d'expédition.
2. Déplacer le gril près de l'emplacement de la cuisine extérieure souhaitée.
3. Ouvrir le capot du gril.
4. Vérifiez que toutes les pièces sont bien emballées et conservées au bon endroit, puis retirez les blocs de mousse, l'emballage et tout le matériel d'emballage.

Assemblage :

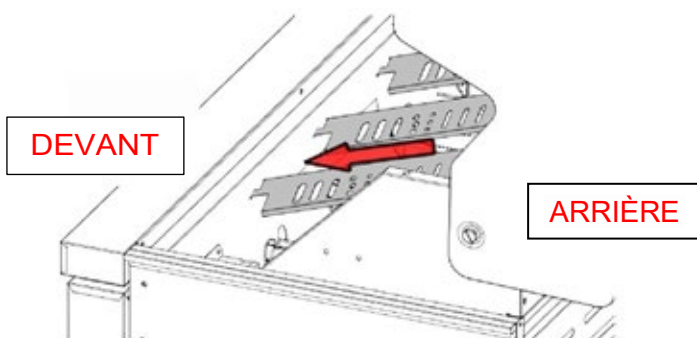
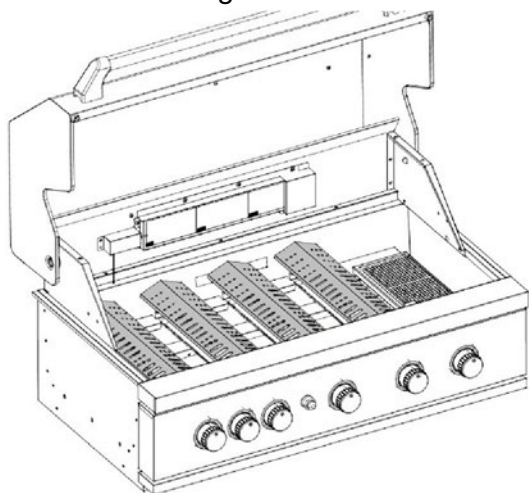
Avant l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Si une pièce est manquante ou endommagée, n'essayez pas d'assembler l'appareil.

Outils requis :

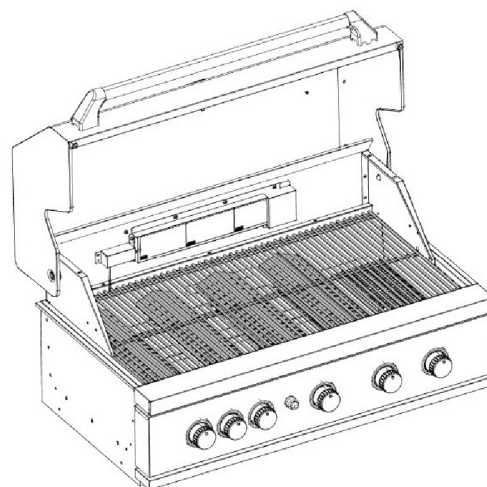
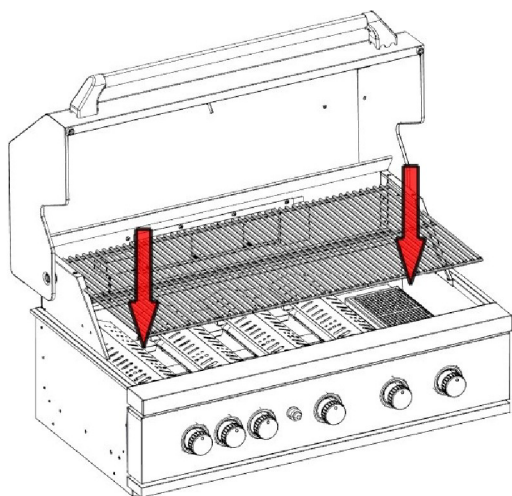
Tournevis cruciforme (non inclus)

INSTRUCTIONS SUR L'ASSEMBLAGE DU GRIL

1. Installer les coupe-flammes en alignant la languette avec la rainure au-dessus de chaque tube de brûleur à l'intérieur de la grille.

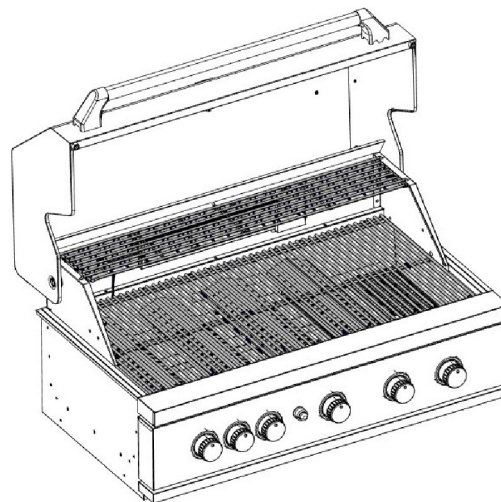
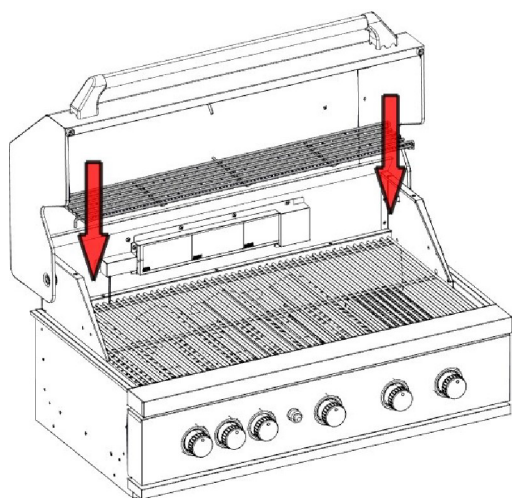


2. Installer les grilles du gril uniformément sur la surface supérieure du gril.



3. Installer la grille de réchauffement le long du dessus du gril.

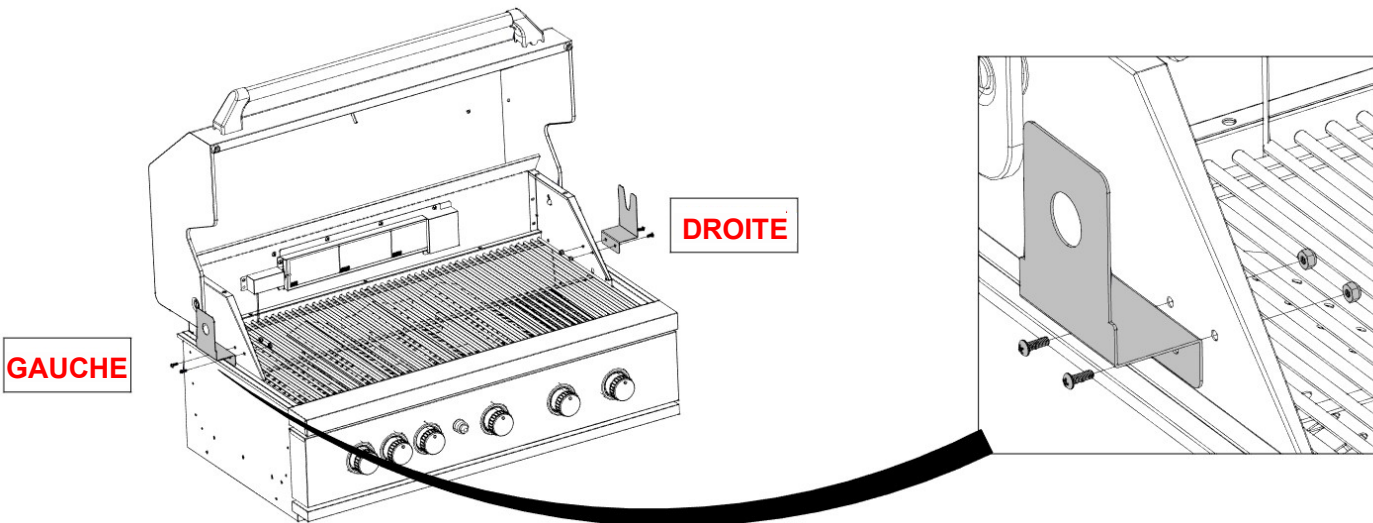
REMARQUE : LA GRILLE CHAUFFANTE NE PEUT PAS ÊTRE UTILISÉE SI VOUS INSTALLEZ UNE RÔTISSOIRE.



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE DU GRIL (POUR LA RÔTISSERIE)

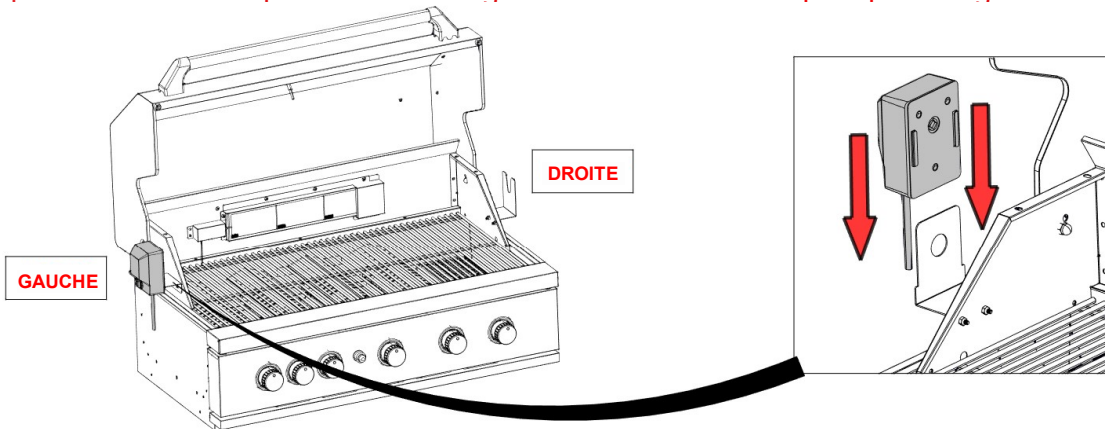
REMARQUE : LA GRILLE CHAUFFANTE DOIT ÊTRE RETIRÉE LORSQUE VOUS UTILISEZ UNE RÔTISSOIRE.

4. Installer le support de rôtissoire de chaque côté du gril à l'aide du matériel fourni. Noter l'orientation des crochets.

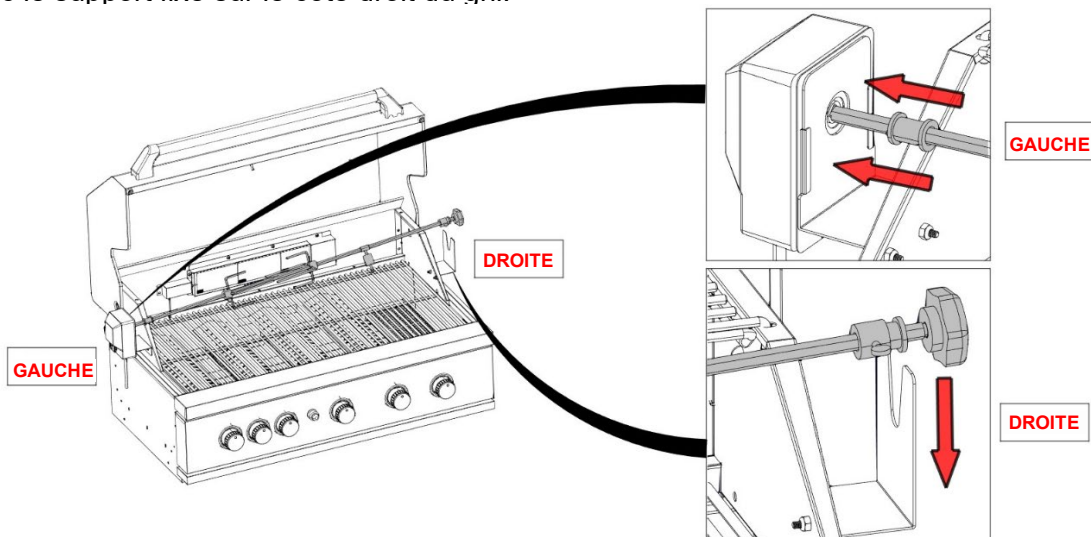


5. Installer le moteur de rôtissoire sur le support du côté gauche du gril.

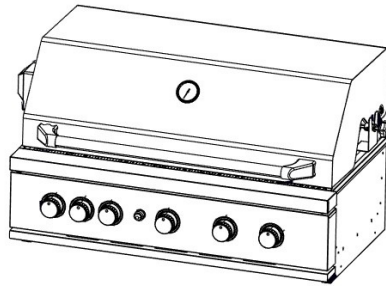
Remarque : Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec une surface à haute température comme la paroi latérale du gril ou la surface du comptoir près du gril.



6. Insérer l'extrémité carrée de la rôtissoire dans l'alimentation secteur. Aligner l'extrémité du bouton avec le support fixé sur le côté droit du gril.



ÉTAPE 1 - METTRE EN PLACE DE GRIL

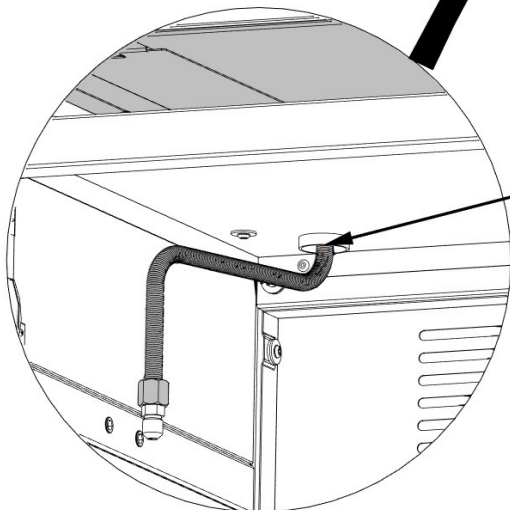
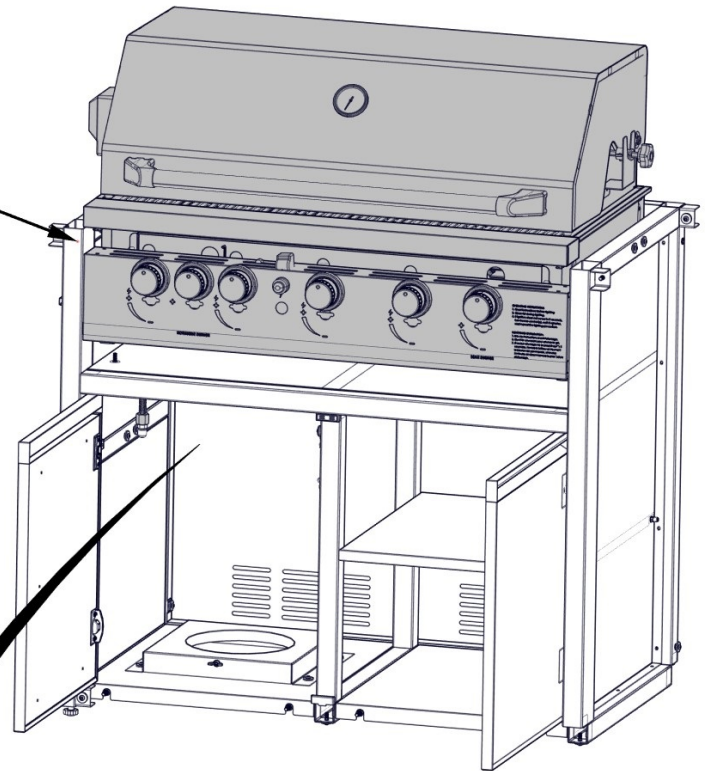


ASSEMBLAGE DE GRIL DES ÉTAPES PRÉCÉDENTE

**NOTE: TROIS PERSONNES SONT UTILES POUR CETTE ÉTAPE.
VÉRIFIEZ QUE LE TUBE DE GAZ ONDULÉ NE SE PINCE OU S'ENDOMMAGER.**

ENLEVEZ LE GRIL DOUCEMENT AU-DESSOUS L'OUVERTURE DE CUISINE ET LE BAISSER EN PLACE LENTEMENT EN DIRIGER LE TUYAU FLEX À TRAVERS LE PASSE-FILS DANS LE HAUT DE TABLE.

**NOTE - LORSQUE VOUS
BAISSEZ LE GRIL EN
PLACE, GARDEZ LES
DOIGTS À L'ÉCART.**



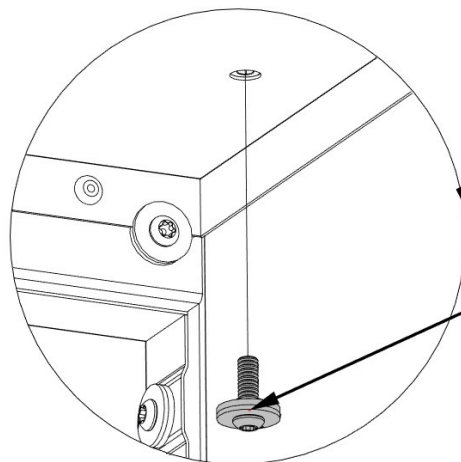
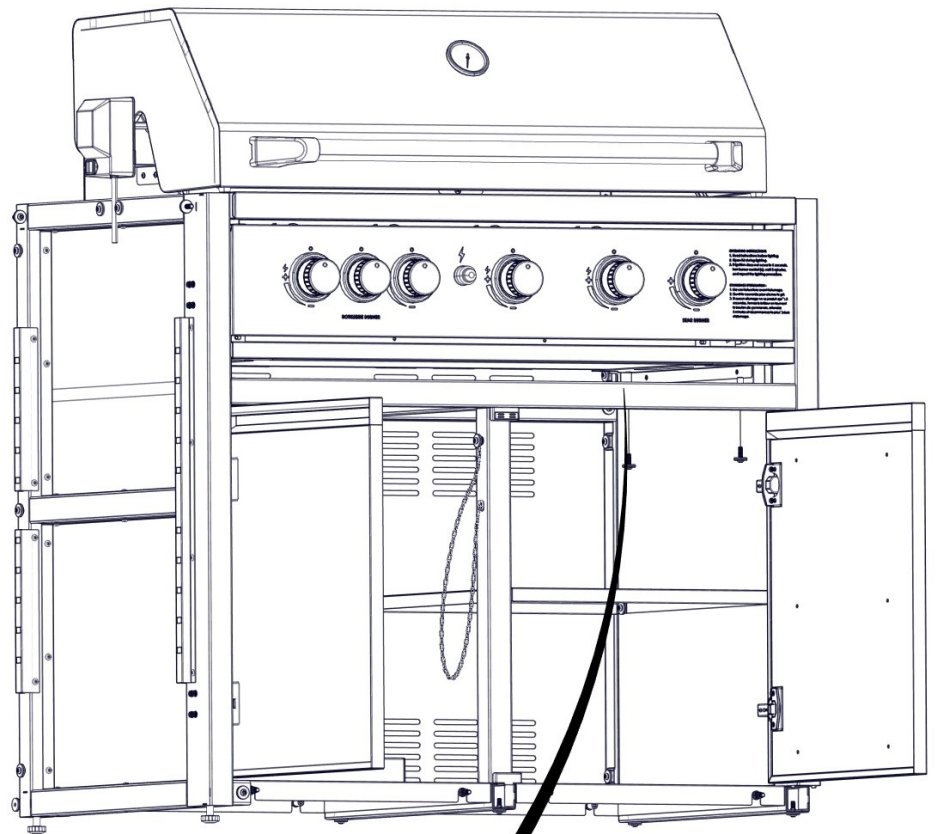
**NOTE - DIRIGEZ LE TUYAU DE GAZ ONDULÉ À
TRAVERS LE PASSE-FILS DANS LE HAUT DE
TABLE**

ÉTAPE 2 - METTRE EN PLACE DE GRIL

| QTE | N° DE PIÈCE | DESCRIPTION |
|-----|-------------|---|
| 4 | H101202 | VIS À TÊTE CYLINDRIQUE TORX 1/4-20x3/4 ASSY |

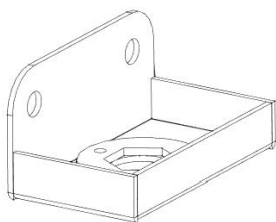
AVEC LE GRIL CENTRÉ DANS L'OUVERTURE D'ARMOIRE, ALIGNEZ LES QUATRE POINTS DE MONTAGE DANS LE GRIL AVEC LES TROUS DANS LE PLATEAU DE TABLE.

UTILISEZ LA QUINCAILLERIE FOURNIE AVEC LA CUISINE



VIS À TÊTE CYLINDRIQUE TORX

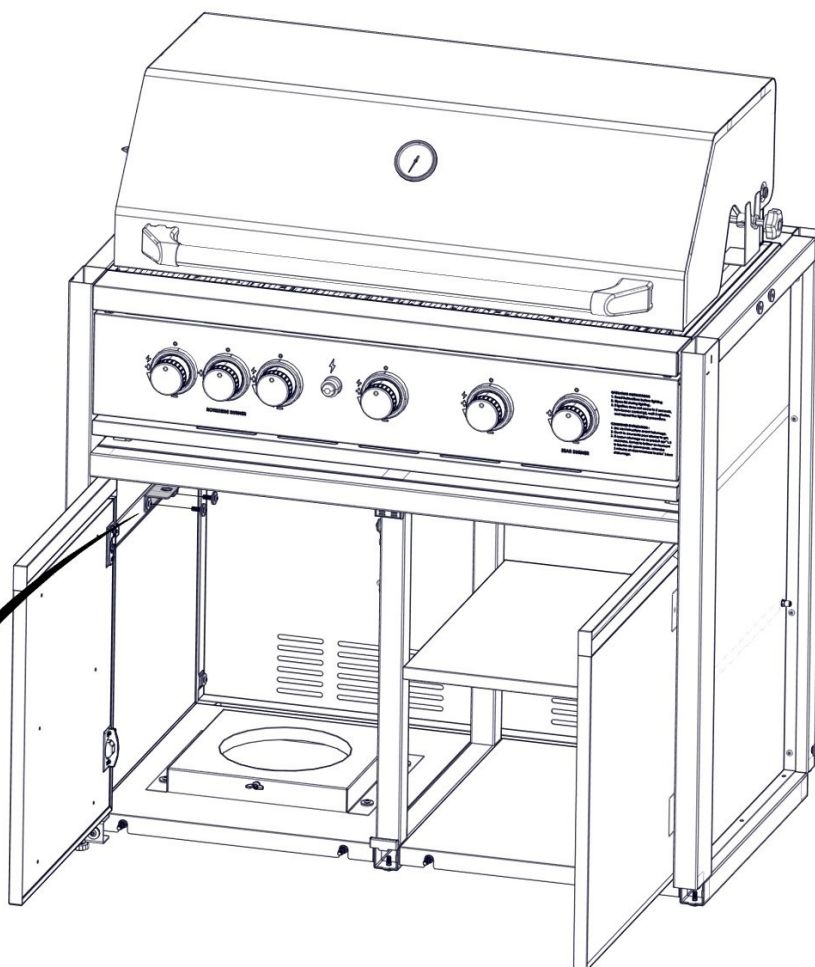
ÉTAPE 3 - METTRE EN PLACE DE GRIL



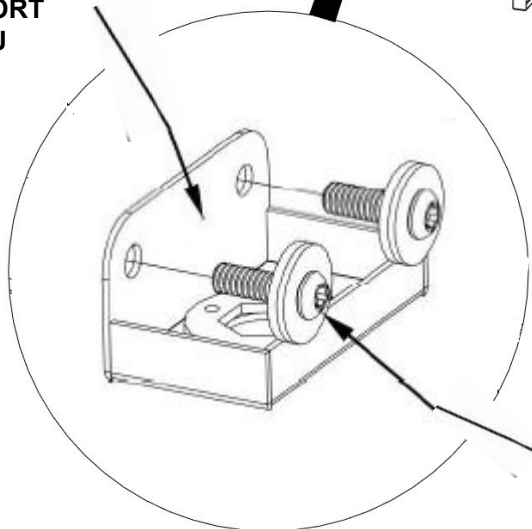
SUPPORT DE TUYAU (x1)

| QTÉ | N° DE PIÈCE | DESCRIPTION |
|-----|-------------|---|
| 2 | H101202 | VIS À TÊTE CYLINDRIQUE TORX 1/4-20x3/4 ASSY |

EN UTILISANT LE PINCE DE TUYAU ET LA QUINCAILLERIE DE LA STRUCTURE DE CUISINE, ATTACHEZ LE PINCE DE TUYAU À L'INTÉRIEUR D'ARMOIRE.



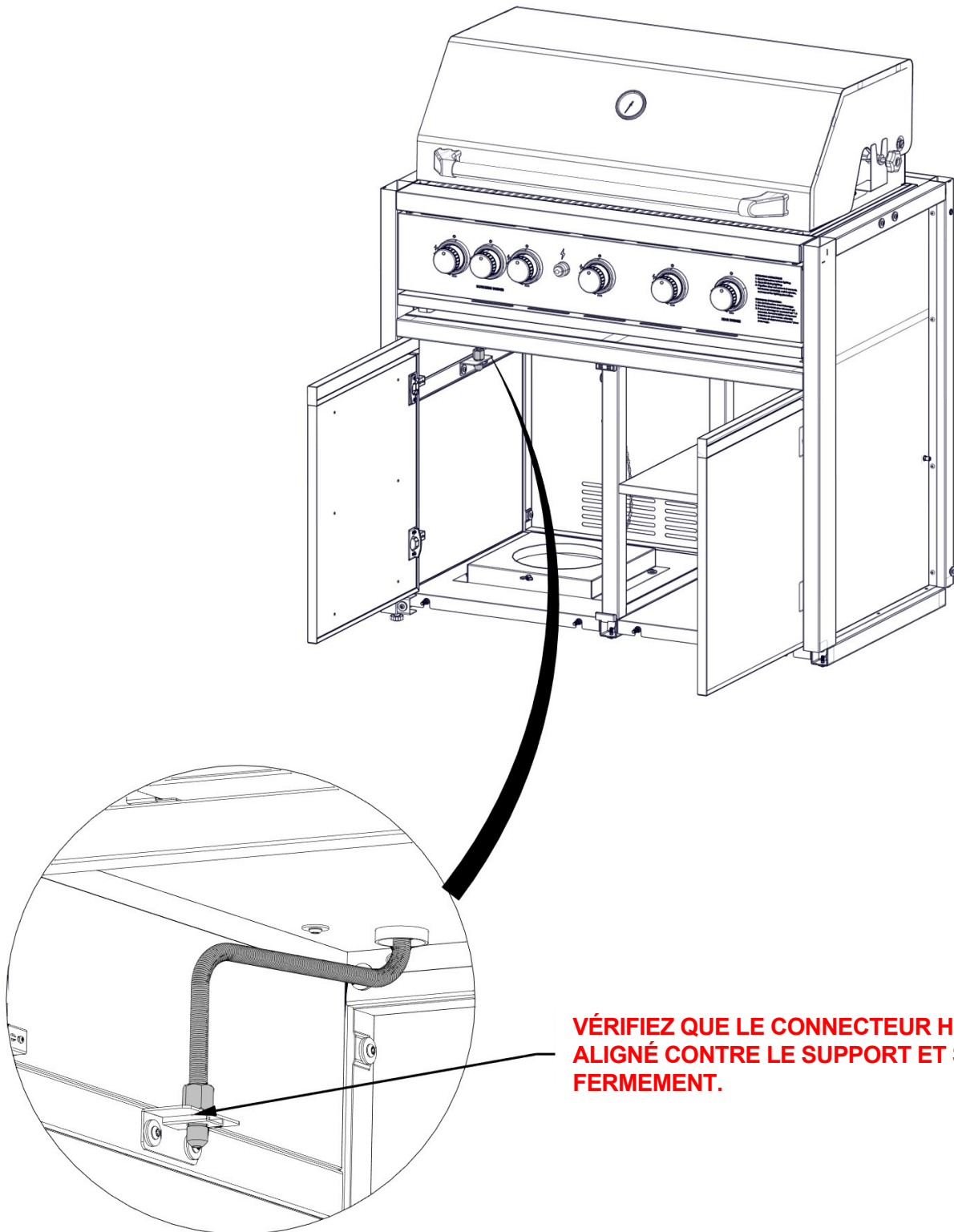
**ASSEMBLAGE
DE SUPPORT
DE TUYAU**



**1202 1202 (x2)
VIS À TÊTE CYLINDRIQUE TORX
1/4-20x3/4 ASSY**

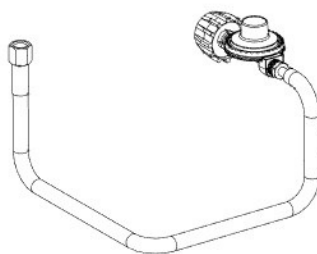
ÉTAPE 4 - METTRE EN PLACE DE GRIL

INSÉREZ LE CONNECTEUR EN CUIVRE ATTACHÉ AU TUYAU DANS LE PINCE DE TUYAU. VÉRIFIEZ QUE LE CONNECTEUR HEX RESTE ALIGNÉ CONTRE LE SUPPORT ET SE TIENT FERMEMENT.



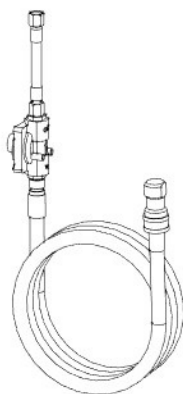
VÉRIFIEZ QUE LE CONNECTEUR HEX RESTE ALIGNÉ CONTRE LE SUPPORT ET SE TIENT FERMEMENT.

**VOTRE GRIL EST CONFIGURÉ POUR UTILISER LE PROPANE. REPORTE-
VOUS AUX ÉTAPES 5-7 : CONNEXION DE PROPANE LIQUÉFIÉ**

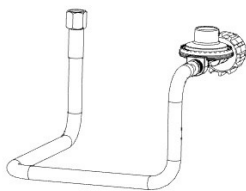


**SI VOUS DÉSIREZ CONVERTIR LE GRIL AU GAZ NATUREL SE
REPORTER AUX ÉTAPES 8 - 19 : CONVERSION DE GAZ NATUREL**

**KIT DE CONVERSION DE GAZ NATUREL EXIGÉ
(92400138 DISPONIBLE SUR DEMANDE)**



ÉTAPE 5 - CONNEXION DE PROPANE LIQUÉFIÉ

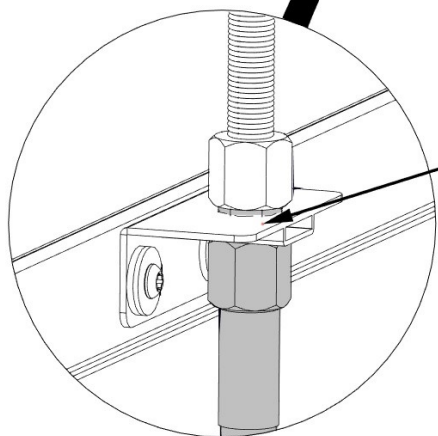
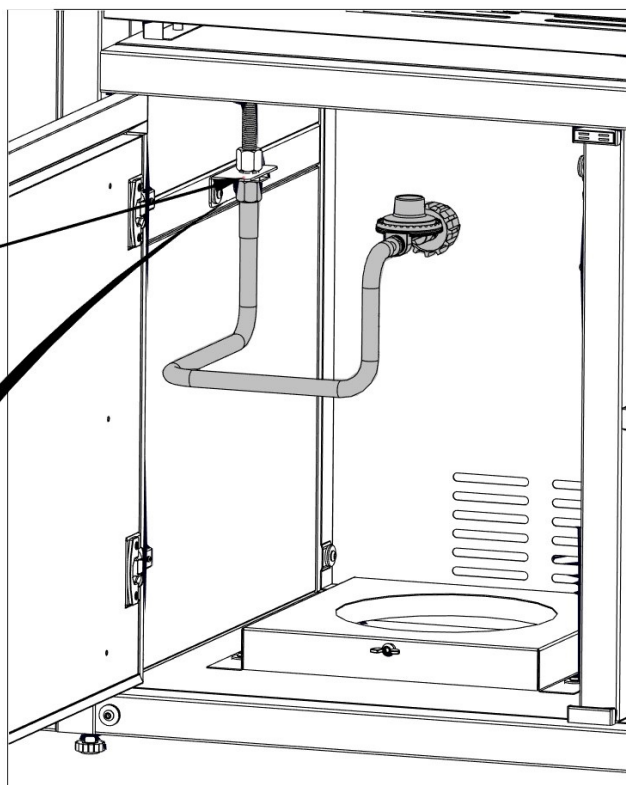


TUYAU RÉGULATEUR
DE PROPANE FOURNI

**LE RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ FOURNI AVEC CE FOUR
FAUT ÊTRE UTILISÉ. POUR EN OBTENIR EN PLUS VEUILLEZ
CONTACTER LE SERVICE CLIENTS.**

**NE PAS ATTENDEZ D'AJUSTER OU RÉPARER UN RÉGULATEUR
PRESSION D'OPÉRATION 27.9 CM WCP
WCP**

**CONNECTEZ LE TUYAU
RÉGULATEUR EN VISSANT L'ÉCROU
DANS LE SENS DES AIGUILLES
D'UNE MONTRE. SERREZ AVEC UNE
CLÉ.**



TUYAU
RÉGULATEUR DE
PROPANE FOURNI

ÉTAPE 6A - CONNEXION DE PROPANE LIQUÉFIÉ

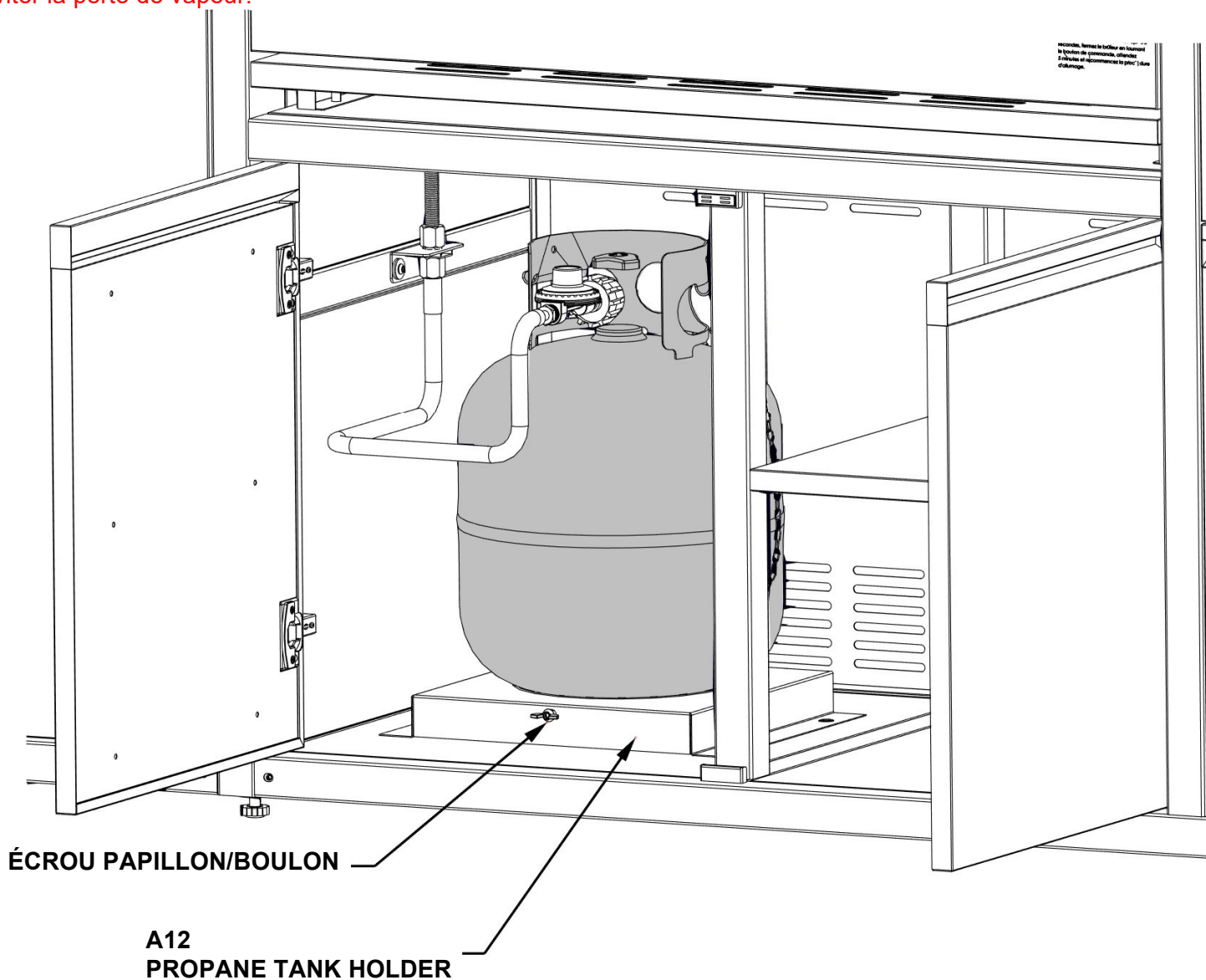
Système de connexion de propane liquéfié.

Ce four est configuré pour utiliser avec une 20lb bonbonne de propane. La bonbonne n'est pas fournie, veuillez l'acheter séparément.

Tous les marques de bonbonne de propane sont acceptables pour l'usage avec ce four si elles sont compatibles avec le porte-bonbonne.

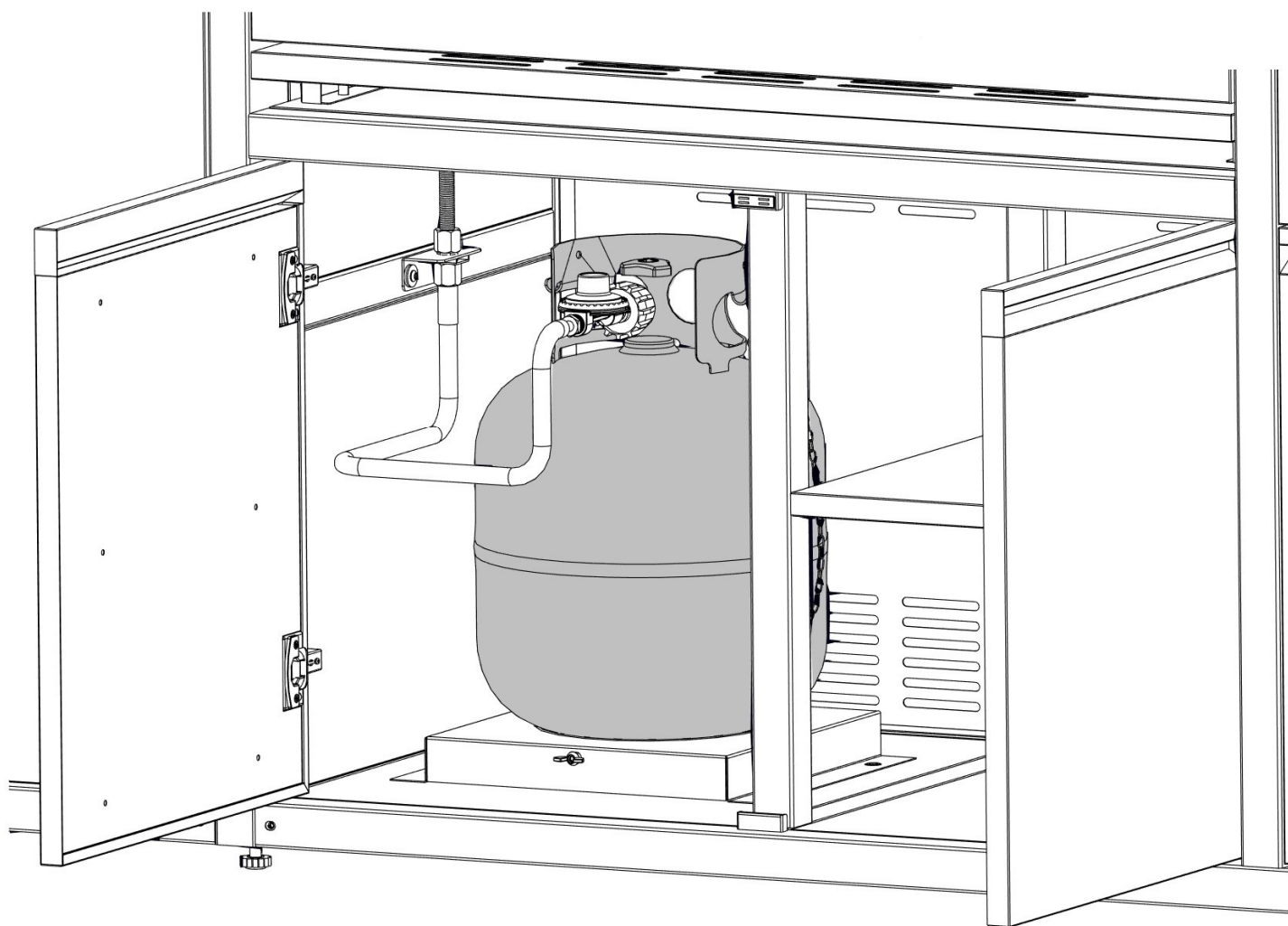
Le four et son dessin sont certifiés par le CSA International pour une alimentation locale en gaz propane.

1. Ouvrez les portes d'armoire
2. Desserrez l'écrou papillon de porte-bonbonne.
3. Mettez la bonbonne de propane de 20lb dans le porte-bonbonne au-dessous le four.
4. Serrez l'écrou papillon contre le collier de bonbonne de propane pour qu'elle soit bien attachée.
5. Ne pas penchez-vous sur la bonbonne. Gardez toujours le cylindre dans une position verticale afin d'éviter la perte de vapeur.



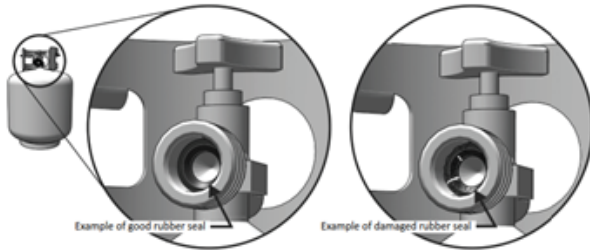
ÉTAPE 6B - CONNEXION DE PROPANE LIQUÉFIÉ

1. Vérifiez que la bonbonne de propane de 20lb est dans la position 'OFF'. S'il n'est pas, tournez dans la sens des aiguilles d'un montre.
2. Vérifier que la vanne de bonbonne de propane est munie des connecteurs filetés externes de type-1 conformément au code international ANSI Z21.81
3. Vérifiez que les contrôles des brûleurs sont dans la position 'OFF'.
4. Enlevez tout débris et vérifiez les connexions de vanne, ouvertures, le régulateur et l'assemblage de tuyau pour dommages.
5. En utilisant votre main, tournez l'assemblage régulateur-tuyau dans la sens des aiguilles d'un montre afin de la connecter comme montré. Serrez seulement à main. Ne pas utiliser un clé pour éviter endommager l'écrou.
6. Ouvrez la vanne complètement en tournant dans la sens inversée des aiguilles d'un montre. Attendez quelques minutes pour le gaz de se déplacer dans le tuyau.



STEP 7 - VISUAL INSPECTION FOR CGA 791 CONNECTION

Cylinder face elastomer face seal element on CGA 791 connection could overtime, show marked and visible damage or deterioration that might cause a leak even when connection is tightened. Visually inspect the seal every time a LP Gas Cylinder is replaced or refilled. If any seal is showing signs of damage or deterioration as those illustrated in the picture, including visible cracks and pitting, tank must be returned to retailer.



Checking for Leaks

After install the gas supply system, and the Grill is well fixed to the enclosure:

- 1, Before lighting the grill, test all connections by brushing on an approved non-corrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak.
2. If a leak is found, turn the tank valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.



Disconnecting The Grill.

Disconnect 20 lb LP gas fuel tank (if present) and remove the 20 lb LP gas fuel tank from the grill cabinet.

1. check that the 20 lb LP gas fuel tank is in the "Off" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly counter- clockwise to disconnect to the 20 lb LP gas fuel tank.

Warning:

Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not use grill near combustible materials.
Do not store combustible materials near grill.
Doing so can result in death or fire.

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved "outdoor" gas supply line.
Securely tighten all gas connections.
If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 11" (28 cm) water column.
Examples of a qualified person include:
licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Warning:

The outdoor cooking gas appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).

The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

ÉTAPE 9 - CONVERSION DU GAZ NATUREL

ATTENTION! L'ÉCHEC DE LIRE CES AVERTISSEMENTS RÉSULTERAIT EN INCENDIE OU EXPLOSION QUI PEUVENT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU DES PERTES DE VIE.

L'appareil Devront Être Isolé Du Système D'alimentation Du Gaz En Fermant Sa Valve D'arrêt Manuelle Aux Pressions Égales Ou Moins Que 3.5kpa

La Conversion Du Gaz Naturel Devront Être Installé Uniquement Par Un Technicien Qualifié. Le Technicien Qualifié Doit Assurer La Conformité Avec Les Codes Locaux, Les Exigences D'installateur Inclus.

NE PAS TENTER DE CONVERTIR VOUS-MÊME. Une Conversion Incorrecte Résulterait Dans Une Fuite De Gaz, Qui Pourrait Résulter Dans Un Incendie, Une Explosion, Ou Fuite De Monoxyde De Carbone, Ceux Qui Peuvent Entraîner Des Dommages Matériels, Des Blessures Ou Des Pertes De Vie. Les Fuites À Cause De Conversion Incorrecte Peuvent Arriver De Suite Ou Sur Le Fil De Temps. Si Vous Entendez Les Bruits Ou Fuites, Sentir Le Gaz Ou Des Odeurs Anormales Ou Noter Quelque Chose Inhabituelle Avec L'opération De Votre Appareil De Gaz Après L'installation Veuillez Couper Le Gaz Et Ne Pas L'utiliser Jusqu'il Soit Réparé Par Un Technicien De Gaz Qualifié.

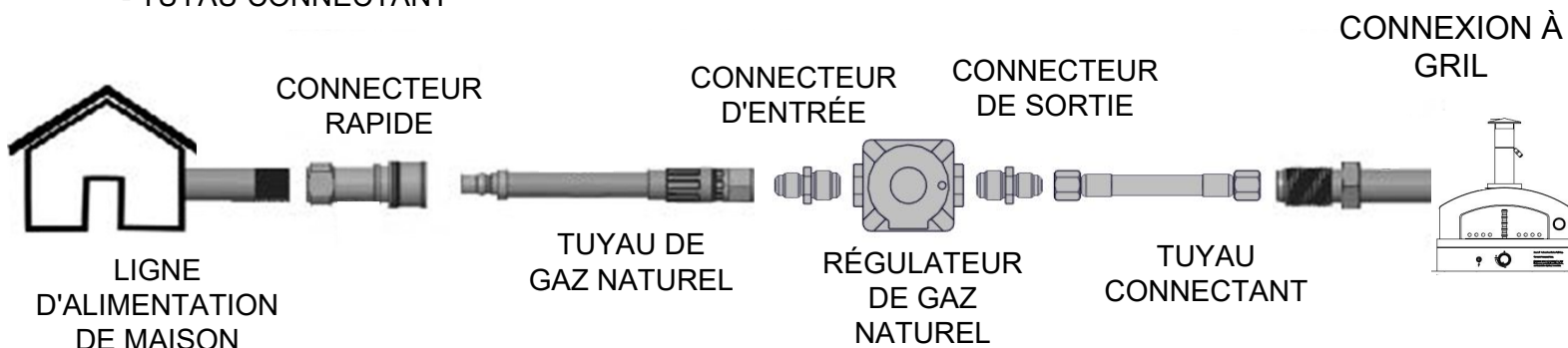
En dessous sont les pièces exigés pour la conversion de gaz naturel:

INCLUS :

- OUVERTURES (PRÉINSTALLÉS DANS LES GRILS)
- CONNECTEUR RAPIDE
- TUYAU DE GAZ NATUREL
- RÉGULATEUR DE COLONNE À 12 CM*
- MÈCHE DE CLÉ À DOUILLES
- TUYAU CONNECTANT

PAS INCLUS:

- LINE D'ALIMENTATION DE MAISON
- CLÉ
- TOURNEVIS CRUCIFORME



⚠ ATTENTION

HASARD D'INCENDIE, EXPLOSION ET MONOXYDE DE CARBONE

Si l'information dans ces instructions n'est pas suivie exactement, il risque de résulter dans une fuite de gaz, qui pourrait résulter dans un incendie, une explosion, ou fuite de monoxyde de carbone, ceux qui peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou des pertes de vie.

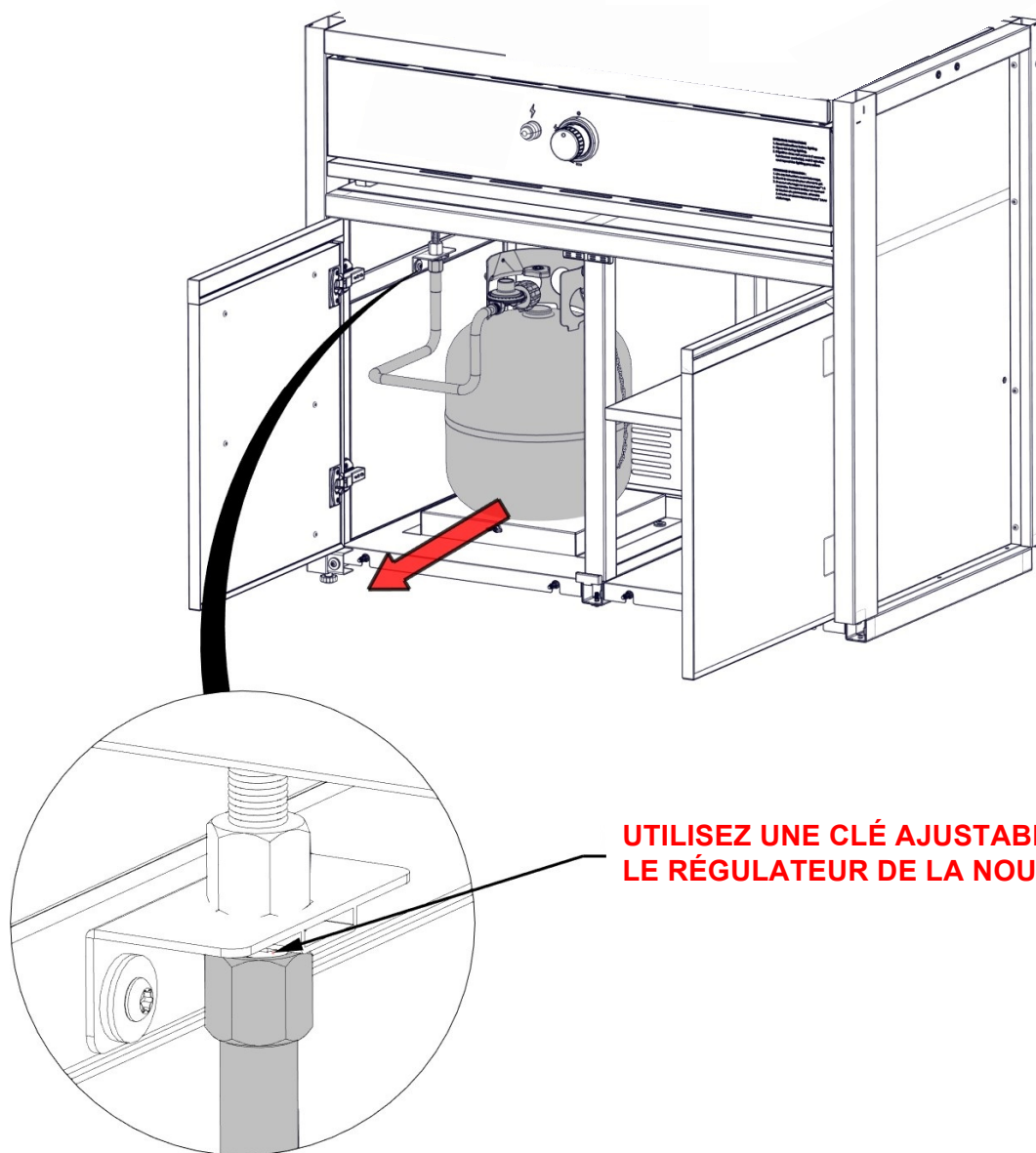
L'agence de service responsable est responsable pour l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas complète ni propre jusqu'à l'opération de l'appareil est vérifié comme spécifié dans les instructions de fabricant fournis avec ce kit.

ÉTAPE 10 - CONVERSION DU GAZ NATUREL

1. Coupez la valve principale d'alimentation de gaz.
2. Disconnectez la bonbonne de gaz s'il y en a une au-dessous le gril.
3. Éteignez tous les valves de contrôle de brûleur
4. Enlevez la bonbonne de gaz de chariot de gril
5. Utilisez une clé ajustable pour enlever le régulateur de la nourrice

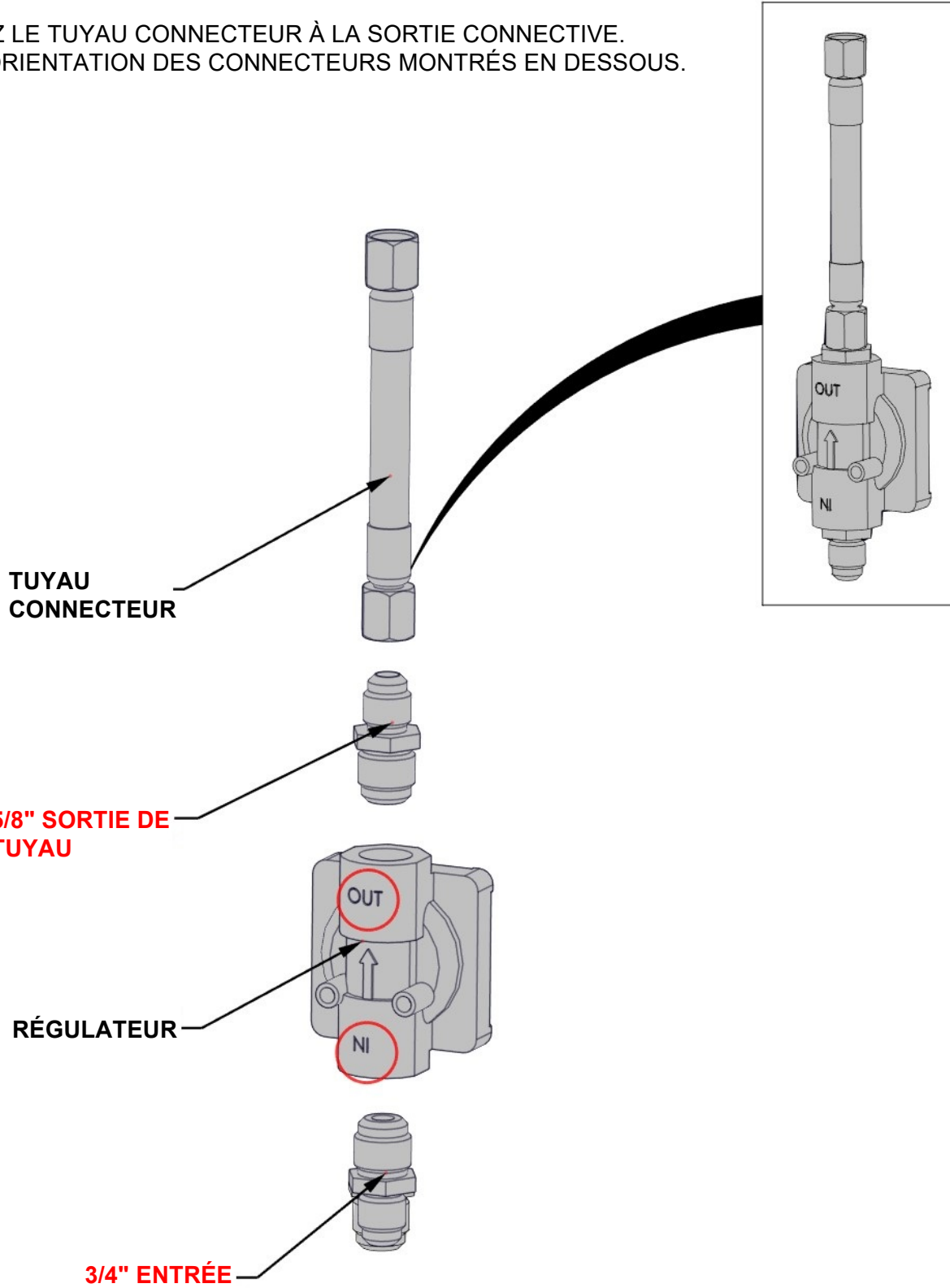
SOUVENEZ-VOUS:

VEUILLEZ GARDER LE RÉGULATEUR ORIGINAL DE GAZ LIQUÉFIÉ JUSTE EN CAS OÙ VOUS DÉSIRIEZ REVENIR EN GAZ LIQUÉFIÉ



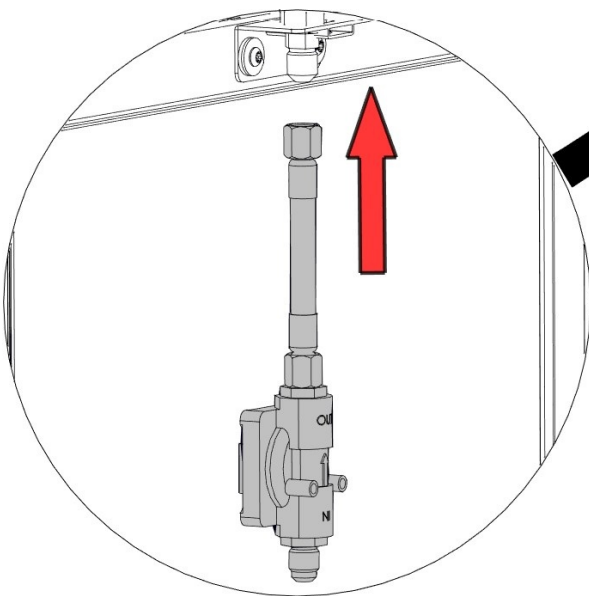
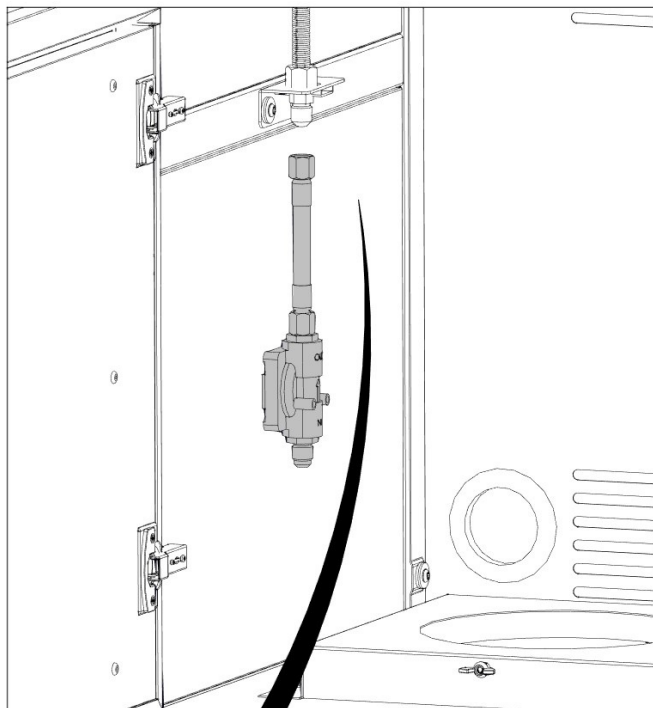
ÉTAPE 11A - CONVERSION DU GAZ NATUREL

1. UTILISEZ UNE CLÉ AJUSTABLE POUR INSTALLER L'ENTRÉE CONNECTIVE ET LA SORTIE CONNECTIVE AU RÉGULATEUR DE GAZ NATUREL.
2. INSTALLEZ LE TUYAU CONNECTEUR À LA SORTIE CONNECTIVE.
NOTEZ L'ORIENTATION DES CONNECTEURS MONTRÉS EN DESSOUS.

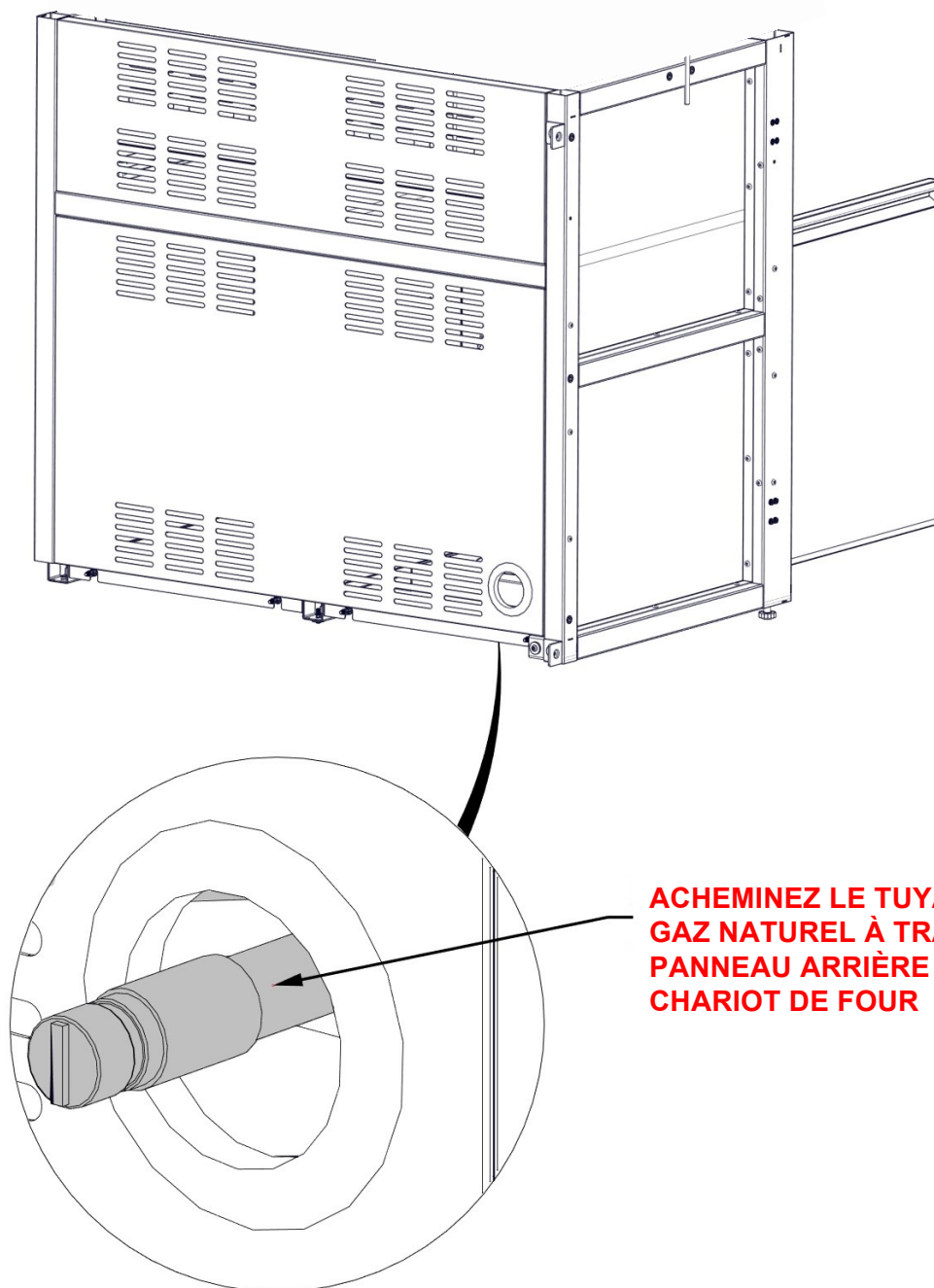


ÉTAPE 11B - CONVERSION DU GAZ NATUREL

1. UTILISEZ UNE CLÉ AJUSTABLE POUR INSTALLER LE TUYAU CONNECTEUR À LA NOURRICE

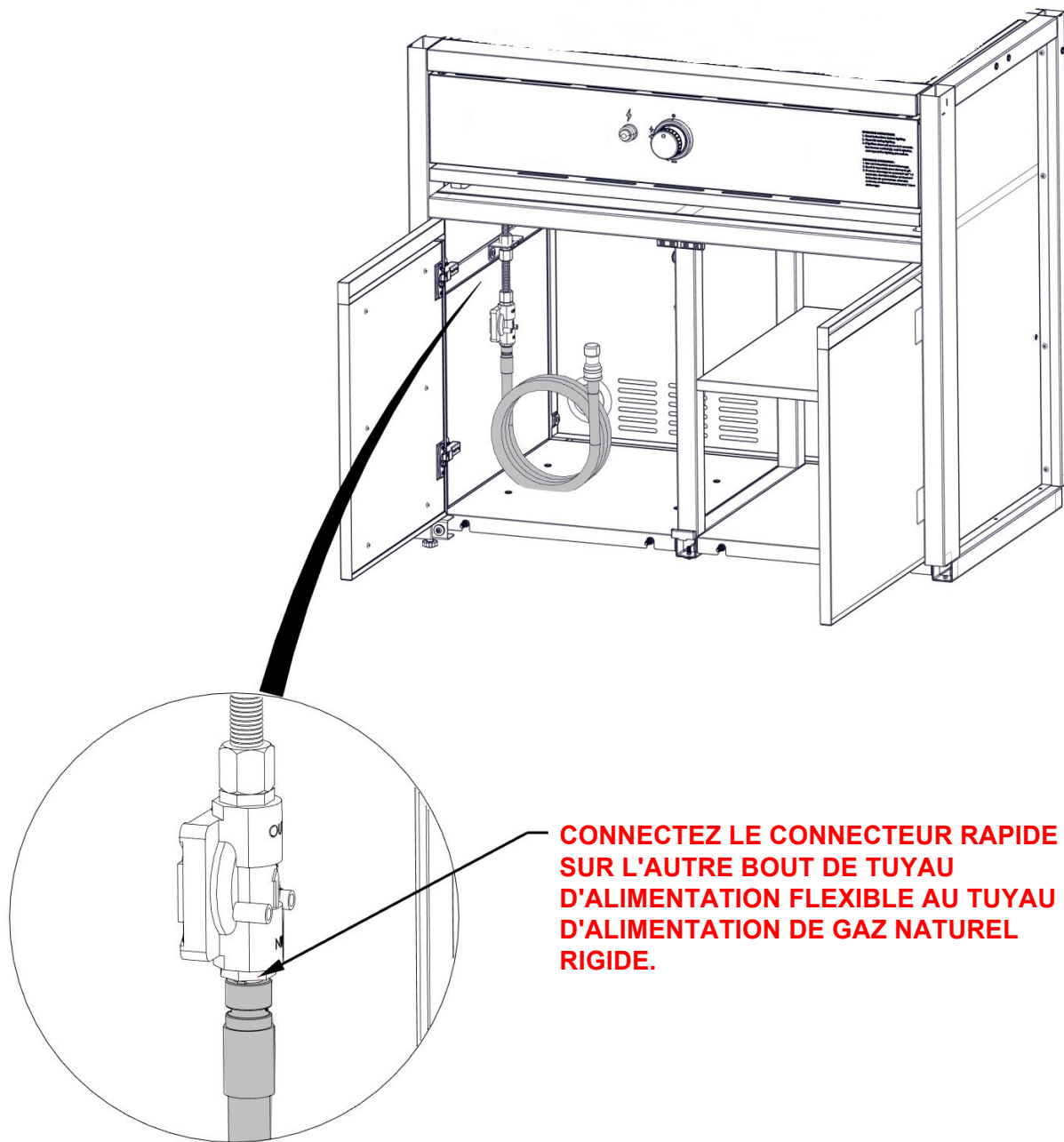


ÉTAPE 12A - CONVERSION DU GAZ NATUREL



**ACHEMINEZ LE TUYAU DE
GAZ NATUREL À TRAVERS LE
PANNEAU ARRIÈRE DU
CHARIOT DE FOUR**

ÉTAPE 12B - CONVERSION DU GAZ NATUREL



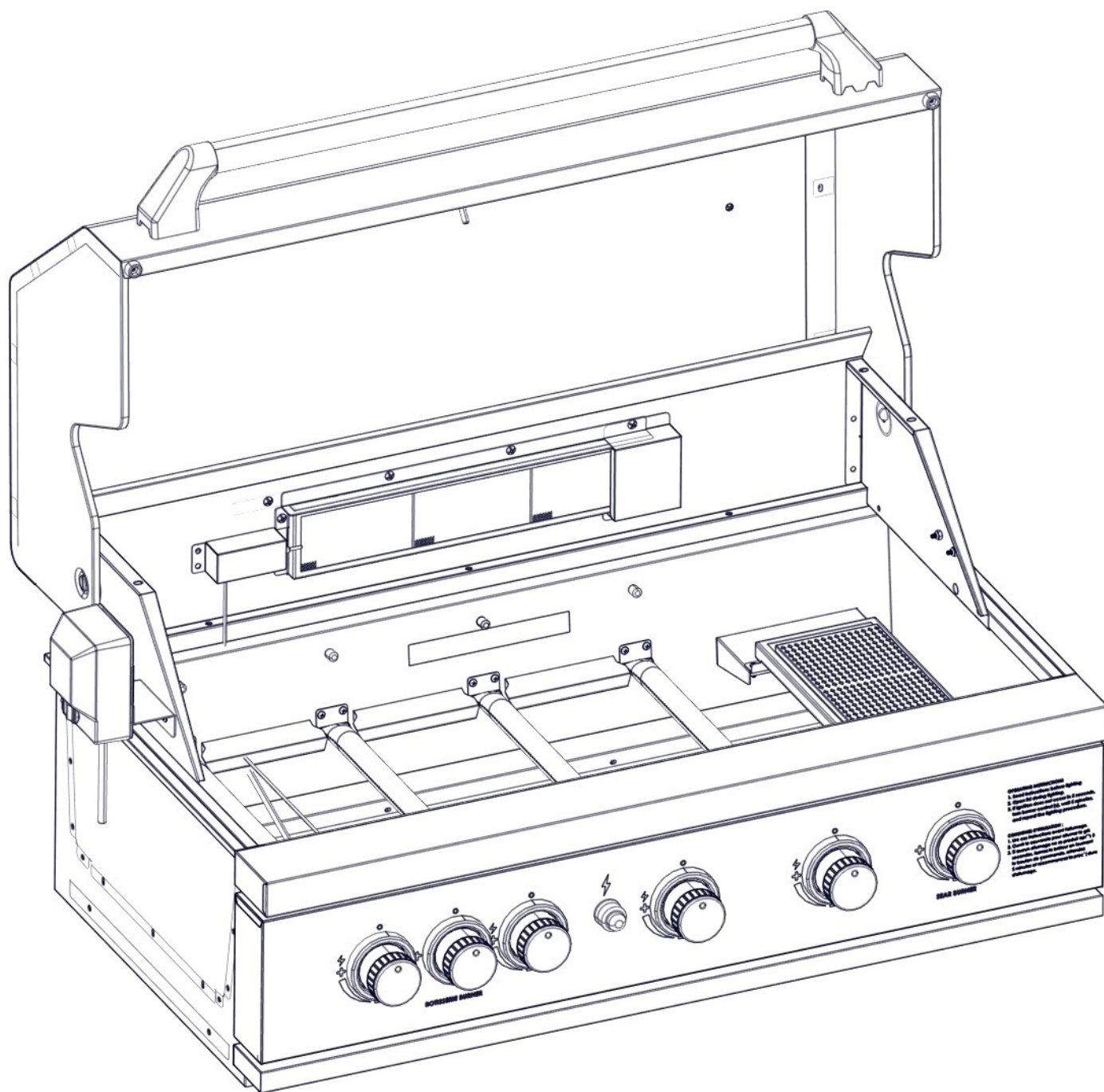
**CONNECTEZ LE CONNECTEUR RAPIDE
SUR L'AUTRE BOUT DE TUYAU
D'ALIMENTATION FLEXIBLE AU TUYAU
D'ALIMENTATION DE GAZ NATUREL
RIGIDE.**

**VEUILLEZ VÉRIFIER CHAQUE CONNEXION POUR LES
FUITES APRÈS L'INSTALLATIONS DU KIT EST COMPLÈTE.**

ÉTAPE 13 - CHANGEMENT D'OUVERTURES (GAZ NATUREL)

NOTE: POUR LES ÉTAPES 13 - 17

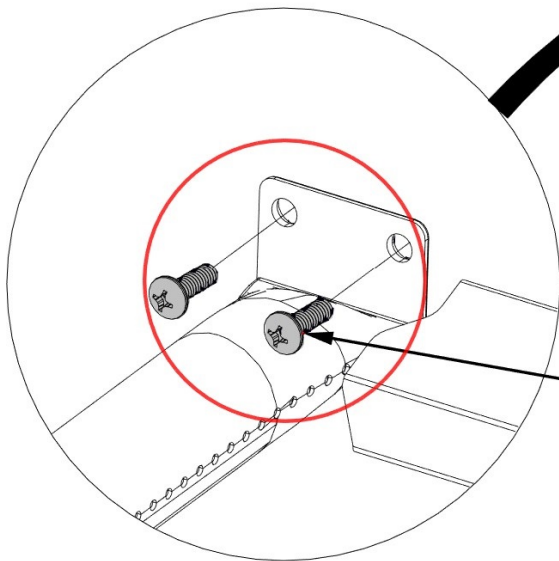
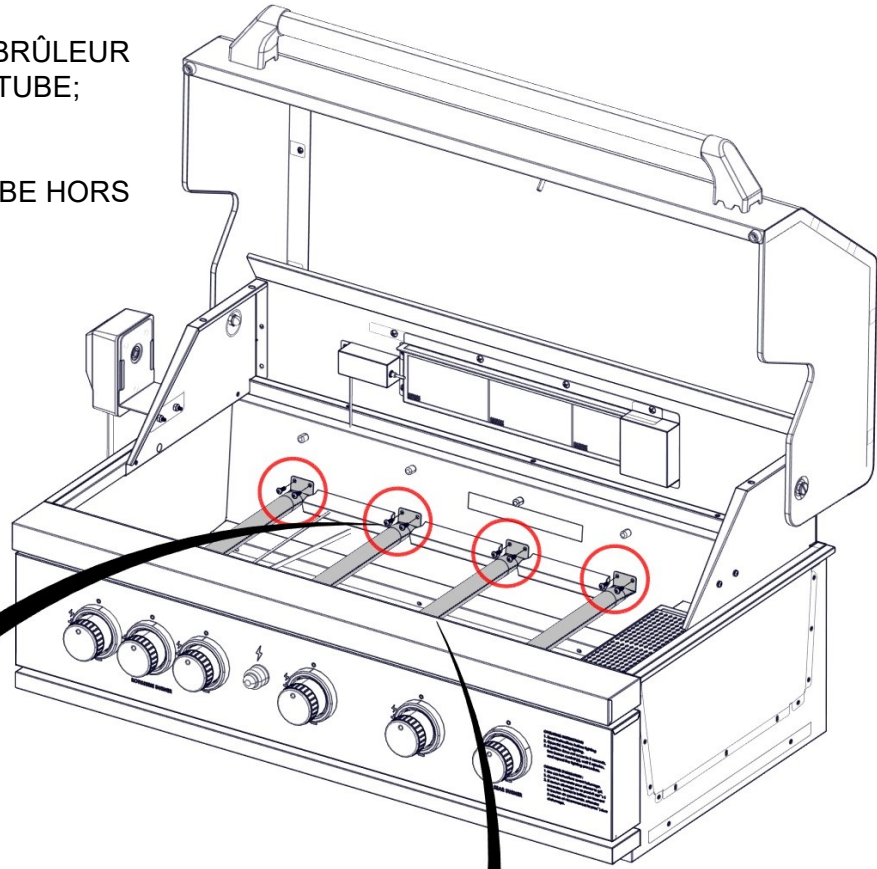
ENLEVEZ TOUS LES GRILLES, GRILLE CHAUFFANTE, DOMPTEURS DE FLAMMES ET LA RÔTISSERIE (SI INSTALLÉE)



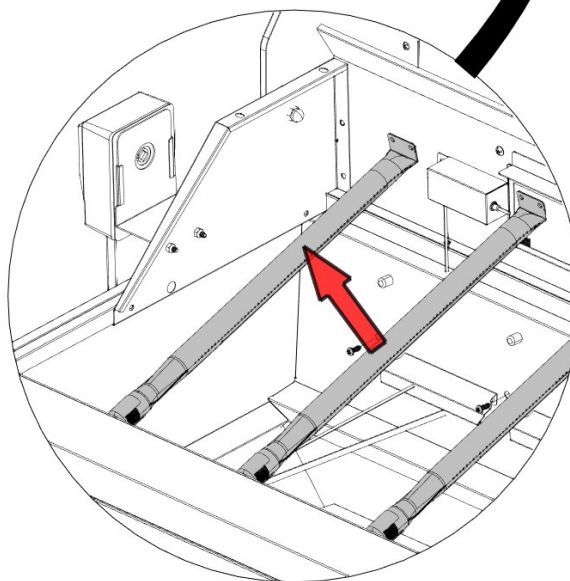
ÉTAPE 14A - CHANGEMENT DES OUVERTURES DE BRÛLEUR DU TUBE

1. 1. ENLEVEZ LES VIS QUI TIENNENT CHAQUE BRÛLEUR À L'ARRIÈRE DE GRIL. (DEUX VIS PAR CHAQUE TUBE; HUIT EN TOTALE)

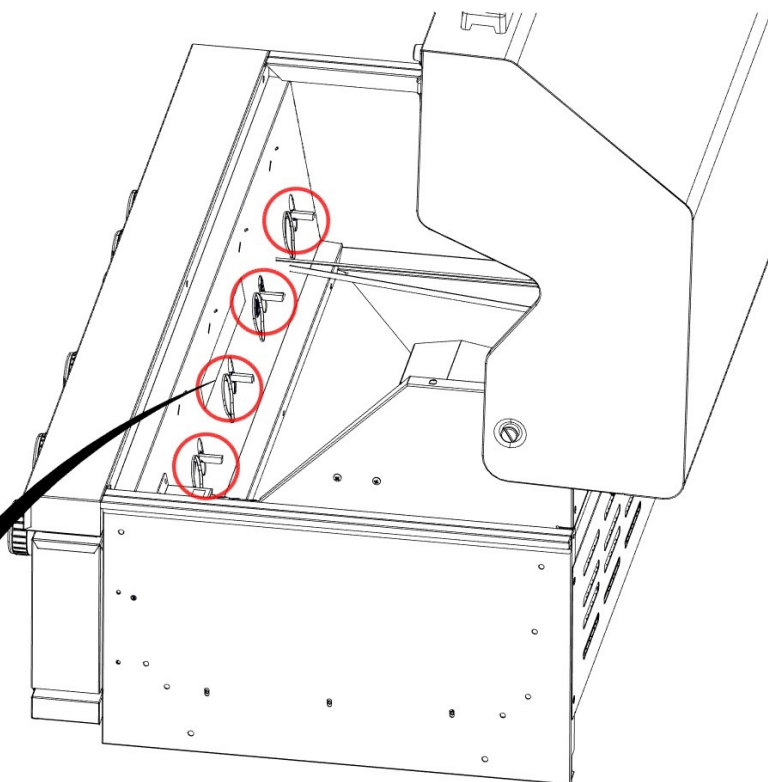
2. 2. ELEVEZ ET GLISSEZ LES BRÛLEURS DE TUBE HORS DU GRIL ET LES METTRE À CÔTÉ.



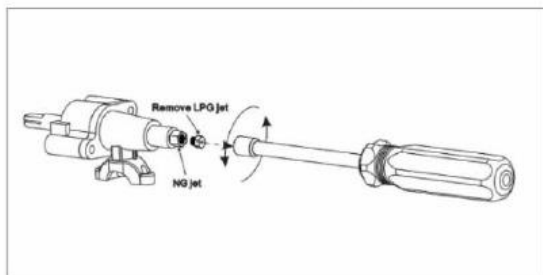
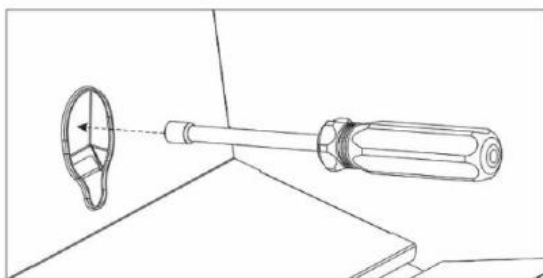
GARDEZ LES VIS POUR RÉINSTALLER DANS LES ÉTAPES SUIVANTES



ÉTAPE 14B - CHANGEMENT DES OUVERTURES DE BRÛLEUR DU TUBE

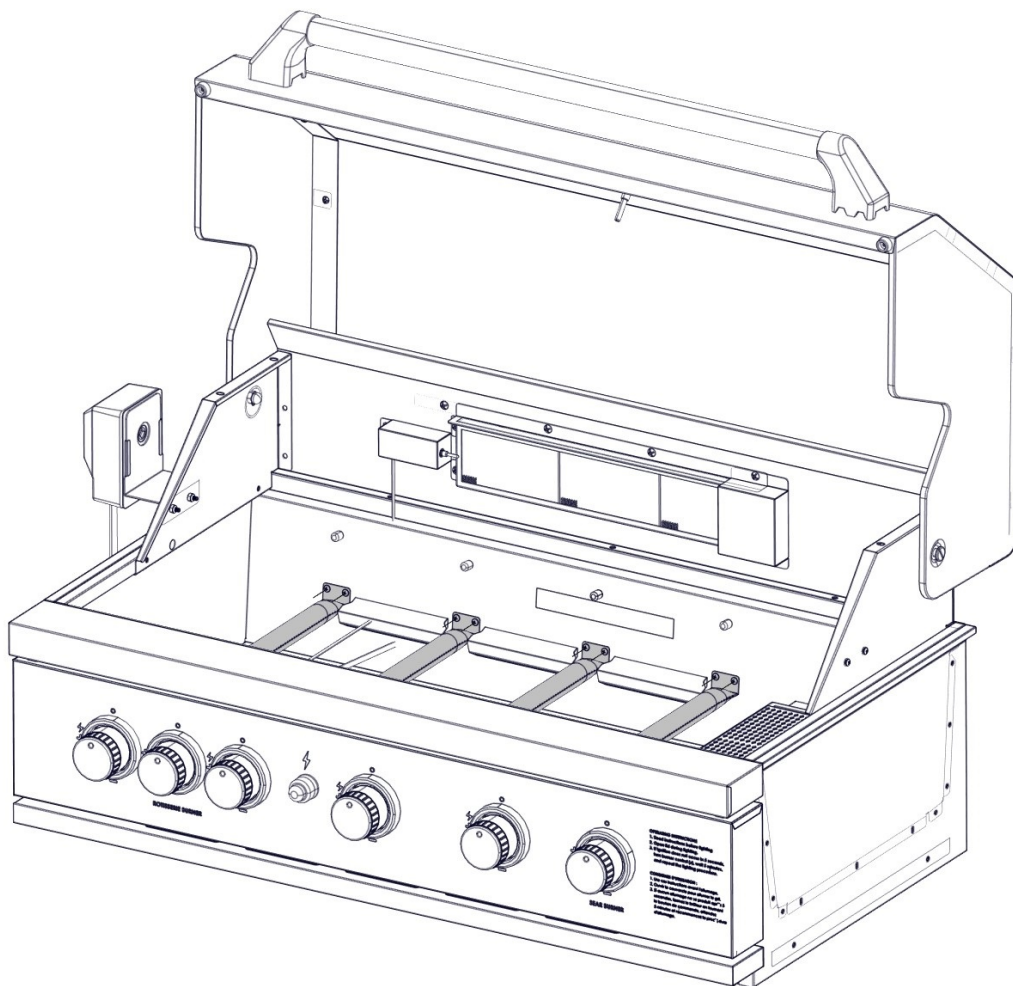


ENLEVEZ CHAQUE OUVERTURE DE PROPANE LIQUÉFIÉ DU BRÛLEUR DU TUBE PRINCIPAL EN UTILISANT LE CLÉ INCLUSE À 6MM



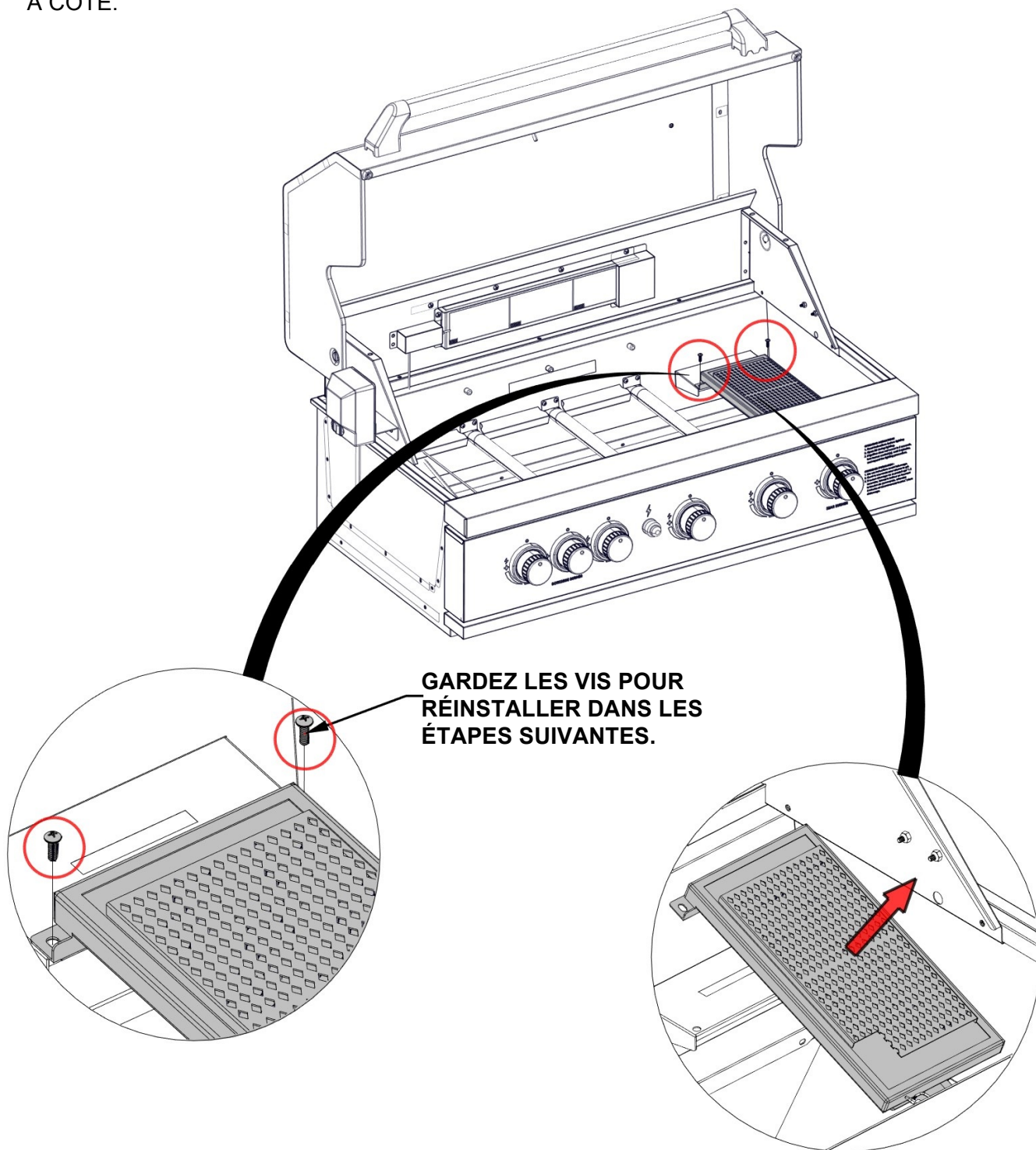
ÉTAPE 14C - CHANGEMENT DES OUVERTURES DE BRÛLEUR DU TUBE

RÉINSTALLEZ LES BRÛLEURS DU TUBE ET VISSER EN PLACE

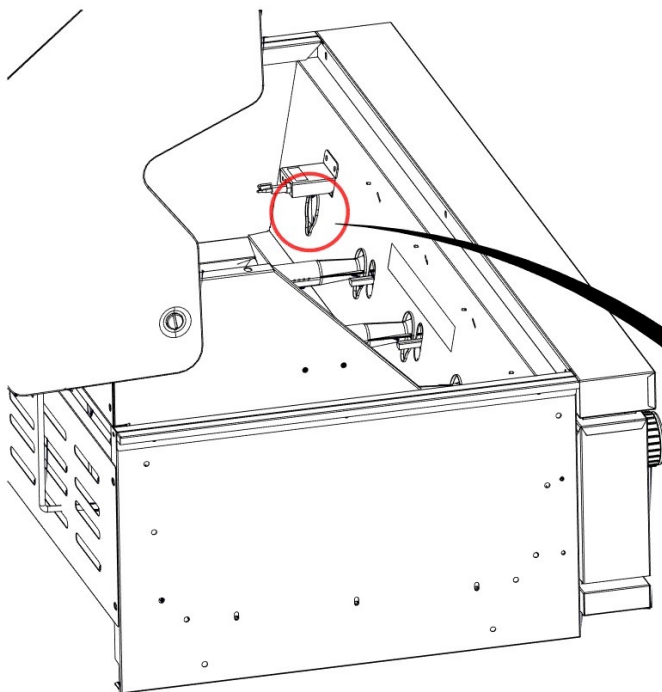


ÉTAPE 15A - CHANGEMENT DES OUVERTURES DES BRÛLEURS À GRILLER (GAZ NATUREL)

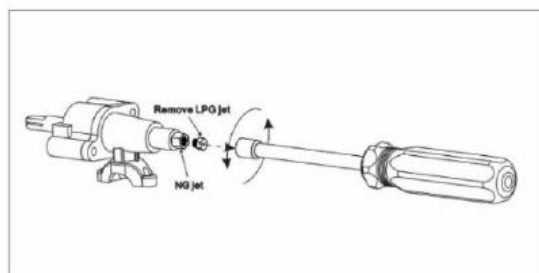
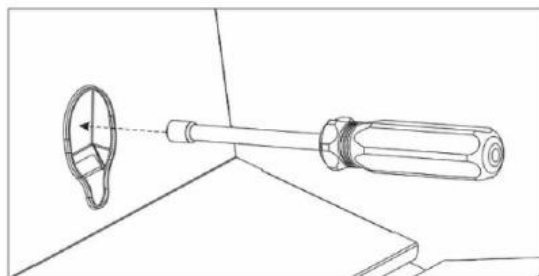
1. ENLEVEZ LES 2 VIS QUI TIENNENT LE BRÛLEUR À GRILLER À L'ARRIÈRE DE GRIL.
2. ÉLEVEZ LES BRÛLEURS À GRILLER ET LES METTRE À CÔTÉ.



ÉTAPE 15B - CHANGEMENT DES OUVERTURES DES BRÛLEURS À GRILLER (GAZ NATUREL)

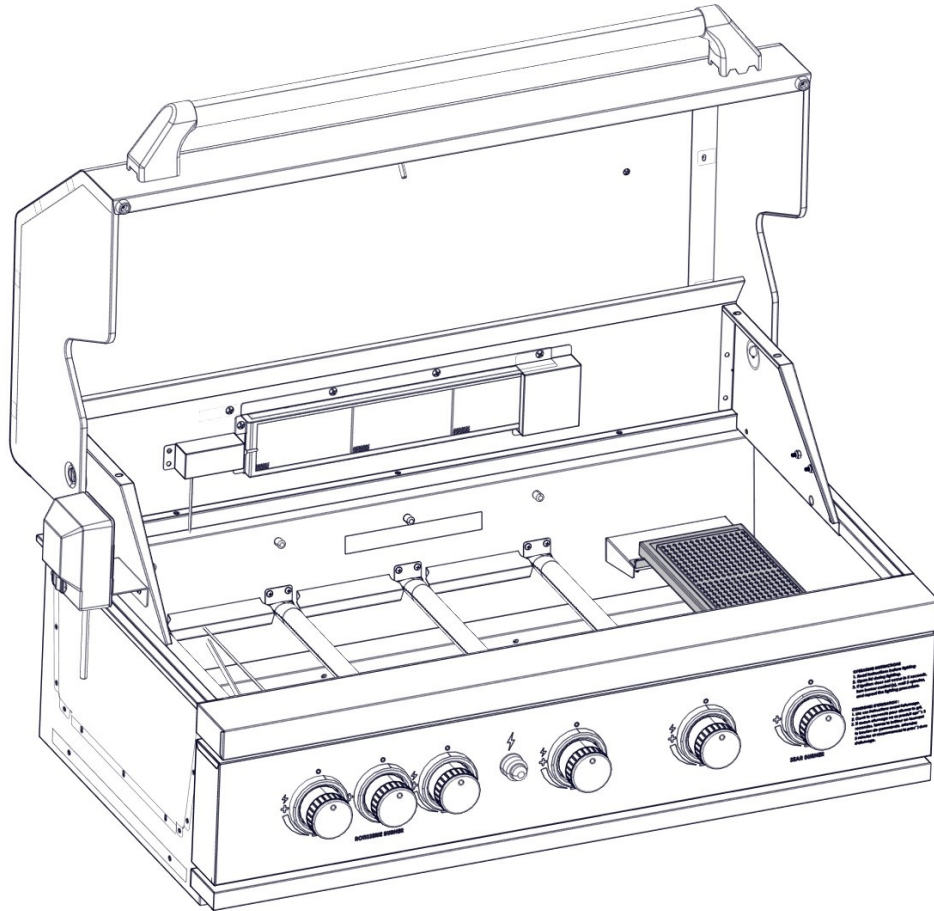


ENLEVEZ L'OUVERTURE DE GAZ LIQUÉFIÉ DE BRÛLEUR À GRILLER EN UTILISANT LE CLÉ À 6MM INCLUSE.



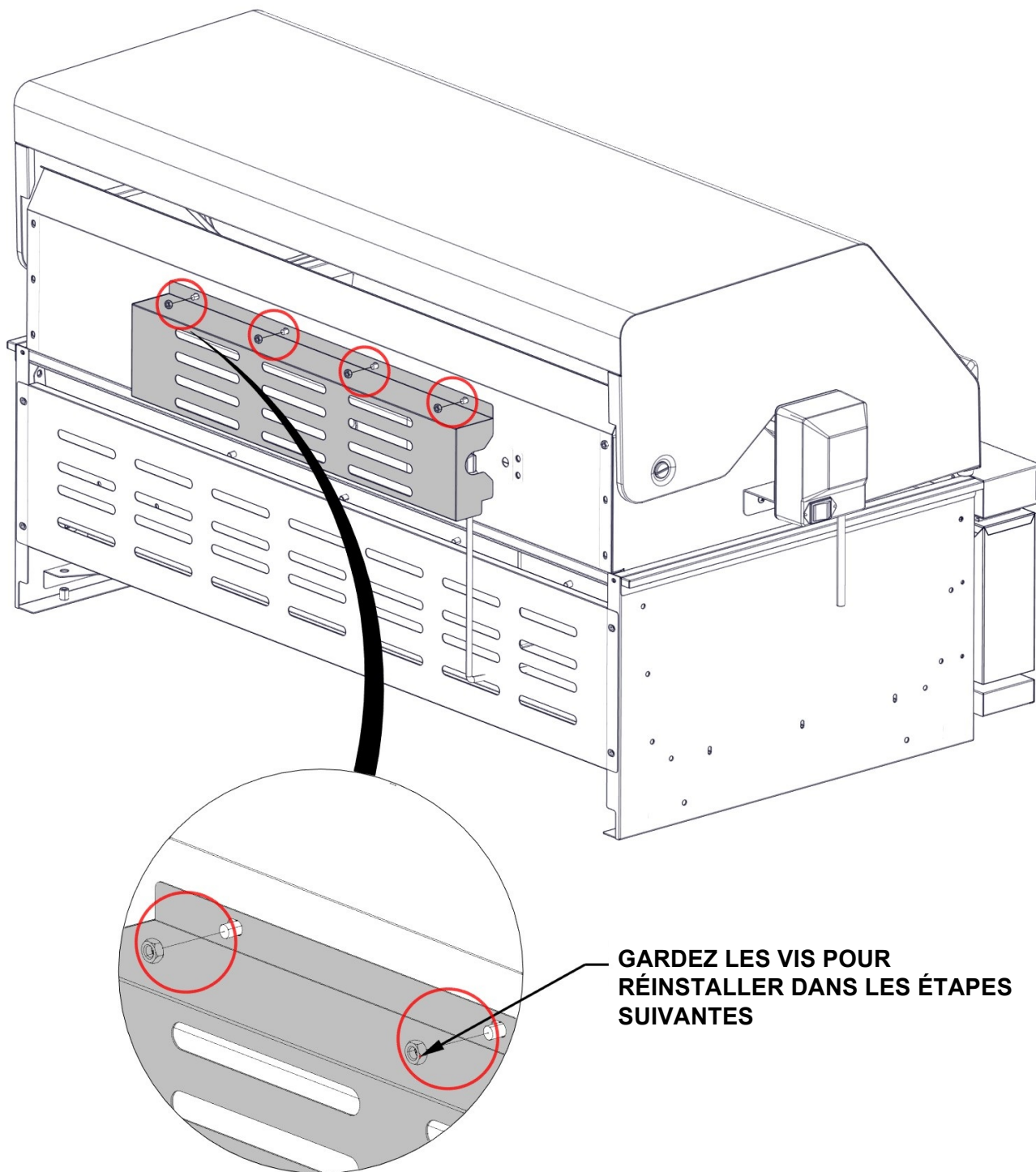
ÉTAPE 15C - CHANGEMENT DES OUVERTURES DES BRÛLEURS À GRILLER (GAZ NATUREL)

RÉINSTALLEZ LE BRÛLER À GRILLER ET VISSER EN PLACE.



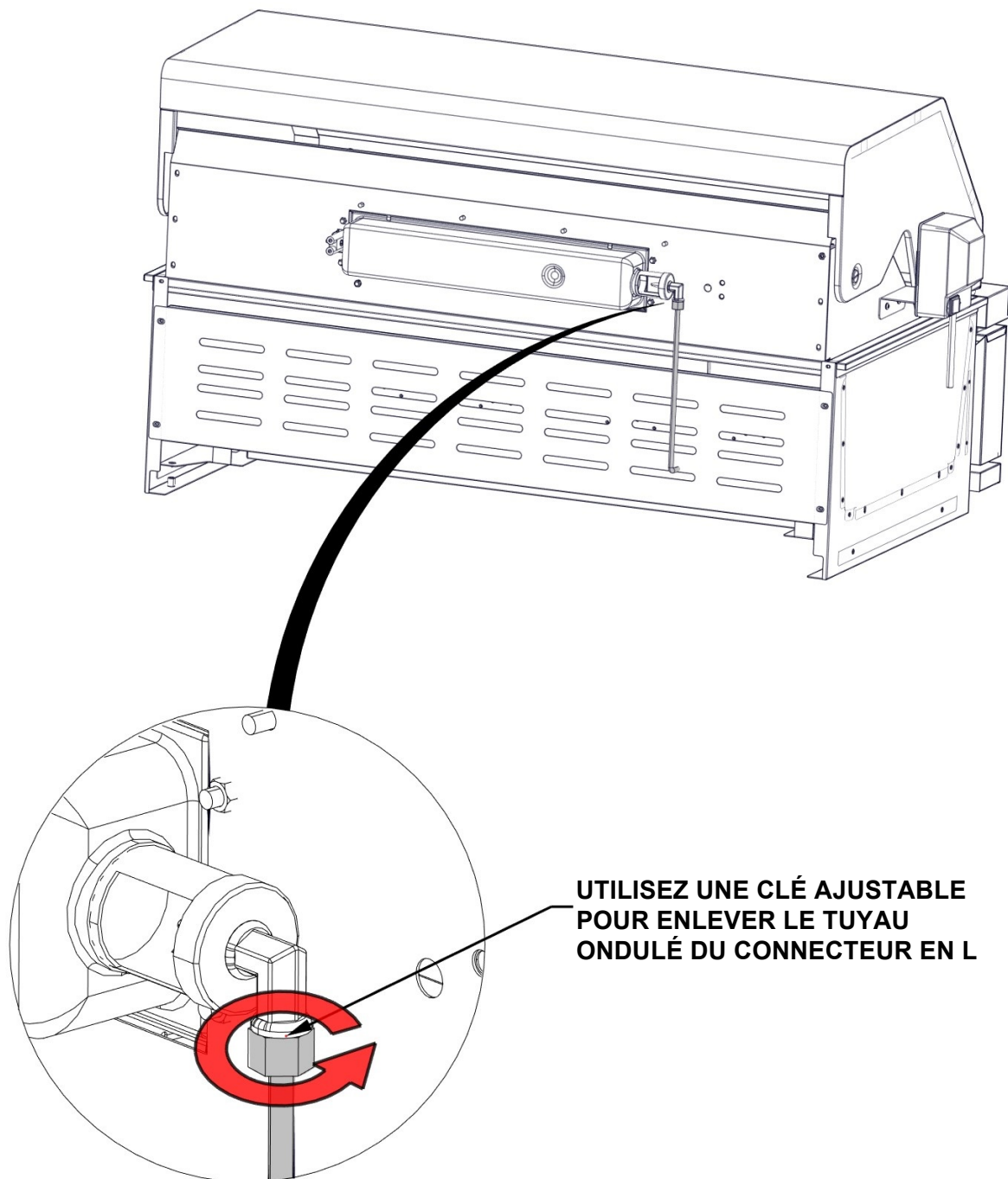
ÉTAPE 16A - CHANGEMENT DES OUVERTURES DES BRÛLEURS À RÔTISSOIRE (GAZ NATUREL)

1. ENLEVEZ LA QUINCAILLERIE QUI SÉCURE LA COUVERTURE DU BRÛLEUR ARRIÈRE
2. METTRE À CÔTÉ

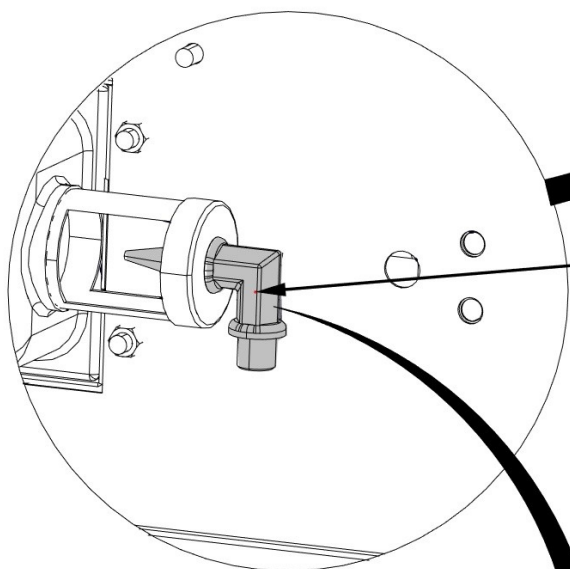
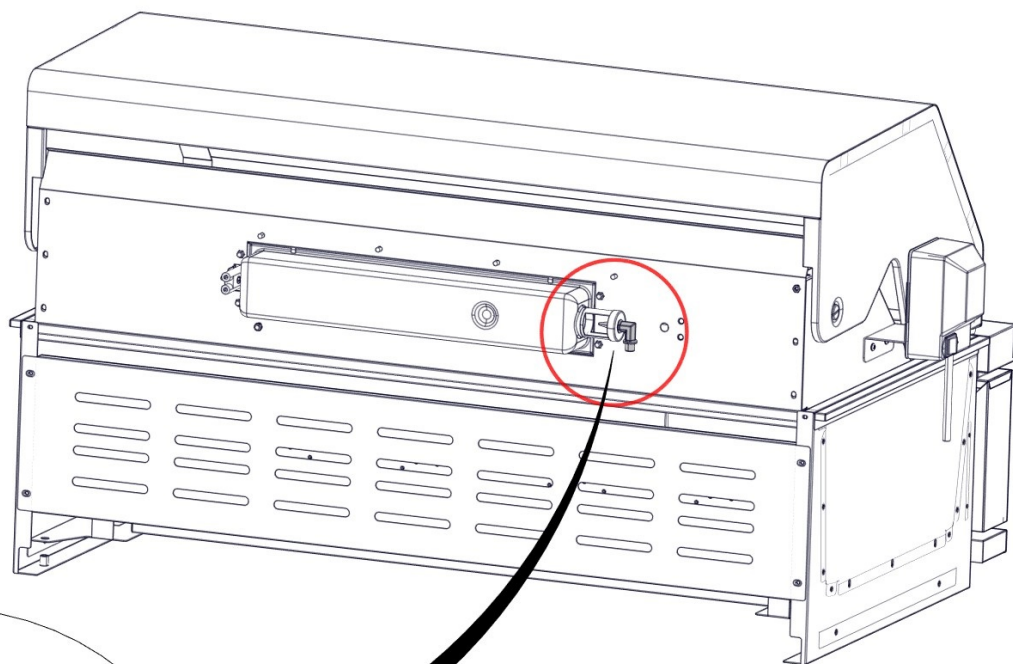


**GARDEZ LES VIS POUR
RÉINSTALLER DANS LES ÉTAPES
SUIVANTES**

ÉTAPE 16B - CHANGEMENT DES OUVERTURES DES BRÛLEURS À RÔTISSOIRE (GAZ NATUREL)

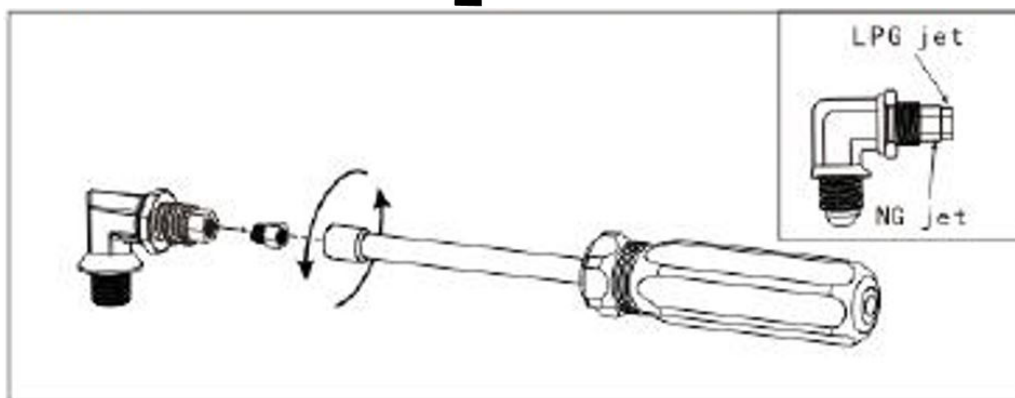


ÉTAPE 16C - CHANGEMENT DES OUVERTURES DES BRÛLEURS À RÔTISSOIRE (GAZ NATUREL)



DÉVISSEZ LE CONNECTEUR EN L DU BRÛLEUR ARRIÈRE

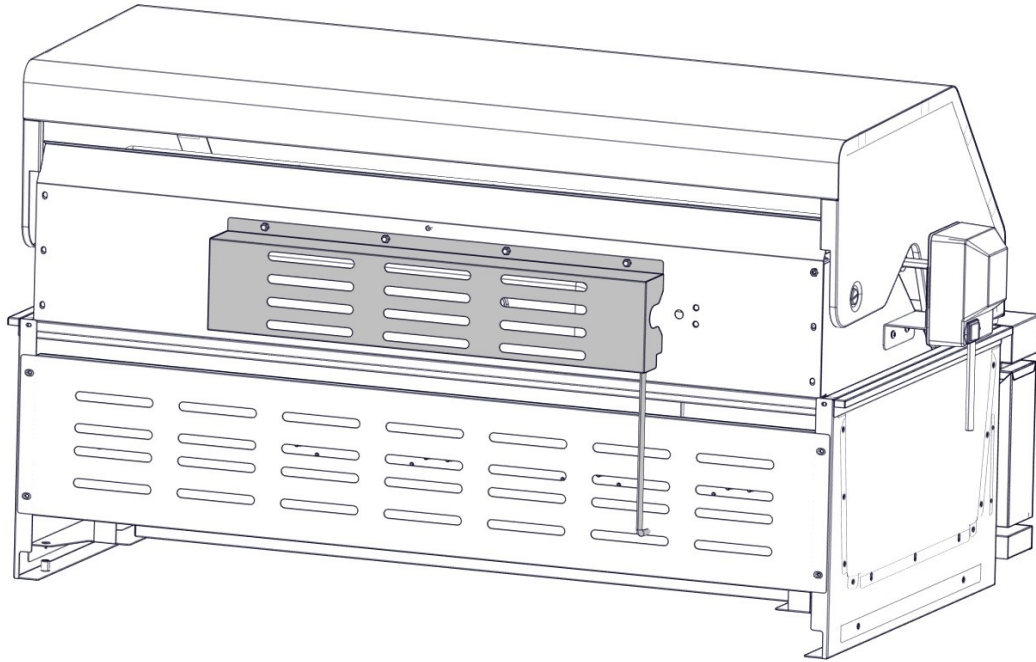
DÉVISSEZ LE JET INFÉRIEUR ET GARDER LE JET INTÉRIEUR EN UTILISANT LE CLÉ À 6MM INCLUS



ÉTAPE 16D - CHANGEMENT DES OUVERTURES DES BRÛLEURS À RÔTISSOIRE (GAZ NATUREL)

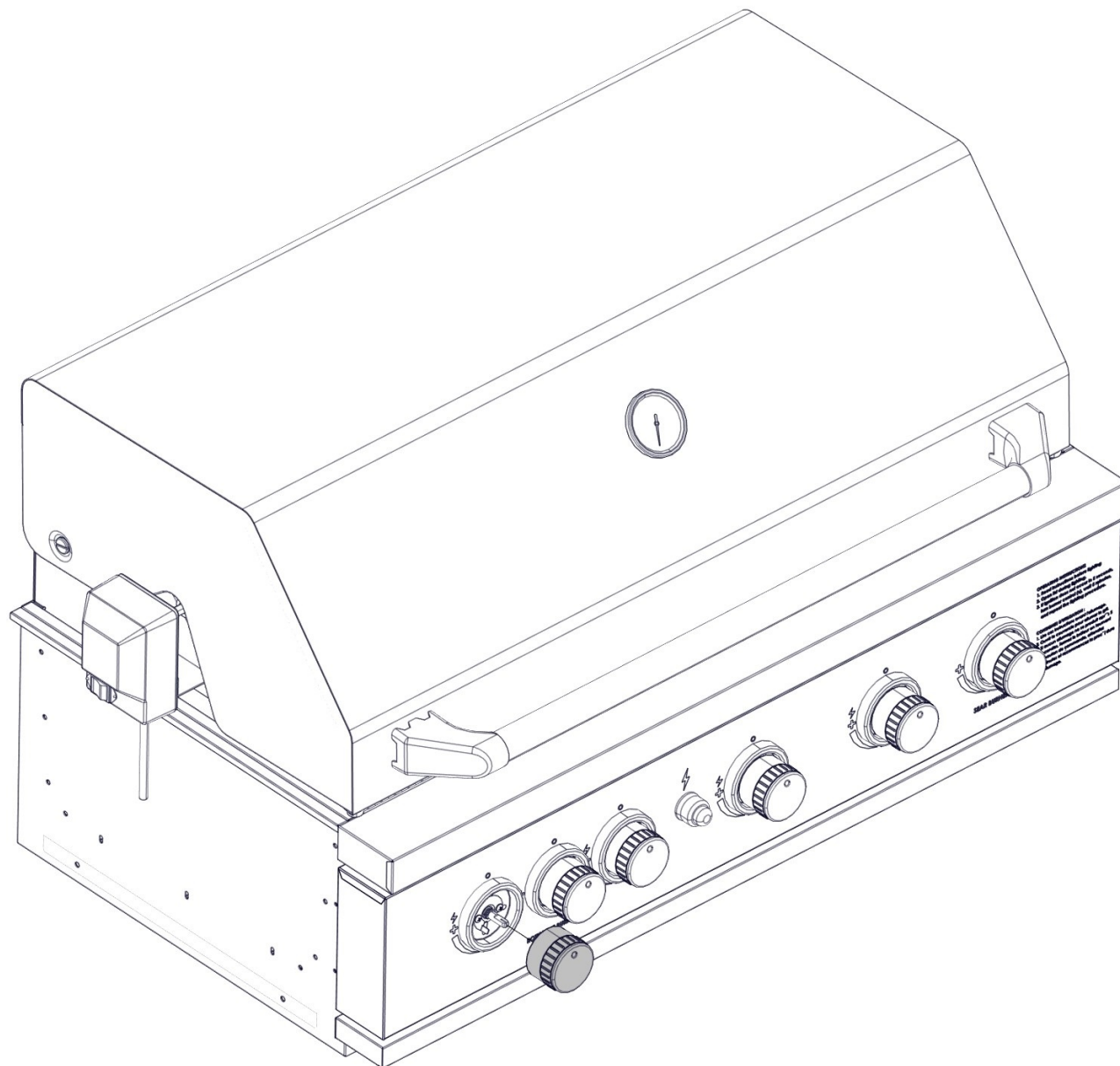
RÉINSTALLEZ LE CONNECTEUR EN L AU BRÛLEUR ARRIÈRE ET TUYAU ONDULÉ.

RÉINSTALLEZ LE COUVERTURE DE BRÛLEUR ARRIÈRE ET ATTACHEZ LA QUINCAILLERIE.



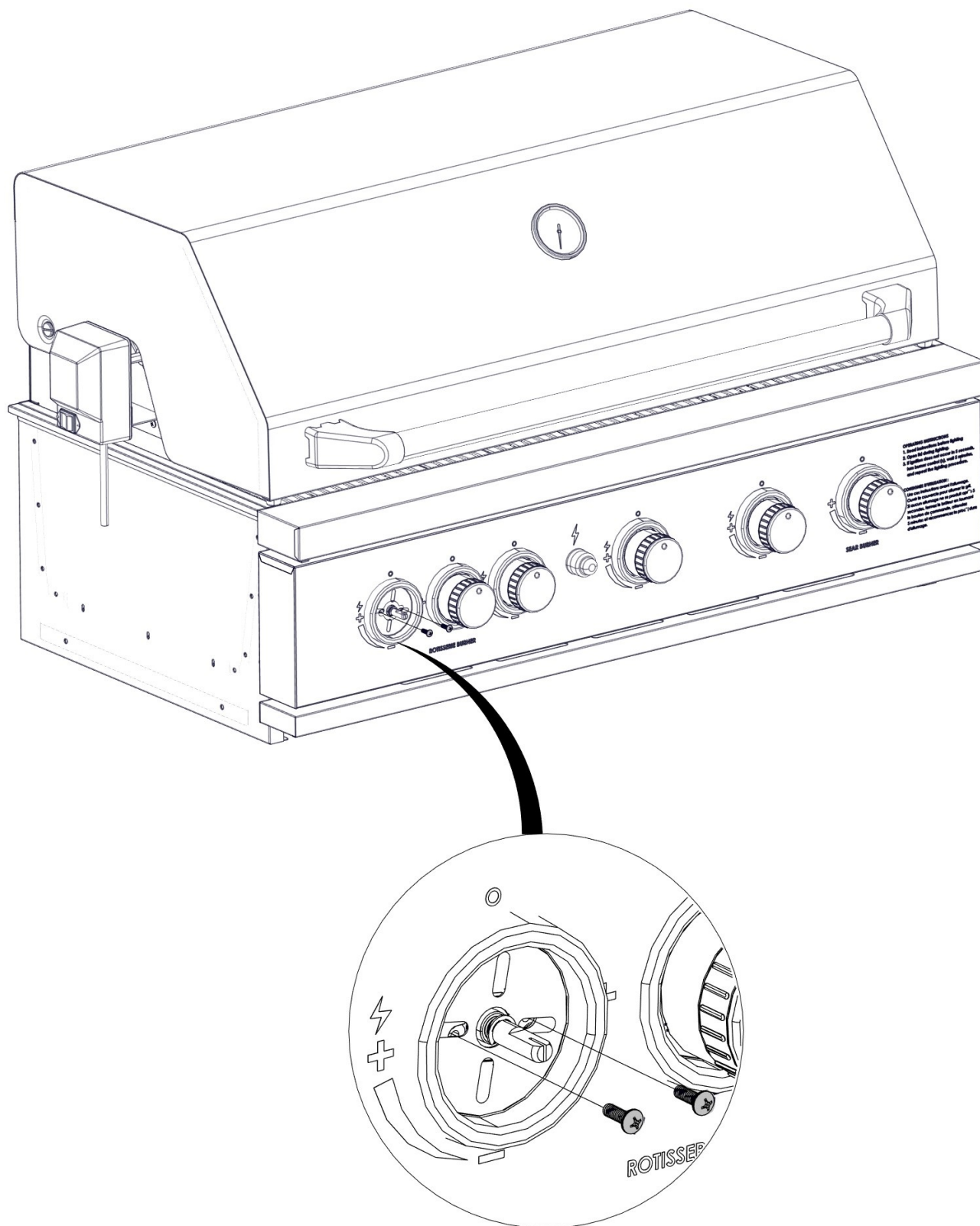
ÉTAPE 17A - INSTALLATION DES SUPPORTS D'ARRÊT (GAZ NATUREL)

1. TIREZ LE BOUTON PREMIER DE L'AVANT DE GRIL.
2. METTEZ À CÔTÉ POUR LES ÉTAPES SUIVANTES.



ÉTAPE 17B - INSTALLATION DES SUPPORTS D'ARRÊT (GAZ NATUREL)

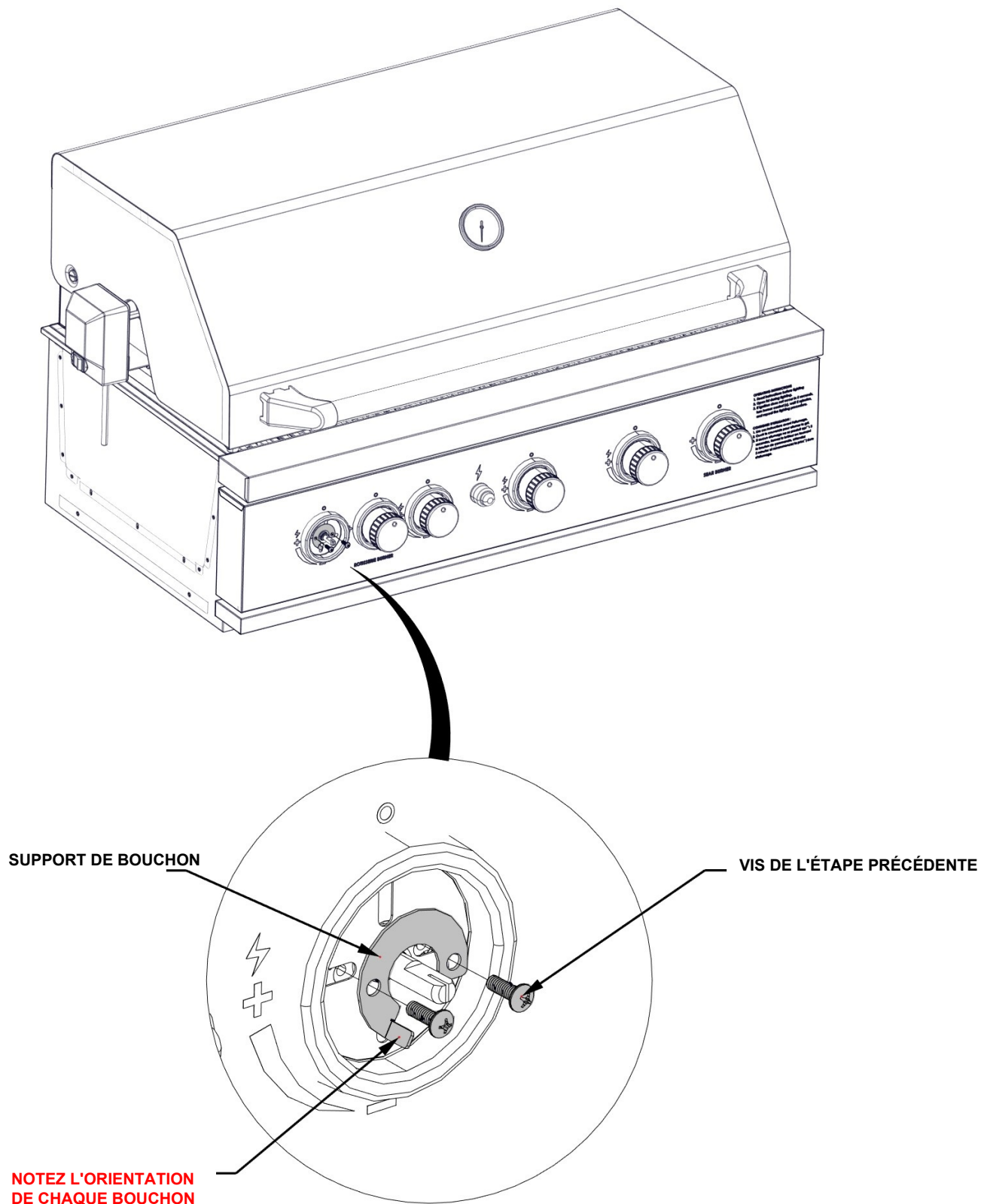
1. ENLEVEZ DEUX VIS DU BOUTON
2. METTEZ-LES À CÔTÉ POUR LES ÉTAPES SUIVANTES



ÉTAPE 17C - INSTALLATION DES SUPPORTS D'ARRÊT (GAZ NATUREL)

1. ATTACHEZ UN SUPPORT DE BOUCHON AU BOUTON EN UTILISANT LES VIS DE L'ÉTAPE PRÉCÉDENTE.

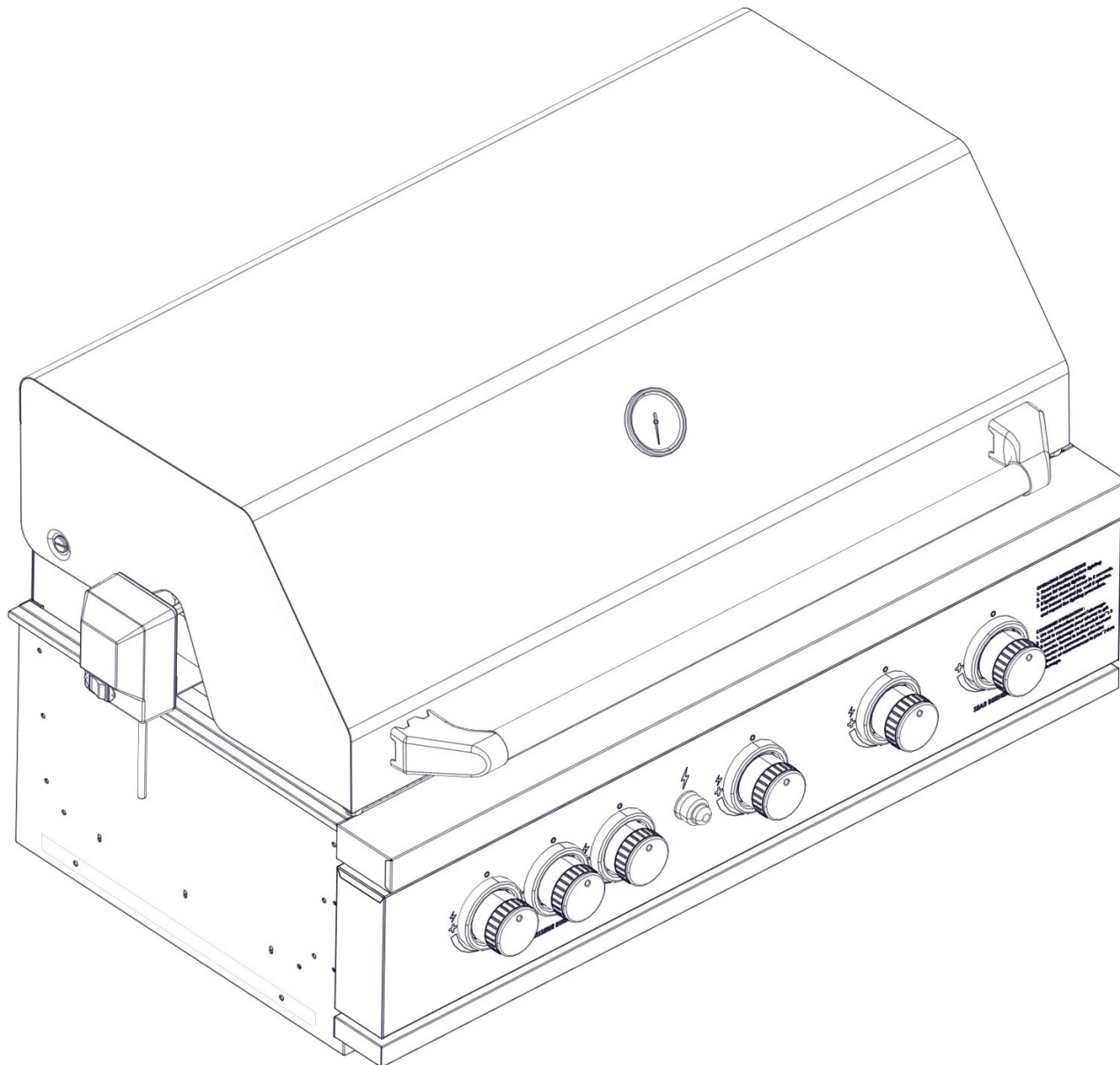
NOTEZ QUE L'ORIENTATION DE CHAQUE SUPPORT DE BOUTON EST IMPORTANT COMME MONTRÉ AU-DESSOUS.



ÉTAPE 17D - INSTALLATION DES SUPPORTS D'ARRÊT (GAZ NATUREL)

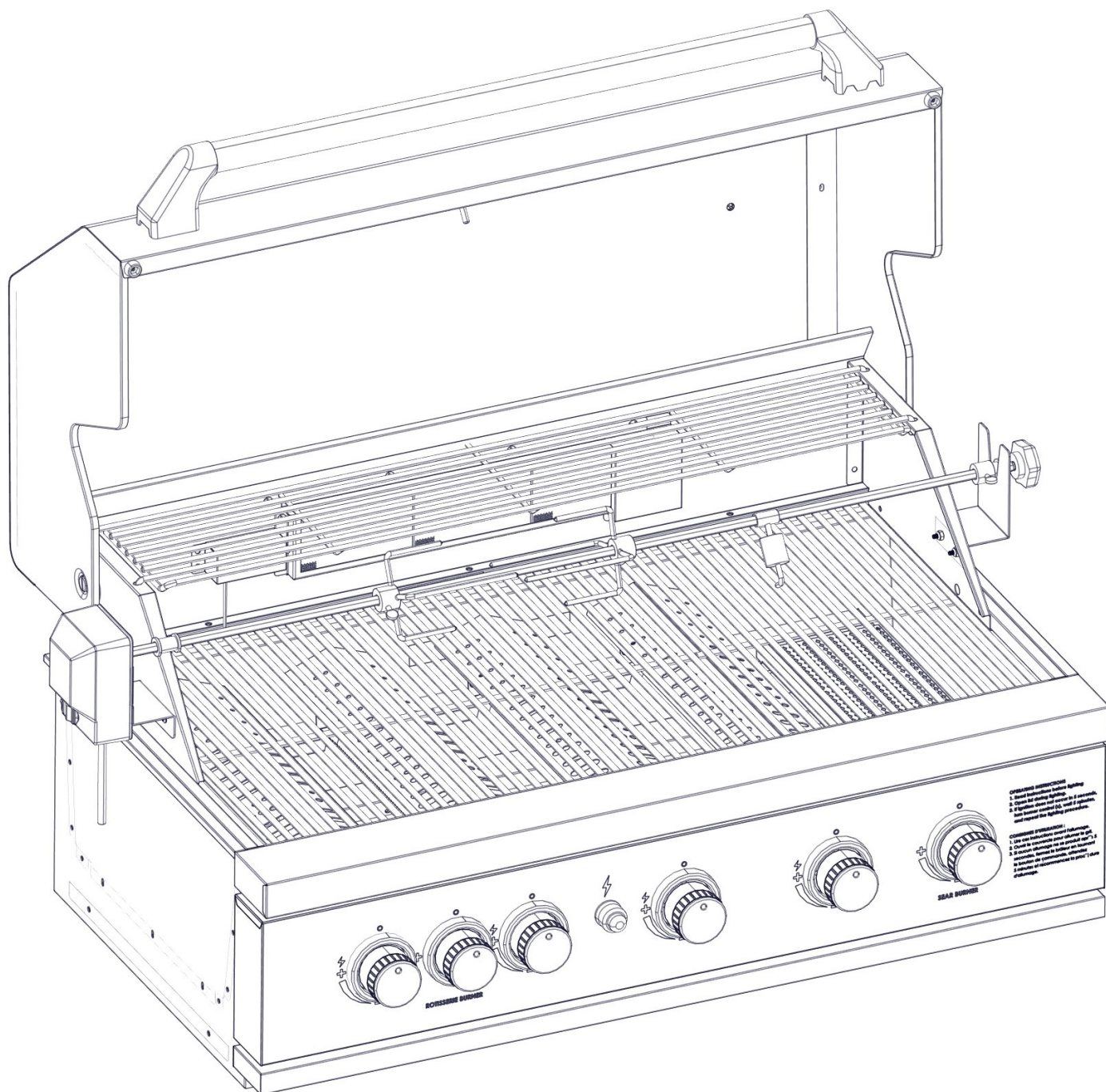
- RÉINSTALLEZ LE BOUTON À L'AVANT DU GRIL

- **RÉPÉTEZ LES ÉTAPES 17A-17D POUR TOUS LES BOUTONS**



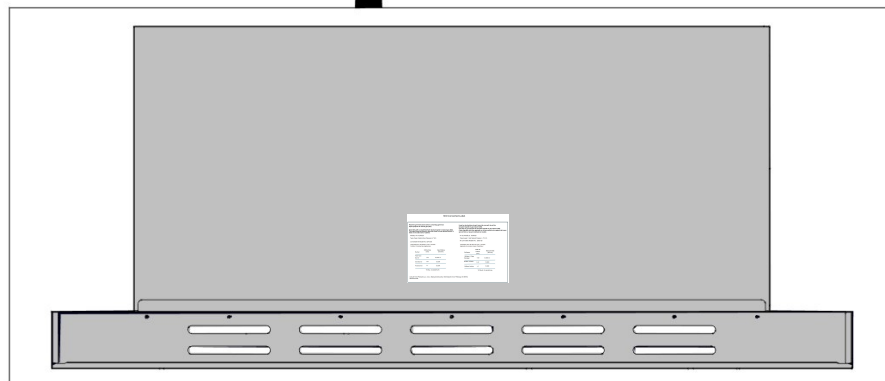
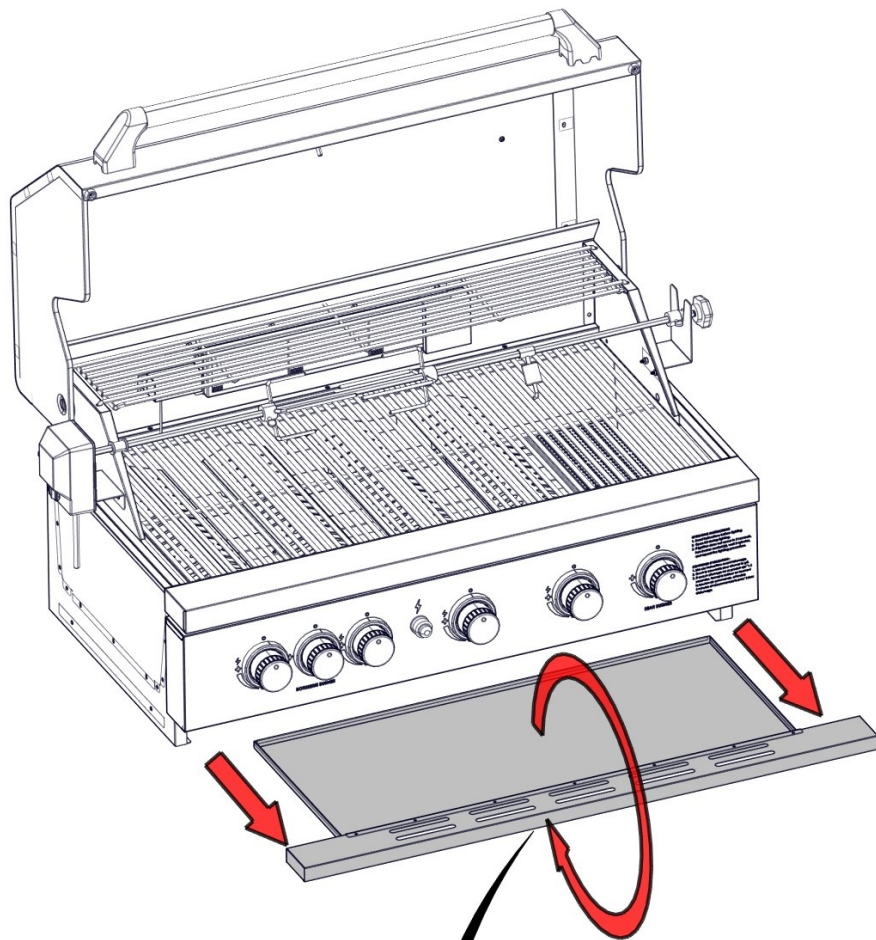
ÉTAPE 18 - GRIL

RÉINSTALLEZ TOUS LES GRILLES, LA GRILLE CHAUFFANTE, LES DOMPTEURS DE FLAMMES, ET LA RÔTISSOIRE (SI INSTALLÉE)



ÉTAPE 19 - GRIL

1. DÈS QUE LA CONVERSION SOIT FINIE, TIREZ LE PLATEAU DE GRAISSE AU-DESSOUS LE GRIL.
2. TOURNEZ LE PLATEAU À L'INVERSE ET LE METTRE L'ÉTIQUETTE CONVERTI DANS LA LOCALISATION MONTRÉ AU-DESSOUS.
3. RÉINSTALLEZ LE PLATEAU DE GRAISSE.

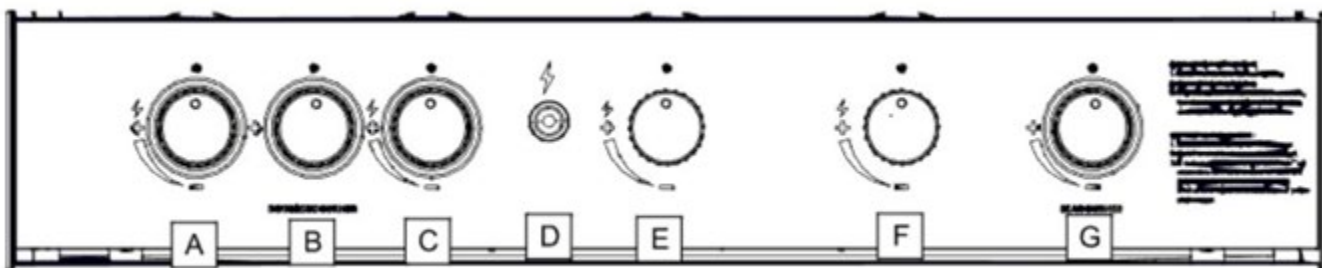


NOTEZ L'ARRIÈRE DE PLATEAU DE GRAISSE

UTILISATION DU GRIL EXTÉRIEUR

Le gril que vous avez acheté peut avoir une partie ou la totalité des caractéristiques énumérées. Les emplacements et les apparences des fonctionnalités présentées ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Panneau de commande :



- A. BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR DU GRIL GAUCHE
- B. BRÛLEUR ARRIÈRE DE RÔTISSOIRE
- C. BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR CENTRAL GAUCHE
- D. BOUTON DE COMMANDE DE L'ALLUMEUR ÉLECTRIQUE
- E. BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR CENTRAL DROIT
- F. BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR GRILL DROIT
- G. BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR DU GRIL DROIT

Utilisation de votre barbecue extérieur

! AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une nouvelle conduite d'alimentation en gaz « extérieur » approuvée par la CSA.
Serrer solidement toutes les connexions de gaz.
Si vous êtes connecté à LP, demandez à une personne qualifiée de s'assurer la pression du gaz ne dépasse pas 11" (28 cm) de la colonne d'eau.
Voici des exemples de personnes qualifiées :
le personnel de chauffage autorisé,
le personnel autorisé de la compagnie gazière, personnel de maintenance autorisé.
Ne pas le faire peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

! AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après cuisson.
Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

! AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser de gril ou de matériaux combustibles.
Ne pas entreposer de matières combustibles à proximité du gril.
Cela peut entraîner la mort ou le feu.

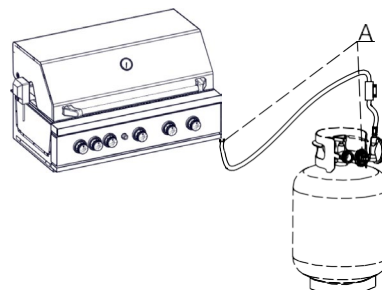
Inspecter le tuyau d'alimentation du réservoir de gaz propane

Inspecter le régulateur de pression de gaz/le tuyau avant chaque utilisation.

Inspecter le tuyau d'alimentation du réservoir de gaz propane

S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant que l'appareil de cuisson au gaz extérieur soit mis en

Le tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant.

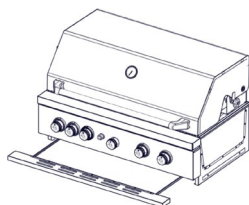


A. Ensemble régulateur de pression de gaz/tuyau

Allumage du brûleur principal

Préparer l'alimentation en gaz

1. Ouvrez complètement le capot. Ne pas allumer les brûleurs avec la hotte fermée.
2. Assurez-vous que les boutons de commande sont désactivés. Le bac d'égouttement doit être en place et poussé jusqu'au arrière.



A. Gouttière

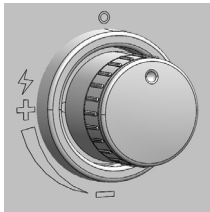
3. Pour les grils extérieurs utilisant un réservoir de gaz propane de 20 lb : Lentement ouvrir la vanne du réservoir.

REMARQUE : Si le limiteur de débit s'active, votre gril risque de ne pas s'allumer. Si votre gril s'allume, les flammes seront faibles et ne chaufferont pas correctement. Fermer la vanne du réservoir et tous les boutons de commande et attendre 30 secondes. Après avoir fermé le réservoir, ouvrez très lentement la vanne du réservoir et attendez 5 secondes avant de l'allumer.

Allumage du brûleur principal :

Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer les brûleurs.

4. Chaque bouton de commande créera sa propre étincelle. Enfoncez le bouton de commande et tournez à la position +.
5. Maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au gaz de circuler dans le tube. Vous entendrez un "claquement" de l'allumeur comme une étincelle allume au tube d'éclairage de brûleur. Vous verrez également 3"-5" de flamme orange provenant du tube d'éclairage du brûleur.
6. Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la grille de cuisson. Vous devriez voir une flamme. Si le brûleur ne s'allume pas au premier essai, appuyer sur le bouton de commande et le mettre en position OFF. Répéter la procédure d'éclairage.

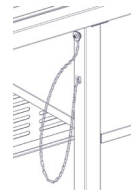
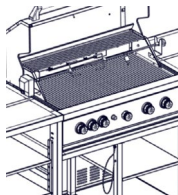


POUR ÉTEINDRE :

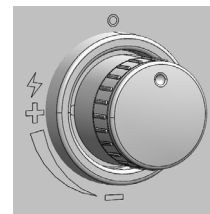
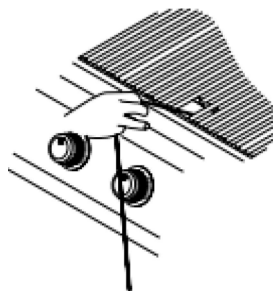
Poussez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Couper l'alimentation en gaz à la source une fois terminé.

Allumage manuel du gril principal

1. Ne vous penchez pas sur le gril.
2. S'assurer que tous les boutons de commande du brûleur sont éteints. Appuyer sur chaque bouton et le tourner dans le sens horaire pour s'assurer qu'il est en position OFF.
3. Ouvrez le couvercle. Retirer la rallonge d'éclairage manuelle de l'armoire du gril, fixée au tube vertical (voir l'illustration ci-dessous) et fixer une allumette à l'anneau fendu.



4. Avec l'allumette attachée à l'anneau fendu, allumez l'allumette.
5. Insérez le porte-allumette et allumez l'allumette à travers les grilles de cuisson pour allumer le brûleur sélectionné.
6. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le en position +.
7. Vérifier que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson; Tu devrais voir une flamme.



8. Répéter les étapes 2 à 7 pour chaque brûleur principal.
9. Retirer l'allumette et remplacer l'extension d'éclairage manuel sur le tube droit.

IMPORTANT :

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, mettez le bouton du brûleur sur OFF et attendez 5 minutes avant de rallumer. Si des brûleurs ne s'allument pas après avoir essayé de les allumer manuellement, contactez le service clientèle. Voir la section "Assistance".

Avertissement (après utilisation) :

Le stockage d'un appareil de cuisson au gaz extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si :

La bouteille est débranchée et retirée de l'appareil de cuisson au gaz extérieur.

POUR ÉTEINDRE :

Poussez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Couper l'alimentation en gaz à la source une fois terminé.

⚠ AVERTISSEMENT



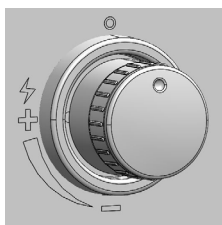
Risque d'incendie

AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de commande du brûleur sur OFF et attendez cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant d'essayer à nouveau ou d'allumer avec une allumette.

Allumage du brûleur à saisir

Préparer l'alimentation en gaz

1. Ouvrez complètement le capot. Ne pas allumer les brûleurs avec la hotte fermée.
2. Assurez-vous que les boutons de commande sont désactivés. Le bac d'égouttement doit être en place et poussé jusqu'au arrière.
3. Mettre le réservoir de propane en marche en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendre 60 secondes.
4. Après une période de non-utilisation, avant d'allumer le brûleur, quelques secondes doivent passer pour que la conduite d'alimentation en gaz se remplisse.
5. Lorsque vous utilisez l'allumeur instantané, vous verrez un éclair de flammes se déplacer de gauche à droite sur la surface du brûleur. Le brûleur n'est pas allumé tant que toute la surface en céramique n'est pas enflammée.
6. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner à la position +. À l'aide d'une autre main, appuyer sur le bouton de commande de l'allumeur électrique en même temps pour générer une étincelle et allumer le brûleur. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant vingt secondes après l'allumage du brûleur.
7. Relâcher le bouton de commande.
8. Vérifier que le brûleur est allumé par la lueur rouge sur toute la surface de la céramique.



POUR ÉTEINDRE :

Poussez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Couper l'alimentation en gaz à la source une fois terminé.

! AVERTISSEMENT

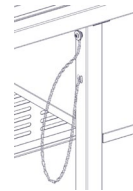


Risque d'incendie

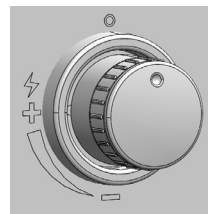
Attention : La flamme du brûleur peut être difficile à voir par une journée ensoleillée.
Avertissement : Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur à la position OFF et attendez cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer ou d'essayer de s'allumer

Allumage manuel de la rôtissoire

1. Ne vous penchez pas sur le grill.
2. Ouvrez le couvercle.
3. Retirer la rallonge d'éclairage manuelle de l'armoire du grill, fixée au tube vertical (voir l'illustration suivante) et fixer une allumette à l'anneau fendu.



4. Avec l'allumette attachée à l'anneau fendu, allumez l'allumette.
5. Tenir le porte-allumette avec allumette allumée du côté droit du brûleur de la rôtissoire.
6. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner à la position +. Insérer le porte-allumettes et l'allumette allumée dans les grilles de cuisson pour allumer le brûleur à saisir. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant vingt secondes après l'allumage du brûleur.
7. Relâcher le bouton de commande.
8. Vérifier que le brûleur est allumé par la lueur rouge sur toute la surface de la céramique.



POUR ÉTEINDRE :

Poussez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Couper l'alimentation en gaz à la source une fois terminé.

IMPORTANT :

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, mettez le bouton du brûleur sur OFF et attendez 5 minutes avant de rallumer.
Si des brûleurs ne s'allument pas après avoir essayé de les allumer manuellement, contactez le service clientèle. Voir la section "Assistance".

Avertissement (après utilisation) :

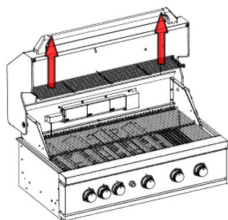
Le stockage d'un appareil de cuisson au gaz extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si :

La bouteille est débranchée et retirée de l'appareil de cuisson au gaz extérieur.

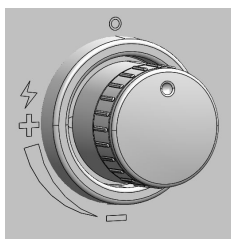
Allumage du brûleur de rôtissoire

Préparer l'alimentation en gaz

1. Ouvrez complètement le capot. Ne pas allumer les brûleurs avec la hotte fermée.
2. Retirez la grille de cuisson et les grilles de cuisson de la boîte de cuisson.



3. Assurez-vous que les boutons de commande sont désactivés. Le bac d'égouttement doit être en place et poussé jusqu'au arrière.
4. Mettre le réservoir de propane en marche en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendre 60 secondes.
5. Après une période de non-utilisation, avant d'allumer le brûleur de la rôtissoire, quelques secondes doivent passer pour que la conduite d'alimentation en gaz se remplisse.
6. Lorsque vous utilisez l'allumeur à pression, vous verrez un éclair de flammes se déplacer de gauche à droite sur la surface du brûleur de la rôtissoire. Le brûleur de rôtissoire n'est pas allumé jusqu'à ce que toute la surface en céramique soit enflammée.
7. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner à la position +. À l'aide d'une autre main, appuyer sur le bouton de commande de l'allumeur électrique en même temps pour générer une étincelle et allumer le brûleur. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant vingt secondes après l'allumage du brûleur.
8. Relâcher le bouton de commande.
9. Vérifier que le brûleur de la rôtissoire est allumé par la lueur rouge sur toute la surface de la céramique.



POUR ÉTEINDRE :

Poussez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Couper l'alimentation en gaz à la source une fois terminé.

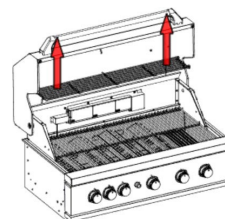
! AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

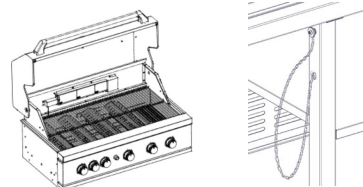
Attention : La flamme du brûleur de rôtissoire peut être difficile à voir par une journée ensoleillée.
Avertissement : Si la rôtissoire ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur à la position OFF et attendez cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer ou d'essayer de s'allumer manuellement avec une allumette.

Allumage manuel de la rôtissoire

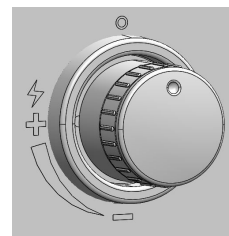
1. Ne vous penchez pas sur le gril.
2. Ouvrez le couvercle. Retirez la grille de cuisson de la boîte de cuisson.



3. Retirer l'extension d'éclairage manuel de l'armoire du gril, fixée au tube vertical (voir illustration suivante) et attacher une allumette à l'anneau de séparation.



4. Avec l'allumette attachée à l'anneau fendu, allumez l'allumette.
5. Tenir le porte-allumette avec allumette allumée du côté droit du brûleur de la rôtissoire.
6. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner à la position +. Insérer le porte-allumettes et l'allumette allumée dans les grilles de cuisson pour allumer le brûleur à saisir. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant vingt secondes après l'allumage du brûleur.
7. Relâcher le bouton de commande.
8. Vérifier que le brûleur de la rôtissoire est allumé par la lueur rouge sur toute la surface de la céramique.



POUR ÉTEINDRE :

Poussez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Couper l'alimentation en gaz à la source une fois terminé.

IMPORTANT :

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, mettez le bouton du brûleur sur OFF et attendez 5 minutes avant de rallumer.
Si des brûleurs ne s'allument pas après avoir essayé de les allumer manuellement, contactez le service clientèle. Voir la section "Assistance".

Avertissement (après utilisation) :

Le stockage d'un appareil de cuisson au gaz extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si :

La bouteille est débranchée et retirée de l'appareil de cuisson au gaz extérieur.

Grille

- Les boutons ont des réglages élevés, moyens et faibles pour la flamme ajuster.
- Les réglages de chaleur indiqués sont approximatifs.
- Les temps de cuisson sont affectés par les conditions météorologiques.
- Lorsque 2 températures sont indiquées, par exemple : Moyen à Mi-bas, commencer par le premier et ajuster en fonction de la cuisson progrès.
- Les temps de cuisson peuvent varier selon le tableau type de combustible, naturel ou gaz de pétrole liquéfié.

| ALIMENTAIRE | MÉTHODE DE CUISSON/RÉGLAGE DU BRÛLEUR | TEMP INTERNE. | TEMPS (nombre total de minutes) | INSTRUCTIONS SPÉCIALES |
|--|---------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|--|
| Boeuf | | | | |
| Hamburgers ½ po (1,3 cm) à ¾" (1,9 cm) d'épaisseur | DIRECT Médium | Moyen (160°F/71°C) | 10-15 | Griller, tourner une fois. |
| Rôtis | INDIRECT | Med-Rare (145°F/63°C) | 32-40 par lb | Tente avec foil 45-60 premières minutes du temps de cuisson. |
| Faux-filet, surlonge | Moyen/OFF/Moyen | à moyen (160°F/71°C) | (15-18 par kg) | |
| Steaks, 1 po (2,5 cm) | DIRECT | Med-Rare (145°F/63°C) | 11-16 | Faire pivoter les steaks d'un quart de tour pour créer marques de grill croisées. |
| Porterhouse, Rib, os en T, Longe supérieure, surlonge | Médium | à moyen (160°F/71°C) | | |
| Steaks, 1½ po (3,8 cm) | DIRECT | Med-Rare (145°F/63°C) à | 18-25 | |
| Porterhouse, côte, os en T, Longe supérieure, surlonge | Médium | Medium (160°F/71°C) | | |
| Haut rond ou épaule/ mandrin (London Broil) | DIRECT | Med-Rare (145°F/63°C) à | 22-29 | |
| 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur | Médium | Medium (160°F/71°C) | | |
| Flanc, 1,3 cm (½ po) d'épaisseur | DIRECT | Med-Rare (145°F/63°C) | 11-16 | |
| Médium | | | | |
| Porc | | | | |
| Côtelettes, 1 po (2,5 cm) | DIRECT | Moyen (160°F/71°C) | 12-22 | |
| 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur | Moyenne à moyenne – faible | | 30-40 | |
| Côtes | INDIRECT | Moyen (160°F/71°C) | 40-60 | Griller, en tournant de temps en temps. Au cours des dernières minutes avec sauce barbecue si désiré. Une fois terminé, envelopper dans du papier d'aluminium. |
| 2½ à 4 lb (0,9 à 1,5 kg) | Med/OFF/Med | | | Faire dorer de tous les côtés pendant la cuisson. |
| Filet rôti désossé, 1 lb (0,37 kg) | DIRECT | Moyen (160°F/71°C) | 18-22 | Envelopper le jambon entier dans du papier d'aluminium et mettre sur le grill sans casserole ni égouttoir. |
| Moyé jambon, 8-10 lbs (3-3.7 kg) | INDIRECT | Réchauffer (140 °F/60 °C) | 2-2½ heures | |
| Med/OFF/Med | | | | |
| Steak de jambon précuit, ½ po (1,3 cm) d'épaisseur | DIRECT | Réchauffer (145°F/63°C) | 7-10 | |
| Préchauffage moyen | | | | |
| Gril moyen | | | | |
| Hot-dogs | DIRECT | Réchauffer (145°F/63°C) | 5-10 | Trancher la peau si désiré. |
| Médium | | | | |
| Poulet | | | | |
| Poitrine, désossée | DIRECT | 170°F/77°C | 15-22 | Pour une cuisson uniforme, battre la poitrine à ¼ po (2,0 cm) d'épaisseur. |
| Médium | | | | |
| Pièces, 2-3 lbs (0.75-1,1 kg) | DIRECT | Poitrine 170°F/77°C | | Commencez côté os vers le bas. |
| Med-Low à Medium | | Cuisse 180°F/82°C | | |
| Agneau | | | | |
| Côtelettes et steaks, longe, côte, surlonge | DIRECT | Moyen rare (145°F/63°C) à | 10-20 | |
| 1 po (2,5 cm) d'épaisseur | Médium | moyen (160°F/71°C) | | |
| 1½ po (3,8 cm) d'épaisseur | DIRECT | Med-rare (145°F/63°C) | 16-20 | |
| Médium | | à moyen (160°F/71°C) | | |

| ALIMENTAIRE | MÉTHODE DE CUISSON/ RÉGLAGE DU BRÛLEUR | TEMP INTERNE. | TEMPS (nombre total de minutes) | INSTRUCTIONS SPÉCIALES |
|---|---|--|--|---|
| Poissons et fruits de mer | | | | |
| Filets, steaks, morceaux de flétan, saumon, | DIRECT Médium | | 4-6 par ½ po (1,3 cm) | Griller, tourner une fois. Brosser le gril avec de l'huile pour empêcher le poisson de coller. Retirer lorsque l'intérieur est |
| Espadon, 8 oz (0,25 kg) | | | épaisseur des poissons | opaque et squameux avec la peau facilement retiré. |
| Poisson-chat entier, truite arc-en-ciel, 8-11 oz (0,25-0,34 kg) | DIRECT Élevé | | 5-7 par côté | |
| Crustacés, pétoncles, crevettes | DIRECT Médium | | 4-8 | |
| Dinde | | | | |
| Sein entier (avec os) | HI/OFF/HI INDIRECT | 170°F/77°C | 14-18 par lb (7-8 par kg) | Tente avec foil jusqu'au dernier 30 minutes de cuisson. |
| Moitié de la poitrine (insertion osseuse) | INDIRECT Moyen/OFF/Moyen | 170°F/77°C | 25-30 par livre (11-14 par kg) | Commencez côté peau vers le bas. |
| Entier, 7 à 12 lb (2,6 à 5,4 kg) | INDIRECT HI/OFF/HI | Sein 170°F/77°C Cuisse : 180 °F/82 °C | 11-16 per lb (5-7 par kg) | Moins de 11 lb (5,0 kg) |
| Légumes frais | | | | |
| Épis de maïs | DIRECT Médium | | 20-25 | Tremper dans l'eau froide 20 minutes. Ne pas décortiquer. Secouer eau. |
| Aubergine | DIRECT Médium | | 7-10 | Laver et couper en tranches de 1,3 cm (½ po) ou dans le sens de la longueur. Frôler huile d'olive. |
| Oignon, ½ po (1,3 cm) d'épaisseur | DIRECT Médium | | 8-20 | Griller, tourner une fois. Badigeonner d'huile d'olive. Passer une brochette plusieurs tranches à tenir ensemble. |
| Pommes de terre, sucrées, entières | DIRECT Médium | | 40-70 | Envelopper individuellement dans une feuille résistante. Grill, tournant de temps en temps. |
| Cuisson, entier | DIRECT Élevé | | 45-90 | |
| Poivrons rôtis | DIRECT Élevé | | 15-22 | Laver et placer sur le gril entier. Char peau tout autour. Refroidir dans un Sac en papier ou en plastique pour relâcher la peau noircie. Peler et enlever les graines. |
| Courge, été, courgettes | DIRECT Médium | | 7-10 | Laver et couper en tranches de 1,3 cm (½ po) ou dans le sens de la longueur. Frôler huile d'olive. |
| Rôti à l'ail | DIRECT Médium | | 20-25 | Couper le dessus, arroser d'huile d'olive et envelopper dans une double couche de papier d'aluminium. |

ENTRETIEN DES GRILLES EXTÉRIEURES

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le gril est froid. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Pour le nettoyage de routine, laver avec du savon et de l'eau en utilisant un chiffon doux ou une éponge. Rincer à l'eau propre et sécher immédiatement avec un chiffon doux et non pelucheux pour éviter les taches et les stries.

N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le gril, car il rayera la surface.

Pour éviter les dommages causés par les intempéries, utilisez un couvercle de gril en vinyle. Voir la section "Assistance" pour commander.

ACIER INOXYDABLE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez pas de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir la table de cuisson, de laine d'acier, de chiffons de lavage ou de serviettes en papier.

Les nettoyeurs ne doivent pas contenir de chlore. Des dommages peuvent survenir.

Les déversements de nourriture doivent être nettoyés dès que le gril entier est refroidi. Les déversements peuvent causer une décoloration permanente.

Méthode de nettoyage :

- Frotter dans le sens du grain pour éviter de rayer ou d'endommager la surface.
- Nettoyeur pour acier inoxydable
- Détergent liquide ou nettoyant tout usage :
- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Vinaigre pour enlever les taches d'eau dure.
- Nettoyeur pour vitres pour enlever les empreintes digitales.

GRILLES DE GRIL

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les grilles de gril, n'utilisez pas de grattoir en acier ou en fibre. Immédiatement après la fin de la cuisson, détachez la terre avec une brosse à poils en laiton. Tourner tous les brûleurs à HI pendant 10-15 minutes avec la hotte fermée pour brûler la terre de nourriture. Éteindre tous les brûleurs, relever la hotte et laisser refroidir les grilles. Utilisez la brosse à poils en laiton pour éliminer les cendres des grilles du gril.

Lorsqu'elles sont complètement refroidies, les grilles peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur. Nettoyez-les avec un détergent doux et de l'eau tiède.

GRILLE CHAUFFANTE

Méthode de nettoyage :

- Un détergent liquide ou un nettoyant tout usage.
- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Pour les endroits difficiles ou la graisse cuite au four, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

IMPORTANT : Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que tous les boutons de commande sont en position Off.

EXTERIOR

La qualité de ce matériau résiste à la plupart des taches et des piqûres, à condition que la surface soit maintenue propre, polie et recouverte.

- Appliquer le vernis en acier inoxydable sur toutes les zones non fumantes avant la première utilisation. Réappliquer après chaque nettoyage pour éviter des dommages permanents à la surface.
- Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau chaude et propre.
- Essuyez complètement la surface avec un chiffon doux.
- Pour les endroits difficiles ou la graisse cuite au four, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

INTERIOR

La décoloration de l'acier inoxydable sur ces pièces est à prévoir, en raison de la chaleur intense des brûleurs. Toujours frotter dans le sens du grain. Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau chaude et propre.

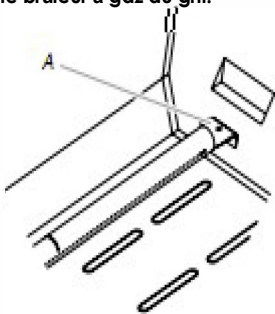
Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide ou nettoyant tout usage.
- Rincer à l'eau propre et sécher complètement avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Une éponge de nettoyage robuste peut être utilisée avec des produits de nettoyage doux.
- Pour les petites zones difficiles à nettoyer, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

BRÛLEURS

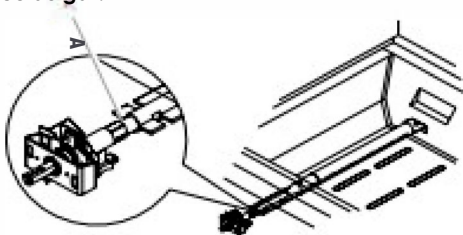
Méthode de nettoyage :

- Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique.
- Dégagez tous les ports de brûleur bouchés avec un trombone redressé.
- N'utilisez pas de cure-dent car il pourrait se casser et obstruer le port.
- Vérifier et nettoyer les tubes du brûleur/venturi.
 1. Retirer les grilles et les coupe-flammes.
 2. Retirer les 2 vis qui maintiennent le brûleur en place. Retirer le brûleur à gaz du gril.



A. 2 vis

3. Utilisez une lampe de poche pour inspecter le brûleur à travers l'entrée du brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas de blocage. Si une obstruction est observée, utilisez un cintre en métal qui a été redressé pour les dégager.
4. Après avoir inspecté l'intérieur du brûleur à la recherche d'un blocage, remonter le brûleur en faisant glisser le tube central du brûleur à gaz sur l'orifice du gaz.



A. Connexion du brûleur/orifice

5. Réinstaller le brûleur à gaz à l'aide de 2 vis.

GOUTTIÈRE

IMPORTANT : Le plateau d'égouttement ne doit être retiré que lorsque le gril est complètement froid.

Le bac d'égouttement pleine largeur recueille la graisse et les particules alimentaires qui tombent à travers le gril. Nettoyer souvent pour éviter l'accumulation de graisse.

Méthode de nettoyage :

- Retirer le plateau et le placer sur une surface plane.
- Essuyer l'excès de graisse avec du papier absorbant
- Détergent doux et eau chaude. Rincer et sécher soigneusement.
- Remplacer le plateau.

BOUTONS ET ZONE DE BRIDE AUTOUR DES BOUTONS

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les boutons ou la zone de bride autour des boutons, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Ne pas tremper les

boutons. Méthode

de nettoyage :

- Détergent doux, un chiffon doux et de l'eau chaude.
- Rincer et sécher.

GRAPHIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les graphiques du panneau de commande, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Ne vaporisez pas le nettoyant directement sur le

panneau. Méthode de nettoyage :

- Nettoyer doucement autour des étiquettes du brûleur; Le nettoyage peut enlever l'impression.
- Détergent doux, chiffon doux et eau chaude.
- Rincer et sécher.

DÉPANNAGE

Le gril ne s'allume pas

- Le robinet du réservoir de propane de 20 lb est-il fermé? Mettre le réservoir de gaz propane de 20 lb en marche.
- Le gril est-il correctement connecté à l'alimentation en gaz ? Contactez un spécialiste en réparation qualifié ou consultez Installation Instructions.
- Y a-t-il du gaz dans le réservoir de propane de 20 lb? Vérifiez le niveau de gaz.
- L'allumeur fonctionne-t-il ? Vérifier que la batterie de l'allumeur est correctement installée ou vérifier voir si la batterie doit être remplacée. Voir la section Igniter Battery. Vérifier si le gril correspond à la lumière. Voir "Manuellement Allumer le gril principal" dans la section "Utilisation du gril extérieur". Vérifier les connexions de fils lâches à l'allumeur ou aux électrodes. Vérifier si des débris bloquent les électrodes. Si une étincelle se produit n'importe où mais l'extrémité de l'allumeur, remplacer le allumeur.

La flamme du brûleur ne restera pas allumée

- L'alimentation en gaz est-elle complètement activée ? Vérifier que le robinet du réservoir de propane de 20 lb est complètement ouvert.
- L'alimentation en gaz dans le réservoir de propane de 20 lb est-elle faible? Vérifiez le niveau de gaz.
- Le brûleur est-il correctement installé et en bon état ? Vérifiez que le brûleur est correctement installé. Vérifiez les défauts dans le brûleur.

La flamme est bruyante, faible ou erratique

- L'alimentation en gaz est-elle complètement activée ? Vérifier que le robinet du réservoir de propane de 20 lb est complètement ouvert.
- L'alimentation en gaz dans le réservoir de propane de 20 lb est-elle faible? Vérifiez le niveau de gaz.
- Un seul brûleur semble-t-il faible ? Vérifier et nettoyer les ports du brûleur s'ils sont bouchés ou sales. Voir Section "Nettoyage général".
- Le tuyau d'alimentation en gaz est-il plié ou tordu? Redresser le tuyau d'alimentation en gaz.
- La flamme est-elle bruyante ou s'éloigne-t-elle du brûleur ? Le brûleur peut recevoir trop d'air. Vérifier l'obturateur d'air réglage, voir la section "Vérification et réglage des brûleurs".
- La flamme du brûleur est-elle principalement jaune ou orange? Le gril peut être dans une zone trop venteuse ou ne pas recevoir suffisamment d'air. Vérifier que les entrées d'air du brûleur ne sont pas obstruées. Vérifier le réglage de l'obturateur d'air, voir "Vérifier et régler Brûleurs ».

Flammes excessives

- Y a-t-il trop de gras dans les aliments grillés? Gardez la flamme allumée ou éteignez un brûleur. Gardez le capot vers le haut lors de la cuisson pour éviter les poussées excessives. Placez la nourriture sur la grille jusqu'à ce que les flammes se dissipent. Pour éviter d'endommager le gril, ne vaporisez pas d'eau sur les flammes de gaz.

Poussées excessives

- Gaz propane :
- Pour les grills extérieurs utilisant un réservoir de gaz propane de 20 lb, ouvrez lentement la vanne du réservoir.
- REMARQUE : Si le limiteur de débit s'active, votre gril risque de ne pas s'allumer. Si votre gril s'allume, les flammes seront faibles et ne chaufferont pas correctement.
1. Fermer la vanne du réservoir et tous les boutons de commande et attendre 30 secondes.
 2. Après avoir fermé le réservoir, ouvrir très lentement le robinet du réservoir et attendre 5 secondes avant de l'allumer.
 3. Allumez les brûleurs un à la fois. Voir « Allumage du gril principal » section.

ASSISTANCE

Avant d'appeler pour obtenir de l'aide, veuillez cocher la case "Dépannage".

Lorsque vous appelez, veuillez connaître la date d'achat, le modèle complet et le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Veillez visiter www.backyarddiscovery.com
Pour obtenir le manuel d'assemblage le plus récent, pour enregistrer votre produit ou pour commander des pièces de rechange *Para obtener instrucciones en español, visitez www.backyarddiscovery.com*