

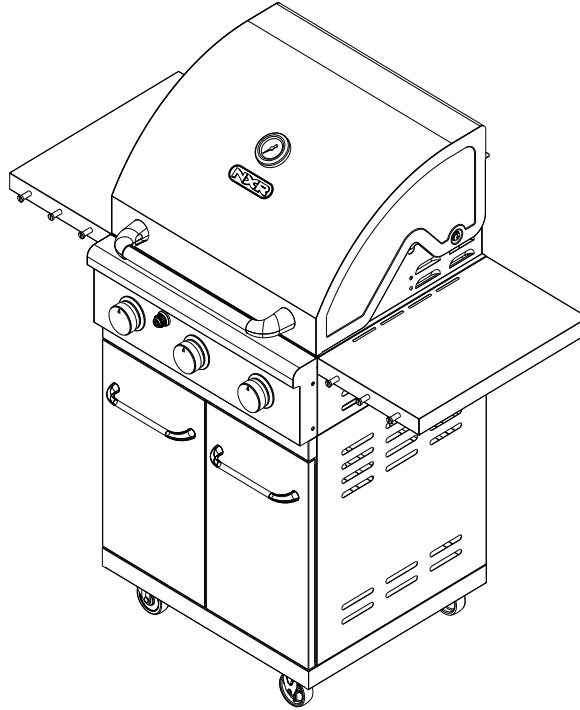
Barbecue à 3 brûleurs

ITM. / ART. 1031633

Modèle: 780- 0862

Barbecue au gaz- Manuel pour l'installation, les soins et l'entretien

IMPORTANT, GARDER POUR RÉFÉRENCE FUTURE, LIRE ATTENTIVEMENT



Avertissement :

- Pour utilisation à l'extérieur seulement.
- Lire attentivement le manuel en entier avant l'utilisation de l'appareil.
- Les pièces exposées peuvent être chaudes. Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé sur un bateau.
- Fermer la valve de la bonbonne de gaz après utilisation.
- Conserver ce manuel d'instructions.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres liquides ou de vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil .

⚠ Avertissement : Tout(e) mauvais(e) installation, réglage, modification, entretien ou maintenance peut causer des dommages matériels, des blessures, voire la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien instructions avant d'installer ou d'intervenir sur ce matériel.



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner chez le détaillant, appeler notre service à la clientèle au 1-888-909-8818, de 9 h à 17 h (HNP), du lundi au vendredi. Des représentants anglais, français et espagnols sont disponibles. Envoyez un courriel à : nxrcs@duro-global.com

Merci d'avoir acheté un barbecue NXR.

Nous apprécions votre achat, et nous vous recommandons de lire l'ensemble de ce manuel de l'utilisateur avant de faire fonctionner votre nouvel appareil pour la première fois.

Ce manuel contient des instructions sur comment installer et mettre en place correctement votre nouveau barbecue, ainsi que les détails des caractéristiques uniques offertes par notre produit. Veuillez conserver ce manuel pour référence future, car il contient des réponses aux questions que vous pourriez avoir alors que vous débutez la cuisson.

Merci,
Duro Corporation

Sommaire

Consignes de sécurité	4-7
Vue d'ensemble	8
Nomenclature	8-9
Contenu de l'emballage	9-10
Instructions d'assemblage	11-17
Instructions d'usage et d'entretien	18-19
Test de fuite de propane liquéfié.....	20
Instructions d'allumage du barbecue	21
Entretien et maintenance	22
Guide de dépannage	23
Garantie limitée	24-25

Instructions sur la sécurité

AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE » de ce manuel.

TESTÉ SELON LA NORME ANS Z21.58-2015/ CSA 1.6 - 2015 POUR LES APPAREILS À GAZ POUR CUISSON À L'EXTÉRIEUR. CE BARBECUE EST CONÇU POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

Codes d'installation du barbecue

Lors de l'installation du barbecue, ce dernier doit être installé au niveau électrique selon les codes électriques locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, selon le Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, l'entreposage et la manipulation des GPL, le Code d'installation du propane et du gaz naturel ANSI/NFPA B149.2 ou CSA B149.1, et le code national de l'électricité, ANSI/NFPA70.

Utilisation correcte du réservoir de GPL

Les modèles de barbecues au GPL sont conçus pour être utilisés avec un réservoir standard de GPL de 9 kg / 20 lb (20 lb), non inclus avec le barbecue.

Ne jamais brancher votre barbecue à gaz à un réservoir de GPL excédant cette capacité.

Si une source électrique externe est utilisée : Lors de l'installation de l'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur, ce dernier doit être mis à la terre au niveau électrique selon les codes électriques locaux ou, en l'absence de tels codes locaux, selon le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, ou selon le Code canadien de l'électricité, CSA C22.1

AVERTISSEMENT

Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz loin de toutes surfaces chaudes.

REMARQUE : le flux normal du gaz à travers l'assemblage du régulateur et du tuyau crée un bourdonnement. Un faible volume de bruit est parfaitement normal, et n'interférera pas avec le fonctionnement du barbecue. Si le bourdonnement est fort et excessif, vous pouvez avoir à purger l'air de la conduit de gaz ou à réinitialiser l'appareil d'excès du flux de gaz du régulateur. Cette procédure de purgation devrait être réalisée chaque fois qu'un nouveau réservoir de GPL est branché à votre barbecue.

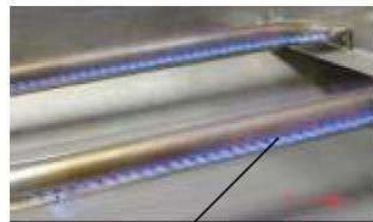
MISE EN GARDE : Attention aux retours de flammes

MISE EN GARDE : les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou font des nids dans les tubes des brûleurs du barbecue lors du transit et de l'entreposage. Ces toiles peuvent mener à une obstruction du flux du gaz, qui peut aboutir en un incendie dans et autour des tubes des brûleurs. Ce type d'incendie est connu comme « RETOUR DE FLAMME » et peut provoquer de sérieux dommages à votre barbecue et créer des conditions de fonctionnement risquées pour l'utilisateur.



Bien qu'un tube bouché de brûleurs ne soit pas la seule cause d'un « RETOUR DE FLAMME » c'est la cause la plus fréquente.

Pour réduire les chances d'un « RETOUR DE FLAMME » vous devez nettoyer les tubes du brûleur avant d'assembler votre barbecue, cela au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne lorsque les araignées sont plus actives. Toujours effectuer la procédure de nettoyage du tube du brûleur si votre barbecue n'a pas été utilisé pour une longue période. Un tube obstrué peut causer un incendie sous le barbecue.



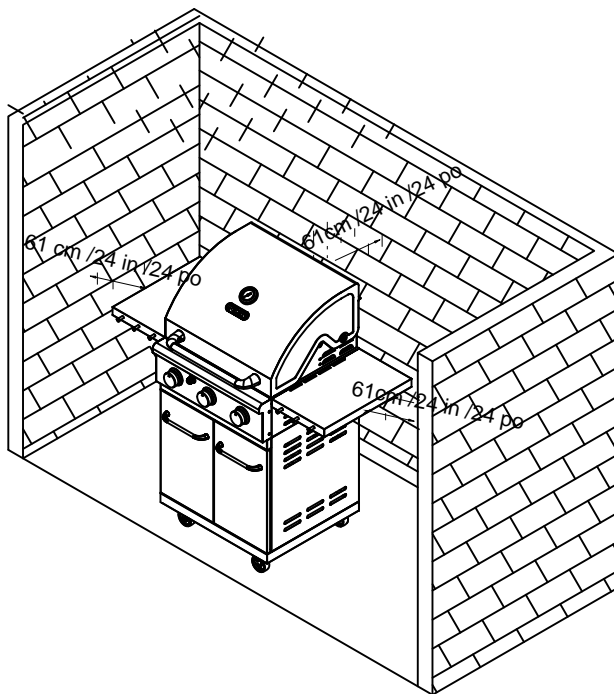
2.54 cm / 1 in / 1 po

Veillez vérifier visuellement les flammes du brûleur avant chaque utilisation. Les flammes devraient ressembler à celles de l'illustration. Si ce n'est pas le cas, référez-vous à la section sur le brûleur de ce manuel.

Instructions sur la sécurité

BONNE DISPOSITION ET ESPACE AUTOUR DU BARBECUE

- N'utilisez jamais votre barbecue à gaz dans un garage, sur un porche, dans un hangar, un passage ou tout autre endroit fermé. Votre barbecue à gaz doit seulement être utilisé à l'extérieur.
- N'installez pas cet appareil dans des endroits clos pouvant s'enflammer.
- Espace libre minimum entre les côtés et l'arrière de l'appareil et une construction combustible : 61 cm (24 po) aux côtés, et 61 cm (24 po) à l'arrière.
- **NE PAS** utiliser cet appareil sous des surfaces combustibles suspendues. Cet appareil à gaz pour cuisson à l'extérieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de plaisance et/ou des bateaux.
- Veuillez ne pas bloquer le flux de l'air d'aération autour du barbecue à gaz. Veuillez seulement utiliser l'assemblage du régulateur et du tuyau fourni avec votre barbecue à gaz. Les assemblages de régulateurs et de tuyaux de remplacement doivent être ceux spécifiés dans ce manuel.
- L'assemblage du régulateur et du tuyau doit être inspecté avant chaque utilisation du barbecue. S'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit alors être remplacé avant de faire fonctionner le barbecue. L'assemblage de remplacement du tuyau doit être celui spécifié par le fabricant.
- L'assemblage du régulateur à pression et du tuyau fourni avec l'appareil à gaz pour cuisson à l'extérieur doit être utilisé. N'utilisez jamais d'autres types de régulateurs. Contactez le service à la clientèle pour les pièces de remplacement spécifiées par le fabricant.
- Cet appareil à gaz pour cuisson à l'extérieur est équipé avec un régulateur à pression qui est conforme à la norme pour les valves de régulation de pression pour le GPL ANSI/UL144.
- N'utilisez pas des briquettes de quelle que nature que ce soit dans ce barbecue.
- Gardez la partie arrière et les côtés du chariot dégagés et libres de tout débris.
- Veuillez ne jamais utiliser le barbecue dans des conditions extrêmement venteuses. Si l'appareil est situé dans une zone où il vente constamment (en face de l'océan, sur le haut d'une montagne, etc.), un coupe-vent sera requis. Veuillez toujours respecter l'espace libre requis.
- N'utilisez jamais un réservoir au propane bosselé ou rouillé.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation du combustible loin de toute surface réchauffée.
- Lors de l'allumage, gardez votre visage et vos mains aussi loin que possible du barbecue.
- Les réglages au brûleur doivent seulement être effectués après refroidissement de ce dernier.



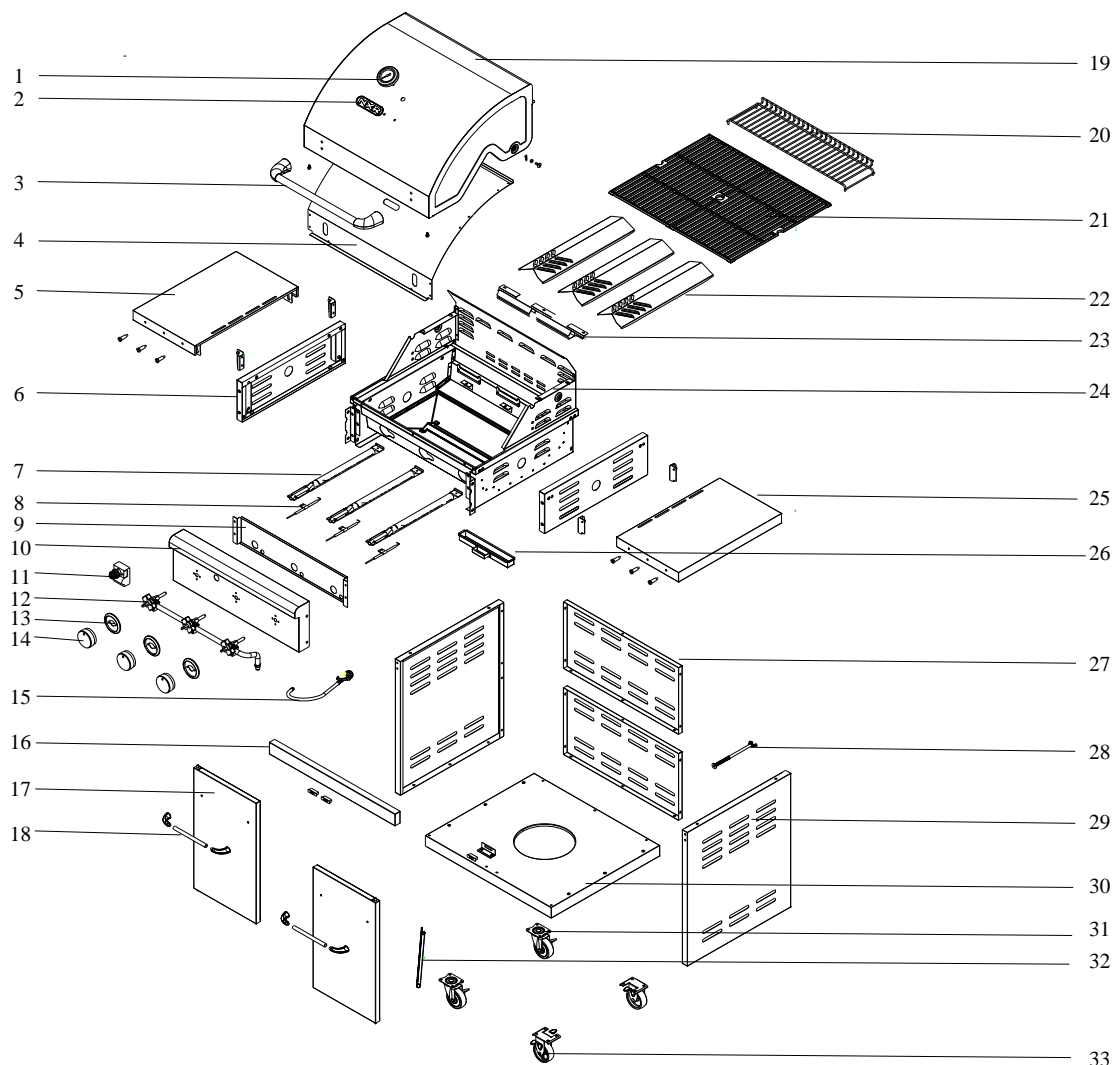
Instructions sur la sécurité

- Veuillez ne pas cuire des contenants hermétiques d'aliments. La montée de la pression peut faire en sorte que le contenant explose et provoque des blessures.
- Portez un gant lors de l'ouverture du couvercle du barbecue.
- Ne penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert.
- Lors de l'allumage d'un brûleur, prêtez une attention particulière à ce que vous faites. Assurez-vous que vous êtes conscient de quel brûleur vous allumez, afin que votre corps et vos vêtements soient éloignés de toute flamme nue.
- Lors de l'utilisation du barbecue, veuillez ne pas toucher à la grille de l'appareil, à la grille du brûleur, ou aux zones près de celles-ci, car elles vont devenir extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Veuillez utiliser seulement des poignées (maniques) sèches. Les poignées (maniques) humides ou trempées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. Veuillez ne pas utiliser une serviette ou tout autre linge encombrant au lieu de poignées (maniques). Ne permettez pas aux poignées (maniques) de toucher aux surfaces chaudes de la grille du barbecue.
- La graisse est inflammable. Laissez la graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Ne laissez pas les dépôts de graisse s'accumuler dans le plateau pour la graisse au bas de la chambre à cuisson du barbecue. Nettoyez souvent le plateau pour la graisse.
- Veuillez ne pas utiliser de papier d'aluminium pour tapisser les grilles de l'appareil ou le bas de celui-ci. Cela peut fortement nuire au flux d'air de combustion ou piéger une chaleur excessive dans la zone de contrôle.
- Pour un allumage et une performance correcte des brûleurs, veuillez garder propres les orifices des brûleurs. Il est nécessaire de les nettoyer périodiquement pour une performance optimale. Les brûleurs vont seulement fonctionner en une seule position, et doivent être montés correctement pour un fonctionnement sécuritaire.
- Nettoyez le barbecue avec précaution. Pour éviter toute brûlure causée par la vapeur, n'utilisez pas un chiffon ou une éponge mouillée pour nettoyer le barbecue lorsqu'il est chaud. Certains nettoyeurs produisent des fumées toxiques ou peuvent s'enflammer lorsqu'ils entrent en contact avec une surface chaude.
- Fermez les contrôles et assurez-vous que le barbecue est refroidi avant d'utiliser tout type de nettoyeur en aérosol sur ou autour du barbecue. Le produit chimique qui produit l'action de vaporisation pourrait, en présence de la chaleur, s'enflammer ou faire rouiller les pièces métalliques.
- N'utilisez pas le barbecue pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits qui font des poussées de flammes plus souvent que la normale.
- Ne faites pas fonctionner le barbecue sous des constructions combustibles non-protégées. Utilisez le barbecue seulement dans des zones bien aérées.
- N'utilisez pas le barbecue dans des édifices, garages, hangars, passages couverts ou autres espaces clos.
- Gardez la zone entourant le barbecue libre de matériaux combustibles incluant les fluides, les déchets, et les vapeurs comme l'essence ou l'essence à briquet pour charbons de bois. Veuillez ne pas bloquer le flux de l'air de combustion et de l'aération.



Les appareils au gaz peuvent causer une légère exposition à quatre de ces substances, soit le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, qui sont causées avant tout par la combustion incomplète du combustible de gaz naturel. Lors du fonctionnement de votre barbecue à GPL, les flammes des brûleurs devraient être de couleur bleue. De plus, les flammes devraient être stables, sans pointes jaunes, bruit excessif et soulèvement. Cependant, la pointe jaune doit être restreinte aux premiers noyaux de la flamme seulement. Des brûleurs correctement réglés, indiqués par une flamme bleue plutôt que jaune, minimiseront une combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être minimisée par l'aération à l'aide d'une fenêtre ouverte ou par l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte d'extraction.

Vue d'ensemble

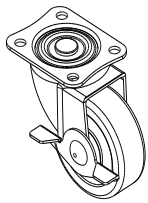
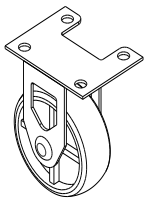
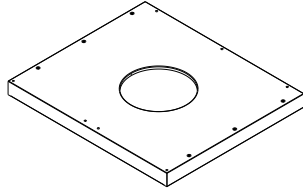
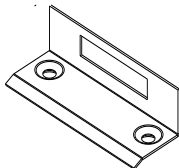
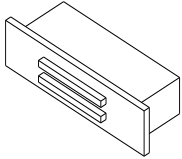
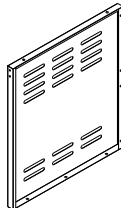
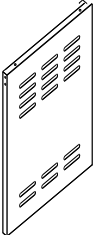
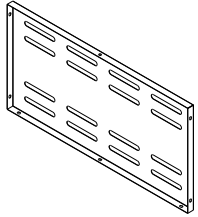
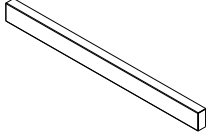
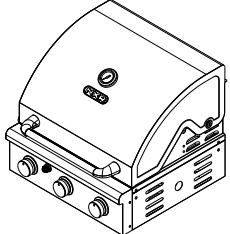
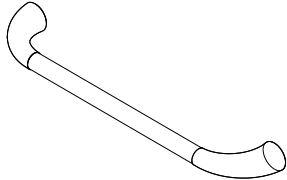
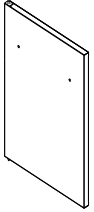


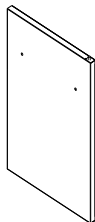
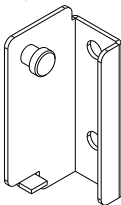
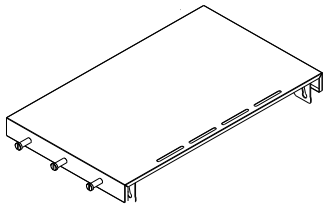
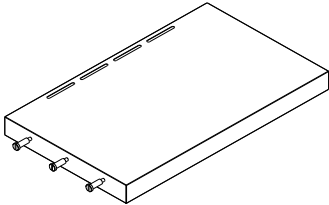
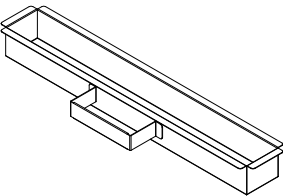
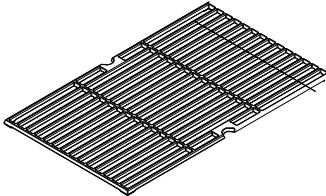
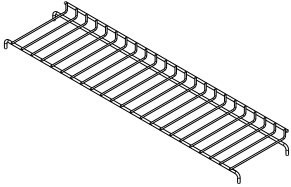
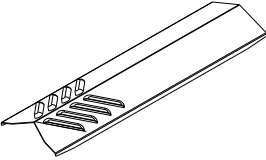
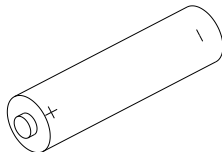
Nomenclature

N°	Description de la pièce	QTÉ
1	Indicateur de température	1 pc
2	Logo	1 pc
3	Poignée du couvercle principal	1 pc
4	Le principal couvercle doublure	1 pc
5	Étagère latéral gauche	1 pc
6	Panneau de décoration du foyer	2 pcs
7	Brûleur principal	3 pcs
8	Broche d'allumage	3 pcs
9	Défecteur avant	1 pc
10	Panneau de contrôle	1 pc
11	Allumeur électronique module	1 pc
12	Assemblage de soupape	1 pc
13	Lunette du bouton de contrôle	3 pcs
14	Bouton de contrôle	3 pcs
15	Régulateur	1 pc
16	Barre du chariot, avant	1 pc








N°	Description de la pièce	QTÉ
17	Porte du réservoir du gril	2 pcs
18	Poignée de porte	2 pcs
19	Couvercle principal	1 pc
20	Grille-réchaud	1 pc
21	Grilles de cuisson	2 pcs
22	Pare-flammes	3 pcs
23	Feux croisés	1 pc
24	Foyer principal	1 pc
25	Étagère droite latéral	1 pc
26	Boîte à graisse	1 pc
27	Panneau arrière	2 pcs
28	Barre de dents	1 pc
29	Panneau latéral	2 pcs
30	Panneau inférieur	1 pc
31	Roulette	2 pcs
32	Tige d'allumage	1 pc
33	Roulette avec freins	2 pcs

CONTENU DE LA BOÎTE

Roulette 2 pcs 	Roulette avec freins 2 pcs 	Panneau inférieur 1 pc 
Métal bloc 1 pc 	Aimant 3 pcs 	Panneau latéral gauche 1 pc 
Panneau latéral droite 1 pc 	Panneau arrière 2 pcs 	Barre du chariot, avant 1 pc 
Foyer principal 1 pc 	Poignée de porte 2 pcs 	Porte gauche 1 pc 

<p>Porte droite 1 pc</p> 	<p>Soutien Platen 4 pcs</p> 	<p>Étagère latéral gauche 1 pc</p> 
<p>Étagère droite latéral 1 pc</p> 	<p>Boîte à graisse 1 pc</p> 	<p>Grilles de cuisson 2 pcs</p> 
<p>Grill-réchaud 1pc</p> 	<p>Pare-flammes 3 pcs</p> 	<p>Batterie 1 pc</p> 

VIS incluses

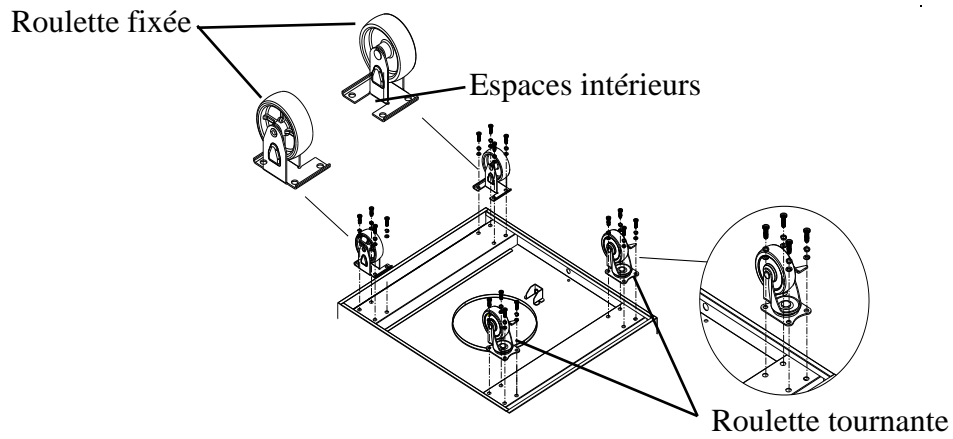
Paquet	 AA	 BB	 CC	 DD	 EE	 FF	 GG
Quantité nécessaire pour l'assemblage	16 pcs	3 pcs	12 pcs	34 pcs	34 pcs	34 pcs	4 pcs
Supplémentaires Pièces	1 pc	1 pc	1 pc	2 pcs	2 pcs	2 pcs	2 pcs
Total	17 pcs	4 pcs	13 pcs	36 pcs	36 pcs	36 pcs	6 pcs

Instructions d'assemblage

Étape 1: Fixer les roulettes

REMARQUE : Nous recommandons au moins deux personnes pour monter le barbecue.

Avertissement : Assurez-vous que les roulettes soient fixées.

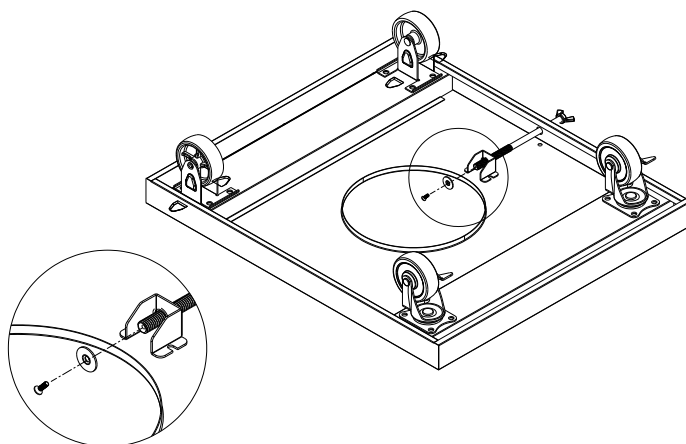


DD:16 pcs

EE:16 pcs

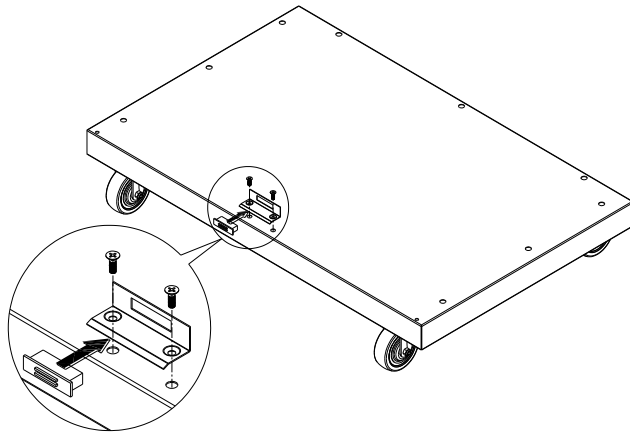
FF:16 pcs

Étape 2: Montage de la tige filetée



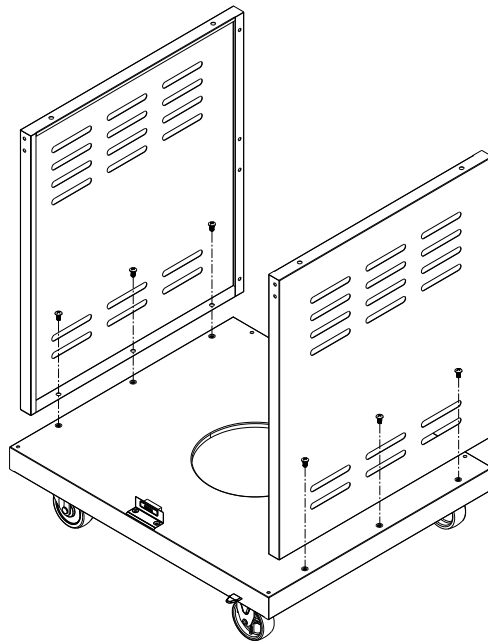
BB:1 pc

Étape 3: Assembler le joint magnétique de la porte



BB:2 pcs

Étape 4: Installer le panneau latéral du chariot



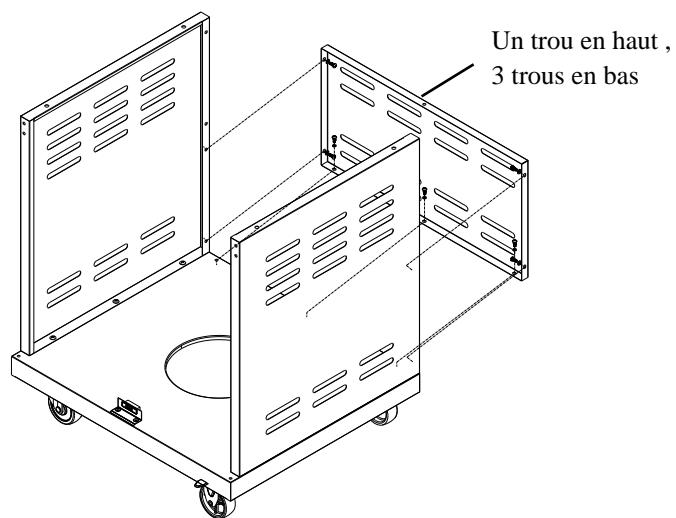
DD:6 pcs

EE:6 pcs

FF:6 pcs

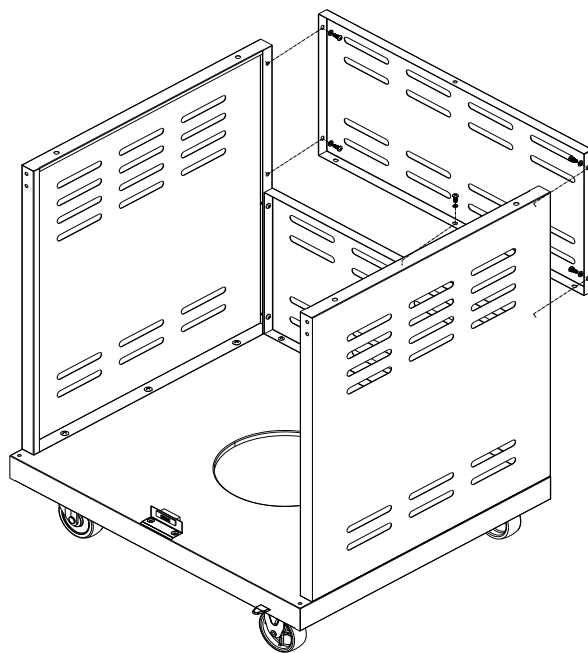
Étape 5: Installer le panneau arrière du chariot

Fig.1



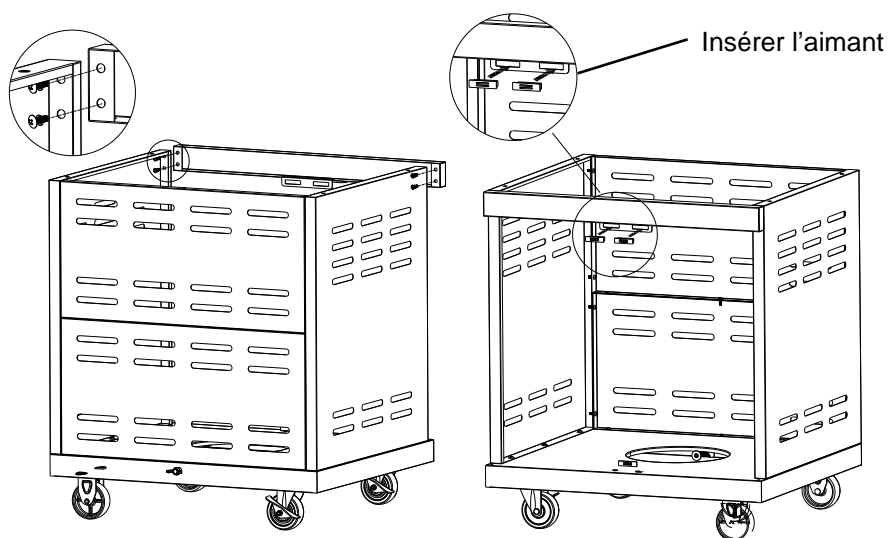
AA:7 pcs
CC:7 pcs

Fig.2



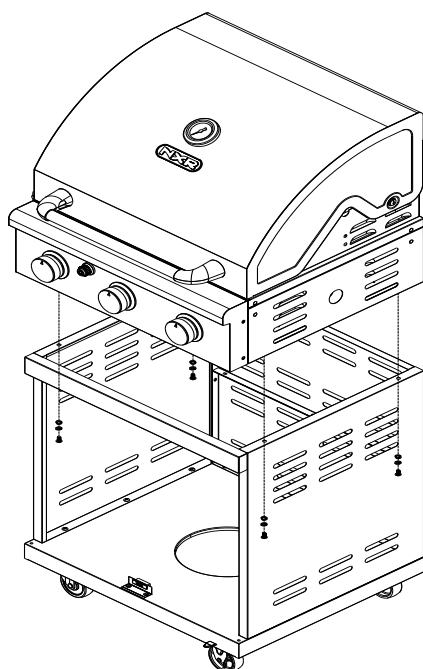
AA:5 pcs
CC:5 pcs

Étape 6: Installer la poutre



AA:4 pcs

Étape 7: Installer le foyer

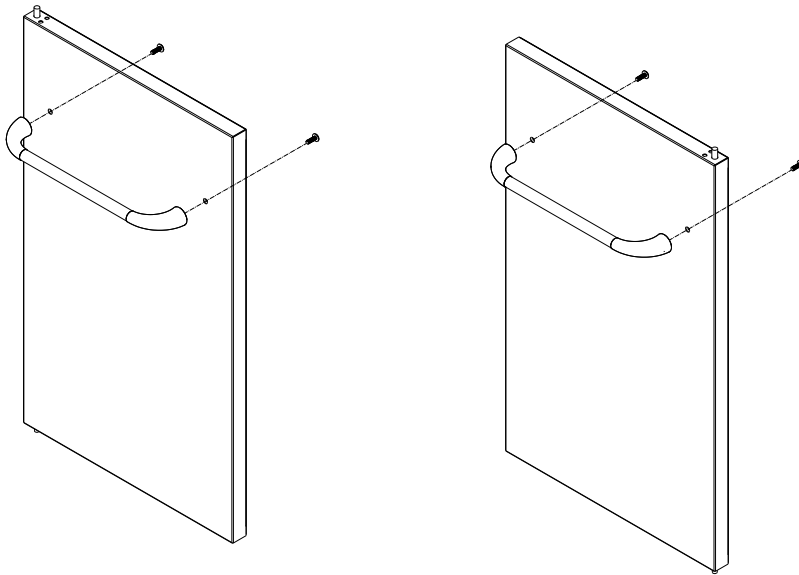


DD:4 pcs

EE:4 pcs

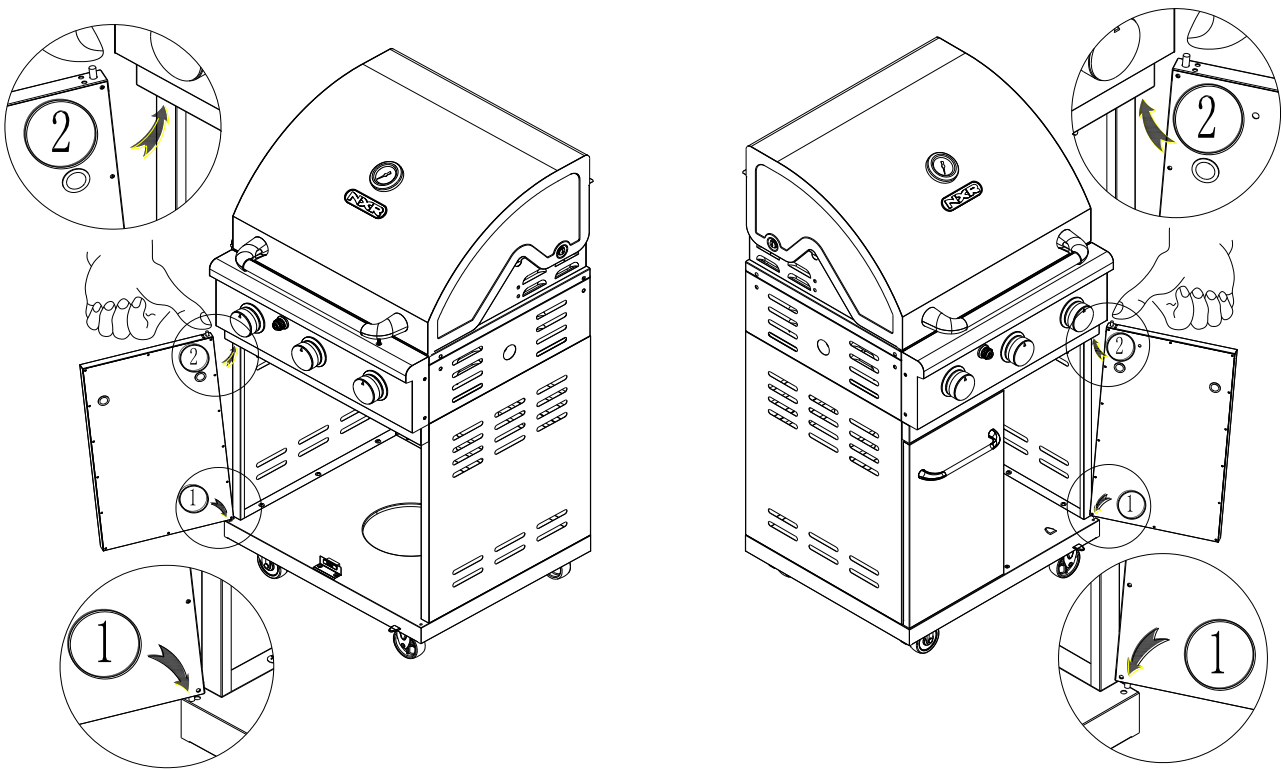
FF:4 pcs

Étape 8: Installer la poignée de la porte

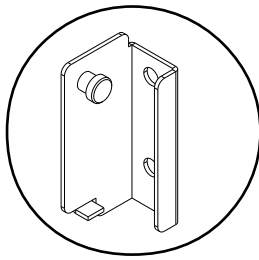


GG:4 pcs

Étape 9: Installer la porte

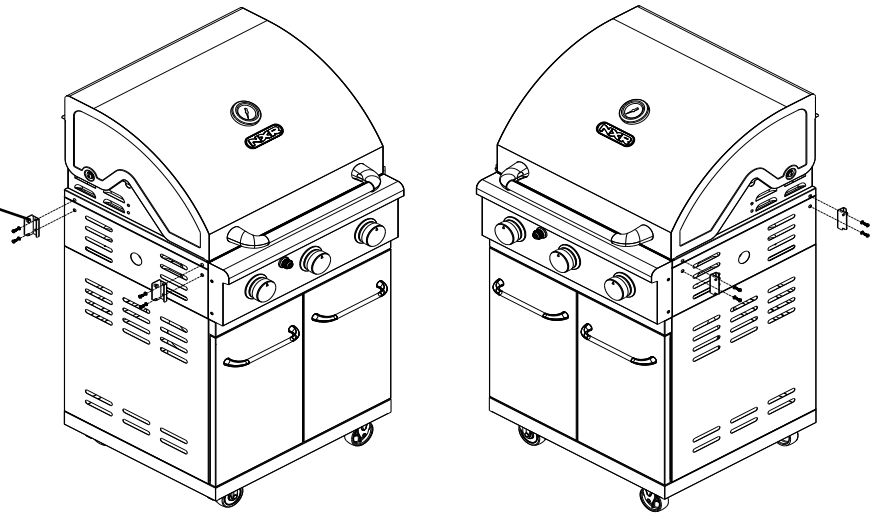


Étape 10: Installer l'étagère de support latéral



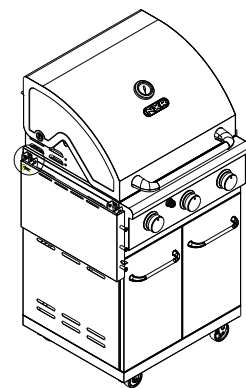
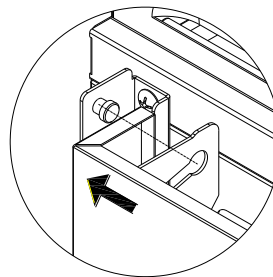
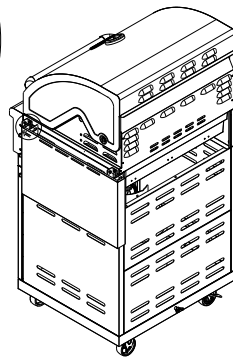
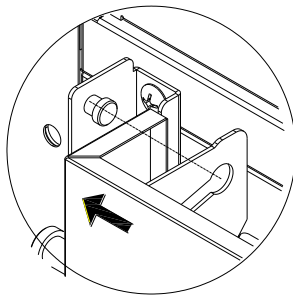
Barre du haut

DD:8 pcs
EE:8 pcs
FF:8 pcs

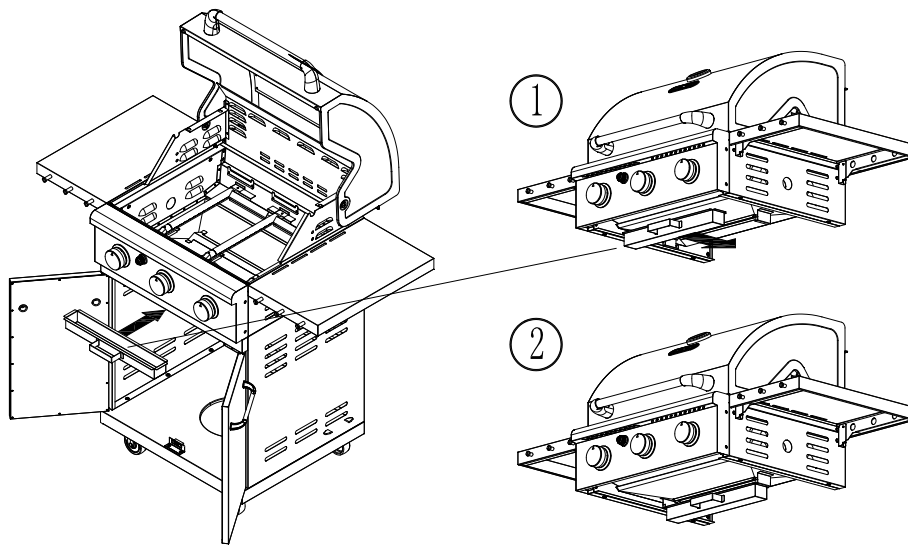


Étape 11: Installer les étagères latérales

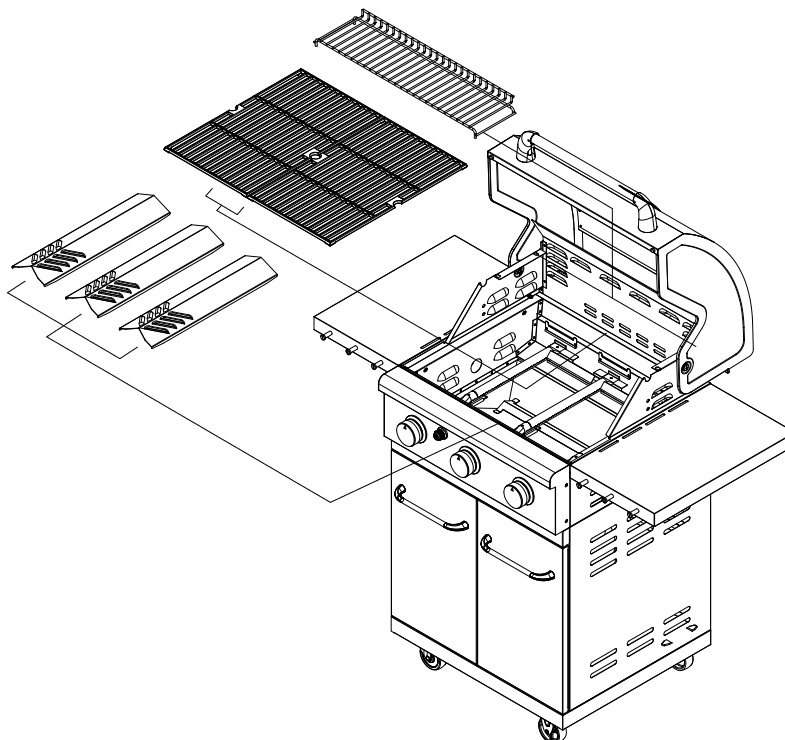
Visez le trou des deux côtés simultanément pour pouvoir les monter plus facilement.



Étape 12: Insérer le caisson à graisse



Étape 13: Placer le dompteur de flamme, la grille de cuisson et la grille de chauffage



Utilisation correcte de la bouteille de propane liquéfié

- Les modèles de barbecue à gaz au propane liquéfié sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de propane liquéfié standard 10 kg, non fournie avec le barbecue. Ne raccordez **jamais** votre barbecue à gaz à une bouteille de propane liquéfié d'une capacité supérieure à celle indiquée. La taille maximum des bouteilles de propane liquéfié pouvant être utilisée est de 30,5 cm et 47 cm de hauteur. **Vous devez utiliser une bouteille de gaz équipée d'un dispositif de sécurité de trop-plein.** Cette fonction de sécurité empêche la bouteille d'être trop remplie, ce qui peut entraîner des défaillances de la bouteille de propane liquéfié, du régulateur et/ou du barbecue.
- La bouteille de propane liquéfié utilisée doit être fabriquée et étiquetée selon les spécifications relatives aux bouteilles de gaz du Ministère des transports américain ou selon la norme nationale canadienne CAN/CSA-B339 sur les cylindres, sphères et tubes de transport de marchandises dangereuses.
- La bouteille de propane liquéfié doit être équipée d'un robinet de sectionnement, à l'extrémité duquel doit se trouver une sortie de robinet d'alimentation compatible avec un dispositif de raccordement de bouteille de Type 1. La bouteille de l'espace propane liquéfié doit également être équipée d'un dispositif de décharge de sécurité possédant un raccord direct avec de vapeur de la bouteille. Le système d'alimentation de la bouteille doit être placé de manière à évacuer les vapeurs.
- La bouteille de propane liquéfié doit être équipée d'un collier permettant de protéger le robinet de la bouteille.
- Si deux bouteilles de gaz sont fournies, si le système d'approvisionnement en gaz est établi de telle manière que l'appareil fonctionne sur une bouteille à la fois, faites-en sorte de stocker ou de transporter la bouteille de gaz, pleine ou vide, qui n'est pas utilisée hors de l'appareil
- Ne raccordez jamais une bouteille de propane liquéfié non réglée à votre barbecue à gaz. Le régulateur de gaz fourni avec votre barbecue est réglé pour posséder une pression de sortie de colonne d'eau 11 pouces pour le raccordement à une bouteille de propane liquéfié. Utilisez uniquement le régulateur et la durite fournies avec votre barbecue à gaz. Les régulateurs et durites de remplacement doivent être ceux spécifiés dans ce manuel.
- Ne raccordez jamais une bouteille de propane liquéfié non réglée à votre barbecue à gaz. Le régulateur de gaz fourni avec votre barbecue est réglé pour posséder une pression de sortie de colonne d'eau 11 pouces pour le raccordement à une bouteille de propane liquéfié. Utilisez uniquement le régulateur et la durite fournies avec votre barbecue à gaz. Les régulateurs et durites de remplacement doivent être ceux spécifiés dans ce manuel.
- Faites vérifier la soupape de détente par votre revendeur de bouteille de propane liquéfié après chaque remplissage afin qu'elle soit toujours en bon état.
- Maintenez toujours les bouteilles de propane liquéfiées en position debout.
- N'exposez pas les bouteilles de propane liquéfiées à des températures excessives, telles celle d'une voiture fermée, d'un coffre ou à la lumière directe du soleil.
- Les bouteilles de propane liquéfiées ne doivent pas être stockées dans un quelconque compartiment de l'appareil qui ne soit pas prévu à cet effet, un tel stockage non autorisé peut conduire à une explosion, à un incendie ou à des dommages corporels.
- N'entreposez jamais une bouteille de gaz en intérieur. Si vous stockez votre gaz dans le garage, veuillez **toujours** d'abord déconnecter et le stocker dehors de manière sécurisée.
- Les bouteilles de propane liquéfiées doivent être entreposées à l'extérieur, dans un emplacement bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Les bouteilles de propane liquéfiées débranchées ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé l'alimentation en gaz doit être coupée au niveau de la bouteille d'alimentation.
- La bouteille de gaz est dotée d'un dispositif de raccordement de type I. Un bouchon de protection contre la poussière doit être installé sur la soupape de sortie
- L'assemblage du régulateur et du tuyau peut être observé une fois les portes ouvertes (si applicable) et doit être inspecté avant chaque utilisation du barbecue. S'ils présentent une abrasion ou une usure excessive ou si la durite est coupée, les pièces doivent être remplacées avant que le barbecue à gaz ne soit de nouveau utilisé
- N'allumez **jamais** votre barbecue à gaz lorsque le couvercle est fermé ou avant de vous être assuré que les tubes de brûleur soient complètement placés sur les orifices du robinet de gaz.
- N'autorisez **jamais** des enfants à utiliser votre barbecue. Ne permettez pas à des enfants ou à des animaux de jouer près du barbecue.
- **La consommation** d'alcool ou de médicaments avec ou sans prescription peut diminuer votre faculté à monter et à faire fonctionner votre barbecue correctement
- Maintenez votre barbecue fermé en période de pluie verglaçante ou de neige. Le grésil et la neige peuvent bloquer les trous de ventilation ce qui pourrait entraîner une régulation de pression incorrecte et potentiellement dangereuse.
- Utilisez votre barbecue sur une surface plane et stable dans une zone sans matériau combustible.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance quand il est utilisé
- Laissez le barbecue refroidir avant de le bouger ou de le stocker. Ne vous en servez pas comme d'un chauffage.
- Ceci peut affecter le déplacement du flux d'air et causer une surchauffe.

AVERTISSEMENT

- N'entreposez PAS de bouteille de propane liquéfiée de recharge sous ou à proximité de cet appareil.
- Ne remplissez JAMAIS la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité
- Des incendies pouvant entraîner des blessures graves ou la mort peuvent se produire si les informations «a» et «b» ne sont pas strictement respectées.

AVERTISSEMENT

- **Utilisez votre barbecue à une distance d'au moins 61 cm (24 po) environ d'un mur ou d'une surface.** Utilisez votre barbecue à une distance d'au moins **61 cm** d'objets combustibles qui pourraient fondre ou prendre feu tel des revêtements en vinyle ou en bois.
- Les clôtures et les avancées ou les sources d'inflammation comme les veilleuses des chauffe-eaux et les dispositifs électriques.
- Cet appareil de cuisson au gaz extérieur ne doit pas être placé sous une construction inflammable.
- La température des murs adjacents à l'arrière de l'appareil, du sol sous l'appareil, y compris la surface du mur et du sol au-delà du profil de l'appareil ne doit pas excéder 117 F(65 °C) de plus que la température de la pièce. La température ambiante minimal pour une utilisation sécurisée est de 32 F(0 °C).
- Dégagez le site d'exploitation de l'appareil de tout matériel combustible.
- N'obstruez pas le flux d'air de ventilation autour du caisson du barbecue à gaz.
- Par grand vent, placez toujours l'avant du barbecue face au vent pour le réduire.
- Faites attention à la fumée et au développement de chaleur dans votre visage et évitez les dangers potentiels pour le barbecue et vous-même.

MODE D'EMPLOI ET CONSEILS D'ENTRETIEN

Remarque sur les programmes d'échange de bouteille de propane liquéfié

- Beaucoup de commerçants qui vendent des barbecues proposent l'option de vous échanger vos bouteilles de propane liquéfié grâce à un service de recharge. Utilisez seulement des sociétés de recharge de bonne réputation qui inspectent, remplissent précisément et certifient leurs bouteilles. Ne remplacez votre bouteille que par des cylindres équipés d'un dispositif de protection anti-débordement comme il vous est expliqué dans le chapitre bouteille de propane liquéfié dans ce manuel.
- Maintenez toujours votre nouvelle bouteille de gaz en position verticale durant son utilisation, son transit ou son stockage.
- Faites le test de fuite sur les nouvelles bouteilles de recharge de propane liquéfié AVANT de les connecter à votre barbecue.



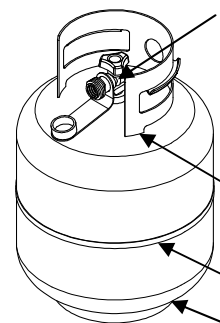
Manivelle avec protection anti-débordement

TEST DE FUITE DE GAZ

Comment faire un test de fuite sur votre bouteille de propane liquéfié

Pour votre sécurité :

- Tous les tests de fuite doivent être recommencés à chaque fois que vous changez ou faites remplir votre bouteille de propane liquéfié
- Ne fumez pas en faisant le test de gaz.
- N'utilisez pas de flamme ouverte pour vérifier une fuite de gaz.
- Votre barbecue doit être vérifié à l'extérieur dans une zone bien ventilée, loin de toute source de feu tel les appareils au gaz ou à l'électricité de fuite, n'exposez pas votre barbecue à des flammes ouvertes ou à des étincelles.
- N'utilisez pas de détergent fort ni de solvant. Il pourrait en résulter des dommages aux composants de l'assemblage du gaz.
- Utilisez un pinceau propre et une solution de savon doux et d'eau à 50/50.
- Badigeonnez la solution savon eau sur la bouteille de gaz seulement dans les zones indiquées par les flèches. Voir le diagramme
- Si des bulles apparaissent, n'utilisez pas ou ne bougez pas la bouteille de propane liquéfié. Contactez un fournisseur de propane liquéfié ou les pompiers pour obtenir une assistance.
- Avant d'utiliser cet appareil à gaz, veuillez lire toutes les instructions et effectuer toutes les procédures de test de fuite de gaz même si le produit a été pré-assemblé chez un commerçant ou un fabricant.



Seulement modifiable au propane liquéfié :

- Mettez toutes les soupapes de brûleur en position OFF.
- Inspectez le port de connexion et le montage du régulateur pour voir si vous trouvez des dommages ou des débris. Enlevez les débris. N'utilisez jamais un équipement endommagé ou branché
- Connectez l'assemblage du régulateur à la soupape de la bouteille et **SERREZ A LA MAIN** dans le sens horaire jusqu'à arrêt complet.
- N'utilisez PAS de clé pour serrer parce que cela pourrait endommager l'écrou de raccord rapide et provoquer des conditions dangereuses. Ouvrez complètement dans le sens antihoraire) et utilisez une solution savonneuse pour vérifier s'il y a une fuite à toutes les connexions avant d'essayer d'allumer votre barbecue. Consultez la rubrique « **vérifier les fuites de gaz de propane liquéfié** »
- Si vous constatez une fuite, fermez le robinet de la bouteille et n'utilisez pas votre barbecue jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

ATTENTION : Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, toutes les bouteilles de gaz doivent être fermées

Vérifier toutes les connexions pour voir s'il y a des fuites de propane liquéfié

Ne testez jamais la présence de fuites à l'aide d'une flamme. Avant la première utilisation, au début de chaque saison ou à chaque fois que vous changez votre bouteille de propane liquéfié vous devez vérifier s'il y a des fuites de gaz. Suivez ces trois étapes :

- Constituez une solution savonneuse composée de détergent liquide et d'eau.
- Tournez tous les boutons de contrôle du barbecue en position OFF puis allumez le gaz à la source.
- Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz indiqués par des flèches. Voir schéma. Si des bulles apparaissent dans la solution, les raccords ne sont pas correctement serrés. Vérifiez chaque raccord et serrez ou réparez, selon les besoins.

S'il existe une abrasion ou une usure excessive ou si la durite est coupée, celle-ci doit être remplacée avant que le barbecue à gaz ne soit utilisé. La durite de remplacement doit être celle spécifiée par le fabricant.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Instructions d'allumage

1. Bien lire les instructions avant l'allumage.
2. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que tous les boutons sont en position "OFF".

Pour allumer les brûleurs principaux et latéraux

1. Tournez le bouton de contrôle de brûleur requis à « HI » et en même temps poussez le bouton d'allumage électronique.
2. Si le brûleur ne s'allume pas, fermez la valve et répétez l'étape 1, jusqu'à deux ou trois fois.
3. Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 2, coupez le gaz et attendez 5 minutes avant de réessayer ou de l'allumer par allumette.

Pour allumer à l'aide d'une allumette le barbecue

1. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques essais, alors il peut être allumé à l'aide d'une allumette.
2. Si vous avez essayé d'allumer les brûleurs principaux avec l'allumeur, attendez 5 minutes afin que tout gaz accumulé se dissipe.
3. Insérez une allumette dans la tige d'allumage. Allumez l'allumette et insérez la tige à travers la grille de cuisson vers le brûleur.
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « MAX ». Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez le bouton de contrôle à la position « OFF » (Fermé). Attendez 5 minutes, puis réessayez (tel qu'illustré).

AVERTISSEMENT

Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson du barbecue lorsque vous allumez votre barbecue à gaz. Maintenez le visage et le corps à bonne distance (au moins 45 cm) de la surface de la grille de cuisson lorsque vous allumez votre barbecue à l'aide d'allumettes.

AVERTISSEMENT

- En cas de « RETOUR DE FLAMME » dans ou autour des tubes de brûleur, suivez les instructions suivantes.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des incendies ou explosions pouvant entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.
- Coupez l'alimentation en gaz vers le barbecue.
- Tournez les boutons de commande en position OFF (Arrêt).
- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Éteignez toute flamme à l'aide d'un extincteur adapté de classe B.
- Une fois que le barbecue a refroidi, nettoyez les tubes de brûleur et les brûleurs selon les instructions de nettoyage dans ce manuel.

ENTRETIEN

Un entretien et une maintenance appropriés assureront le fonctionnement optimal de votre barbecue et prolongeront sa durée de vie. Veuillez suivre ces procédures de nettoyage régulièrement et votre barbecue restera propre et fonctionnera sans beaucoup de peine.

Avertissement Veuillez vous assurer que votre barbecue soit en position OFF avant de commencer le nettoyage.

ACIER INOXYDABLE

Il y a plusieurs et différents nettoyeurs en acier inoxydable disponibles. Utilisez toujours en premier lieu la procédure de nettoyage la plus douce, frottant dans le sens de la surface. Des taches de graisse peuvent se rassembler sur les surfaces de l'acier inoxydable, et cuire pour donner une apparence de rouille. Pour enlever cela, utilisez un tampon abrasif doux avec un nettoyeur pour acier inoxydable.

GRILLE DU BARBECUE

La façon la plus facile de nettoyer le barbecue est immédiatement après la fin de la cuisson et après avoir éteint la flamme. Portez un gant de barbecue pour vous protéger la main de la chaleur et de la vapeur. La meilleure façon de nettoyer le grill est la suivante : nettoyez immédiatement après la cuisson et après avoir éteint la flamme. Portez un gant de barbecue pour protéger votre main de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse en laiton dans l'eau et frottez le grill encore chaud.

ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION EN GAZ ET LES BOUTONS SOIENT EN POSITION « OFF » (FERMÉ). ASSUREZ-VOUS QUE LE BRÛLEUR SOIT REFROIDI AVANT SON ENLÈVEMENT.

BRÛLEURS DU BARBECUE

Une précaution extrême doit être prise lors du déplacement d'un brûleur, car il doit être correctement centré sur l'orifice avant tout essai pour allumer de nouveau le barbecue. La fréquence du nettoyage dépendra du nombre de fois que vous utilisez le barbecue.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL DU BARBECUE

Assurez-vous que l'alimentation en gaz et les boutons soient en position « OFF » (Fermé). Assurez-vous que le barbecue soit refroidi. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Libérez les écailles tenaces avec un grattoir en métal. Nettoyez tout orifice bouché avec un trombone redressé. N'utilisez jamais un cure-dent en bois, car il peut se briser et boucher l'orifice. Veuillez prendre note que si des insectes ou d'autres obstacles bloquent le flux du gaz à travers le brûleur, alors vous aurez besoin d'appeler notre ligne du service à la clientèle au 1-888-909-8818, de 9 h à 17 h (HNP), du lundi au vendredi. Des représentants anglais, français et espagnols sont disponibles. Envoyez un courriel à : nxrcs@duro-global.com.

NETTOYAGE DU PLATEAU POUR LA GRAISSE

Le plateau pour la graisse doit être vidé et essuyé périodiquement, et lavé avec une solution d'eau chaude et un détergent doux. Une petite quantité de sable peut être placée dans le bas du plateau pour la graisse pour absorber la graisse. Vérifiez fréquemment le plateau pour la graisse. Ne permettez pas à tout excédent de graisse de s'accumuler et de déborder du plateau pour la graisse.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR

1. Fermez l'alimentation en gaz, et assurez-vous que les boutons soient en position « OFF » (Fermé).
2. Attendez que le barbecue refroidisse.
3. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir en métal pour les taches tenaces.
4. Nettoyez tout orifice bouché avec un trombone redressé. N'utilisez jamais un cure-dent en bois, car il peut se briser et boucher l'orifice.

AVERTISSEMENT

Pour assurer la sécurité du fonctionnement, veillez à ce que l'orifice du robinet de gaz soit dans le tube du brûleur avant d'utiliser votre barbecue. Si l'orifice n'était pas dans le tube du brûleur, allumer le feu pourrait conduire à une explosion et/ou un incendie qui auraient de sérieux dommages matériels ou corporels pour conséquence.

DÉPANNAGE

Lorsqu'un appareil est fourni sur roulettes et est connecté à des conduites d'alimentation aux moyens d'un connecteur pour appareils mobiles, l'opérateur doit être conscient qu'il y a une contention au niveau de l'appareil et que s'il y a une déconnexion de la contention, il faudra la reconnecter après que l'appareil est retourné à sa position initialement installée

Problème	Cause possible	Mesures correctives
Si le barbecue ne s'allume pas	Mauvais alignement des tubes de brûleur sur les orifices	Repositionnez les tubes de brûleur sur les orifices.
	Obstruction de la conduite de gaz	Retirez la conduite d'alimentation du barbecue. Ne fumez pas! Ouvrez l'alimentation en gaz pendant une seconde pour supprimer toute obstruction de la conduite d'alimentation. Coupez l'alimentation en gaz à la source et raccordez de nouveau la conduite d'alimentation au barbecue.
	Obstruction dans les tubes de brûleur	Suivez la procédure de nettoyage du tube du brûleur de ce manuel d'utilisation.
	Fils électriques débranchés	Inspectez le boîtier de raccordement d'allumeur qui se trouve derrière le panneau de contrôle. Connectez les câbles desserrés du boîtier de raccordement et essayez d'allumer le barbecue.
	Pile AA faible	Dévissez le capuchon de l'allumeur et changez la pile.
Si le barbecue ne s'allume toujours pas	Blocage de la conduite de gaz	Vous pouvez avoir besoin de purger la conduite de gaz ou réinitialiser le dispositif de régulateur de débit de gaz. Remarque : Cette procédure de purger doit être effectuée chaque fois qu'une nouvelle bouteille de propane liquéfié est raccordée à votre barbecue.

Garantie limitée

GARANTIE LIMITÉE

DURO garantie seulement à l'acheteur-consommateur original que ce produit (modèle n°780-0862) est exempt de défauts dans la fabrication et dans les matériaux après un montage correct et sous une utilisation domestique normale et raisonnable pour les périodes indiquées ci-dessous commençant à la date de l'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des preuves photographiques des dommages, ou que les pièces défectueuses soient expédiées, port ou expédition payée par le consommateur, pour fins d'examen.

Brûleurs du tube en acier inoxydable : Garantie LIMITÉE de 3 ans contre la perforation ;
Pare- flammes : 2 ans de garantie LIMITÉE; ne couvre pas les chutes, les ébréchures, les égratignures ou les surfaces endommagées.

Grilles de cuisson : Garantie limitée 2 an ; ne couvre pas les chutes, l'écaillage, les rayures ou les dommages à la surface.

Toutes les autres pièces : Garantie limitée 1 an (inclus, mais sans s'y limiter, les valves, cadre, bâti, chariot, panneau de commande, allumeur, régulateur, tuyaux) ; ne couvre pas l'écaillage, le grattage, la fissuration par corrosion de la surface, les égratignures ou la rouille.

À la réception d'une preuve d'achat fournie par le consommateur aux présentes, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui se sont révélées défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces nécessaires pour compléter la réparation ou le remplacement doivent être exempts de frais supplémentaires, sauf pour les frais d'expédition, aussi longtemps que l'acheteur est dans la période de garantie de la date d'achat originale. L'acheteur-consommateur original sera responsable pour tous les frais d'expédition des pièces remplacées selon les modalités de cette garantie limitée. La garantie limitée s'applique seulement aux États-Unis, s'applique seulement au propriétaire original du produit, et n'est pas transférable.

Le fabricant demande une preuve raisonnable de votre date d'achat. Donc, vous devez conserver votre reçu de vente et/ou facture. Si l'appareil a été reçu en cadeau, veuillez demander à l'acheteur d'envoyer le reçu à votre nom, à l'adresse ci-dessous. Des pièces défectueuses ou manquantes couvertes par cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit SEULEMENT et ne couvre pas les questions esthétiques telles que les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les dommages causés par les nettoyants abrasifs et chimiques ou les outils utilisés pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille à la surface, ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les parties métalliques qui ne nuisent pas à l'intégrité structurelle du produit ne sont pas considérés comme un défaut de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne prévoit pas le remboursement des coûts de tout inconfort, nourriture, dommage personnel, ou dommage aux biens. Si une pièce de rechange originale n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera envoyée. Vous serez responsable pour tous les frais d'expédition des pièces remplacées selon les modalités de cette garantie limitée.

AUSTRALIE : Nos produits sont vendus avec des garanties qui ne peuvent pas être exclues en vertu de la loi de la consommation de l'Australie. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de défaillances majeures et pour compensation de toute perte ou tout dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit de demander une réparation ou un remplacement si la marchandise n'est pas d'une qualité acceptable et que la défaillance ne constitue pas une défaillance majeure.

Garantie limitée

ÉLÉMENTS POUR LESQUELS LE FABRICANT NE PAIERA PAS :

- Les entretiens à votre domicile.
- Les réparations lorsque votre produit est utilisé pour autre chose qu'une utilisation domestique ou résidentielle normale par une seule famille.
- Les dommages résultant d'un accident, modification, usage impropre, manque d'entretien/nettoyage, abus, incendie, inondation, actes naturels, installation fautive, et l'installation non-conforme aux codes électriques ou de plomberie ou utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte de nourriture à cause de défauts du produit.
- Les pièces de rechange ou les frais de main-d'œuvre pour la réparation d'unités utilisées à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Le ramassage et la livraison de votre produit.
- Les frais postaux ou les frais de traitement pour les photos envoyés dans la documentation.
- Les réparations à des pièces ou des systèmes découlant de modifications non-autorisées réalisées sur le produit.
- L'enlèvement et/ou la réinstallation de votre produit.
- Le coût de l'expédition, standard ou expédié, pour les pièces de rechange sous garantie et non sous garantie.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES ET LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre recours exclusif selon les termes de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages indirects ou accessoires résultant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute autre garantie tacite, ou pour tout défaut ou dommage résultant d'actes naturels, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification, d'un remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'une mauvaise utilisation, du transport, de l'utilisation commerciale, d'une utilisation abusive, d'environnements hostiles (intempéries, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation incorrecte ou non-conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPLICITE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE LA PERFORMANCE DU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ ELLES APPARAISSENT, NE SONT GARANTIES PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE ÉNONCÉE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS DE TOUT ÉTAT/PROVINCE, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les distributeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit ne sont autorisés à consentir des garanties supplémentaires ou à permettre des recours en plus des principes susmentionnés ou allant à l'encontre de ces principes.

La responsabilité du fabricant, en tout état de cause, ne doit pas dépasser le prix d'achat du produit documenté payé par le consommateur initial. Cette garantie s'applique seulement aux unités achetées d'un détaillant et/ou d'un revendeur autorisé.

REMARQUE : certains États/ provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, de sorte que certaines des limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous ; cette garantie limitée vous donne des droits spécifiques reconnus par la loi. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits variant d'une province/ État à l'autre.

Si vous souhaitez obtenir des détails sur les obligations en vertu de cette garantie limitée, vous devez écrire à :

DURO CORPORATION
17018 Evergreen Place,
City of Industry, CA 91745, USA

Les retours, les commandes de pièces, les questions d'ordre général et l'aide au dépannage pour les consommateurs peuvent être obtenus et traités en communiquant avec notre service à la clientèle au 1-888-909-8819, de 9 h à 17 h (HNP), du lundi au vendredi.

Des représentants anglais, français et espagnols sont disponibles. Envoyez un courriel à : nxracs@duro-global.com.

Imported by / Importe par :
Costco Wholesale Corporation
415 W.Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5 Canada
1-800-774-2678
www.costco.com

Imported by / Manufactured for:
Costco President Taiwan, Inc.
No. 656 Chung-Hwa 5th Road
Kaohsiung, Taiwan
Company Tax ID: 969727798
0800-885-889
www.costco.com.tw