

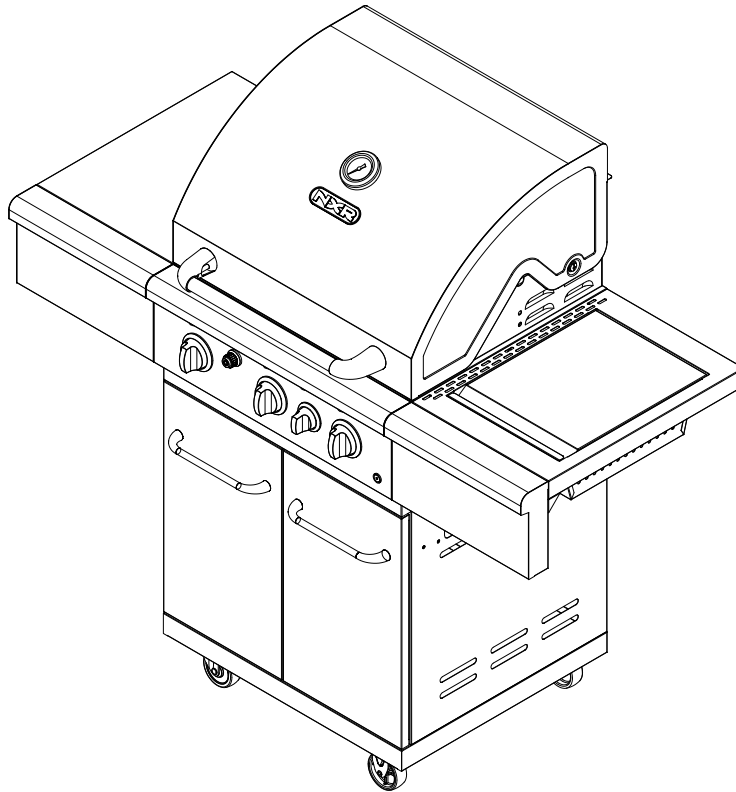
Barbecue à 4 brûleurs

ITM. / ART. 232684

Model: 780-0862SB

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 SECURITE

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

Precautions	4-7
Maintenance	8-10
Nomenclature	11
Contenu de l'emballage	12-14
Instructions d'assemblage	15-23
Instruction d'usage & d'entretien	24
Guide de dépannage	25-26
Garantie limitée	27-28

PRECAUTIONS

En utilisant le gril, ne touchez pas le gril, grille de brûleur ou l'environnement immédiat deviennent extrêmement chauds et pourraient causer des brûlures. Utilisez seulement des maniques sèches. Les maniques moites ou humides sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de la vapeur. N'utilisez pas une plaque ou un tissu volumineux en place de maniques. Ne laissez pas de maniques toucher les parties chaudes du grille.

La graisse est inflammable. Laissez la graisse chaude refroidir avant de le manipuler. Évitez que les dépôts de graisse en excès s'accumulent dans le plateau à graisse au fond du grill de foyer. Nettoyer souvent.

Pour un éclairage approprié et le rendement des brûleurs, gardent les ports de brûleur propres. Il est nécessaire de nettoyer périodiquement pour des performances optimales. Les brûleurs fonctionneront uniquement dans une position et doivent être montés correctement pour l'opération sûre.

Nettoyez la grille avec prudence. Évitez des brûlures à vapeur; n'utilisez pas une éponge humide ou un tissu pour vous nettoyer

Assurez-vous que tous les contrôles grill sont éteints et le gril est frais avant d'utiliser tout type de nettoyant en aérosol sur ou autour du gril. La substance chimique qui produit l'action de pulvérisation pourrait, en présence de chaleur, s'enflammer, ou causer des pièces en métal à se corroder.

N'utilisez pas le gril pour la cuisson des viandes excessivement grasses ou produits, qui favorisent des poussées. Ne pas faire fonctionner le gril sous construction combustible non protégés. Utilisez seulement dans des zones bien ventilées. Ne pas utiliser dans les bâtiments, garages, hangars, allées ou d'autres espaces fermés.

CETTE UNITÉ EST POUR L'UTILISATION EXTÉRIEURE SEULEMENT.


ATTENTION : MÉFIEZ-VOUS DES BACKFLASH

ATTENTION : Les araignées et les petits insectes parfois tisser des toiles ou font des nids dans les tubes de gril pendant le transport et l'entreposage. Ces toiles peuvent mener à l'obstruction de débit du gaz, qui pourrait aboutir à un feu dans et autour des tubes de brûleur. Ce type de feu est connu comme « ANTI-ALLUMAGE » et peut causer de sérieux dommages à votre gril et créer une condition de fonctionnement dangereux pour l'utilisateur.

Bien qu'un tube du brûleur obstrué ne soit pas la seule cause de « BACKFLASH », c'est la cause la plus fréquente. Pour réduire les risques de « BACKFLASH », vous devez nettoyer les tubes avant de monter votre barbecue, et au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne, quand les araignées sont le plus actif. Effectuer également cette procédure de nettoyage du tube du brûleur si votre gril n'a pas été utilisé pendant une période prolongée. Un tube bouché peut mener à un feu sous le gril.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

- Ne jamais faire fonctionner ce barbecue sans régulateur de pression.
- Les pressions d'alimentation suivante sont seulement un guide.
- Les pressions de provision ont indiqué dans la DESCRIPTION TECHNIQUE comme des conseils.

Modèle	780-0862SB				DURO CORPORATION		0051/16
Nom du produit	Barbecue à gaz						
Apport de chaleur nominal (Hs)	14.9kw (G30:1083g/h;G31:1065g/h)				NO. PIN : Attention : des parties accessibles peuvent être très chaudes, éloigner les jeunes enfants / animaux de compagnie domestique.		
Code de pays	CZ,DE,DK,FI,GB,IT,NL,N O,RO,SE,SI,IS	BE,CH,CZ,ES,FR,GB,IE,IT,P T,SI	PL	AT,CH,CZ,DE			
Catégorie de l'appareil	I3 B/P(30)	I3+ (28-30 / 37)		I3 B/P(37)	I3 B/P(50)	Consultez la notice avant utilisation A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux	
Type de gaz	Butane/propane ou leur Mélanges	Butane	Propane	Butane/propane ou leur Mélanges	Butane/propane ou leur Mélanges		
Pression de gaz	30	28-30	37	37	50	No. de série :	
		<input checked="" type="checkbox"/>					
Taille d'injecteur	Brûleur principal : 0.91 mm		Brûleur principal : 0.86mm		Brûleur principal : 0.81mm		
	Brûleur intense : 1.02 mm		Brûleur intense : 0.95mm		Brûleur intense : 0.89mm		

LE MARQUAGE DES INJECTEURS

Le marquage des injecteurs comme le diagramme est la taille d'injecteur.

RÉGULATEUR ET ASSEMBLAGE DE TUYAU :

- Doit convenir pour Gaz Propane Liquide (GPL).
- Doit résister aux pressions mentionnées ci-dessus.
- Utiliser 30mbar régulateur pour la catégorie à gaz I3B/P (30).
- Utiliser 30mbar régulateur pour gaz butane sous la catégorie I3 +(28-30/37)
- Utiliser 37mbar régulateur pour gaz propane sous la catégorie I3 + (28-30/37).
- Utiliser 50mbar régulateur pour gaz propane sous la catégorie I3B/P(50).
- La longueur pour le tuyau ne peut pas dépasser 1.5 mètres.

Utilisez une attache de Jubilé appropriée ou une fixation aux oreilles jumelles pour connecter le tuyau à l'adaptateur de BARBECUE pour sécuriser la connexion de tuyau/régulateur.

BUTANE OU PROPANE OU MÉLANGES DE GAZ GPL

Il existe trois différents types de gaz qui peut être utilisé pour votre barbecue au gaz. C'est important pour vous d'utiliser le régulateur correct pour correspondre aux types d'essence que vous achetez.

Le type(s) de(s) cylindre(s) à utiliser, leurs dimensions extérieures maximales (régulateur inclus) et leur position(s). Ces informations peuvent être illustrées par un schéma comme celui présenté dans la Figure 6 L'utilisation maximale recommandée du réservoir à essence est pas plus que 15/kg.

Le type de régulateur à être utilisé indiquant qu'il respectera la norme EN correspondante.

Ne modifiez pas l'appareil.

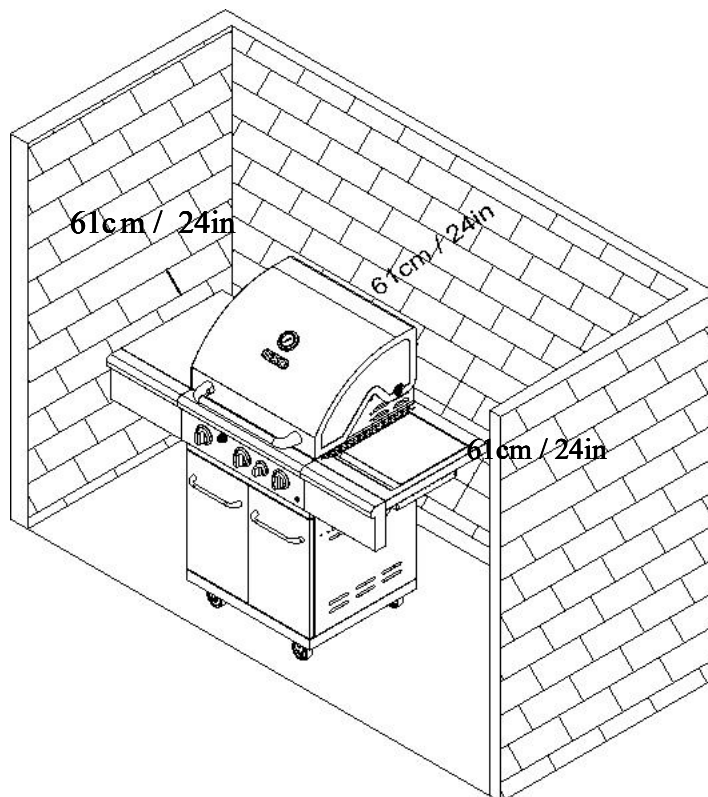
Ne placez pas le réservoir de gaz dans / sur l'appareil.



NO GAS TANK

L'EMPLACEMENT DE VOTRE BARBECUE

- Ce barbecue doit seulement être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas utiliser ce barbecue à l'intérieur de véhicules récréatifs.
- N'obstruez pas la circulation ou combustion et l'air de ventilation autour du BBQ.
- Utilisez le gril au moins 60 cm / 24po à l'écart de tout mur ou surface. Maintenir l'écartement de 3m loin des objets qui peuvent prendre feu ou des sources d'inflammation telles que des veilleuses sur les chauffe-eau, appareils électriques branchés etc.



VÉRIFICATION POUR LES FUITES DE GAZ

NOTE : Ne testez jamais des fuites avec une flamme ouverte.

Si vous sentez une odeur de gaz, n'essayez pas d'allumer le barbecue, fermer juste la valve du réservoir de gaz, et éteindre les flammes nues.

Vérifiez les fuites de gaz avant la première utilisation, et au début de chaque nouvelle saison (ou, chaque fois que le réservoir de gaz est modifiée).

1. Préparez une solution savonneuse.
2. Mettez le contrôle du brûleur(s) sur « ÉTEINT » et puis allume le gaz à la source.
3. Appliquez la solution de savon à tous les raccords de gaz. Les bulles apparaîtront dans la solution de savon si les connexions ne sont pas correctement scellées. Resserrer ou réparer si nécessaire.
4. Si vous rencontrez un problème de fuite de gaz que vous ne pouvez pas réparer, éteindre le robinet du réservoir de gaz, débrancher le tuyau et consultez votre revendeur de barbecue ou fournisseur.

Caractéristiques de flamme

Vérifiez les caractéristiques de flamme de brûleur appropriées. Les flammes du brûleur doit être bleu et stable sans pointes jaunes, bruit excessif, ou levée. Les mesures suivantes doivent être prises pour corriger la caractéristique de flamme :

1. Tourner les boutons de commande et les robinets des bouteilles de « Éteint »
2. Laissez le grill et brûleurs de refroidir.
3. Si la flamme est jaune (pas assez d'air, tournez le bouton de commande dans le sens contraire.
4. Si la flamme est bruyante ou soulève du brûleur (trop d'air), tournez le bouton de commande dans le sens horaire
5. Si ces ajustements ne permettent pas de résoudre le problème, contactez le service à la clientèle connexe.

Ne entreposez pas ou utilisez l'essence, bouteilles de liquide de propane ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.

L'installation et la maintenance de votre appareil doit être effectuée par un installateur qualifié, une agence de service approuvée ou le fournisseur de gaz.

Les appareils à gaz peuvent provoquer une légère exposition à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causée principalement par la combustion incomplète du carburant de gaz naturel. Lors d'utilisation de votre gril à gaz propane liquide, les flammes du brûleur doit être de couleur bleue. De plus, les flammes devraient être stable, exempt de bascule jaune, de bruit excessif et levage. Cependant, ce basculement jaune devrait être restreint aux grains de flamme primaire seulement. Les brûleurs bien ajustés, indiqué par un bleuâtre plutôt qu'une flamme jaune, minimiseront la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être minimisée par l'évacuation avec une fenêtre ouverte ou l'utilisation d'un ventilateur ou une hotte.

ENTRETIEN

ANTI-ALLUMAGE

- Fermez la soupape du réservoir de gaz et tournez le bouton de contrôle du brûleur(s) sur « ÉTEINT » Attendez que le foyer est suffisamment froid, et puis nettoyer les tubes et ports des brûleurs.

NETTOYAGE DES PLAQUES DE GRIL

- Fermez la soupape de bouteille à gaz.
- Attendez que les plaques grill refroidir avant de les laver à l'eau savonneuse chaude grâce à l'aide d'un chiffon humide, une lavette en nylon ou une brosse métallique en laiton.

NETTOYAGE DE DRESSEUR DE FLAMME

- Lavez périodiquement la dresseur de flamme dans la solution savonneuse. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les résidus de cuisson ou le taché têtù si nécessaire. Assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les réinstaller sur le corps de barbecue.

NETTOYAGE DU RÉCEPTACLE DE GRAISSE

- Laissez le bac à graisse ou boîte à graisse de refroidir avant de vider et laver dans le détergent liquide.

STOCKAGE D'APPAREIL

Si l'appareil est stocké à l'intérieur veuillez vous assurer qu'il est cool. Stockage l'appareil à l'intérieur n'est autorisée que lorsque la bouteille est déconnecté et retiré de l'appareil et la bouteille est stocké à l'extérieur dans un zone bien ventilé, hors de portée des enfants. Si l'appareil ne sera pas utilisé pour une période de temps, il doit être stocké dans son emballage d'origine et dans l'environnement sec et sans poussière.

NETTOYAGE ANNUEL DE BARBECUE

Nettoyage du grill et plaque chaude après chaque utilisation va le tenir prêt pour l'utilisation instantanée. Une fois par an, nettoyer soigneusement l'ensemble du barbecue.

L'INTÉRIEUR

- Tournez le contrôle du brûleur à la position « OFF », fermer le robinet de bouteille de gaz et débrancher l'approvisionnement en gaz.
- Détacher le tuyau/l'assemblée de régulateur du barbecue.
- Retirez et nettoyez les plaques de cuisson, les dresseurs de flamme et les brûleurs.
Couvrez des orifices de valve à gaz du papier aluminium.

PREMIERE UTILISATION / USAGE APRÈS DE LONGUES PÉRIODES - DÉBUT DE SAISON

- Lisez les consignes de sécurité, l'éclairage et fonctionnement soigneusement.
- Les brûleurs latéraux ne sont pas autorisés de cuire dans des pots.
- Vérifiez les orifices du robinet de gaz, les tubes et raccords de brûleur pour toute obstruction.
- Vérifiez que le tube de brûleur soit correctement localisé sur l'orifice de vanne.
- Vérifiez si la bouteille est remplie.
- Réglez les commandes de brûleur sur « OFF » et branchez l'alimentation en gaz.
- Vérifiez les fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.
- Ouvrez la hotte avant d'allumer.

POUR ALLUMER LE BARBECUE AVEC D'ALLUMETTES :

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, alors le brûleur peut être allumé par une allumette.

Si vous avez juste tenté d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes pour que le gaz accumulés se dissipent. Gardez votre visage et les mains aussi loin de la grille que possible. Insérez une longue allumette allumée ou briquet par les grilles de cuisson au brûleur. Appuyez sur le bouton de commande et tournez à gauche pour le paramètre HI, continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme.

Le brûleur devrait allumer immédiatement. Si le brûleur ne s'allume pas dans 4 secondes, tournez le bouton, attendez 5 minutes et essayez à nouveau.

PROCÉDURE DE BRÛLURE

Avant de cuire sur votre barbecue pour la première fois, brûlez tout résidu d'huile ou un corps étranger de grill/plaque/casserole.

- Avec la capuche entièrement ouverte, opérez des brûleurs à « HI » pour environ 10-15 minutes.
- Mettez hors tension, ce qui permet de refroidir, lavé avec de l'eau savonneuse et brosse à récurer.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon.

LA CUISSON AVEC LA HOTTE EN BAS

IMPORTANT: Ne jamais utiliser tous les brûleurs sur « HI » lors de la cuisson avec la hotte vers le bas.

- Utilisez uniquement des brûleurs comme indiqué dans le diagramme lors de la cuisson avec la hotte vers le bas.
- Placez le dresseur de flamme, la plaque de gril ou la poêle sur des brûleurs de centre. Fermez le capot et ajustez des brûleurs à « LO »
- Ouvrez toujours le capot avant d'allumer.
- Vérifiez périodiquement les progrès accomplis.

SI UN BARBECUE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

- Ne fumez pas pendant le contrôle!
- Éteignez le gaz à la source, tournez le contrôle du brûleur à « OFF »
- Attendez cinq minutes avant de recommencer.
- Vérifier l'approvisionnement en gaz naturel / raccords.
- Répétez la procédure d'éclairage et, si le BARBECUE échoue toujours à opérer correctement, éteindre le gaz à la source et tourner les contrôles de brûleur à « OFF ». Attendez le BARBECUE pour refroidir et vérifier la chose suivante :

a) Mauvais alignement du tube(s) du brûleur sur l'orifice(s).

CORRECTION : Modifiez la position de tube du brûleur pour asseoir correctement sur l'orifice. b)

b) Obstruction dans la ligne de gaz.

CORRECTION : Débrancher le tuyau du barbecue.

Ouvrez l'approvisionnement en gaz pendant une seconde pour effacer toute obstruction du flexible.

Fermer l'alimentation en gaz à la source et rebrancher le flexible au barbecue.

C) l'orifice bouché

CORRECTION : Déposer les éléments mobiles à l'intérieur d'installations pour barbecue. Déposer la goupille fendue de brûleurs en tirant de dessous « pied » à l'aide d'un tournevis ou d'en pince à bec effilé. Soulevez chaque brûleur loin de l'orifice du distributeur de gaz ; dégagez tout obstacle avec un fil de fer fin. Ré-installer les orifices des brûleurs sur chaque siège et « pied » dans le support de montage au bas du corps de barbecue. Re-installer les goupilles fendues et des composants.

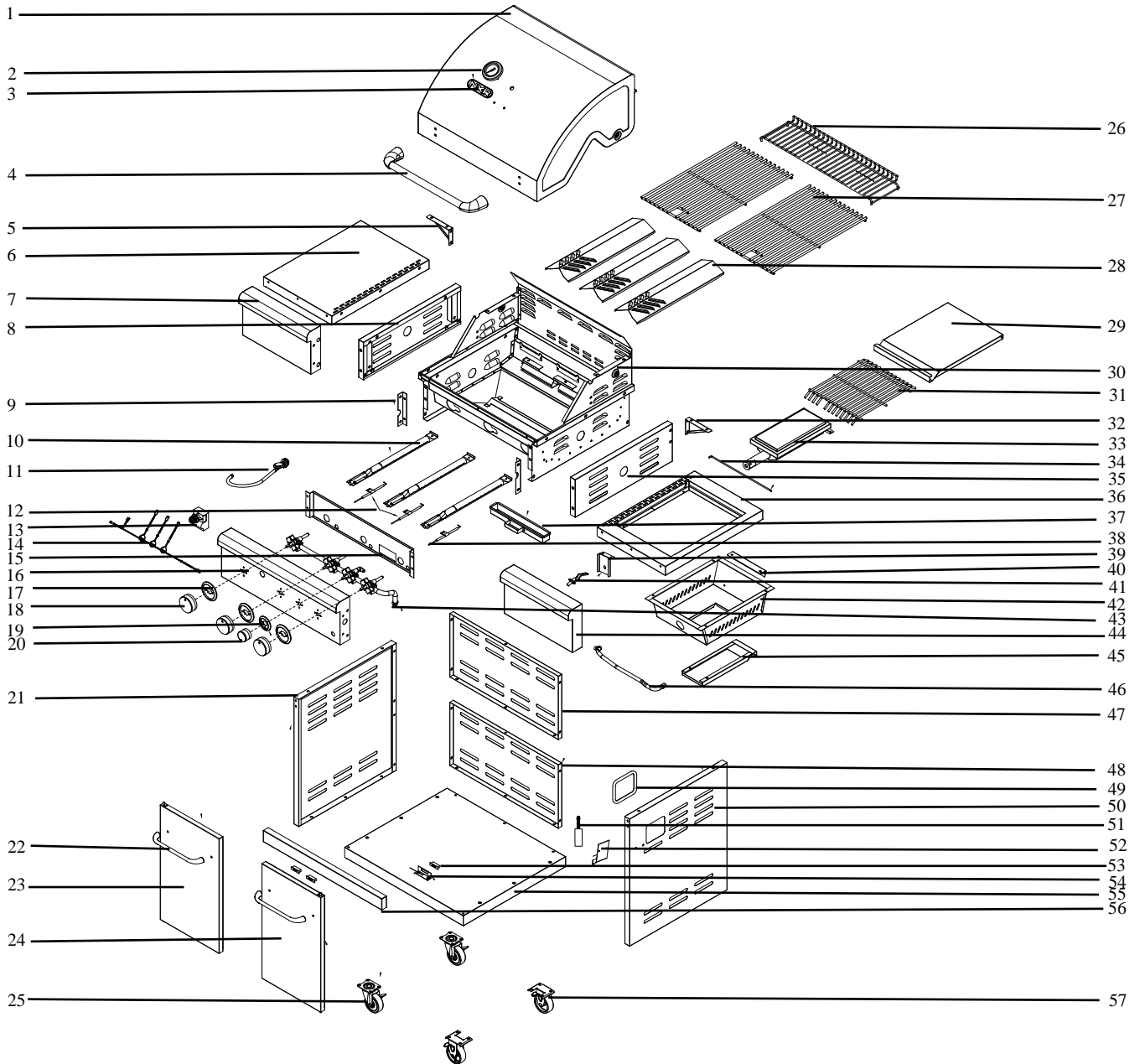
D) Un mauvais alignement de l'inflamateur sur le brûleur

CORRECTION : La pointe d'électrode doit être dirigée vers la boîte du collecteur. La distance entre l'électrode d'allumage et l'extrémité de la zone de récupération devrait être de 3 à 5 mm. Ajuster si nécessaire en pliant soigneusement.

Si re-contact est nécessaire alors que le barbecue est encore chaud, attendez au moins 5 minutes avant d'arriver à re- mettre à feu. (Cela permet d'effacer le gaz accumulé).

Si toutes les vérifications et corrections ont été faites et un barbecue ne parvient toujours pas à faire fonctionner correctement, consultez votre revendeur ou personne de service d'appareil au gaz.

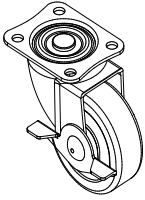
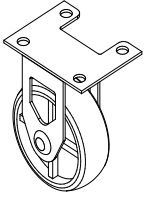
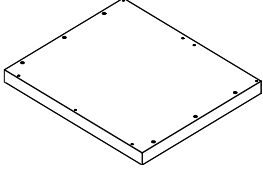
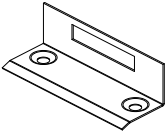
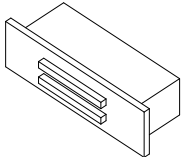
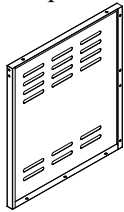
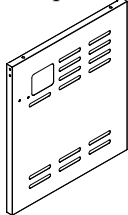
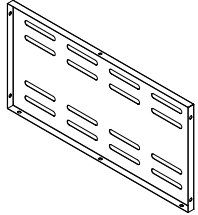
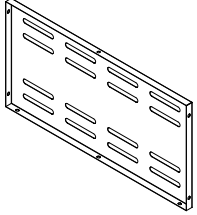
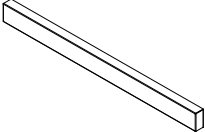
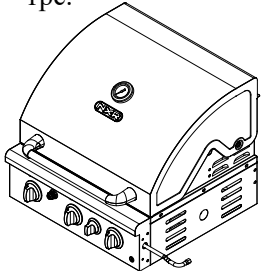
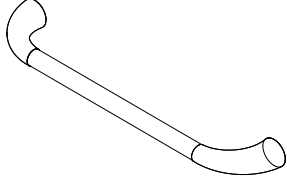
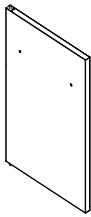
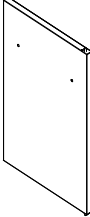
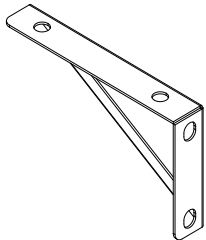
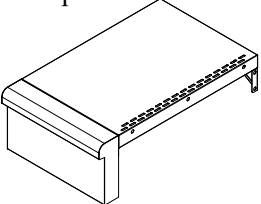
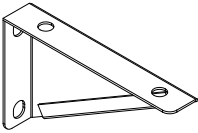
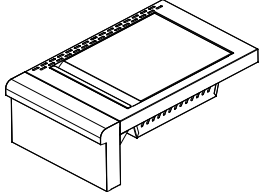
Nomenclature

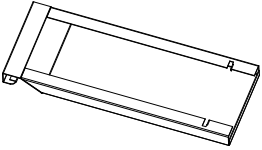
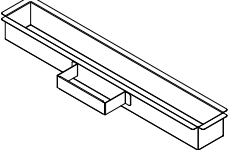
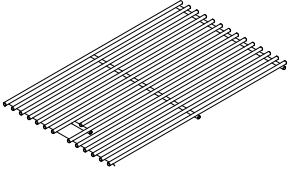
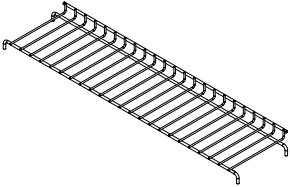
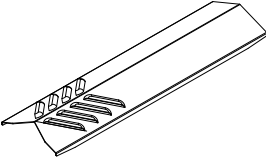


Liste des pièces détachées de Gaz Propane Liquide








Pièce No.	Nom de partie	Qtè	Part No.	Nom de partie	Qtè
1	Couvercle principal	1	30	Chambre de combustion	1
2	Jauge de température	1	31	Grille de cuisson de brûleur latéral	1
3	Logo	1	32	L'écart latéral du support droit	1
4	Poignée de porte principale	1	33	Brûleur latéral	1
5	L'écart latéral du support gauche	1	34	Brûleur latéral de la tige de charnière de capot	1
6	L'écart latéral gauche	1	35	Isolation thermique de la boîte du feu de bord droit	1
7	Tableaux de contrôle gauche	1	36	L'écart latéral droit	1
8	Isolation thermique de la boîte du feu de bord gauche	1	37	Boîte à graisse	1
9	Panneau de commande de la plaque fixe	2	38	Le fil d'allumage du brûleur principal B	1
10	Brûleurs principaux	3	39	Soutien d'allumage du brûleur latéral	1
11	Régulateur LP	1	40	Soutien du brûleur latéral	1
12	Le fil d'allumage du brûleur principal A	2	41	Allumage du brûleur latéral	1
13	Allumage électrique	1	42	Base de brûleur latéral avec orifice	1
14	Cordon de Lampe LED & lumière LED	1	43	Collecteur d'alimentation en gaz	1
15	L'écran thermique du panneau de contrôle	1	44	Panneau de droite	1
16	Tableaux de contrôle	1	45	Brûleur latéral de bac à graisse	1
17	Lunette de bouton de commande	3	46	Tuyau ondulé	1
18	Bouton de commande	3	47	Panneau d'arrière de chariot A	1
19	Bouton de brûleur latéral bouton de lunette	1	48	Panneau arrière du chariot B	1
20	Bouton de brûleur latéral	1	49	Bande de colles	1
21	Panneau latéral de panier gauche	1	50	Panneau latéral de panier droit	1
22	Poignée de porte	2	51	Boîtier de batterie LED	1
23	Porte gauche	1	52	Plaque fixe de boîtier de batterie LED	1
24	Porte droit	1	53	Aimant	3
25	Roulette de turbulences	2	54	Support d'aimant de panneau de fond de chariot	1
26	Grille de réchauffage	1	55	Panneau de fond de chariot	1
27	Grilles de cuisson	2	56	Rayonner de panier	1
28	Dresseurs de flamme	3	57	Roulette fixe	2
29	Couvercle de brûleur latéral	1			

Liste le contenu du paquet

<p>A.3" roulette pivotante --- 2pcs</p> 	<p>B.3 " Roulette fixe --- 2pc.</p> 	<p>C. Panneau de fond de chariot ---- 1pc.</p> 
<p>D. Siège de l'aimant-- 1pc.</p> 	<p>E. Aimant ---- 3pcs.</p> 	<p>F. Panneau latéral de panier gauche --- 1pc.</p> 
<p>G. Panneau latéral de panier gauche --- 1pc.</p> 	<p>H. Panneau arrière de chariot A ---- 1pc.</p> 	<p>I. Panneau arrière du chariot B ---- 1pc.</p> 
<p>J. Panier de poutre transversale --- 1pc</p> 	<p>K. Boîte de feu et Couvercle --- 1pc.</p> 	<p>L. Poignée de porte ---2pcs</p> 
<p>M. Porte gauche --- 1pc.</p> 	<p>N . Porte droit --- 1pc.</p> 	<p>O. L'écart latéral du support droit -- 1pc.</p> 
<p>P. L'écart latéral gauche ---- 1pc.</p> 	<p>Q. Support de tablette latérale droit---1pc.</p> 	<p>R. Brûleur latéral---1pc</p> 

<p>S. Side burner grease tray ---1pc</p> 	<p>T. Boite à graisse --1pc.</p> 	<p>U. Grilles de cuisson --2pcs</p> 
<p>V. Grille-réchaud --1pc.</p> 	<p>W. Pare-flammes --3pcs</p> 	

VIS INCLUSES

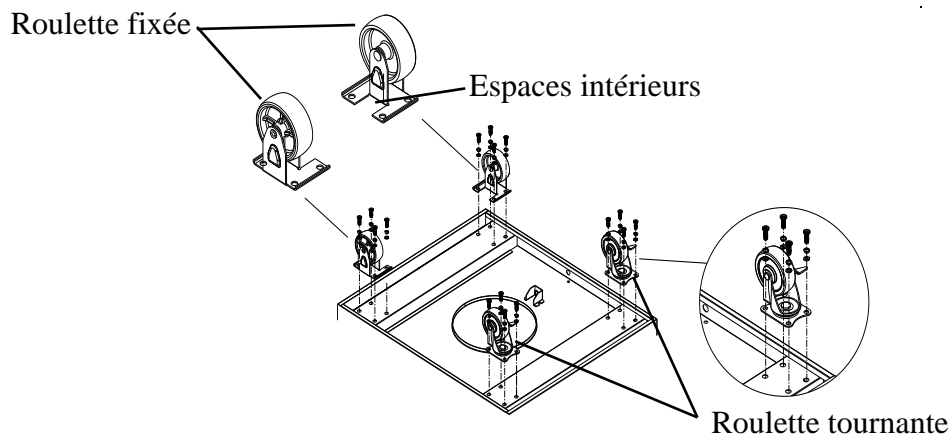
Paquet	 AA	 BB	 CC	 DD	 EE	 FF	 GG
Quantité nécessaire pour l'assemblage	18pcs	2pcs	12pcs	44pcs	26pcs	26pcs	4pcs
Pièces supplémentaires	1pc	1pc	1pc	2pcs	2pcs	2pcs	1pc
Total	19pcs	3pcs	13pcs	46pcs	28pcs	28pcs	5pcs

Instructions d'assemblage

Etape 1: Fixer les roulettes

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

Avertissement : Assurez-vous que les roulettes soient fixées.

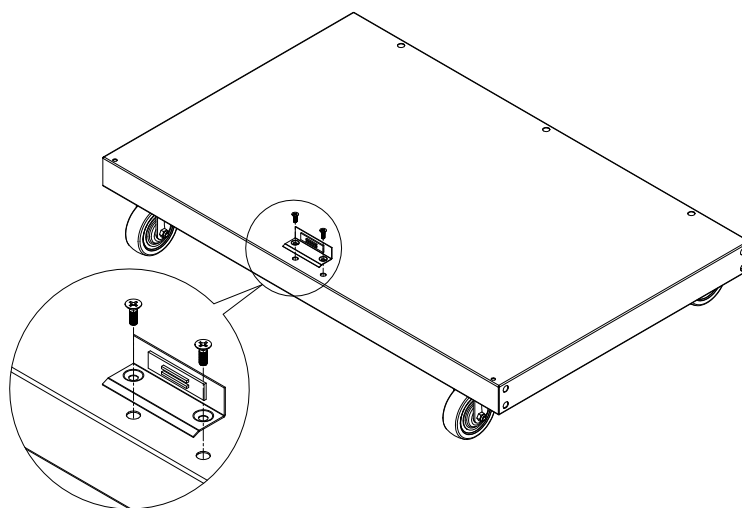


DD:16pcs

EE:16pcs

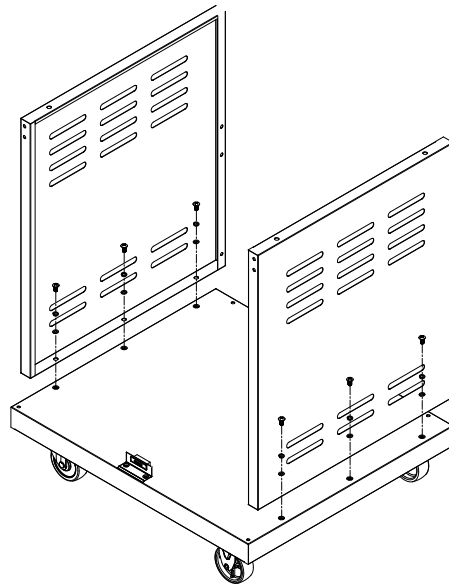
FF:16pcs

Etape 2: Assembler le joint magnétique de la porte



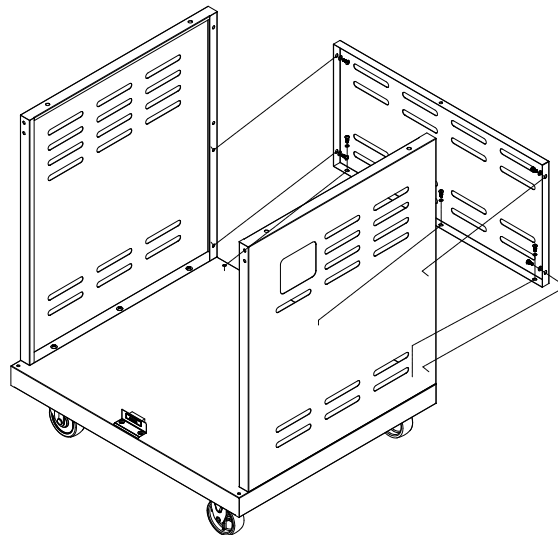
BB:2pcs

Etape 3: Installer le panneau latéral du chariot



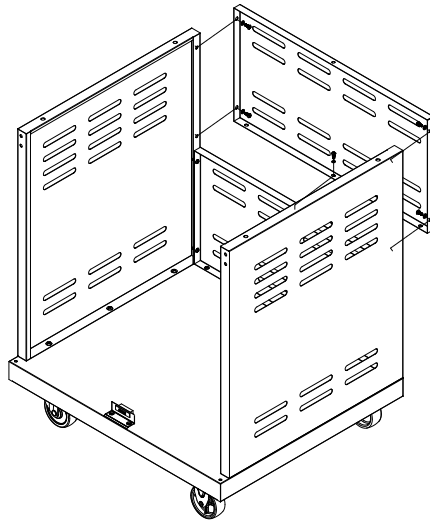
DD 6PCS
EE 6PCS
FF 6PCS

Etape 4: Installer le panneau arrière du chariot



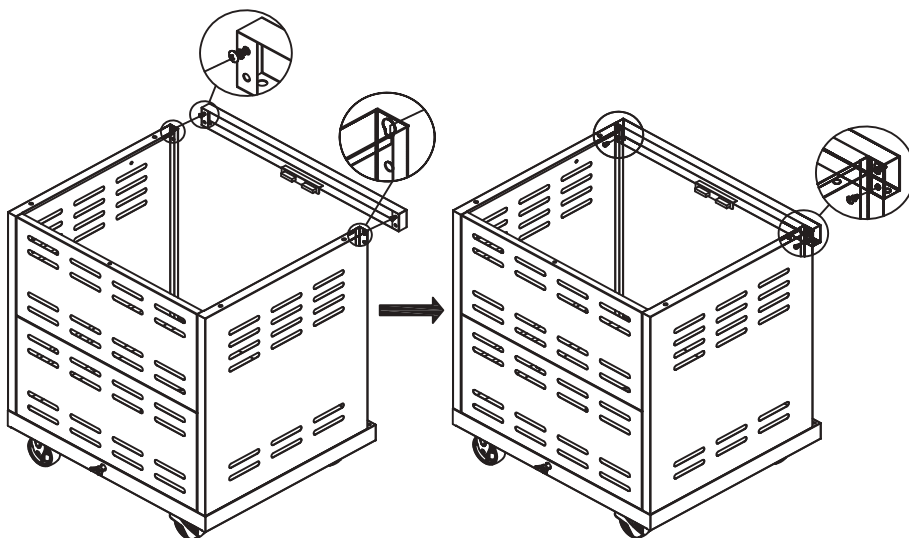
AA 7PCS
CC 7PCS

Etape 5: Installer le panneau arrière du chariot



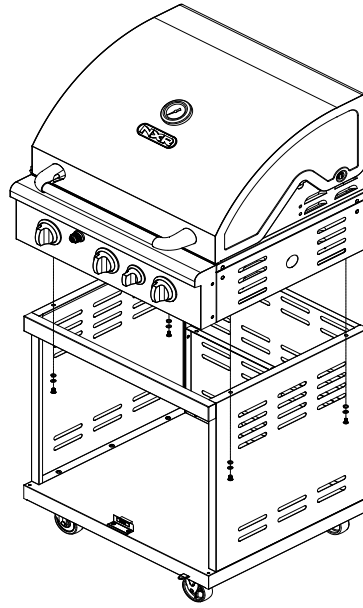
AA:5pcs
CC:5pcs

Etape 6: Installer la poutre



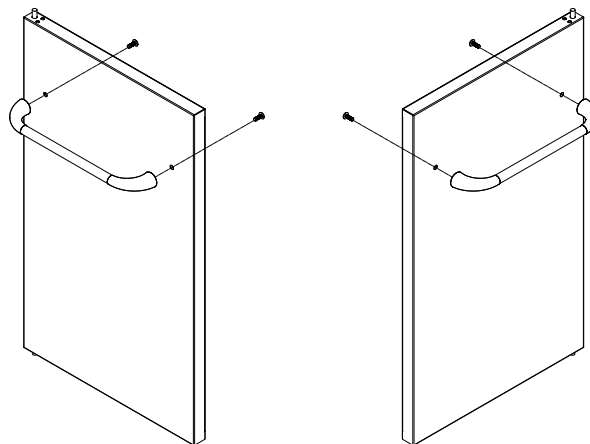
AA:4pcs

Etape 7: Installer le foyer



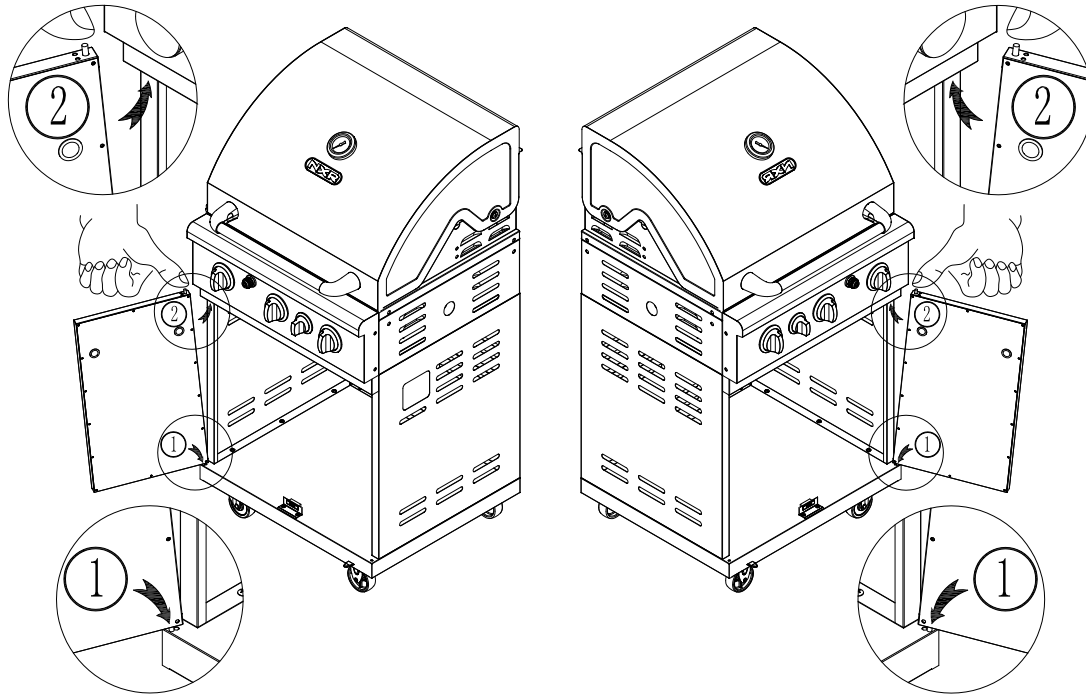
DD:4pcs
EE:4pcs
FF:4pcs

Etape 8: Installer la poignée de la porte

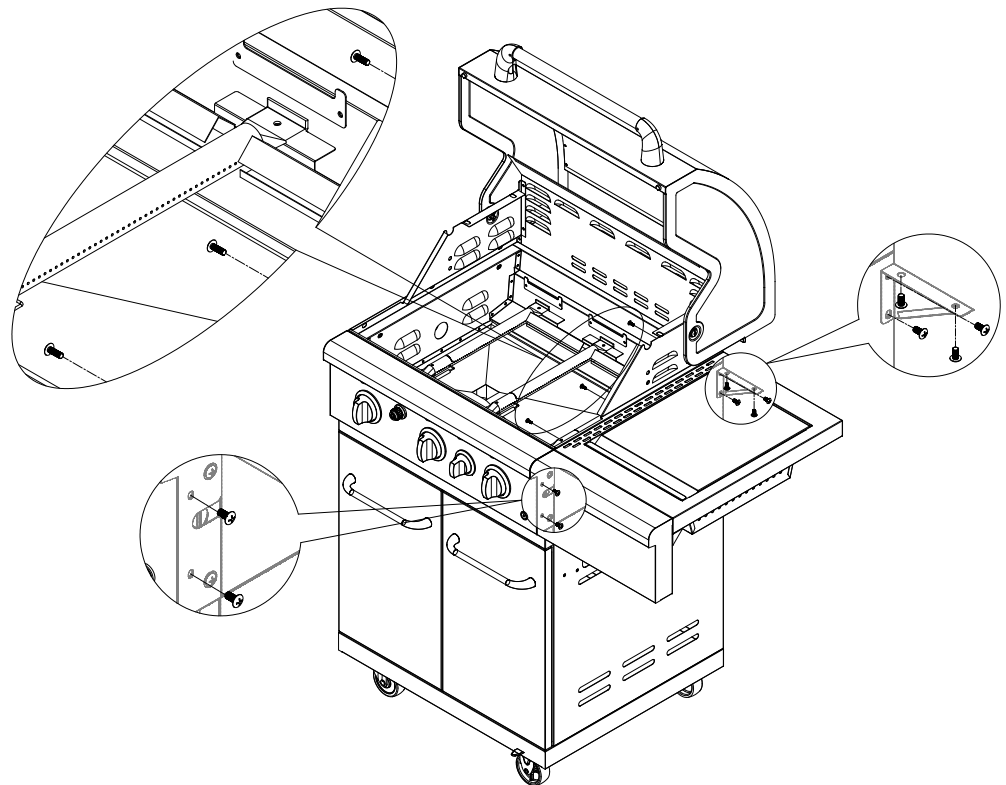


GG:4pcs

Etape 9: Installer la porte

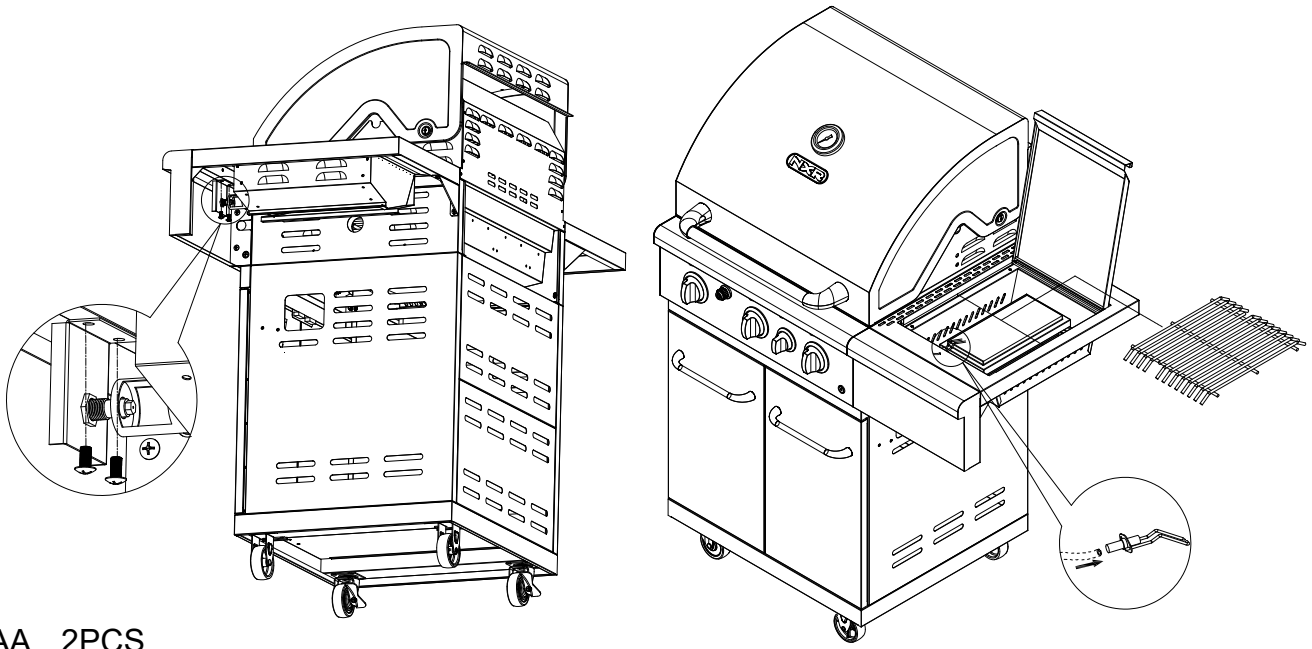


Etape 10: Installer la L'écart latéral du support



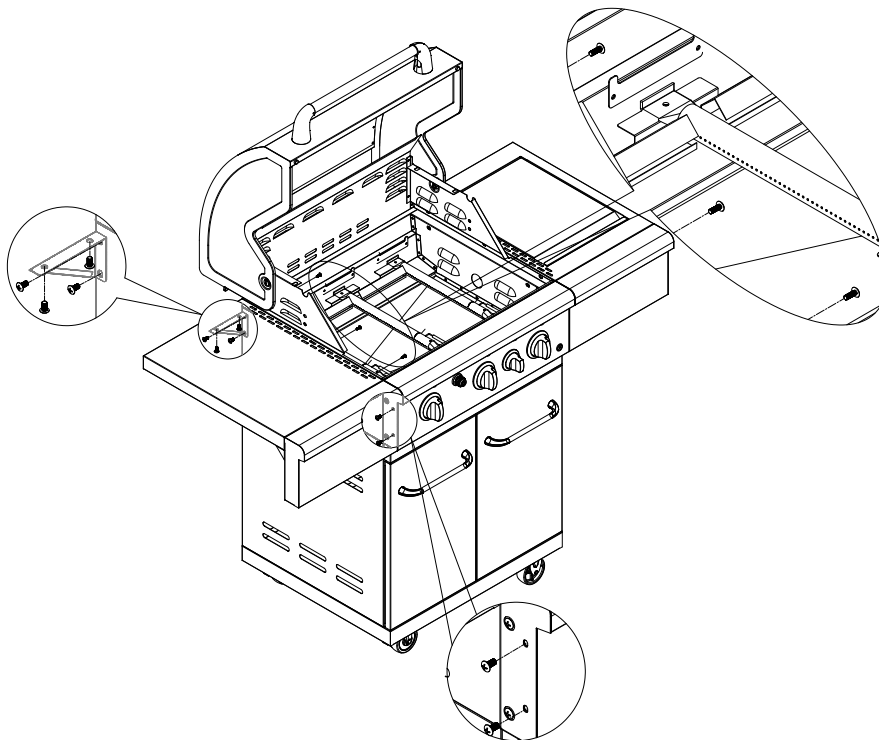
DD 9PCS

Etape 11. Installez le robinet et de gaz latéral de brûleur brûlant et la cuisson de grill



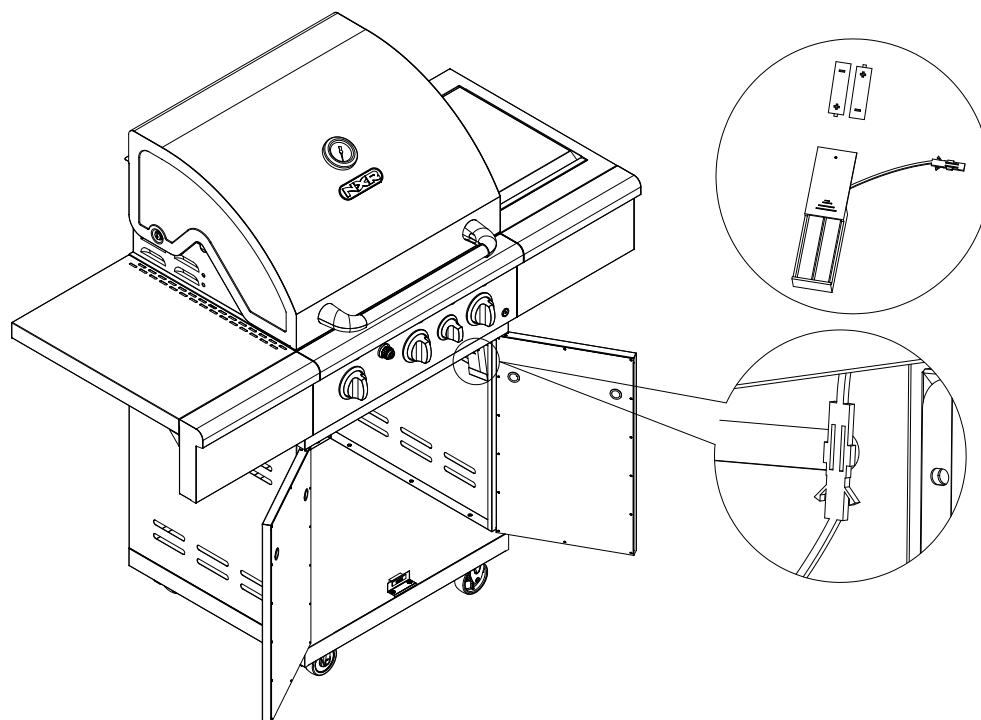
AA 2PCS

Etape 12. Installer la tablette latérale à gauche

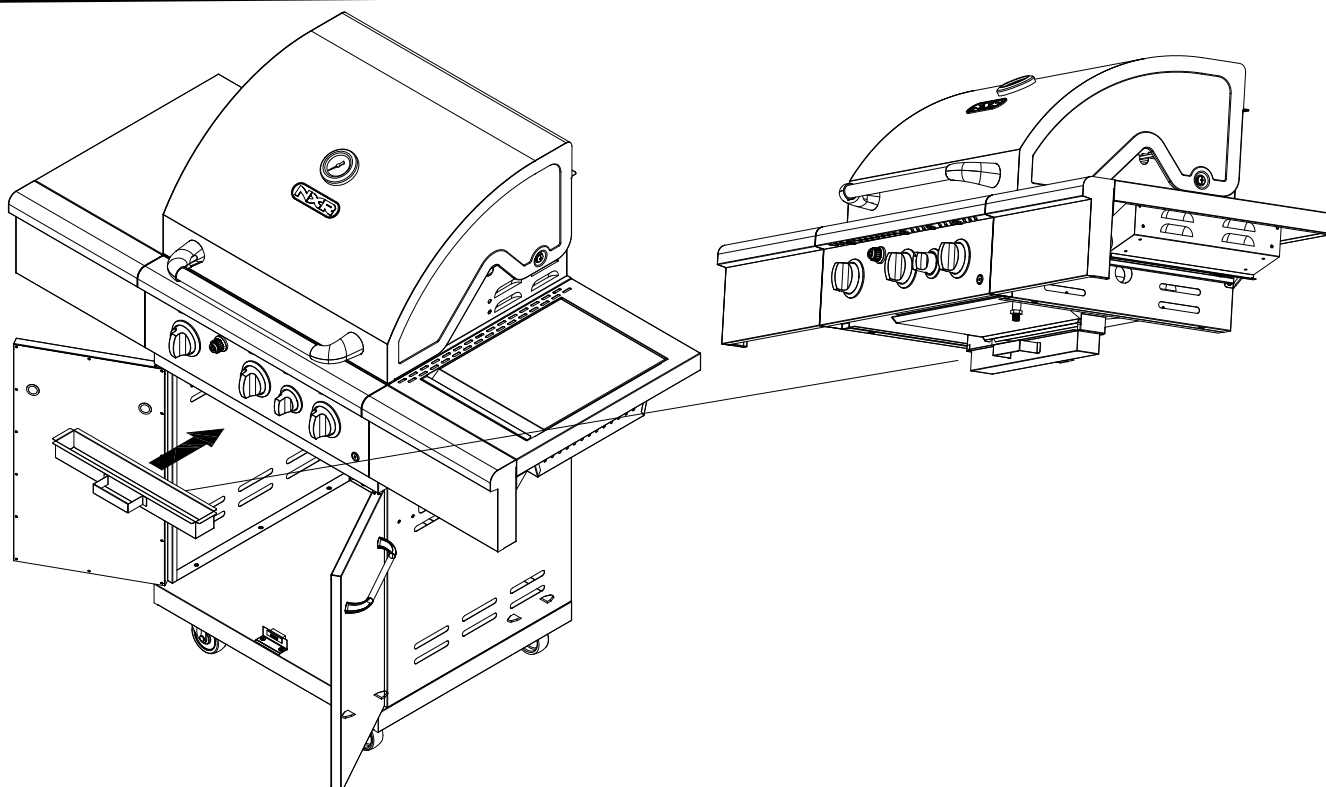


DD 9PCS

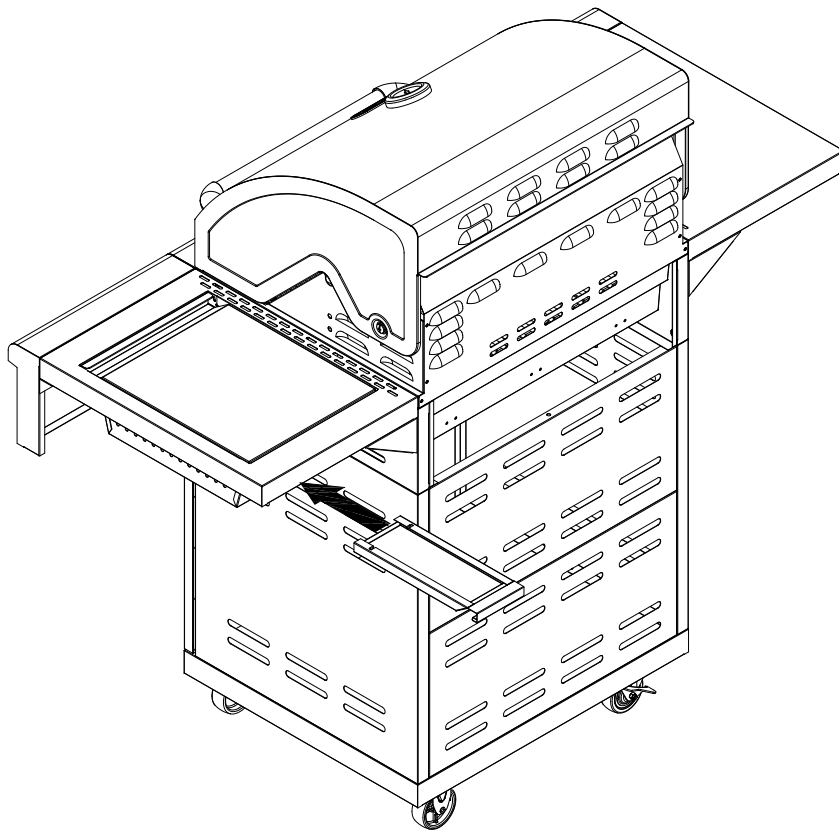
Etape 13. Installer le boîtier de piles



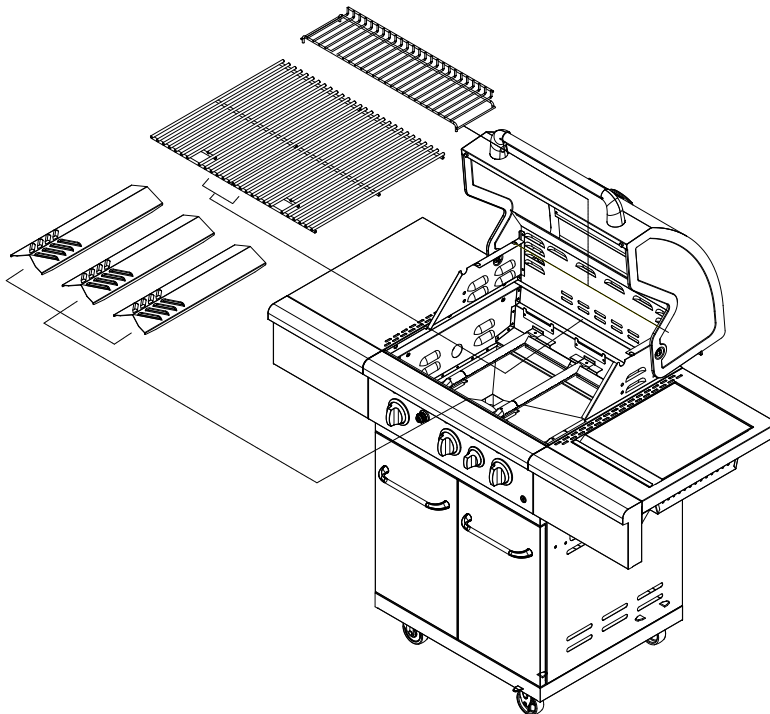
Etape 14: Insérer le caisson à graisse



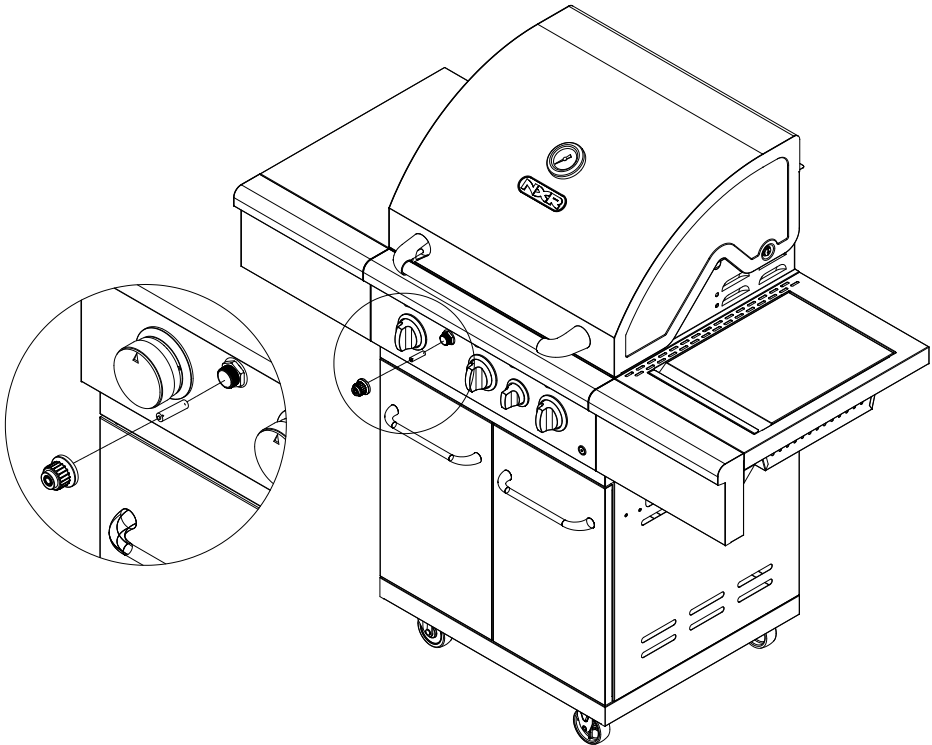
Etape 15. Insérez le plateau à graisse de brûleur latéral



Etape 16: Placer le dompteur de flamme, la grille de cuisson et la grille de chauffage



Etape 17. Installer la pile



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

La cuisson nécessite une température élevée pour brûler et bon brunissage. La plupart des aliments sont cuits à la température « HI » pour l'ensemble de la durée de cuisson. Cependant, lorsque les gros morceaux de viande ou de volaille, il peut être nécessaire de mettre le feu à un réglage plus bas après la période initiale de brunissage. Ce cuit les aliments entièrement sans brûler l'extérieur. Les aliments cuits pendant une longue période ou les aliments arrosés d'une marinade sucrée peut-être besoin d'un réglage thermique inférieur près de la fin de la cuisson.

NOTE : Cette grille en acier inoxydable est conçue pour griller efficacement sans l'utilisation de roches de lave ou des briquettes d'aucune sorte. La chaleur est diffusée par les dresseurs de flamme en acier inoxydable placés au-dessus de chaque brûleur.

NOTE : La grille chaude dessèche la nourriture, étanchéité le jus de dans. Plus la préchauffer, plus rapidement les bruns de viande et le plus sombre les marques de gril.

NE LAISSEZ PAS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

ATTENTION : VEUILLEZ RETIRER LA GRILLE DE RÉCHAUFFAGE LORS D'UTILISATION DU BRÛLEUR ROTIS. LA HAUTE CHALEUR VENANT DE LA BRÛLEUR ROTIS PEUT CAUSER LA GRILLE D'ATTENTE DE PLIER

ACIER INOXYDABLE

Il y a beaucoup de différents nettoyeurs disponibles en acier inoxydable. Utilisez toujours la première procédure de nettoyage plus doux, frotté dans le sens du grain. Des traces de graisse peut recueillir sur les surfaces de l'acier inoxydable et cuire sur à la surface et donner apparence de rouille. Utilisez un tampon abrasif pour l'enlèvement en conjonction avec un nettoyeur en acier inoxydable.

GRILLE

La meilleure façon de nettoyer le gril est immédiatement après la cuisson est terminée et après avoir éteint la flamme. Portez un gant de barbecue pour protéger votre main de la chaleur et de la vapeur. Tremper un pinceau en poils de laiton barbecue dans l'eau et brosser la grille chaude. Trempez le pinceau fréquemment dans le bol d'eau. La vapeur, créé comme l'eau entre en contact avec le gril chaud, aide le processus de nettoyage en adoucissant les particules d'aliments. Si le gril est mis à refroidir avant de le nettoyer, le nettoyage sera plus difficile.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR DE GRIL PRINCIPAL

Assurez l'approvisionnement en gaz est éteint et les boutons sont en position « OFF » Assurez-vous que le gril est cool. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Enlevez l'échelle avec un racleur métallique. Effacer tout les ports obstrués avec un trombone tendu. Ne jamais utiliser un cure-dent en bois qu'elle peut se briser et de boucher le port. Veuillez noter si des insectes ou d'autres obstacles bloquent le flux de gaz à travers le brûleur, et si oui s'il vous plaît envoyez un courriel à notre service à la clientèle : nxrcs@duro-global.com.

NETTOYAGE DE BAC A GRAISSE :

Le bac à graisse doit être vidé et essuyer périodiquement et lavés avec un détergent doux et solution d'eau chaude. Une petite quantité de sable peut être placé au fond du bac à graisse pour absorber la graisse.

Vérifiez le bac à graisse fréquemment, ne laissez pas l'excès de graisse de s'accumuler et déborde du plateau de graisse.

NETTOYAGE DU BRULEUR :

1. Éteignez le gaz, et assurez-vous que tous les boutons sont en position « OFF ».
2. Attendez que le grill refroidir.
3. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un racloir en métal pour les taches tenaces.
4. Dégagé le port obstruées avec un trombone tendu. Ne jamais utiliser un cure-dent en bois qu'il peut se détacher et obstruer le port.

Si des insectes ou d'autres obstacles bloquent le flux de gaz à travers le brûleur, veuillez envoyer un e-mail à notre service clientèle : nxracs@duro-global.com.

Dépannage

Quand à la recherche DESARAIGNÉES

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des conditions suivantes se produit :

1. L'odeur de gaz en liaison avec les flammes de brûleur apparaissant jaune.
2. Le grill n'atteint pas la température.
3. Le grill chauffe de façon inégale.
4. Les brûleurs faire de bruits claquage.

PRÉCHAUFFAGE : Le couvercle de grill devrait être en position fermée pendant la période de préchauffage. Il est nécessaire de préchauffer le grill avant la cuisson de certains aliments, selon le type d'aliment et la température de cuisson. La nourriture qui a besoin d'une température de cuisson élevée a besoin d'un

période de cinq minutes de pré-chauffage ; l'alimentation qui exige une température de cuisson inférieure n'a besoin que d'une période de deux à trois minutes.

LES TEMPERATURES DE CUISSON

Réglage élevé : Utilisez ce paramètre pour le préchauffage rapide, pour saisir des steaks et côtelettes, et grillage.

Réglage bas : Utilisez ce paramètre pour tous les grillage, cuire au four, et lors de la cuisson des coupes plus maigres, comme le poisson. Ces températures varient en fonction de la température d'extérieure et la quantité de vent.

La cuisson à chaleur indirecte : Vous pouvez faire cuire la volaille et de grandes coupes de viande lentement à la perfection d'un côté de la grille par la chaleur indirecte du brûleur de l'autre côté. La chaleur du brûleur allumé doucement circule dans tout le grill, la cuisson de la viande ou la volaille sans contacte directe de la flamme. Cette méthode réduit considérablement les flambées en faisant cuire des coupes grasses supplémentaires, parce qu'il n'y a pas de flamme directe pour allumer les graisses et les jus que couler le long pendant la cuisson.

ATTENTION : Si les brûleurs s'éteignent pendant le fonctionnement, fermer l'alimentation en gaz à la source, et fermez tous les robinets de gaz. Ouvrir le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter de ré-allumer (cela permet aux vapeurs de gaz accumulés pour échapper).

ATTENTION : Si un feu de graisse se produit, à proximité de gaz à la source, mettez hors tension tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.

ATTENTION : N'essayez pas de débrancher tout raccord de gaz pendant que votre grill est en fonctionnement. Comme avec tous les appareils, des soins appropriés et l'entretien les maintenir en excellent état de fonctionnement et prolonger leur vie. Votre barbecue au gaz ne fait pas exception.

PROBLEME	SOLUTION DU PROBLEME
La couverture de taille pleine n'adapte pas le grill.	<ul style="list-style-type: none"> • La couverture peut être incorrecte pour votre barbecue. Il peut être un ajustement serré. Assurez que la couverture est la bonne longueur pour votre barbecue. Mesurez-le de gauche à droite. Comparez à la mesure du grill. • Comparez l'emplacement et la taille de la partie de la hotte de la couverture pour votre barbecue. • Passez le couvercle et laissez se détendre, de préférence dans des rayons du soleil ou dans une pièce chaude. • Pour barbecue avec une table latérale tas la couverture comme une chaussette, mis sur la gauche vers la droite.
Grillez seulement des chaleurs à 200°C - 350°C (392 - 662 °F).	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si le tuyau de carburant est tordu ou plié. • Assurez que le barbecue est à l'écart de la poussière. • Assurez que le brûleur et les orifices sont propres. • Vérifiez la présence des araignées et des insectes. • Le régulateur dispose d'un dispositif de sécurité qui restreint le débit de gaz en cas de fuite. Ce dispositif de sécurité peut être déclenchée sans une fuite de gaz. Pour réinitialiser le dispositif de sécurité, désactivez tous les brûleurs et fermer la vanne du réservoir GPL. Débrancher le régulateur du réservoir GPL et attendre pour une minute. Rebrancher le régulateur pour le réservoir GPL et lentement Ouvrir la vanne du réservoir GPL jusqu'à ce que la soupape soit entièrement ouverte Allumez tous les brûleurs et observer la température.
Le grill prend beaucoup de temps pour préchauffer.	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer normal 250 °C-350 °C (482- 662°F), prend environ 10 à 15 minutes. Le temps froides et le vent peut affecter votre temps de préchauffage. • Si vous utilisez la roche volcanique ou briquetent, ils peut augmenter le temps de préchauffage et la température maximum. température.
Les flammes du brûleur ne sont pas bleu clair.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop ou pas assez d'air pour la flamme. • L'altitude est la cause principale, mais le temps froid peut affecter le mélange. Réglage du brûleur peut être nécessaire. • Le grill est dans un endroit venteux.

Garantie limitée

GARANTIE LIMITÉE

DURO garantie seulement à l'acheteur-consommateur original que ce produit (modèle n°780-0862SB) 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 ans ; ne couvre pas les chutes, l'écaillage, les rayures ou les dommages à la surface.

Toutes les autres pièces : Garantie limitée 1 ans (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 structurale 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 inconvénient, 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'oeuvre 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 : nxrcs@duro-global.com.

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
www.costco.co.uk

Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Distribué par :
Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr