

# Broil Chef



Model/Modèle: 06695001

**Propane Gas Barbecue  
Operators' Manual p.2**



**Barbecue au gaz propane  
Guide de l'utilisateur p.21**

## **Customer Service / Service à la clientèle : 1-855-630-5390**

Our Customer service staff is available to help you. For help with product assembly, to report damaged or missing parts, or for any other information about this product, please call our toll-free number.

### **SAVE THIS MANUAL**

Keep this manual and the original sales invoice in a safe, dry place for future reference.

Notre personnel du service à la clientèle est disponible pour vous aider. Pour obtenir de l'aide pour le montage de votre produit, pour signaler des pièces endommagées ou manquantes, ou pour toute autre information à propos de ce produit, veuillez composer notre numéro sans frais.

### **CONSERVEZ CE GUIDE**

Conservez ce guide avec la facture d'origine dans un endroit sûr et sec pour référence future.

**WARNING:**

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

**DANGER:**

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion that could cause property damage, personal injury or death.

**DANGER:**

DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation. DO NOT use in or on boats or recreational vehicles.

**PROP 65 WARNING:**

Chemicals known to the state of California to cause many serious diseases as cancer are created by the combustion of natural gas.

**WARNING:  
FOR YOUR SAFETY:**

For Outdoor Use Only (outside any enclosure).

## Grill Operation 1-2-3

**Before Grilling**

- Step 1 Keep your grill a safe distance away from your property.
- Step 2 Always perform a leak test on all connections and hoses.
- Step 3 Keep children away from the grill.

**During Grilling**

(To avoid tripping safety valves, please follow these instructions carefully!)

- Step 1 First open lid and turn gas tank on slowly.
- Step 2 Turn only one knob on at a time when lighting up the grill.
- Step 3 Use protective gloves when grill gets hot.
- Step 4 Never leave a lit grill unattended.

**After Grilling**

- Step 1 Always burn grill for 10-15 minutes to burn off food residues after use.
- Step 2 Wait until the grill is completely cooled before closing lid.
- Step 3 Clean up grease build-up to avoid grease fire and cover your grill to prevent rust.

**WARNING:**

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapour in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

**DANGER:**

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Always read and understand the **WARNINGS** and **INSTRUCTIONS** that are contained in this manual before attempting to use this gas barbecue to prevent possible bodily injury or property damage.

**NOTE: This grill must be used with propane gas only (propane gas cylinder not included).**

Retain this manual for future reference.

# Table of Contents

For Your Safety .....	3
Package Contents .....	6
Hardware Contents .....	7
Assembly Instructions.....	7
Operating Your Grill.....	12
Connecting & Disconnecting The Gas Cylinder.....	13
Checking for Leaks.....	13
Lighting Your Grill.....	14
Excess Flow Safety Valve Reset Procedure .....	16
Care and Maintenance .....	16
Troubleshooting.....	17
Replacement parts list.....	18
Exploded view.....	19
Warranty.....	20

## For Your Safety

Dear Valued Customer,

Congratulations on your new barbecue purchase! You've made the right choice. In this manual, you will find assembly instructions, suggestions for grilling and helpful hints, as well as guidelines for the safe operation, proper care and use of your grill. Our expert staff strives to provide you with an easy-to-assemble product. Should you have any questions or problems with this product, please call our customer service department at 1-855-630-5390, 7 A.M. – 4 P.M., EST, Monday- Friday.

**NOTE:** The use and installation of this product must conform to local codes. In the absence of local codes, use the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA54. Reference to Natural Gas and Propane Installation code CSA B149.1 or Propane Storage and Handling code B149.2

**IMPORTANT NOTICE: READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO ASSEMBLY AND USE.**

### **Safety First!**

**Read and understand all warnings and precautions prior to operating your grill.**



## WARNING:

1. This grill is for outside use only. It should not be used in a building, garage or any other enclosed area.
2. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair an individual's ability to properly assemble or safely operate this appliance.
3. Always open the grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within the grill could cause severe burns.
4. Always place your grill on a hard and level surface far away from combustible materials and structures. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
5. Do not leave a lit grill unattended.
6. Keep children and pets away from the grill at all times.
7. This is not a tabletop grill. Do not place this grill on any type of tabletop surface.
8. Do not use the grill in high winds.
9. This grill must be used with propane gas only (propane gas cylinder not included).
10. Do not attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper, trailer, motor home or house.
11. Do not use charcoal or lighter fluid.
12. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP-gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49.
13. This outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on recreation vehicles and/or boats.
14. Do not attempt to move the grill while it is lit.
15. Do not use the grill unless it is **COMPLETELY** assembled and all parts are securely fastened and tightened.
16. Keep combustible items and surfaces at least 50 inches away from the grill at all times. **DO NOT** use this gas grill or any gas product under any overhead enclosure or near any unprotected combustible constructions.
17. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapour and liquids.
18. Do not attempt to use or assemble with missing or damaged parts. Contact customer service for replacement part.



## CAUTION-Prevention of Burns

1. To avoid burns, do not touch metal parts of the grill until they have completely cooled for at least 45 minutes or unless you are wearing protective gear such as pot holders, protective gloves or mittens.
2. Do not alter the grill in any manner.
3. Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation. The replacement hose assembly should be in accordance with the manufacturer's specifications.
4. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
5. Never keep a filled gas container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which could open the relief valve and allow gas to escape.
6. **Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.**

## Safe Locations For Use Of This Outdoor Grill



## DANGER:

Never use this outdoor grill inside any building, garage, shed or breezeway, or inside any boat, trailer or recreational vehicle to prevent a possible fire and to prevent the possibility of carbon monoxide poisoning or asphyxiation.



## WARNING:

Do not use this appliance under overhead combustible surface or covered area (e.g., awnings, umbrellas, porches or gazebos).

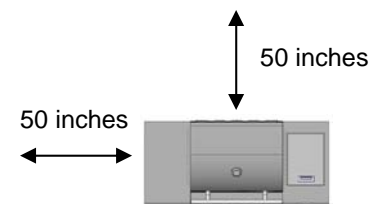
Always confirm that this grill is not positioned under the overhang of a house, a garage or other structure before lighting it. An overhang will serve to deflect flare-ups and radiated heat into the structure itself, which could result in a fire.

Always confirm that this grill is positioned more than 50 inches (127cm) away from any building or combustible materials or surface before lighting it, and that no gasoline or other volatile substances are stored in the vicinity of this grill.

(See diagram on the right). The temperature of a grease fire or of the radiated heat might otherwise be sufficient to ignite nearby combustible or volatile substances.

Always locate this grill where there will be ample combustion and ventilation air, but never position it in the direct path of a strong wind.

Never allow the grill to operate while unattended to prevent uncontrolled grease fires from erupting.



Never attempt to move this grill while it is in operation or while it is still hot to prevent possible personal injury.  
Never store or use gasoline or other flammable or volatile substances in the vicinity of this grill or in the vicinity of any other heat-generating appliance because of the danger of starting a fire.  
Always confirm that the installation of this grill conforms with the requirements of all local codes or, in the absence of applicable local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223. NFPA 54 or CAN/CGA-B149.2.



## **DANGER – Gas Safety**

Liquefied propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of its characteristics before using any propane product.

- Propane Characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air and settles in pools in low areas.
- In its natural state, propane has no odour. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with propane could burn the skin.
- This grill has been designed to be used with propane gas only.
- Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.



## **CAUTION:**

- It is essential to keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean.
- Inspect the grill before each use.

Step 1. Inspect all hoses and connections and make certain they are secure.

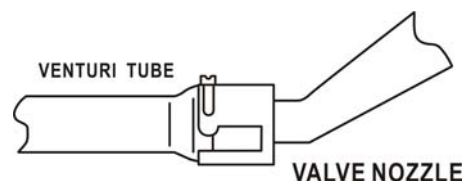
Step 2. Check and clean the burner venturi tubes for insects and insect nests by removing the burner and inserting a bottle brush cleaner into each tube to make sure the passage is clear.

\*\*\* A clogged tube can lead to a fire beneath the grill. \*\*\*

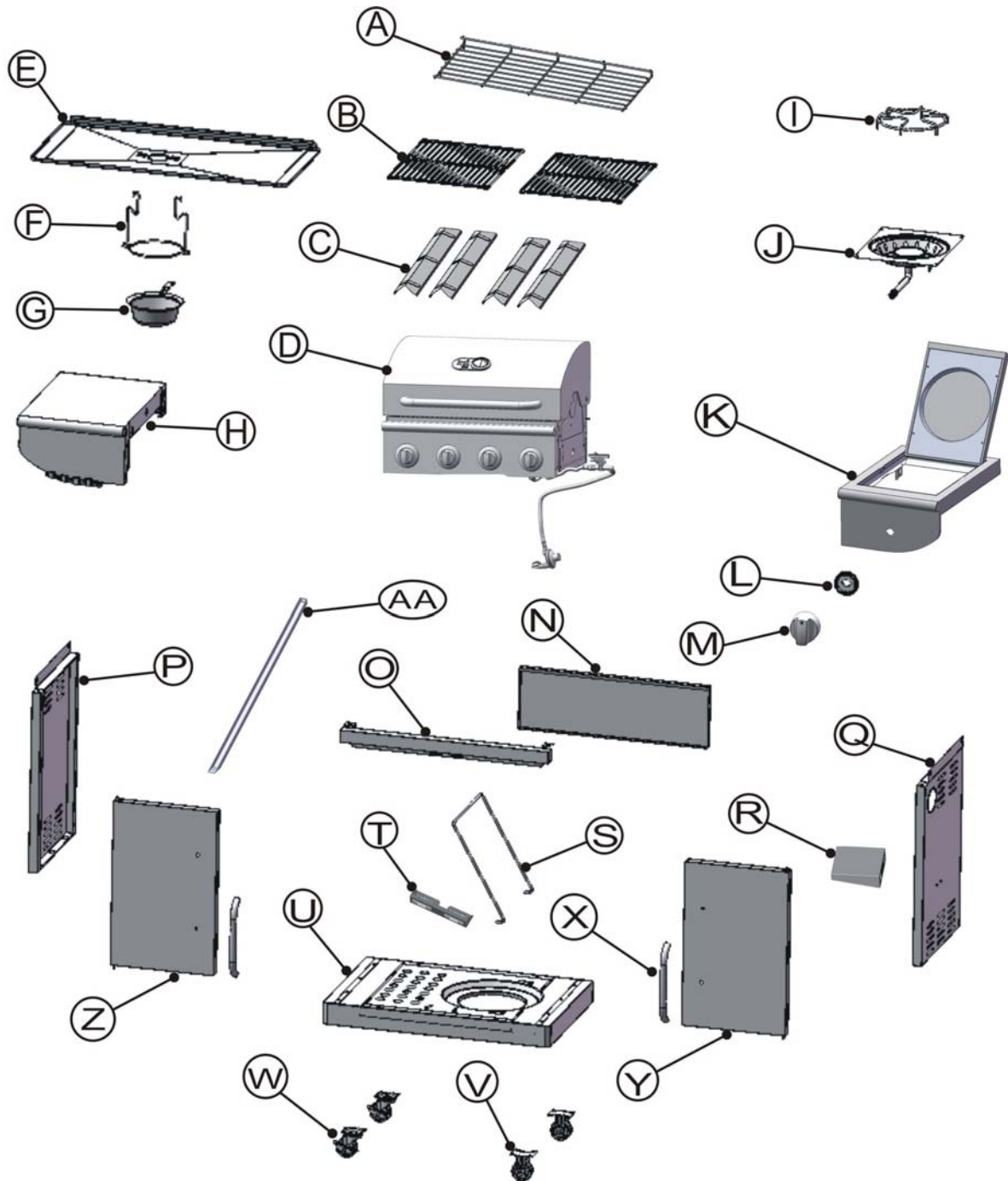
Step 3. Ensure that the valve nozzle is pointing straight and completely inserted into the venturi tube.

## **General Information**

1. A propane gas cylinder is required for operation.
2. This gas grill is NOT intended for commercial use.
3. Don't obstruct the ventilation opening of the cylinder enclosure.








# Package Contents



Part	Description	QTY	Part	Description	QTY	Part	Description	QTY
A	Warming rack	1 PC	J	Side burner	1 PC	S	Tank clip	1 PC
B	Cooking grate	2 PCS	K	Right side shelf	1 PC	T	Door latch seat	1 PC
C	Heating plate	4 PCS	L	Side knob seat	1 PC	U	Bottom panel	1 PC
D	Grill body	1 PC	M	Side knob	1 PC	V	Rigid caster	2 PCS
E	Grease pan	1 PC	N	Back panel	1 PC	W	Swivel caster	2 PCS
F	Grease cup support	1 PC	O	Front beam	1 PC	X	Door handle	2 PCS
G	Grease cup	1 PC	P	Left side panel	1 PC	Y	Right door	1 PC
H	Left side shelf	1 PC	Q	Right side panel	1 PC	Z	Left door	1 PC
I	Side burner grate	1 PC	R	Tank support	1 PC	AA	2 <sup>nd</sup> tank obstacle	1 PC

# Hardware Contents

Part	Description	Quantity	Picture
AA	M6 x 15 Bolt	38 PCS	
BB	M6 Lock Washer	32 PCS	
CC	M6 Flat Washer	32 PCS	
DD	M4 x 12mm Bolt	8 PCS	
EE	Screwdriver	1 PC	

Hardware listed above is not scaled to exact size.

(A screwdriver is required on assembly and is included for your convenience).

## Assembly Instructions

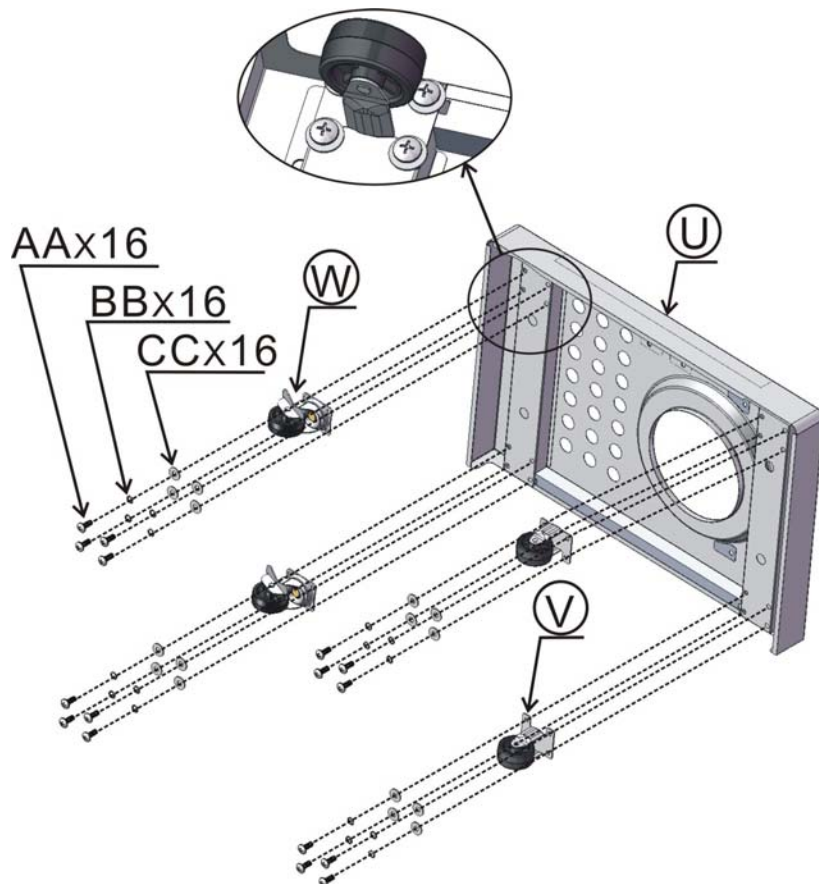
Remove all contents from the packaging. Make sure all parts are present before attempting assembly. Once the grill is fully assembled, go back and check to make certain all the bolts are secure. Tighten again using the screwdriver provided if necessary.

Estimated Assembly Time: 40 minutes.

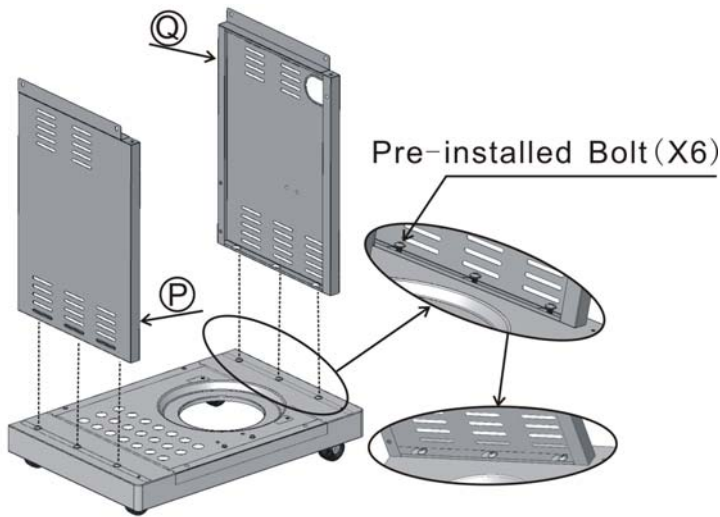
### Step 1 (Casters assembly)

- Align the holes on the two swivel casters (W) with the holes on left bottom side of the bottom panel (U).
- Insert one M6 x 15 bolt (AA), one M6 lock washer (BB) and one M6 flat washer (CC) into each pre-drilled hole and tighten by hand.
- Repeat the procedure with the two rigid casters (V) with the holes on right bottom side of the bottom panel
- Tighten all bolts using the screwdriver provided.

**Note:** Before beginning assembly, make certain the two swivel casters are locked.





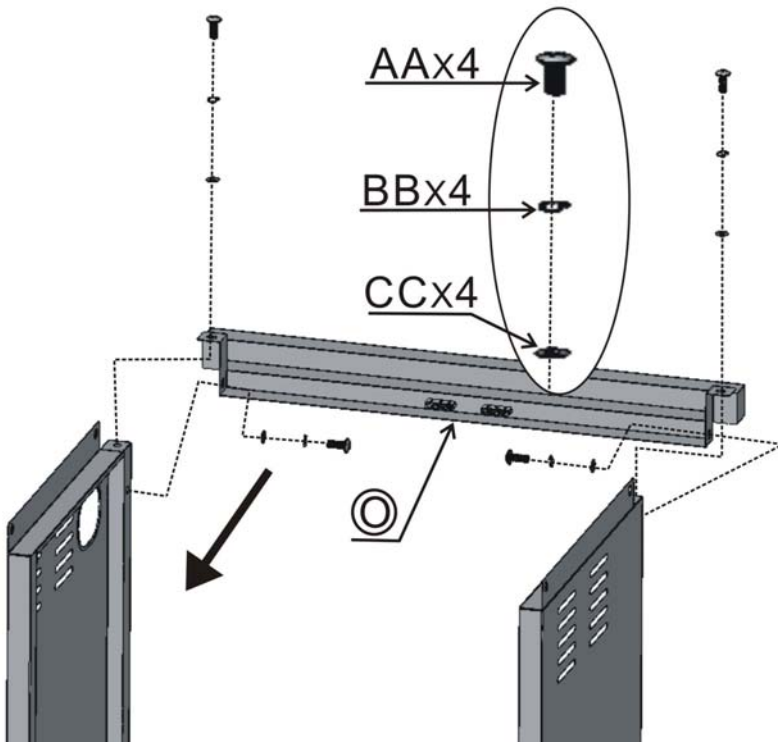
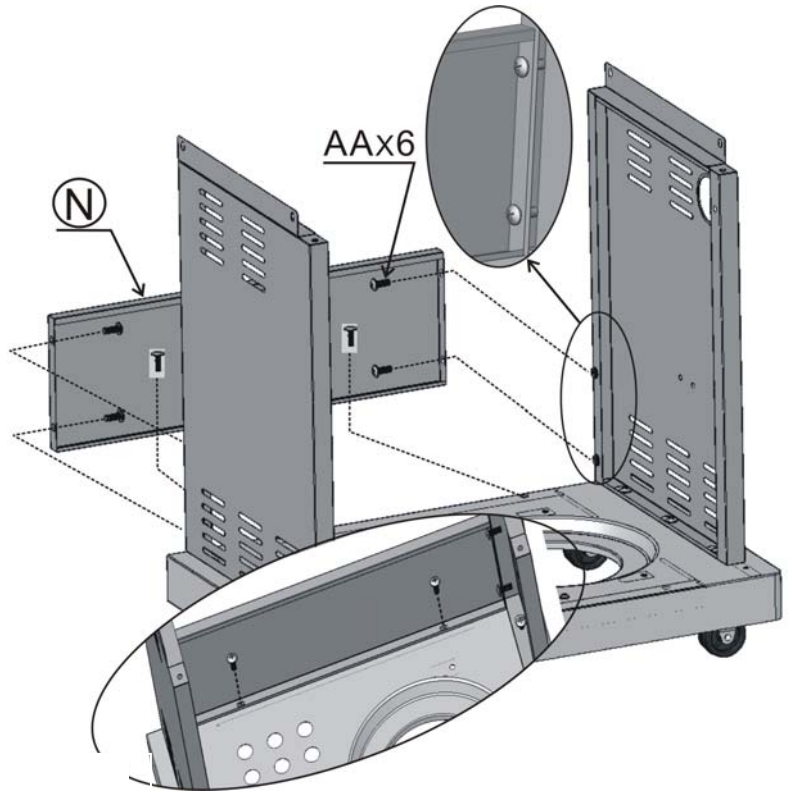


### Step 2 (Cart side panel assembly)

- Loosen the six pre-installed bolts on the bottom panel (U) and leave 1/4 of the bolt's length extending from the bottom panel.
- Align the holes upon the right side of bottom panel with the holes on the right side panel (Q) and tighten the pre-installed bolts by hand.
- Repeat the procedure with the left side panel (P) on the upper right side of bottom panel.
- Go back and tighten all bolts using the screwdriver provided.

### Step 3 (Cart back panel assembly)

- Align the holes on right side panel (Q) with the holes on the back panel (N).
- Insert one M6 x15 bolt (AA) into each pre-drilled hole and tighten all bolts by hand.
- Repeat the procedure with left side panel and back panel.
- Go back and tighten all bolts using screwdriver provided.



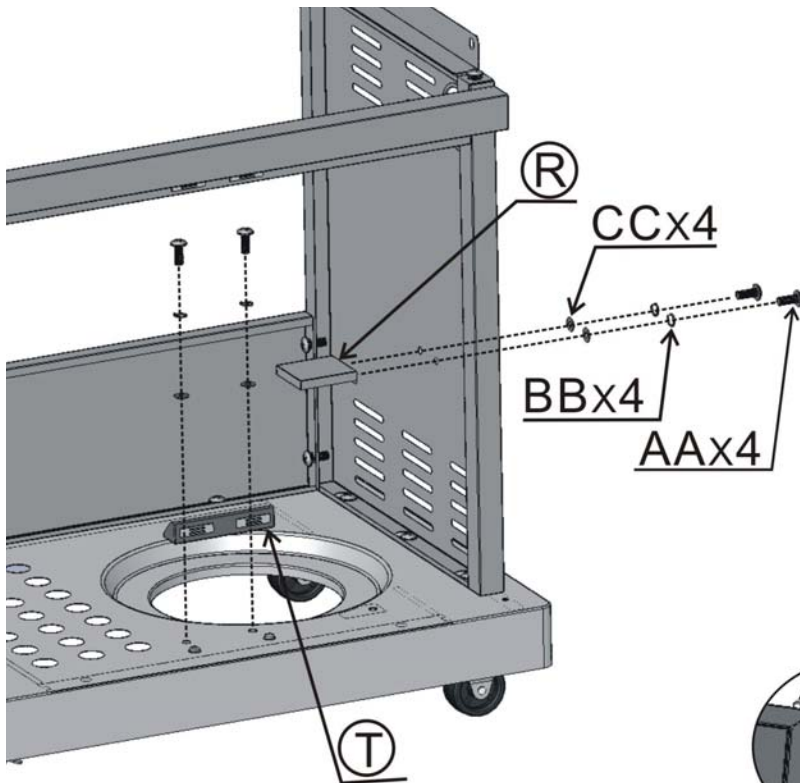
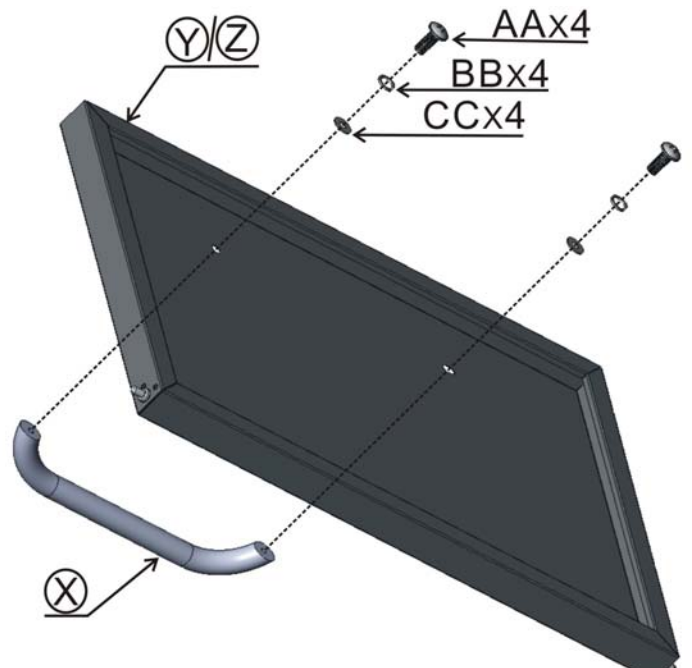
### Step 4 (Front beam assembly)

- Align the holes on left side panel (P) with the holes on front beam (O).
- Insert one M6 x 15 bolt (AA), one M6 lock washer (BB) and one M6 flat washer (CC) into each pre-drilled hole and tighten all bolts by hand.
- Repeat the procedure with holes on right panel (Q) and front beam (O).
- Go back and tighten all bolts using screwdriver provided.



### Step 5 (Door handle assembly)

- Align the holes on the door handle (X) with holes on the right door (Y).
- Insert one M6 x15 bolt (AA), one M6 lock washer (BB) and one M6 flat washer (CC) into each pre-drilled hole and tighten by hand.
- Repeat the procedure with the other door handle on left door (Z).
- Tighten all the bolts using the screwdriver provided.

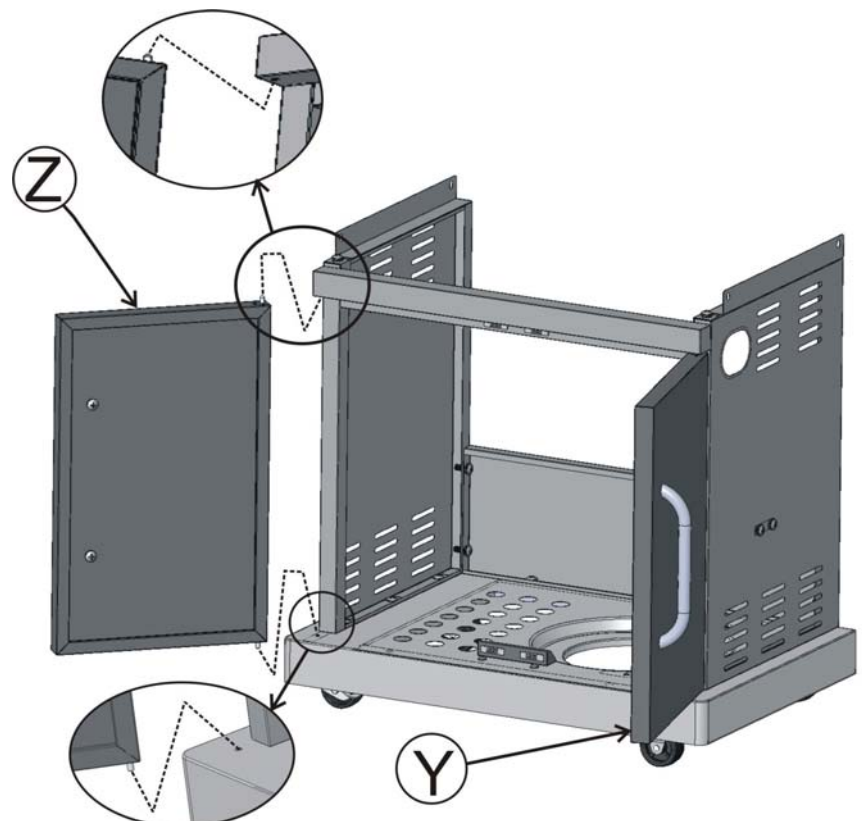


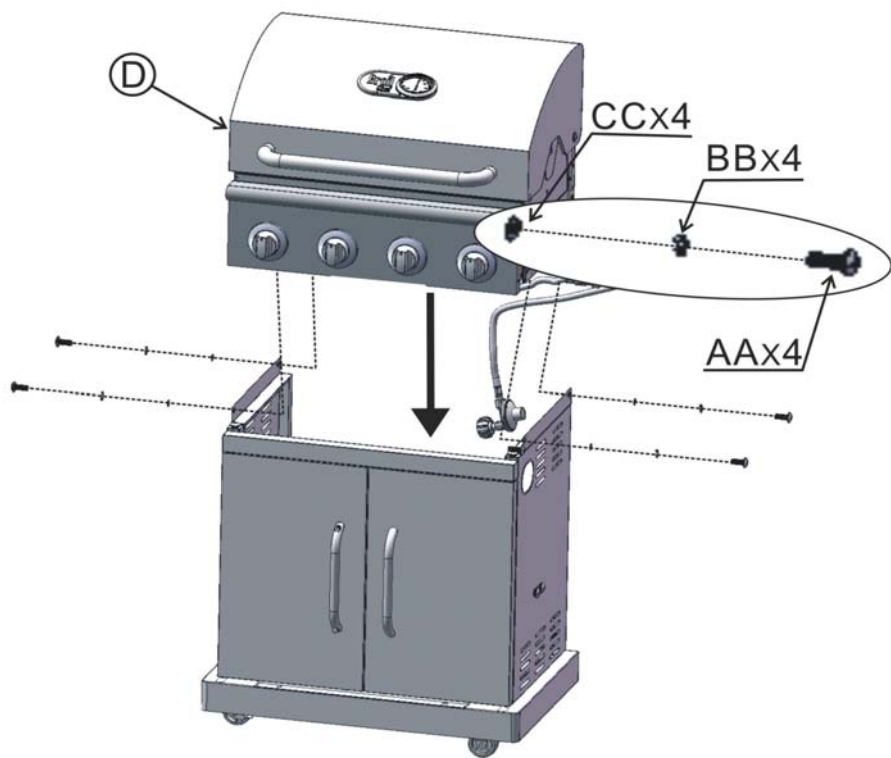
### Step 6 (Tank support and door latch seat assembly)

- Align the hole on the tank support (R) with the hole on the right panel (Q).
- Insert one M6 x 15 bolt (AA), one M6 spring washer (BB) and M6 flat washer (CC) into each pre-drilled hole and tighten by hand.
- Align the hole on the bottom panel (U) with the hole on the door latch seat (T).
- Insert one M6 x 15 bolt (AA), one M6 spring washer (BB) and M6 flat washer (CC) into each pre-drilled hole and tighten by hand.
- Tighten all the bolts using the screwdriver provided.

### Step 7 (Install doors)

- Insert the pin on the bottom of left door (Z) into the pre-drilled hole on the left side of bottom panel (U).
- Push down the pin on the top of left door and insert it into the pre-drilled hole on left side of front beam (O).
- Repeat the procedure with the right door (Y) and front beam.
- Close the two doors.





### Step 8 (Install the firebox into the cart)

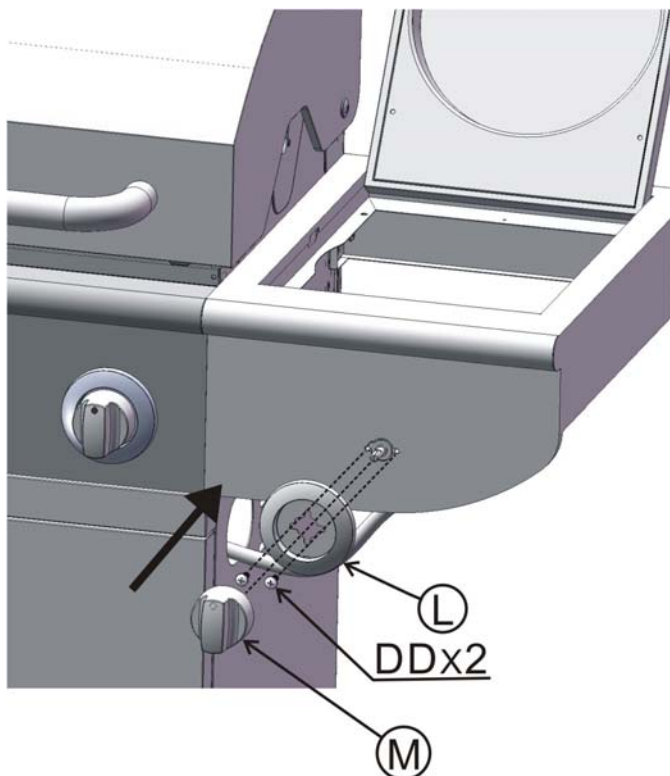
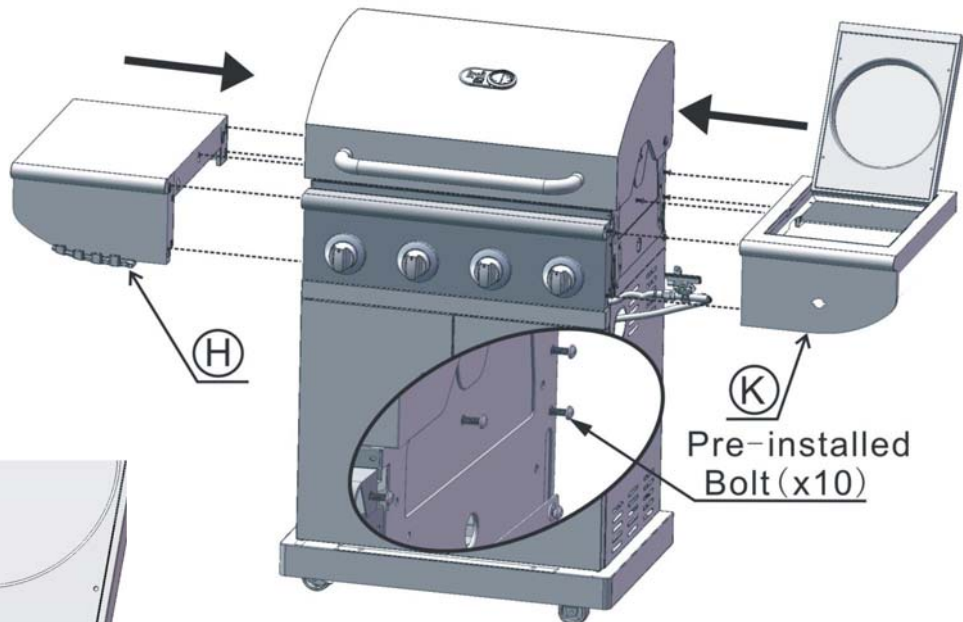
- Put the grill body (D) onto the cart assembly.
- Align the holes on the right side of grill body with the holes on the right side panel (Q).
- Insert one M6 x 15 bolt (AA), one M6 spring washer (BB) and one M6 flat washer (CC) into each pre-drilled holes and tighten the bolts by hand.
- Repeat the procedure with the left side of grill body and left side panel (P).
- Go back and tighten all the bolts using the screwdriver provided.

### Attention:

**Unpack the regulator/hose assembly (located underneath the firebox) prior to assembling the grill body to the cart, and pull out the regulator/hose to the cart side panel before doing the next step.**

### Step 9 (Side shelf assembly)

- Loosen the five pre-installed bolts on right side of body assembly and leave 1/4 of the bolt's length extending from body assembly.
- Align the large hole on right side shelf (K) with the extended bolt from the body assembly. Push the right side shelf down until locked into place and tighten the bolts by hand.
- Repeat the same procedure with the left side shelf (H) and body assembly.
- Go back and tighten all the bolts using the screwdriver provided.

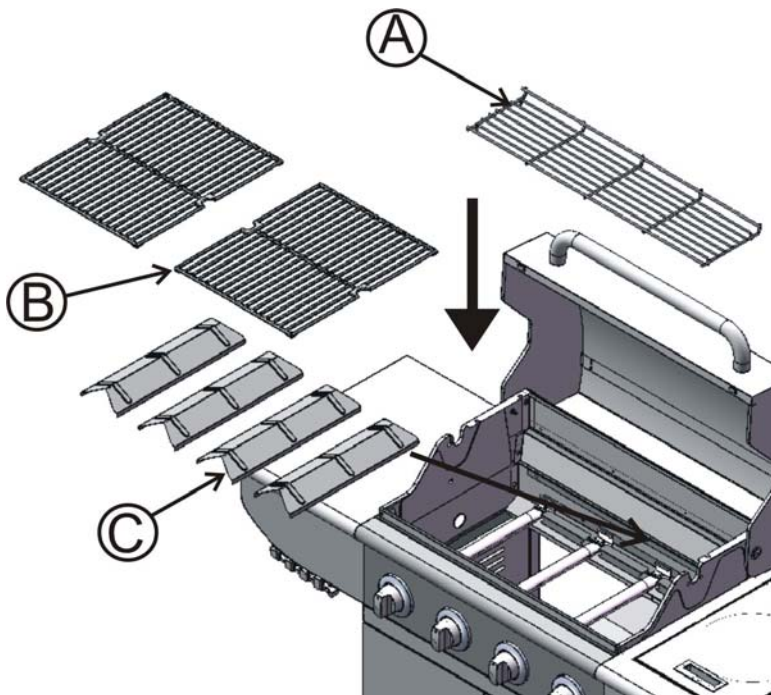
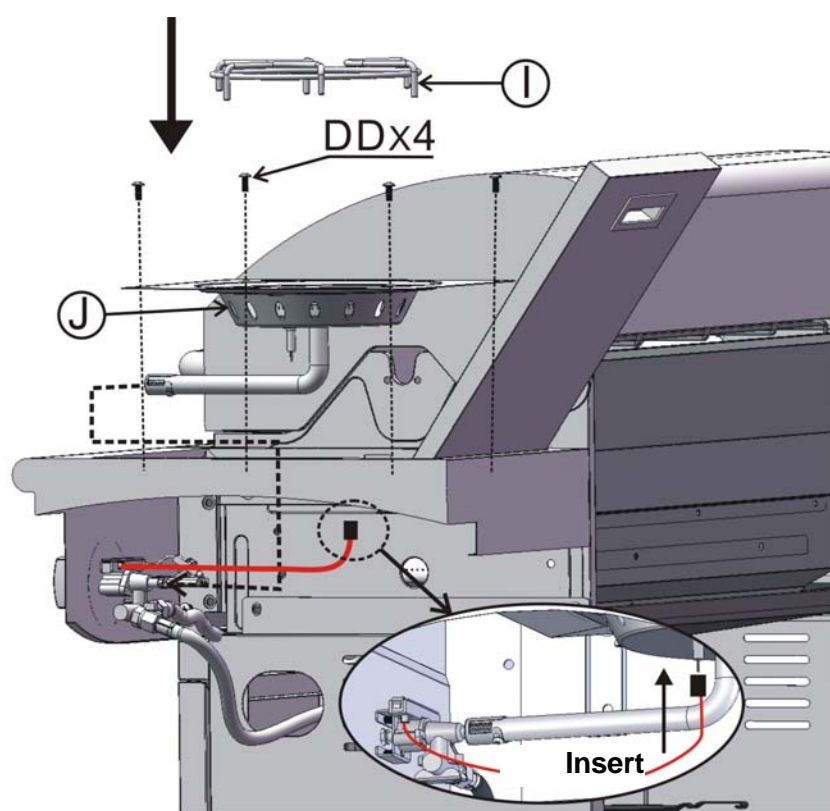


### Step 10 (Install the valve with side knob and knob seat)

- Align the holes on the side knob seat (L) with the hole on the front of the right side shelf and side burner valve. Insert one M4 x 12 bolt (DD) into the pre-drilled holes.
- Tighten all the bolts using the screwdriver provided
- Press side knob (M) onto the valve shaft.

### Step 11 (Install the side burner)

- Open the right side burner lid and place the side burner (J) on the right side shelf. Make sure the side ignition line connects well with the valve.
- Align the holes on the side burner with the holes on the right shelf.
- Insert one M4 x 12 bolt (DD) into each of the pre-drilled hole of the side burner.
- Go back to tighten all the bolts using the screwdriver provided.
- Connecting ignition line with the electrode.

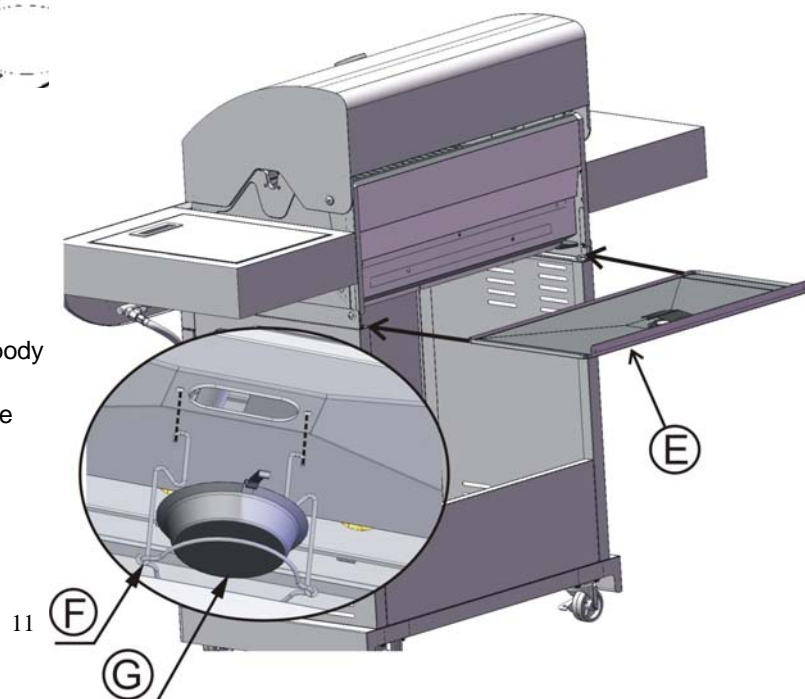


### Step 12 (install the heating plates, cooking grates and warming rack)

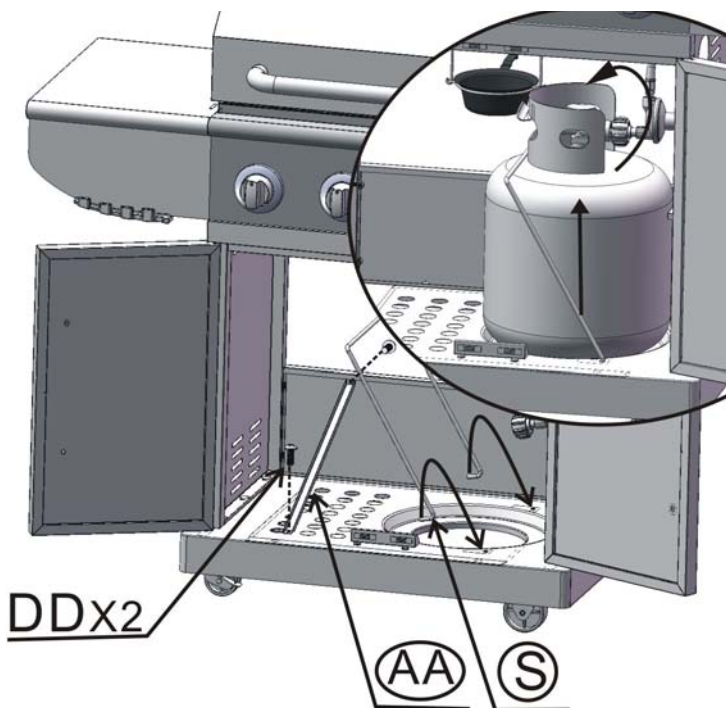
- Place the heating plates (C) upon each burner.
- Put the cooking grates (B) upon the heating plates.
- Put the warming rack (A) on the side walls of firebox.

### Step 13 (Install the grease cup and grease cup support)

- Insert the grease pan (E) into the guide underneath the grill body until it is on place.
- Hook the grease cup support (F) into the grooves beneath the grease pan.
- Put the grease cup (G) onto the grease cup support.







#### Step 14 (2<sup>nd</sup> tank stopper, tank clip assembly and gas tank installation)

- Align the holes on 2<sup>nd</sup> tank obstacle (AA) with the hole on cart back panel and bottom panel.
- Insert one M4 x 12 bolt into each pre-drilled hole and tighten the bolts using the screwdriver provided..
- Insert the tank clip (S) into the hole beside the tank seat on cart bottom panel.
- Put the gas tank on the tank seat and clip it using the tank clip (S).
- Connect the tank with regulator by screwing regulator collar onto the tank valve. Conduct the leaking test on page 13.

### Fully Assembled View

Left Side



Right Side

### Operating Your Grill



#### CAUTION:

**Use only the regulator provided. If a replacement is necessary, call our customer service center. The use of unauthorized parts can create an unsafe condition and environment.**

The propane gas supply cylinder used must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for Propane Gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (DOT). Only cylinders with a listed overfill prevention device (OPD) and marked "propane" may be used. Cylinders with an OPD will have valve handles with three "lobes" (prongs).

Use only the pressure regulator and hose assembly supplied with your propane barbecue. Replacement pressure regulators and hose assembly must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer. Use only 20-pound cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. When cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. Do not drop or handle the cylinder roughly. If the appliance is not in use, disconnect the cylinder.

Storage of the appliance indoors is permissible **ONLY** if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Store cylinder outdoors and out of the reach of children. Do not store the cylinder in a building, garage or other enclosed areas. Never store your cylinder where temperatures can reach over 125°F.

Before connecting, make sure there are no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator valve or in the head of the burner and burner ports. Connect regulator valve and hand tighten firmly. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use. **DO NOT** obstruct the flow of combustion air or ventilation air to the grill. Ensure the propane cylinder has a device for vapour withdrawal and equipped with a listed overfill prevention device (OPD).



## **DANGER:**

**A fire causing death or serious injury may occur if the following is not followed exactly:**

Never store or use gasoline or other volatile substances in the vicinity of this grill.

Never store a spare propane cylinder in the vicinity of this grill, or in the vicinity of another potential heat source.

Never fill the propane cylinder beyond 80% full.

This grill is designed to connect to a standard 20 lb L.P. cylinder only, please refer to the Step 13 of assembly instructions for the installation.



## **WARNING:**

**Don't store spare gas cylinder in or near grill.**

## **Connecting & Disconnecting The Gas Cylinder**

### **LP (Propane) Gas Supply Connection & Disconnecting**

1. Always place the propane cylinder on the tank holder under the cart.
2. Always confirm that all burner control knobs are in the OFF position before opening the gas cylinder valve.
3. Before connection, be sure that there are no debris caught in the head of the gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
4. Always connect the gas supply regulators as follows:  
Insert the nipple of the valve coupling into the tank valve and tighten the connection collar by turning it clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand.  
(See diagram to right.)
5. Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.
6. Always confirm that all burner control knobs are in the OFF position before disconnecting the gas supply.
7. Before disconnection, be sure that the tank valve is in OFF position.
8. Always disconnect the gas supply regulators as follows:  
Loosen the connection collar by turning it anti-clockwise with one hand while holding the regulator with the other hand and take the nipple of the valve out of the tank valve. (See diagram on the right)  
Do not obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill.  
Keep ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
9. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Install only the type of dust cap on cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.



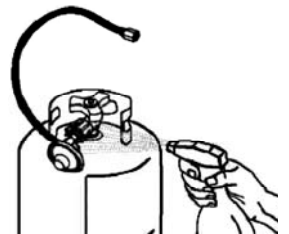
## **DANGER:**

**To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:**

1. Always perform the "leak test" (see below) before lighting the grill and each time the cylinder is connected for use.
2. Do not smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.
3. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
4. Do not use matches, lighters or a flame to check for leaks.
5. Do not use grill until all leaks have been stopped. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply, call for gas appliance service or your local propane gas supplier.

## **Checking for Leaks**

1. Make 2-3 oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure control knobs are in the "OFF" position.
3. Spray some solution on the tank valve up to the regulator connection.  
(See diagram to right.)
4. Inspect the solution at the connections for bubbles. If no bubbles appear, the connection is secure.
5. If bubbles appear, you have a leak. Go to step 6.
6. Disconnect the regulator from the tank and reconnect. Make sure the connection is tight and secured.
7. Retest with solution.
8. If you continue to see bubbles, replace the cylinder.



# Lighting Your Grill

## **DANGER:**


Failure to open lid while igniting the grill's burners or not waiting five minutes to allow gas to clear if the grill does not light, may result in an explosion, which could cause serious bodily injury or death.

## **WARNING:**

Never stand with your head directly over the grill when preparing to light the main burners, to prevent possible bodily injury.

### Lighting Main Burner

1. Open lid before lighting your barbecue.

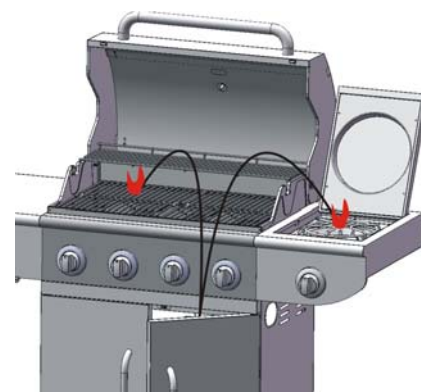
 **WARNING:** Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.

2. Make sure all control knobs are in OFF position.
3. Turn on gas tank valve.
4. To ignite, push and turn desired knob slowly about 1/4 turn counter clockwise until a click is heard. (See diagram to above.)
5. The "click" is the ignitor being activated. If the burner does not light, repeat 2 or 3 times.
6. If ignition does NOT occur in 5 second turn the burner controls to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
7. **Release the knob immediately once the burner is lit.**
8. To ignite remaining burners, repeat same procedure for adjacent burner and continue in sequence.
9. Adjust valve knob(s) to desired cooking temperature.



### Using the Lighting Stick to Light the Main Burners

1. Insert a match into the end of lighting stick. Light the match.
2. Once lit, put the lighting stick through the cooking grid and place the flame next to the burner ports found along the sides of the desired burner (See diagram to right.)
3. Press the valve knob and rotate it counterclockwise to the "HIGH" position. The burner should light immediately. If more than one burner is desired, repeat the procedure 2-3 until all desired burners are lit.
4. Adjust valve knob(s) to the desired cooking temperature.



## **Precautions:**

1. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit.
2. If the burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "OFF". Open lid to let the gas clear for at least 5 minutes before re-lighting.
3. Before cooking on the grill for the first time, leave the grill on for approximately 15 minutes with the lid closed and the gas turned on "HIGH". This will "heat clean" the internal parts, dissipate odour from the manufacturing process and painted finish.
4. Clean the grill after each use. DO NOT use abrasive or flammable cleaners. This may damage parts of the grill and cause a fire.

### Lighting Side Burner

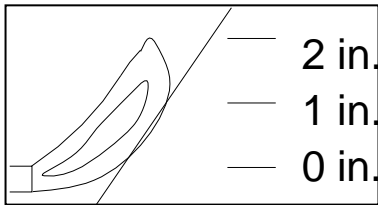
1. Open lid before lighting side burner.
2. Make sure control knob is in OFF position.
3. Turn on gas source or tank valve.
4. To ignite, push and turn desired knob slowly about 1/4 turn counter clockwise until a click is heard.
5. The "click" is the igniter being activated. If the burner does not light, repeat 2 or 3 times.
6. If ignition does NOT occur in 5 second turn the burner controls to OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
7. To ignite remaining burners, repeat same procedure for adjacent burner and continue in sequence.
8. Adjust valve knob to the desired cooking temperature.

### Using the Lighting Stick to Light the Side Burner

1. Open lid while lighting the burner. Lid must remain open while burner is lit
2. Remove the lighting stick then insert a match into the end of lighting stick. Light the match.
3. Once lit, place the flame next to the burner ports.
4. Press the control knob and rotate it counterclockwise to the "HIGH" position. The burner should light immediately.



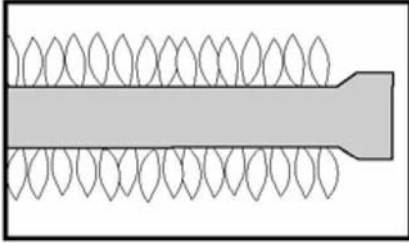
- Adjust valve knob to the desired cooking temperature.



**Observe flame height when lit: Flame should be a blue/yellow colour between 1 to 2 inches high.**

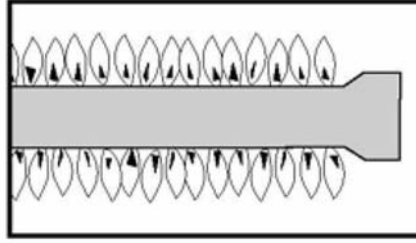
Confirm that the burner is properly lit and that the flame pattern is as desired (see fig. A, B and C below for the proper flame patterns). If the flame pattern is other than normal, consult the *Troubleshooting* on page 20 for corrective action.

FIG. A



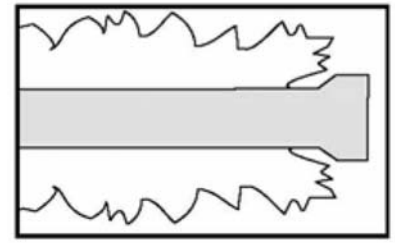
Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 inch - 2 inches high.

FIG. B



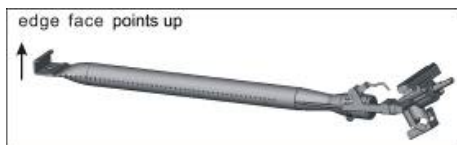
Out of adjustment: Noisy hard blue flames – too much air.

FIG. C

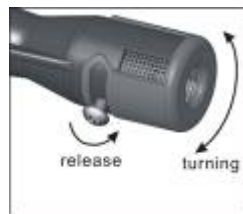


Poor combustion: Wavy, yellow flames- too little air.

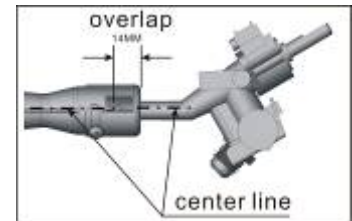
### Burner installation and adjustment



End edge should face towards upside.



- Release the screw on venturi tube.
- Adjust the flame by turning the collar on head of venturi tube from back side of the grill and do not take apart the venturi tube.
- Tighten the screw and make certain it is secured.



- Overlap 14 mm between venturi tube and nozzle when assembling.
- Keep the center line of venturi tube and nozzle on one line.

### Flare-ups

“Flare-ups” sometimes occur when food drippings fall onto the hot heat distribution plate or burners and ignite. Some flaring is normal and desirable as it helps impart the unique flavors associated with grilled foods. Controlling the intensity of the flare-ups is necessary, however, in order to avoid burned or unevenly cooked foods and to prevent the possibility of accidental fire.



### WARNING:

**Always monitor the grill closely when cooking and turn the flame level down to LOW or OFF if flare-ups intensify.**

#### Shutting Off Burners

- Always turn the valve knob(s) clockwise to the “HIGH” position, and then press and turn it to “OFF”. Never force the knob without pressing it. This could damage the valve.
- Promptly turn the gas supply to the “OFF” position at the propane cylinder.
- Close the lid of the grill.

## Excess Flow Safety Valve Reset Procedure

- The new regulators are equipped with a safety device that restricts the gas flow in the event of a gas leak. However, unsafe practices of grill operation could activate the safety device without having a gas leak.
- A sudden shut off of the gas flow typically occurs if you open the LP tank valve rapidly, or if one or more of the burner control knobs is in an open position when opening the LP tank valve.
- To ensure the procedure is safely and successfully performed, please carefully follow these instructions:
  1. Close the LP tank valve.
  2. Turn all burner control knobs to the OFF position.
  3. Disconnect the regulator from the LP tank.
  4. Open the lid of the grill.
  5. Turn burner control knobs to HIGH.
  6. Wait at least 1 minute.
  7. Turn burner control knobs OFF.
  8. Wait for at least 5 minutes.
  9. Re-connect the regulator to the LP tank.
  10. Slowly turn the LP tank valve ¼ turn at a time and have the valve all the way open.  
With the lid open: For grill with an automatic ignition: Push down the control knob you want to light, turn counterclockwise until you hear the ignition click.
  11. After the first front burner is lit, turn on the other control knob(s) to the HIGH position. If you have more than two burners, turn them on only ONE AT A TIME.
  12. When all front burners are lit, close the grill lid.
  13. Wait for 10-15 minutes; the temperature should reach 400 – 450°F.



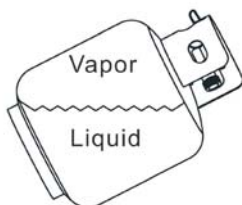
### **WARNING:**

The cylinder valve always has to be above the horizontal position, for the cylinder to have vapour withdrawal only.

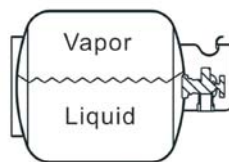
**CORRECT**



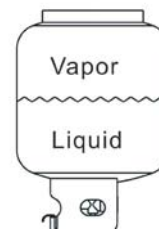
**WRONG**



**WRONG**



**WRONG**



## Care and Maintenance

### **IMPORTANT**

Always allow to completely cool off before covering your grill to prevent corrosion from condensation.



### **CAUTION:**

All cleaning and maintenance should be done when the grill is cool, with the fuel supply turned off at the control dial and the propane cylinder disconnected. **DO NOT** clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

#### **Cleaning**

Burning off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up. Clean the grill before and after cooking is recommended.

#### **Recommended cleaning materials:**

Mild dishwashing liquid detergent

Hot water

Nylon cleaning pad

Wire brush

Paper clip

Putty knife/scrapper

Compressed air

DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

#### **Outside surfaces**

Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean. Rinse thoroughly with water.

#### **Inside surface**

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked on grease has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with a strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow it to completely dry.

Interior of grill bottom – Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad. Wash with a dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let dry.

Cooking Grates – The porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care. Use a mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains. Rinse with water.

Heat Plates – Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Rinse with water.

Grease Cup – Periodically empty the grease cup and clean with a dishwashing detergent and hot water solution.

## Cleaning the Burner Assembly

1. Turn gas off at the control knobs and propane tank.
2. Remove cooking grates and heat plate.
3. Remove grease cup.
4. Remove burner by unscrewing nut from beneath burner "foot" using a screwdriver and pliers.
5. Lift burner up and away from the gas valve orifice.
6. Clean inlet (venturi tube) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
9. Inspect burner for damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall burner. Make certain the gas valve orifices are correctly positioned, pointing straight into burner inlet (venturi tube). Also, check position of spark electrode.

## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using knobs or igniter.	Wires and/or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol.
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken – sparks at crack.	Replace electrode.
	Wire loose or disconnected.	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly.
Burner will not light using a match.	No gas flow.	Check if propane tank is empty. If empty, replace or refill. If propane tank is not empty, refer to <b>Excessive flow safety valve reset procedure</b> on page 16.
	Coupling nut and regulator not fully connected.	Turn the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand ONLY - do not use tools.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tubes. Check for bent or kinked hose.
	Disengagement of burner to valve.	Reengage burner and valve.
	Spider webs or insect nests in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
	Tank out of gas.	Check for gas in propane tank.
Sudden drop in gas flow or reduced flame height.	Excess flow safety device may have been activated	Refer to the <b>Excessive flow safety valve reset procedure</b> on page 16.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner ports.
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with the lid closed.
	Spider webs or insect nests in venturi.	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve.
Flame blow out.	High or gusting winds.	Turn front of grill to face wind or Increase flame height.
	Low on propane gas.	Replace or refill propane tank.
	Excess flow valve tripped.	Refer to the <b>Excessive flow safety valve reset procedure</b> on page 16.

Flare-up.	Grease build-up.	Clean grill.
	Excessive fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF at propane tank. Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback [fire in burner tubes].	Burner and /or burner tubes are locked.	Clean burner and/or burner tube(s).

---

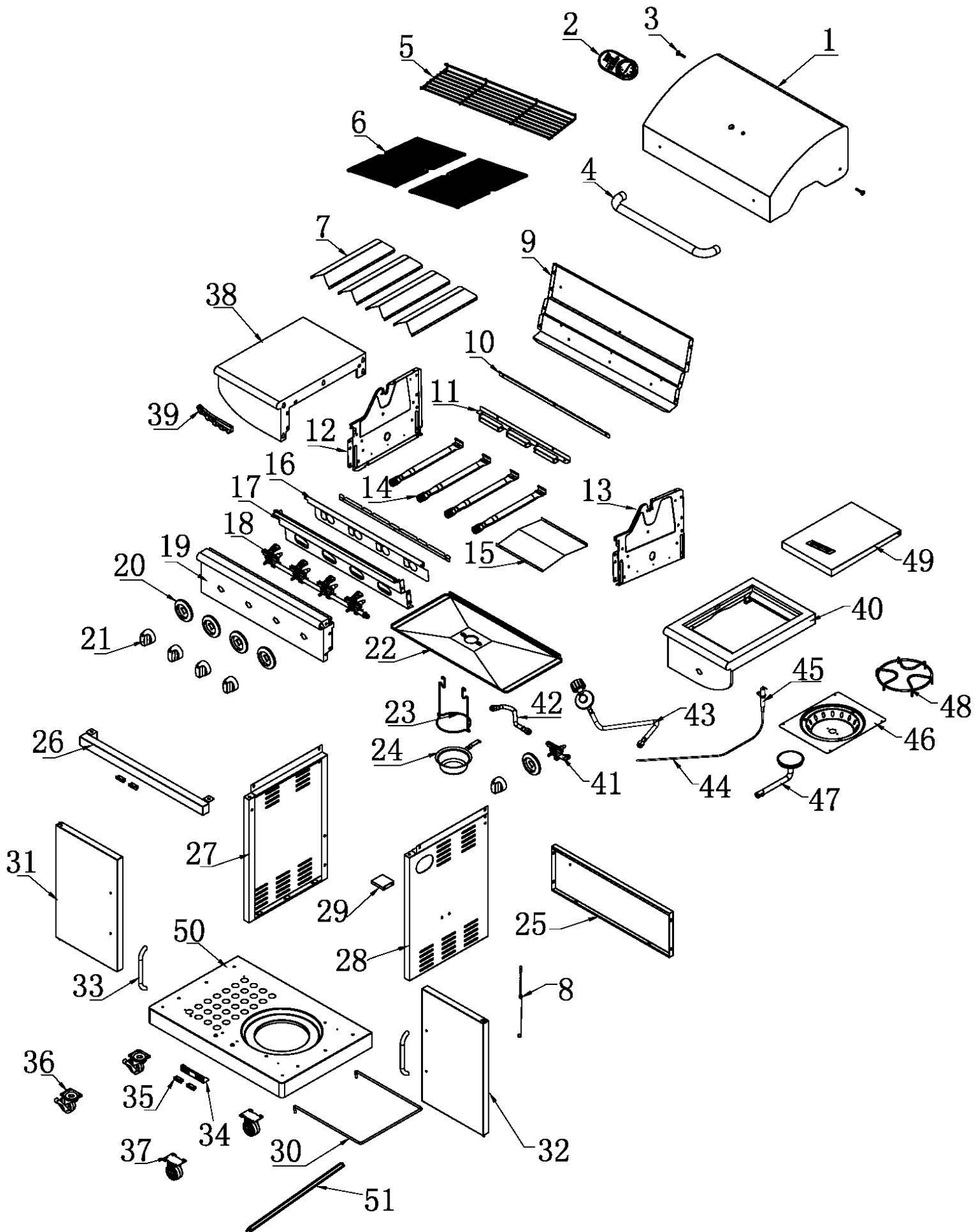
Inside of lid is peeling – like paint peeling.	The lid is stainless steel, not painted.	Baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.
Irregular flame.	Air flow is not correct. <u>Correct</u> flame blue with yellow tips, 1-2” high. <u>Too little air</u> : wavy yellow or orange flames. <u>Too much air</u> : noise blue flames.	If flames are yellow or orange – open flap at the end of the venturi tubes in 1/8 in. increments until flames are correct. If flames are blue and noisy – close flap at the end of the venturi tubes in 1/8 in. increments until flames are correct. *Propane Models must be open a minimum of 1/8 in.

## REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-855-630-5390, 7 A..M. – 4 P.M., EST, Monday- Friday.

REF#	DESCRIPTION	QTY	REF#	DESCRIPTION	QTY	REF#	DESCRIPTION	QTY
1	LID	1pc	18	MAIN VALVE	1pc	35	DOOR LATCH	4pcs
2	THERMOMETER	1pc	19	CONTROL PANEL	1pc	36	SWIVEL CASTER	2pcs
3	LID PIN	2pcs	20	BEZEL	5pcs	37	RIGID CASTER	2pcs
4	LID HANDLE	1pc	21	KNOB	5pcs	38	LEFT SIDE SHELF	1pc
5	WARMING RACK	1pc	22	GREASE PAN	1pc	39	TOOL HOOK	1pc
6	COOKING GRATE	2pcs	23	GREASE CUP SUPPORT	1pc	40	RIGHT SIDE SHELF	1pc
7	HEATING PLATE	4pcs	24	GREASE CUP	1pc	41	SIDE BURNER VALVE	1pc
8	LIGHTING ROD	1pc	25	BACK CART BEAM	1pc	42	GAS HOSE	1pc
9	FIREBOX BACK PANEL	1pc	26	FRONT CART BEAM	1pc	43	REGULATOR	1pc
10	HEATING PLATE SUPPORT	2pcs	27	LEFT CART PANEL	1pc	44	IGNITION CABLE	1pc
11	BURNER SUPPORT	1pc	28	RIGHT CART PANEL	1pc	45	ELECTRODE	1pc
12	FIREBOX LEFT PANEL	1pc	29	TANK SUPPORT	1pc	46	SIDE BURNER FRAME	1pc
13	FIREBOX RIGHT PANEL	1pc	30	TANK CLIP	1pc	47	SIDE BURNER	1pc
14	BURNER	4pcs	31	LEFT DOOR	1pc	48	SIDE BURNER GRATE	1pc
15	TANK HEAT INSULATOR	1pc	32	RIGHT DOOR	1pc	49	SIDE BURNER LID	1pc
16	HEAT INSULATOR	1pc	33	DOOR HANDLE	2pcs	50	BOTTOM PANEL	1pc
17	FIREBOX FRONT PANEL	1pc	34	LATCH BASE	1pc	51	2 <sup>nd</sup> TANK OBSTACLE	1pc

# Exploded View



## Warranty

Thank you for purchasing this Broilchef product. These products have been made to demanding, high-quality standards and are guaranteed for domestic use against manufacturing faults for a period of 24 months from date of purchase. This warranty does not affect your statutory rights.

In case of any malfunction of your Broilchef product (failure, missing part, etc.), please contact one of our service technicians at our toll-free service line at 1-855-630-5390 from 7 AM to 4 PM, Monday to Friday, Eastern time. Broilchef reserves the right to repair or replace the defective product, at this discretion.

The product is guaranteed for 2 years if used for normal trade purposes and is valid for the original buyer only. Any warranty is deemed invalid if the product has been overloaded or used improperly, or subject to neglect or attempted repairs other than by an authorized agent. Heavy-duty, daily professional or hire usage are not guaranteed. Broilchef is not responsible for any costs related to labour, injuries or any other loss incurred during the product installation, repair or replacement, including any indirect or consequential damages.

Due to continuous product improvement, we reserve the right to change the product specifications without prior notice.



**AVERTISSEMENT**

Une installation, un ajustement, une altération, une utilisation ou un entretien inadéquat peut causer des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement les instructions sur le fonctionnement et l'entretien avant de procéder à l'installation ou à l'entretien de cet équipement.

**DANGER**

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

**DANGER**

N'utilisez PAS le barbecue au gaz pour la cuisson à l'intérieur ou comme mode de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer une asphyxie. N'utilisez PAS le barbecue sur des bateaux ou dans des véhicules de camping.

**AVERTISSEMENT EN VERTU DE LA PROPOSITION 65**

La combustion de gaz naturel génère des substances chimiques reconnues par l'état de Californie comme étant la cause de nombreuses maladies graves, dont le cancer.

**AVERTISSEMENT**

**POUR VOTRE SÉCURITÉ :**

**À utiliser à l'extérieur seulement (et non dans un endroit clos).**

## **Fonctionnement du barbecue - Étapes 1-2-3**

**Avant la cuisson**

- Étape 1 Gardez votre barbecue à une distance sécuritaire de votre domicile.
- Étape 2 Procédez toujours à une vérification des fuites sur tous les tuyaux et raccords.
- Étape 3 Gardez le barbecue hors de la portée des enfants.

**Pendant la cuisson**

(Pour éviter le déclenchement des vannes de sécurité, veuillez suivre minutieusement les instructions suivantes!)

- Étape 1 Ouvrez d'abord le couvercle, puis le robinet de la bonbonne de gaz lentement.
- Étape 2 Tournez seulement un bouton à la fois lors de l'allumage du barbecue.
- Étape 3 Utilisez des gants protecteurs lorsque le barbecue devient chaud.
- Étape 4 Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.

**Après la cuisson**

- Étape 1 Faites toujours chauffer le barbecue de 10 à 15 minutes pour calciner les résidus de nourriture.
- Étape 2 Attendez jusqu'à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant de fermer le couvercle.
- Étape 3 Nettoyez les résidus de graisse pour éviter un incendie de graisse et couvrez votre barbecue pour prévenir-la rouille.

**AVERTISSEMENT:**

1. N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide à vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. N'entreposez pas de bouteille bonbonne supplémentaire de propane (non connectée) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

**DANGER:**

Si vous détectez une odeur de gaz, vous devez :

1. Fermer l'alimentation en gaz de votre appareil;
2. Éteindre toute flamme nue;
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à distance de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

Assurez-vous de toujours lire et comprendre les **AVERTISSEMENTS** et les **INSTRUCTIONS** contenus dans ce guide avant de tenter d'utiliser ce barbecue au gaz propane; vous éviterez ainsi des blessures ou des dommages matériels possibles.

**Veuillez toujours conserver ce guide pour vous y référer ultérieurement.**

# Table des matières

<b>Pour votre sécurité.....</b>	<b>22</b>
<b>Contenu de l'emballage.....</b>	<b>25</b>
<b>Quincaillerie d'assemblage.....</b>	<b>26</b>
<b>Instructions pour l'assemblage.....</b>	<b>26</b>
<b>Mode d'emploi de votre barbecue .....</b>	<b>31</b>
<b>Raccorder et déconnecter la bonbonne de gaz.....</b>	<b>32</b>
<b>Vérification des fuites.....</b>	<b>32</b>
<b>Allumage du barbecue.....</b>	<b>33</b>
<b>Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit.....</b>	<b>35</b>
<b>Entretien.....</b>	<b>35</b>
<b>Dépannage .....</b>	<b>36</b>
<b>Liste des pièces de rechange.....</b>	<b>38</b>
<b>Vue éclatée.....</b>	<b>39</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>40</b>

## Pour votre sécurité

Cher client,

Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue! Vous avez fait le bon choix. Le présent guide contient des instructions pour l'assemblage, des suggestions pour la cuisson et des conseils pratiques ainsi que des directives relatives au fonctionnement sécuritaire, à l'entretien et à l'utilisation appropriés de votre barbecue. Notre personnel chevronné s'efforce de vous offrir un produit facile à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes concernant ce produit, veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1-855-630-5390, entre 7 h et 16 h (HNE), du lundi au vendredi.

**REMARQUE** : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de tels codes, utilisez le Code national de gaz naturel, ANSI Z223.1/NFPA54. Référez-vous au Code d'installation du gaz naturel et du gaz propane CSA B149.1, ou au Code d'entreposage et de manutention du gaz propane B149.2.

### **AVIS IMPORTANT : LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION**

**La sécurité d'abord!**

**Assurez-vous de lire et de comprendre tous les avertissements et toutes les précautions avant d'allumer votre barbecue.**



#### **AVERTISSEMENT:**

1. Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement. Il ne devrait jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ni dans tout autre espace clos.
2. L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affecter les facultés

- d'une personne, l'empêchant d'assembler cet appareil correctement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
3. Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur emprisonnées qui s'en échappent pourraient causer des brûlures graves.
  4. Placez toujours le barbecue sur une surface dure et à niveau, le plus loin possible des matières combustibles et des structures. Une surface recouverte d'asphalte ou de revêtement bitumineux pourrait ne pas convenir.
  5. Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance.
  6. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.
  7. Ce barbecue doit être placé au sol, sur une surface ferme, solide et de niveau. Ne le placez pas sur aucun type de table.
  8. N'utilisez pas ce barbecue dans des conditions de grands vents.
  9. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du gaz propane (bouteille de gaz propane non incluse).
  10. Ne tentez pas de raccorder ce barbecue au système autonome d'alimentation en gaz propane d'une caravane, d'une autocaravane ou d'une résidence.
  11. N'utilisez pas de gaz d'allumage pour charbon de bois ou d'essence à briquet.
  12. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage. La bouteille de gaz propane liquéfié doit être fabriquée et identifiée conformément aux normes CFR 49 du U.S. Department of Transportation en vigueur pour les bouteilles de gaz propane.
  13. Cet appareil au gaz conçu pour l'extérieur n'est pas destiné à être installé sur un véhicule récréatif ou un bateau.
  14. Ne tentez pas de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé.
  15. N'utilisez pas le barbecue s'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les pièces sont fixées solidement et resserrées en place.
  16. Maintenez tout objet ou surface combustible à une distance d'au moins 127 cm (50 pouces) du barbecue, et ce, en tout temps. N'utilisez PAS ce barbecue ou tout autre appareil au gaz dans un endroit clos ou près de constructions combustibles non protégées.
  17. N'utilisez pas le barbecue dans une atmosphère explosive. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
  18. N'essayez pas d'utiliser ni d'assembler le barbecue s'il manque des pièces ou si elles sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.



#### **MISE EN GARDE - Prévention des brûlures**

1. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas aux éléments en métal du barbecue jusqu'à ce qu'ils ne soient complètement refroidis (au moins 45 minutes) ou à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants protecteurs, mitaines pour le barbecue, etc.)
2. Ne modifiez pas le barbecue d'aucune façon.
3. Nettoyez et inspectez le boyau de gaz avant chaque utilisation. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion, ou s'il est coupé ou qu'il fuit, il est important de remplacer le boyau avant de faire fonctionner l'appareil. L'ensemble de tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant.
4. Éloignez les boyaux de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes ou des débordements de graisse chaude.
5. Ne laissez jamais une bouteille de gaz pleine dans une voiture exposée à la chaleur ou dans un coffre de voiture. La chaleur entraînera une augmentation de la pression du gaz, ce qui risquerait de faire ouvrir la vanne de sécurité et de laisser le gaz s'échapper.
6. **Garder tout cordon électrique et à loin de toutes surfaces chauffantes.**

#### **Emplacements sécuritaires pour utiliser ce barbecue conçu pour l'extérieur**



#### **DANGER:**

N'utilisez jamais ce barbecue conçu pour l'extérieur à l'intérieur de tout bâtiment, garage, remise ou passage recouvert, ou à l'intérieur de tout bateau, caravane ou véhicule récréatif. Vous préviendrez ainsi les risques d'incendie et la possibilité d'empoisonnement au monoxyde de carbone ou d'asphyxie.

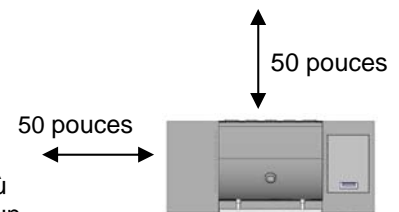


#### **AVERTISSEMENT:**

N'utilisez pas cet appareil sous des matériaux inflammables ou dans un endroit couvert (p. ex., auvents, vérandas, parasols, ou belvédères).

Avant de l'allumer, assurez-vous toujours que ce barbecue n'est pas placé sous le surplomb d'une maison, d'un garage ou d'autre structure. Une construction en surplomb fera dévier les montées de flammes intermittentes et la chaleur par rayonnement dans la structure même, ce qui pourrait causer un incendie.

Assurez-vous toujours de placer ce barbecue à plus de 127 cm (50 pouces) de tout immeuble ou matériel combustible avant de l'allumer et de ne pas ranger d'essence ou d'autres substances volatiles à proximité du barbecue. (Voir le schéma ci-contre). La température d'un incendie de graisse ou de la chaleur par rayonnement pourrait être suffisante pour allumer un combustible ou des substances volatiles à proximité. Placez toujours ce barbecue à un endroit où il y a suffisamment d'air de combustion et de ventilation mais jamais dans la trajectoire directe d'un vent fort.



Ne laissez jamais le barbecue allumé sans surveillance afin de prévenir l'éruption d'incendies de graisse non maîtrisés.

N'essayez jamais de déplacer ce barbecue lorsqu'il est allumé ou encore chaud pour prévenir les blessures possibles. Ne rangez jamais d'essence ou d'autres substances volatiles inflammables à proximité d'appareils générant de la chaleur pour éviter les risques d'incendie.

Assurez-vous toujours que l'installation de ce barbecue est conforme aux exigences de tous les codes locaux ou qu'en l'absence de tels codes applicables, elle est conforme au Code national de gaz naturel ANSI Z223,NFPA 54 ou CAN/CGA-B149.2.



### **DANGER – Utilisation sécuritaire du gaz**

Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux s'il est manipulé incorrectement. Soyez informé de ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit au propane.

Caractéristiques du propane : inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et s'accumulant au sol ou dans les endroits plus bas.

- À son état naturel, le gaz propane est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant a été ajouté.
- À son contact, le propane peut causer des brûlures par le froid sur la peau.
- Ce barbecue a été conçu pour une utilisation au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais une bouteille de propane dont le corps, la vanne, le collier ou le socle est endommagé.
- Des bouteilles de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.



### **MISE EN GARDE:**

- Il est essentiel de toujours garder propres le compartiment de la vanne du barbecue, ses brûleurs et les conduits d'aération.
- Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

Étape 1. Inspectez tous les tuyaux et raccords et assurez-vous qu'ils sont solidement fixés.

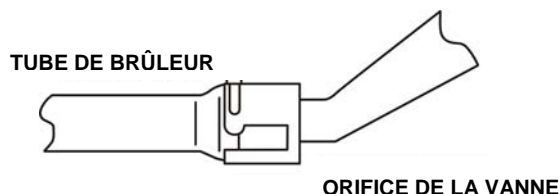
Étape 2. Vérifiez et nettoyez les tubes de brûleurs pour enlever les insectes et les nids d'insectes en retirant le brûleur et en insérant une brosse nettoyante à bouteille dans chaque tube, pour vous assurer que le passage est dégagé.

\*\*\* Un tube obstrué peut causer un feu sous le barbecue. \*\*\*

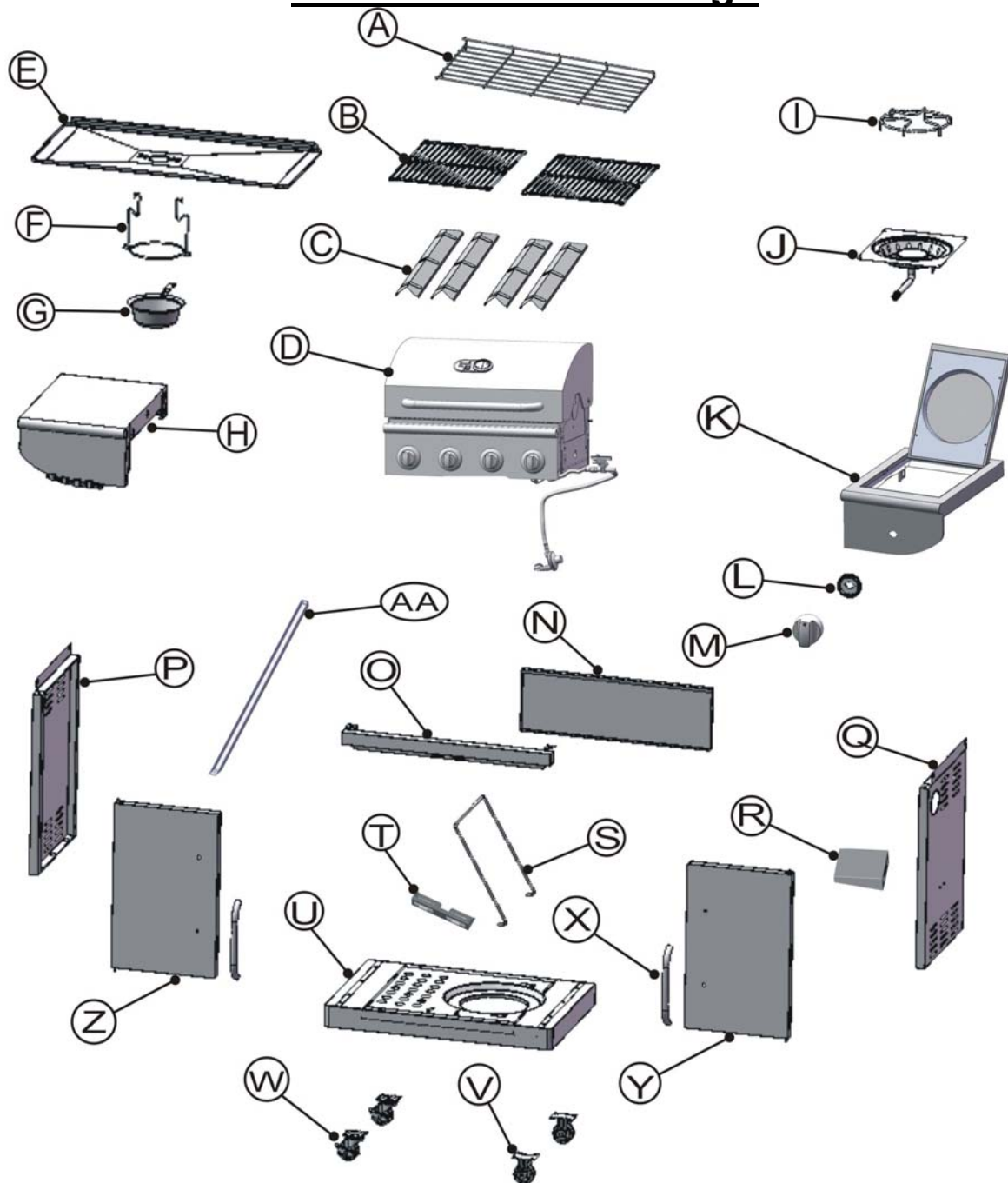
Étape 3. Assurez-vous que l'orifice de la vanne pointe en angle droit et qu'il est complètement inséré dans le tube du brûleur.

### **RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

1. Une bouteille de gaz propane est requise pour le fonctionnement.
2. Ce barbecue n'est PAS conçu pour un usage commercial.
3. N'obstruez pas l'ouverture de la ventilation de la bonbonne.








## Contenu de l'emballage



Partie	Description	Quantité	Partie	Description	Quantité	Partie	Description	Quantité
A	Grille de réchaud	1 Pièce	J	Brûleur latéral	1 Pièce	S	Pince pour la bonbonne de propane	1 Pièce
B	Grille de cuisson	2 Pièces	K	Tablette droite	1 Pièce	T	Loquet de porte	1 Pièce
C	Plaque de rayonnement	4 Pièces	L	Support du bouton	1 Pièce	U	Panneau de fond	1 Pièce
D	Corps du barbecue	1 Pièce	M	Bouton	1 Pièce	V	Roulette fixe	2 Pièces
E	Plat à graisse	1 Pièce	N	Panneau arrière	1 Pièce	W	Roulette pivotante	2 Pièces
F	Support du contenant à graisse	1 Pièce	O	Traverse arrière	1 Pièce	X	Poignée de la Porte	2 Pièces
G	Contenant à graisse	1 Pièce	P	Panneau latéral gauche	1 Pièce	Y	Porte droite	1 Pièce
H	Tablette gauche	1 Pièce	Q	Panneau latéral droit	1 Pièce	Z	Porte gauche	1 Pièce
I	Grille du brûleur latéral	1 Pièce	R	Support de la bonbonne de propane	1 Pièce	AA	Second support de bonbonne	1 Pièce

# Quincaillerie d'assemblage

	Description	Quantité	Image du contenu
AA	Boulon M6 x 15	38 Pièces	
BB	Rondelle à ressort M6	32 Pièces	
CC	Rondelle plate M6	32 Pièces	
DD	Boulon M4 x 12	8 Pièces	
EE	Tournevis	1 Pièce	

La quincaillerie illustrée ci-dessus n'est pas mesurée à la taille exacte.

(Le tournevis est exigé pour l'assemblage et est inclus pour votre convenance).

## Instructions pour l'assemblage

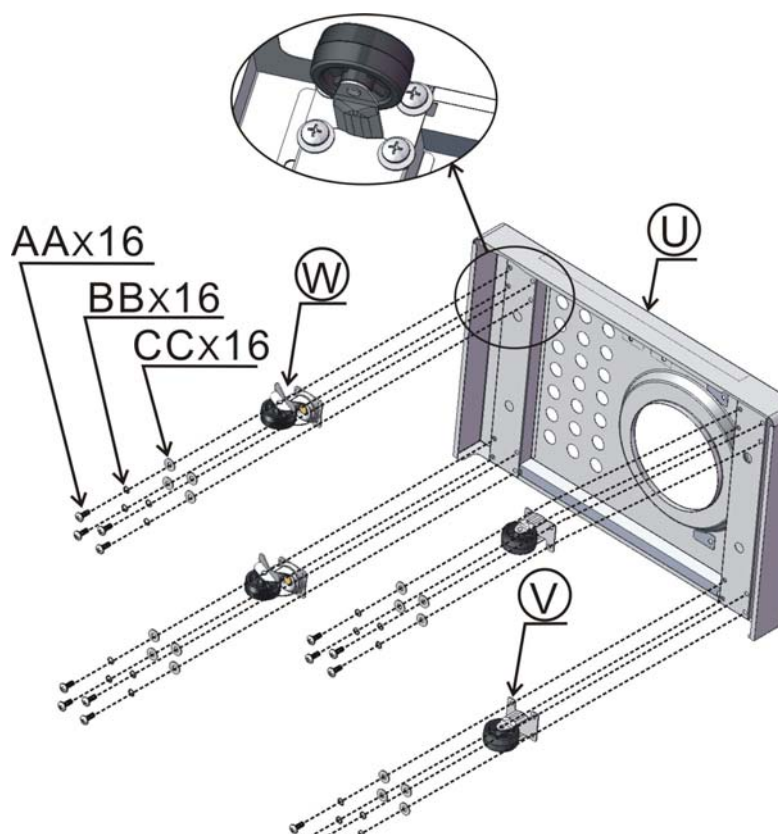
Enlevez toutes les pièces de la boîte d'emballage. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant de commencer l'assemblage. Une fois que le grill est entièrement assemblé, vérifiez que chaque boulon est bien serré à fond. Au besoin, serrez encore en utilisant le tournevis fourni.

Temps d'assemblage approximatif: 40 minutes.

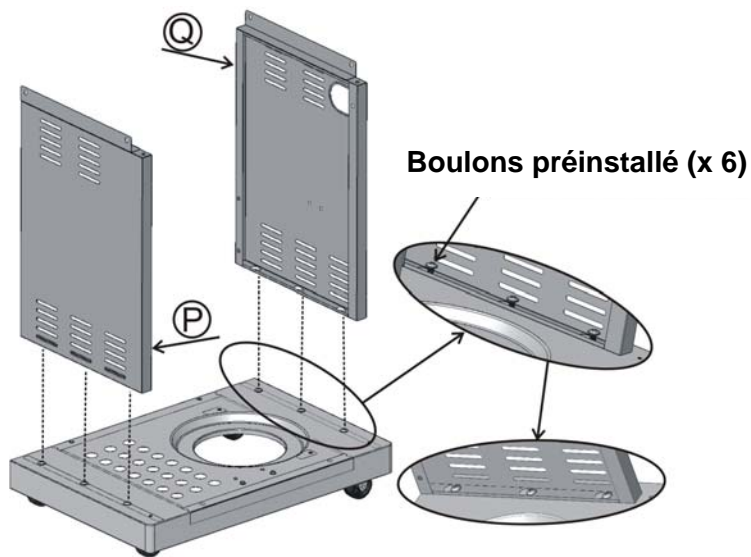
### Etape 1 (Assemblage des roulettes)

- Alignez les trous sur les roulettes tournantes (W) avec les trous sur le côté gauche du panneau de fond (U).
- Insérez le boulon M6 x 15 (AA), une rondelle à ressort M6 et une rondelle plate M6 dans chaque trou perforé et serrez à la main.
- Répétez la même procédure pour les deux roulettes fixes (V) avec les trous sur le côté droit du panneau de fond.
- Serrez les deux boulons avec le tournevis fourni.

**Note: Avant de commencer l'assemblage, vérifiez que les roulettes pivotantes sont verrouillées.**





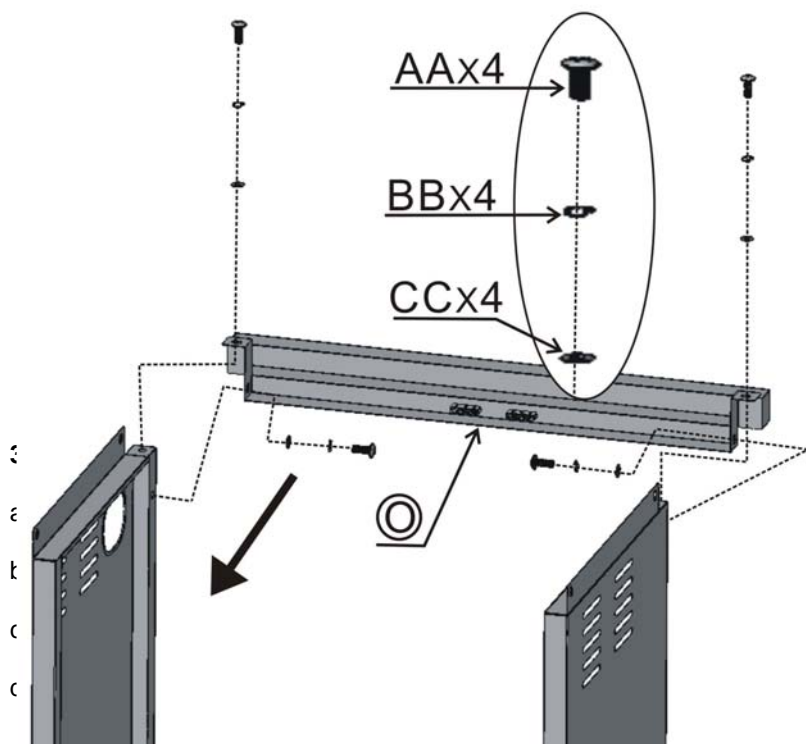
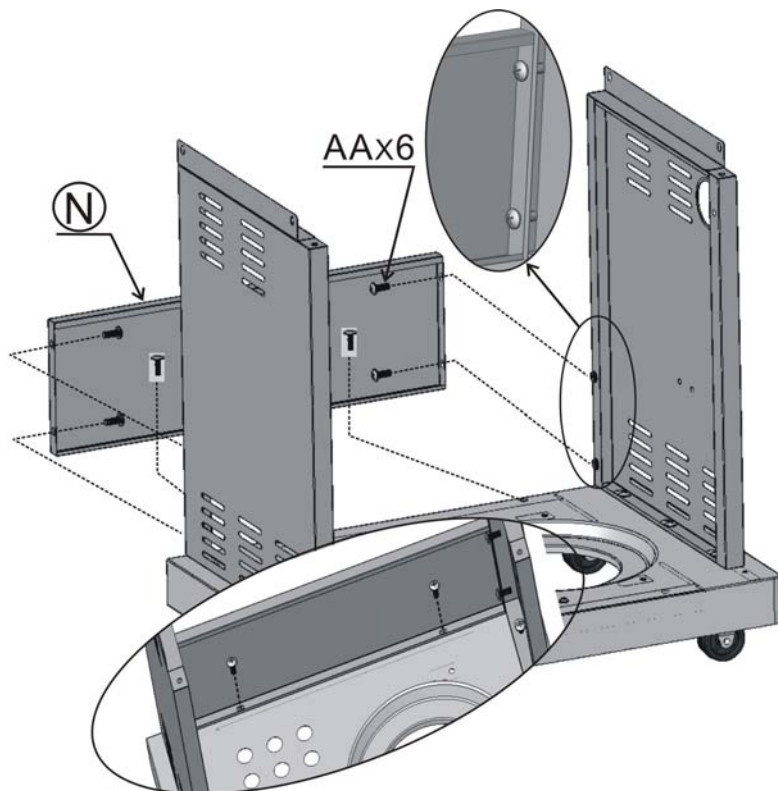


### Etape 2 (assemblage du chariot)

- Détachez les six boulons pré-installés sur le panneau de fond (U) et laissez 1/4 de longueur de boulon dépasser.
- Alignez les trous sur le côté droit du panneau de fond avec des trous sur le panneau latéral de droit (Q) et serrez les boulons à la main.
- Répétez la même procédure avec sur le panneau latéral gauche (P) sur le du côté supérieur droit du panneau de fond.
- Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

### Etape 3 (assemblage du panneau arrière du chariot)

- Alignez les trous sur le panneau latéral droit (Q) avec les trous sur le panneau arrière (N).
- Insérez un boulon dans chaque trou et serrez le boulon à la main.
- Répétez la même procédure pour le panneau gauche et le panneau arrière
- Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

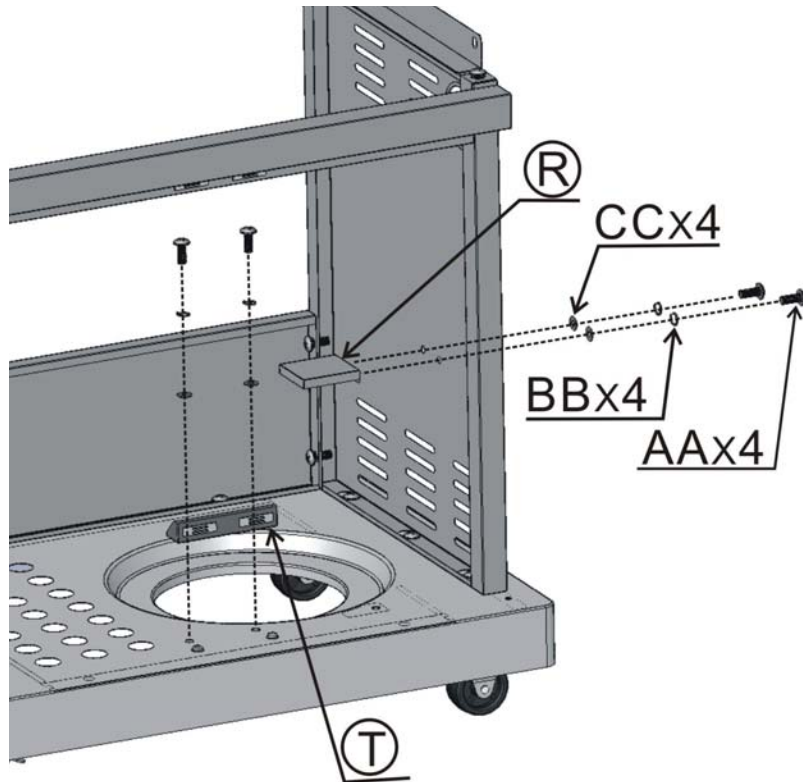
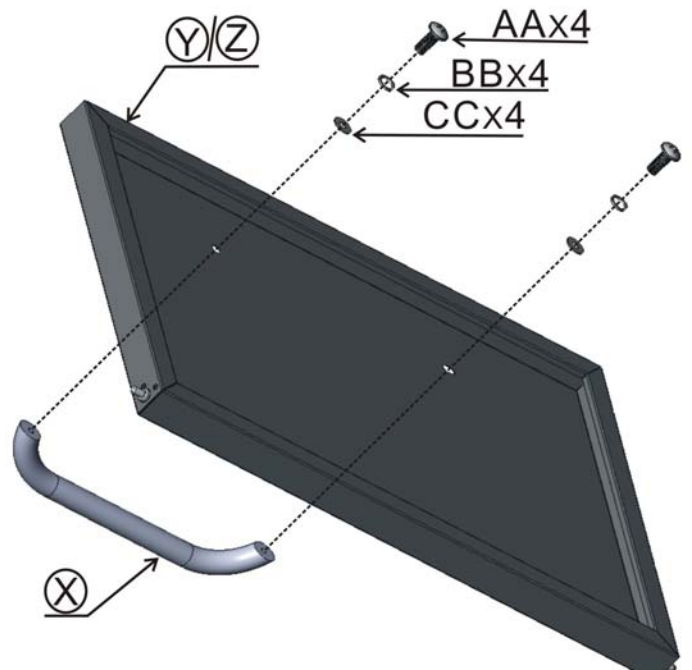


### Etape 4 (Assemblage de la traverse avant)

- Alignez les trous sur le panneau latéral gauche (P) avec les trous sur la traverse avant (O).
- Insérez un boulon M6 x 15 (AA), une rondelle à ressort M6 (BB) et une rondelle plate M6 (CC) dans chaque trou et serrez à la main.
- Répétez la même procédure avec le panneau latéral droit (Q).
- Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

### Etape 5 (Assemblage des poignées de portes)

- Alignez les trous sur la poignée de la porte (X) avec les trous sur la porte droite (Y).
- Insérez un boulon M6 x 15 (AA), une rondelle à ressort M6 (BB) et une rondelle plate M6 (CC) dans chaque trou et serrez à la main.
- Répétez la même procédure pour l'autre poignée avec la porte gauche (Z).
- Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

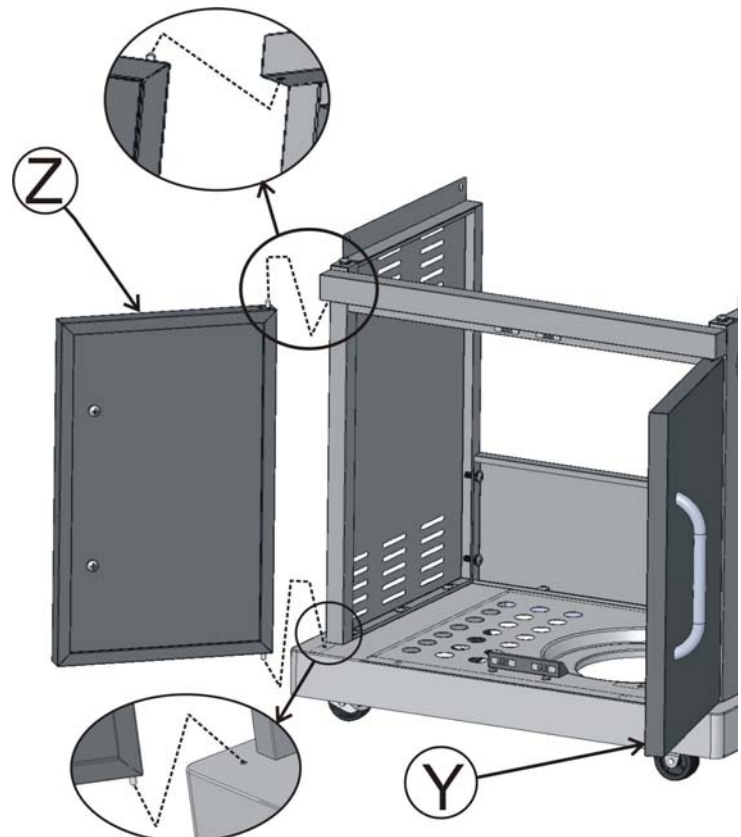


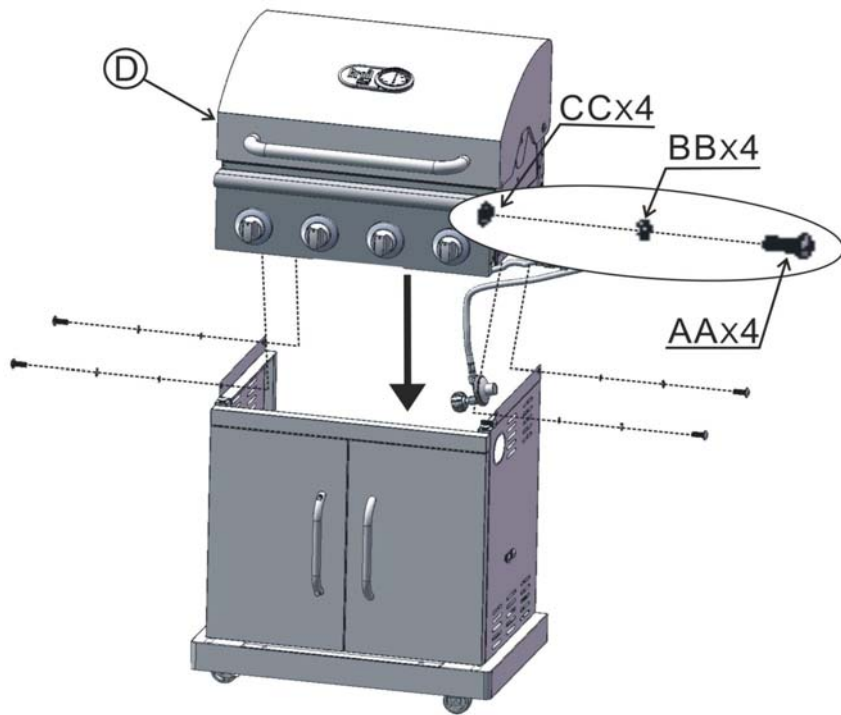
### Etape 6 (Assemblage du support de la bonbonne et le loquet de porte)

- Alignez les deux trous sur le support de la bonbonne de gaz (R) avec le trou sur le panneau latéral droit.
- Insérez un boulon M6 x 15 (AA), une rondelle à ressort M6 (BB) et une rondelle plate M6 (CC) dans chaque trou et serrez à la main.
- Alignez le trou sur le panneau de fond (U) avec le trou sur le loquet de porte (T).
- Insérez un boulon M6 x 15 (AA), une rondelle à ressort M6 (BB) et une rondelle plate M6 (CC) dans chaque trou et serrez à la main.
- Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

### Etape 7 (Assemblage des portes)

- Insérez la fixation de porte gauche (Z) dans le trou sur le panneau de fond.
- Abaissez l'attache supérieure de la porte gauche et insérez-la dans le trou sur l'extrémité droite de la traverse avant du chariot.
- Répétez la même procédure pour la porte droite (Y).
- Fermez les deux portes.





### Etape 8 (Assemblage du corps de barbecue sur le chariot)

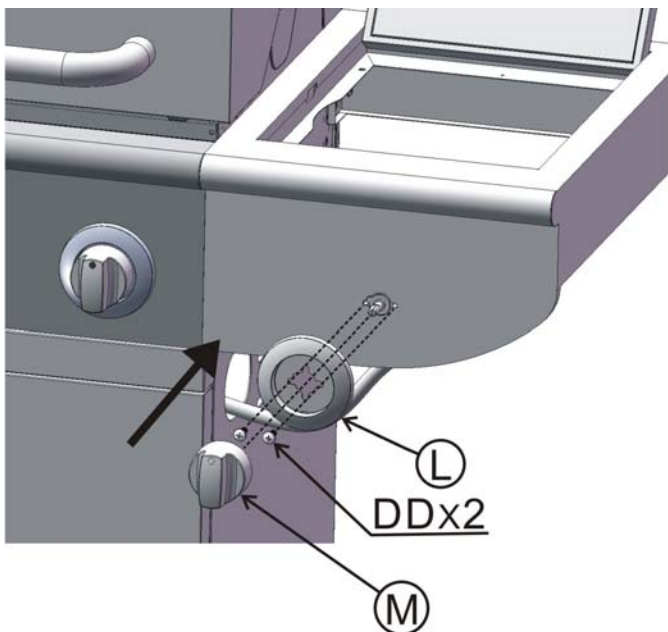
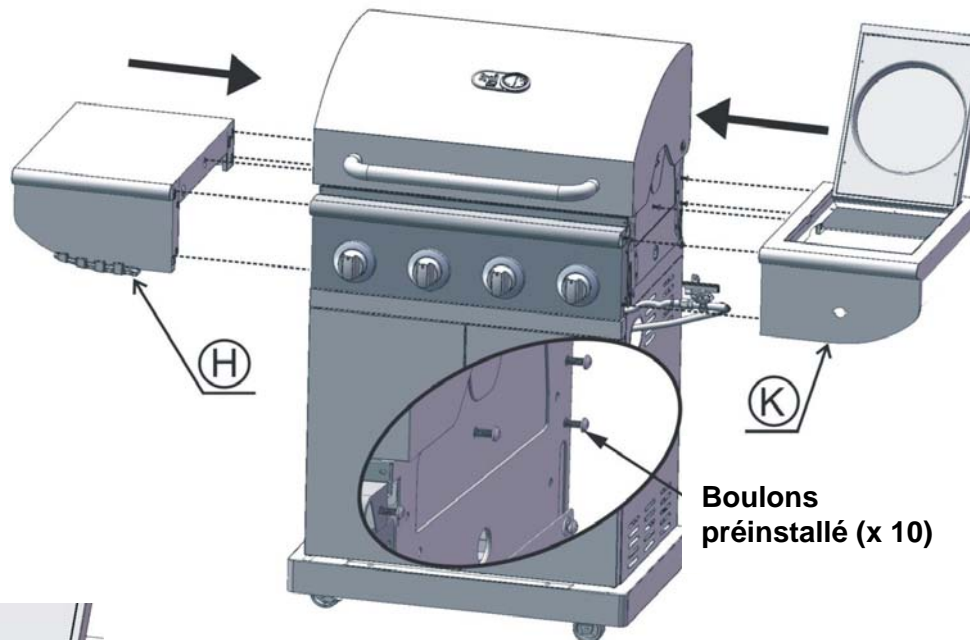
- Mettez le corps de barbecue (D) sur le chariot
- Alignez les trous sur le panneau latéral droit (Q) avec les trous sur le côté droit du corps de barbecue.
- Insérez un boulon M6 x 15 (AA), une rondelle à ressort M6 (BB) et une rondelle plate M6 (CC) dans chaque trou et serrez à la main.
- Répétez la même procédure pour le côté gauche du corps de barbecue avec le panneau latéral gauche (P)
- Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

#### Attention:

**Déballez l'assemblage du tuyau situé en dessous du corps principal avant d'installer le corps principal, et retirez le panneau latéral du chariot pour aller de l'avant avec cette étape.**

### Etape 9 (Assemblage des tablettes latérales)

- Desserrez les 5 boulons (préinstallés) situés sur le côté droit du corps de barbecue et laissez 1/4 de longueur de boulon dépasser.
- Alignez les trous sur la tablette latérale droite (K) avec les boulons qui dépassent du côté droit du corps de barbecue. Poussez la tablette latérale de gauche vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit fixée en position. Serrez les boulons à la main.
- Répétez la même procédure pour la tablette gauche (H) et le côté gauche du corps de barbecue.
- Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



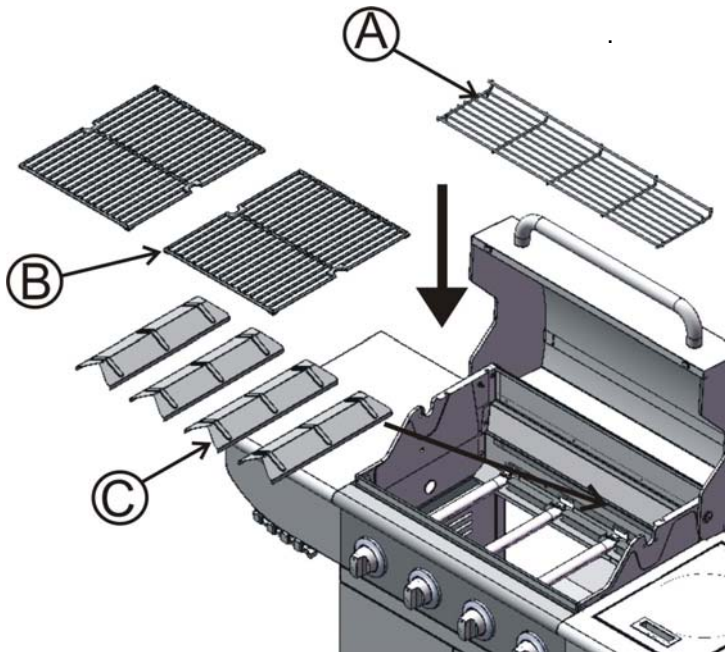
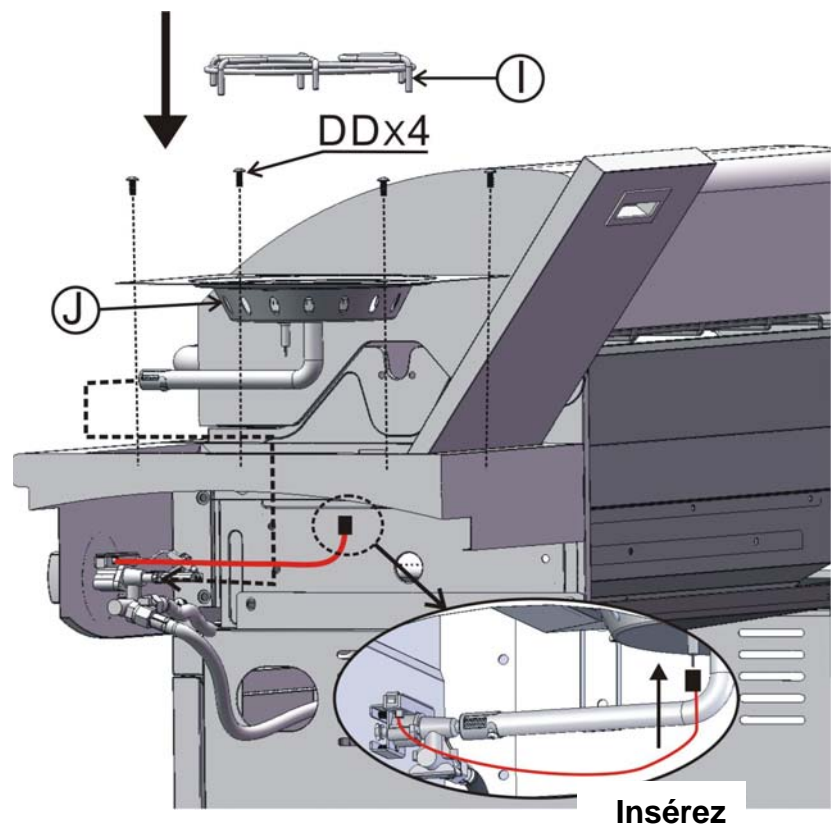
### Etape 10 (Installation de la valve avec le bouton latéral et le support du bouton latéral)

- Alignez les trous sur le support du bouton latéral (L) avec les trous sur la tablette latérale et la valve du brûleur latérale. Insérez un boulon M4 x 12 (DD) dans les trous perforés.
- Serrez les boulons en utilisant le tournevis fourni
- Insérez le bouton latéral (M) sur l'axe de valve.



### Etape 11 (Assemblage du brûleur latéral)

- Ouvrez le couvercle du brûleur latéral et placez le brûleur latéral (J) sur la tablette latérale droite. Assurez-vous que le tube de brûleur est bien connecté avec la valve.
- Alignez les trous sur le brûleur latérale avec les trous sur la tablette latérale droite. Insérez un boulon M4 x 12 (DD) dans les trous du brûleur latéral.
- Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.
- Connectez le fil d'allumage en le glissant sur l'électrode situé sous le brûleur latéral.

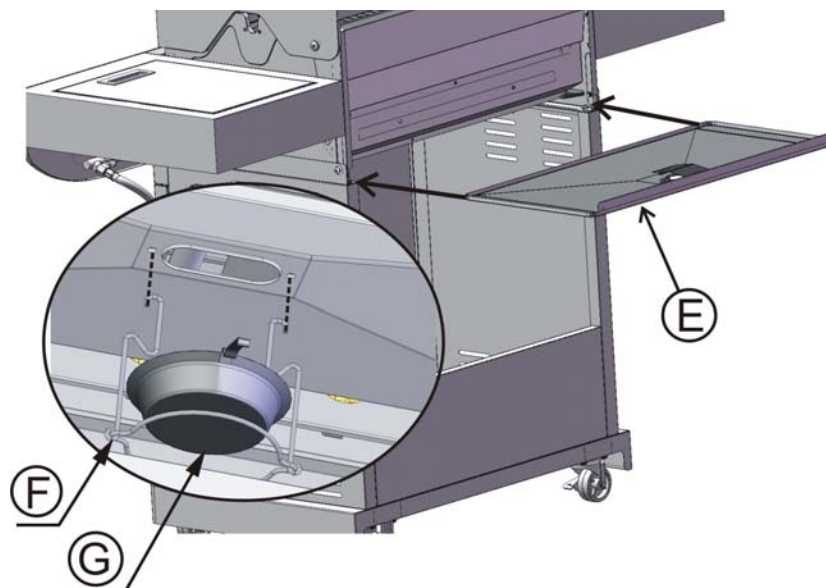


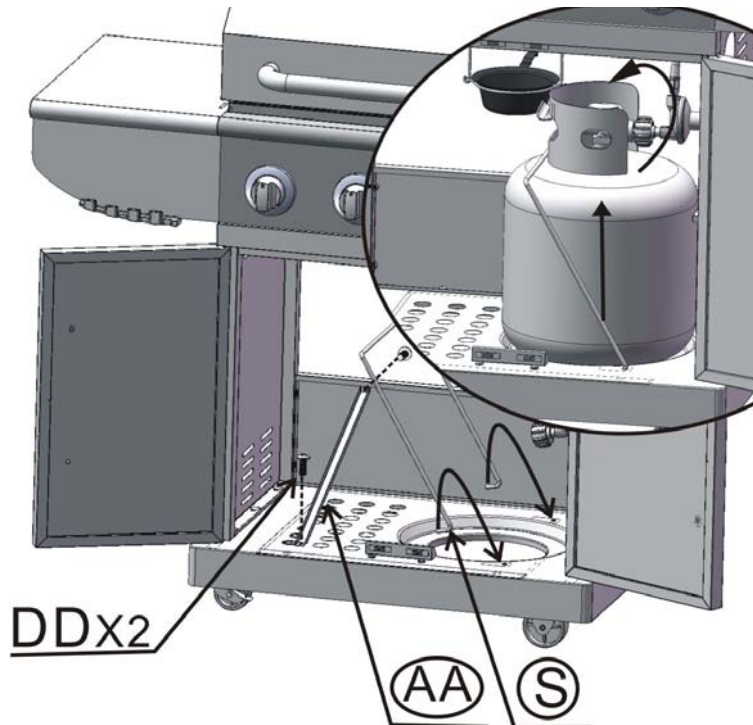
### Etape 12 (Installation des plaques de rayonnement, des grilles de cuisson et de la grille de réchaud)

- Mettez les plaques de rayonnement (C) sur chaque brûleur.
- Placez les grilles de cuisson (B) au dessus des plaques de rayonnement
- Accrochez la grille de réchaud (F) dans les trous des côtés du corps de barbecue.

### Etape 13 (Assemblage du contenant de graisse et du support du contenant de graisse)

- Insérez le contenant de graisse (E) dans son support jusqu'à ce qu'il soit fixe.
- Attachez le support du contenant de graisse (F) sur le plat de graisse.
- Placez le contenant de graisse (G) sur le support du contenant de graisse.





#### Etape 14 (Installation des pinces et support de la bonbonne de propane, et la bonbonne de propane)

- Alignez les trous sur le support de bonbonne (AA) avec les trous sur le panneau arrière et le panneau du fond.
- Insérez un boulon M4x12 dans chaque trou perforé et serrez les boulons avec le tournevis fourni.
- Insérez la pince de bonbonne (S) dans le trou à côté sur le panneau de fond.
- Mettez la bonbonne de propane sur le panneau en faisant glisser sans base dans l'ouverture, puis fixez-la en place à l'aide de la pince.
- Reliez la bonbonne de propane au régulateur en vissant le collier de régulateur sur la valve de la bonbonne de propane. Effectuez l'essai d'étanchéité à la page 13 pour vérifier que tous les connexions sont exemptes de fuite.

### Aperçu du barbecue entièrement assemblé

Côté gauche



Côté droit

### Mode d'emploi de votre barbecue



#### Mise en garde:

**Utilisez uniquement le régulateur fourni. Si vous avez besoin d'une pièce de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut créer des conditions et un environnement dangereux.**

La bonbonne de propane utilisée doit être fabriquée et identifiée conformément aux normes en vigueur relatives aux bonbonnes de gaz propane du U.S. Department of Transportation. Seules les bonbonnes dotées d'un dispositif reconnu de prévention des trop-pleins et portant la mention « propane » peuvent être utilisées. Ces bonbonnes doivent être dotées d'un dispositif de prévention des trop-pleins avec une poignée de vanne munie de trois « lobes » (pattes).

Il faut utiliser le régulateur de pression et l'ensemble de boyau fournis avec ce barbecue au propane. Si on utilise un régulateur de pression et un ensemble de boyau de rechange, il faut choisir ceux approuvés par le fabricant de cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur. Utilisez seulement une bouteille de gaz de 20 lb dotée d'un dispositif de raccord de bonbonne compatible au raccord d'appareils de cuisson pour l'extérieur. La bouteille doit être munie d'un collet protégeant la soupape. Prenez soin de ne pas échapper la bouteille de gaz et de ne pas la manipuler rudement. Déconnectez la bouteille de gaz

lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Il est permis d'entreposer l'appareil à l'intérieur **UNIQUEMENT** si la bonbonne de propane est déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être rangées à l'intérieur, hors de la portée des enfants. Elles ne devraient jamais être entreposées dans un immeuble, un garage ni dans tout autre espace clos. Il ne faut jamais les entreposer dans un endroit où la température peut excéder 125°F).

Avant de faire le raccord, assurez-vous qu'aucun débris ne vient obstruer la tête de la bonbonne de propane, la soupape du régulateur, la tête ou les orifices du brûleur. Raccordez le régulateur et resserrez-le à la main fermement. Déconnectez le régulateur de la bouteille de propane lorsque le barbecue n'est pas utilisé. **N'ENTRAVEZ PAS** le flux d'air de combustion et de ventilation se rendant au barbecue. La bouteille de propane doit être munie d'un système permettant le retrait de la vapeur et d'un dispositif reconnu de prévention des trop-pleins.

### **DANGER:**

**Si les directives ci-dessous ne sont pas suivies exactement, un incendie pourrait survenir et causer la mort ou des blessures graves.**

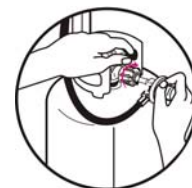
N'entreposez et n'utilisez jamais d'essence ou toute substance volatile à proximité de ce barbecue.

N'entreposez jamais une bouteille de propane de recharge à proximité de ce barbecue ou de toute autre source de chaleur potentielle.

Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.

### **Avertissement:**

**N'entreposez pas de bouteille de gaz de recharge dans ce barbecue ou près de celui-ci.**



## Raccorder et déconnecter la bonbonne de propane

### **Raccorder et déconnecter la bouteille de propane liquide**

1. Placez toujours la bonbonne dans le support de bonbonne situé au fond du chariot.
2. Assurez-vous toujours que les valves des brûleurs sont fermées avant d'ouvrir celle de la bonbonne.
3. Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans la valve de la bonbonne, le raccord du régulateur et le tube ou et les trous du brûleur.
4. Branchez le régulateur à la bonbonne en insérant le raccord dans la valve, puis tournez la bague de serrage en sens horaire tout en tenant le régulateur pour l'empêcher de tourner (voir illustration ci-contre).
5. Débranchez la bonbonne lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
6. Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt (OFF) avant de déconnecter l'alimentation en gaz.
7. Avant de déconnecter, assurez-vous que la valve de la bonbonne est en position d'arrêt (OFF).
8. Déconnectez toujours les régulateurs d'alimentation en gaz de la façon suivante : Détachez le collier de raccord en le faisant tourner d'une main dans le sens antihoraire et en tenant le régulateur de l'autre main et retirez de la valve de bonbonne la tige filetée du raccord de la valve. (Voir le schéma ci-contre).
  - Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air pour assurer la combustion du gaz.
  - Assurez-vous que les ouvertures du logement de la bonbonne demeurent libres.
9. Mettez le capuchon protecteur sur la valve lorsque la bonbonne n'est pas utilisée. N'utilisez que le capuchon fourni avec la bonbonne ; tout autre type de capuchon pourrait entraîner une fuite de propane.

### **DANGER:**

**Pour prévenir le risque d'incendie ou d'explosion lorsque vous tentez de déceler les fuites :**

1. Vérifiez toujours les fuites de la façon indiquée ci-dessous avant d'allumer le barbecue ou chaque fois qu'une bouteille est raccordée et prête à utiliser.
2. Ne fumez pas et n'acceptez pas la présence d'autres sources d'allumage sur les lieux lorsque vous vérifiez les fuites.
3. Effectuez la vérification des fuites à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que toutes les fuites n'ont pas été colmatées. Si vous ne pouvez colmater une fuite, débranchez immédiatement l'alimentation et appelez un service de réparation d'appareils au gaz ou votre fournisseur local de gaz.

## Vérification des fuites

1. Préparez de 60 à 90 ml (de 2 à 3 oz) de solution pour la vérification des fuites en mélangeant une part de savon à vaisselle liquide et trois parts d'eau.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF ».
3. Vaporisez la solution sur le raccord entre la vanne de la bouteille et le régulateur.

(Voir le schéma ci-contre).

- Examinez la solution sur le raccord et recherchez la présence de bulles. S'il n'y a pas de bulles, le raccord est sécuritaire.
- Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite. Passez à l'étape 6.
- Déconnectez le régulateur de la bouteille, puis rebranchez-le. Assurez-vous que le raccord est sécuritaire.
- Vérifiez de nouveau à l'aide de la solution savonneuse.
- Si des bulles continuent de se former, remplacez la bonbonne de propane.



## Allumage du barbecue

### **DANGER:**

Omettre d'ouvrir le couvercle pendant l'allumage des brûleurs du barbecue ou le fait de ne pas attendre cinq minutes pour permettre aux gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas peut entraîner une explosion pouvant causer des blessures graves ou la mort.

### **AVERTISSEMENT:**

Pour éviter des blessures, ne gardez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux.

#### **Brûleur principal**

- Ouvrez le couvercle du barbecue avant l'allumage.



**AVERTISSEMENT:** Tenter d'allumer un brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion. Assurez-vous que rien ne bloque la circulation de l'air vers l'appareil. Des araignées ou autres insectes peuvent faire leur nid dans le tube du brûleur et en bloquer l'orifice. Un tube de brûleur obstrué peut causer un feu sous l'appareil.

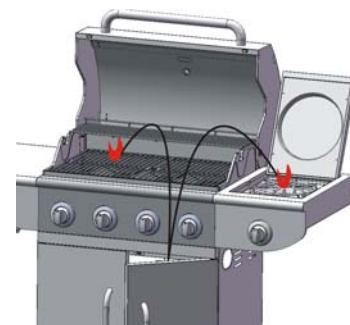
- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt (OFF).
- Ouvrez la valve de la bonbonne de propane
- Pour allumer les brûleurs, enfoncez un des boutons de contrôle à la fois et tournez-le vers la position <<max>> jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. (Voir le schéma ci-contre).
- Le déclic indique que l'allumage est activé. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez 2 ou 3 fois.
- Si le brûleur ne s'allume pas dans 5 secondes, remettez le bouton à la position <<fermée>> fermée et attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau.
- Relâchez immédiatement le bouton dès que le brûleur est allumé.
- Pour allumer les autres brûleurs, répétez la même procédure pour le brûleur adjacent et continuez dans l'ordre.
- Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

**Tourner**



#### **Allumage des brûleurs principaux à l'aide du bâton d'allumage**

- Insérez une allumette à l'extrémité du bâton d'allumage. Allumez l'allumette.
- Une fois l'allumette allumée, insérez la flamme par le trou de la pièce centrale du barbecue afin d'atteindre les orifices du brûleur. (Voir le schéma ci-contre).
- Appuyez sur le bouton de la vanne et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s'allumer. Pour allumer d'autres brûleurs, au besoin, répétez les mêmes étapes en commençant par le brûleur adjacent et en les allumant dans l'ordre.
- Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.



### **Précautions:**

- Après avoir procédé à l'allumage, examinez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.
- Si la flamme du brûleur s'éteint pendant que l'appareil est en marche, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Ouvrez le couvercle et laissez le gaz s'échapper pendant au moins 5 minutes avant de procéder de nouveau à l'allumage.
- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, faites-le fonctionner pendant environ 15 minutes en maintenant le couvercle fermé et en réglant le bouton de commande du gaz à la position élevée (HIGH), de façon à assurer un nettoyage thermique des pièces internes et à dissiper l'odeur provenant du processus de fabrication et de la peinture.
- Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez PAS de nettoyeurs abrasifs ou inflammables. Ceux-ci pourraient endommager certaines pièces du barbecue et provoquer un incendie.

#### **Brûleur latéral**

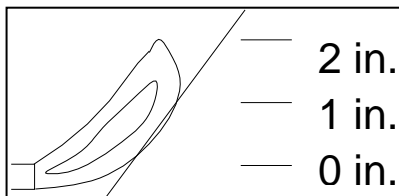
- Ouvrez le couvercle avant d'allumer le brûleur latéral.
- Assurez-vous que le bouton de commande est à la position d'arrêt (OFF).
- Ouvrez la valve de la bonbonne de propane.
- Pour allumer les brûleurs, enfoncez un des boutons de contrôle à la fois et tournez-le vers la position <<max>> jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



- Le déclic indique que l'allumage est activé. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez 2 ou 3 fois.
- Si le brûleur ne s'allume pas dans 5 secondes, remettez le bouton à la position <<fermée>> horaire et attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau.
- Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

#### Allumage du brûleur latéral à l'aide du bâton d'allumage

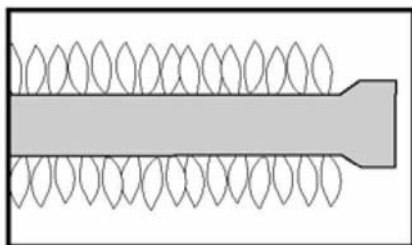
- Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert pendant que le brûleur est allumé.
- Retirez le bâton d'allumage et fixez une allumette à son extrémité. Allumez l'allumette.
- Une fois l'allumette allumée, maintenez la flamme à proximité des orifices du brûleur. (Voir le schéma ci-contre). Appuyez le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s'allumer.
- Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.



**Examinez la hauteur de la flamme une fois le brûleur allumé.  
La flamme devrait être bleu-jaune et d'une hauteur variant entre 2,54 cm et 5 cm (1 po et 2 po).**

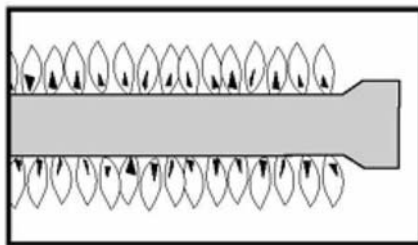
Vérifiez que le brûleur est bien allumé et que la combustion est appropriée (voir les figures A, B et C ci-dessous). Si la combustion est anormale, consultez la section *Dépannage* à la page 36 pour des mesures correctives.

FIG. A



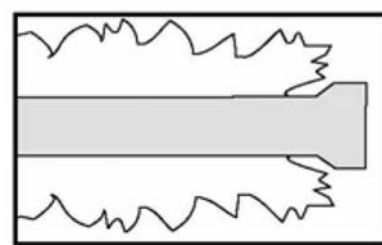
Combustion normale : faibles flammes bleues dont les extrémités sont jaunes et mesurant de 2,54 cm à 5 cm (1 po à 2 po).

FIG. B



Combustion déréglée : flammes bleues fortes et bruyantes – trop d'air.

FIG. C



Combustion faible : flammes jaunes vacillantes – pas assez d'air.

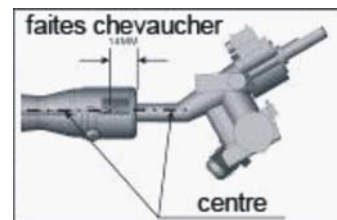
#### Installation et réglage du brûleur



Pour l'installation du brûleur, son extrémité doit pointer vers le haut.



- Dévissez la vis du tube du diffuseur.
- Réglez la flamme en tournant la bague située sur la tête du tube du diffuseur.
- Serrez la vis et assurez-vous qu'elle est fixée.



- Faites chevaucher de 1,98 cm (0,78 po) le tube du diffuseur et la buse lors de l'assemblage.
- Maintenez alignés le centre du tube du diffuseur et celui de la buse.

#### Montées de flammes

Des montées de flammes se produisent parfois lorsque les aliments coulent sur la plaque de distribution de la chaleur ou les brûleurs. Un minimum de flammes est normal et souhaitable, puisqu'elles aident à donner un goût unique aux aliments cuits au barbecue. Il est cependant nécessaire de contrôler l'intensité des montées de flammes afin de diminuer les risques d'incendie et d'éviter de brûler ou de cuire inégalement les aliments.



#### AVERTISSEMENT :

Surveillez toujours attentivement le barbecue lorsqu'il est allumé. Réglez l'intensité des flammes à faible (LOW) ou à arrêt (OFF) si les montées de flammes s'intensifient.

#### Éteindre les brûleurs

- Tournez toujours le bouton de commande du gaz dans le sens horaire jusqu'à la position élevée (HIGH), puis appuyez le bouton et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt (OFF). Ne tournez jamais le bouton de commande sans l'enfoncer, cela pourrait l'endommager.
- Fermez rapidement la bouteille de propane.
- Fermez le couvercle du barbecue.

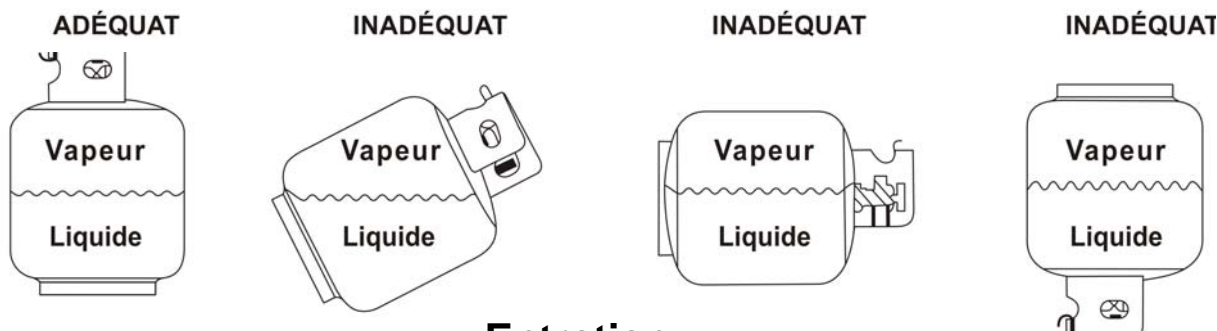
## Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit

- Les nouveaux régulateurs sont munis d'un dispositif de sécurité qui restreint l'alimentation en gaz en cas de fuite. L'utilisation non sécuritaire du barbecue peut cependant activer le dispositif de sécurité sans qu'il y ait fuite de gaz.
- Un arrêt soudain de l'alimentation en gaz se produit habituellement lorsque le robinet de la bonbonne de propane est ouvert rapidement, ou lorsqu'il est ouvert alors qu'un bouton de commande de brûleur est en position ouverte.
- Pour vous assurer que le procédé est appliqué efficacement et de façon sécuritaire, veuillez suivre attentivement ces instructions :
  1. Fermez le robinet de la bonbonne de propane.
  2. Tournez tous les boutons de commande de brûleur à la position d'arrêt (OFF).
  3. Déconnectez le régulateur de la bonbonne de propane.
  4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
  5. Tournez les boutons de commande du brûleur à la position élevée (HIGH).
  6. Attendez au moins une (1) minute.
  7. Tournez les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF).
  8. Attendez au moins cinq (5) minutes.
  9. Reconnectez le régulateur à la bonbonne de propane.
  10. Tournez lentement le robinet de bonbonne de propane, un quart de tour à la fois, jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert.
  11. (Assurez-vous que le couvercle soit ouvert pour ce qui suit.). Pour les barbecues à allumage automatique, appuyez le bouton de commande désiré et tournez dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que vous entendiez le déclic d'allumage.
  12. Une fois le premier brûleur avant allumé, tournez les autres boutons de commande à la position élevée (HIGH).  
\*\*Si votre barbecue est muni de plus de deux brûleurs, mettez-les en marche UN À LA FOIS.
  13. Une fois tous les brûleurs avant ouverts, fermez le couvercle du barbecue.
  14. Attendez de 10 à 15 minutes; la température devrait atteindre de 204,4 °C à 232,2 °C (de 400 °F à 450 °F).



### **AVERTISSEMENT:**

**Le robinet de la bonbonne de propane doit toujours être au-dessus de la position horizontale afin de permettre uniquement le retrait de la vapeur.**



## Entretien

**IMPORTANT :** Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le couvrir, afin de prévenir la corrosion causée par la condensation.



### **Mise en garde:**

Le nettoyage et l'entretien du barbecue doivent toujours se faire une fois que celui-ci est refroidi, après que vous ayez fermé l'alimentation en carburant à l'aide du cadran de réglage et déconnecté la bouteille de propane. NE nettoyez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagerait le fini.

### **Nettoyage**

En procédant au brûlage après chaque utilisation du barbecue (après environ 15 minutes), vous préviendrez l'accumulation d'une trop grande quantité de résidus de nourriture.

### **Produits de nettoyage recommandés :**

Savon à vaisselle liquide doux

Eau chaude

Tampon à récurer en nylon

Brosse métallique

Trombone

Couteau à mastiquer ou grattoir

Air comprimé

N'utilisez PAS de produits nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

### **Surfaces extérieures**

Utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude pour nettoyer. Rincez soigneusement à l'eau.

### Surface intérieure

Si les parois intérieures du couvercle du barbecue présentent l'aspect de la peinture qui s'écaille, c'est que les résidus de graisse cuite ont été transformés en carbone et se décollent. Nettoyez-les soigneusement à l'aide d'une puissante solution de savon à vaisselle liquide et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement.

Parois intérieures du fond du barbecue : Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou d'un tampon à récurer. Nettoyez à l'aide d'une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Grilles de cuisson : Les grilles de porcelaine ont une composition proche de celle du verre. Elles doivent être manipulées avec soin. Utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux ou de bicarbonate de soude et d'eau chaude pour les nettoyer. Vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les taches rebelles. Rincez à l'eau.

Plaques de distribution de la chaleur : Nettoyez les résidus à l'aide d'une brosse métallique et lavez à l'eau savonneuse. Rincez à l'eau.

Bac ramasse-graisse : Videz périodiquement le bac et utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude pour le nettoyer.

### Nettoyage de l'ensemble de brûleur

1. Fermez l'alimentation en gaz en tournant les boutons de commande du barbecue et le robinet de la bouteille de propane.
2. Retirez les grilles de cuisson et la plaque de distribution de la chaleur.
3. Retirez le bac ramasse-graisse.
4. Retirez le brûleur en dévissant l'écrou situé sous le « pied » du brûleur à l'aide d'un tournevis et de pinces.
5. Soulevez le brûleur et éloignez-le de l'orifice du robinet de gaz.
6. Nettoyez l'entrée du brûleur (le tube du diffuseur) à l'aide d'air comprimé ou d'une petite brosse à bouteille.
7. Enlevez tous les résidus d'aliments et les saletés de la surface extérieure du brûleur.
8. Nettoyez tout orifice obstrué à l'aide d'une broche rigide (tel qu'un trombone déplié).
9. Vérifiez si le brûleur est endommagé (s'il présente des fissures ou des trous). Si c'est le cas, remplacez-le par un nouveau brûleur. Sinon, réinstallez-le. Assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont correctement positionnés, c'est-à-dire qu'ils pointent directement vers l'entrée du brûleur (le tube du diffuseur). Vérifiez aussi l'emplacement de l'électrode à étincelle.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention - solution
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide du bouton de commande.	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson. L'électrode ou les brûleurs sont mouillés. L'électrode est fissurée ou fendue. Des étincelles sont visibles à la fissure. Un fil est mal raccordé ou est déconnecté.	Nettoyez le fil ou l'électrode à l'aide d'alcool à friction. Essuyez avec un chiffon. Remplacez l'électrode. Reconnectez le fil ou remplacez l'ensemble électrode et fil.
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	Il n'y a pas d'alimentation en gaz. L'écrou de raccord et le régulateur ne sont pas raccordés. L'alimentation en gaz est obstruée. La connexion est rompue entre le brûleur et le robinet. Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur. Les orifices du brûleur sont obstrués.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Si c'est le cas, remplacez-la ou remplissez-la. Si la bouteille de propane n'est pas vide, consultez la section « <b>Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit</b> » à la page 35. Tournez l'écrou de raccord d'un demi-tour à trois quarts de tour de plus, jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé. Serrez <b>UNIQUEMENT</b> à la main; n'utilisez pas d'outils. Nettoyez les tubes du brûleur. Vérifiez si des tuyaux sont pliés. Reconnectez le brûleur et le robinet. Nettoyez le diffuseur. Nettoyez les orifices du brûleur.
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite.	Il n'y a plus de gaz. Le dispositif d'excès de débit a peut-être été activé.	Vérifiez si la bouteille de propane contient suffisamment de gaz. Consultez la section « <b>Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit</b> » à la page 35.
Combustion irrégulière. La flamme ne se propage pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez les orifices du brûleur.

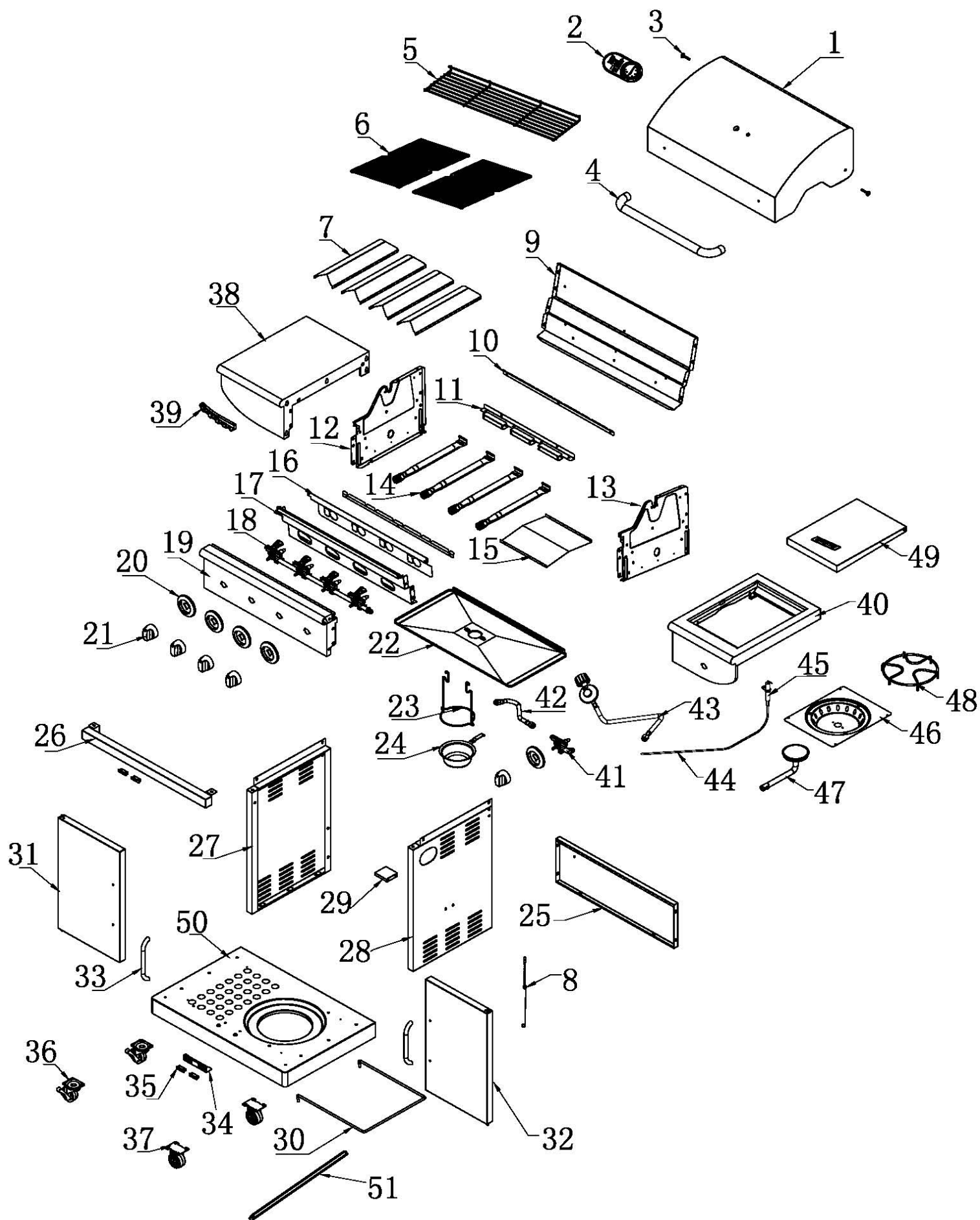
La flamme est jaune ou orangée.	Le nouveau brûleur contient des résidus d'huile. Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur. Il y a des résidus de nourriture, de la graisse ou du sel sur le brûleur. Le diffuseur reliant le robinet et le brûleur est mal aligné.	Fermez le couvercle du barbecue et faites-le chauffer pendant 15 minutes. Nettoyez le diffuseur. Nettoyez le brûleur. Assurez-vous que le diffuseur du brûleur est bien connecté au robinet.
La flamme s'est éteinte.	Il y a des vents violents Les réserves de gaz propane sont faibles. La soupape d'excès de débit a été activée.	Tournez le barbecue pour bloquer le vent ou augmentez l'intensité de la flamme. Remplacez ou remplissez la bouteille de propane. Consultez la section « <b>Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit</b> » à la page 35.
Montée de flammes	Accumulation de graisse Trop de gras dans les viandes La température de cuisson est trop élevée.	Nettoyez le barbecue. Enlevez la graisse des viandes avant de les faire cuire. Ajustez (réduisez) la température en conséquence.
Feu de graisse persistant	La graisse est emprisonnée par les accumulations de nourriture autour du système du brûleur.	Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Coupez l'alimentation provenant de la bouteille de propane. Gardez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme (feu dans les tubes de brûleur)	Le brûleur ou ses tubes sont obstrués.	Nettoyez le brûleur et ses tubes.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	Le couvercle est fait en acier inoxydable et n'est pas peint.	Les accumulations de graisse ont été cuites et transformées en carbone, et elles s'écaillent. Nettoyez-le soigneusement.
Flamme irrégulière	Mauvaise circulation de l'air Les flammes <u>normales</u> sont bleues avec des extrémités jaunes, et elles mesurent 1,27 cm (½ po). <u>Pas assez d'air</u> : flammes vacillantes jaunes ou orangées. <u>Trop d'air</u> : flammes bleues bruyantes.	Si les flammes sont jaunes ou orangées, ouvrez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales. Si les flammes sont bleues et bruyantes, fermez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales. *Les modèles fonctionnant au propane doivent être ouverts d'au moins 3 mm (1/8 po).

## **LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE**

Pour les pièces de rechange, communiquer avec le service à la clientèle au 1-855-630-5390, de 7 h à 16 h, HNE, du lundi au vendredi.

RÉF	DESCRIPTION	Quantité	RÉF	DESCRIPTION	Quantité	RÉF	DESCRIPTION	Quantité
1	COUVERCLE	1pièce	18	SOUPAPE PRINCIPALE	1pièce	35	LOQUET	4pièces
2	THERMOMÈTRE	1pièce	19	PANNEAU DE COMMANDE	1pièce	36	ROULETTES PIVOTANTES	2pièces
3	GOUPILLE DE COUVERCLE	2pièces	20	FACETTE	5pièces	37	ROULETTES FIXES	2pièces
4	POIGNÉE DE COUVERCLE	1pièce	21	BOUTON	5pièces	38	TABLETTE GAUCHE	1pièce
5	GRILLE DE RÉCHAUD	1pièce	22	PLAT DE GRAISSE	1pièce	39	CROCHET POUR OUTIL	1pièce
6	GRILLE DE CUISSON	2pièces	23	SUPPORT DE PLAT DE GRAISSE	1pièce	40	TABLETTE DE DROITE	1pièce
7	PLAQUE DE RAYONNEMENT	4pièces	24	CONTENANT DE GRAISSE	1pièce	41	VALVE DU BRÛLEUR LATÉRAL	1pièce
8	TIGE D'ALLUMAGE	1pièce	25	TIGE DE CHARIOT ARRIÈRE	1pièce	42	BOYAU DE GAZ	1pièce
9	PANNEAU ARRIÈRE DU BARBECUE	1pièce	26	TIGE DE CHARIOT AVANT	1pièce	43	REGULATEUR	1pièce
10	HEAT TENT SUPPORT	2pièces	27	PANNEAU GAUCHE DU CHARIOT	1pièce	44	FIL D'ALLUMAGE	1pièce
11	SOUTIEN DE CHALEUR TENTE	1pièce	28	PANNEAU DROIT DU CHARIOT	1pièce	45	ELECTRODE	1pièce
12	PANNEAU FIREBOX GAUCHE	1pièce	29	SUPPORT DE LA BONBONNE	1pièce	46	CADRE DU BRÛLEUR LATÉRAL	1pièce
13	PANNEAU DROIT FIREBOX	1pièce	30	PINCE DE BONBONNE	1pièce	47	BRÛLEUR LATÉRAL	1pièce
14	BRULEUR	4pièces	31	PORTE GAUCHE	1pièce	48	GRILLE DE BRÛLEUR LATÉRAL	1pièce
15	ISOLANT THERMIQUE DE LA BONBONNE	1pièce	32	PORTE DROITE	1pièce	49	COUVERCLE DU BRÛLEUR LATÉRAL	1pièce
16	ISOLANT THERMIQUE	1pièce	33	POIGNÉE DE PORTE	2pièce	50	PANNEAU INFÉRIEURE	1pièce
17	PANNEAU AVANT DU CORPS DE BARBECUE	1pièce	34	BASE DE LOQUET	1pièce	51	SUPPORT DE BONBONNE DE PROPANE	1pièce

# Vue éclatée



## Garantie

Merci d'avoir acheté ce produit Broilchef. Ces produits ont été conçus selon des normes de première qualité très strictes et sont garantis pour utilisation domestique contre les défauts de fabrication pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat.

En cas de mauvais fonctionnement de votre produit Broilchef (bris, pièce manquante, etc.), communiquez avec un de nos techniciens en service au numéro sans frais 1-855-630-5390 du lundi au vendredi de 7 heures à 16 heures, heure normale de l'Est. Broilchef se réserve le droit de réparer ou de remplacer le produit défectueux, à sa discrétion.

Le produit est garanti 2 ans s'il est utilisé à des fins commerciales normales. La garantie est valable pour l'acheteur d'origine seulement. Elle est considérée nulle si le produit a été surchargé ou mal utilisé, ou s'il a fait l'objet de négligence ou de tentatives de réparation autres que par un agent autorisé. L'utilisation industrielle, professionnelle et la location ne sont pas garanties. Broilchef n'est pas responsable des coûts relatifs à la main-d'oeuvre, aux blessures ou à toute autre perte subie au cours de l'installation, de la réparation ou du remplacement du produit, y compris les dommages indirects ou consécutifs.

En raison de l'amélioration continue des produits, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis les caractéristiques de ce produit.