



CAUTION:

1. Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustible and ventilation air.
3. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
When attempting to light my grill, it will not light immediately.	• Make sure you have a spark while you are trying to light the burner. If no spark, check that the ignitor pin is properly positioned and installed to the burner tube bracket. • Clean wire(s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Wipe with a clean cloth. • Check to see if the other burners operate. If so, check the gas orifice and burner tube on the malfunctioning burner for an obstruction.
Regulator makes noise.	• Vent hose on the regulator may be plugged or regulator may be faulty. Ensure the vent hole on the regulator is not obstructed. Turn off the grill and clear the hole. Wait ten minutes and re-start. • Check your flames for proper performance. If the flames are exhibiting irregular characteristics (e.g. noisy burners, flash-backs, unstable flames), replace regulator.
Grill only heats to 200-300 °F (93-149 °C)	• Ensure there is no gas leakage. If the smell of gas is detected at anytime, you should immediately turn off grill and check the entire system for leaks. • Check to see if the fuel hose is bent or kinked. • Make sure the burner and orifices are clean. • Check for spiders and insects inside the burner tube. • The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak. To reset the safety device, turn off all burners and close the LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute. Reconnect the regulator to the LP tank and SLOWLY open the LP tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.
Grill takes a long time to preheat.	• Normal preheat 500-600 °F (260-316 °C), takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.
Burner flames are not light blue.	• Too much or not enough air for the flame. • Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required. • Grill is in a windy location. • Check for spiders and insects inside the burner tube.

CAUTIONS



- If burners go out during operation, close gas supply at source, and turn all gas valves off. Open lid and wait five minutes before attempting to relight (this allows accumulated gas fumes to clear).
- Should a grease fire occur, close gas supply at source, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.
- DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while your grill is in operation. As with all appliances, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your gas grill is no exception.

TROUBLESHOOTING

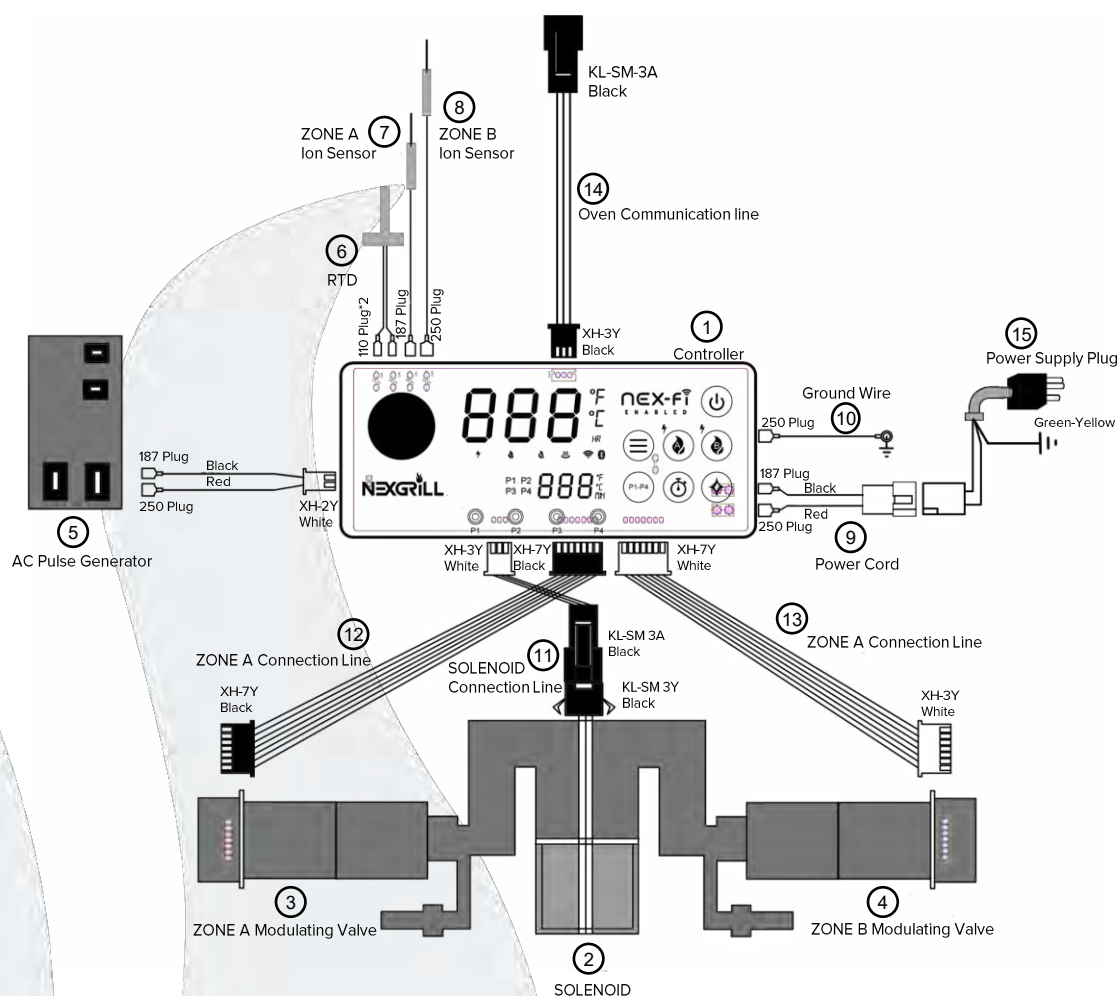
ERROR CODES

On a rare occasion, your controller would detect an issue and you may see an error code displayed on the controller. Please refer to the following table for descriptions and solutions:

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
ER1	MCU communication error	- This error occurs when the grill fails to successfully initialize, or when the controller is not working properly. - Unplug the power plug and wait 15 seconds. Plug power cord and follow through instructions in Operating instructions section. - If problem persists, components will need to be replaced.
ER2	Solenoid on/off signal is abnormal	- This error occurs when the controller fails to detect signal from the solenoid due to poor wire connection, failure on the solenoid component and/or failure on the controller. - Ensure the solenoid cable is properly plugged in to the controller. - If problem persists, components will need to be replaced.
ER3	ZONE A & ZONE B Modulating Valves position signal is abnormal	- This error occurs when the controller fails to properly identify the positioning of the modulating valves due to poor wire connection, failure on the ZONE A and ZONE B components and/or failure on the controller. - Ensure the modulating valve cables are properly plugged in to the controller. - If problem persists, components will need to be replaced.
ER4	ZONE A Modulating Valves position signal is abnormal	- This error occurs when the ZONE A modulating valves cable is not plugged in correctly, or when the controller or modulating valves are not working properly. - Ensure the modulating valves cable is properly plugged in to the controller. - If problem persists, components will need to be replaced.
ER5	ZONE B Modulating Valves position signal is abnormal	- This error occurs when the ZONE B modulating valves cable is not plugged in correctly, or when the controller or modulating valves are not working properly. - Ensure the modulating valves cable is properly plugged in to the controller. - If problem persists, components will need to be replaced.
ER6	Grill RTD failure	- This error occurs when the RTD is not plugged in correctly, or when the RTD or controller are not working properly. - Ensure the RTD is properly plugged in to the controller. - If problem persists, components will need to be replaced.
ER7	Clock data error	- This error occurs when there is a clock error with the controller. - If problem persists, components will need to be replaced.
ER8	System status clock error	- This error occurs when there is an overall system clock error. - Unplug the power plug and wait 15 seconds. Plug power cord and follow through instructions in Operating instructions section. - If problem persists, components will need to be replaced.
ERA	ZONE A has no continuous flame	- This error occurs when ZONE A is off due to the propane tank being out of gas, or when the controller is not working properly. - Replace gas tank and restart your grill. - If problem persists, components will need to be replaced.
ERB	ZONE B has no continuous flame	- This error occurs when ZONE B is off due to the propane tank being out of gas, or when the controller is not working properly. - Replace gas tank and restart your grill. - If problem persists, components will need to be replaced.
ERH	The grill temperature exceeds 750 °F (399 °C)	- This error occurs when the grill temperature is too high or if the RTD or controller do not work properly. - Turn the dial to decrease the temperature. - If problem persists, components will need to be replaced.
ERL	Grill does not change temperature	- This error occurs when the flame is not detected due to the RTD or controller not working properly. - If problem persists, components will need to be replaced.
ERT	The ambient temperature around controller is exceeding 176 °F (80 °C)	- This error occurs when the ambient temperature around the controller is exceeding 176 °F (80 °C). - Unplug the power plug and wait 15 minutes. Plug power cord and follow through instructions in Operating instructions section.

NOTE: To dismiss an error code, push the control dial.

ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM



ORDERING PARTS

To purchase replacement parts, you can contact the Nexgrill customer service department or visit mygrillparts.com. To make sure you obtain the correct replacement part(s) for your gas grill, please refer to the replacement parts diagram and parts list. Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

THE FOLLOWING INFORMATION IS REQUIRED TO ENSURE GETTING THE CORRECT PART:

- Grill model number (see data sticker on grill).
- Part number of replacement part needed.
- Description of replacement part needed.
- Quantity of parts needed.

GIVE US A CALL

For help or replacement parts, please call our customer service department at: 1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday.



IMPORTANT:

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

LIMITED WARRANTY

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #720-1055*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

- **TUBE BURNERS:** 5 year *LIMITED* warranty against perforation.
- **COOKING GRIDS AND FLAME TAMERS:** 1 year *LIMITED* warranty; *does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.*
- **STAINLESS STEEL PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty against perforation; *does not cover cosmetic issues like surface corrosion, scratches and rust.*
- **ELECTRICAL COMPONENTS:** 1 year *LIMITED* warranty
- **ALL OTHER PARTS:** 1 year *LIMITED* warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses) **Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.*

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or misuse of product.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

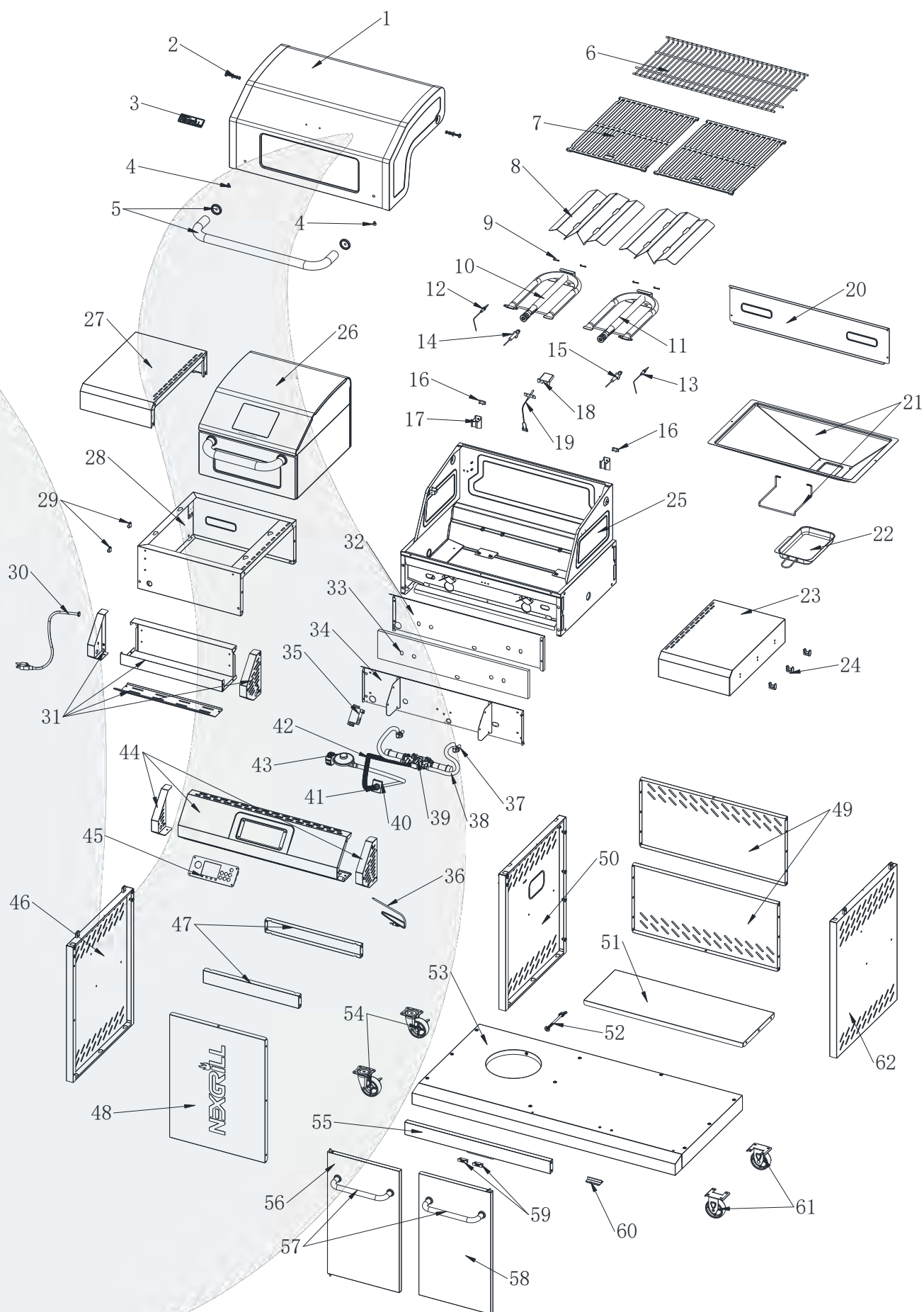
Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller. **NOTE:** Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights which vary from state to state.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710**

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-866-984-7455 in USA and 1-800-648-5864 in Canada, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

REPLACEMENT PARTS



PARTS LIST

NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
1	Main Lid	1 year	1	25	Firebox Assembly	Non-replaceable	1
2	Main Lid Screws Assembly	1 year	2	26	Air Oven	1 year	1
3	Badge	1 year	1	27	Side Shelf, Left	1 year	1
4	Hood buffer A	1 year	2	28	Air Oven support, lower	1 year	1
5	Main Lid Handle Assembly	1 year	1	29	Power cord clip	1 year	2
6	Warming Rack	1 year	1	30	Power cord	1 year	1
7	Cooking Grid	1 year	2	31	Cart condiment tray	1 year	1
8	Flame tamer	1 year	2	32	Control Panel inner Heat Shield	1 year	1
9	Burner Pin Assembly	1 year	4	33	Insulation cotton	1 year	1
10	Main Burner A	5 year	1	34	Control Panel Heat Shield	1 year	1
11	Main Burner B	5 year	1	35	Igniter Module	1 year	1
12	Ion needle A	1 year	1	36	Meat probe	1 year	1
13	Ion needle B	1 year	1	37	Main burner orifice Assembly	1 year	2
14	Main Burner Igniter Wire A	1 year	1	38	7/16" Flex Gas Line	1 year	2
15	Main Burner Igniter Wire B	1 year	1	39	Control valve assembly	1 year	1
16	Firebox rear panel silicone pad	1 year	2	40	Connector Fix Plate	1 year	1
17	Warming rack Bracket	1 year	2	41	Connector	1 year	1
18	RTD cover	1 year	1	42	5/8" Flex Gas Line	1 year	1
19	RTD	1 year	1	43	LP Regulator	1 year	1
20	Firebox rear panel	1 year	1	44	Control Panel Assembly	1 year	1
21	Grease tray Assembly	1 year	1	45	Controller	1 year	1
22	Grease cup	1 year	1	46	Cart left side panel	1 year	1
23	Side Shelf, Right	1 year	1	47	Cart Left upper beam	1 year	2
24	Utensil Hook	1 year	3	48	Cart left front panel	1 year	1

PARTS LIST

NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
49	Cart frame rear panel	1 year	2	56	Door, left	1 year	1
50	Cart middle side panel	1 year	1	57	Door handle	1 year	2
51	Cart frame middle panel	1 year	1	58	Door, right	1 year	1
52	Cylinder screw Support	1 year	1	59	Magnet	1 year	2
53	Cart frame bottom panel	1 year	1	60	Door stopper	1 year	1
54	Swivel caster with brake	1 year	2	61	Fixed wheel	1 year	2
55	Cart frame door beam	1 year	1	62	Cart side panel, right	1 year	1

FCC Compliance: This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

FCC Radio Frequency (RF) Exposure: This equipment complies with FCC and ISED Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The user should avoid prolonged exposure within 20 cm of the antenna, which may exceed the FCC or RSS-102 radio frequency exposure limits.

This equipment complies with IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and any part of your body.

IC Compliance: This device complies with ISED Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

ICES 003: This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003.

Exposure to radio frequency energy: The radiated output power of this device meets the limits of FCC/ISED Canada radio frequency exposure limits. This device should be operated with a minimum separation distance of 20 cm (8 inches) between the equipment and a person's body.

Caution: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by Nexgrill Industries, Inc. could void the user's authority to operate the equipment.

Product Name: NEEVO 720 Plus Digital smart Grill in black with Air Oven

Model Number: 720-1055

Responsible party (contact for FCC matters only):

NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
14050 LAURELWOOD PLACE,
CHINO, CA. 91710 USA
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999





AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.

DANGER – S'il y a une odeur de gaz :

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

DANGER

1. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
2. Ne jamais utiliser l'appareil à moins de 3,05 m (10 pi) d'une structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de propane.
3. Ne jamais utiliser l'appareil à moins de 7,62 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
4. Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la ligne maximum.
5. Les liquides chauffés demeurent à des températures élevées longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher à l'appareil de cuisson tant que les liquides n'ont pas refroidi à une température de 45 °C (115 °F) ou moins.
6. Ne jamais utiliser comme appareil de chauffage.
7. En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement le service d'incendie. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.



LE NON-RESPECT DE CES DIRECTIVES POURRAIT ENTRAINER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

LE BARBECUE DEVIENDRA TRÈS CHAUD. NE JAMAIS SE PENCHER AU-DESSUS DU BARBECUE LORS DE L'UTILISATION. NE PAS TOUCHER LES SURFACES DE CUISSON, LE BOITIER, LE COUVERCLE OU LES PIÈCES DU BARBECUE LORSQU'IL EST EN MARCHÉ, OU AVANT QU'IL AIT REFROIDI APRÈS L'UTILISATION.



RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE UNIQUEMENT – AVERTISSEMENT

Cet article, les combustibles utilisés pour le faire fonctionner (propane) et les produits de la combustion peuvent vous exposer à des produits chimiques, notamment le benzène, considéré par l'état de la Californie comme pouvant causer le cancer ou des problèmes reproductifs.

Pour en savoir plus, consulter le www.P65Warnings.ca.gov.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes s'appliquent :

- Les installations et les réparations doivent être effectuées par un entrepreneur, un plombier ou un ajusteur d'appareil à gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts.
- Si un robinet à bille est utilisé, il doit être doté d'une poignée en T.
- Si un raccord flexible est utilisé, il ne doit pas dépasser 0,9 m (3 pi).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENTS

- Ne pas tenter d'allumer l'appareil avant d'avoir lu la section **CONSIGNES D'ALLUMAGE**.
- Garder un vaporisateur d'eau savonneuse près de la soupape d'alimentation et vérifier les raccordements avant chaque utilisation.

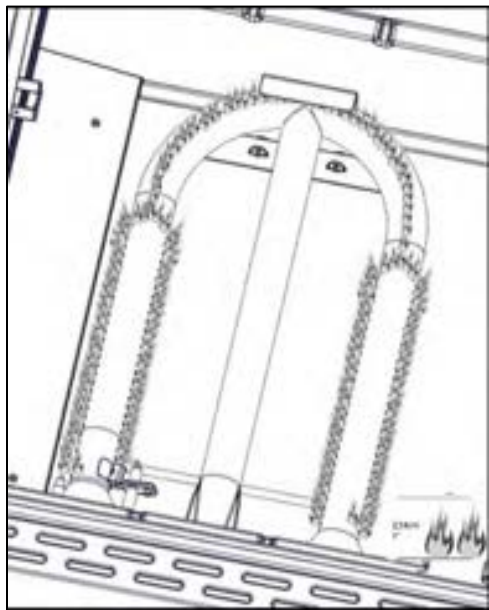
MIS À L'ESSAI CONFORMÉMENT À LA NORME ANSI Z21.58-2018/CSA 1.6-2018, OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCES. CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.

CODES POUR L'INSTALLATION

Vérifier les codes du bâtiment en vigueur pour connaître la bonne méthode d'installation. En l'absence de codes, installer l'appareil conformément aux codes National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54), Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases (ANSI/NFPA 58) ou Code d'installation du gaz naturel et du propane (CSA B149.1:20) et National Electrical Code (ANSI/NFPA 70).

BONNE UTILISATION DE LA BONBONNE DE PROPANE

Les modèles de barbecues au propane sont conçus pour une utilisation avec une bonbonne de propane standard de 9,07 kg (20 lb) (non comprise). Ne **jamais** raccorder l'appareil à une bonbonne de capacité supérieure.



NOTE

Le débit normal de propane dans le régulateur et le boyau peut causer un vrombissement. Un bruit au faible volume est normal et ne nuira pas au fonctionnement du barbecue. Si le bruit est fort et excessif, il faudra peut-être purger l'air du boyau ou réinitialiser le dispositif de limitation de débit du régulateur. On doit purger l'air chaque fois qu'une nouvelle bonbonne de propane est raccordée à l'appareil.

Faire une vérification visuelle des flammes du brûleur avant chaque utilisation. Celles-ci devraient ressembler à l'image ci-contre. Sinon, voir la section sur l'entretien du brûleur de ce manuel.

RETRAIT DES TOILES D'ARAIGNÉES



ATTENTION : RISQUE DE RETOUR DE FLAMME

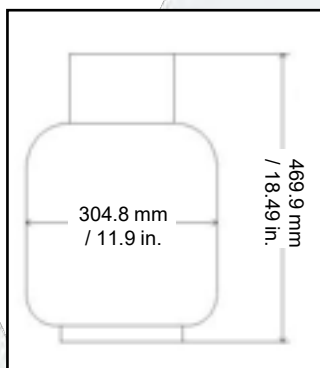
Les araignées et les petits insectes peuvent faire des toiles ou des nids dans les conduits du brûleur du barbecue lors du transport et de l'entreposage, ce qui peut obstruer le débit de propane et causer un feu à l'extérieur et à l'intérieur du brûleur. Ce phénomène appelé **RETOUR DE FLAMME** peut endommager grandement l'appareil et poser un danger pour l'utilisateur.

Un conduit de brûleur obstrué n'est pas la seule cause des **RETOURS DE FLAMME**, mais c'est la plus courante.

Pour réduire les risques de **RETOUR DE FLAMME**, nettoyer les conduits des brûleurs avant de monter l'appareil, puis au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne, lorsque les araignées sont les plus actives. Nettoyer aussi les conduits si le barbecue n'a pas été utilisé depuis longtemps. Un tube bouché augmente le risque d'incendie sous le barbecue.

SYSTÈME D' ALIMENTATION DE PROPANE

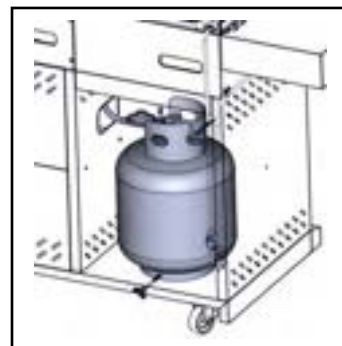
- Le non-respect des renseignements présentés peut provoquer un incendie pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.
- La bonbonne de propane utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux exigences du département des Transports (D.O.T.) des États-Unis sur les bonbonnes de propane, ou de la norme CAN/CSA-B339, Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.
- La bonbonne de propane doit avoir une soupape d'arrêt menant à un robinet compatible avec le type 1. Elle doit être dotée d'une soupape d'arrêt menant à un robinet avec raccord de type QCC1 conforme à la norme Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connections (ANSI/CGA V-1), le cas échéant. La bonbonne doit être dotée d'un dispositif antidébordement ainsi que d'une soupape de sûreté communiquant directement avec l'atmosphère intérieure de la bonbonne. Ce dispositif de sécurité évite le surremplissage, qui peut causer la défaillance de la bonbonne, du régulateur ou de l'appareil.



- La bonbonne ne doit pas dépasser 9,07 kg (20 lb) et une taille d'environ 304,8 mm (11,9 po) de diamètre et 469,9 mm (18,49 po) de hauteur.
- Le système d'alimentation doit pouvoir évacuer les vapeurs.
- La bonbonne de propane utilisée doit comporter un collet entourant le robinet.
- Mettre un bouchon antipoussière sur la sortie du robinet d'une bouteille qui n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de bouchon antipoussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons pourraient ne pas être étanches et permettre des fuites de propane.
- Ne jamais brancher une bonbonne de propane sans régulateur au barbecue.
- Ne pas entreposer de bonbonne de propane en dessous ou à proximité de l'appareil.
- Ne jamais remplir la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité.
- Toujours garder la bonbonne à la verticale.
- Faire remplir la bonbonne par un fournisseur de propane réputé, et la faire inspecter et approuver à chaque remplissage.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE ALIMENTATION AU PROPANE; N'ESSEYEZ PAS DE RECONFIGURER LE GRIL POUR UNE UTILISATION AVEC DU GAZ NATUREL.

- Ce barbecue d'extérieur est doté d'un boyau et d'un régulateur haute capacité permettant le raccordement à une bonbonne de propane standard de 9,07 kg (20 lb).
- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou un autre produit inflammable à proximité de ce radiateur d'extérieur ou de tout autre appareil.
- L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est débranchée et enlevée de l'appareil.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, couper l'alimentation au robinet de la bonbonne.
- N'importe quelle marque de bouteille de gaz propane de 9,07 kg (20 lb). peut être utilisée avec le gril, à condition que la bouteille soit compatible avec les moyens de fixation du gril.
- La bouteille de gaz propane de 9,07 kg (20 lb) doit être montée et immobilisée.



EMPLACEMENT ET DÉGAGEMENT APPROPRIÉS DU BARBECUE

- Ne jamais utiliser cet appareil au propane dans un garage, une remise ou un passage recouvert, sous un porche, ou dans un autre endroit fermé; l'utiliser à l'extérieur seulement.
- Ne pas installer cet appareil dans un espace clos combustible. Laisser un espace d'au moins 91cm (36 po) entre tout matériau combustible et les côtés et le dessus du radiateur d'extérieur.
- Ne pas utiliser cet appareil sous une surface combustible.
- La bonbonne de propane doit être entreposée à l'extérieur, dans une zone bien aérée, hors de la portée des enfants. Ne pas l'entreposer dans un bâtiment, un garage ou un autre endroit fermé.
- Ne pas bloquer le débit d'air d'aération autour du boîtier. Utiliser uniquement le régulateur et le boyau fournis avec l'appareil. N'utiliser que les régulateurs et boyaux de rechange indiqués dans le présent manuel.
- Inspecter le régulateur et le boyau avant d'utiliser l'appareil. Si le boyau est usé, endommagé ou coupé, le remplacer avant l'utilisation par un boyau recommandé par le fabricant.
- Utiliser uniquement le régulateur de pression et le boyau fournis. Ne jamais remplacer le régulateur par un d'un autre type. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange recommandées par le fabricant.
- Cet appareil de cuisson au propane d'extérieur est doté d'un régulateur de pression conforme à la norme Pressure Regulating Valves for LP-Gas (ANSI/UL 144).
- Ne pas utiliser de briquettes dans le barbecue.
- Le barbecue est conçu pour une performance optimale sans briquettes. Ne pas placer de briquettes sur le système de radiation, car cela bloquera la ventilation des brûleurs et pourrait endommager le système d'allumage et les boutons et annuler la garantie.

ATTENTION : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'ÉLECTROCUTION, NE BRANCHER LE BARBECUE QUE SUR UNE RALLONGE AVEC MISE À LA TERRE, ET GARDER LA FICHE DE LA RALLONGE SÈCHE ET AU-DESSUS DU SOL.

EMPLACEMENT ET DÉGAGEMENT APPROPRIÉS DU BARBECUE

- Garder les côtés et l'arrière du charriot dégagés et libres de débris. Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne jamais utiliser l'appareil par grand vent. Pour une utilisation dans un environnement régulièrement venteux (bord de mer, montagne, etc.), un brise-vent est nécessaire. Respecter le dégagement indiqué.
- Ne jamais utiliser une bonbonne bosselée ou rouillée.
- Se tenir aussi loin que possible du barbecue lors de l'allumage.
- Attendre que le brûleur ait refroidi avant de l'ajuster.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

- Un barbecue bien entretenu sera sécuritaire et fiable de nombreuses années. Néanmoins, il faut faire extrêmement attention, car il produit une chaleur intense qui peut provoquer des accidents. Suivre les consignes de sécurité de base, dont les suivantes :
- Ne pas réparer ou remplacer des pièces à moins de recommandation contraire dans le présent guide. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

NE JAMAIS RACCORDER UNE CONDUITE D' ALIMENTATION EN GAZ SANS RÉGULATEUR À L' APPAREIL. UTILISER LE RÉGULATEUR ET LE TUYAU FOURNIS.

- L'appareil de cuisson au propane d'extérieur n'est pas conçu pour être installé sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.
- Ne pas laisser un enfant sans surveillance près du barbecue allumé. Ne pas laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur le barbecue ou jouer à proximité.
- Ne pas ranger d'objets intéressants pour les enfants sous le barbecue ou à proximité.
- Ne pas laisser de vêtements, de poignées isolantes ou d'autres matériaux inflammables approcher ou toucher la grille, le brûleur ou une autre surface chaude. Le tissu peut prendre feu et causer des blessures.
- Porter des vêtements appropriés. Ne pas porter de vêtements amples ou à manches amples pendant l'utilisation. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Seuls certains types de verre, de vitrocéramique, de grès et d'émail sont conçus pour le barbecue. Ces matériaux peuvent casser à cause d'un changement de température soudain. Ne les utiliser qu'à feu faible ou moyen conformément aux consignes du fabricant.
- Ne pas chauffer de contenants fermés, car la pression pourrait les faire exploser.
- Porter une mitaine de four pour ouvrir le couvercle.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert.
- À l'allumage d'un brûleur, faire très attention et s'assurer d'allumer le bon brûleur et de garder ses vêtements et soi-même à l'écart des flammes.
- Pendant l'utilisation du barbecue, ne pas toucher la grille de cuisson, la grille du brûleur ou les zones adjacentes, qui pourraient être extrêmement chaudes et causer des brûlures. N'utiliser que des poignées isolantes sèches, car au contact des surfaces chaudes, l'humidité pourrait se transformer en vapeur brûlante. Ne pas utiliser de serviette ou de chiffon épais au lieu d'une poignée isolante. Ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les sections chaudes de la grille.



AVERTISSEMENT :

LE BARBECUE DEVIENDRA TRÈS CHAUD. NE JAMAIS SE PENCHER AU-DESSUS DE L' APPAREIL LORS DE L' UTILISATION. NE PAS TOUCHER LES SURFACES DE CUISSON, LE BOITIER, LE COUVERCLE OU LES PIÈCES DU BARBECUE LORSQU' IL EST EN MARCHÉ, OU AVANT QU' IL AIT REFOIDI APRÈS L' UTILISATION.

LE NON-RESPECT DE CES DIRECTIVES POURRAIT ENTRAINER DES BLESSURES GRAVES.

- La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant d'y toucher. Nettoyer fréquemment le plateau à graisse dans la chambre de cuisson pour éviter l'accumulation de graisse.
- Pour optimiser l'allumage et la performance des brûleurs, garder propres les orifices en les nettoyant régulièrement. Les brûleurs ne fonctionnent qu'à une seule position et doivent être correctement installés pour un fonctionnement sécuritaire.
- Nettoyer le barbecue soigneusement. Pour éviter les brûlures à la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de linge humide pendant que le barbecue est chaud. Certains nettoyeurs produisent des vapeurs toxiques ou peuvent s'enflammer au contact d'une surface chaude.
- Éteindre les commandes et attendre que le barbecue soit froid avant d'utiliser un nettoyant en aérosol sur le barbecue ou à proximité. Les produits chimiques qui servent à la pulvérisation peuvent, en présence de chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.
- Ne pas cuire de la viande très grasse ou d'autres produits ayant tendance à créer un embrasement sur le barbecue.
- Ne pas utiliser le barbecue sous une structure combustible non protégée. L'utiliser dans un endroit bien ventilé seulement, et jamais dans un bâtiment, un garage, une remise, un passage recouvert ou un autre endroit fermé.
- S'assurer qu'il n'y a aucune substance inflammable à proximité du barbecue : fluides, déchets, vapeurs, essence, liquide d'allumage, etc. Ne pas bloquer le débit d'air de combustion et de ventilation.
- L'appareil doit être observé et surveillé pendant son fonctionnement.

NE PAS UTILISER DE PAPIER D' ALUMINIUM SUR LA GRILLE OU AU FOND DU BARBECUE. CAR CELA POURRAIT NUIRE AU DÉBIT D' AIR DE COMBUSTION OU EMPRISONNER LA CHALEUR À PROXIMITÉ DES COMMANDES.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

ATTENTION : COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- Lorsque l'appareil de cuisson au gaz en plein air est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, Part I, CSA C22. 1.
- Brancher d'abord le cordon sur l'appareil, puis brancher l'appareil sur la source d'alimentation.
- Inspecter la prise de courant avant l'utilisation. Ne pas y brancher le barbecue si elle est endommagée.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou à la suite d'un problème de fonctionnement ou d'un bris quelconque. Communiquer avec le fabricant pour la réparation.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou toucher une surface chaude.
- Ne pas retirer la broche de mise à la terre de la fiche ni utiliser un adaptateur à deux broches.
- Utilisez uniquement des rallonges ayant une prise mise à terre à 3 broches, possèdent les caractéristiques nominales requises pour la puissance de l'appareil et sont approuvés pour une utilisation à l'extérieur avec une étiquette W-A.
- Brancher l'appareil sur un circuit protégé avec disjoncteur différentiel de fuite à la terre.
- Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- L'utilisation d'une haute tension pour alimenter le barbecue constitue un risque d'électrocution et peut causer la mort. Ne pas utiliser à proximité d'une source d'eau ou sous la pluie.
- Tirer sur la fiche et non sur le cordon pour débrancher le barbecue.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable ou que cette dernière leur ait enseigné comment utiliser l'appareil de façon sécuritaire.

INSTRUCTIONS POUR CORDON COURT

- a) On doit utiliser un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque qu'une personne s'emmêle dans un cordon d'alimentation qui serait plus long ou trébuche dessus.
- b) De rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont employés avec précaution
- c) Si on utilise un rallonge:
 - 1) Les caractéristiques électriques indiquées de l'ensemble de cordon ou de rallonge doivent être au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil;
 - 2) Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par dessus le plan de travail ou la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement; et
 - 3) Si l'appareil comporte une mise à la terre, la rallonge doit correspondre à un cordon de type mise à la terre à 3 conducteurs.

Tarif électrique:

BARBECUE DIGITAL: 120 V ~ , 60 HZ, 72.8 mA, 8.75 W

FOUR À AIR: 120 V ~ , 60 HZ, 12.5 A, 1500 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES À L'UTILISATION DU FOUR

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

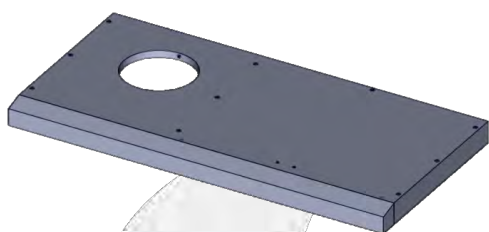
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, en particulier en présence d'enfants, il est important d'observer en tout temps certaines précautions élémentaires, notamment :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes, seulement les poignées et les boutons.
3. Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou d'autres parties électriques dans l'eau ou un autre liquide.
4. Surveiller attentivement les enfants lorsque l'appareil est utilisé par eux ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou à la suite d'un problème de fonctionnement ou d'un bris quelconque. Amener l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus près pour un examen, une réparation ou un ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Utiliser seulement à l'extérieur, ne pas exposer à la pluie.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher une surface chaude.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ni dans un four chaud.
11. Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
12. Brancher d'abord le cordon sur l'appareil, puis brancher l'appareil sur la source d'alimentation. Avant de débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes en position éteinte.
13. Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Ne pas insérer d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles en métal dans le four grille-pain pour éviter les risques d'incendie ou d'électrocution.
15. Un incendie peut se produire si le four est en contact avec des matériaux inflammables, comme des rideaux, des voilages ou des murs lors de son fonctionnement. Ne rien placer sur le dessus de l'appareil en marche.
16. Ne pas utiliser de tampon à récurer en métal, car des fragments peuvent se détacher et entrer en contact avec les parties électriques, ce qui pose un risque d'électrocution.
17. Faire très attention en utilisant des contenants qui ne sont pas en métal ou en verre.
18. Ne rien ranger dans l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, sauf les accessoires recommandés par le fabricant.
19. Ne pas placer ce qui suit dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux semblables.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ni toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela peut provoquer une surchauffe.
21. Pour éteindre correctement le four, appuyer sur le bouton de marche/pause pendant 3 secondes.
22. Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou de jeter la graisse chaude.
23. Ne pas utiliser de tampon à récurer en métal, car des fragments peuvent se détacher et entrer en contact avec les parties électriques, ce qui pose un risque d'électrocution.
24. Les rallonges électriques pour l'extérieur ne doivent être utilisées qu'avec des produits destinés à une utilisation extérieure, et portent la mention « W » et une étiquette indiquant « Convient pour une utilisation avec des appareils d'extérieur ».
25. MISE EN GARDE : Pour réduire le risque de chocs électriques, assurez-vous que la rallonge est sèche et ne traîne pas au sol.
26. Entreposer les produits à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas - hors de portée des enfants.
27. Ne nettoyez pas ce produit avec un jet d'eau ou autre.
28. MISE EN GARDE : Afin de protéger en tout temps l'appareil contre un risque de choc électrique, brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant adéquatement reliée à la terre.
29. Usage Domestique.

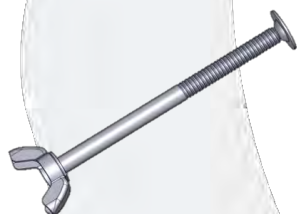
CONSERVER LE GUIDE

LISTE DES PIÈCES

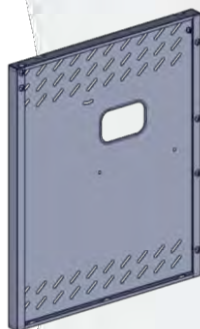
1



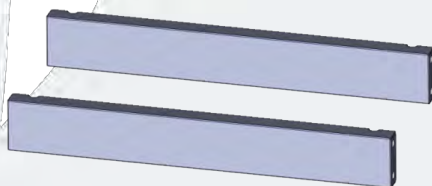
3



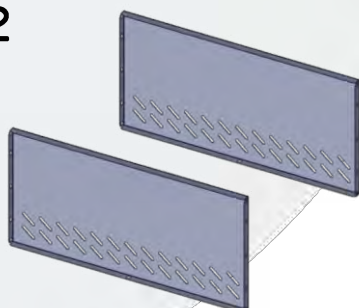
5



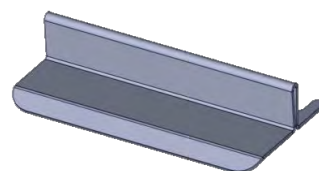
7 X2



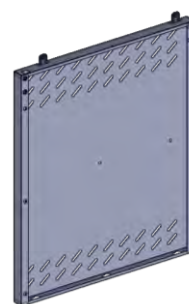
9 X2



2



4



6



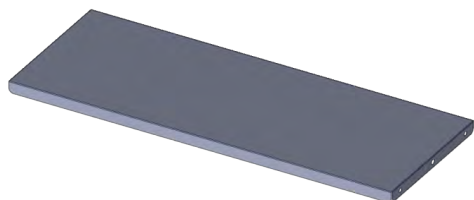
8



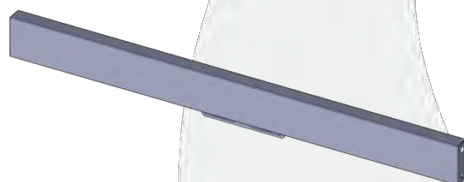
10 X2



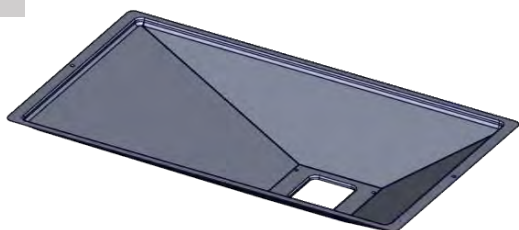
11



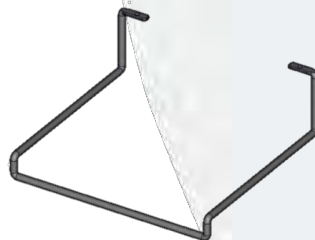
12



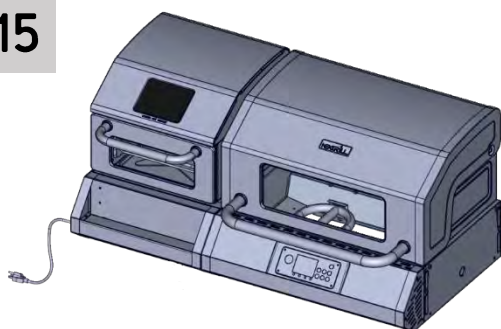
13



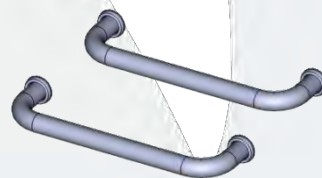
14



15



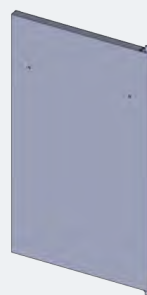
16 X2



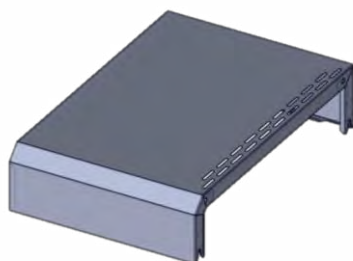
17



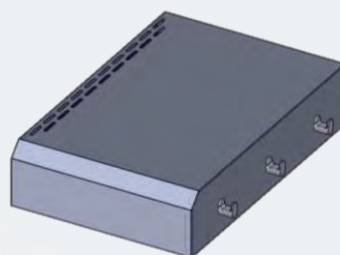
18



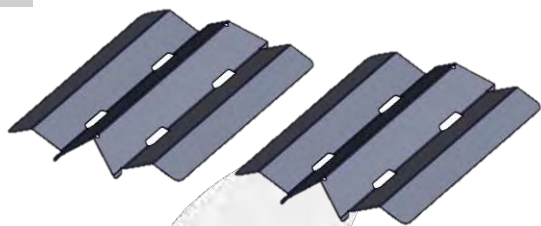
19



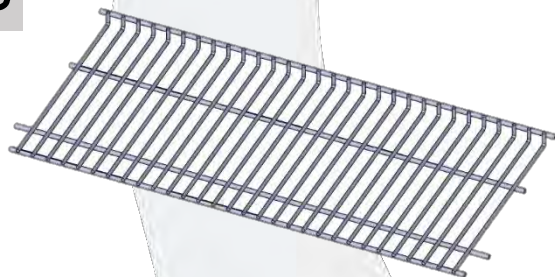
20



21 X2



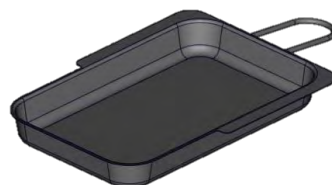
23



22 X2



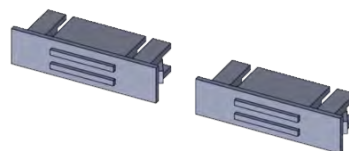
24



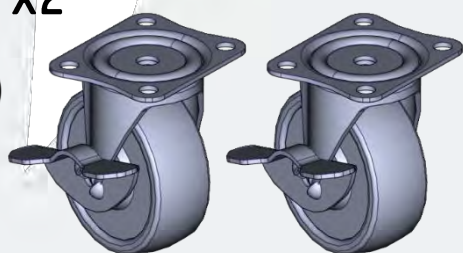
25



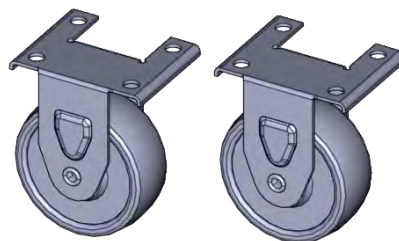
26 X2



27 X2



28 X2



29



LISTE DE QUINCAILLERIE



Questions, problèmes, pièces manquantes?
Avant de retourner l'article au détaillant, communiquer avec le service à la clientèle aux États-Unis par téléphone au 1 800 913-8999, en semaine entre 8 h et 17 h (HP).

LISTE DE QUINCAILLERIE

A

45

B

X16

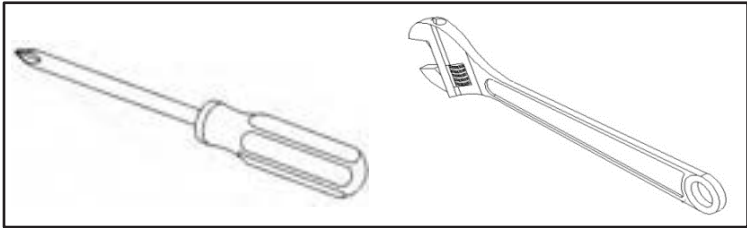
C

X2

D

X2

OUTILS (Non inclus)

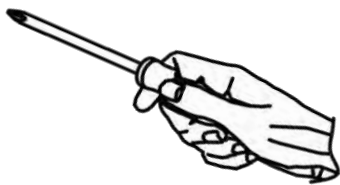


PRÉPARATION



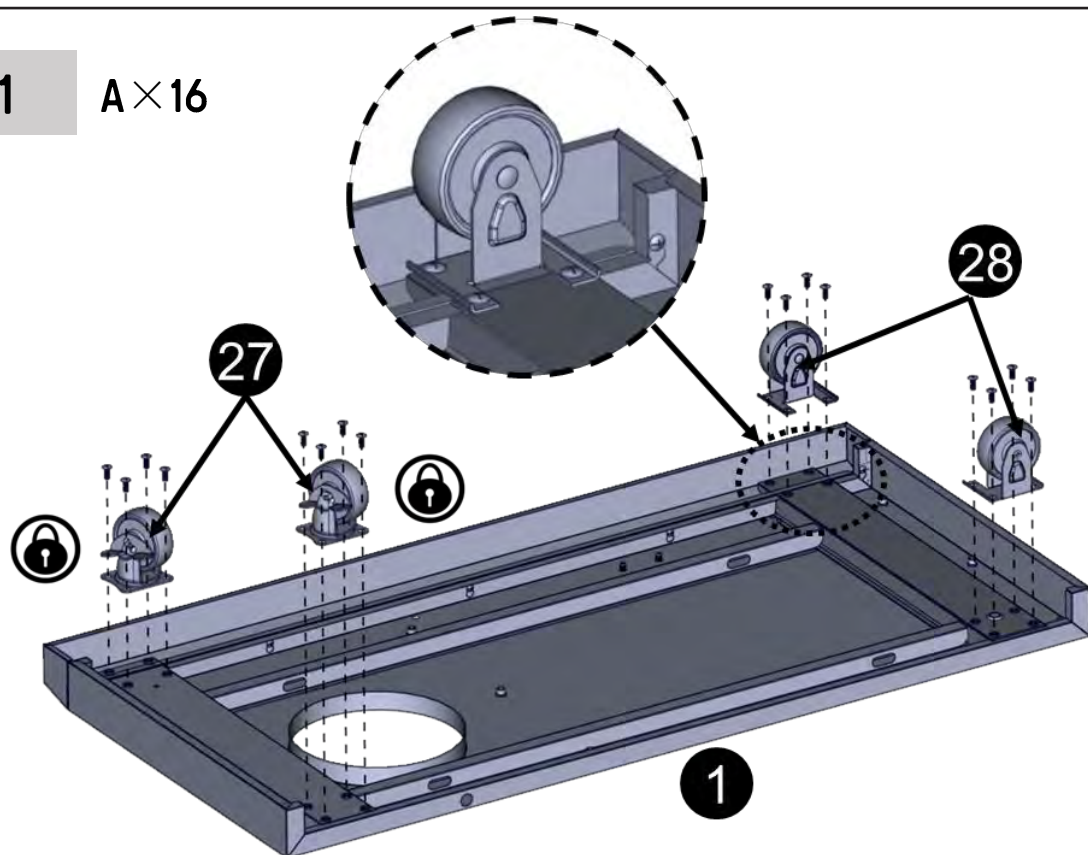
Avant de commencer le montage, l'installation ou l'utilisation du produit, vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes en les comparant à la liste. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne pas tenter de monter, d'installer ou d'utiliser le produit. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'INSTALLATION AVANT LE MONTAGE.

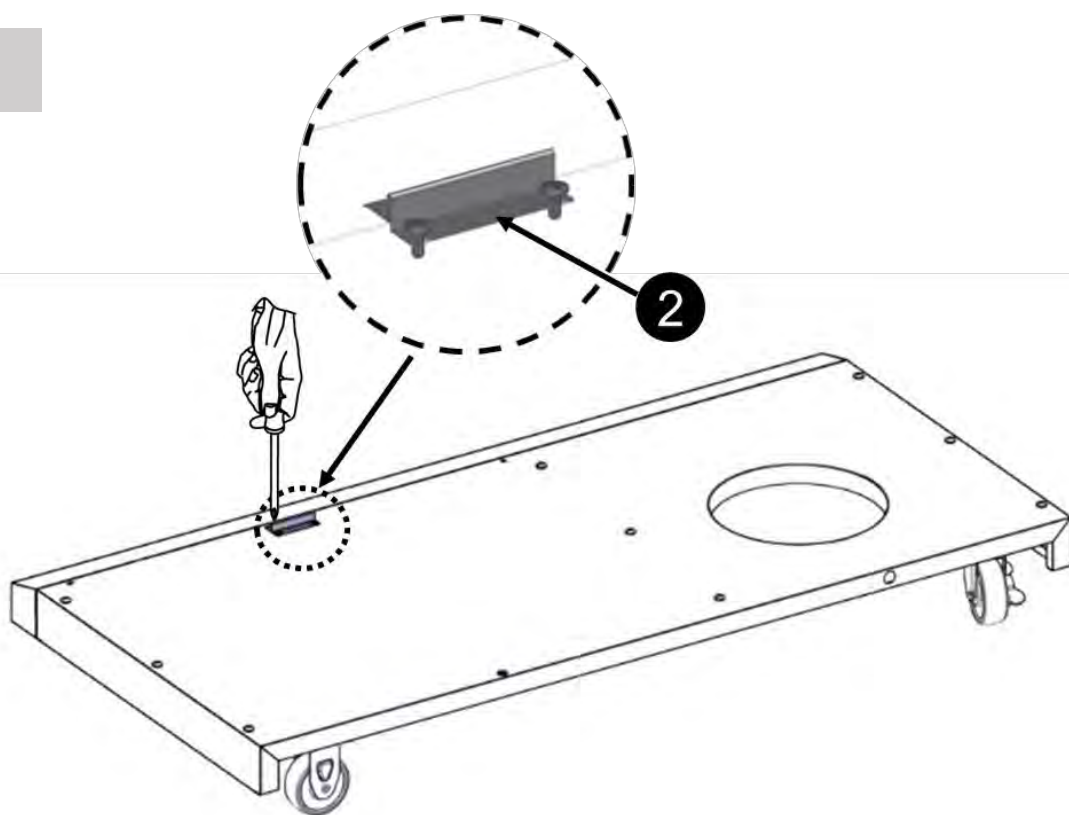


**CERTAINES PIÈCES ONT DES VIS PRÉINSTALLÉES.
DESSERRER LES VIS ET LES RESSERRER AU
MONTAGE FINAL.**

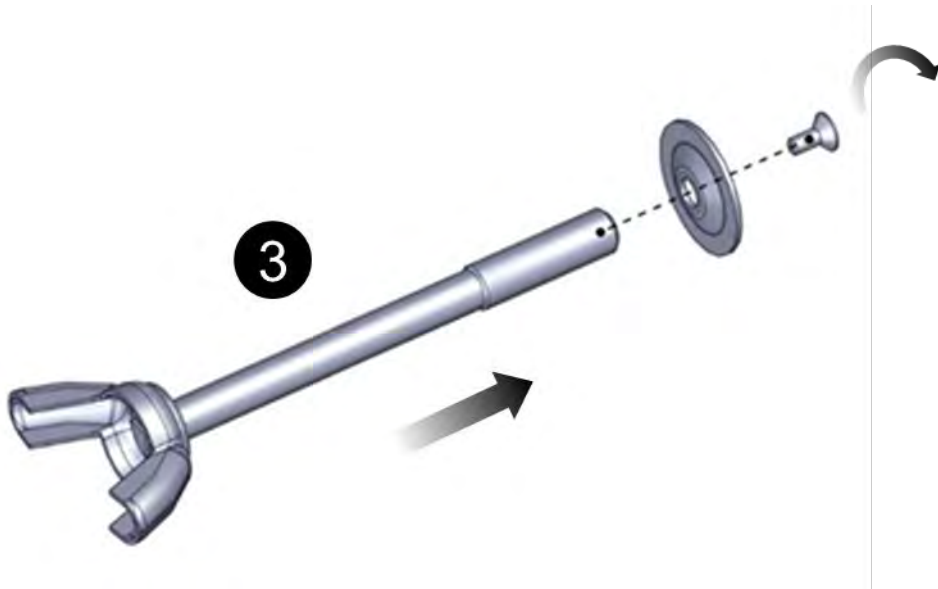
1 A×16



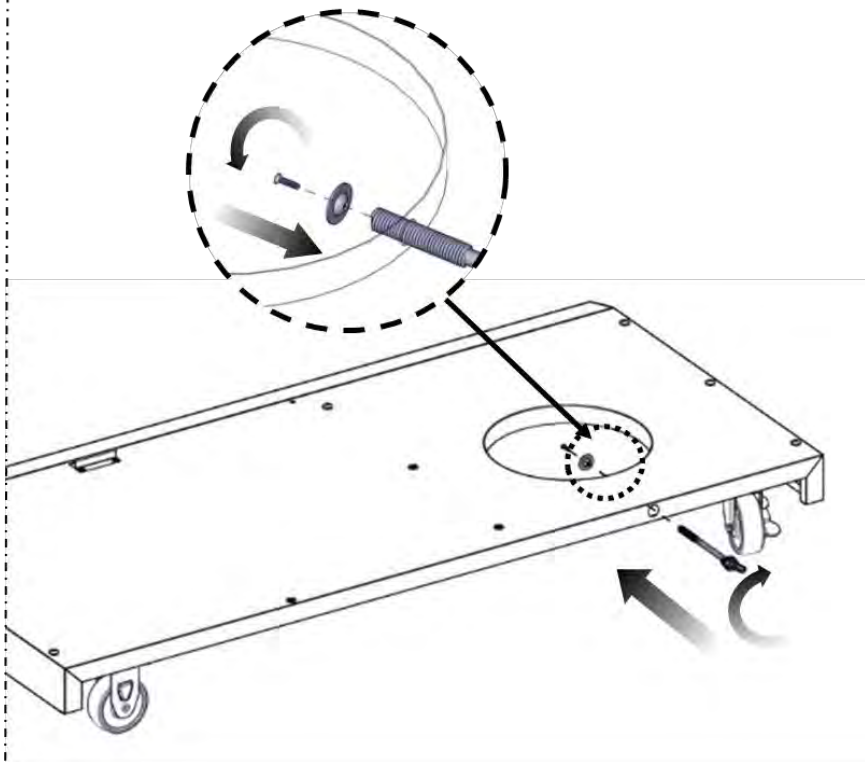
2



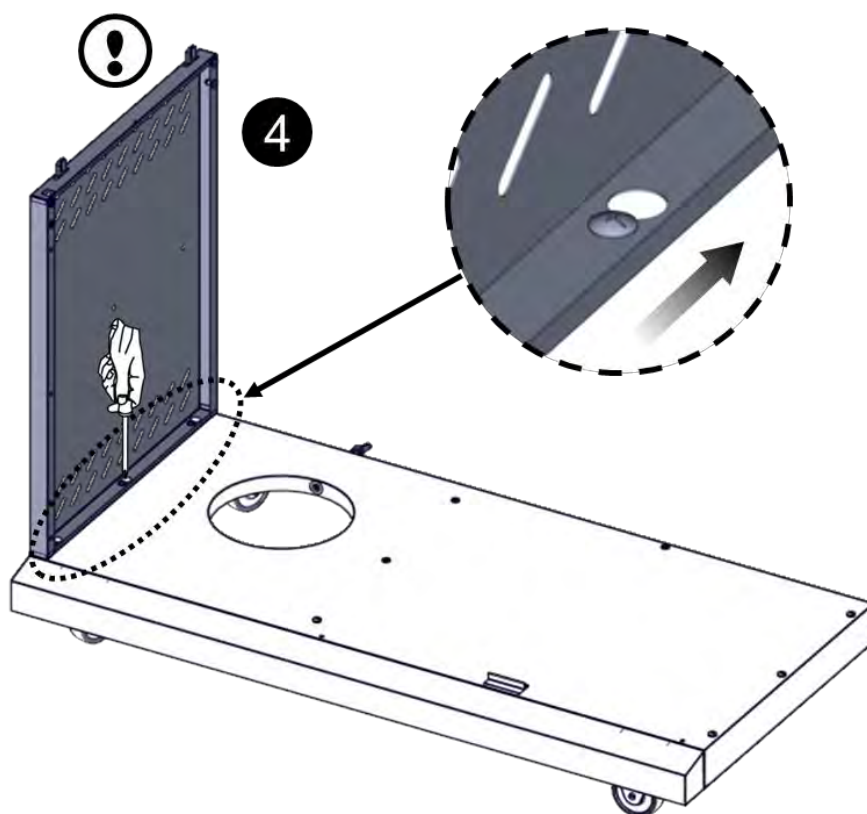
3



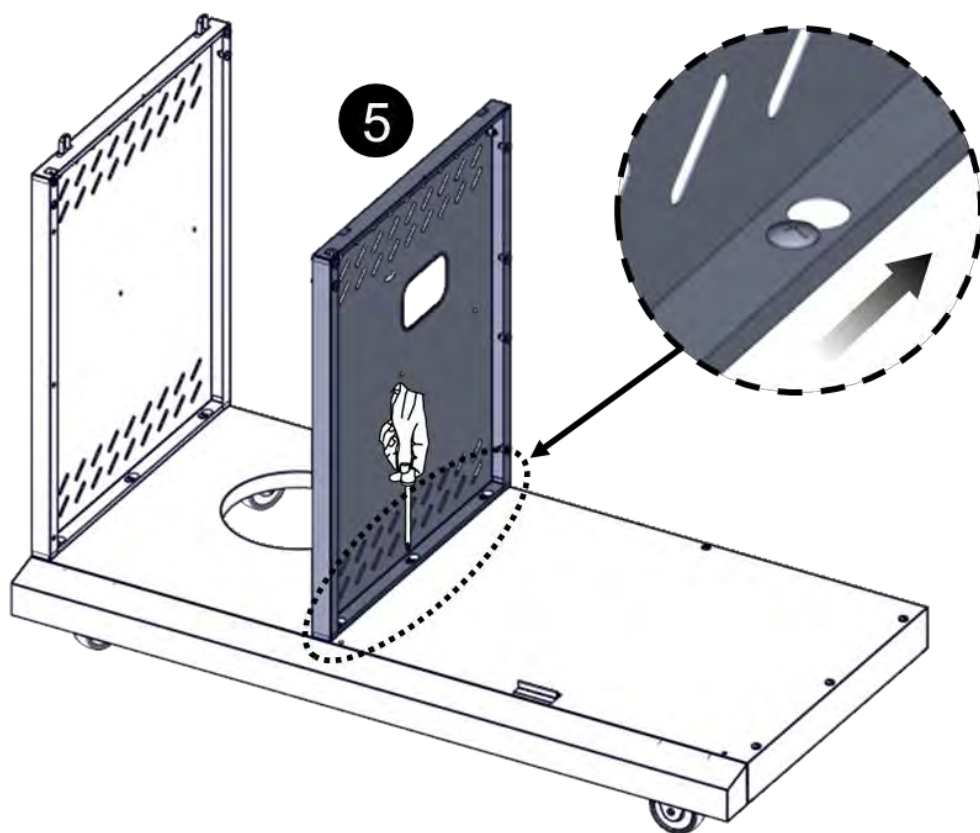
4



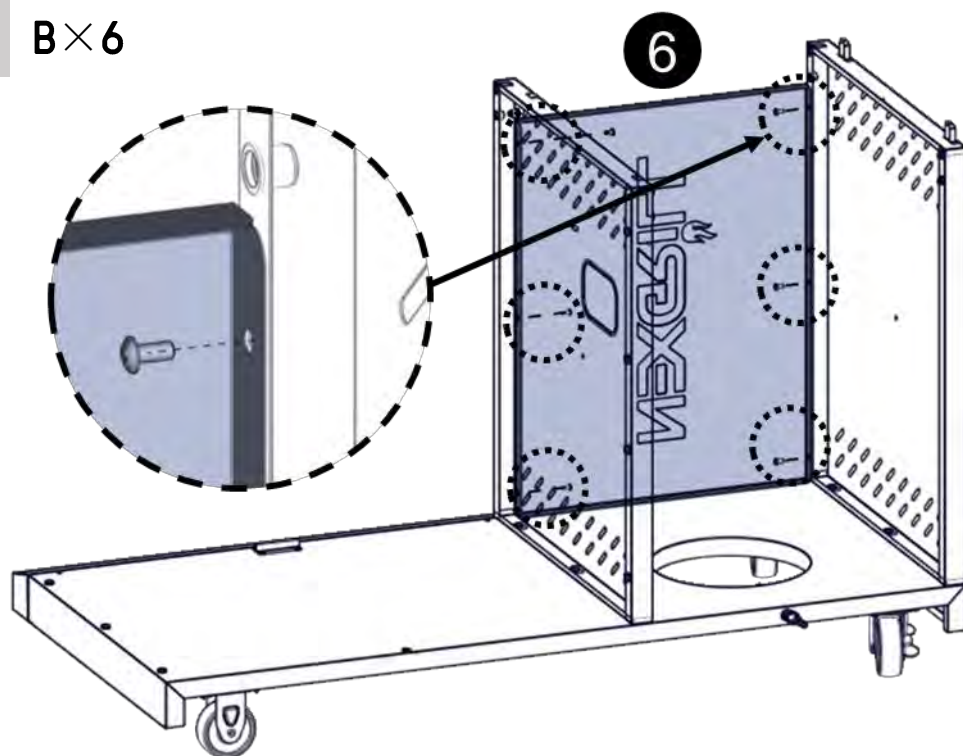
5



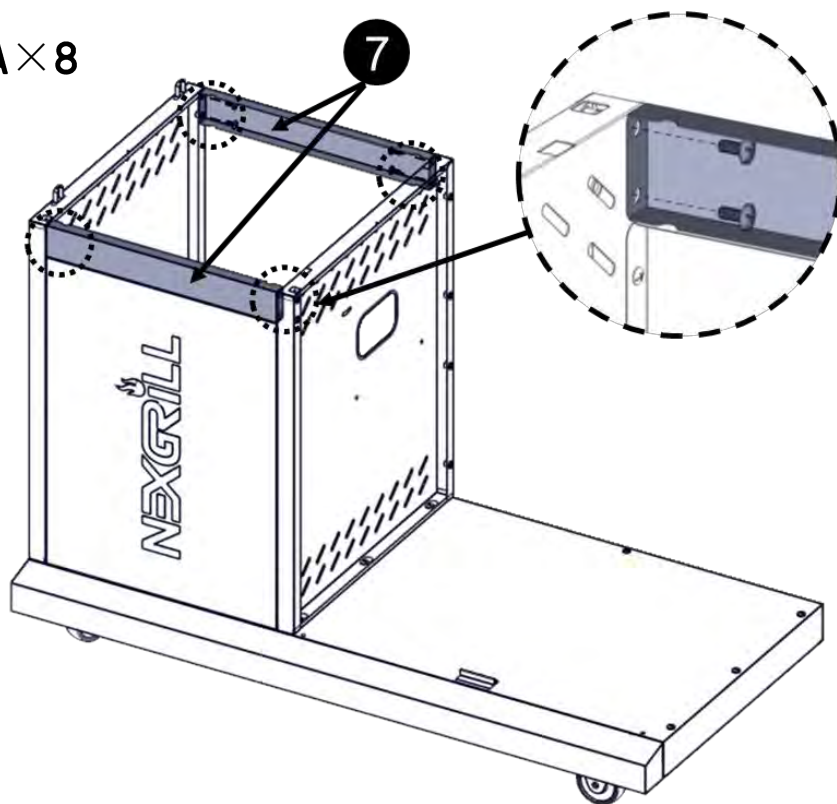
6



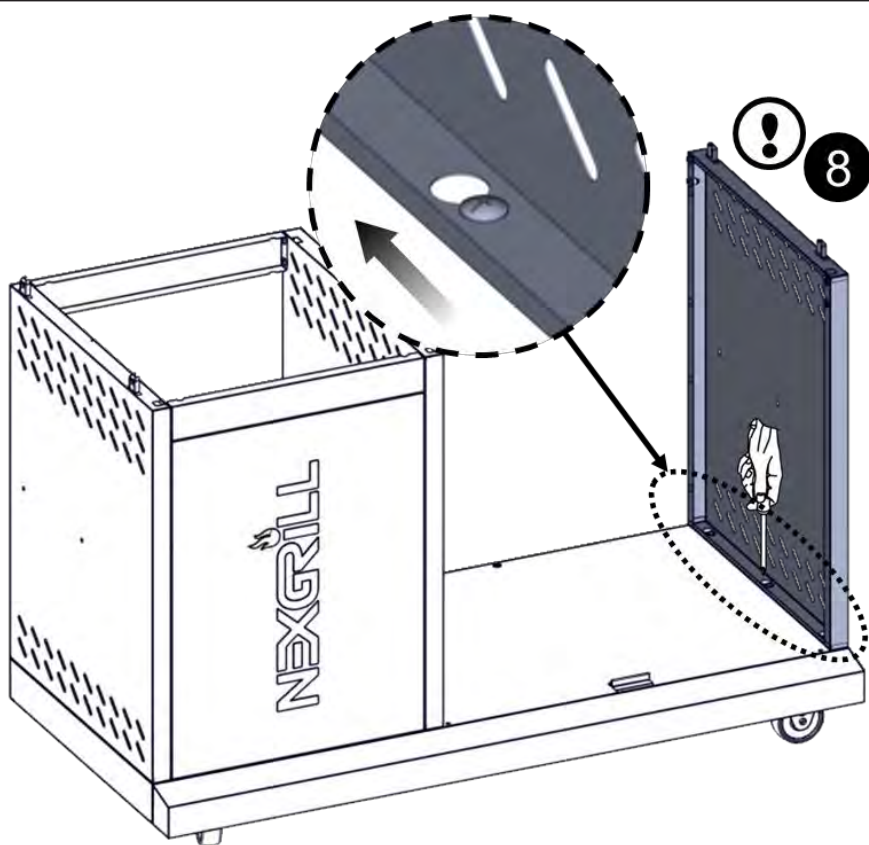
7 B×6



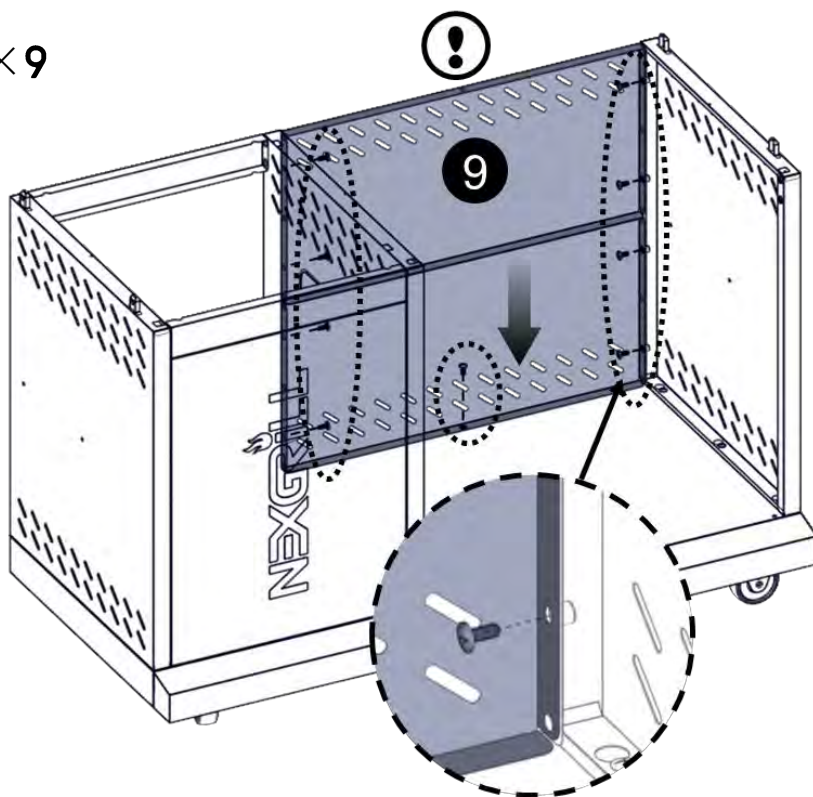
8 A×8



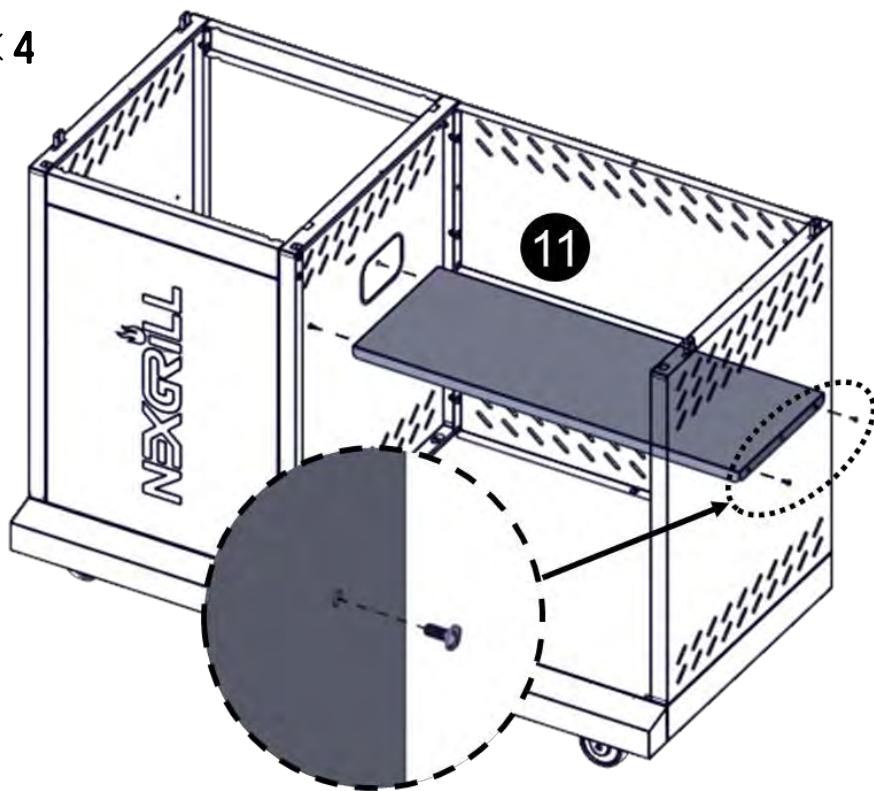
9



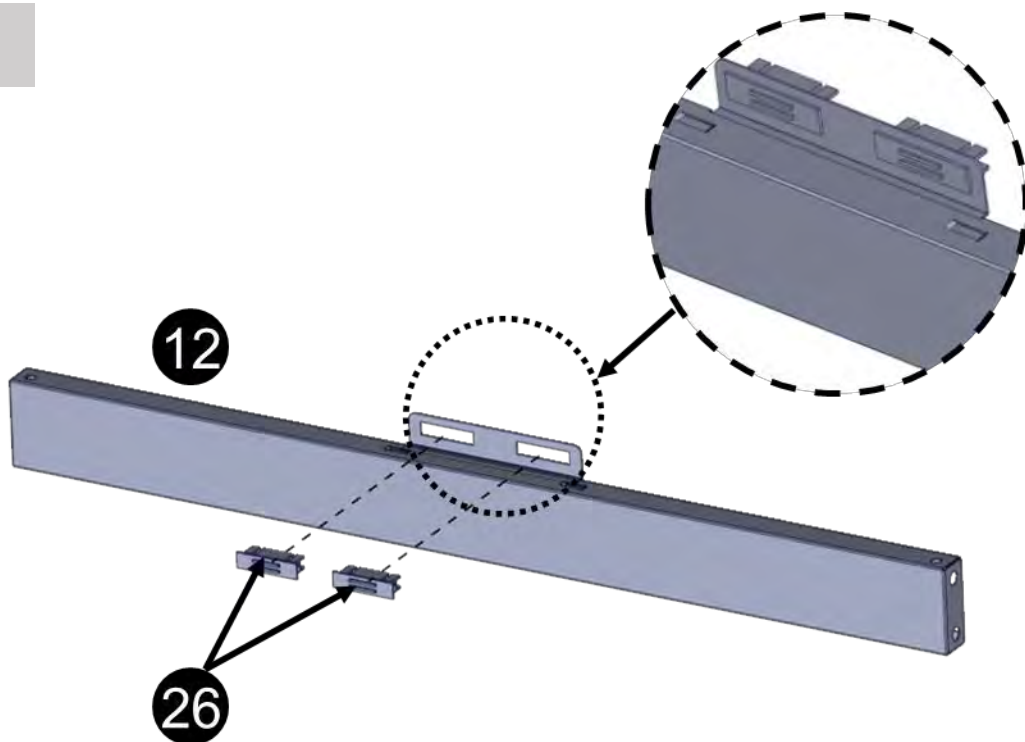
10 A×9



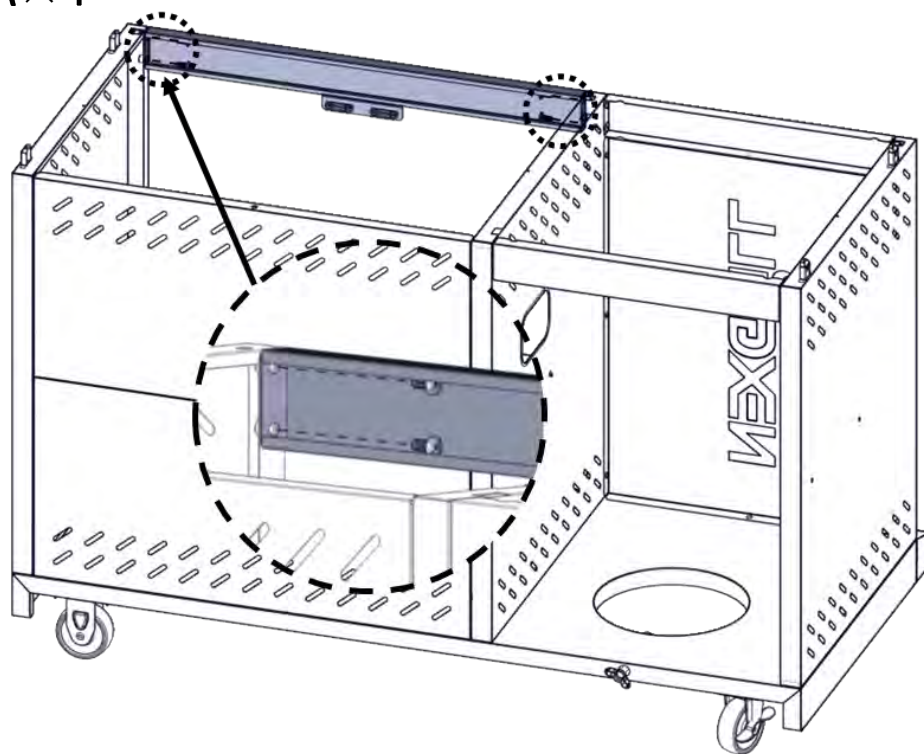
11 B×4



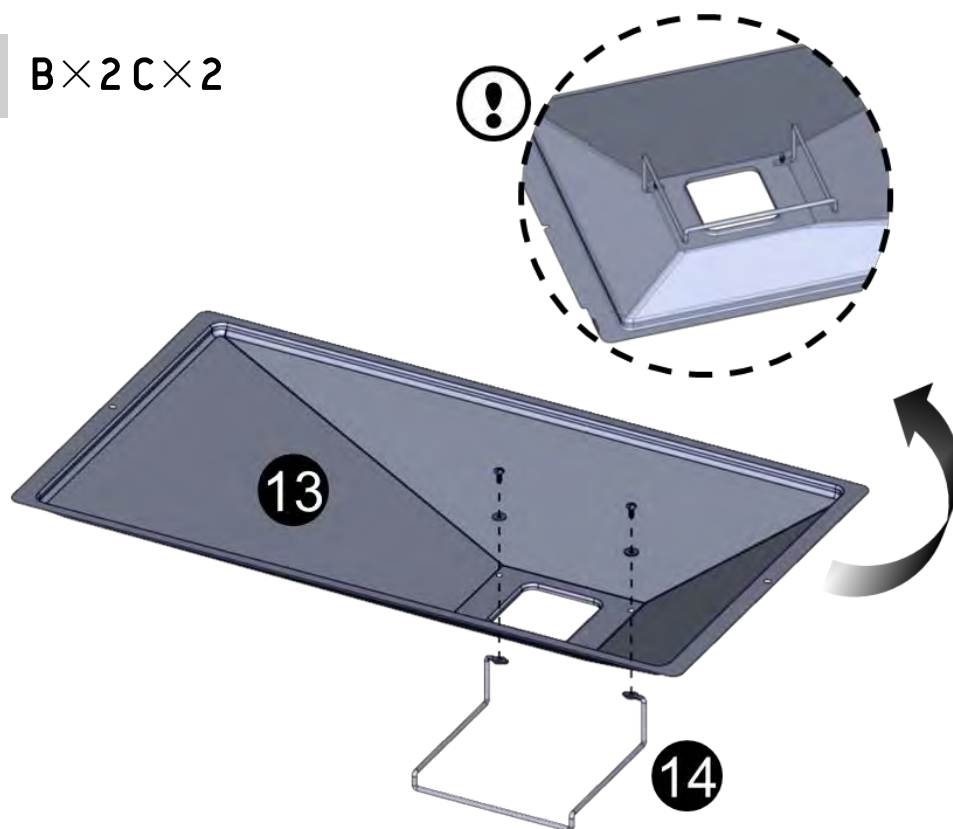
12

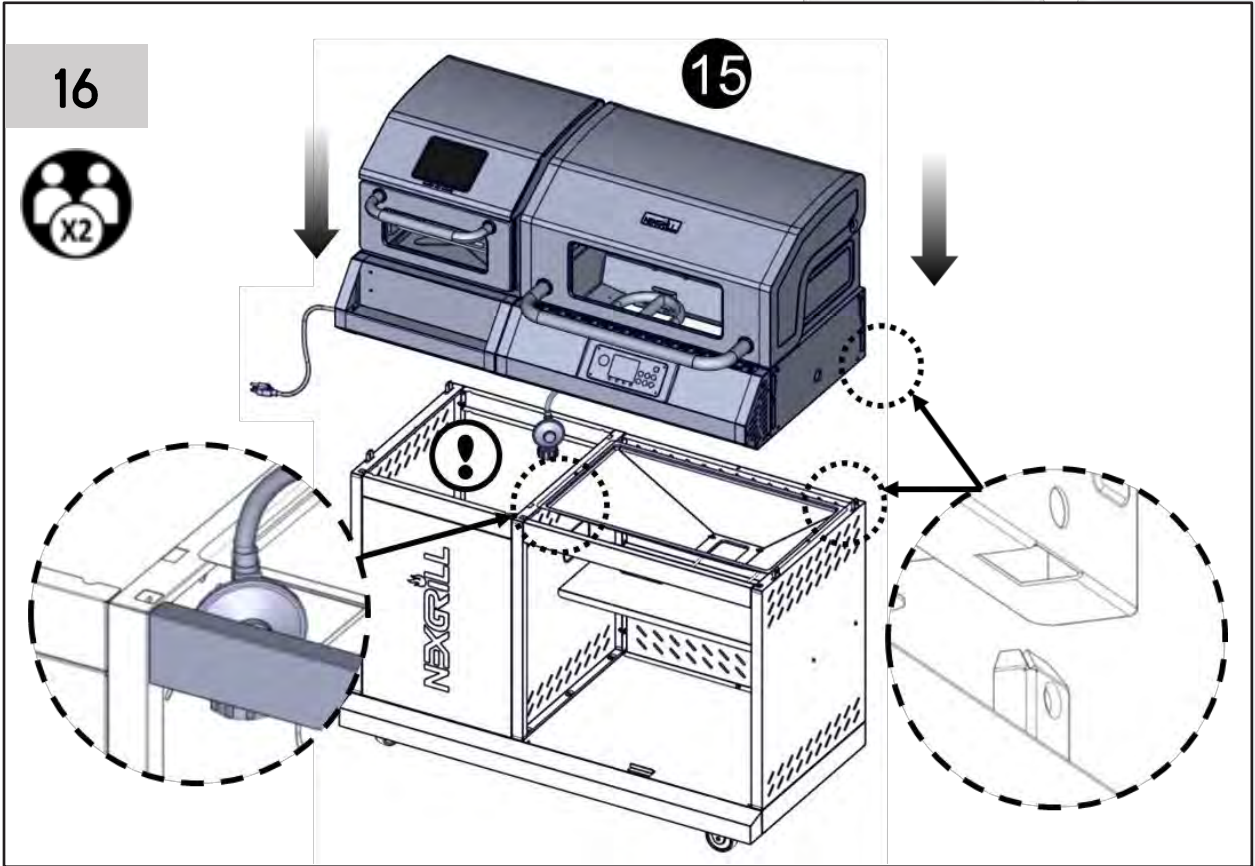
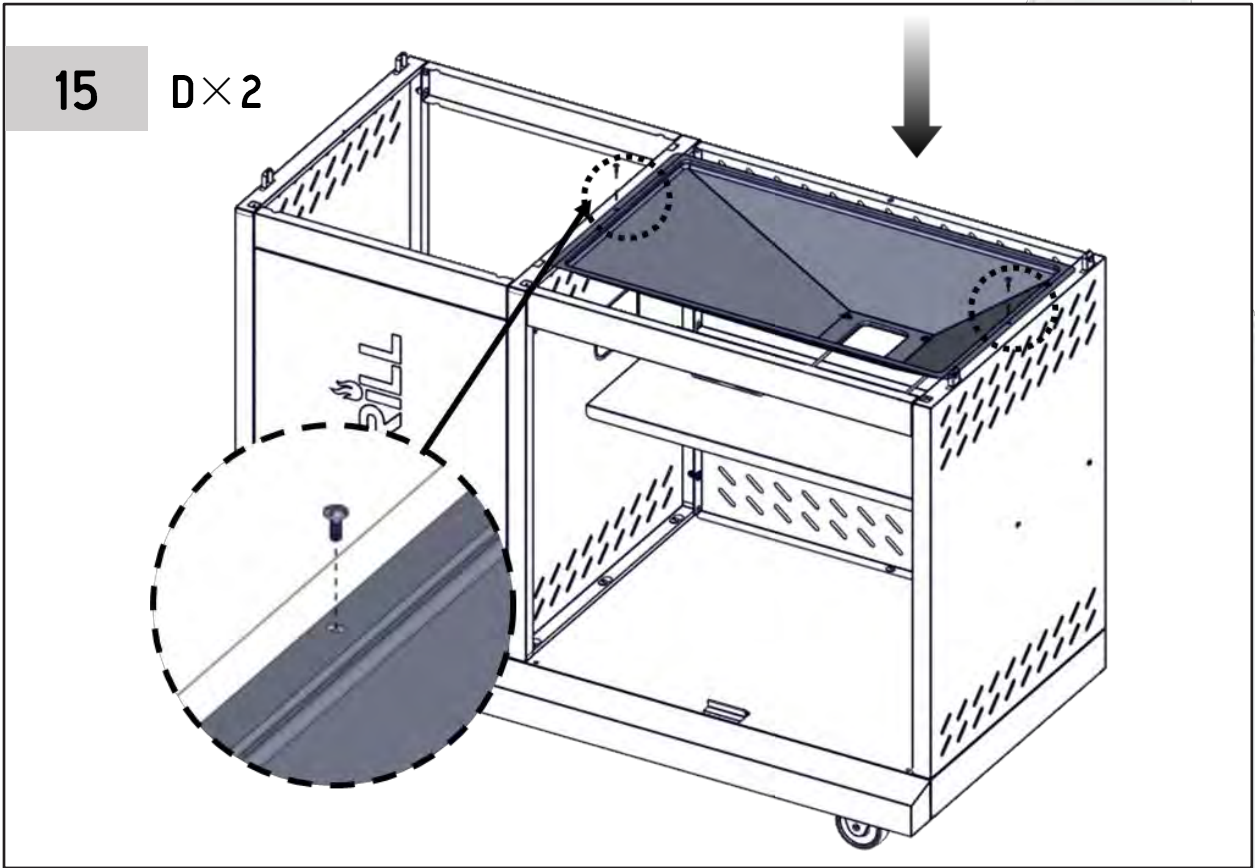


13 A×4

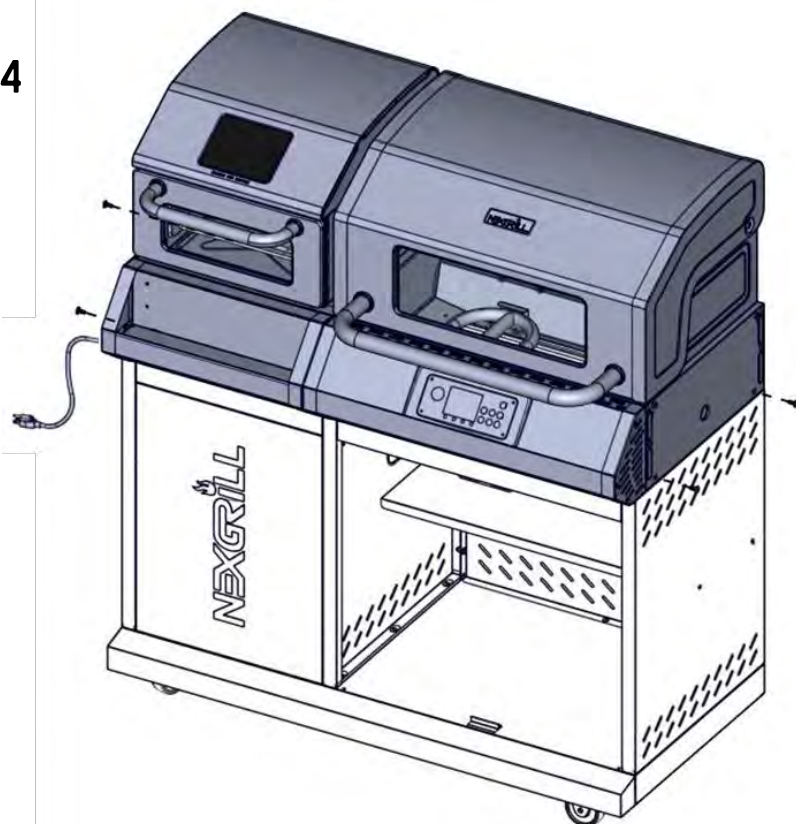


14 B×2C×2

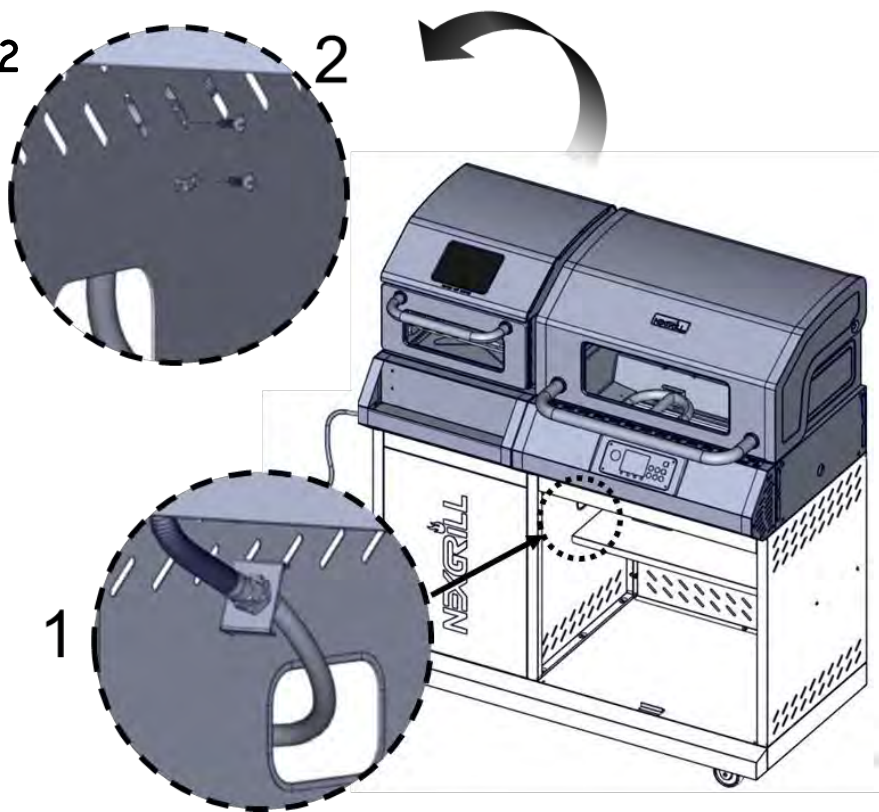




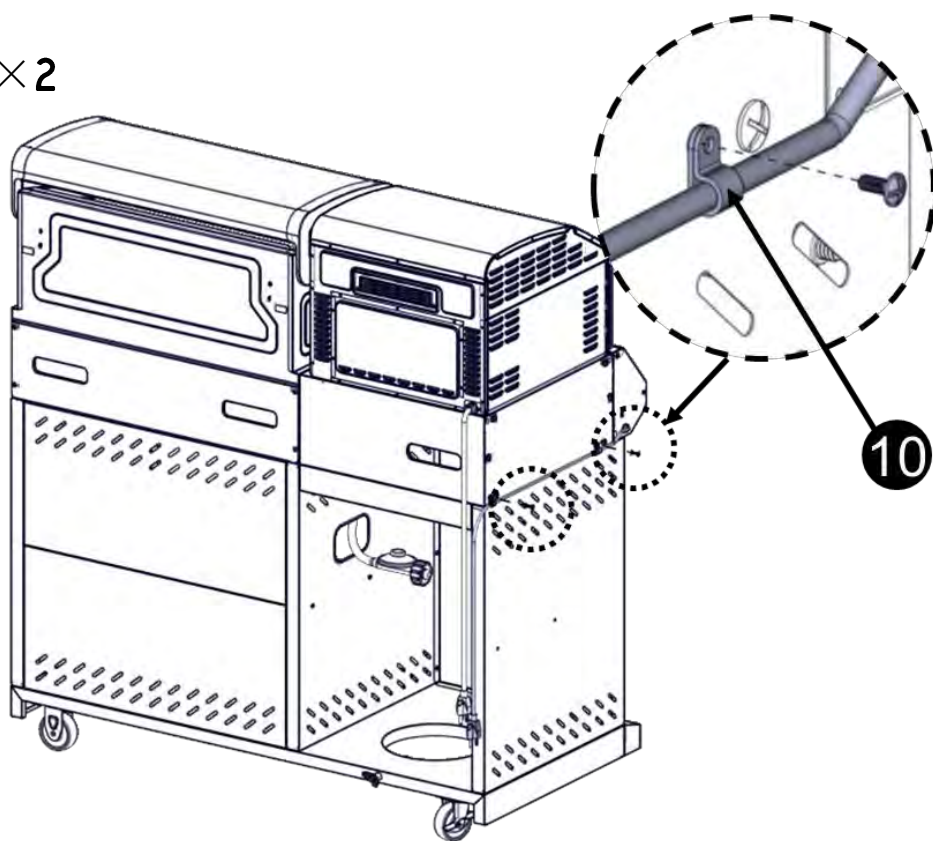
17 A×4



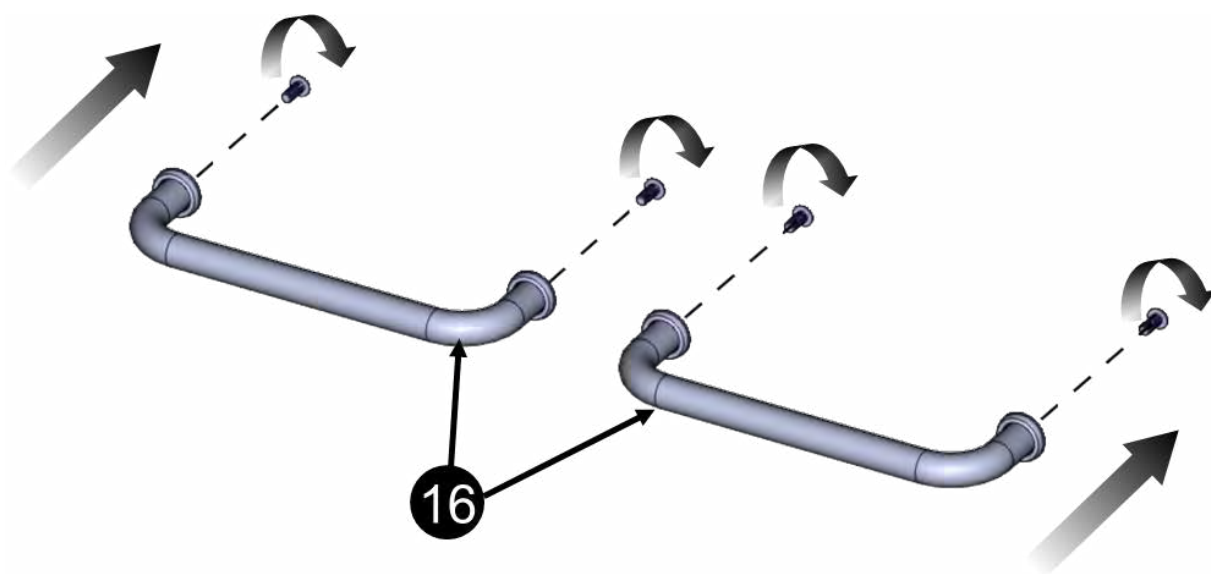
18 B×2



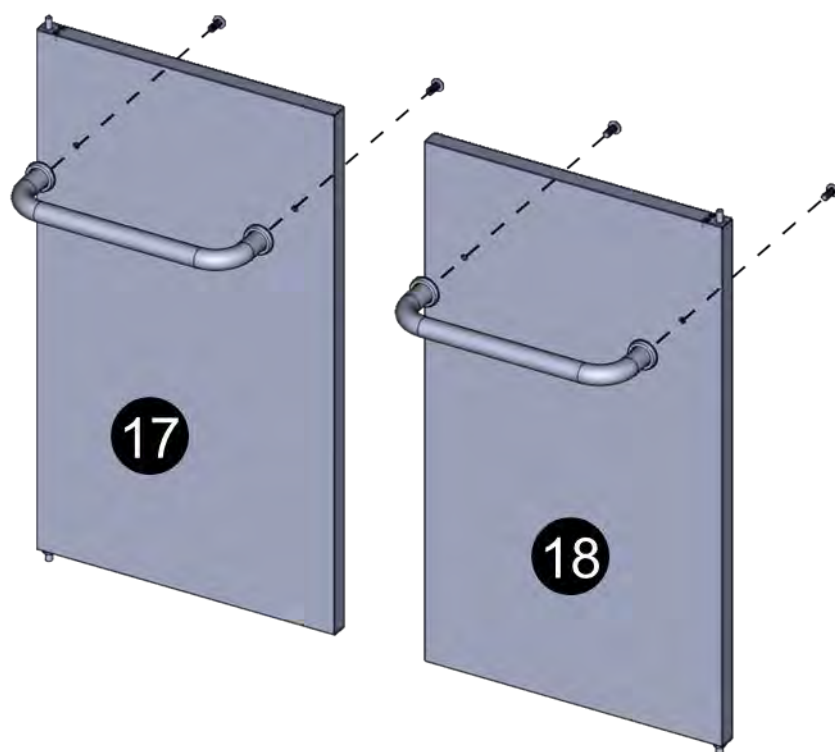
19 B×2



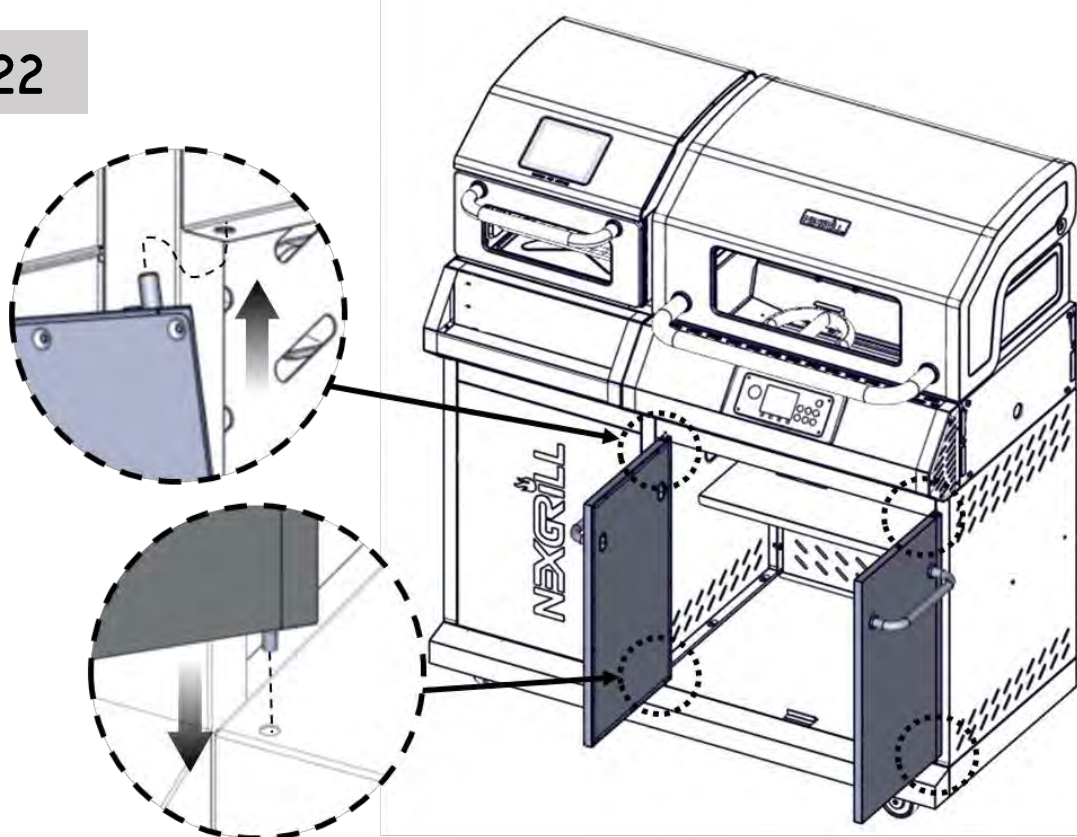
20



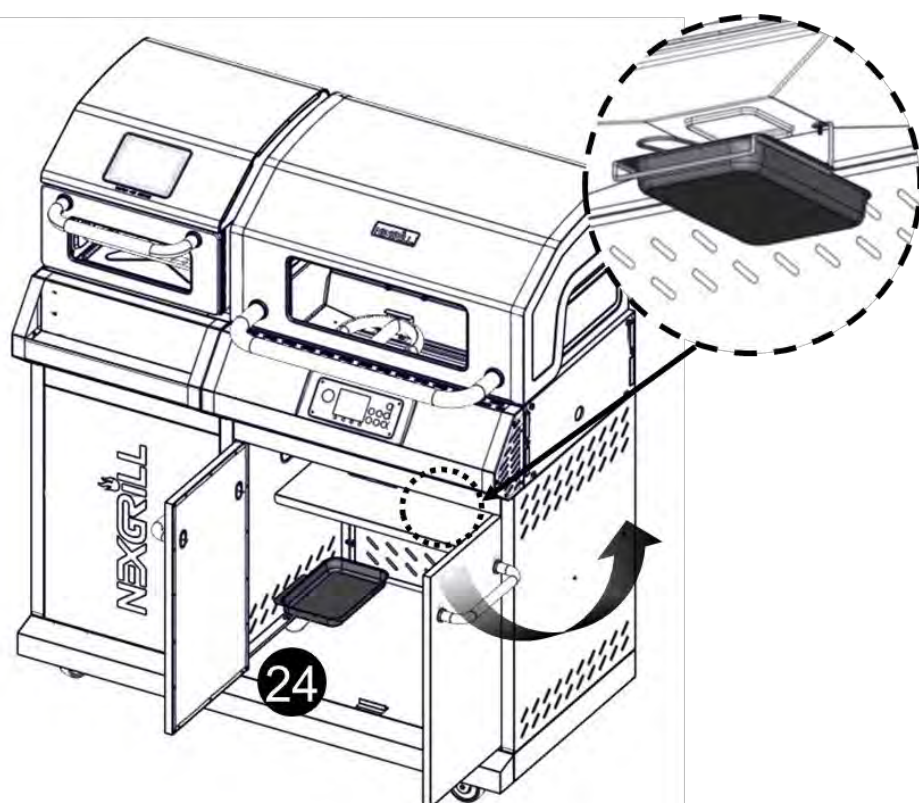
21



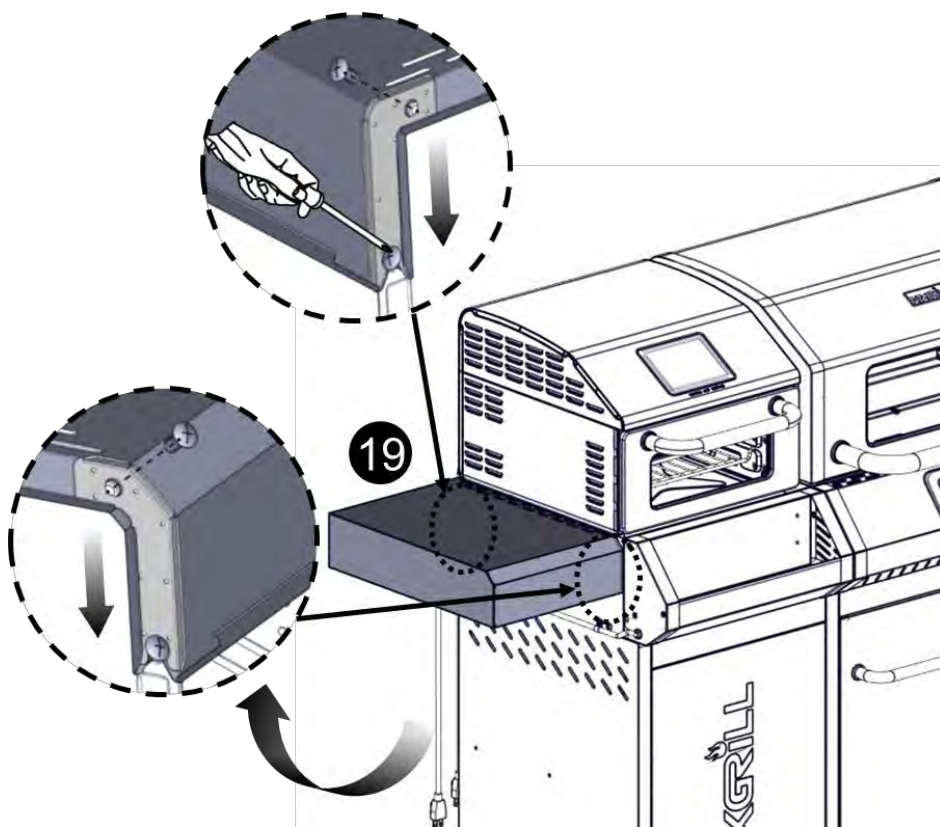
22



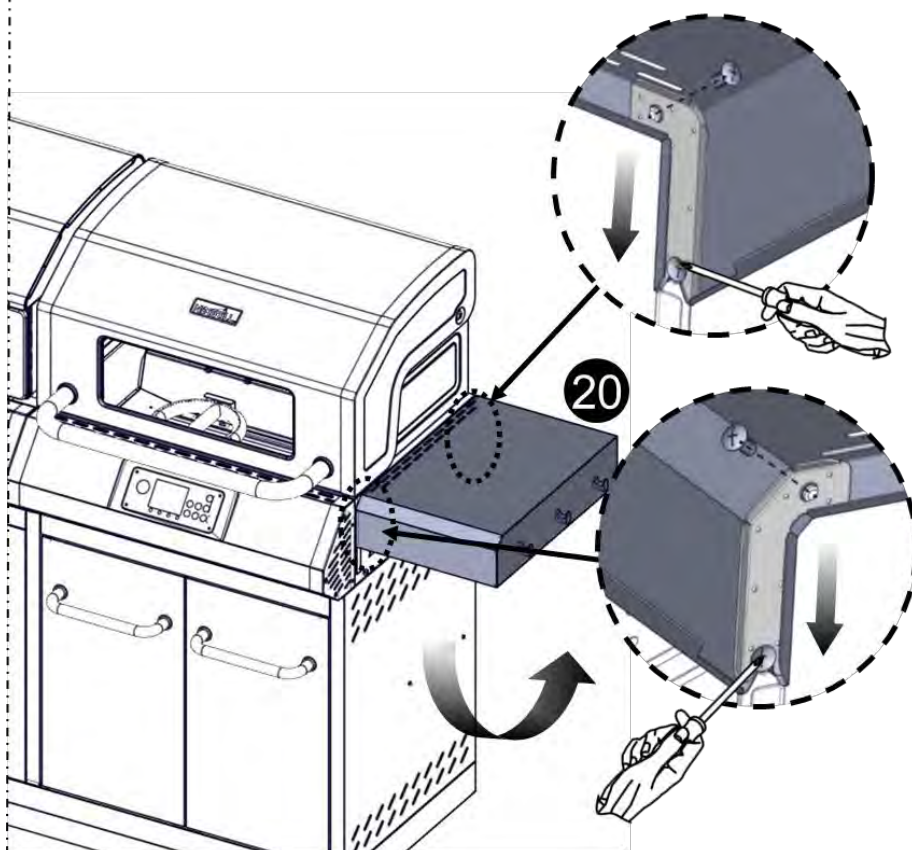
23



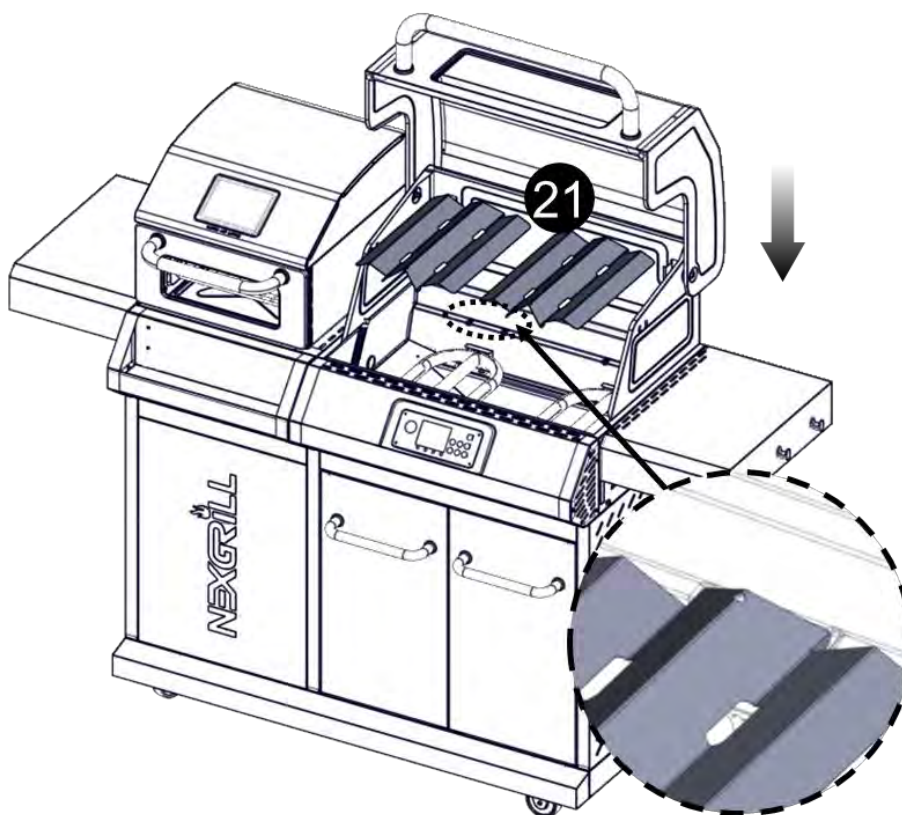
24 A×2



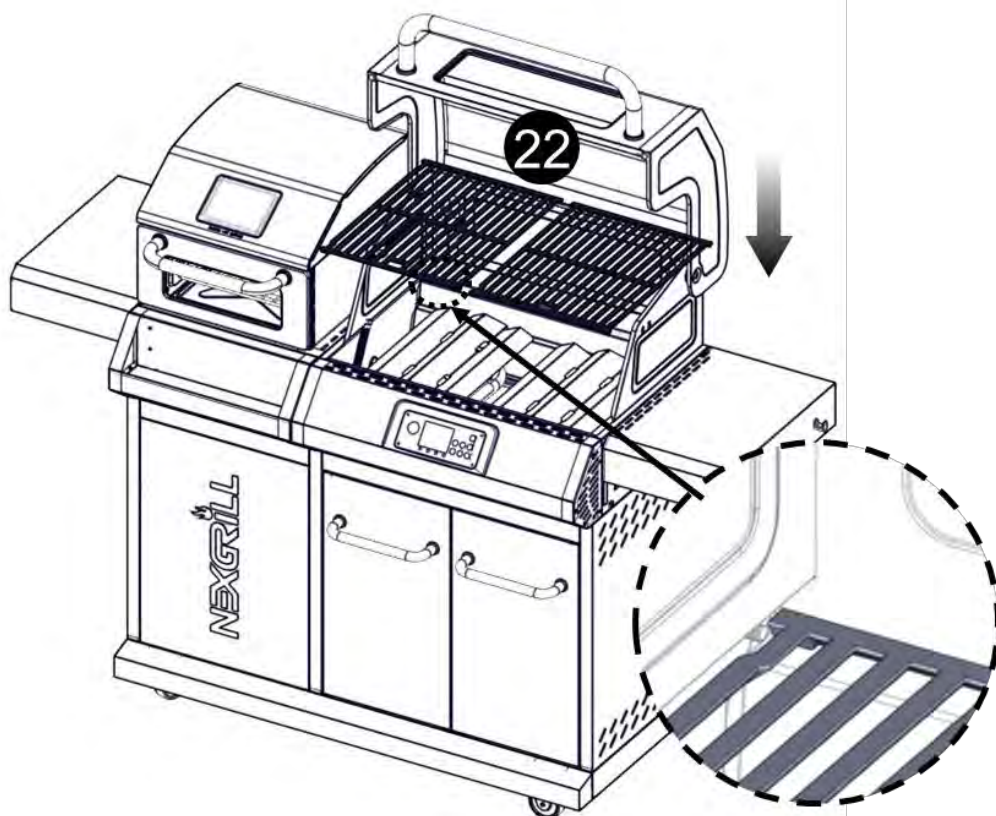
25 A×2



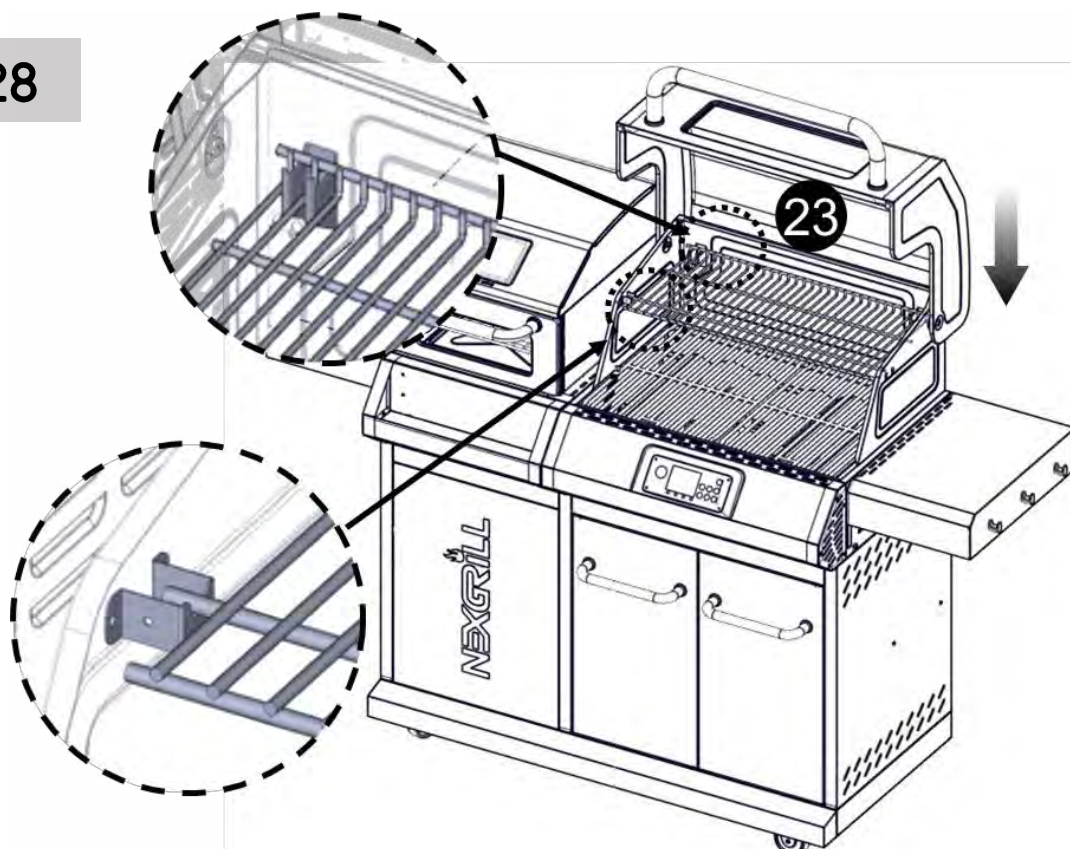
26



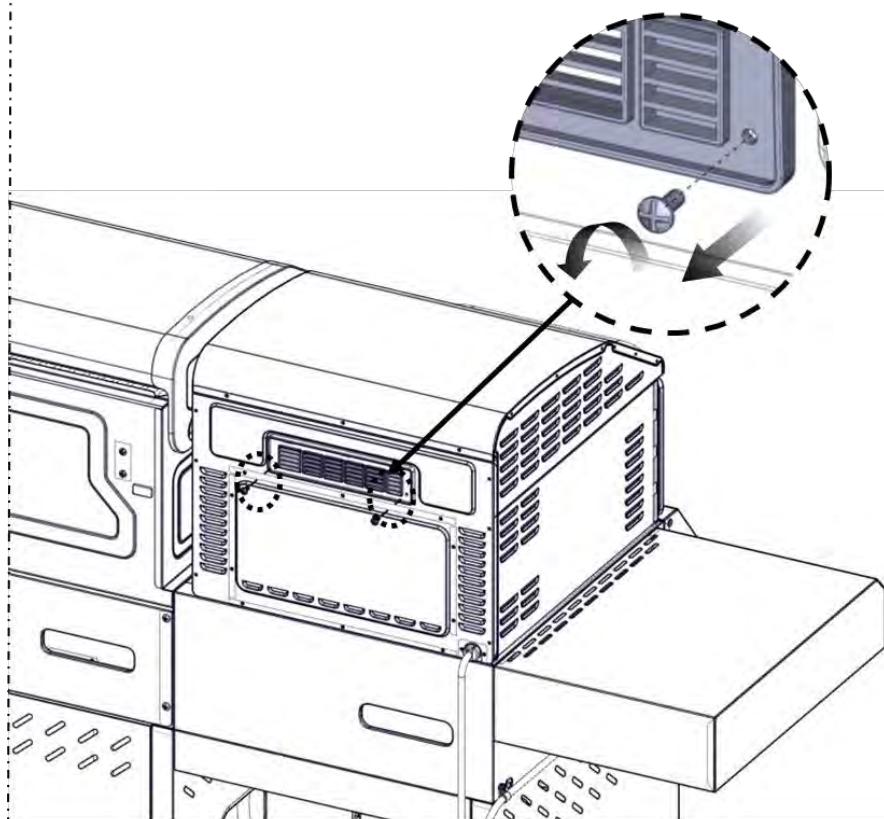
27



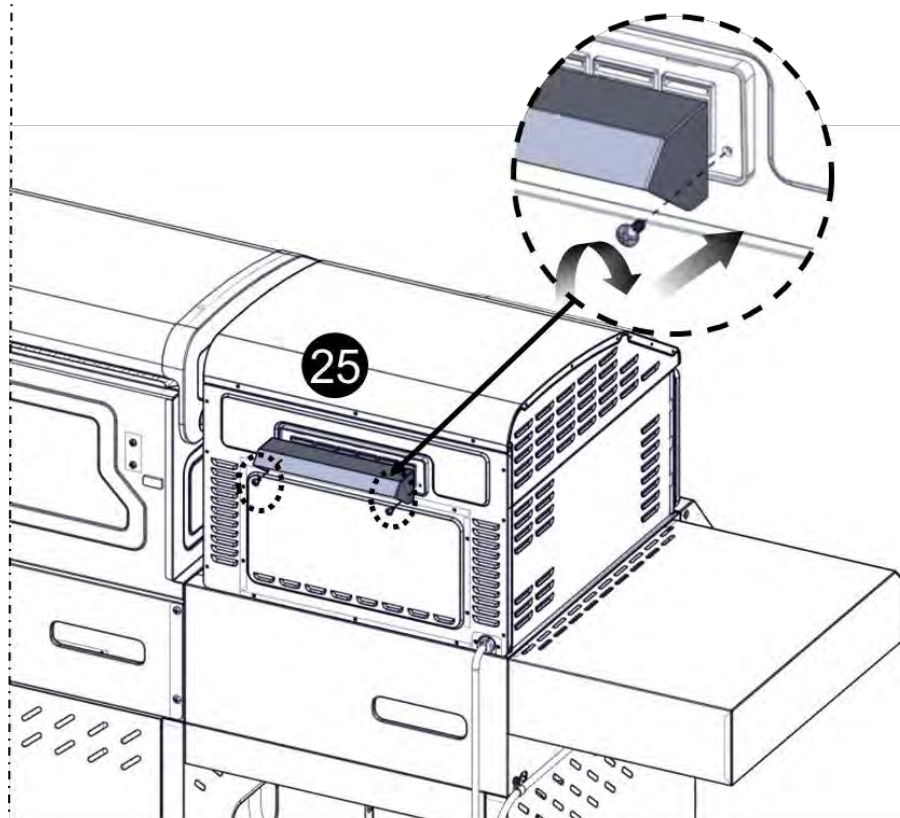
28



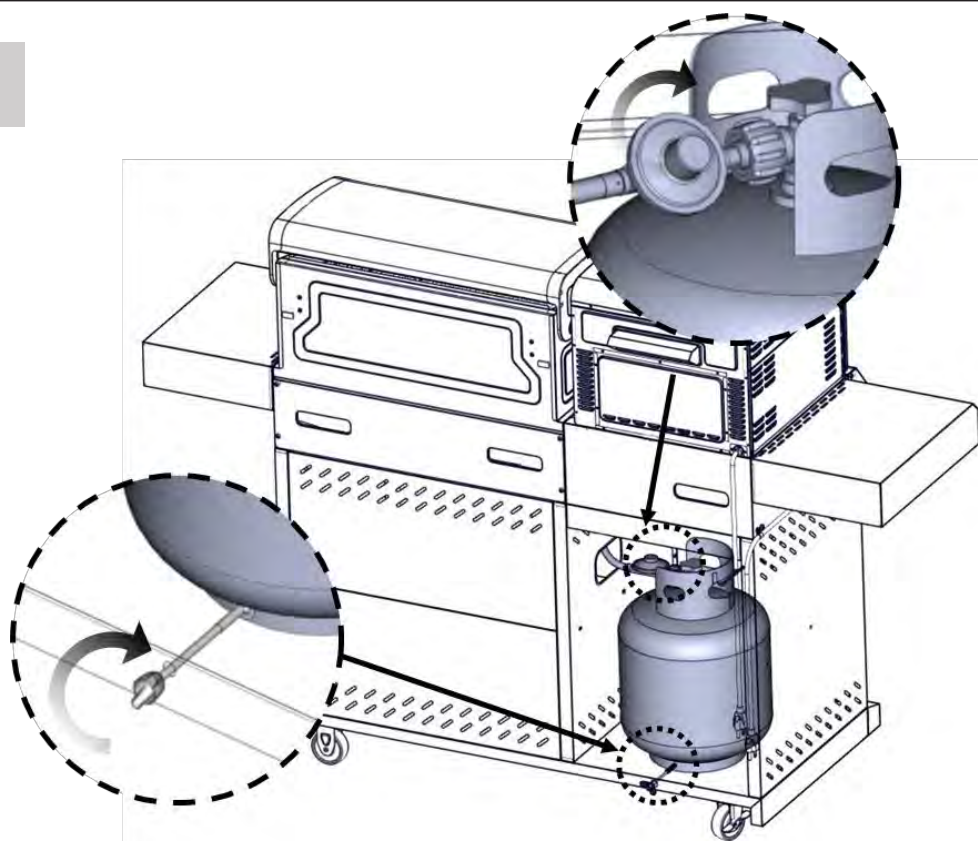
29



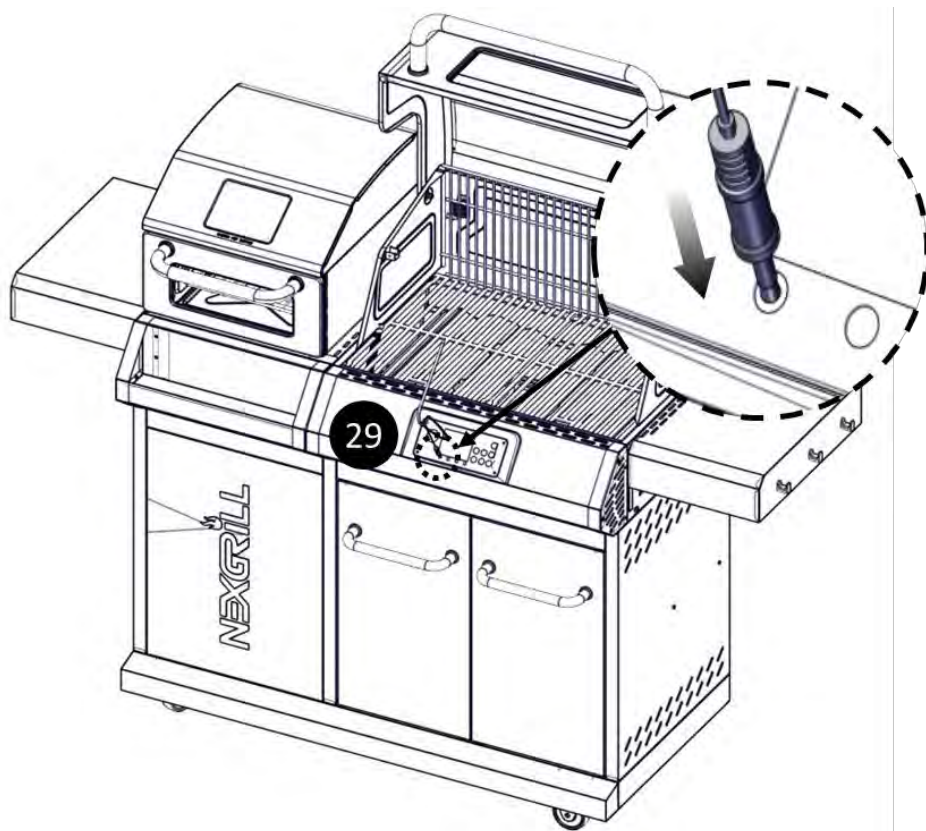
30



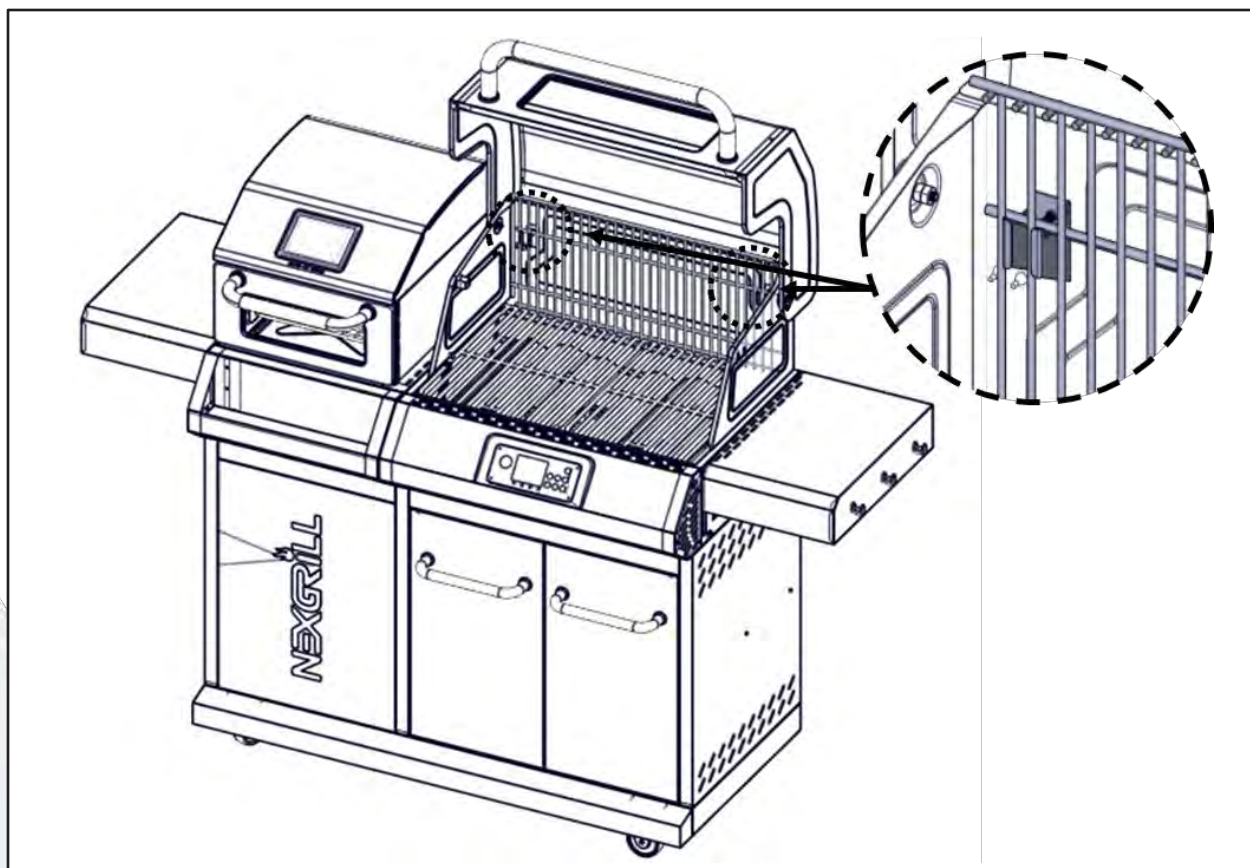
31



32



INSTALLATION VERTICALE DE LA GRILLE CHAUFFANTE



RACCORDEMENT AU PROPANE

EXIGENCES POUR LA BONBONNE DE PROPANE

Une bonbonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être inspectée par le fournisseur de propane. Ne jamais utiliser de bonbonne dont le robinet est endommagé. La bonbonne de propane utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux exigences du département des Transports (D.O.T.) des États-Unis sur les bonbonnes de propane, ou de la norme CAN/CSA-B339, Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, le cas échéant. La bonbonne de propane doit être dotée d'un dispositif antidébordement et d'un raccord QCC1 sur le robinet, conformément à la norme ANSI/CGA V-1. Le système d'alimentation doit pouvoir évacuer les vapeurs. La bouteille doit comporter un collet protégeant la soupape d'arrêt. Elle doit être dotée d'une soupape d'arrêt menant à un robinet avec raccord de type QCC1 conforme à la norme Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connections (ANSI/CGA V-1), le cas échéant. Pression du manifold : 11 po d'eau.

RACCORDEMENT AU PROPANE

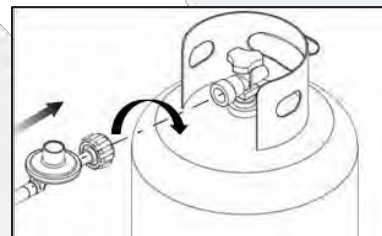
S'assurer que les œilletons noirs en plastique sont en place sur le robinet de la bonbonne et que le boyau ne touche pas au plateau à graisse ni au barbecue.

RACCORDEMENT

Le barbecue en acier inoxydable est muni d'orifices d'alimentation conçus pour le propane seulement ainsi que d'un boyau et d'un régulateur permettant le raccordement à une bonbonne de propane standard de 9,07 kg (20 lb) de 469,9 mm (18 1/4 po) de hauteur et 304,8 mm (12 1/4 po) de diamètre.

RACCORDEMENT DE LA BONBONNE DE PROPANE

1. S'assurer que le robinet de la bonbonne est bien fermé (tourner dans le sens horaire).
2. Vérifier que le filetage extérieur mâle du robinet est approprié (type 1 selon la norme ANSI Z21.81).
3. Vérifier que tous les robinets des brûleurs sont fermés et que le panneau de commande est éteint.
4. Inspecter le raccordement du robinet, l'orifice et le régulateur. Vérifier qu'il n'y a aucun dommage, et le cas échéant, retirer tout débris. Vérifier que le boyau est en bon état. Ne jamais utiliser de matériel endommagé ou obstrué. Consulter le fournisseur de propane pour toute réparation.
5. Raccorder le régulateur au robinet en serrant fermement l'écrou de raccordement rapide dans le sens horaire, à la main. Ne pas serrer au moyen d'une clé, ce qui pourrait endommager l'écrou et poser un danger.
6. Ouvrir complètement le robinet de la bonbonne en le tournant dans le sens antihoraire. Appliquer de l'eau savonneuse à tous les raccordements de propane avec une brosse propre (voir ci-dessous). Si des bulles apparaissent, les raccordements ne sont pas bien scellés. Vérifier chaque raccordement et les serrer ou les réparer, le cas échéant.
7. Pour toute fuite impossible à réparer soi-même, FERMER le robinet de la bonbonne, déconnecter la conduite d'alimentation de l'appareil et composer le 1800 648-5864 (Canada) ou le 1800 913-8999 (États-Unis), ou communiquer avec le fournisseur de propane pour la réparation.
8. Appliquer la solution savonneuse aux joints de la bonbonne (voir ci-dessous). Si des bulles apparaissent, FERMER la bonbonne et ne pas l'utiliser ni la déplacer! Communiquer avec le fournisseur de propane ou le service d'incendie pour obtenir de l'aide.



DÉCONNECTER LA BONBONNE

1. Fermer les robinets des brûleurs.
2. Bien fermer le robinet de la bonbonne (tourner dans le sens horaire).
3. Débrancher le régulateur du robinet en tournant l'écrou de raccordement rapide dans le sens antihoraire.



ATTENTION



- a) Ne pas entreposer de bonbonne de propane en dessous ou à proximité de l'appareil.
- b) Ne JAMAIS remplir la bonbonne à plus de 80 % de sa capacité.
- c) Le non-respect de ces consignes peut provoquer un incendie pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



TOUJOURS VÉRIFIER LES FUITES APRÈS UN CHANGEMENT DE BONBONNE.

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords du barbecue aient été mis à l'essai en usine, un essai d'étanchéité complet doit être effectué sur les lieux d'installation en raison de la possibilité d'une manipulation inadéquate lors du transport ou de l'application accidentelle d'une pression excessive. Vérifier régulièrement que le système ne fuit pas en suivant les instructions ci-dessous. En présence d'une odeur de propane, éteindre immédiatement le barbecue et soumettre tous les raccords à un essai d'étanchéité.

Avant l'essai, retirer tout l'emballage de l'appareil, y compris les sangles.

NE PAS FUMER PENDANT L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE.

Préparer une solution savonneuse en mélangeant une partie d'eau à une partie de détergent liquide. Prendre un vaporisateur, une brosse ou un linge pour appliquer la solution aux raccords. Pour l'essai initial, s'assurer que la bouteille de propane est remplie à 80 %.



EFFECTUER L'ESSAI :

1. S'assurer que le barbecue est éteint, puis ouvrir le robinet de la bonbonne de propane.
2. Vérifier tous les raccords du régulateur de propane et de la vanne de régulation, y compris le raccordement au tuyau du manifold (qui se rend aux brûleurs). Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite.
3. En cas de fuite, couper immédiatement l'alimentation et serrer les raccords qui fuient.
4. Rouvrir l'alimentation et revérifier les raccords.
5. Si la fuite persiste, fermer le robinet et communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-648-5864 (Canada) ou au 1-800-913-8999 (États-Unis) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en français, en anglais et en espagnol).

N'utiliser que des pièces recommandées par le fournisseur avec le barbecue. Une substitution annulera la garantie. Ne pas utiliser le barbecue sans avoir inspecté tous les raccords.

VÉRIFICATION DE L'ALIMENTATION

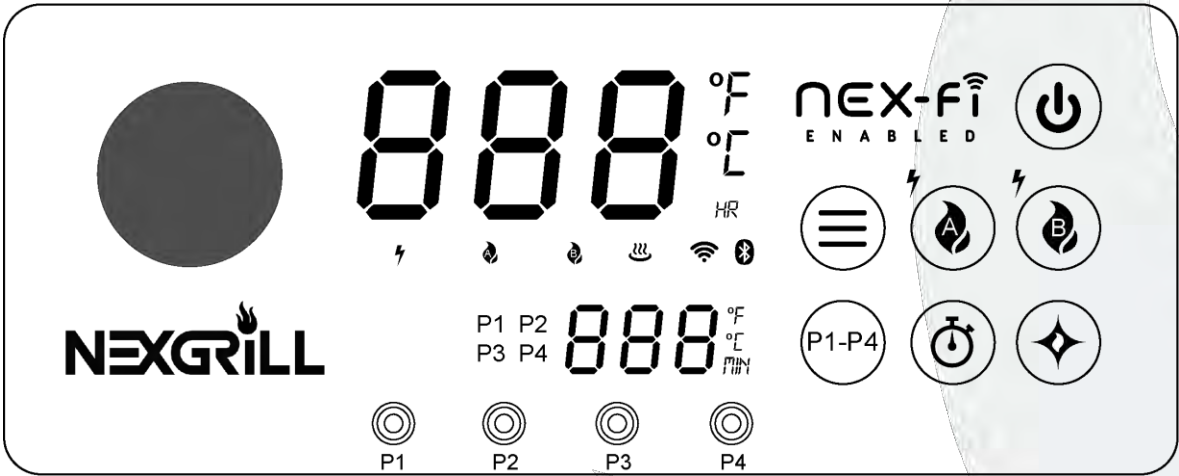
Chaque brûleur est mis à l'essai et ajusté en usine, mais des variations régionales du propane vendu nécessitent leur ajustement. Inspecter les flammes du brûleur. Elles devraient être bleues et stables, sans couleur jaune à leur extrémité, sans bruit excessif et sans sautiller. Si ce n'est pas le cas, vérifier si l'obturateur d'air ou les orifices du brûleur sont bloqués par de la saleté, des débris, des toiles d'araignée, etc. Pour toute question sur la stabilité des flammes, communiquer avec le service à la clientèle.

VÉRIFICATION FINALE APRÈS L'INSTALLATION

- ✓ Dégagement de 91 cm (36 po) entre le dessus et les côtés de l'appareil et tout matériau combustible.
- ✓ Emballage entièrement retiré.
- ✓ Brûleurs bien serrés et en place sur les orifices.
- ✓ Régulateur de pression connecté et configuré.
Bonbonne de propane connectée à l'appareil avec le boyau et le régulateur fournis (préconfiguré pour une pression de 11 po d'eau).
- ✓ Appareil vérifié et sans fuite.
- ✓ Aucune bonbonne de propane entreposée en dessous ou à proximité de l'appareil.

VÉRIFIER TOUS LES RACCORDEMENTS DE LA CONDUITE DE PROPANE POUR DÉTECTER LES FUITES AVANT CHAQUE UTILISATION. GARDER UN VAPORISATEUR D'EAU SAVONNEUSE PRÈS DE LA SOUPAPE D'ARRÊT POUR FACILITER CETTE VÉRIFICATION. VAPORISER TOUS LES RACCORDEMENTS. LA PRÉSENCE DE BULLES INDIQUE UNE FUITE.

PANNEAU DE COMMANDE DU BARBECUE



SÉLECTEUR ROTATIF

Tourner le sélecteur pour régler les valeurs de la minuterie, du thermomètre et de la température de cuisson. Appuyer sur le sélecteur pour confirmer la nouvelle valeur. La température se règle par incréments de 3 °C (5 °F). Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton pour afficher la température actuelle configurée.



ALIMENTATION

Appuyer pour mettre en marche le panneau de commande. Une fois la cuisson terminée, appuyer à nouveau pour éteindre le barbecue.



MODE

Utiliser avec les autres boutons pour l'allumage, pour modifier le mode de cuisson ou pour passer d'un réglage de température à l'autre lorsqu'aucune température cible n'est réglée. Les instructions détaillées se trouvent aux pages suivantes.



ZONE A (GAUCHE)

Appuyer pour sélectionner le brûleur gauche à l'allumage ou à la sélection d'un mode de cuisson.



ZONE B (DROITE)

Appuyer pour sélectionner le brûleur droit à l'allumage ou à la sélection d'un mode de cuisson.



THERMOMÈTRES

Le barbecue peut utiliser de un à quatre thermomètres pour cuire divers aliments à la perfection. Appuyer pour passer d'un thermomètre à l'autre.



MINUTERIE

Appuyer pour régler une minuterie. Une alarme retentit une fois le temps écoulé. Appuyer et tenir trois secondes pour annuler.



AUTONETTOYAGE

Le barbecue numérique NEEVO comprend une fonction pratique d'autonettoyage pour faire brûler les résidus à haute température après la cuisson.

LES INSTRUCTIONS DÉTAILLÉES SE TROUVENT AUX PAGES SUIVANTES.