

Manuel d'Utilisation et d'entretien



5 SÉRIES

Grils à gaz pour extérieur

CVGBQ53024 / CVGBQ53624 / CVGBQ54224 / CVGBQ55424 / CVGIQ542241 / CVGIQ554241

Félicitations

Nous espérons que vous allez aimer et apprécier le soin et l'attention que nous avons apportée à chaque détail de votre nouveau gril ultra moderne.

Votre gril est conçu pour vous offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre gril pour extérieur.

Votre entière satisfaction est notre objectif ultime. Si vous avez des questions ou des commentaires à propos de ce produit, veuillez contacter le distributeur qui vous a vendu le produit, ou contactez notre centre d'assistance à la clientèle au 1-888-845-4641.

Nous apprécions votre choix d'acquérir notre gril pour extérieur et nous espérons que vous reviendrez vers nous pour vos autres besoins d'appareils ménagers principaux.

Pour plus d'informations sur la gamme complète et toujours plus large de produits, visitez-nous en ligne sur brigade.ca.

Table des matières

Démarrage

Avertissements et sécurité	3
Caractéristiques	6
Avant d'allumer le gril	7

Fonctionnement

Allumer le gril	8
Utilisation du gril	9
Conseils de cuisson	10
Conseils de cuisson au gril	11
Fumoir	12
Tournebroche	12

Entretien du produit

Nettoyage et entretien	13
Dépannage	17
Informations sur l'entretien	18
Garantie	19

Avertissements et sécurité

Les avertissements et les instructions de sécurité importantes de ce manuel ne constituent pas une liste exhaustive des conditions et situations qui peuvent se produire. Vous devez faire preuve de bon sens, d'attention et de soin lorsque vous installez, entretenez ou faites fonctionner l'appareil.

CONTACTEZ **TOUJOURS** le fabricant s'il y a des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, les mots et les étiquettes de sécurité

⚠ DANGER
Dangers ou pratiques imprudentes qui ENTRAÎNERONT des blessures graves ou la mort
⚠ AVERTISSEMENT
Dangers ou pratiques imprudentes qui POURRAIENT entraîner la mort ou de graves blessures corporelles
⚠ ATTENTION
Dangers ou pratiques imprudentes qui pourraient entraîner de légères blessures corporelles.
Tous les messages de sécurité identifient le danger, vous indiquent comment réduire le risque de blessures et vous indiquent ce qu'il peut arriver si vous ne suivez pas les instructions.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil afin d'éviter un risque potentiel d'incendie, de décharge électrique, de blessures corporelles ou d'endommagement de l'appareil résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Utilisez cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour assurer un fonctionnement correct en toute sécurité : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS** tenter de régler, réparer, entretenir ou remplacer une pièce de votre appareil sauf si cela est explicitement recommandé dans ce manuel. Toute autre opération d'entretien doit être confiée à un technicien qualifié. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de fermeture de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

⚠ AVERTISSEMENT
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div> <p>RISQUE D'EXPLOSION</p> <p>Ne pas utiliser le grill comme zone de stockage de matériaux inflammables. Maintenir la zone dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres liquides et vapeurs inflammables. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.</p> </div> </div>

⚠ AVERTISSEMENT
<div style="display: flex; align-items: center;"> <div> <p>RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE</p> <p>Cet appareil est équipé d'une fiche de terre pour vous protéger contre les décharges électriques et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre.</p> <p>Ne pas couper ni enlever la broche de terre de cette fiche.</p> <p>Garder tous les cordons électriques à l'écart des surfaces chauffées du grill.</p> </div> </div>

⚠ AVERTISSEMENT
<p>Avant d'allumer les brûleurs, inspecter la tuyauterie d'alimentation en gaz. S'il y a des signes d'entailles, usure ou abrasion, elle doit être remplacée avant l'utilisation. Gardez toujours votre visage et votre corps aussi loin du grill que possible lors de l'allumage.</p>

⚠ AVERTISSEMENT
<p>Ne pas utiliser de produits de nettoyage inflammables. Utiliser une lampe de poche pour inspecter l'entrée du brûleur pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué. Si des obstructions sont visibles, utiliser un cindre métallique qui a été redressé. Faites sortir tous les débris à travers l'obturateur d'air.</p>

⚠ ATTENTION
<p>Manipuler le fumoir avec soin. Le couvercle devient extrêmement chaud en fonctionnement. Utiliser des gants robustes, bien isolés ou des maniques sèches.</p>

Avertissements et sécurité

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz

1. Couper le gaz à l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.

⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. N'entreposer aucune bouteille de propane/butane (qui n'est pas connectée pour utilisation) à proximité du gril ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR LA PROTECTION CONTRE LES DÉCHARGES ÉLECTRIQUES

1. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
2. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
3. Ne pas utiliser un appareil pour extérieur avec un cordon ou une fiche endommagée ou après que l'appareil a mal fonctionné. Contacter le fabricant pour réparation.
4. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord ou toucher des surfaces chaudes.
5. Utiliser uniquement des rallonges avec une fiche de terre à 3 broches; calibrées pour l'alimentation de l'équipement et approuvées pour une utilisation en extérieur avec un marquage W-A.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure, lire et suivre ces précautions de base avant d'utiliser votre gril à gaz.

- Votre appareil doit être correctement installé et connecté au gaz pour lequel il a été conçu. Ne pas utiliser de charbon de bois, de copeaux de bois ou d'autres matériaux dans votre gril. Le plateau du fumoir est la seule zone conçue pour contenir des copeaux de bois ou d'autres exhausteurs de saveur de fumée.
- Demandez au technicien de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz pour que vous puissiez couper l'alimentation en gaz en cas d'urgence. Si vous sentez une odeur de gaz, les connexions ne sont peut-être pas étanches ou il y a peut-être un trou dans le tuyau d'alimentation en gaz. La détermination de l'emplacement de la fuite de gaz doit être confiée à un technicien qualifié. L'entretien en garantie doit être effectué par une agence d'entretien autorisée.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où le gril à gaz est utilisé. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir, grimper ou jouer sur ou autour du gril à aucun moment. Ne pas ranger d'objets pouvant intéresser les enfants autour du gril. Ne jamais permettre aux enfants de ramper à l'intérieur du chariot ou d'une enceinte en maçonnerie.
- Utiliser une main couverte lors de l'ouverture de la hotte et l'ouvrir lentement pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper. Pour éviter les brûlures lors de la cuisson, utiliser des outils à long manche pour barbecue. Ne jamais se pencher sur un gril ouvert.
- Utiliser des gants ou des maniques robustes et bien isolées. Les torchons de vaisselle ou autres substituts peuvent s'enchevêtrer, causant des brûlures. Utiliser des maniques sèches; les maniques humides créent de la vapeur et causent des brûlures. Garder les maniques à l'abri des flammes nues lorsque vous soulevez ou déplacez des ustensiles. Ne pas toucher les parties de la grille du gril ou de la grille du brûleur avec des maniques jusqu'à ce que les surfaces chaudes se soient refroidies.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en céramique de verre résistante à la chaleur, en terre cuite, ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés pour le gril. Ces types de matériaux peuvent se briser en cas de changement brusque de température. Utiliser uniquement sur les réglages de chaleur basse ou moyenne.
- Sélectionnez la taille de casserole correcte pour le brûleur. S'assurer que la casserole est suffisamment grande pour éviter les débordements ou les renversements. Ces précautions vous feront gagner du temps pour la vaisselle tout en évitant l'accumulation de nourriture, les éclaboussures importantes et les débordements qui peuvent s'enflammer.
- **NE JAMAIS** laisser le gril sans surveillance. Les flammes hautes et les viandes grasses favoriseront les flambées.
- Lorsque vous utilisez le gril, ne touchez pas les grilles du gril, les grilles des brûleurs ouverts ou les environs immédiats. Ces surfaces deviennent extrêmement chaudes et causent des brûlures. S'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil s'est refroidi avant de toucher ou nettoyer les surfaces.
- **NE PAS** utiliser de papier d'aluminium pour tapisser les cuvettes d'écoulement ou les supports du gril. Cela peut perturber le débit d'air de combustion ou accumuler une chaleur excessive dans la zone de contrôle, ce qui pourrait faire fondre les boutons.
- La poignée de votre ustensile de cuisson doit être positionnée de sorte qu'elle ne dépasse pas vers un brûleur adjacent ou gêne la fermeture du toit. Cela permettrait de minimiser les brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les renversements possibles. Laisser les casseroles chaudes refroidir dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

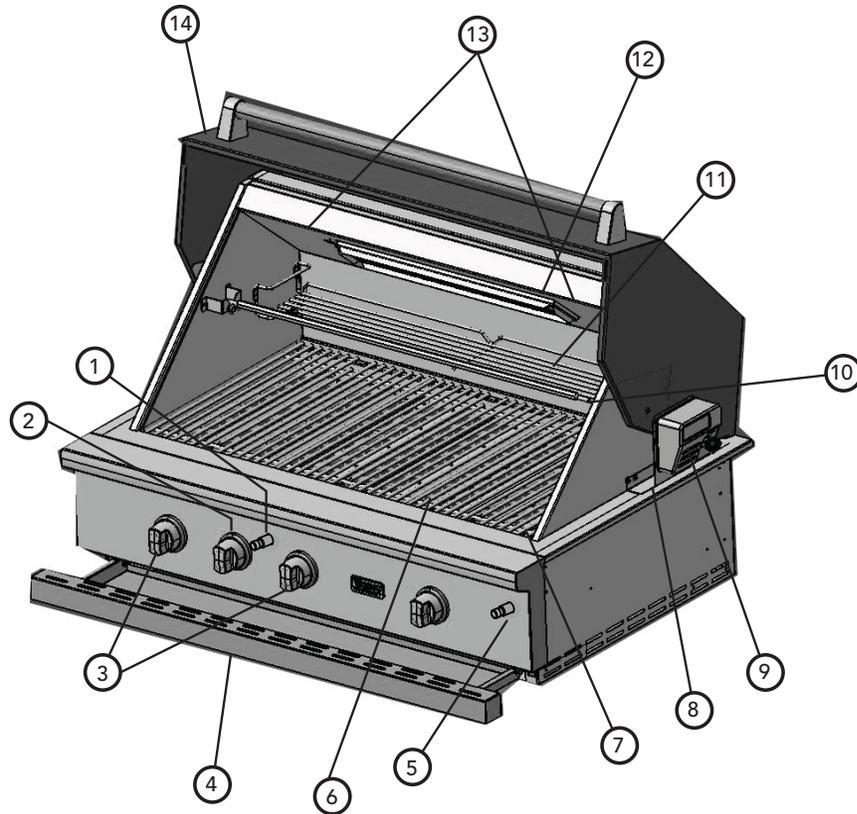
Avertissements et sécurité

- **NE JAMAIS** cuire au gril sans le bac d'écoulement en place. S'assurer qu'il est bien poussé en arrière—dans la bonne position— pour récupérer le jus de cuisson. Laisser la graisse refroidir avant de tenter de retirer le bac pour nettoyage ou élimination. Ne pas laisser de grandes quantités de graisse s'accumuler dans le bac d'écoulement car il peut prendre feu.
- Avant de ranger le gril, s'assurer qu'il est froid. Le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation, et le gril enlevé et rangé à l'extérieur dans un endroit bien aéré hors de la portée des enfants.
- Garder tous les cordons électriques à l'écart des surfaces chauffées du gril.
- Lors de la cuisson dans des conditions venteuses, prévoir un pare-vent. Placer l'appareil avec un dégagement adéquat vis-à-vis des surfaces combustibles.
- Les araignées et les insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs du gril et obstruer la circulation de gaz et d'air vers les orifices du brûleur. Cela peut provoquer un incendie derrière le couvercle du distributeur. Inspecter et nettoyer régulièrement les brûleurs.
- Garder les orifices de ventilation situés à l'arrière du chariot et l'enveloppe de la bouteille libres et dégagés pour permettre une bonne circulation de l'air. Ne pas obstruer le passage de l'air de combustion et de ventilation.
- Il existe un risque d'inflammation des vêtements. Ne pas porter de longues manches flottantes près du gril. Elles s'accrochent facilement aux poignées de casserole ou s'enflamment facilement sur les brûleurs et sont généralement gênantes. Ne pas porter de vêtements hautement inflammables, —en particulier des tissus synthétiques— pendant la cuisson.
- **NE PAS** chauffer de récipients métalliques ou en verre non ouverts sur le gril. De la pression peut s'accumuler et provoquer l'explosion du récipient, ce qui entraînerait de graves blessures ou des dommages au gril.
- **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- S'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le gril est froid avant d'utiliser des nettoyeurs en aérosol sur ou près du gril. Le produit chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.
- Si les instructions suivantes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves pourrait survenir.
 - o Ne pas entreposer une bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
 - o Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa pleine capacité.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est pour usage extérieur seulement! Ne pas faire fonctionner dans un immeuble, un garage ou tout autre endroit clos. Cela pourrait entraîner une accumulation de monoxyde de carbone pouvant causer des blessures ou la mort.

Caractéristiques



- | | |
|---|--|
| 1. Allumage électronique | 7. Fumoir |
| 2. Bouton de commande du tournebroche | 8. Support de tournebroche |
| 3. Boutons de commande des brûleurs du gril | 9. Moteur de tournebroche |
| 4. Tiroir du bac d'écoulement | 10. Broche avec fourches |
| 5. Interrupteur d'éclairage intérieur | 11. Grille de réchauffage |
| 6. Grilles en inox avec plateaux de briquettes en céramique dessous | 12. Brûleur de tournebroche infrarouge |
| | 13. Éclairage intérieur |
| | 14. Toit |

Remarque : Les emplacements des commandes peuvent varier en fonction du modèle.

Avant d'allumer le grill

Avant d'allumer le gaz, inspecter le tuyau d'alimentation en gaz. Vérifier s'il y a des signes d'abrasion, entailles, usure ou autres dommages qui pourraient exiger un remplacement avant l'utilisation. S'assurer que tous les boutons de commande des brûleurs sont éteints. Ne pas tenter d'allumer les brûleurs s'il y a une odeur de gaz.

Vérifier la connexion avec une solution d'eau savonneuse après avoir fixé le tuyau. S'assurer qu'il y a du gaz dans la bouteille et que la bouteille est en position verticale.

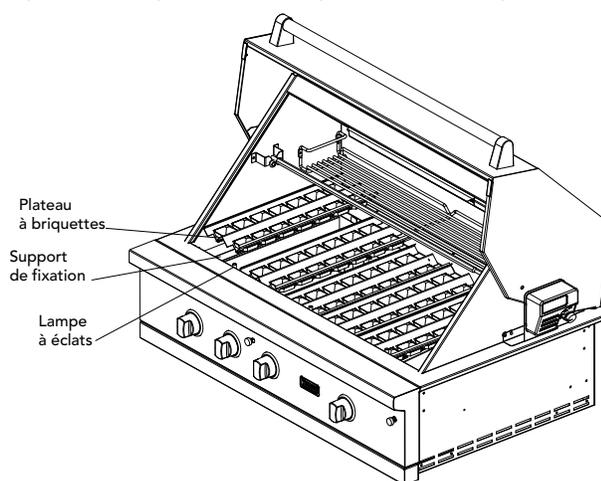
⚠ ATTENTION

Attendre au moins cinq minutes avant de rallumer le grill chaud pour permettre au gaz accumulé de se dissiper. Garder un vaporisateur à eau savonneuse à proximité du robinet d'alimentation en gaz et vérifier l'étanchéité des raccords de gaz avant chaque utilisation.

Installation correcte des plateaux à briquettes

Remarque : La lampe à éclats doit être accessible à travers les plaques. Si la lampe à éclats n'est pas accessible, les plateaux ne sont pas correctement installés.

Placer le centre du plateau à briquettes sur la patte de positionnement des supports.



Utilisation du grill avec des hottes approuvées pour l'extérieur

- Les modèles de hotte approuvés pour l'extérieur doivent être installés dans un endroit couvert mais non clos (bien aéré). Les hottes extérieures aident grandement à l'élimination de la fumée et des odeurs, mais il ne faut pas s'attendre à une élimination complète. Elles doivent également être protégées contre les éléments naturels (comme la pluie) autant que possible.
- TOUJOURS mettre la hotte pour extérieur à la position « HIGH » (haut) avant d'allumer le grill.
- Garder le grill couvert fermé autant que possible lors de la cuisson afin que la fumée soit évacuée par l'arrière du grill. Cela permet un fonctionnement optimal de la hotte.
- Dans des conditions de vent, le rendement de la hotte extérieure peut être compromis.

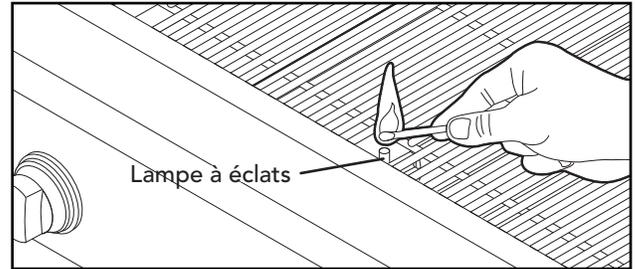
Allumage du grill

Allumage des brûleurs du grill

Ouvrir la hotte ou retirer les couvercles. Pousser et tourner le bouton de commande jusqu'à ce que la position « HIGH » (haut) sur le bouton s'aligne sur la ligne de repère sur le panneau de commande. **Appuyer sur le bouton d'allumage électronique correspondant au brûleur à allumer.** Vous entendrez un clic. Tourner le bouton de commande au réglage désiré. **Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, tourner le bouton sur « OFF » (arrêt) et attendre 5 minutes avant de réessayer.** Cela permet au gaz accumulé de se dissiper. Après plusieurs tentatives infructueuses, le brûleur peut être allumé avec une allumette à l'aide des lampes à éclats. Si vous venez de tenter d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendre 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.

Allumage des brûleurs du grill à l'aide des lampes à éclats

Placer l'allumette allumée à travers la grille à côté de la lampe à éclats du brûleur à allumer. Toujours garder le visage aussi loin que possible du grill. S'assurer que l'allumette est adjacente à la lampe à éclats. Pousser et tourner le bouton de commande jusqu'à ce que la position « HIGH » (haut) sur le bouton s'aligne sur la ligne de repère sur le panneau de commande. S'assurer de tourner le bouton de commande correspondant au brûleur à allumer. **Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, tourner le bouton sur « OFF » (arrêt) et attendre 5 minutes avant de réessayer.** Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, consulter la section **Dépannage**.



Allumage du brûleur infrarouge TruSear™ (Le cas échéant)

Pousser et tourner le bouton de commande infrarouge TruSear™ jusqu'à ce que la position « HIGH » (haut) sur le bouton s'aligne sur la ligne de repère sur le panneau de commande. Une fois allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré. Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, relâcher et tourner le bouton de commande sur « OFF » (arrêt). Attendre 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe, puis réessayer. Après plusieurs tentatives infructueuses, le brûleur peut être allumé en tournant le bouton de commande sur « HIGH » (haut) et en laissant tomber une allumette sur la surface du brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tourner le bouton sur « OFF » (arrêt) et attendre 5 minutes avant de réessayer.

Allumage des brûleurs du grill

S'assurer que l'appareil est branché à une prise correctement mise à la terre. Tourner le bouton de commande approprié dans le sens antihoraire sur n'importe quelle position. Cette commande est à la fois une vanne de gaz et un interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur n'importe quelle position « ON » (marche) avec le système de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint pour n'importe quelle raison, les brûleurs se rallument automatiquement si le grill est toujours alimenté en gaz. Lorsque le gaz atteint les brûleurs, les allumeurs électriques lancent des étincelles. Vous devez entendre un « clic » sur tous les allumeurs de surface. Si vous ne l'entendez pas, éteignez la commande et vérifiez que l'appareil est branché et que le fusible n'a pas sauté ou que le disjoncteur n'est pas déclenché.

Après quelques secondes, il y aura suffisamment de gaz pour que le brûleur puisse s'allumer. Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande du brûleur sur une position pour régler la taille de la flamme. **Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, tourner le bouton sur « OFF » (arrêt) et attendre 5 minutes avant de réessayer.** Cela permet au gaz accumulé de se dissiper. Après plusieurs tentatives infructueuses, le brûleur peut être allumé avec une allumette à l'aide des lampes à éclats.

Allumage du brûleur de tournebroche infrarouge

L'emplacement du brûleur infrarouge le rend plus vulnérable aux vents forts — que les brûleurs protégés du grill. C'est pourquoi vous devez éviter de l'utiliser dans des conditions venteuses.

Ouvrir le toit Pousser et tourner le bouton de commande du tournebroche jusqu'à ce que la position « HIGH » (haut) sur le bouton s'aligne sur la ligne de repère sur le panneau de commande et continuer à maintenir le bouton enfoncé. Appuyer sur le bouton d'allumage électronique qui correspond au bouton de commande du tournebroche. Vous entendrez un clic. Après que le brûleur s'allume, maintenir le bouton de commande du tournebroche enfoncé pendant environ 5 secondes de plus ou jusqu'à ce que le brûleur reste allumé. Une fois allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré. Si le brûleur ne s'allume pas en 4 secondes, relâcher et tourner le bouton de commande sur « OFF » (arrêt). **Attendre 5 minutes pour que le gaz accumulé se dissipe.** Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il peut être allumé en tenant une allumette enflammée près du brûleur (avec le bouton de commande enfoncé à la position d'allumage). Pousser et tourner le bouton de commande jusqu'à ce que la position « HIGH » (haut) sur le bouton s'aligne sur la ligne de repère sur le panneau de commande. S'assurer de tourner le bouton de commande correspondant au brûleur à allumer. Pour rallumer un brûleur chaud, attendre 5 minutes. Ne jamais laisser le bouton de commande du tournebroche sur « ON » (marche) si le tournebroche n'est pas utilisé.

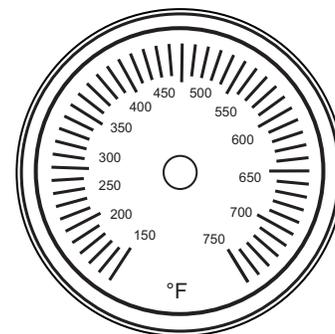
Utilisation du gril

Avant de commencer

- La première fois que vous utilisez le gril, tournez le bouton de commande sur « HIGH » (haut) et préchauffez les grilles pendant 15–20 minutes supplémentaires. Cela permet d'« assaisonner » les grilles.
- Avant chaque utilisation, tourner le bouton de commande à « HIGH » (haut) et préchauffer pendant 5–7 minutes.
- Vérifier que le bac d'écoulement est en place.
- Allumer les brûleurs du gril en suivant les instructions d'allumage.
- Placer les aliments sur le gril et cuire au niveau de cuisson désiré. Ajuster le réglage de la chaleur, si nécessaire. Le bouton de commande peut être réglé sur n'importe quelle position entre « HIGH » (haut) et « LOW » (bas).
- Laisser le gril refroidir avant de le nettoyer. (Le bac d'écoulement doit être nettoyé après chaque utilisation.)

Thermomètres de toit

Votre gril extérieur est équipé d'un thermomètre sur le toit. Le thermomètre est conçu pour aider au préchauffage du gril et à la cuisson au gril avec le toit fermé. Les températures de cuisson estimées avec le toit fermé sont les suivantes :



CHAUD 150 °F (65 °C)
FUMÉE FROIDE 150 °F – 200 °F (65 °C – 93 °C)
FUMÉE 200 °F – 300 °F (93 °C – 149 °C)
GRIL 300 °F – 750 °F (149 °C – 399 °C)

Conseils de cuisson

La cuisson au gril peut avoir lieu avec le toit ouvert ou fermé. La cuisson au gril avec le toit ouvert est excellente pour griller des aliments nécessitant une cuisson rapide comme les steaks, les hamburgers, les côtelettes et les hot-dogs. La cuisson au gril avec le toit fermé est similaire à rôtir un aliment au four. Les aliments sont cuits par réflexion de la chaleur depuis le revêtement, ainsi que par la chaleur des brûleurs en dessous.

- Lors de la cuisson du poulet, de rôtis, de steaks ou de côtelettes bien cuits et de morceaux de viande épais, griller sur « HIGH » (haut). Ensuite, réduire le réglage de chaleur pour éviter une flambée excessive. Cela laissera l'aliment à cuire sans brûler par l'extérieur.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande, utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que les viandes sont saignantes, à point ou bien cuites.
- Après avoir grillé les steaks, les côtelettes ou les hamburgers pendant environ 1 minute, vous pouvez glisser une spatule sous la viande et la tourner d'environ 90° pour obtenir un motif gaufré sur les aliments.
- Manipuler la viande avec une spatule ou des pinces métalliques plutôt qu'une fourchette. Une fourchette perforera la viande, laissant les jus s'échapper.
- Ne retourner la viande qu'une seule fois. Les jus se perdent lorsque les steaks, côtelettes ou hamburgers sont retournés plusieurs fois. Le meilleur moment pour retourner la viande est après que les jus aient commencé à faire des bulles sur la surface.
- Pour tester la cuisson, faire une petite entaille au centre de la viande, et non pas sur le bord. Cela permettra d'éviter la perte de jus.
- De temps en temps il peut y avoir des flambées ou des flammes au-dessus du gril à cause des gouttes de graisse tombant sur les plateaux à briquettes en céramique. Il est normal d'avoir des flambées pendant la cuisson. Si nécessaire, utiliser une spatule longue pour déplacer les aliments à un autre endroit jusqu'à ce que les flammes se dissipent.

Conseils de cuisson

Aliments	Poids ou épaisseur	Réglage de commande	Temps de cuisson total suggéré*	Conseils et instructions particulières
BŒUF				
Hamburgers	1/2 po (1,3 cm) – 3/4 po (1,9 cm)	Mi	8 – 15 min.	Faites griller, en retournant une fois lorsque les jus montent à la surface. Nous vous recommandons d'utiliser du haut-côté haché pour les hamburgers, car il vous donnera un hamburger plus juteux. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance, car une flambée peut survenir rapidement.
STEAKS				
Côte, côte d'ailoyau, surlonge, steak américain, aloyau				Retirez l'excès de graisse du bord. Faites une entaille dans la graisse à intervalles de 2 po (5,1 cm) pour empêcher les bords de se recroqueviller. Faites griller, en retournant une fois
Saignant 140 °F / 60 °C	1 po (2,5 cm) – 1-1/2 po (3,8 cm)	Fort Mi-haut	8 – 12 min. 11 – 16 min.	Retirez la graisse et les tissus gras de la surface. Repliez l'extrémité fine pour former un morceau d'épaisseur uniforme. Liez avec de la ficelle. Faites griller en retournant pour obtenir une coloration uniforme. Badigeonnez souvent de margarine fondue ou d'huile.
À point 160 °F / 71 °C	1 po (2,5 cm) – 1-1/2 po (3,8 cm)	Mi Mi	10 – 12 min. 16 – 25 min.	
Bien cuit 170 °F / 77 °C	1 po (2,5 cm) – 1-1/2 po (3,8 cm)	Mi-haut	20 – 30 min. 25 – 35 min.	
Filet	5 lb (0,3 kg)	Mi-haut	30 – 40 min.	
VOLAILLE				
Demi-poulet ou poulet coupé en quatre	2 lb (0,9 kg) – 3 lb (1,4 kg)	Mi-haut	1 – 1-1/2 heures 40 – 60 min.	Placez le côté peau sur le dessus. Faites griller, tournez et badigeonnez souvent de beurre fondu ou d'huile.
PORC				
Côtelettes	1/2 po (1,3 cm) – 1 po (2,5 cm)	Mi Mi	20 – 40 min. 35 – 60 min.	Retirez l'excès de graisse du bord. Faites une entaille dans la graisse à intervalles de 2 po (5,1 cm) pour empêcher les bords de se recroqueviller. Faites griller, en retournant une fois et en déplaçant si nécessaire
Côtes		Mi	45 – 60 min.	Faites griller, en retournant de temps en temps. Au cours des dernières minutes de cuisson, badigeonnez de sauce BBQ au pinceau, en retournant plusieurs fois.
Steaks de jambon	1/2 po (1,3 cm)	Mi-Haut	12 – 15 min.	Retirez l'excès de graisse du bord. Faites une entaille dans la graisse à intervalles de 2 po (5,1 cm). Faites griller, en retournant une fois. Piquez la peau avant la cuisson. Faites griller, en retournant une fois.
Hot-dogs		Mi	5 – 10 min.	
Poisson				
Steaks Flétan Saumon Espadon	3/4 po – 1 po (0,9 – 1,4 kg)	Mi-haut	5 – 10 min.	Faites griller, en retournant une fois. Badigeonnez de beurre fondu, d'huile ou de marinade pour empêcher le poisson de se dessécher.
Poisson-chat entier Truite	4 – 8 onces (110 – 230 g)	Mi-haut	10 – 12 min.	Faites griller, en retournant une fois. Badigeonnez de beurre fondu, d'huile ou de marinade pour empêcher le poisson de se dessécher.
Légumes				
Carottes	Poisson-chat	Mi-bas	35 – 40 min.	Frottez, ne pelez pas. Enveloppez dans du papier d'aluminium et déposez directement sur la grille du gril.
Oignons	Poisson-chat	Bas	20 min.	Beurrez, enveloppez dans du papier. Retournez souvent.
Pommes de terre	Poisson-chat	Bas	45 – 50 min.	Huilez, enveloppez dans du papier. Retournez souvent.
Courgettes, courges	Tranches (moitiés ou quarts)	Mi	30 min.	Beurrez légèrement pour empêcher l'adhérence.

Conseils de cuisson au grill

Conseils de cuisson au grill infrarouge TruSear™

La cuisson au grill infrarouge produit une chaleur intense qui grille rapidement la viande. La cuisson au grill conserve la saveur et les jus, tout en permettant à la surface extérieure d'absorber la fumée et l'arôme des aliments produits lorsque la graisse et les jus de cuisson sont vaporisés par le brûleur. Le résultat est une croûte croustillante et savoureuse et un intérieur tendre et juteux. En règle générale, les aliments seront cuits environ en moitié moins de temps que sur un grill ordinaire.

- Préchauffer le brûleur infrarouge pendant 2-3 minutes.
- Veillez à ce que la viande soit complètement décongelée et que tout excès de graisse soit retiré avant la cuisson au grill.
- Laissez le brûleur sur « HIGH » (haut) lorsque vous placez la nourriture sur la grille pour la griller.
- Pour des viandes plus épaisses, réglez le brûleur à une valeur inférieure et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte.
- Laissez le brûleur sur « HIGH » (haut) pendant 2-3 minutes après utilisation pour brûler toute nourriture ou jus de cuisson restant sur la surface.

Tableau de cuisson infrarouge TruSear™

Aliments	Épaisseur	Réglage de commande	Temps de cuisson suggéré*
Poitrine de poulet, désossée	S. O.	Fort Réduire à Mi	2 – 3 min. par face cuire 8 – 10 min. au total Retourner de temps en temps pour éviter de brûler l'extérieur.
Steak haché	1/2 - 3/4 po d'épaisseur	Fort	2 min. par face pour griller. cuire 6 – 8 min. au total. Retourner de temps en temps pour éviter de brûler l'extérieur.
Biftecks de faux-filet	1-1/2 po d'épaisseur	Fort	3 min. par face pour une cuisson saignante. 4 min. par face pour une cuisson à point.
Biftecks de filet	1 po d'épaisseur	Fort	3 min. par face pour une cuisson saignante/à point. 3-1/2 min. par face pour une cuisson à point.
Côtelettes de porc	3/4 po d'épaisseur	Fort	4 min. par face.

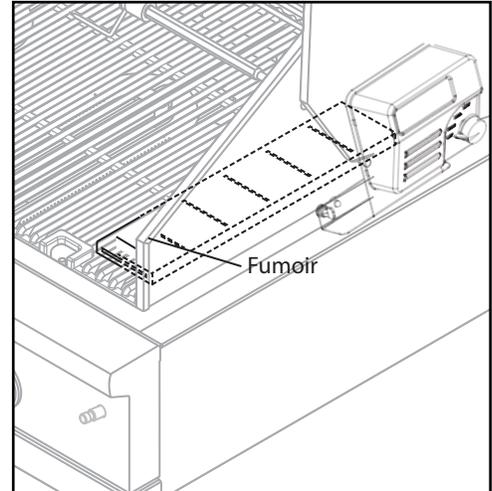
*Ces temps ne sont que des recommandations. Les variations de découpes de viande et les goûts personnels peuvent modifier le temps de cuisson. Utilisez votre pouvoir discrétionnaire lors de la cuisson au grill.

Fumoir

L'utilisation du fumoir intensifie la saveur en ajoutant de la fumée au processus de cuisson. La fumée supplémentaire crée un « nuage » autour des aliments qui imprègne la viande et les légumes pour intensifier la saveur de fumée. Pour utiliser le fumoir, retirez la dernière série de grilles en inox et plateau à briquettes sur le côté droit du gril. Placez le fumoir dans l'ouverture afin que les pattes avant et arrière reposent sur les supports.

Utilisation de copeaux de bois dans le fumoir

Il existe différents types de copeaux de bois et la sélection dépend des goûts personnels. Les copeaux les plus couramment utilisés sont le mesquite ou le caryer. Toujours tremper les copeaux dans l'eau avant de les mettre dans le fumoir. Utilisez la position « HIGH » (haut) pour commencer à faire fumer les copeaux, puis réduisez la chaleur à un niveau inférieur pour les empêcher de sécher et de flamber. Si les copeaux de bois s'enflamment, ajoutez une petite quantité d'eau pour éteindre la flamme. Faites preuve de prudence lorsque vous ajoutez de l'eau à un fumoir chaud afin de ne pas vous brûler avec la vapeur qui se dégage. Ce plateau peut également être rempli avec de l'eau pour produire de la vapeur. Qu'il émette de la fumée ou de la vapeur, le gril doit rester fermé autant que possible afin d'en maximiser l'effet.



Pendant de longues périodes de torréfaction, il est normal de rajouter de nouveaux copeaux de bois et de l'eau dans le fumoir à plusieurs reprises. Limitez le nombre d'ouvertures du toit—chaque coup d'œil ajoute environ 15 minutes au temps de cuisson.

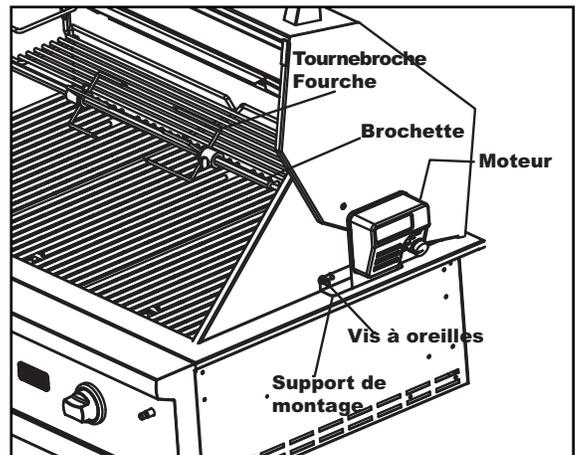
⚠ ATTENTION

Manipuler le fumoir avec soin. Le couvercle devient extrêmement chaud en fonctionnement. Utiliser des gants robustes, bien isolés ou des maniques sèches.

Tournebroche

Le brûleur du tournebroche est de type infrarouge et produit une intense chaleur rayonnante. Préféré par les chefs professionnels par rapport aux autres méthodes, cette chaleur intense est parfaite pour saisir les aliments dans les jus et les nutriments naturels trouvés dans les découpes de viande de qualité. Une fois allumé, le brûleur du tournebroche atteint la température de cuisson en environ 1 minute. La lueur rouge s'atténuera en environ 5 minutes.

Pour installer le moteur du tournebroche, la plaque à l'arrière du moteur avec la fente de montage sur le côté du gril. Serrer la vis à oreilles sur le moteur sur le côté du gril. La brochette du tournebroche est assemblée en plaçant l'extrémité pointue dans le gril et l'extrémité arrondie reposant sur les roues sur le côté gauche du gril.



⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Cet appareil est équipé d'une fiche de terre pour vous protéger contre les décharges électriques et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de terre de cette fiche.

Garder le cordon électrique du moteur du tournebroche à l'écart des surfaces chauffées du gril.

Tournebroche

Pour charger la brochette, faire glisser l'une des fourches du tournebroche sur la brochette avec les pointes orientées vers l'intérieur. Enfoncer la tige de la broche à travers le centre de l'aliment, puis faire glisser la seconde fourche du tournebroche (pointes vers l'aliment) sur la brochette. Centrer l'aliment à cuire sur la brochette, puis enfoncer les fourches fermement vers l'aliment. Serrer les écrous à oreilles avec une pince. Il peut également être nécessaire de maintenir les parties qui risquent de se détacher avec de la ficelle de boucher. Ne jamais utiliser des ficelles en nylon ou en plastique. Une fois que l'aliment est sécurisé, insérer la brochette dans le moteur. Pour activer le moteur du tournebroche, tourner le bouton à la vitesse désirée.

Si nécessaire, retirer les grilles du gril. Placer la casserole à badigeonner sous l'aliment. Garder le toit fermé pendant l'utilisation du tournebroche. Chaque coup d'œil ajoute environ 15 minutes au temps de cuisson. Un thermomètre à viande doit être utilisé lors de la cuisson de gros morceaux de viande afin de s'assurer que les viandes sont saignantes, à point, ou bien cuites.

Tableau de cuisson au tournebroche

Aliments	Poids	Réglage de commande	Temps de cuisson suggéré*	Température interne
Rôti de côtes de bœuf	1,8 – 2,7 kg	Mi-haut	Saignant 31 – 35 min./kg À point 51 – 66 min./kg	145 °F (62,77 °C) 160 °F (71,11 °C)
Rôti de côte désossé	1,8 – 2,7 kg	Mi-haut	Saignant 31 – 35 min./kg À point 51 – 66 min./kg	145 °F (62,77 °C) 160 °F (71,11 °C)
Palette de porc on désossée	1,4 – 2,3 kg	Mi-bas	33 – 40 min./kg	170 °F (76,66 °C)
Longe de porc désossée	1,4 – 2,3 kg	Mi	49 – 56 min./kg	170 °F (76,66 °C)
Moitié jambon fumé	1,3 – 3,27 kg	Mi	49 – 56 min./kg	170 °F (76,66 °C)
Demi-poulet Friteuse entière Quarts	0,90 – 1,80 kg	Mi Mi-haut	56 – 67 min./kg 44 – 49 min./kg	180 °F (82,22 °C) 180 °F (82,22 °C)
Turque Poisson-chat Poitrine	5,4 – 6,3 kg 2,25 – 2,7 kg	Mi-haut Mi-haut	36 – 40 min./kg 49 – 56 min./kg	180 °F (82,22 °C) 170 °F (76,66 °C)
Poulets de Cornouailles	0,5 – 0,90 kg	Mi	49 – 56 min./kg	180 °F (82,22 °C)

**Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement. Vous devrez peut-être varier les réglages de chaleur et les temps de cuisson en raison de facteurs comme les conditions météorologiques, climatiques et/ou les exigences personnelles.*

Nettoyage et entretien

Un appareil fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et nettoyé régulièrement. C'est également le cas des appareils de cuisson. Votre gril doit être correctement entretenu et nettoyé régulièrement. Viking Range, LLC recommande fortement de nettoyer le gril après chaque utilisation. Un couvercle de gril Brigade (vendu séparément) devrait également être sérieusement envisagé afin de protéger votre gril contre les intempéries.

Entretien de l'inox dans les environnements extérieurs

Les grils pour extérieur Brigade sont fabriqués avec les meilleures catégories d'inox. Cependant, l'inox doit être entretenu correctement sur toute la durée de vie de l'appareil pour préserver son aspect élégant et ses performances optimales. Voici quelques conseils utiles :

- Essayez les éclaboussures de graisse sur l'extérieur du gril après chaque utilisation du gril.
- Essayez régulièrement l'extérieur du gril avec un chiffon en microfibre.
- Utilisez un nettoyant spécial inox pour nettoyer et polir les surfaces extérieures. Certains nettoyants ménagers ne sont pas appropriés pour l'inox.
- Ne jamais placer un couvercle sur un gril humide. Assurez-vous que le gril est complètement sec avant de le couvrir.
- Dans certaines conditions, telles que les environnements salés près d'une côte, ou autour des piscines à forte teneur en chlore, de petites quantités de rouille de surface peuvent s'accumuler sur les pièces en inox. Les petites quantités de rouille de surface peuvent être facilement enlevées en appliquant Soft Scrub® Gel sur une éponge humide et en essuyant dans le sens du grain de l'inox. Pour les taches persistantes, utilisez un tampon abrasif non métallique (un tampon Scotch Brite par exemple) avec votre nettoyant pour inox, et frottez dans le sens du grain de l'inox. Il est important d'essuyer dans le sens du grain pour une élimination plus efficace des taches.
- Dans les cas extrêmes, il peut être avantageux d'appliquer un revêtement inhibiteur de rouille sur l'extérieur du gril. Consultez votre entrepreneur local avant application.

IMPORTANT: Ces conseils vous aideront à atteindre la durée de vie maximale de votre gril. Il est important de comprendre que l'inox a généralement une plus grande résistance aux effets de l'exposition à l'environnement, mais il sera toujours affecté par les intempéries. L'inox a le potentiel de se dégrader comme tous les autres métaux architecturaux. La garantie limitée à vie (page 33) couvre la rouille des pièces en inox. Elle ne couvre pas la rouille et la coloration occasionnelles de surface. Il est important de suivre les étapes décrites ci-dessus pour se prémunir contre ces phénomènes naturels et y remédier rapidement le cas échéant.

Grilles du gril

Les grilles du gril sont faciles à nettoyer immédiatement après que la cuisson soit terminée et avant d'éteindre la flamme. Avec un gant de barbecue pour protéger votre main de la chaleur, utilisez une brosse de barbecue en laiton ou inox pour frotter les grilles du gril. Trempez fréquemment la brosse dans un bol d'eau. De la vapeur est créée lorsque l'eau entre en contact avec la grille chaude. La vapeur facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules alimentaires.

Pour un nettoyage en profondeur des grilles, laissez refroidir, puis faites tremper 15 à 30 minutes dans une solution d'eau chaude et de détergent. Après le trempage, frottez avec un tampon à récurer en téflon.

Plateaux à briquettes

IMPORTANT : Il est essentiel de ne pas laisser des débris excessifs s'accumuler sur les plateaux à briquettes sur une longue période. Sinon cela pourrait provoquer des flambées peuvent.

Les flambées se produisent pendant la cuisson de la viande, lorsque le jus et les graisses tombent sur les surfaces chaudes. Pour contrôler les flambées, il est **ABSOLUMENT ESSENTIEL** d'enlever l'excès de graisse de la viande et de la volaille avant la cuisson. Utilisez des sauces et marinades avec modération, et essayez d'éviter les découpes de viande bon marché car elles ont tendance à avoir une forte teneur en graisses et en eau. En outre, le réglage HI (haut) devrait être principalement utilisé lorsque vous allumez le gril et le préchauffez pour griller.

Les briquettes brûlent généralement pendant l'utilisation, mais il peut être nécessaire de nettoyer plus en profondeur les plateaux à briquettes de temps en temps. Après avoir laissé le gril refroidir, retirez les grilles du gril, puis retirez les plateaux de briquettes en soulevant le bord avant et en tirant vers vous. Mettez les plateaux à l'envers sur leurs points de montage, et allumez les brûleurs du gril à feu vif pendant 20 à 30 minutes. Cela permettra aux plateaux de brûler propre. S'il devient nécessaire de remplacer toutes ou une partie des plateaux à briquettes, les plateaux à briquettes de remplacement sont disponibles auprès de votre revendeur.

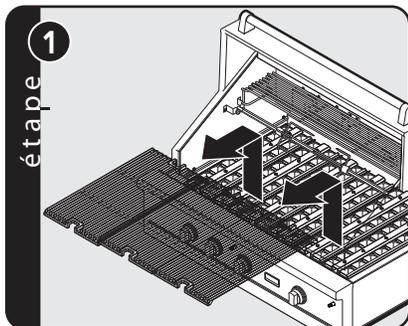
⚠ ATTENTION

- **NE PAS** utiliser un couteau en métal ou tout autre outil en métal pour gratter les pièces en inox.
- **NE PAS** laisser de jus de citron ou de tomate sur une surface en inox, car l'acide citrique décolorerait l'inox de manière irréversible. Essayez les déversements immédiatement.
- **NE PAS** utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons de laine d'acier ou de chiffons abrasifs sur l'inox, les pièces peintes ou les pièces en laiton.

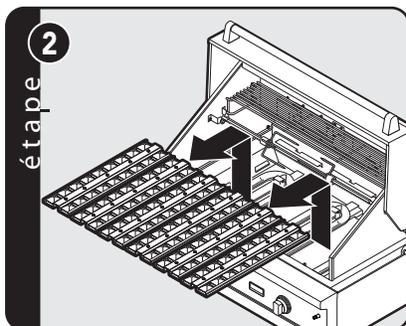
Nettoyage et entretien

Nettoyage des brûleurs de votre grill

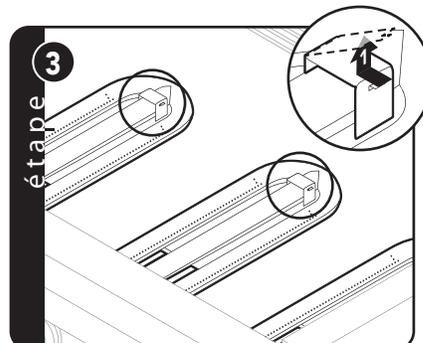
Avant de retirer les grilles et les brûleurs, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que les boutons sont en position « OFF » (arrêt). Pour démonter le grill pour un nettoyage complet, enlever les parties dans l'ordre suivant une fois qu'elles ont refroidi.



Retirez les grilles du grill.

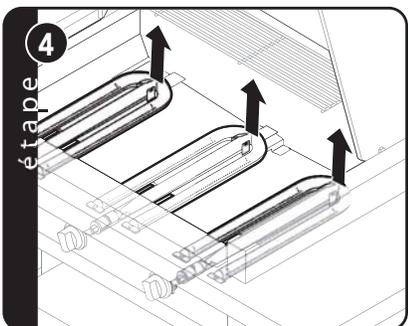


Retirez les plateaux à briquettes en céramique

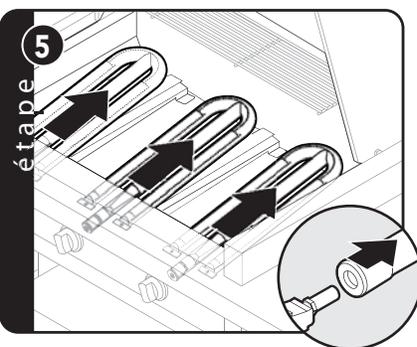


Déclipser la patte de fixation à l'arrière de chaque brûleur.

Remarque : Les pattes peuvent être coupantes; portez des gants et faites attention lors de la dépose et la réinstallation du brûleur.



Retirez le brûleur de la patte de fixation à l'arrière du brûleur.



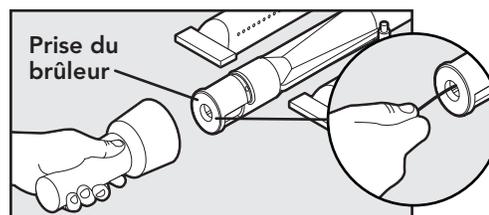
Retirez le brûleur des fentes situées dans le support de montage avant.

Remarque : Lors de la réinstallation du brûleur, vérifiez que l'orifice d'entrée de gaz du brûleur est au-dessus de l'orifice ou de l'injecteur.

Une fois que les brûleurs ont été retirés, nettoyez l'extérieur avec une brosse métallique. Débouchez tous les orifices obstrués à l'aide d'un trombone déplié. **NE JAMAIS** utiliser un cure-dents ou un objet similaire car il pourrait se briser et obstruer l'orifice. Faites sortir tous les débris à travers l'obturateur d'air. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'entrée du brûleur pour vérifier qu'il n'est pas obstrué. Si des obstructions sont visibles, utilisez un cintre métallique qui a été redressé pour nettoyer. Vous pouvez également utiliser un tuyau d'air pour souffler tous les débris qui restent.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de produits de nettoyage inflammables. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'entrée du brûleur pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué. Si des obstructions sont visibles, utilisez un cintre métallique qui a été redressé. Faites sortir tous les débris à travers l'obturateur d'air.



Nettoyage et entretien

Inspection du croisillon

Vous devez inspecter les brûleurs/tubes venturi au moins une fois par an, ou immédiatement si l'une des conditions suivantes se produit.

- Une odeur de gaz et les flammes du brûleur sont de couleur jaune.
- Le gril n'atteint pas les températures appropriées.
- Le gril chauffe de manière inégale.
- Les brûleurs font un bruit de claquement.

⚠ AVERTISSEMENT

INFESTATION PAR DES INSECTES ET DES ARAIGNÉES

Les araignées et les insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs/tubes de ce gril ou de tout autre gril et entraîner la circulation du gaz vers l'avant du brûleur. Il s'agit d'une condition très dangereuse qui peut causer un incendie derrière le tableau de vanes, endommageant ainsi le gril et le rendant dangereux à utiliser.

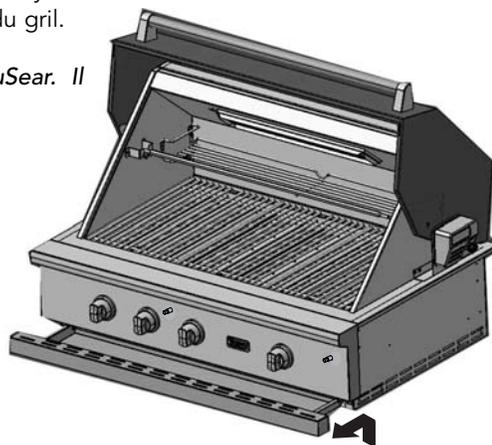
Brûleur de gril infrarouge TruSear™ (Le cas échéant)

Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position « HIGH » (haut) et laissez le brûleur brûler pendant 5 minutes. Cela permet d'éliminer le jus de cuisson ou les débris qui, sans cela, resteraient sur le brûleur, dégradant ses performances et réduisant sa durée de vie. Après les 5 minutes de brûlage, arrêtez le gril et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le déplacer. Essayez l'excès de graisse et de nourriture des surfaces du gril.

Ne pas utiliser de nettoyeurs pour fours commerciaux sur le brûleur TruSear. Il est recommandé de n'utiliser que de l'eau et du savon.

Bac d'écoulement

Le bac d'écoulement doit être retiré et nettoyé après chaque utilisation. Laissez le jus de cuisson dans le bac d'écoulement refroidir complètement avant de retirer. Pour retirer le bac d'écoulement, il suffit de le faire sortir. Soulevez la poignée pour retirer complètement le bac. Lavez à l'eau chaude et savonneuse pour nettoyer. Séchez et remettez le bac d'écoulement avant la prochaine utilisation.



Brûleur de tournebroche infrarouge

Une attention particulière n'est pas nécessaire pour le brûleur du tournebroche infrarouge. Il est conçu comme une unité autonome. N'essayez pas de le nettoyer. Son propre fonctionnement brûle toutes les impuretés qui peuvent s'y condenser.

Tableau de nettoyage des pièces individuelles

Pièce	Quoi utiliser	Comment nettoyer
Inox*	Un détergent doux et de l'eau chaude ou un nettoyant pour inox	Essuyer avec un chiffon doux ou une éponge. Utiliser un nettoyant pour inox pour enlever les empreintes digitales et les taches. Rincer et sécher soigneusement.
Grilles du gril	Un détergent doux et de l'eau chaude ou des nettoyants ménagers non abrasifs.	Essuyer avec un chiffon doux ou une éponge. Rincer et sécher soigneusement.
Plateaux à briquettes	Un détergent doux et de l'eau chaude	Faire tremper dans de l'eau tiède et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frotter avec une brosse de barbecue à poils en inox ou en laiton. Essuyer avec une éponge ou un tissu ultrarésistant. Sécher soigneusement.
Boutons de commande	Un détergent doux et de l'eau chaude ou des nettoyants ménagers non abrasifs. Ne pas tremper.	Essuyer avec un chiffon doux ou une éponge. Rincer et sécher soigneusement.

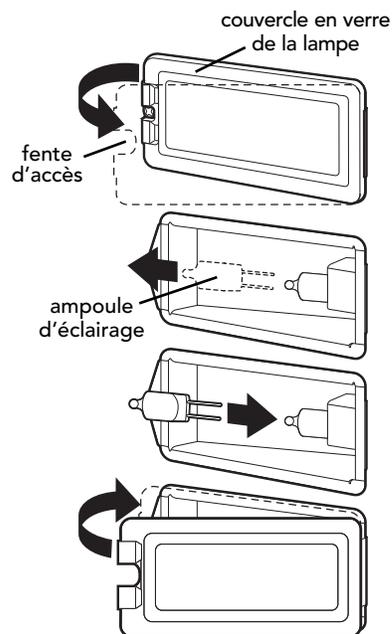
Nettoyage et entretien

Remplacement des lampes halogènes intérieures du toit

⚠ ATTENTION
COUPER LE COURANT ÉLECTRIQUE AVANT DE REMPLACER L'AMPOULE.

NE PAS toucher l'ampoule à mains nues. Nettoyez les traces d'huile de l'ampoule et la poignée avec un chiffon doux.

1. Ouvrez le couvercle en verre de la lampe en glissant un tournevis dans la fente d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez-la.
3. Remplacez-la par une ampoule halogène en suivant les exigences de tension et de puissance (en watts) indiquée sur le couvercle en verre.
4. Remplacez le couvercle en le fermant d'un coup sec sur le boîtier métallique.
5. Rebranchez l'alimentation.



Dépannage

Problème	Cause possible et/ou solution
Le gril ne s'allume pas lorsque l'allumeur est enfoncé	Assurez-vous que le bouton de commande est éteint (pas sur gaz). Retirez la grille du gril et les plateaux de briquettes de céramique. Regardez la pointe de l'allumeur. Vous devriez voir une étincelle sauter de l'extrémité de l'allumeur lorsque le bouton est enfoncé. Les autres brûleurs fonctionnent-ils? Assurez-vous que la pointe de l'allumeur est propre et exempte de débris.
La flamme du brûleur est jaune ou orange et une odeur de gaz est présente	Vérifiez si l'entrée du brûleur est obstruée. Vérifiez que l'obturateur d'air est correctement réglé.
Faible dégagement de chaleur avec le bouton sur « HIGH » (haut)	Le tuyau de combustible est-il plié ou tordu? Y a-t-il une alimentation en gaz suffisante disponible? Si un seul brûleur semble faible, l'orifice ou le brûleur a-t-il besoin d'être nettoyé? Y a-t-il d'autres appareils au gaz au même endroit qui fonctionnent à un niveau inférieur à la normale? L'obturateur d'air est-il trop ouvert ou trop fermé? L'alimentation en gaz ou la pression du gaz est-elle faible?
Le brûleur infrarouge ne s'allume pas	Y a-t-il une étincelle au thermocouple? Pouvez-vous allumer le brûleur avec une allumette?
Le brûleur infrarouge s'allume, mais ne maintient pas la flamme une fois le bouton relâché	Le thermocouple est-il plié ou tordu à l'opposé du brûleur? Réajustez-le pour qu'il soit plaqué à plat contre le brûleur. Le bouton est-il enfoncé assez longtemps? Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur reste allumé. Vérifiez l'absence de points noirs sur l'écran infrarouge.
Si le tournebroche de votre gril ne fonctionne pas	Le cordon électrique est-il correctement inséré dans la prise électrique? Le disjoncteur est-il ouvert, ou y a-t-il un fusible qui a sauté?

Informations sur l'entretien

Si une opération d'entretien est requise après avoir consulté le guide de dépannage, appelez votre le centre de réparation agréé.

Lorsque vous appelez le service entretien, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du distributeur qui vous a vendu le produit

Soyez prêt à décrire clairement le problème que vous rencontrez avec votre gril.

Si vous n'arrivez pas à obtenir le nom d'un centre de réparation agréé, ou si les problèmes d'entretien persistent, contactez Viking Range, LLC au (1-888)-845-4641, ou écrivez à :

**VIKING RANGE, LLC
SERVICE PRIVILÉGIÉ
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.**

Veuillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'opération d'entretien.

Vous trouverez le numéro de série et de modèle de votre gril sous le bac d'écoulement amovible sur le côté gauche

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du distributeur _____

Adresse _____

Si l'entretien nécessite l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces autorisées pour être couvert par la garantie.

Conservez ce manuel avec votre gril pour consultation ultérieure.

Garantie

GARANTIE DES GRILS À GAZ POUR EXTÉRIEUR DE LA SÉRIE PROFESSIONAL GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Les grils à gaz pour extérieur et toutes leurs pièces, à l'exception de ce qui est détaillé ci-dessous*, sont garanties contre tout défaut de matériaux ou de fabrication en utilisation résidentielle normale pendant deux (2) ans à partir de la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve, la période la plus longue étant à retenir. Le garant, Viking Range, LLC, réparera ou remplacera, à sa discrétion, toute pièce en panne ou défectueuse pendant la période de garantie.

***GARANTIE ESTHÉTIQUE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS :** Les éléments décoratifs (y compris les briquettes de céramique) sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication (tel que des rayures sur l'ininox, des taches sur la porcelaine, etc.) pendant quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat d'origine. **TOUT DÉFAUT DOIT ÊTRE SIGNALÉ AU REVENDEUR DANS LES QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS SUIVANT LA DATE D'ACHAT D'ORIGINE.** Viking Range, LLC utilise les procédés les plus performants et les meilleurs matériaux disponibles pour produire toutes les finitions. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée à cause des différences inhérentes aux pièces en porcelaine ainsi que des différences liées à l'éclairage, à l'emplacement du produit et à d'autres facteurs. Par conséquent, cette garantie ne s'applique pas aux variations liées à ces facteurs.

***GARANTIE COMPLÈTE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS EN APPLICATIONS « RÉSIDENIELLES PLUS » :** Cette garantie complète couvre les applications où l'utilisation du produit dépasse l'utilisation résidentielle normale, mais la période de garantie pour les produits utilisés dans de telles applications est de quatre-vingt-dix (90) jours. Les exemples d'applications couvertes par cette garantie sont les gîtes touristiques, la caserne des pompiers, les clubs privés, les églises, les yachts, etc. Avec la garantie « résidentielle plus », le produit, ses pièces et ses accessoires sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat d'origine. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les lieux commerciaux tels que les restaurants, les lieux de restauration et les lieux de restauration collective.

GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

Tout ensemble de brûleur, brûleur infrarouge TruSear™, brûleur de tournebroche infrarouge ou toute grille en porcelaine qui connaît une défaillance en raison de matériaux défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation domestique normale durant la seconde année jusqu'à la cinquième année à compter de la date d'achat d'origine sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre. La corrosion, les rayures et la décoloration dues à une mauvaise utilisation ou un mauvais entretien de l'appareil pour extérieur sont exclues de cette garantie.

GARANTIE LIMITÉE À VIE

Pendant la durée de vie du produit, les pièces en inox ayant un défaut de matériel ou de fabrication seront réparées ou remplacées, sans frais pour la partie elle-même, et le propriétaire paiera tous les autres coûts, y compris la main-d'œuvre. Cette garantie exclut la corrosion de la surface ou la rouille, les rayures, la décoloration, l'eau ou les conditions atmosphériques, ou des pratiques de nettoyage qui font partie du processus normal d'utilisation résidentielle.

Cette garantie est donnée à l'acheteur d'origine du produit garanti en ceci et à chaque propriétaire cessionnaire du produit durant la période de garantie.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Cette garantie s'applique à l'acheteur d'origine du produit garanti selon les modalités définies et à chaque acquéreur du produit pendant la période de garantie et elle s'applique aux produits achetés et se trouvant aux États-Unis, au Canada, le Mexique et les Caraïbes (à l'exclusion de Cuba, la République dominicaine et Haïti). Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où vous demandez un entretien. Si le produit ou l'une de ses pièces contient un défaut ou fonctionne mal pendant la période de garantie complète après que le garant a tenté un nombre raisonnable de fois de remédier au défaut ou au mauvais fonctionnement, le propriétaire obtiendra un remboursement ou le remplacement du produit ou de la (des) pièce(s). Le remplacement d'une pièce comprend son installation gratuite, à l'exception de ce qui est spécifié dans la garantie limitée. Selon cette garantie, l'entretien doit être effectué par un agent d'entretien ou un représentant agréé par Viking Range, LLC. L'entretien sera réalisé pendant les heures normales de travail et le travail effectué en heures supplémentaires ou en tarif majoré ne sera pas couvert par cette garantie.

Le propriétaire est responsable de l'installation correcte, doit s'assurer qu'un entretien nécessaire et raisonnable est réalisé, doit fournir une preuve d'achat sur demande et rendre l'appareil raisonnablement accessible pour l'entretien. Le renvoi de la carte d'enregistrement de propriétaire n'est pas une condition de garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la Viking Range, LLC de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'une juridiction à l'autre.

EXCLUSION DE GARANTIE : Cette garantie ne s'applique pas aux dommages qui résultent d'abus, d'absence d'entretien nécessaire et raisonnable, d'accident, de livraison, de négligence, de catastrophe naturelle, de perte d'alimentation électrique sur le produit pour quelque raison que ce soit, de modifications, d'une utilisation extérieure, d'une installation incorrecte, d'un fonctionnement incorrect ou de réparations ou d'entretien du produit réalisés par toute autre personne qu'un agent d'entretien ou un représentant autorisé par Viking Range, LLC. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial.

LIMITATION DES RECOURS ET DURÉE DE LA GARANTIE IMPLICITE

LE RECOURS UNIQUE ET EXCLUSIF DU PROPRIÉTAIRE POUR UNE RÉCLAMATION DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT CONCERNANT CE PRODUIT SERA L'ENSEMBLE DES RECOURS DÉFINIS CI-DESSUS. VIKING RANGE, LLC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS, INCLUANT MAIS NE SE LIMITANT PAS À LA PERTE D'ALIMENTS OU DE MÉDICAMENTS, À CAUSE D'UNE PANNE DU PRODUIT, SURVENANT EN VIOLATION DE GARANTIE, EN VIOLATION DE CONTRAT OU AUTRE. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages indirects ou consécutifs, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas. **TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER APPLICABLE À CE PRODUIT A UNE DURÉE LIMITÉE À LA PÉRIODE COUVERTE PAR LES GARANTIES LIMITÉES ÉCRITES EXPLICITES APPLICABLES DÉFINIES CI-DESSUS.** Certains états n'autorisent pas les limitations de durée de garantie implicite, dans ce cas, cette disposition ne s'appliquerait pas.

ENTRETIEN SOUS GARANTIE

Pour obtenir un entretien sous garantie, contactez un agent d'entretien autorisé par Viking Range, LLC, ou Viking Range, LLC, 111 Front Street, Greenwood, Mississippi 38930, (888) 845-4641. Donnez les numéros de modèle et de série et la date d'achat d'origine ou la date de clôture pour une construction neuve. Pour obtenir le nom de l'agence d'entretien autorisée par Viking Range, LLC la plus proche, appelez Viking Range, LLC.

IMPORTANT: Conservez la preuve d'achat d'origine pour établir la période de garantie.

Les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.
(662) 455-1200

Pour obtenir des renseignements sur le produit,
appeler au 1 888 (845-4641)
ou visiter notre site Web à brigade.ca