

GRILL 2 GO™

Modèle numéro 465611003 et 465621303

Guide de l'utilisateur

Assemblage, utilisation
et entretien

THERMOS®



**Ce gril est uniquement
destiné à être utilisé
à l'extérieur**

Lisez et conformez-vous
à toutes les consignes de
sécurité, instructions
d'assemblage et directives
concernant l'utilisation et
l'entretien avant d'essayer
d'assembler et de cuisiner
avec cet appareil.

Installateur/assembleur :
remettez ce guide au
consommateur.

Consommateur : conservez
ce guide afin de vous y
rapporter à l'avenir.



AVERTISSEMENT



Suivre toutes les instructions du fabricant : toute négligence
peut provoquer un incendie ou une explosion entraînant
des dommages matériels, des blessures ou la mort.



MISE EN GARDE



Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants
– surtout celles indiquées dans ce guide! Portez des gants
de protection au besoin.

 **AVERTISSEMENT** 

POUR VOTRE PROPRE SÉCURITÉ

1. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits inflammables (vapeurs et liquides) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
2. Un réservoir de GPL qui n'est pas raccordé en vue d'être utilisé ne doit jamais être entreposé à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

POUR VOTRE PROPRE SÉCURITÉ

Si vous détectez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication du sens de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent dans tout le guide.

 **DANGER** 

DANGER : Indique des conditions qui présentent un danger imminent; ne pas prendre des mesures correctives appropriées entraîne un risque de mort ou de blessures graves.

 **AVERTISSEMENT** 

AVERTISSEMENT : Soyez averti du risque de blessures graves qui pourraient résulter de tout manquement aux consignes données. Assurez-vous de lire et de respecter scrupuleusement toutes les consignes.

 **MISE EN GARDE** 

MISE EN GARDE : Indique des conditions qui présentent un risque d'accident; de blessures légères ou mineures pourraient s'ensuivre, à défaut de prendre les précautions appropriées.

GPL (gaz de pétrole liquéfié)

- Le gaz de pétrole liquéfié est à l'origine non toxique, inodore et incolore. **Pour votre sécurité**, une odeur (semblable à une odeur de choux pourris) a été rajoutée au GPL de façon à le rendre détectable par l'odorat.
- **Le GPL est extrêmement inflammable et peut s'enflammer à tout moment lorsqu'il se mélange à l'air.**

	<h2>MISE EN GARDE</h2>	
Destiné uniquement à un usage domestique. Ne pas utiliser pour cuisiner à des fins commerciales.		

Pour obtenir de l'assistance ou des pièces, communiquez avec le centre de service pour les grils

- Si vous avez besoin d'assistance ou de pièces en vertu de la garantie, veuillez composer le **1 800 241-7548** aux États-Unis, le **1 800 387-6057** au Canada ou bien envoyer un message télécopié au 1 706 576-6355. Heures d'ouverture : 24 heures sur 24, 7 jours par semaine.
- Pour commander des pièces de rechange ou des accessoires en dehors de la garantie (couvercle du gril, tuyau adaptateur de 4 pieds), veuillez composer le 1 800 993-2677, visiter le site Web www.grilllovers.com ou envoyer un message par télécopie au 1 706 565-2121.

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Ce gril est conçu pour fonctionner au GPL (propane). Le régulateur/robinet fourni doit être utilisé. Les pièces de rechange utilisées doivent être celles qui sont spécifiées par le fabricant.
- L'installation du gril doit se conformer aux codes locaux ou, en leur absence, au « **National Fuel Gas Code** », **NFPA 54 / ANSI Z223.1** ou au **Code d'installation du propane, CAN/CGA-B149.2**. L'entreposage et la manutention de bouteilles de GPL doivent se conformer « LP Gas Code », NFPA/ANSI 58. N'utilisez pas le gril à l'intérieur de véhicules de plaisance ou de bateaux ni sur ceux-ci. Gardez les cordons d'alimentation et les raccords flexibles à gaz loin de toute surface chaude.
- Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis et au Canada seulement. Ne le modifiez pas pour usage ailleurs. Toute modification créera un risque d'accident.

Ce produit fait l'objet de demandes de brevet en instance aux États-Unis et dans d'autre pays.

IMPORTANT : Veuillez remplir le formulaire de renseignements pour la garantie ci-dessous.

Numéro de modèle _____
Numéro de série (qui se trouve sur le gril) _____
Date d'achat _____

Garantie

Thermos garantit au premier consommateur qui achète ce produit que le produit sera libre de tout vice de fabrication et de matériaux à condition qu'il soit assemblé de manière appropriée (s'il est assemblé par le consommateur acheteur) et qu'il soit utilisé de façon normale et raisonnable, comme suit :

- (1) Les parties supérieure et inférieure en aluminium sont garanties pour une durée de trois ans à partir de la date d'achat, à l'exception de la peinture de finition;
- (2) L'assemblage du brûleur/venturi est garanti pour une durée de trois (3) ans à partir de la date d'achat;
- (3) Toutes les autres pièces sont garanties pour une durée d'un (1) an à partir de la date d'achat.

Thermos réparera ou remplacera, à son gré, tout produit ou pièce qui s'avère défectueux pendant la durée de la garantie. Thermos vous demandera de renvoyer la ou les pièce(s) défectueuses selon la réclamation afin de pouvoir les examiner, port payé. Pour toute réclamation en vertu des obligations prévues par cette garantie limitée, vous devez écrire à l'adresse suivante :

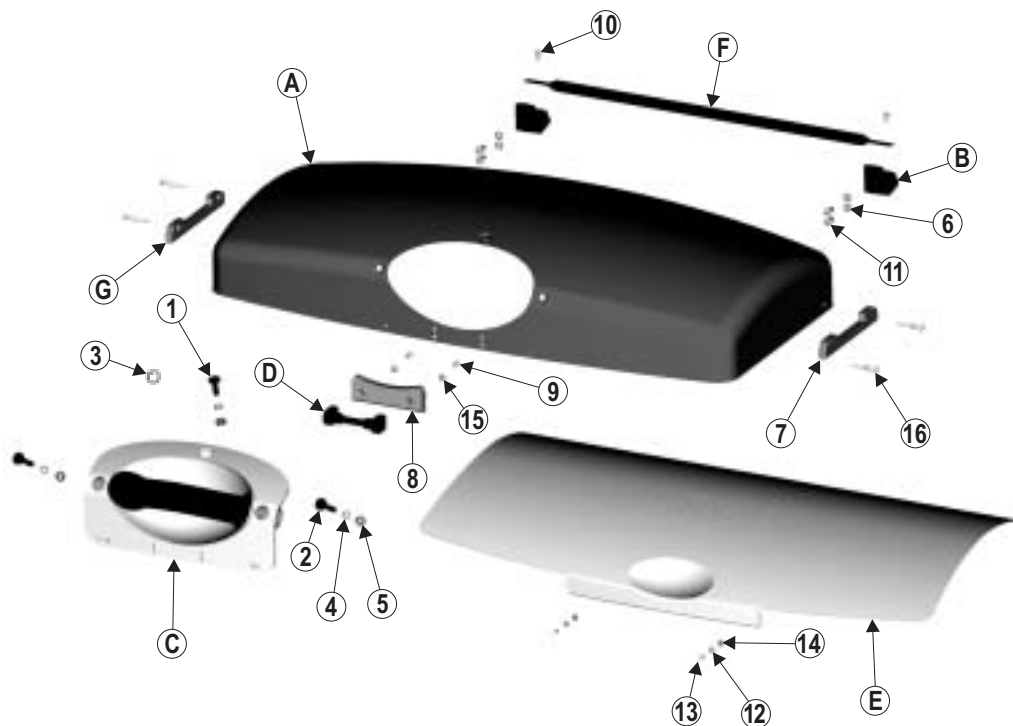
**THERMOS GRILLS
Consumer Warranty / P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

Thermos peut exiger que vous présentiez une preuve d'achat raisonnable et nous vous suggérons de conserver votre reçu. Dans l'État de la Californie seulement, si la réparation ou le remplacement du produit n'est pas économiquement faisable, le commerçant qui a vendu ce produit ou Thermos rembourseront le prix d'achat payé pour le produit, moins un montant directement proportionnel à l'utilisation qui a été faite du produit avant la découverte du défaut par le premier consommateur qui l'a acheté. De plus, et ce uniquement dans l'État de la Californie, vous pouvez rapporter le produit au magasin de détail où il a été acheté ou à tout commerce au détail qui vend ce produit afin de faire exécuter les mesures prévues dans la présente garantie. La présente garantie ne couvre pas les frais liés à tout inconvénient ou à tout dommage matériel résultant d'un défaut de ce produit, les dommages provoqués par le mauvais usage, l'usage abusif, les accidents, les dommages survenant au cours du transport de ce produit et les dommages résultant l'utilisation commerciale de ce produit. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE TACITE, Y COMPRIS LES GARANTIES TACITES DE VALEUR MARCHANDE ET D'APTITUDE à UN USAGE PARTICULIER, SE LIMITE à LA DURÉE DE LA GARANTIE EXPRESSE SPÉCIFIÉE CI-DESSUS POUR LES PIÈCES DÉCRITES à CET ÉGARD. Certains États ne permettent pas les limitations sur la durée des garanties tacites, ce qui signifie que la limitation précédente peut ne pas s'appliquer à vous. Ni les concessionnaires du fabricant ni le magasin de détail qui vend ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus. La responsabilité de Thermos se limitera, dans tous les cas, au prix d'achat payé pour le produit par le premier consommateur qui l'a acheté. Certains États ne permettent pas d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou consécutifs; les limites ou exclusions qui figurent ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits reconnus par la loi. Vous pourriez avoir des droits supplémentaires qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Table des matières

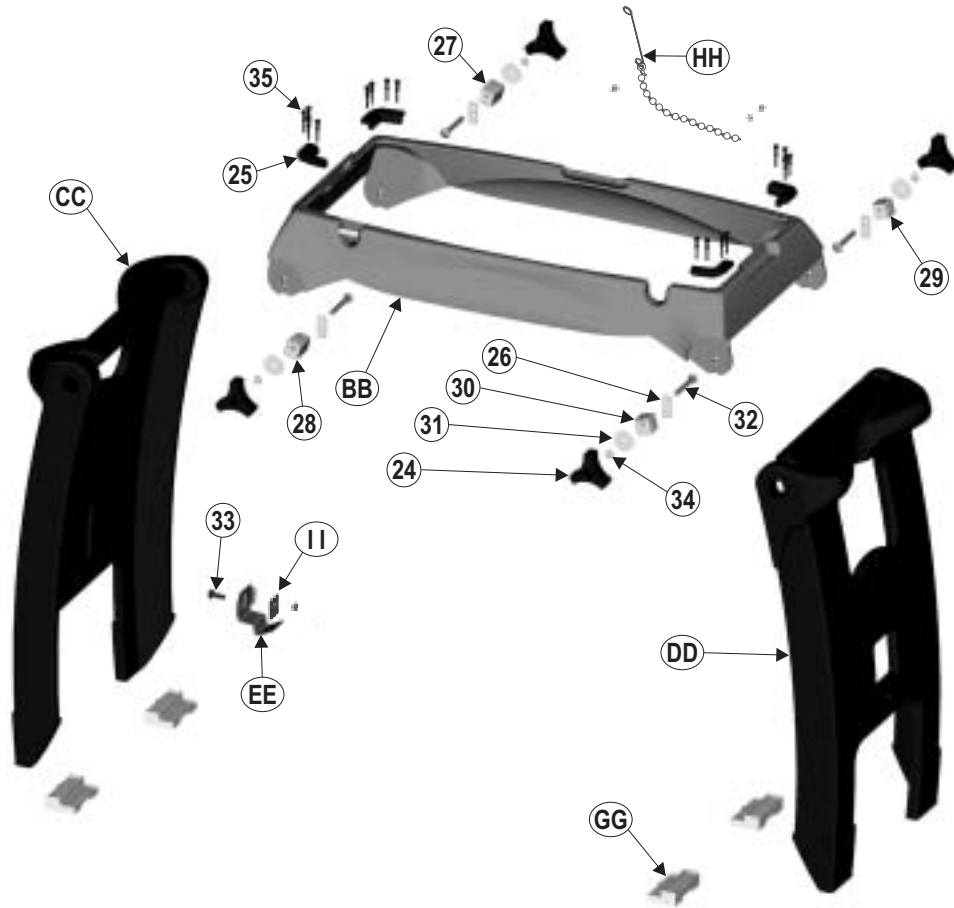
Pour votre propre sécurité	2
Symboles de sécurité	
GPL (gaz de pétrol liquéfié)	3
Centre de service pour les grils	
Mesures de sécurité pendant l'installation	
Renseignements sur la garantie	
Garantie	4
Table des matières	5
Liste des pièces et schémas	6 – 8
Assemblage	9 – 13
Utilisation et entretien	14 – 28
Bouteille de propane jetable de 1 lb.	14
Bouteille de propane rechargeable de 20 lb	15 – 18
Utilisation sécuritaire de votre gril	19
Consignes de sécurité	20
Instructions d'allumage	21 – 22
Nettoyage et entreposage	23 – 24
Sécurité alimentaire	25
Dépannage	26

Liste des pièces et schéma – couvercle du grill



Réf	Qté	Description	Numéro de pièce	Réf	Qté	Description	Numéro de pièce
A	1	Couvercle	65-6047-063-204	1	1	Tire-fond	41-9000-570-000
B	2	Charnière supérieure	65-6047-093-200	2	2	Tire-fond	41-9000-589-000
C	1	Poignée	69-6047-057-200	3	1	Rondelle	42-9000-390-000
D	1	Verrou supérieur	65-6047-096-200	4	3	Rondelle élastique	42-9000-381-000
E	1	Écran thermique	21-6047-082-200	5	3	Écrou	43-9000-034-000
F	1	Barre de torsion	65-6047-110-200	6	4	Rondelle élastique	42-9000-380-000
Included in Model 465621303				7	2	Entretoise latérale	13-6047-397-200
	Qté	Description	Numéro de pièce	8	1	Entretoise centrale	13-6047-399-200
	1	Tuyau adaptateur de 4 pieds	4187018	9	2	Vis autotaraudeuse	41-9000-278-000
	1	Support de cannes thermos	5991877	10	2	Vis autotaraudeuse	41-9000-334-000
				11	4	Vis autotaraudeuse	41-9000-355-000
				12	2	Rondelle	42-9000-349-000
				13	2	Vis à métaux	41-9000-585-000
				14	2	Écrou	43-9000-005-000
				15	2	Rondelle élastique	42-9000-307-000
				16	4	Goupille d'entretoise latérale	13-6047-398-200

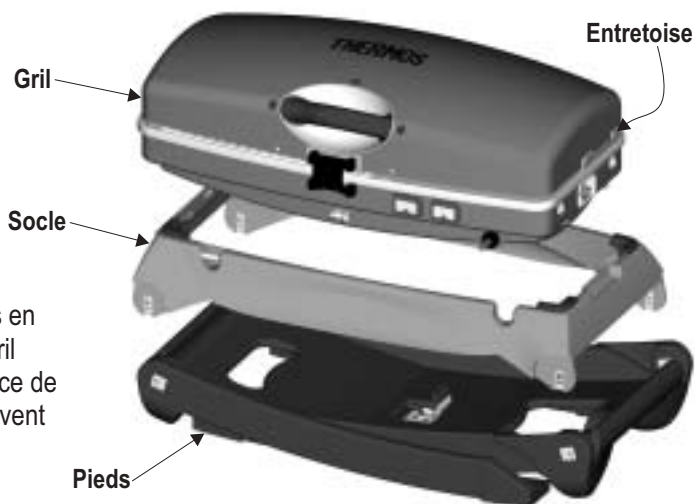
Liste des pièces et schéma – Socle et pieds



Réf	Qté	Description	Numéro de pièce	Réf	Qté	Description	Numéro de pièce
BB	1	Socle	64-6047-359-203	24	4	Attaches des pieds	11-6047-033-200
CC	1	Pied gauche	11-6047-036-201	25	4	Supports	13-6047-026-200
DD	1	Pied droit	11-6047-037-201	26	4	Support de tire-fond	21-6047-021-000
EE	1	Verrou de pied	21-6047-394-200	27	1	Butoir/Arrière gauche	22-6047-102-200
GG	4	Patins de mise à niveau	11-6047-065-200	28	1	Butoir/Avant gauche	22-6047-103-200
HH	1	Tige pour allumer le grill avec une allumette	63-6047-369-200	29	1	Butoir/Arrière droit	22-6047-104-200
II	1	Rondelle carrée	21-6047-419-200	30	1	Butoir/Avant droit	22-6047-105-200
				31	4	Rondelle	42-9000-391-000
				32	4	Tire-fond	41-9000-588-000
				33	1	Tire-fond	41-9000-570-000
				34	5	Écrou	43-9000-034-000
				35	16	Cheville écrou	13-6047-088-200

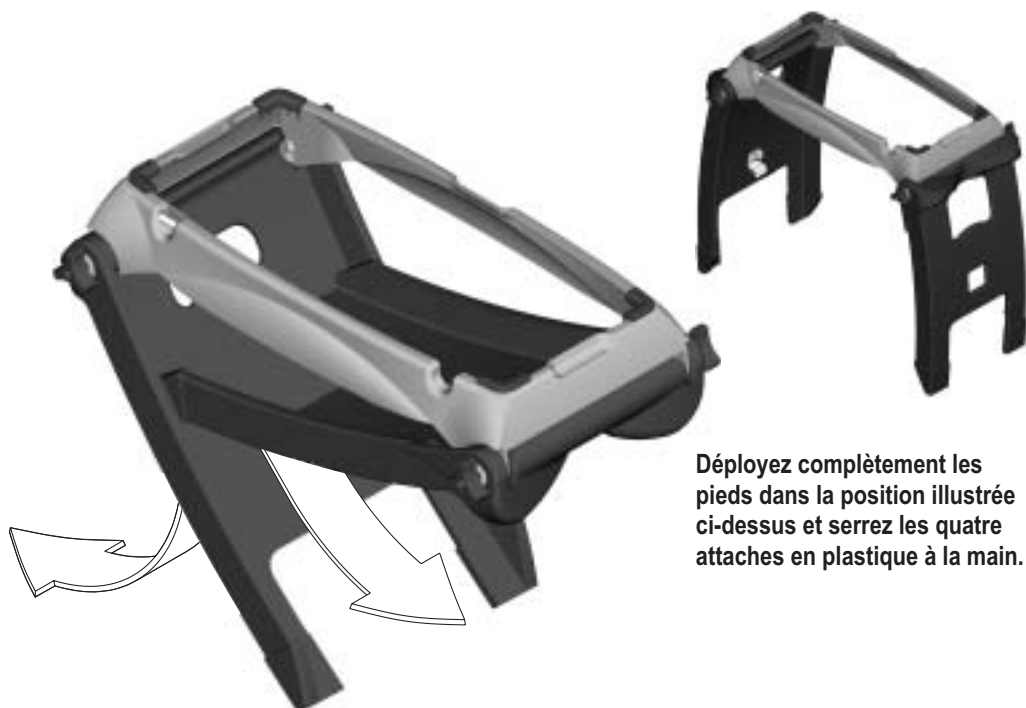
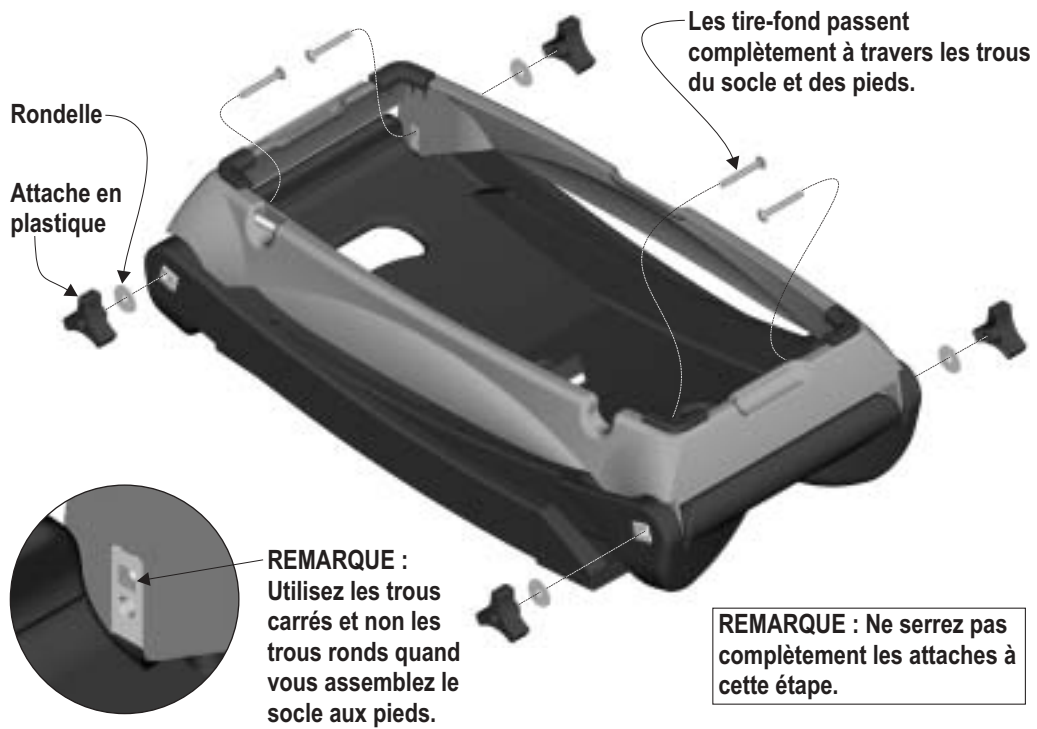
Assemblage

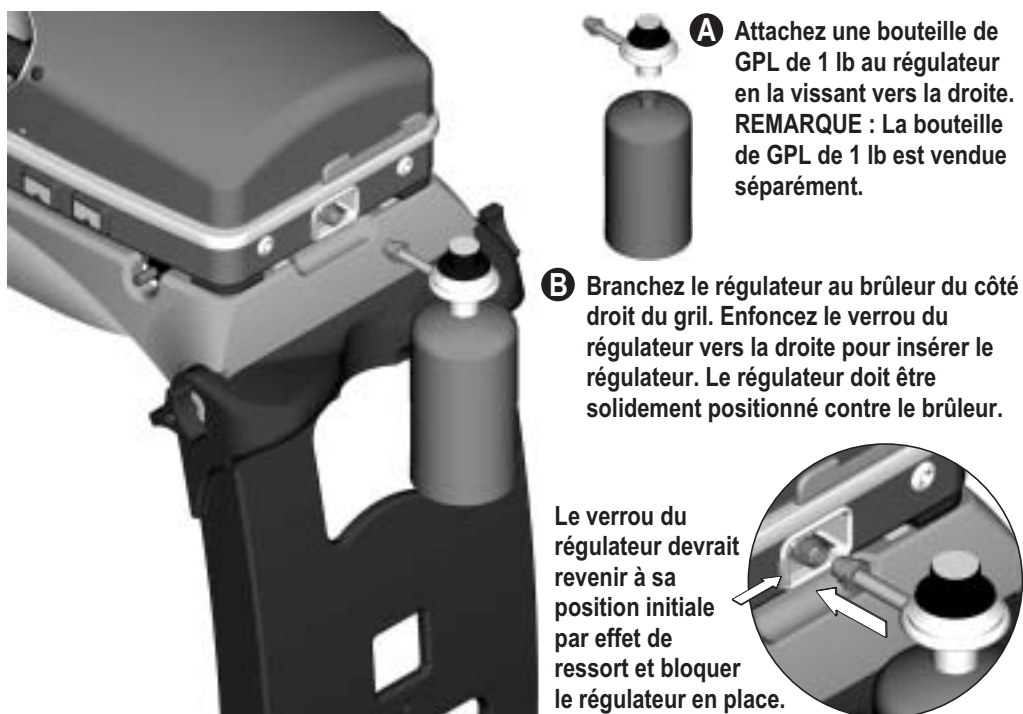
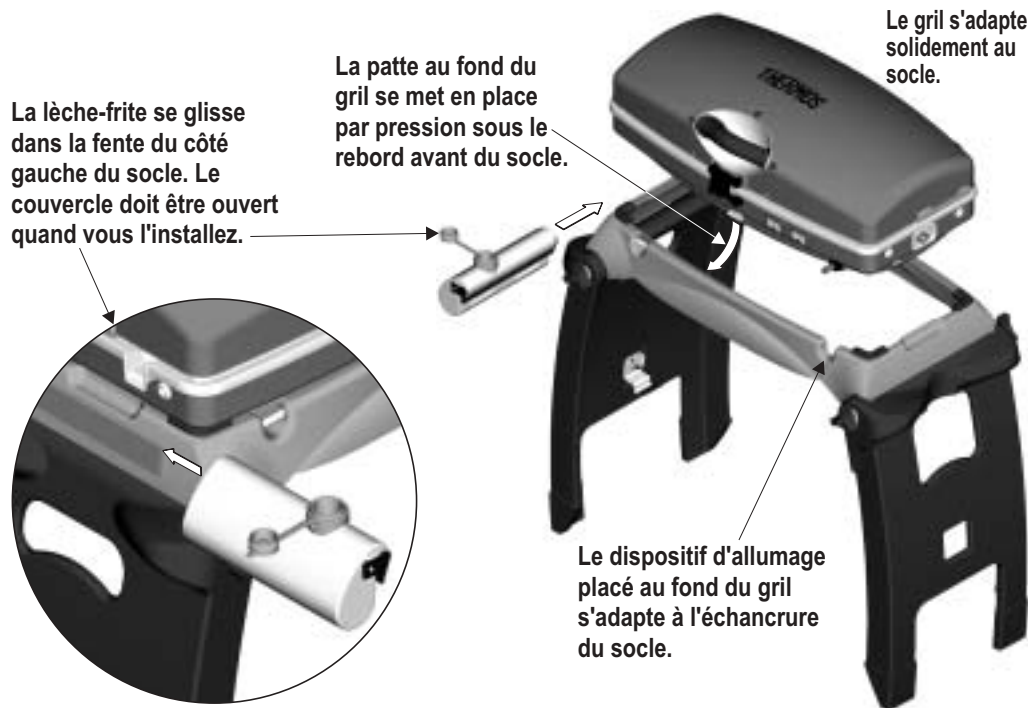
Votre grill nécessite un minimum d'assemblage. Le Grill2Go^{MC} est emballé sous forme de 3 composants principaux. Des pièces supplémentaires sont rangées sous le couvercle du grill. Enlevez tous les emballages protecteurs et cartes d'information du produit avant l'assemblage.



REMARQUE : Les entretoises en caoutchouc du couvercle de grill contribuent à protéger la surface de cuisson antiadhésive et ne doivent pas être enlevées.









Insérez les tiges des étagères dans les trous placés sur les côtés du fond du grill.

L'étagère comportant l'encoche pour le robinet se place à droite du grill.



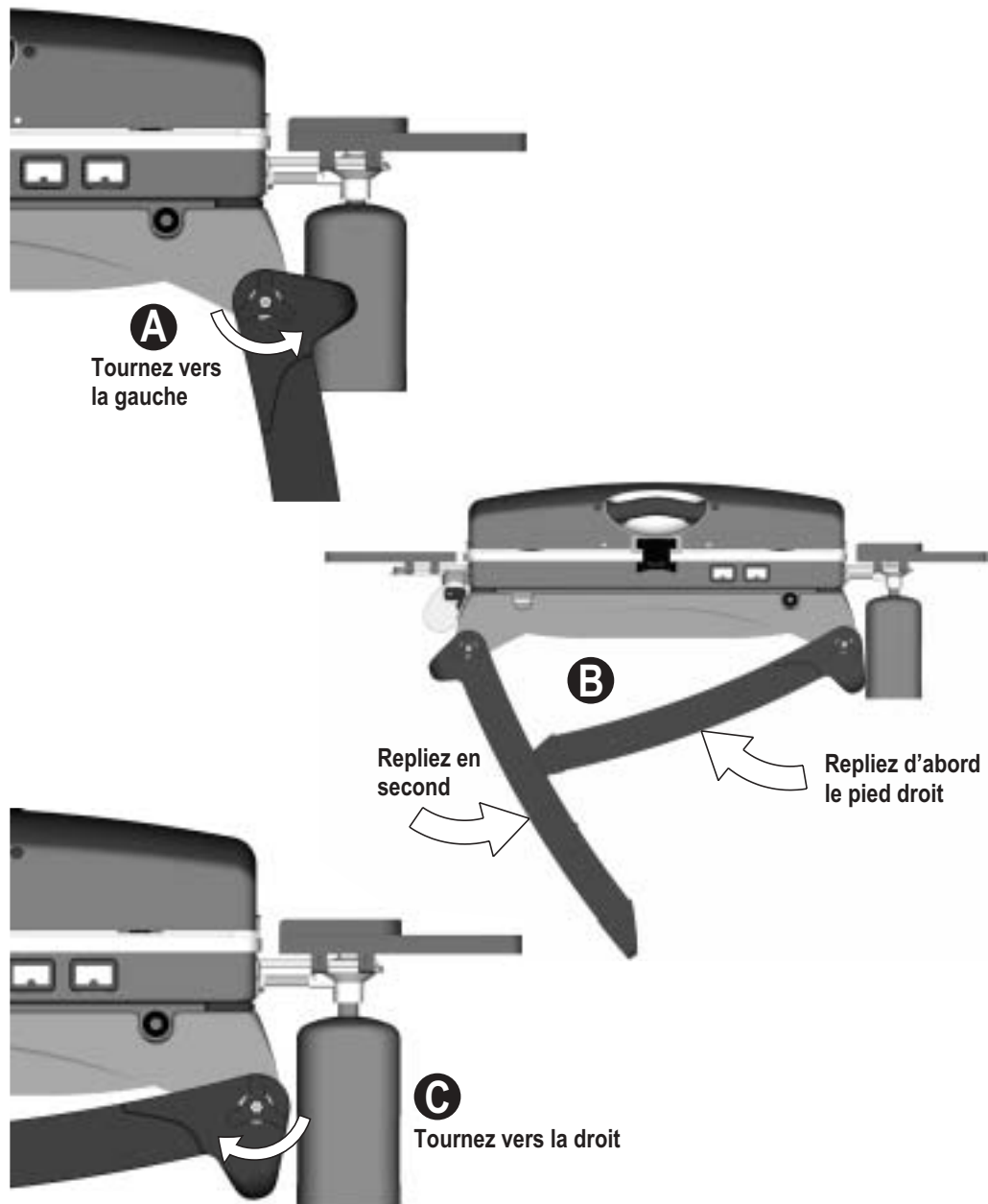
WARNING



Les produits de combustion émis lors de l'utilisation de cet appareil incluent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme agents pouvant provoquer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres effets nocifs au système reproducteur.

Votre gril Grill2Go^{MC} peut être utilisé avec les pieds complètement déployés ou repliés sous le gril.

Pour utiliser le gril sur une table, desserrez complètement les attaches en plastique (A), repliez les pieds vers l'intérieur jusqu'à ce qu'ils se verrouillent ensemble (B), puis serrez les attaches à la main pour bloquer les pieds dans la position fermée (C).



Utilisation et entretien

Utilisation de la bouteille de propane (bouteille jetable de 1 lb)

- N'utilisez qu'une bouteille sur laquelle il est marqué « Combustible au propane/Propane Fuel ».
- Les dimensions de la bouteille devraient être : 4 po (diamètre) sur 8 po (hauteur) ou 3 po (diamètre) sur 10 po (hauteur).
- Conservez le bouchon de la bouteille et remettez-le lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Le système d'alimentation au gaz en bouteille doit être agencé de façon à permettre l'évacuation des vapeurs. Les bouteilles de gaz doivent être debout lorsqu'elles sont utilisées.

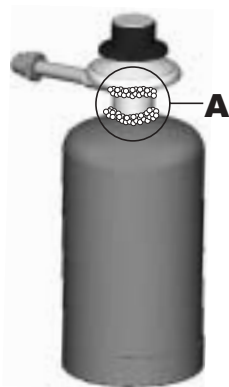
	<h1>AVERTISSEMENT</h1>	
<p>Utilisez seulement des bouteilles de propane de 1 lb tel que spécifié ci-dessus. L'utilisation d'autre f de gaz pourrait provoquer une fuite de gaz ou un incendie.</p>		

Essais d'étanchéité (bouteilles jetables de 1 lb) **IMPORTANT!**

- Pendant les essais d'étanchéité, gardez le grill loin de toute flamme nue et de toute étincelle et abstenez-vous de fumer. Le grill doit être soumis à des essais d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
- L'essai d'étanchéité doit être effectué de nouveau chaque fois que la bouteille de gaz est remplacée ou lorsque le grill a été entreposé.

Le matériel requis comprend un pinceau propre et une solution 50/50 d'eau savonneuse. Utilisez du savon doux et de l'eau. ▲ **N'utilisez pas de produits de nettoyage domestique.** Cela pourrait endommager les pièces.

1. Assurez-vous que la **poignée de réglage** du régulateur est en position d'arrêt (« OFF »).
2. Badigeonnez le raccord de la bouteille de gaz et du régulateur avec la solution savonneuse au point (A).



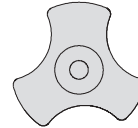
▲ Si des bulles commencent à mousser, c'est qu'il y a une fuite. Resserrez les raccords et répétez les étapes 1 et 2.

Si vous n'arrivez pas à boucher la fuite, détachez la bouteille de gaz du régulateur et examinez le régulateur et la bouteille de gaz pour tout signe de filetage endommagé, de saleté et de débris. Vérifiez aussi qu'il n'existe aucune obstruction à l'écoulement du gaz aux ouvertures du régulateur et des bouteilles de gaz. Enlevez toute obstruction que vous trouvez et répétez les essais d'étanchéité. **Si les filets sont endommagés, que ce soit sur le régulateur ou sur la bouteille de gaz, remplacez-les.** Commandez des pièces de rechange en donnant le nom ainsi que les numéros de série et de modèle des pièces dont vous avez besoin au centre de service pour les grills au 1 800 241-7548 aux États-Unis ou au 1 800 387-6057 au Canada.

Utilisation de bouteille de propane (bouteille de 20 lb rechargeable)

Le réservoir de GPL de 20 lb rechargeable que vous utilisez avec votre grill doit satisfaire aux exigences suivantes :

- N'achetez que des réservoirs à GPL qui ont les dimensions suivantes : 12 po (30,5cm) (diamètre) x 18 po (45,7 cm) (hauteur) avec une capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- La fabrication et le marquage du réservoir doivent être conformes aux normes en matière de réservoirs de GPL du département des transports des États-Unis (DOT) ou, au Canada, aux dispositions de la norme CAN/CSA-B339, « Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses », Transport Canada (TC). Voir les marques sur le collet du réservoir de GPL.
- Le robinet du réservoir de GPL doit comporter :
 - Un orifice de sortie de type 1, compatible avec le régulateur de pression ou le grill.
 - Une soupape de sûreté.
 - Un dispositif de protection contre le remplissage excessif répertorié UL. Ce dispositif de sécurité est identifié par un volant de robinet de forme triangulaire spéciale. **Utilisez seulement des réservoirs équipés de ce type de robinet.**
- Le système d'alimentation en gaz doit être aménagé de façon à évacuer les vapeurs et le robinet du réservoir doit être muni d'un collet de protection.



Volant de robinet avec dispositif de protection contre le remplissage excessif

Remplissage des bouteilles des réservoirs de GPL (bouteilles de 20 lb rechargeables)

- Ne faites appel qu'aux services de distributeurs autorisés d'expérience.
- Le réservoir de GPL doit être purgé avant le remplissage.
- Le distributeur ne doit JAMAIS remplir le réservoir de GPL à plus de 80 % de sa capacité volumétrique.
- La présence de givre sur le détendeur signale un remplissage excessif de gaz. Fermez le robinet du réservoir de GPL et faites appel immédiatement à l'aide de votre distributeur local de GPL.
- Ne relâchez jamais de gaz de pétrole liquéfié (propane) dans l'atmosphère. Cela représente une pratique dangereuse.
- Pour vider le gaz contenu dans un réservoir de GPL, demandez l'aide d'un distributeur de GPL ou du service d'incendie de votre ville. Vous trouverez le distributeur de GPL agréé le plus proche sous la rubrique « Gaz - compagnies » de l'annuaire téléphonique.
- Échange de réservoirs de GPL : vous pouvez choisir de souscrire à un service d'échange de réservoirs afin de remplacer votre réservoir lorsqu'il est vide. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises dignes de confiance qui utilisent de techniques de remplissage de précision, qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et à des essais, et qui certifient leurs bouteilles de gaz. N'échangez votre réservoir que pour un réservoir équipé d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif tel que décrit dans la section sur les « Réservoirs de GPL » de ce guide.
- Les réservoirs de GPL doivent toujours être tenus en position verticale lors de leur utilisation, lors du transport et lorsqu'ils sont entreposés.
- Soumettez les réservoirs de GPL à un essai d'étanchéité AVANT de les raccorder au grill.

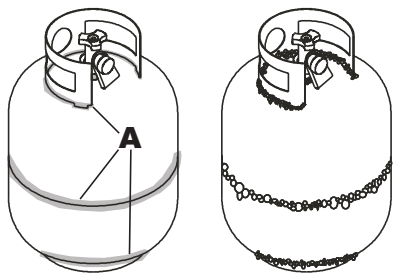
	<h1>DANGER</h1>	
<ul style="list-style-type: none">• N'entrez jamais de bouteille de GPL sous ou à proximité de ce grill.• Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité; et• Un incendie provoquant la mort ou de graves blessures peut s'ensuivre si les directives qui apparaissent ci-dessus ne sont pas suivies avec précision.		

Essais d'étanchéité (bouteille de 20 lb rechargeable) **IMPORTANT!**

Pour votre propre sécurité

- Les essais d'étanchéité doivent être répétés chaque fois que le réservoir de GPL est remplacé ou rechargé.
- Ne fumez pas pendant les essais d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour rechercher les fuites de gaz.
- Les essais d'étanchéité doivent être effectués à l'extérieur dans un endroit bien aéré, loin de toute source d'ignition telle que des appareils ménagers électriques ou au gaz. Pendant les essais d'étanchéité, tenez le gril loin de toute flamme nue et de toute étincelle.

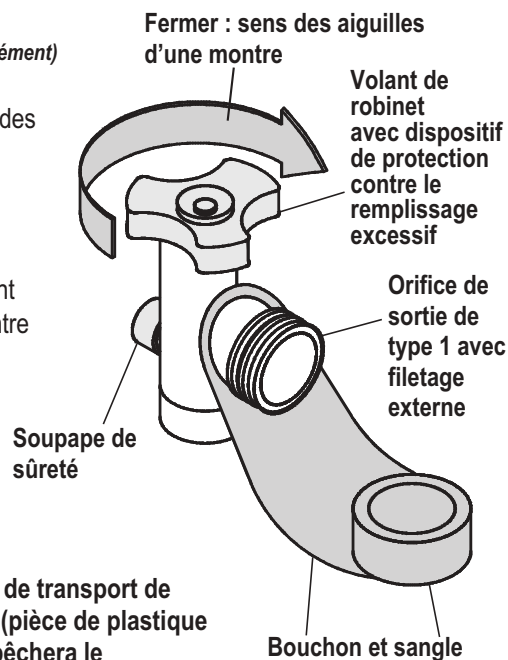
Utilisez un pinceau propre et une solution d'eau savonneuse 50/50. **Utilisez un savon doux et de l'eau.** ▲ **N'utilisez pas des produits de nettoyage domestiques.** Cela pourrait endommager les pièces du circuit de gaz. Badigeonnez de la solution savonneuse à l'endroit indiqué par les zones en gris ci-dessous (A).



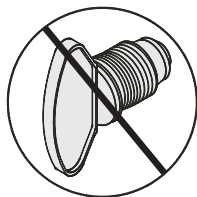
	MISE EN GARDE	
<p>Si des bulles commencent à « mousser », il ne faut ni utiliser ni déplacer le réservoir de GPL. Communiquez avec votre fournisseur de GPL ou avec votre service des incendies.</p>		

Raccordement du tuyau adaptateur (vendu séparément) au réservoir de GPL

1. N'utilisez qu'un tuyau adaptateur approuvé par des organismes spécialisés en essais de sécurité (CSA, UL, etc).
2. Mettez tous les boutons de réglage en position d'arrêt (« OFF »).
3. Fermez le réservoir de GPL en tournant le volant du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'**arrêt complet**.
4. Enlevez le bouchon de sûreté du robinet du réservoir de GPL. Utilisez toujours le bouchon et la sangle fournis avec le robinet.



(Suite de cette section à la page suivante.)

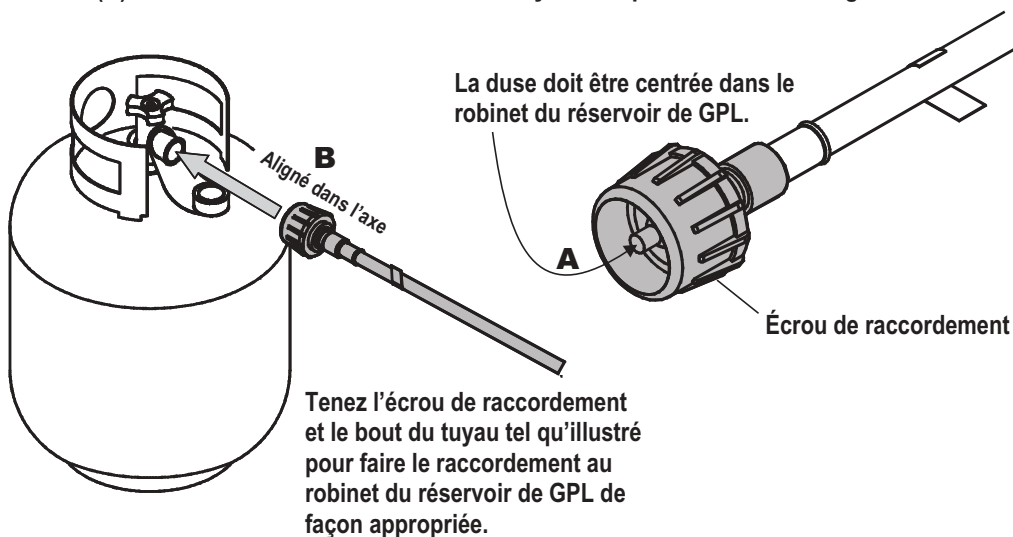


L'utilisation de ce bouchon de transport de produits pétroliers (PP) (A) (pièce de plastique avec filetage extérieur) empêchera le dispositif de sûreté du robinet de fonctionner.

Raccordement du tuyau adaptateur au réservoir de GPL (suite)

5. Tenez le bout du tuyau et insérez la duse (A) dans le robinet du réservoir de GPL.

Resserrez l'écrou de raccordement à la main tout en tenant le raccord *bien aligné dans l'axe (B) du robinet du réservoir de GPL* de façon à ne pas fausser le filetage du raccord.



6. Serrez l'écrou de raccordement en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (sens horaire) jusqu'à ce que vous rencontriez un obstacle ferme à toute rotation supplémentaire. Le détendeur s'attache de façon étanche au dispositif de non-retour du robinet du réservoir de GPL, ce qui génère une certaine friction. **Une rotation supplémentaire d'un demi à trois-quarts de tour est nécessaire pour compléter le raccordement. Ne serrez qu'à la main n'utilisez pas d'outil.**

REMARQUE : Si vous n'arrivez pas à compléter le raccordement, débranchez le détendeur et répétez les étapes 5 et 6. S'il vous est toujours impossible de compléter le raccordement, **ne vous servez pas de ce raccord!**

Vérification de tuyau

Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau pour toute trace de coupure ou d'usure. Remplacez le tuyau endommagés avant d'utiliser le gril. N'utilisez que le tuyau spécifié par le fabricant.

	<h2>AVERTISSEMENT</h2>	
<ul style="list-style-type: none">• N'insérez aucun corps étranger dans l'orifice de sortie du robinet. Vous pourriez endommager le robinet et provoquer une fuite. Toute fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.• N'essayez jamais de raccorder ce gril au système de GPL autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane.		



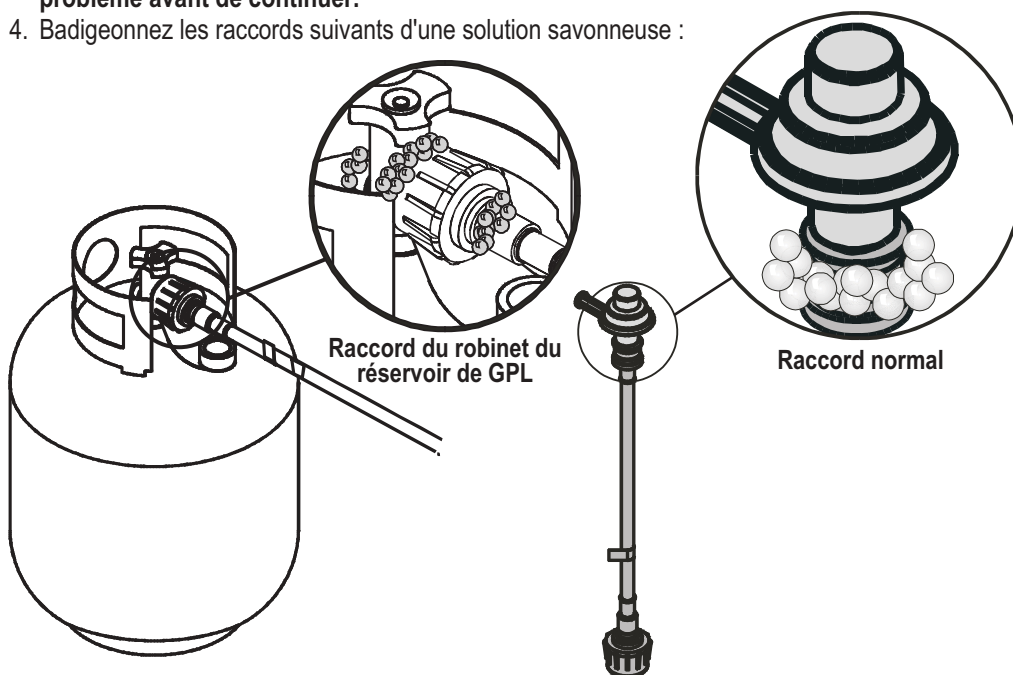
AVERTISSEMENT



- N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.
- Dès qu'une fuite est décelée, **ARRÊTEZ** et appelez le service des incendies.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez le robinet du réservoir de GPL immédiatement et faites appel au distributeur de GPL ou à votre service d'incendie.

Essais d'étanchéité des robinets, tuyaux et du régulateur

1. Mettez le bouton de réglage du gril à l'arrêt (« OFF »).
2. Assurez-vous que le raccord est attaché de façon étanche au réservoir de GPL.
3. Ouvrez le robinet du réservoir de GPL à fond en tournant le volant du robinet en sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un bruit de souffle, fermez le robinet de gaz immédiatement. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de continuer.**
4. Badigeonnez les raccords suivants d'une solution savonneuse :



5. Si des bulles **moussantes** apparaissent, cela indique la présence d'une fuite. Fermez le robinet du réservoir de GPL immédiatement et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, « ne tentez pas de les réparer vous-même. »** Appelez-nous pour commander des pièces de rechange, en fournissant le nom et les numéros de série et de modèle des pièces dont vous avez besoin au centre de service pour les grils au 1 800 241-7548 aux États-Unis ou au 1 800 387-6057 au Canada.
6. Fermez toujours le robinet du réservoir de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant le volant du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.



AVERTISSEMENT

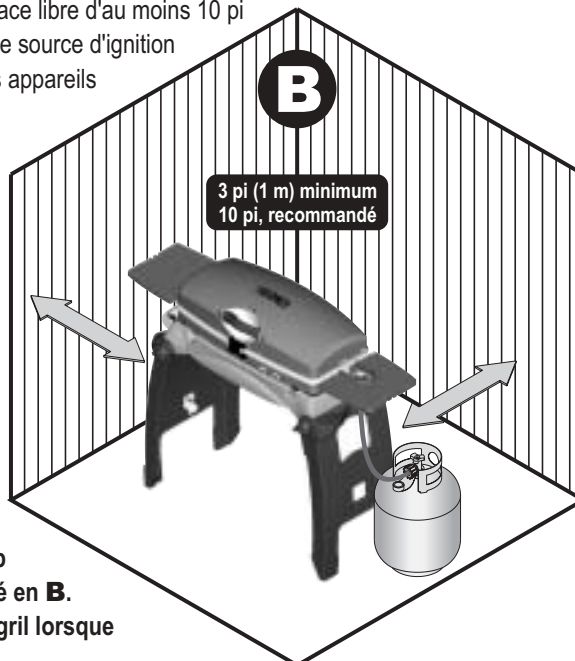
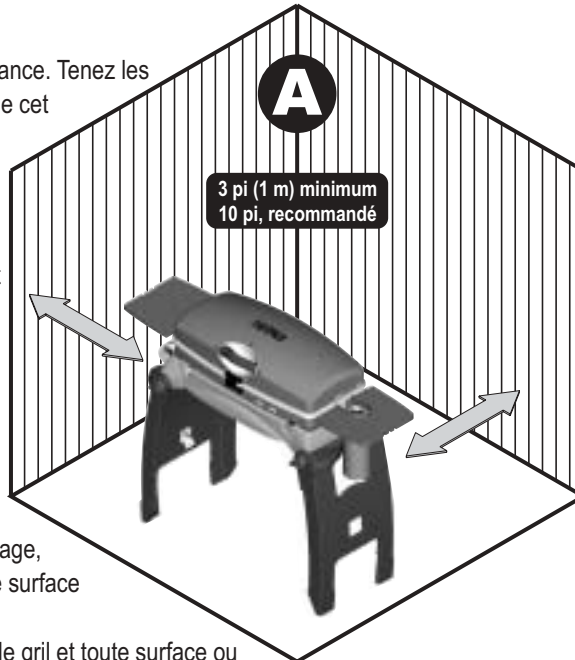


Pour utiliser votre gril en toute sécurité :

- Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux de compagnie loin de cet appareil en tous temps.
- N'utilisez jamais le régulateur de ce gril avec tout autre appareil au GPL.
- Lors de la cuisson, l'appareil doit reposer sur une surface horizontale dans un endroit libre de toute matière combustible.
- Ne bouchez pas les trous au fond ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez les flammes du brûleur périodiquement.
- Ne vous servez du gril que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio recouvert ou sous toute surface qui peut s'enflammer.
- Gardez une distance d'au moins 3 pi entre le gril et toute surface ou paroi lorsque vous l'utilisez. Gardez un espace libre d'au moins 10 pi entre le gril et tout objet inflammable et toute source d'ignition telle que les veilleuses des chauffe-eau, les appareils ménagers sous tension, etc.
- N'utilisez pas de charbon dans un gril au gaz.
- Ce gril n'est pas conçu pour servir d'appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé à cette fin.

- Utilisez le gril avec une bouteille de 1 lb dans la position appropriée tel qu'illustré en **A**.
- Retirez toujours la bouteille de 1 lb du gril lorsque vous le déplacez.

- Utilisez le gril avec une bouteille de 20 lb dans la position appropriée tel qu'illustré en **B**.
- Retirez toujours la bouteille de 20 lb du gril lorsque vous le déplacez.



Consignes de sécurité

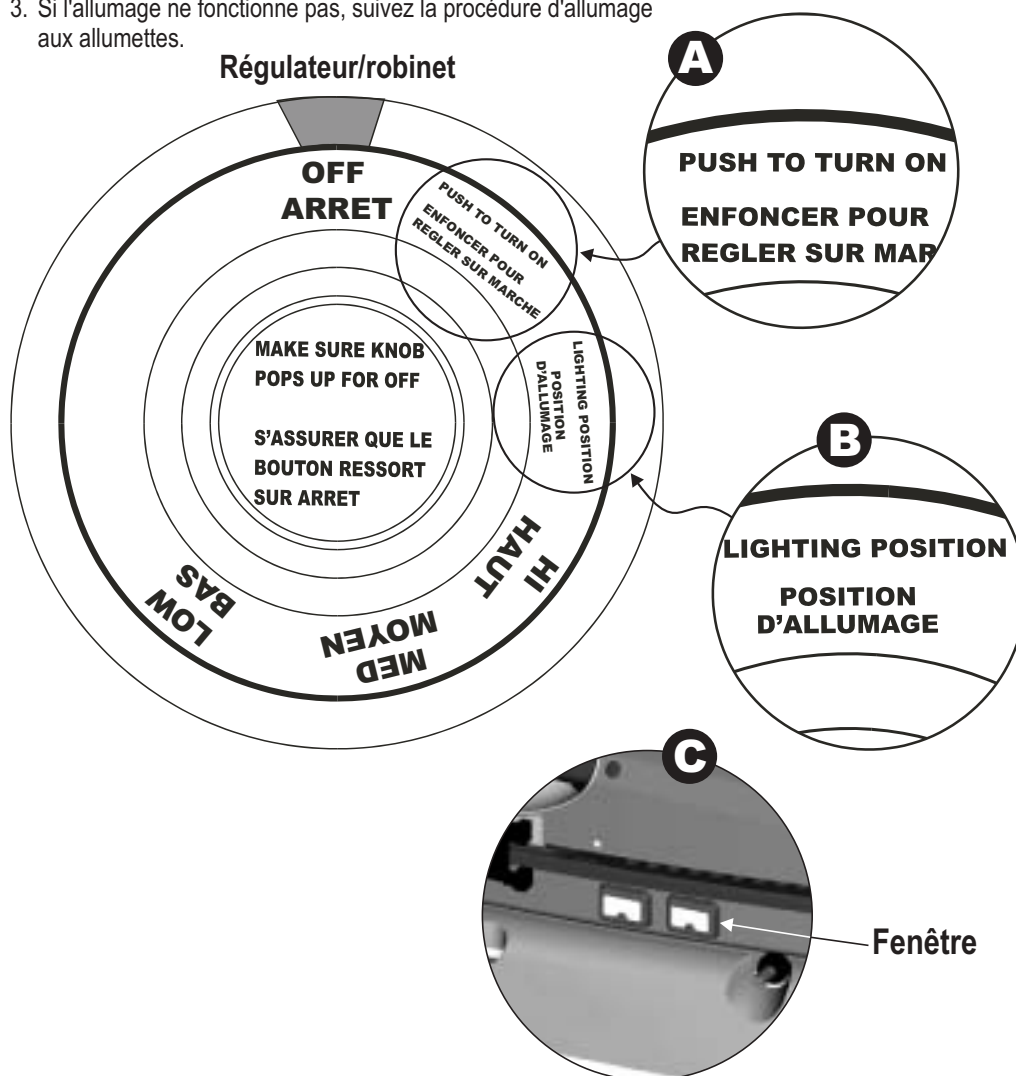
- ▲ La consommation d'alcool ou de médicaments prescrits et non prescrits peut diminuer la faculté du consommateur d'assembler ou d'utiliser de façon sécuritaire cet appareil.
- ▲ Lorsque le gril n'est pas utilisé, débranchez la bouteille de 1 lb ou fermez le robinet de la bouteille de 20 lb.
- ▲ Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il fonctionne ou qu'il est toujours chaud. Donnez à l'appareil le temps de refroidir avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- ▲ Utilisez seulement les ustensiles fournis ou des ustensiles en plastique.
- ▲ La charge maximale que peut supporter l'étagère latérale est de 10 lb.
- ▲ Le régulateur de pression peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le fonctionnement du gril.
- ▲ Si le gril vous pose des problèmes, voir la section de dépannage.
- ▲ Allumez les brûleurs, vérifiez qu'ils sont bien allumés, fermez le couvercle et réchauffez le gril à allure maximale pendant 10 minutes. La cuisson de la peinture et des pièces ne produira d'odeur que la première fois.

Vérification du système d'allumage

Le régulateur/robinet doit être en position d'arrêt (« OFF »). Enlevez la grille de cuisson. Enfoncez le bouton d'allumage rapidement. Vous devriez entendre chaque fois un « clic » et voir une étincelle entre le brûleur et l'électrode. Remettez la grille de cuisson en place. Voir la section sur le dépannage si les clics ou les étincelles ne se produisent pas.

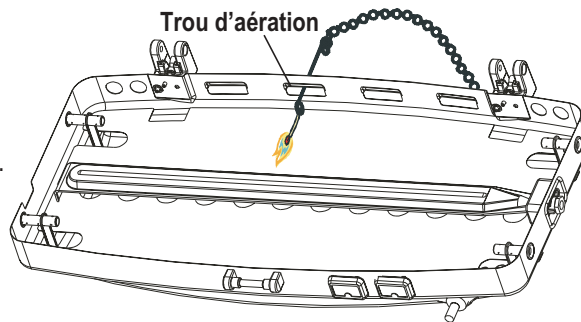
Allumage

1. Tournez le régulateur/robinet en sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'enfoncement pour l'allumage (« PUSH TO TURN ON ») (A), enfoncez-le puis tournez-le en position d'allumage (« LIGHTING POSITION ») (B).
2. Enfoncez le bouton d'allumage rapidement pour allumer. Utilisez la fenêtre (C) pour vous assurer que le brûleur s'allume et reste allumé.
3. Si l'allumage ne fonctionne pas, suivez la procédure d'allumage aux allumettes.



Allumage aux allumettes

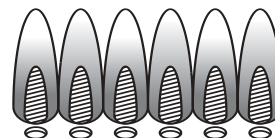
1. Enfoncez le régulateur/robinet et tournez en sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage (« LIGHTING POSITION »).
2. Fixez une allumette sur la tige d'allumage et allumez-la.
3. Insérez l'allumette sur la tige dans le trou d'aération à l'arrière du grill.



	<h2>AVERTISSEMENT</h2>	
<p>Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, mettez le bouton de réglage en position d'arrêt (« OFF »), attendez 5 minutes et essayez de nouveau.</p>		

Contrôle du réglage de flamme

Allumez le brûleur. Regardez par la fenêtre à l'avant du grill et assurez-vous que le brûleur reste allumé pendant que vous tournez le bouton du régulateur de la position maximale (« HIGH ») à la position minimale (« LOW »). Effectuez toujours un contrôle du réglage de la flamme avant chaque utilisation du grill.



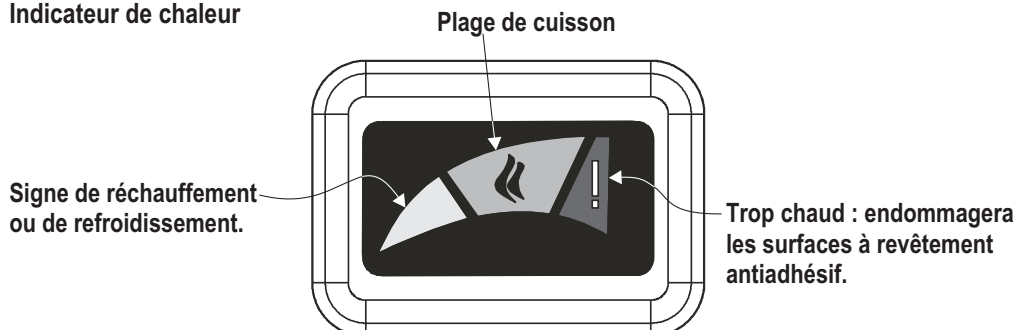
Avant votre premier barbecue

Vérifiez l'étanchéité de votre grill. Allumez les brûleurs, vérifiez qu'ils restent allumés, fermez le couvercle et réchauffez le grill à allure maximale pendant 10 minutes. La cuisson des peintures et des pièces ne produira d'odeur que la première fois.

Pour éteindre le grill

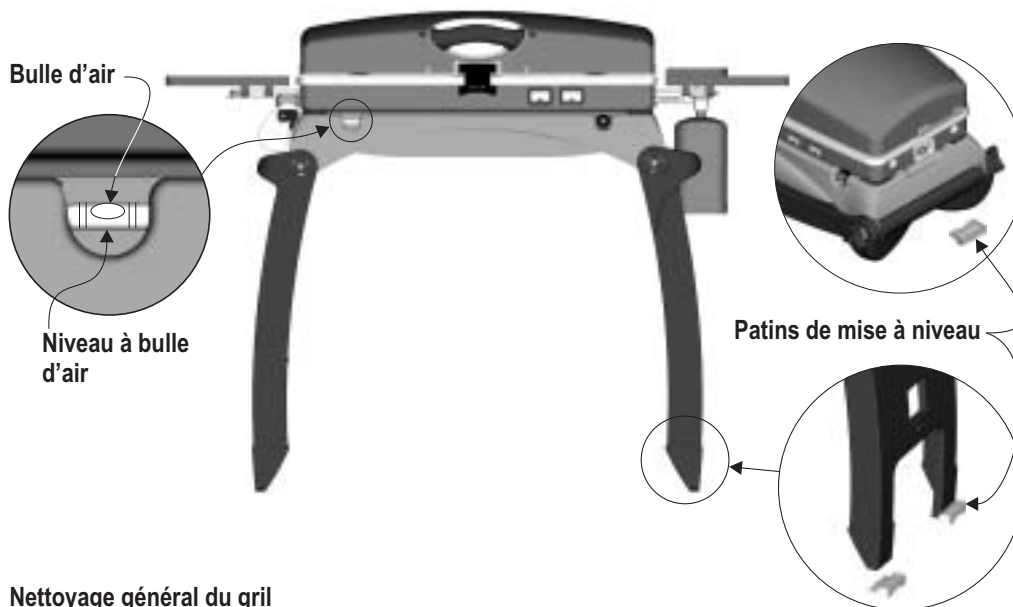
- Tournez le bouton de réglage en position d'arrêt (« OFF »). Assurez-vous que le régulateur/robinet revient en position sortie. Au cas contraire, cessez de l'utiliser et commandez une pièce de rechange.
- Débranchez la bouteille de 1 lb ou fermez le robinet de la bouteille de 20 lb.

Indicateur de chaleur



Placement du grill pour faciliter l'écoulement des graisses

- Pour que les graisses s'écoulent correctement, le grill doit être au même niveau de droite à gauche et légèrement incliné vers l'avant. Le niveau à bulle le socle indiquera si le grill est de niveau.
- Si le sol est inégal, utilisez les patins de mise à niveau fournis et placez-les de la manière requise sous les pieds du grill pour le mettre de niveau. Sur un sol meuble, par exemple le sable d'une plage, enfoncez les pieds dans le sol pour mettre le grill de niveau.
- Quand vous utilisez le grill avec les pieds repliés, placez les patins de mise à niveau à l'envers sous chacun des pieds arrière.



Nettoyage général du grill

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les surfaces intérieures des grills au gaz ne sont pas peintes à l'usine (et ne doivent jamais être peintes). Utilisez une solution puissante de produit détergent et d'eau ou bien utilisez un produit de nettoyage pour grills et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du grill et sur le fond. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour grill ou four aux surfaces peintes.**
- **Étagères latérales en plastique** : lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant. s N'utilisez pas de citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produit de nettoyage concentré sur les étagères latérales en plastique car cela pourrait les endommager ou entraîner leur défaillance.
- **Surfaces de cuisson avec revêtement antiadhésif** : Éteignez le grill avant de le nettoyer. Alors qu'il est toujours chaud, versez un verre d'eau sur la surface de cuisson afin de détacher la graisse et les résidus de nourriture et pour accélérer le refroidissement. Utilisez le peigne de nettoyage fourni pour gratter les taches de graisse et les résidus de nourriture. Essuyez la surface de cuisson au moyen d'un essuie-tout ou d'une éponge. Une fois qu'elle est tout à fait refroidie, la surface de cuisson peut être enlevée et nettoyée à l'eau savonneuse tiède ou bien placée dans un lave-vaisselle.
- **Lèche-frite** : après chaque utilisation, enlevez la lèche-frite et rincez-la à l'eau savonneuse chaude.



MISE EN GARDE



Nettoyez le brûleur avant de l'utiliser après toute période d'entreposage, au début de la saison des barbecues ou après une période d'inactivité d'un mois. Les araignées et les insectes adorent construire leurs nids dans les tubes du brûleur (surtout par temps froid). Ces nids peuvent provoquer des incendies dans les tuyaux du brûleur ou sous le gril.



Toiles d'araignées typiques dans le brûleur.

Voir les instructions de nettoyage détaillées aux pages suivantes.

Nettoyage du brûleur

1. Fermez l'alimentation en gaz au moyen du bouton de réglage et du robinet du réservoir de GPL.
2. Enlevez la surface de cuisson.
3. Démontez le régulateur/robinet du gril.
4. Nettoyez l'extérieur du brûleur à l'eau savonneuse. Débouchez les trous au moyen d'un fil de fer mince. Examinez les trous. Les trous peuvent s'élargir sous l'effet de l'usure et de la corrosion normales. Dès qu'une fissure ou un trou de taille important est découvert, il faut remplacer le brûleur. Le brûleur peut être nettoyé soit sur place, alors qu'il est toujours installé ou après l'avoir démonté.
5. S'il est prévu d'entreposer le gril, il faut enduire le brûleur d'une mince couche d'huile de cuisson. Entourez-le d'une enveloppe de protection afin d'empêcher les insectes d'y entrer.
6. Remettez la surface de cuisson en place.

TRÈS IMPORTANT : Avant de recommencer à cuisiner avec le gril, effectuez un *Contrôle du réglage de la flamme* et avertissements aux pages 2 et 19.

Utilisation et entretien de la surface de cuisson à revêtement antiadhésif.

- N'utilisez que des ustensiles en plastique.
- N'utilisez pas cette surface pour découper des aliments.
- Ne posez pas de chaudrons et de casseroles sur cette surface.
- Ne gardez pas le couvercle fermé pendant plus de 10 minutes sans qu'il n'y ait de nourriture sur le gril. Le revêtement antiadhésif pourrait subir des dommages.

Entreposage de votre gril

- Nettoyez la surface de cuisson et la lèche-frite.
- Lorsque le réservoir de GPL est raccordé au gril, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit qui est bien aéré et hors de portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur.
- Entreposez le gril à l'intérieur SEULEMENT SI le réservoir de GPL est fermé, détaché du gril et entreposé à l'extérieur dans un endroit qui est bien aéré et hors de portée des enfants.
- Effectuez les essais d'étanchéité sur le gril lorsque vous voulez le réutiliser après une période d'entreposage; suivez les instructions de nettoyage du brûleur avant d'allumer le gril

Hygiène alimentaire

Une bonne hygiène alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture des bactéries, respectez la séquences des quatre étapes de base suivante :

Lavez : Lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toute surface à l'eau savonneuse chaude avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

Séparez : Séparez toute viande crue des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre ceux-ci. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir les aliments cuits.

Cuisez : Cuisez la viande et la volaille entièrement afin de tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

Refroidissez : Mettez les aliments cuits et les restants au réfrigérateur sans délai.

Comment déterminer si la viande est cuite à point?

- La viande et la volaille cuites au gril brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer qu'il est visiblement cuit à point. REMARQUE : Ne découpez la nourriture sur la surface de cuisson du gril. Cela peut abîmer la surface de cuisson. Mettez la nourriture sur une assiette pour en contrôler le degré de cuisson, puis remettez-la sur la surface de cuisson au besoin.
- La volaille devrait atteindre 180 ° F; les poitrines, 170 ° F. Les jus qui s'égouttent doivent être transparents et la chair ne doit plus avoir l'aspect rose.
- Les hamburges faits à partir de toute viande hachée ou de volaille devraient atteindre 160 ° F; ils doivent être bruns au centre, sans égouttement de jus rose. Les tranches, rôtis et côtelettes de viande (bœuf, veau et agneau) peuvent être cuits à 145 ° F. Toutes les coupes de porc doivent atteindre 160° F.
- Ne JAMAIS cuire partiellement la viande ou la volaille pour terminer la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toute bactérie dangereuse.
- Lorsque vous réchauffez des aliments à emporter ou des viandes entièrement cuites, comme les hot-dogs, cuisez-les au gril à 165 ° F ou jusqu'à ce que de la vapeur s'en échappe.

Dépannage

Problème	Explication possible	Mesure préventive/correctives
Le dispositif d'allumage n'allume pas le brûleur	<p>L'électrode et le brûleur sont mouillés.</p> <p>L'électrode est fendue ou cassée; « des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure ».</p> <p>Mauvais contact ou fil débranché.</p> <p>Court-circuit (étincelles) dans le câble entre le dispositif d'allumage et l'électrode.</p> <p>Dispositif d'allumage défectueux.</p>	<p>Séchez en essuyant avec un chiffon.</p> <p>Remplacez l'électrode.</p> <p>Rebranchez ou remplacez le câble d'allumage.</p> <p>Rebranchez ou remplacez le câble d'allumage.</p> <p>Remplacez le dispositif d'allumage.</p>
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	<p>Aucun gaz ne s'écoule.</p> <p>Écoulement de gaz bloqué.</p> <p>Est-ce que le bouton du régulateur/robinet reste enfoncé?</p> <p>Le brûleur est détaché du robinet.</p>	<p>Vérifiez que le réservoir de GPL n'est pas vide.</p> <p>Nettoyez le brûleur.</p> <p>Remplacez par des pièces Thermos.</p> <p>Vérifiez que toutes les étapes d'assemblage ont été suivies.</p>
Les flammes s'éteignent.	<p>Vent fort ou qui souffle en bourrasques.</p>	<p>Tournez le gril pour faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes.</p>
Retour de flamme (incendie dans les tubes du brûleur)	<p>Le brûleur est bloqué.</p>	<p>Nettoyez le brûleur.</p>

Véhicules de plaisance

THERMOS GRILLS a approuvé l'utilisation du gril Grill2Go^{MC} avec certains véhicules de plaisance sous réserve des dispositions suivantes :

- Le gril Grill2Go^{MC} doit être raccordé directement à un réservoir supplémentaire de 20 ou 30 lb approuvé par DOT/TC et qui est attaché au véhicule de plaisance. Le gril Grill2Go^{MC} ne doit être raccordé nulle part au système d'alimentation au gaz du véhicule de plaisance excepté directement au réservoir.
- Le réservoir supplémentaire de 20 ou 30 lb est disponible chez votre concessionnaire de véhicules de plaisance et doit être installé sur le véhicule de plaisance conformément aux normes en vigueur pour les véhicules de plaisance.
- Le raccordement du réservoir au gril doit être effectué au moyen d'un tuyau homologué d'au moins 15 pieds, lequel est disponible chez votre concessionnaire de véhicules de plaisance.
- Le gril Grill2Go^{MC} doit toujours être utilisé à une distance d'au moins 10 pieds de la carrosserie du véhicule de plaisance.
- N'utilisez jamais le gril Grill2Go^{MC} dans un espace fermé ou sous une surface telle qu'un auvent ou un grillage-moustiquaire car cela pourrait provoquer un incendie.

THERMOS®

Une division de W.C. Bradley Company

P.O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

Certified Grill Parts and Accessories^{MD}, Char-Broil et dessin^{MD}, Char-Broil (Gas Gill Briquettes)^{MD}, Char-Diamonds^{MD}, Cooking Zone et dessin^{MD}, Diamond Flame^{MD}, Executive Chef^{MD}, Faststart^{MD}, Flare Fighter^{MD}, FlavorMaster^{MD}, Gas Grill Silhouette et dessin^{MD}, H2O Smoker^{MD}, Lava Flame^{MD}, MasterFlame^{MD}, MasterFlame Precision Cookin System^{MD}, PowerSpark^{MD}, Quantum^{MD}, VIP^{MD}, PrecisionFlame et dessin^{MD}, Sierra^{MD} et TruFlame^{MD} sont des marques de commerce déposées appartenant à W.C. Bradley Company. Thermos^{MD} est une marque de commerce déposée appartenant à la société Thermos et aux sociétés qui lui sont affiliées.

Artisan Collection par Char-Broil^{MC}, C3 et dessin^{MC}, Char-Broil et dessin^{MC}, Flame Design^{MC}, FlavorTents^{MC}, Grill 2 Go^{MC}, Grillin' Stick^{MC}, Keeper of the Flame^{MC}, Keepers of the Flame^{MC}, Natural Grip^{MC}, Outdoor Cooking Collection et dessin^{MC}, Patio Bistro^{MC}, PrecisionFlame^{MC}, Pro-Check^{MC}, QuickSet Grills et dessin^{MC}, SmokerTents^{MC}, The Big Easy^{MC}, The Minute Grill^{MC}, The Edge^{MC}, The Tuscan Collection^{MC} and The Urban Grill^{MC} sont des marques de commerce appartenant à W.C. Bradley Company. Universal Grill Parts et leur dessin^{MC} sont des marques de commerce appartenant à la société Thermos et aux sociétés qui lui sont affiliées.

Protégé en vertu d'un ou de plusieurs des brevets des États-Unis suivants : 4,598,692; 4,624,240; 4,747,391; 4,747,391; 4,817,583; 4,924,846; 4,989,579; 5,003,960; 5,076,256; 5,076,257; 5,090,398; 5,109,834; 5,224,676; 5,277,106; 5,421,319; 5,441,226; 5,452,707; 5,458,309; 5,566,606; 5,566,606; 5,579,755; 5,582,094; 5,613,486; 5,649,475; 5,706,797; 5,711,663; 5,765,543; 5,931,149; 5,996,573; 6,095,132; 6,135,104; 6,173,644B1; 6,279,566; 6,397,731; 6,418,923; 6,439,222; 6,523,461; D282,619; D339,714; D341,292; D343,337; D358,059; D361,466; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D416,441; D417,587; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D456,202S; D460,313 et D461,359. Au Canada : 87743; 87744; 92607; 92608 et 1,316,424. D'autres brevets sont en instance.