

# MANUEL D'UTILISATION

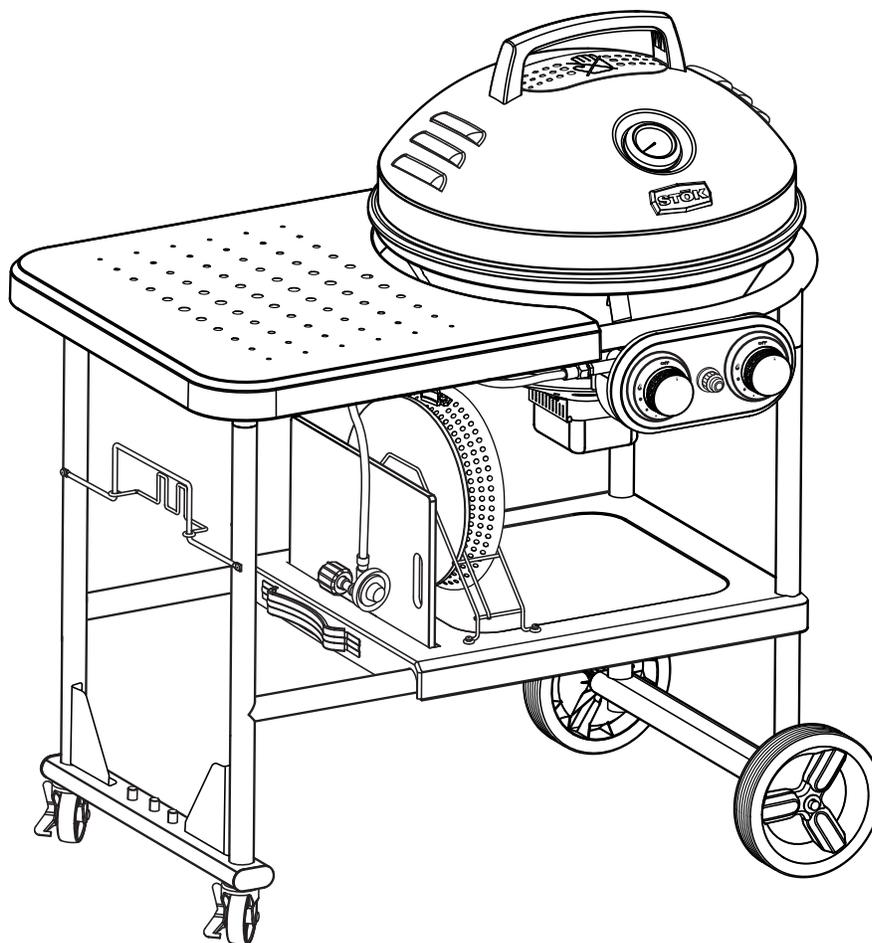
## Island™ Grille

### SGP2220SB/SGP2220



BOUTEILLE DE GPL  
VENDUE SÉPARÉMENT

UTILISER À L'EXTÉRIEUR  
SEULEMENT



Visitez le site Web de STÖK™ à l'adresse suivante : [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

**⚠ DANGER :**

Le non-respect des instructions fournies dans ce manuel d'utilisation entraînera des BLESSURES GRAVES, voire MORTELLES.



**NOTE À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR :** Remettre ce manuel d'utilisation au propriétaire du gril à titre de référence.

**CONSERVER CE MANUEL POUR FUTURE RÉFÉRENCE**

## TABLE DES MATIÈRES

■ Introduction .....	2
■ Règles de sécurité générales .....	3-4
■ Règles de sécurité particulières .....	4
■ Symboles.....	5
■ Caractéristiques .....	6-7
■ Pièces détachées .....	8
■ Assemblage.....	9-18
■ Utilisation.....	19-21
■ Entretien .....	22-23
■ Recherche de pannes.....	24
■ Garantie .....	25
■ Commande de pièces/réparation.....	page arrière

## INTRODUCTION

Cet parrilla offre de nombreuses fonctions destinées à rendre son utilisation plaisante et plus satisfaisante. Lors de la conception de ce produit, l'accent a été mis sur la sécurité, les performances et la fiabilité, afin d'en faire un outil facile à utiliser et à entretenir.

### DANGER :

Si une odeur de gaz se dégage :

1. Fermer l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteindre le feu.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, s'éloigner du gril et appeler immédiatement le fournisseur de gaz ou le service des incendies.

### DANGER :

Un assemblage, une modification, un ajustement, un service ou un entretien inadéquats peuvent causer la mort, des lésions corporelles ou des dommages matériels. Lire attentivement les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien décrites dans le présent manuel avant d'assembler ou d'employer le gril ou d'en faire l'entretien.

### AVERTISSEMENT :

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité du gril ou d'un autre appareil.
- Ne pas entreposer une bouteille de GPL qui n'est pas branchée aux fins d'utilisation à proximité du gril ou d'un autre appareil.

### DANGER :

L'utilisation du gril à l'intérieur ou dans un espace confiné crée des risques d'intoxication au monoxyde de carbone pouvant entraîner de sérieux problèmes de santé, voire une issue fatale.

To register your STOK  
product, please visit:  
<http://register.stokgrills.com>

Pour enregistrer votre  
produit de STOK,  
s'il vous plaît la visite:  
<http://register.stokgrills.com>

Para registrar su producto  
de STOK, por favor visita:  
<http://register.stokgrills.com>

# RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

## **⚠ AVERTISSEMENT :**

**Lire et veiller à bien comprendre toutes les instructions.** Le non-respect de toutes les instructions ci-dessous peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

## LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Cet appareil doit être installé conformément aux plus récents codes locaux. En l'absence de tels codes, utiliser :
  - États-Unis :
    - National Fuel Gas Code, la norme de l'American National Standards Institute ANSI Z223.1/de la National Fire Protection Association NFPA 54
    - LP gas Code, la norme NFPA 58
  - Canada:
    - le Code d'Installation du gaz naturel et du propane, la norme de l'Association canadienne de normalisation CSA B149.1
    - le Code d'Installation du gaz naturel et du propane, la norme de l'Association canadienne de normalisation CSA B149.1
- Si un accessoire nécessitant une source d'électricité extérieure est utilisé sur le gril, il doit être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de tels codes, utiliser :
  - États-Unis : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70
  - Canada : le Code canadien de l'électricité, la norme CSA C22.1
- Cet appareil doit être utilisé à l'extérieur seulement et pas dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos.
- Ne jamais utiliser ou installer l'appareil sur des bateaux et dans des véhicules récréatifs (VR).
- Le gril doit être tenu à l'écart des surfaces combustibles par un minimum de 36 po (914 mm) de l'arrière du gril et de 36 po (914 mm) des côtés du gril.

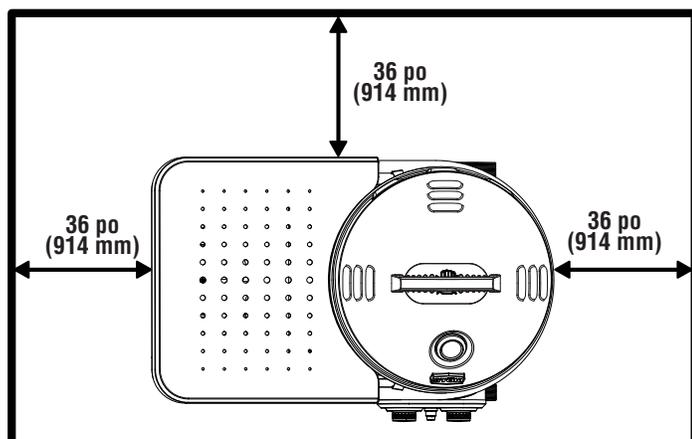


Fig. 1

- Le gril ne doit pas être utilisé sous un toit combustible.
- Garder l'entourage de cet appareil libre de toute matière combustible, d'essence et de tous autres liquides et vapeurs inflammables.
- Ne pas gêner la circulation d'air de combustion et de ventilation.
- Maintenir les ouvertures de ventilation de la gaine de la bouteille dégagées et libres de tout débris.
- Ce gril ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Ne jamais déplacer le gril pendant l'utilisation ou s'il est encore chaud.
- Ne jamais utiliser le gril à l'intérieur. Des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler dans la pièce.
- Toujours couper la sortie de gaz sur la bouteille de GPL (le propane liquide est également appelé gaz de pétrole liquéfié) lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Débrancher la bouteille avant d'entreposer l'appareil.
- Ne modifier le gril en aucune façon.
- Ne pas utiliser cet appareil s'il n'est pas correctement assemblé et si toutes les pièces ne sont pas bien fixées.
- Ne jamais tenter d'allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé. L'accumulation de gaz non brûlé dans le gril fermé est dangereuse.
- Examiner le tuyau pour des dommages avant chaque utilisation. Si le tuyau montre des signes d'abrasion ou d'usure excessive, ou s'il est coupé, le remplacer avant d'utiliser le gril. Le tuyau de remplacement doit être conforme aux indications du fabricant de l'appareil.
- Garder les enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance.
- Ne pas utiliser de charbon de bois, de briquettes de céramique ou de pierres volcaniques dans un gril au gaz.
- En cas d'incendie de graisse, fermer le brûleur. Ne pas tenter d'éteindre ce type d'incendie avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre de type BC ou étouffer au moyen de terre, de sable, ou d'hydrogénocarbonate de sodium.
- Tenir les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en combustible loin des surfaces brûlantes.
- Ne pas entreposer de bouteilles de GPL de recharge à proximité de l'appareil ou sous celui-ci. En cas de non-respect de ces instructions, un incendie peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- Ne jamais remplir la bouteille de GPL au-delà de 80 % de sa capacité. Une bouteille trop remplie ou rangée de façon inappropriée constitue un danger en raison de la possibilité de fuite de gaz provenant de la soupape de sûreté. En cas de non-respect de ces instructions, un incendie peut entraîner la mort ou des blessures graves.
- N'utiliser que des bouteilles de GPL dont la vanne est protégée par un collet.
- Si une fuite est détectée, s'éloigner de la bouteille de GPL et appeler le service des incendies.

## RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Ce type de gril n'est pas conçu pour une utilisation sur un bateau, dans un VR, dans une caravane ou dans une autocaravane.
- Ne pas utiliser le gril avant d'avoir vérifié et confirmé son étanchéité.
- Procéder à l'inspection et au nettoyage des tubes des brûleurs/buses périodiquement pour en retirer les insectes ou les nids d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous le gril.
- Les bouteilles GPL doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou un autre espace confiné.
- Ne pas utiliser le gril sous l'influence d'alcool, de drogues ou de médicaments.
- Rester vigilant et garder le contrôle. Se montrer attentif et faire preuve de bon sens. Ne pas utiliser le gril en état de fatigue.

## RÈGLES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Utiliser le gril seulement avec le gaz propane et l'ensemble de régulateur et vanne fourni.
- Vérifier s'il y a des fuites avant d'utiliser le gril. Procéder à cette vérification même si l'appareil a été assemblé au magasin.
- Ne pas utiliser le gril s'il y a une fuite de gaz.
- Ne pas utiliser de flamme pour chercher la provenance d'une fuite de gaz.
- Si le brûleur s'éteint pendant la cuisson, fermer le robinet de gaz. Ouvrir le capot et attendre cinq minutes avant de tenter de rallumer.
- Ne jamais se pencher vers la surface d'un gril ouvert ni mettre les mains ou les doigts sur une surface chaude.
- Bien nettoyer le gril régulièrement.
- Ne pas obstruer les trous de ventilation qui se trouvent sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- Ne jamais essayer d'utiliser un gril ni aucune pièce qui ont été endommagés ou exposés à un incendie.
- Le propane n'est pas du gaz naturel. Ne pas tenter de convertir ce gril au gaz naturel, puisque cela annulera la garantie et que c'est extrêmement dangereux.
- Mettre le capuchon antipoussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utiliser à cette fin que le type de capuchon antipoussière fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.
- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité du gril ou d'un autre appareil.
- Porter des mitaines ou des gants résistants à la chaleur et employer des ustensiles à long manche pour cuisiner sur le gril.
- Résidents d'immeubles d'habitation : Vérifier auprès des gestionnaires pour connaître les exigences et les codes de prévention des incendies applicables à l'utilisation d'un gril au propane sur les lieux.
- Conserver ces instructions. Les consulter fréquemment et les utiliser pour instruire les autres utilisateurs éventuels. Si ce gril est prêté, il doit être accompagné de ces instructions.

### PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

#### AVERTISSEMENT :

Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation du gril contiennent des substances chimiques reconnues par l'État de la Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres dommages au système reproducteur. Pour réduire le risque d'exposition à ces substances, toujours utiliser le gril dans un lieu bien ventilé. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb ou des composés de plomb qui, selon l'État de la Californie, peuvent causer le cancer, des anomalies congénitales et d'autres dommages au système reproducteur. **Bien se laver les mains après toute manipulation.**

Afin de réduire l'exposition à ces substances, toujours utiliser cet appareil conformément au manuel d'utilisation. Ventiler adéquatement les lieux pour toute cuisson au gaz. Au Massachusetts : L'installation d'appareils au gaz doit être effectuée par un plombier ou un installateur certifié par l'État. Une valve manuelle en T homologuée doit être installée sur le tuyau d'alimentation de l'appareil. Cette exigence s'applique aux appareils au gaz naturel et au propane installés de façon permanente. Elle ne s'applique pas aux installations portatives au propane utilisant une bouteille de 9,09 kg (20 lb).

## SYMBOLES

Les termes de mise en garde suivants et leur signification ont pour but d'expliquer le degré de risques associé à l'utilisation de ce produit.

SYMBOLE	SIGNAL	SIGNIFICATION
	<b>DANGER :</b>	Indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, aura pour conséquences des blessures graves ou mortelles.
	<b>AVERTISSEMENT :</b>	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou mortelles.
	<b>ATTENTION :</b>	Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.
	<b>ATTENTION :</b>	(Sans symbole d'alerte de sécurité) Indique une situation pouvant entraîner des dommages matériels.

Certains des symboles ci-dessous peuvent être utilisés sur produit. Veiller à les étudier et à apprendre leur signification. Une interprétation correcte de ces symboles permettra d'utiliser produit plus efficacement et de réduire les risques.

SYMBOLE	NOM	DÉSIGNATION / EXPLICATION
	Symbole d'alerte de sécurité	Indique un risque de blessure potentiel.
	Lire le manuel d'utilisation	Pour réduire les risques de blessures, l'utilisateur doit lire et veiller à bien comprendre le manuel d'utilisation avant d'utiliser ce produit.
	Surface brûlante	Pour éviter les risques de blessures ou de dommages, éviter tout contact avec les surfaces brûlantes.

# CARACTÉRISTIQUES

## FICHE TECHNIQUE

Puissance BTU .....25 000  
Surface totale du gril .....0,23 m<sup>2</sup> (363 po carré)  
Hauteur de la surface de grillage .....851 mm (33,5 po)

Source de combustible .....Propane (non compris)  
Convertible au gaz naturel..... Non

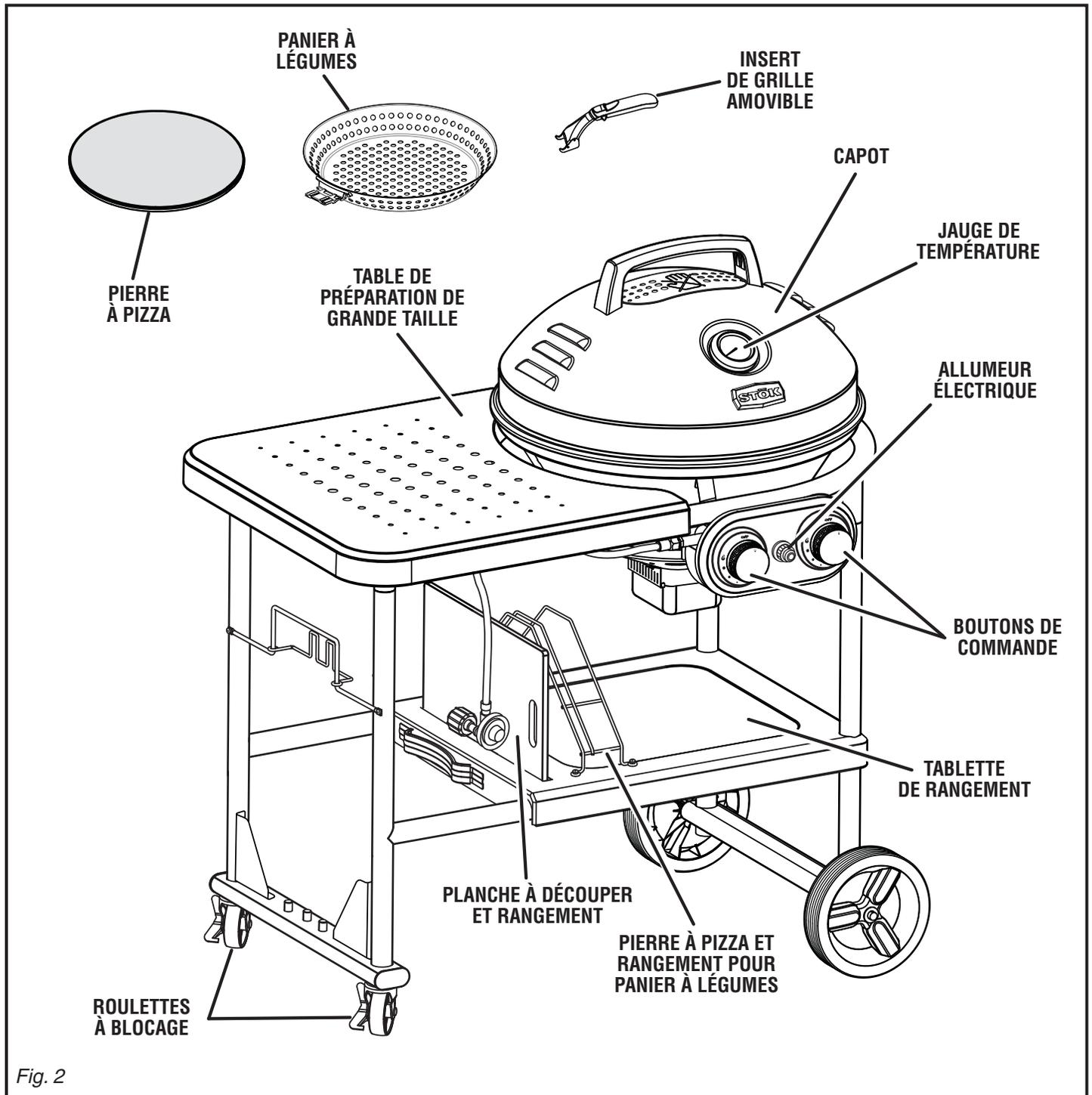


Fig. 2

## CARACTÉRISTIQUES

### CONNAÎTRE SON GRIL

*Voir la figure 2.*

L'utilisation sûre de ce gril exige une compréhension des renseignements figurant sur gril et contenus dans le manuel d'utilisation, ainsi qu'une bonne connaissance du projet entrepris. Avant d'utiliser ce gril, se familiariser avec toutes ses caractéristiques et règles de sécurité.

### PLANCHE À DÉCOUPER ET RANGEMENT

Situé sous la surface de préparation large, le lave-vaisselle bord de coupe sûre est prévu pour couper en dés et pratiques de coupe.

### ALLUMEUR ÉLECTRIQUE

L'allumeur utilise une pile AAA qui allume les brûleurs à gaz quand il est enfoncé.

### CAPOT

Le capot émaillé en porcelaine peut être suspendu sur le côté du gril. Le capot doit être en place lorsque le gril n'est pas utilisé afin de protéger contre la pluie.

**NOTE :** Pour obtenir de meilleurs résultats sur le gril, garder le capot fermé pendant la cuisson.

### INSERT DE GRILLE AMOVIBLE

Permet de facilement insérer et de supprimer une série d'insertions de cuisson STÖK .

### TABLE DE PRÉPARATION DE GRANDE TAILLE

La table de préparation de grande taille offre un espace idéal pour préparer les aliments et pour garder les ingrédients et ustensiles à portée de la main.

### TABLETTE DE RANGEMENT

Une tablette pratique permet de ranger des ustensiles et des plats à proximité.

### DESIGN MOBILE AVEC ROULETTES À BLOCAGE

Le gril est conçu pour être facilement déplacé et verrouillé sur place en toute sécurité grâce à ses roulettes à blocage.

### PIERRE À PIZZA

Confectionner une pizza de qualité de four à brique à l'aide du gril et de la pierre à pizza en céramique poreuse. La pierre à pizza absorbe la chaleur pour promouvoir une cuisson uniforme. La pierre se décolore avec le temps mais ceci n'affectera en rien sa performance.

### INSERT DE GRILLE AMOVIBLE

Retirer un ou les deux inserts de grilles ronds en fonte, revêtus de porcelaine, lorsque l'on utilise la pierre à pizza ou le panier à légumes.

### JAUGE DE TEMPÉRATURE

La jauge de température dans le capot mesure la température de l'air à l'intérieur du gril. La température de l'air est toujours inférieure à la température de la surface de cuisson.

### PANIER À LÉGUMES

Fabriqué en acier revêtu de porcelaine, le panier à légumes conserve les ingrédients les plus petits bien à l'intérieur. Le panier permet de préparer de généreuses portions tout en grillant le reste du repas. La base ronde peu profonde et les côtés incurvés permettent de facilement tourner les aliments.

# PIÈCES DÉTACHÉES

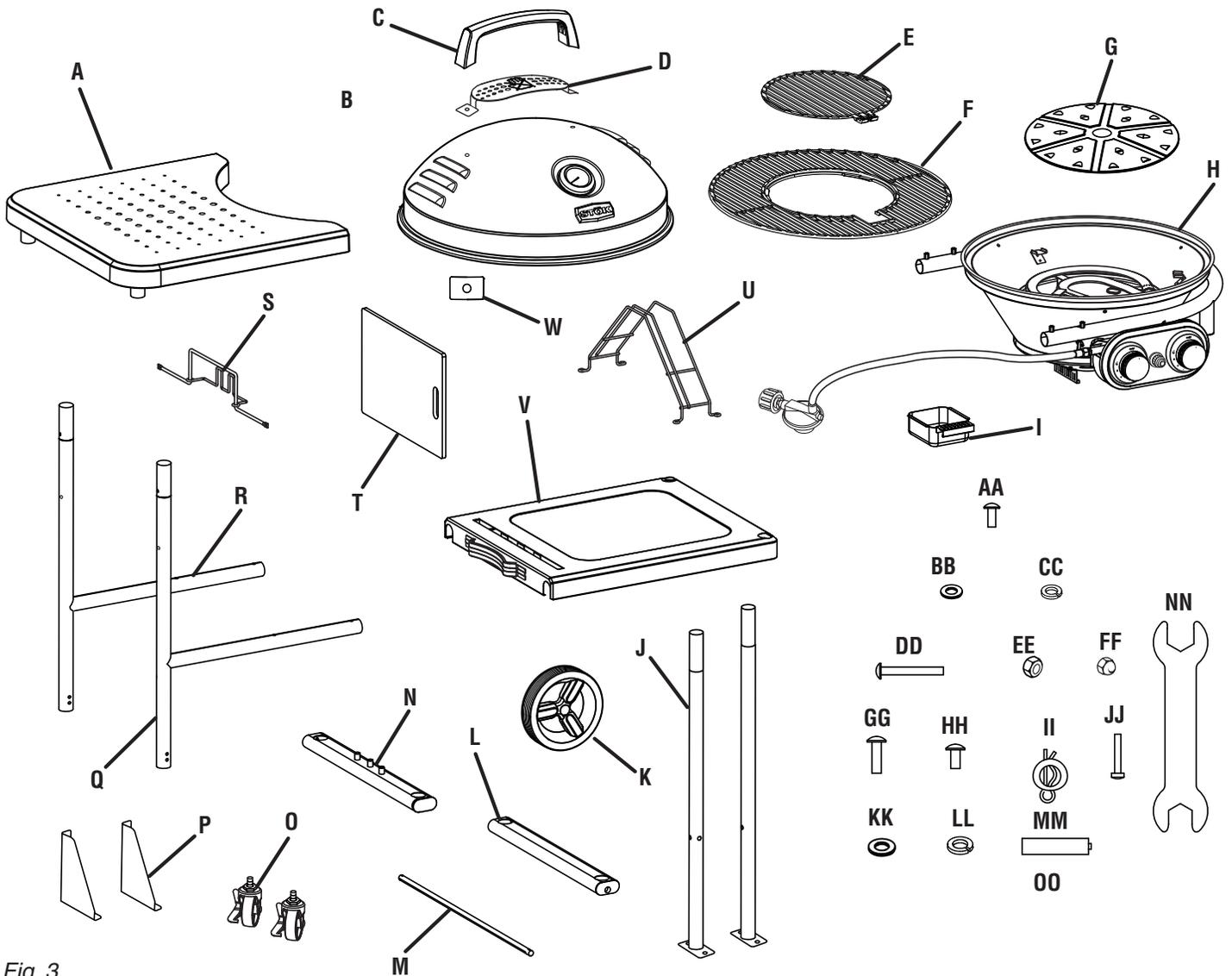


Fig. 3

Description	Qté	Description	Qté
A - Grande table de préparation .....	1	T - Plaque à découper .....	1
B - Capot.....	1	U - Porte-inserts.....	1
C - Poignée du capot.....	1	V - Tablettes de rangement.....	1
D - Écran de chaleur.....	1	W - Rondelle en fibre .....	2
E - Insérer grille .....	1	<b>SACHET BUILLE DE QUINCAILLERIE</b>	
F - Grille.....	1	AA - Vis (M5 X 12 mm) .....	29
G - Tente burner .....	1	BB - Rondelle plate (M5) .....	16
H - Cuve .....	1	CC - Rondelle de blocag (M5) .....	16
I - Tasse de graisse .....	1	DD - Vix (M5 X 40 mm) .....	2
J - Pieds du côté droit .....	2	EE - Écrou (M5) .....	2
K - Roue .....	2	FF - Écrou borgne (M4) .....	1
L - Roue bretelles.....	1	GG - Vis (M6 x 25 mm) .....	2
M- Essieu.....	1	HH - Vis (M6 x 12 mm) .....	4
N - Caster bretelles.....	1	II - Goupille fendue et rondelle .....	2
O - Roulettes .....	2	JJ - Boulon (M4 X 20 mm).....	1
P - Goussets .....	2	KK - Rondelle plate (M6) .....	6
Q - Ensemble du pied gauche. A.....	1	LL - Rondelle de blocage (M6).....	6
R - Ensemble du pied gauche. B.....	1	MM- Pile AAA.....	1
S - Support de retenue du réservoir.....	1	NN - Outil à roulettes .....	1

## ASSEMBLAGE

### DÉBALLAGE

Ce produit doit être assemblé.

- Sortir soigneusement la grille du carton et la poser sur un plan de travail horizontal.

**NOTE:** Cet gril est lourd. Pour éviter des problèmes lombaires, garder les genoux pliés, soulever avec les jambes, pas avec le dos et demander de l'aide lorsque nécessaire.

#### **AVERTISSEMENT :**

Ne pas utiliser le produit si, en le déballant, vous constatez que des éléments figurant dans la liste des pièces détachées sont déjà assemblés. Certaines pièces figurant sur cette liste n'ont pas été assemblées par le fabricant et exigent une installation. Le fait d'utiliser un produit qui a été assemblé de façon inadéquate peut entraîner des blessures.

- Inspeccione cuidadosamente la grille para verificar que no haya sufrido ninguna rotura o daño durante el transporte.
- Ne pas jeter les matériaux d'emballage avant d'avoir soigneusement examiné la grille, s'être assuré qu'aucune pièce ne manque et avoir procédé à un essai satisfaisant.
- Si des pièces manquent ou sont endommagées, téléphoner au 1-800-847-5993.

#### **AVERTISSEMENT :**

Si des pièces manquent ou sont endommagées, ne pas utiliser ce produit avant qu'elles aient été remplacées. Le fait d'utiliser ce gril même s'il contient des pièces endommagées ou s'il lui manque des pièces peut entraîner des blessures graves.

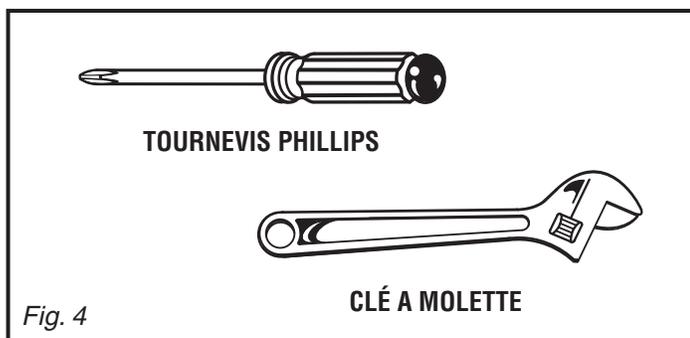
#### **ATTENTION :**

Certaines pièces ont des bords tranchants susceptibles de provoquer des blessures personnelles. Porter des gants de protection si besoin est.

### OUTILS NÉCESSAIRES

Voir la figure 4.

Les outils suivants (non inclus ou dessiné pour escalader) sont nécessaires pour effectuer l'assemblage et les réglages.



### ÉTAPE 1 : ASSEMBLAGE DES PIEDS DU CÔTÉ DROIT

Voir la figure 5.

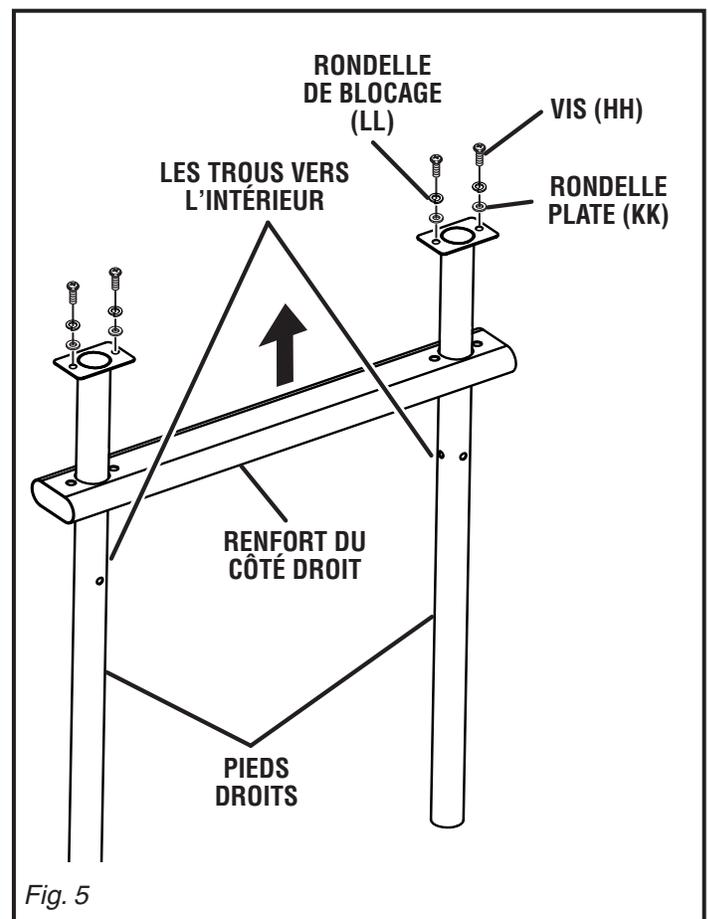
Retirer le matériel suivant de la plaquette :

- HH - 4 Vis (M6 x 12 mm)
- KK - 4 Rondelle plates (M6)
- LL - 4 Rondelle de blocage (M6)

- Glisser le renfort du côté droit sur les pieds du côté droit.  
**NOTE :** S'assurer que les trous sur les pieds font face vers l'intérieur.

Glisser une rondelle de blocage (LL) et une rondelle plate (KK) sur chaque vis (HH) et à travers les trous du renfort.

- Serrer les vis fermement.



## ASSEMBLAGE

### ÉTAPE 2 : ASSEMBLAGE DE LA TABLETTE DE RANGEMENT AUX PIEDS DU CÔTÉ DROIT

Voir la figure 6.

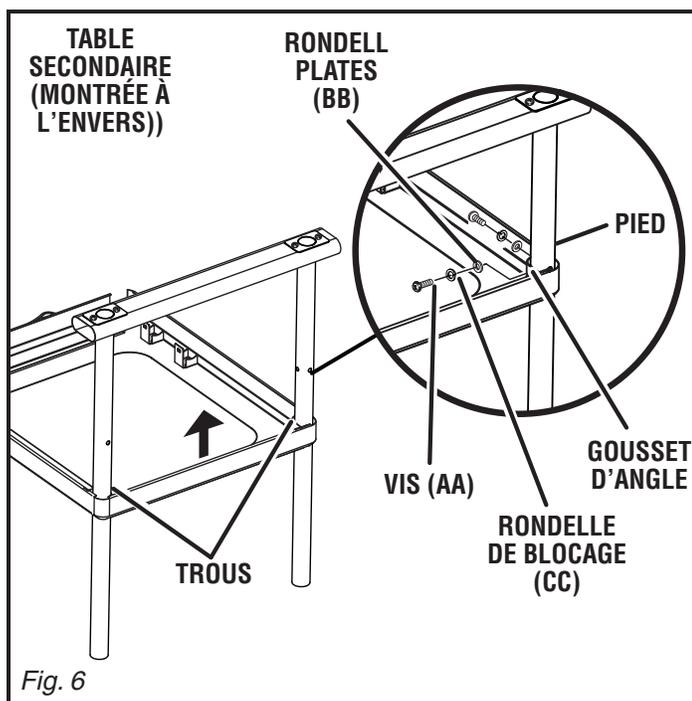
Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**AA** - 4 Vis (M5 x 12 mm)

**BB** - 4 Rondelle plates (M5)

**CC** - 4 Rondelle de blocage (M5)

- Tourner la tablette de rangement à l'envers et la glisser sur les pieds du côté droit. Les pieds doivent passer à travers les supports en coin situés sur le dessous de la tablette.
- Aligner les trous du pied avec ceux du support en coin.
- Glisser une vis (**AA**), une rondelle de blocage (**CC**), et une rondelle plate (**BB**) à travers le gousset d'angle et dans la pate.
- Répéter les étapes pour l'autre vis et l'autre patte.



### ÉTAPE 3 : ASSEMBLAGE DES SECTIONS DU PIED DU CÔTÉ GAUCHE À LA TABLETTE DE RANGEMENT

Voir la figure 7.

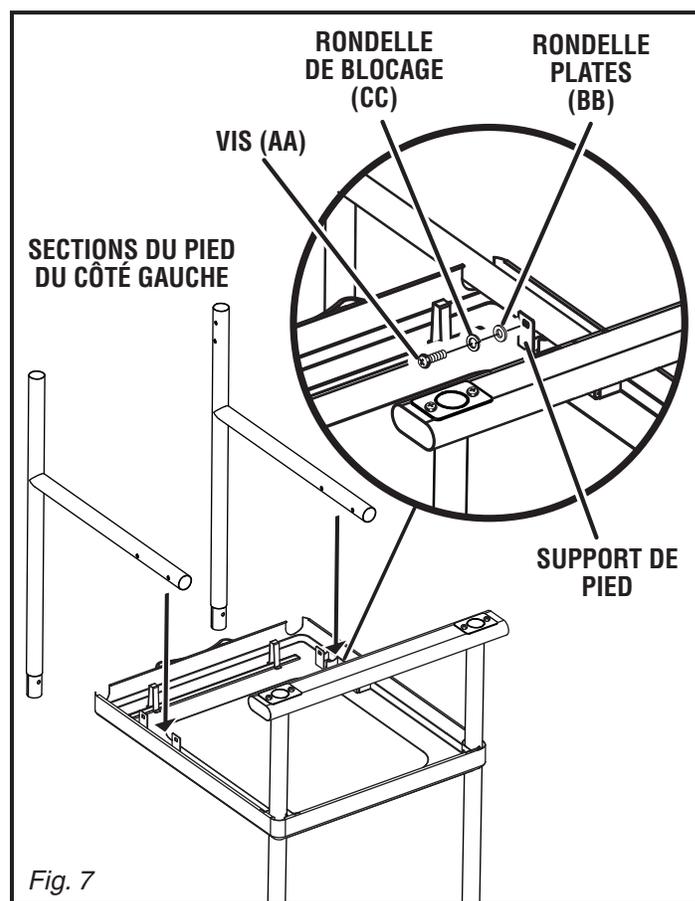
Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**AA** - 4 Vis (M5 x 12 mm)

**BB** - 4 Rondelle plates (M5)

**CC** - 4 Rondelle de blocage (M5)

- Insérer chaque section du pied gauche à travers les fentes sur le dessous de la tablette de rangement.
- Aligner les trous des sections du pied gauche avec ceux du support du pied gauche.
- Glisser une rondelle de blocage (**CC**) et une rondelle plate (**BB**) sur chaque vis (**AA**) et insérer les vis à travers les trous du support et du pied. Serrer les vis fermement.
- Répéter les étapes pour l'autre vis et l'autre patte.



## ÉTAPE 4 : INSTALLATION DU RENFORT DU CÔTÉ GAUCHE ET DES ROULETTES

Voir la figure 8.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**NN** - outil à roulettes

- Fixer le renfort du côté gauche sur chacune des sections du pied, en alignant les trous de chaque côté du renfort avec les trous de la section du pied.
- Enfiler les roulettes dans les trous de l'ensemble du pied gauche.
- Serrer les roulettes, tel qu'indiqué, avec l'outil à roulettes (**NN**).
- Verrouiller les roulettes.

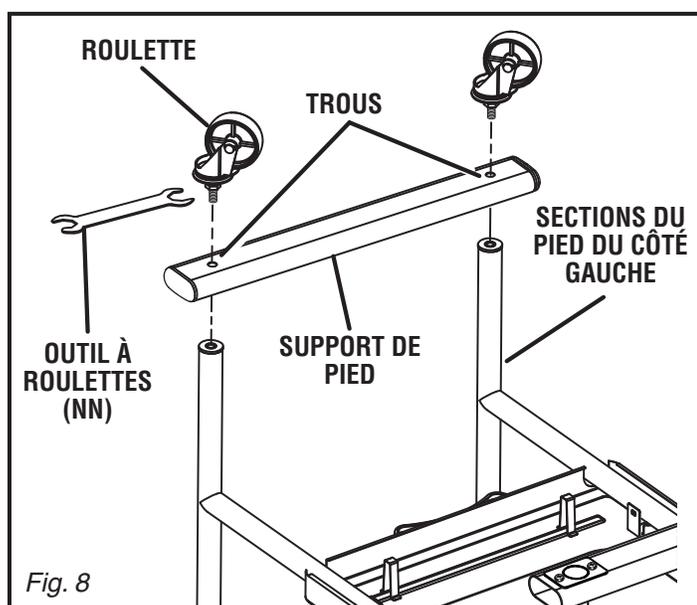


Fig. 8

## ÉTAPE 5 : INSTALLATION DES ROULETTES

Voir la figure 9.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**II** - Goupille et la rondelle

- Faire glisser l'essieu tout au long du trou d'essieu dans le renfort du pied droit, de sorte que l'essieu soit visible aux deux extrémités.
- Sur chaque bout de l'essieu, poser une roulette puis une rondelle plate et fixer le tout avec une goupille (**II**) fendue, tel qu'illustré.

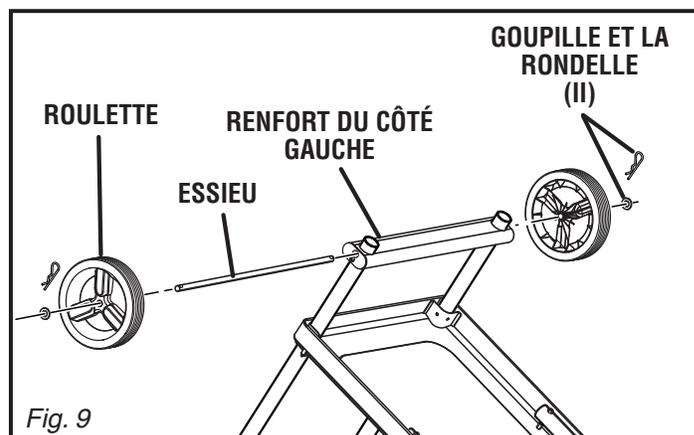


Fig. 9

## ÉTAPE 6 : ASSEMBLAGE DE LA TABLE DE PRÉPARATION À LA CUVE

Voir la figure 10.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**AA** - 4 Vis (M5 x 12 mm)

**BB** - 4 Rondelle de plates (M5)

**CC** - 4 Rondelle de blocage (M5)

- Déposer la cuve à l'envers sur une surface plate.
- Glisser la table de préparation dans les tuyaux sur les côtés de la cuve.
- Aligner les trous des supports des côtés gauche et droit avec les trous dans le tuyau de la cuve.
- Glisser une rondelle de blocage (**CC**) et une rondelle plate (**BB**) sur chaque vis (**AA**).
- Insérer les vis (**AA**) dans les trous des tubes de la cuve et les serrer fermement.

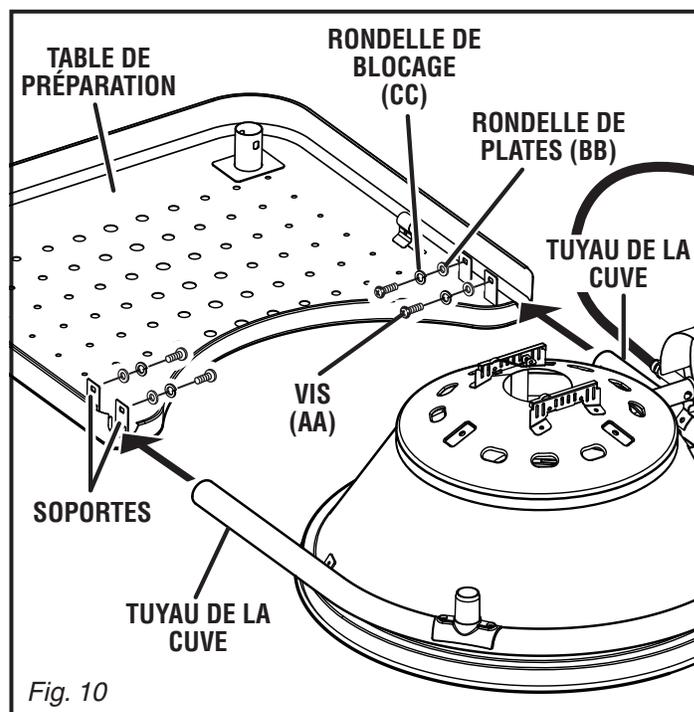


Fig. 10

## ASSEMBLAGE

### ÉTAPE 7 : ASSEMBLING THE FRAME TO THE FIREBOX

Voir la figure 11.

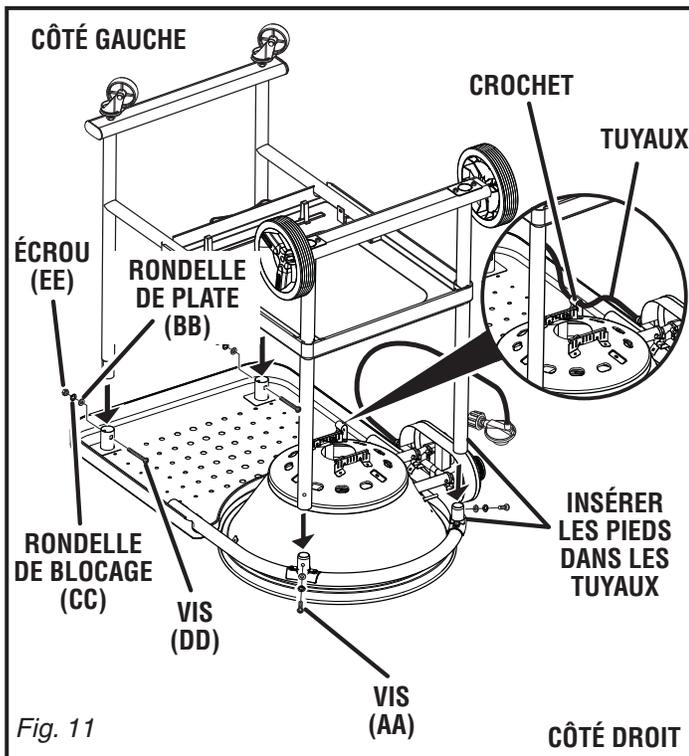
Retirer le matériel suivant de la plaquette :

- AA - 2 Vis (M5 x 12 mm)
- DD - 2 Vis (M5 x 40 mm)
- BB - 4 Rondelle de plates (M5)
- CC - 4 Rondelle de blocage (M5)
- EE - 2 Écrous (M5)

- Positionner le cadre au-dessus de la table et de la cuve, comme illustré.

**NOTE :** Les pieds du côté droit (avec grandes roulettes) devraient être du même côté que la cuve.

- Insérer les 4 sections des pieds du cadre dans les tubes, comme illustré, en alignant les trous des pieds avec ceux des tuyaux.
- Pour fixer le côté droit du cadre, glisser une rondelle de blocage (CC) et une rondelle plate (BB) sur chaque vis (AA). Insérer les vis dans les trous des pieds et des tuyaux.
- Pour fixer le côté gauche du cadre, insérer une vis (DD) dans les trous des pieds et des tubes. Ajouter une rondelle plate (BB), une rondelle de blocage (CC) et un écrou (EE) au bout de la vis et serrer.
- S'assurer que tout le matériel est serré fermement.



### ÉTAPE 8 : FIXAGE DU TUYAU À GAZ

Voir la figure 12.

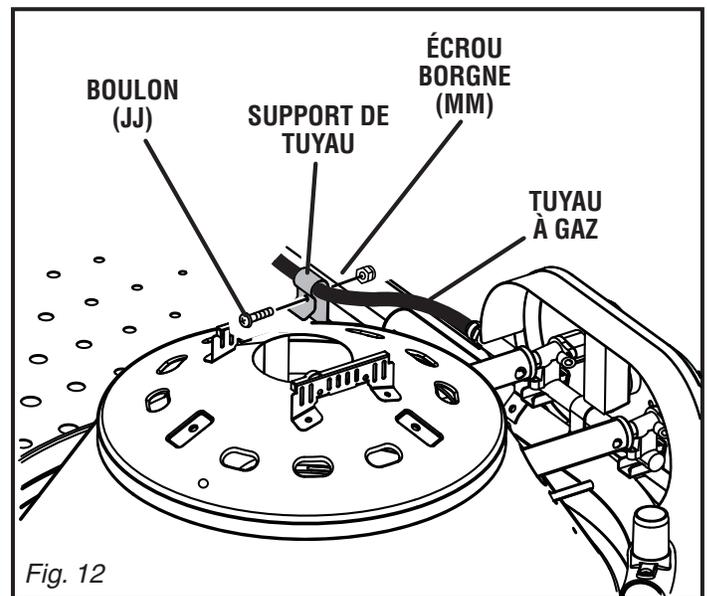
Un crochet-support sur le dessous de la tablette de rangement sert à maintenir le tuyau en place. Le tuyau devrait être fixé au crochet avant de mettre le grill debout.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

- JJ - 1 Bolt (M4 x 20 mm)
- MM- 1 Écrou borgne (M5)

- Fixer le tuyau à gaz sur le support de tuyau, situé sous la table de préparation.
- Glisser un boulon (JJ) dans le trou du support et fixer à l'aide d'un écrou borgne (MM).

**NOTE :** Ne pas fixer de façon trop serrée afin d'éviter un pincement du tuyau.



## ASSEMBLAGE

**VIRER DÉLICATEMENT LE ISLAND GRILL EN POSITION VERTICALE POUR COMPLÉTER L'ASSEMBLAGE.**

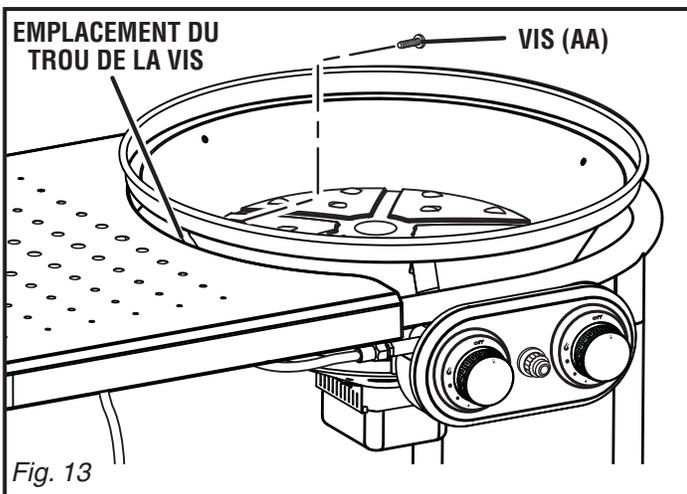
### ÉTAPE 9 : FIXAGE DE LA CAVE À LA TABLE ET AU CADRE.

Voir la figure 13.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**AA** - 1 Vis (M5 x 12 mm)

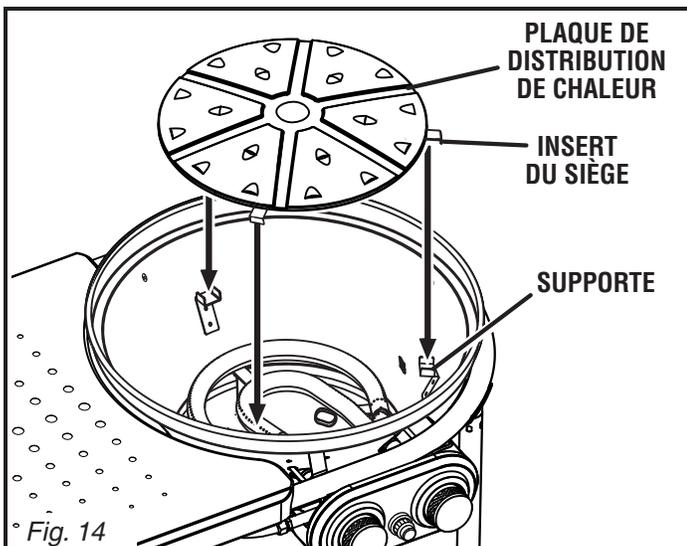
- Avec le grill en position verticale, placer la cuve sur le cadre pour compléter l'assemblage de cet ensemble.
- Visser la vis (**AA**) à travers l'intérieur de la cuve et dans la table.



### ÉTAPE 10 : INSTALLATION DEL PLAQUE DE DISTRIBUTION DE CHALEUR

Voir la figure 14.

- Mettre la plaque de distribution de chaleur dans la cuve, en posant les inserts de la plaque dans le support de la cuve.



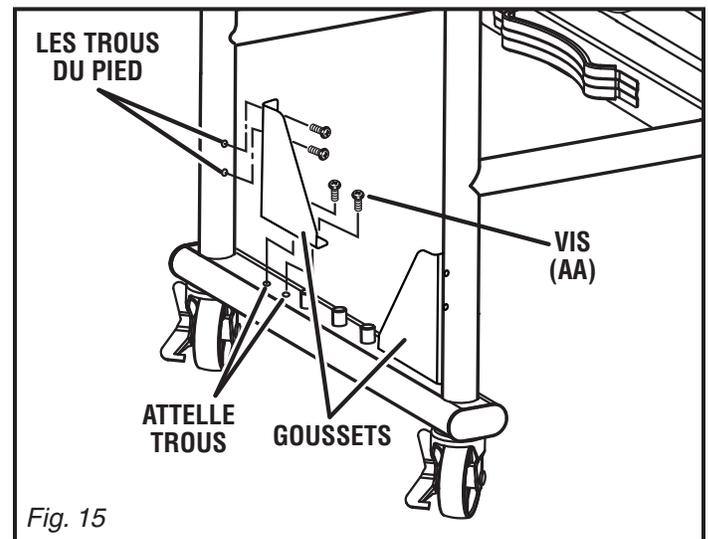
### ÉTAPE 11 : ASSEMBLAGE DES SOUFFLETS AU CADRE

Voir la figure 15.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**AA** - 8 Vis (M5 x 12 mm)

- Placer les soufflets comme illustré.
- Insérer les vis (**AA**) dans les trous du soufflet et dans les trous du pied et du renfort.
- Serrer les vis fermement.



## ASSEMBLAGE

### ÉTAPE 12: INSTALLATION DU PORTE-INSERTS

Voir la figure 16.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**AA** - 2 Vis (M5 x 12 mm)

- Aligner le porte-inserts avec les trous de la tablette de rangement.
- Insérer les vis (**AA**) dans les trous du support et de la tablette.
- Serrez fermement.

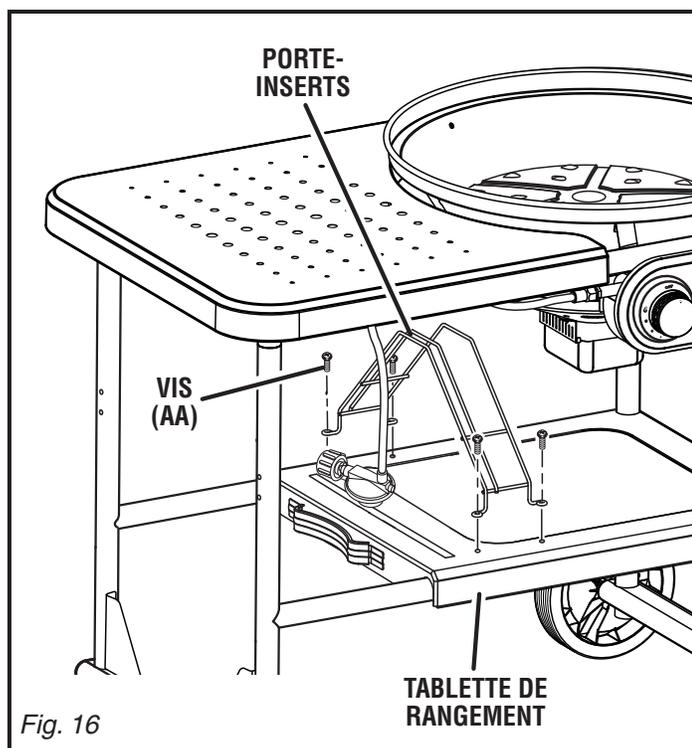


Fig. 16

### ÉTAPE 13 : INSTALLATION DU SUPPORT DE FIXATION DU RÉSERVOIR

Voir la figure 17.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**AA** - 2 Vis (M5 x 12 mm)

- Aligner le support de fixation du réservoir avec les trous dans l'ensemble des pieds du côté gauche.
- Insérer les vis (AA) dans les trous du support de fixation et dans l'ensemble des pieds du côté gauche.
- Serrez fermement.

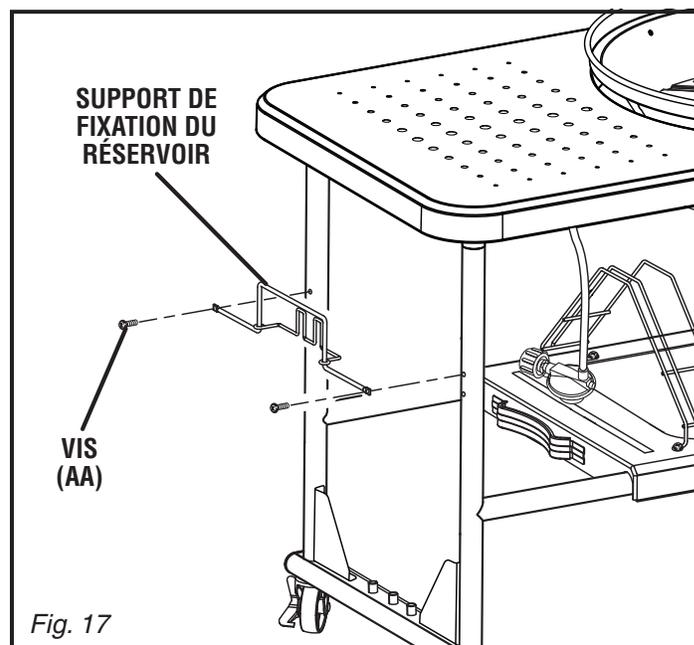


Fig. 17

## ÉTAPE 14 : ASSEMBLAGE DU CAPOT

Voir la figure 18.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**GG** - 2 Vis (M6 x 25 mm)

**KK** - 2 Rondelle de plates (M6)

**LL** - 2 Rondelle de blocage (M6)

- Glisser une rondelle de blocage (**LL**) puis une rondelle plate (**KK**) sur chaque vis (**GG**).
- Insérer les vis et les rondelles dans les trous depuis le dessous du capot.
- Placer les rondelles en fibre sur les vis (**GG**).
- Mettre l'écran de chaleur, puis la poignée, sur les vis et les rondelles en fibre.
- Serrer les vis et la quincaillerie solidement dans la poignée.

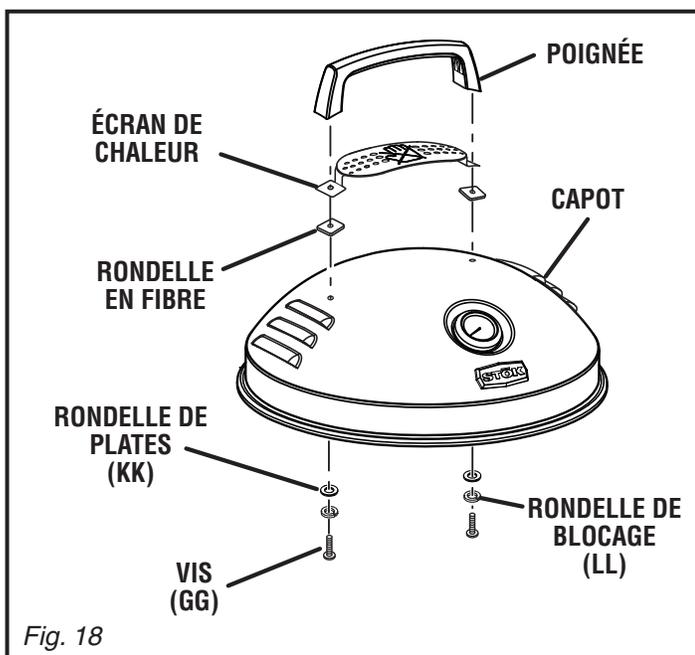


Fig. 18

## ÉTAPE 15 : INSTALLATION DE LA GRILLE ET DE L'INSERT DE GRILLES

Voir la figure 19.

- Placer soigneusement la grille principale à l'intérieur de la cuve.
- Placer l'insert de la grille dans le trou de la grille principale.

## ÉTAPE 16 : INSTALLATION DU GODET À GRAISSE

Voir la figure 20.

- Glisser le godet à graisse dans le support de plateau situé sous la cuve.

**NOTE :** Bien nettoyer le godet à graisse après chaque utilisation. Ne pas retirer le godet à graisse jusqu'à ce que le gril soit complètement refroidi.

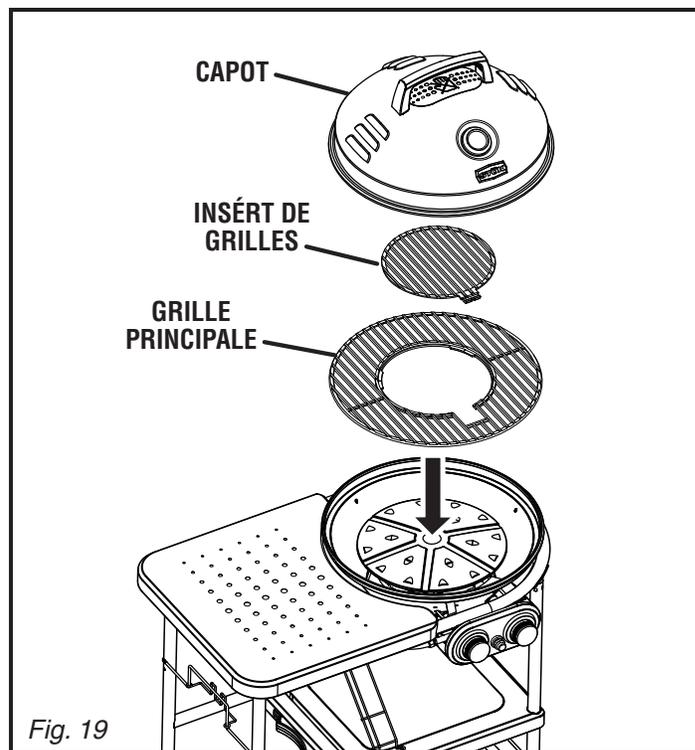


Fig. 19

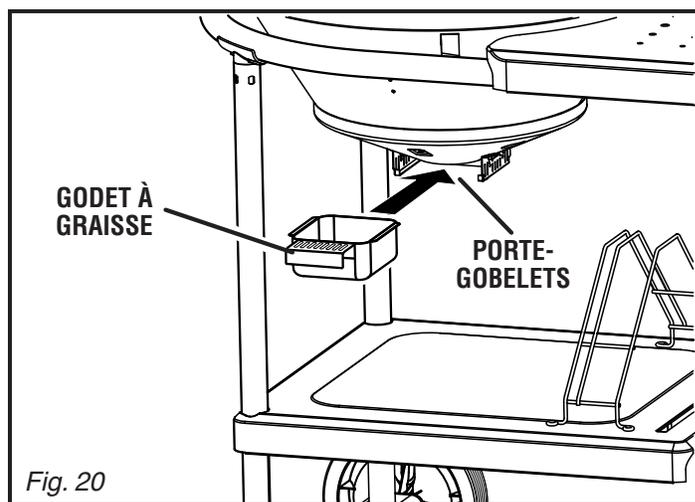


Fig. 20

### ÉTAPE 17 : INSTALLATION DE LA PILE DANS L'ALLUMEUR

Voir la figure 21.

Retirer le matériel suivant de la plaquette :

**MM** -1 Pile AAA

- Tourner le capuchon d'allumeur dans le sens antihoraire et soulever le capuchon du panneau de contrôle.
- Placer une pile AAA (**MM**), le bout négatif (-) en premier, dans l'allumeur. Vérifier que le ressort est toujours en place à l'intérieur du capuchon d'allumeur
- Remettre le capuchon d'allumeur.

### UTILISATION DU GPL (PROPANE LIQUIDE ÉGALEMENT APPELÉ PÉTROLE LIQUIDE)

Le propane est hautement inflammable et risque de s'enflammer de manière imprévue quand mélangé à l'air. La bouteille de GPL utilisée avec ce gril doit répondre aux exigences suivantes :

- Construite et marquée conformément aux *Specifications for LP Gas Cylinders* du U.S. Department of Transportation (D.O.T.) ou du National Standard of Canada, *CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.*
- Dimensions : 304,8 mm (12 po) de diamètre x 457,2 mm (18 po) de hauteur avec capacité maximum de 9,09 kg (20 lb).
- La vanne de bouteille doit avoir :
  - Dispositif de connexion de bouteille (Type 1) compatible avec le connecteur pour le gril
  - Soupape de sûreté-décharge
  - Dispositif de protection de trop-plein homologué UL (OPD). Cette fonction de sécurité OPD est identifiée par un volant unique triangulaire. Utiliser uniquement les bouteilles de propane ayant ce type de soupape.
- Aménagé pour le retrait de la vapeur et inclut une collerette pour protéger la vanne de bouteille de GPL. Conserver toujours la bouteille de GPL en position verticale pendant



**OPD VOLANT**

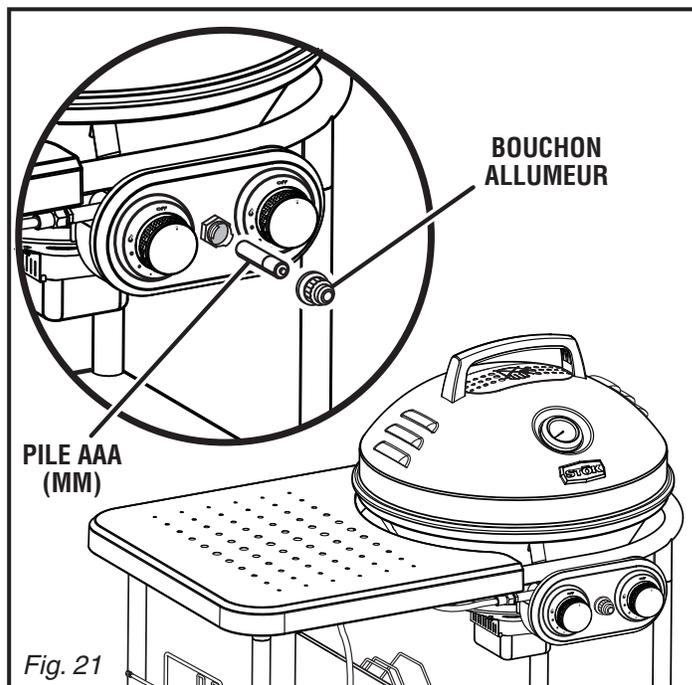


Fig. 21

l'utilisation, le transport ou l'entreposage.

### ÉTAPE 18 : SECURE LP GAS CYLINDER AND CONNECTING REGULATOR

Voir les figures 22 à 25.

- Vous assurer que le régulateur de débit soit dans la position OFF.
- soulever la bouteille de GPL.
- Tel qu'indiqué, glisser le collier inférieur du cylindre sur le pilon central.
- Laisser la bouteille se reposer contre le support.
- Glisser le support de rétention sur le collier supérieur de la bouteille de GPL.
- **NOTE** : Vous assurer que la bouteille soit solidement en place
- Retirer le capuchon de la bouteille de GPL.
- Maintenir le régulateur fermement et insérer le mamelon dans la vanne de la bouteille de gaz
  - NOTE** : Le mamelon doit être centré dans la vanne de la bouteille.
- En maintenant l'écrou de raccordement et le régulateur comme il l'est indiqué, tourner l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre et serrer à la main en prenant soin de ne pas fausser le filetage de la connexion. Ne pas utiliser d'outils.
  - NOTE** : Le régulateur se scellera dans la vanne de la bouteille résultant en une certaine résistance. **Il faudra tourner de un-demi à trois-quarts de tour pour terminer la connexion.** Si l'on ne peut pas terminer la connexion, déconnecter et refaire les deux étapes ci-dessus. Si l'on ne peut toujours pas terminer la connexion, NE PAS UTILISER ce régulateur!
- Inspecter les connexions de soupape transportent et le régulateur. Inspecter les connexions de soupape transportent et le régulateur. Chercher n'importe quels dommages ou n'importe quel débris. Enlever n'importe quel débris. Inspecter le tuyau pour les dommages. **Jamais la tentative à nous avons endommagé ou avons bouché de l'équipement. Voir votre Négociant local de Gaz de LP pour les réparations.**

#### **⚠ AVERTISSEMENT :**

- **Ne pas ranger une deuxième bouteille de GPL sous ou à proximité**
- **Ne jamais remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité ;**
- **Si les consignes ci-dessus ne sont pas respectées attentivement, un incendie causant la mort ou de graves blessures pourrait se produire.**

# ASSEMBLAGE

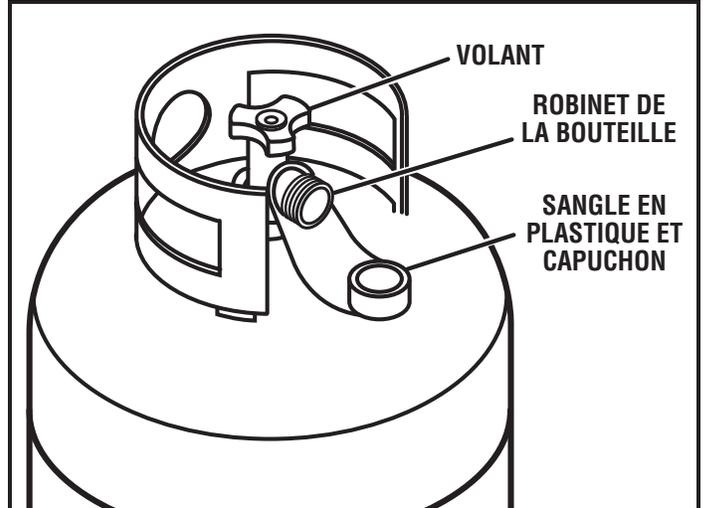
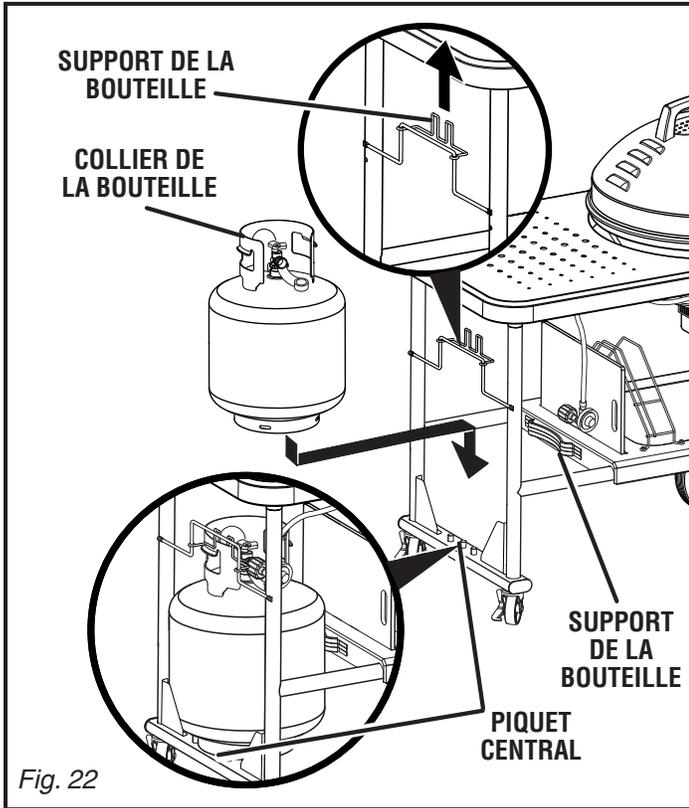


Fig. 23

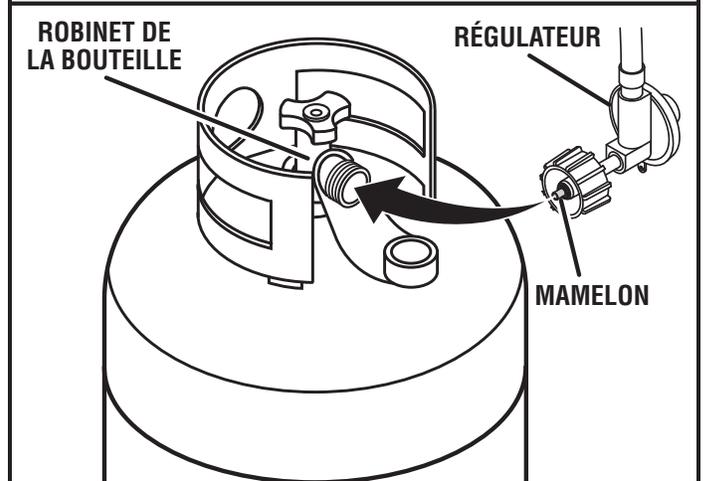


Fig. 24.

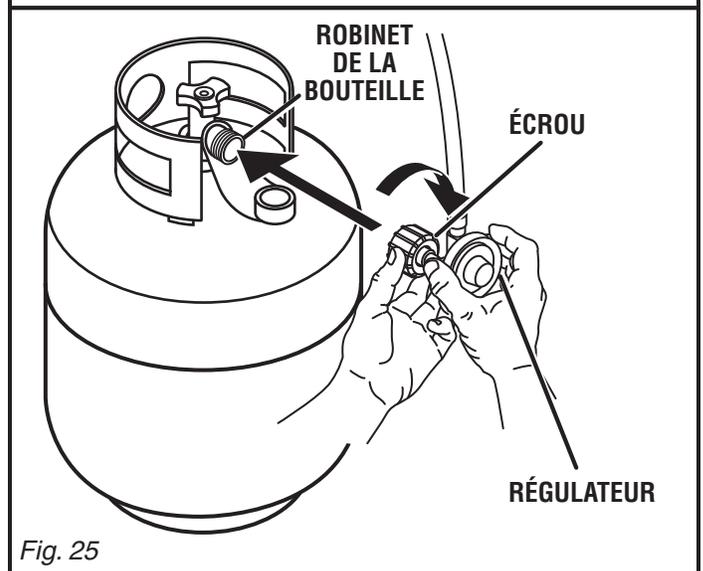


Fig. 25

## ÉTAPE 19 : ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ DES VANNES, DU TUYAU ET DU RÉGULATEUR

Voir la figure 26.

Les connexions sur le tuyau et le régulateur ont été testées en usine pour s'assurer qu'il n'y ait aucune fuite. Néanmoins, les connexions pourraient s'être desserrées pendant le transport et la manutention. Par mesure de sécurité :

- Fermer tous les boutons de commande sur le panneau de commande.
- S'assurer que le régulateur est correctement connecté à la bouteille de GPL.
- Pour ouvrir la vanne de la bouteille : tourner le volant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Si l'on entend un bruit *strident*, fermer immédiatement la vanne de bouteille. Le bruit signifie qu'il existe une fuite importante au niveau de la connexion. Rectifier le problème avant de continuer.

- À l'aide d'un pinceau propre et d'un mélange 50/50 de savon doux et d'eau, appliquer la solution savonneuse sur toutes les connexions et tous les raccords du gril.
- Des bulles « croissantes » indiquent une fuite. Fermer la vanne de bouteille puis resserrer toutes les connexions.

**NOTE :** Si les fuites ne peuvent être stoppées, ne pas tenter d'entreprendre des réparations. Appeler pour obtenir des pièces de rechange.

- Si l'on n'utilise pas le gril immédiatement après l'essai d'étanchéité, fermer la vanne de bouteille en tournant la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre).

## ÉTAPE 20 : TESTS DE LA BOUTEILLE DE GPL

Voir la figure 27.

- Fermer les boutons de commande sur le panneau de commande, fermer la vanne de bouteille de GPL et déconnecter le régulateur de la bouteille.
- Sortir la bouteille de GPL de l'intérieur de l'armoire.
- À l'aide d'un pinceau propre et d'un mélange 50/50 de savon doux et d'eau, appliquer la solution savonneuse sur les zones indiquées par les flèches sur la figure 24.
- Des bulles « croissantes » indiquent une fuite. Ne pas utiliser la bouteille de gaz et ne pas la déplacer. Contacter le fournisseur de gaz ou le service des incendies!
- Si l'on voit, on sent ou on entend le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille de propane :
  - S'éloigner de la bouteille de GPL
  - Ne pas tenter de rectifier le problème soi-même
  - Appeler le service des incendies

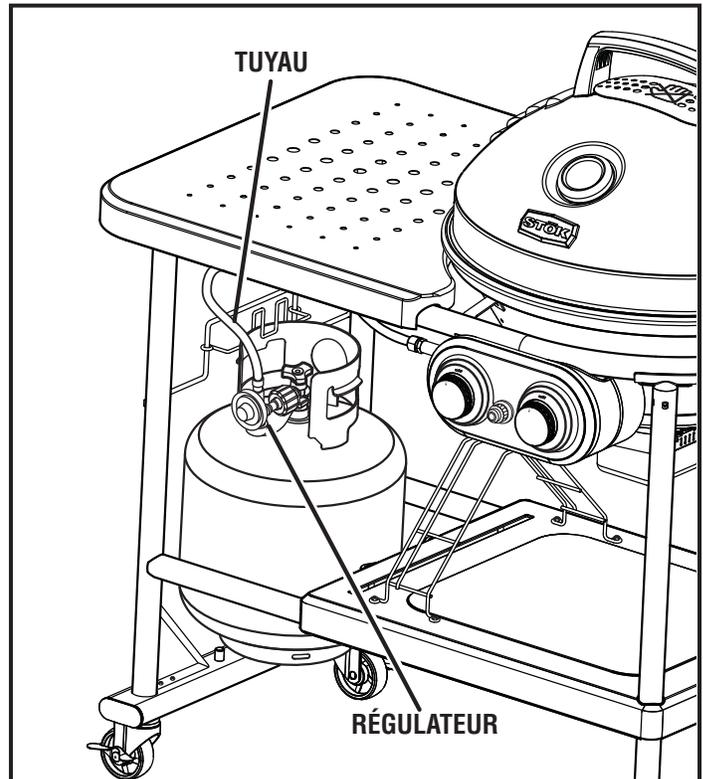


Fig. 26

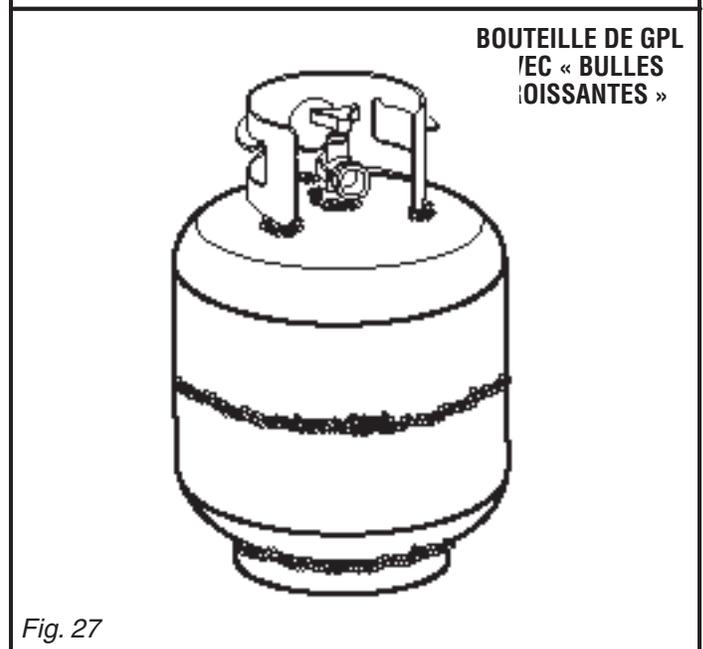


Fig. 27

### **AVERTISSEMENT :**

Ne pas laisser la familiarité avec grilles faire oublier la prudence. Ne pas oublier qu'une fraction de seconde d'inattention peut entraîner des blessures graves.

### **AVERTISSEMENT :**

Ne pas utiliser d'outils ou accessoires non recommandés pour cet grille. L'utilisation de pièces et accessoires non recommandés peut entraîner des blessures graves.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR UTILISER LE GRIL

- Avant d'ouvrir la vanne de la bouteille de propane, vérifier que l'écrou de raccordement est bien serré et effectuer un essai d'étanchéité.
- Enlever l'excès de graisse de la viande pour diminuer les flambées provenant des jus de viande.
- Lorsque le grill n'est pas utilisé, fermer tous les boutons de commande et la vanne de la bouteille.
- Ne pas déplacer le grill pendant la cuisson ou lorsque le grill est chaud.
- Pour éviter les brûlures et les éclaboussures pendant la cuisson et que le grill est chaud, utiliser des ustensiles à manche long et des gants de cuisinier.
- Ne pas utiliser le grill si le plateau et le godet à graisse ne sont pas propres et ne sont pas correctement installés.
- Une fois le grill refroidi, le nettoyer promptement.
- Ne laisser ni la graisse ni de matière chaude s'égoutter sur la vanne, le tuyau ou le régulateur. Rectifier le problème avant toute utilisation.
- En cas de gel du régulateur, fermer immédiatement le grill et la vanne de la bouteille. Ceci indique un problème au niveau de la bouteille de propane et elle ne doit pas être utilisée. Retourner la bouteille au fournisseur.
- Ne pas laisser le grill sans supervision pendant le préchauffage ou le brûlage de résidu alimentaire. Si le grill n'a pas été périodiquement nettoyé comme indiqué, un incendie de graisse peut se produire.
- Ne jamais utiliser d'eau sur un incendie de graisse.
- Effectuer un contrôle des flammes de brûleur avant chaque utilisation (voir la section *Entretien*).

## GUIDE DE CUISSON AU GRIL

**High [Fort]** — pour préchauffer le grill, saisir les steaks et d'autres morceaux de viande, brûler les résidus alimentaires de la grille.

**Medium [Moyen]** — pour la majorité de la cuisson au grill, au four ou rôti.

**Low [Faible]** — pour faire cuire le poisson et d'autres aliments maigres.

## CONSEILS DE CUISSON/GRIL

- Les meilleures huiles à utiliser pour griller des viandes sont des huiles à haute température (par ex., huiles d'arachides, de colza, de carthame et de coton).
- Essuyer la viande avant de la faire griller. La viande sèche brunit tandis que la viande humide cuit à la vapeur.
- Gril avec couvercle installé.
- Garder les grilles propres. Une grille propre aura moins tendance à accrocher et durera plus longtemps.
- Nettoyer souvent le capot et l'intérieur de la cuve. Un dépôt de graisse est un risque d'incendie et ajoute des saveurs indésirables à vos aliments frais.
- Avant d'allumer les brûleurs, vaporiser les brûleurs d'un aérosol non-adhésif pour empêcher les aliments d'accrocher.
- Toujours préchauffer le grill pendant 10 - 15 minutes avant toute utilisation.
- Avant de commencer à griller, organiser les aliments par technique de cuisson, le temps de cuisson requis et la zone de grill requise.
- Les sauces contenant des sucres et graisses peuvent entraîner des flambées et brûler les aliments. Appliquer ces sauces uniquement pendant les 10 dernières minutes de cuisson.
- Les marinades et marinades sèches rehaussent la saveur des aliments. Une marinade sèche ou liquide peut être utilisée avant la cuisson.
- Lors de l'utilisation de la pierre à pizza, préchauffer la pierre dans le grill pendant approximativement 15 minutes pour qu'elle atteigne complètement la température requise.

## INNOCUITÉ DES ALIMENTS

- Se laver les mains, laver les ustensiles et les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande crue.
- Conserver la viande crue à l'écart des aliments prêts à la consommation.
- Utiliser un plat et des ustensiles propres pour retirer les aliments cuits du grill.
- Suite à son utilisation, nettoyer complètement la planche à découper avec du savon et de l'eau chaude afin prévenir la contamination croisée des aliments tels que le porc et le poulet.
- Faire cuire la viande et la volaille complètement afin d'éliminer les bactéries.
- Utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer de la température interne appropriée de la viande.
- Températures internes minimum sûres recommandées par l'USDA pour les aliments :
  - 81 °C (145°F) pour le bœuf, le veau, l'agneau, les steaks et les rôtis
  - 81 °C (145°F) pour le poisson
  - 89 °C (160°F) pour le porc, le bœuf, le veau et l'agneau hachés
  - 89 °C (160°F) pour le porc
  - 89 °C (160°F) pour le pl'oef sert
  - 92 °C (165°F) pour la dinde, le poulet et le canard (entiers, en morceaux et hachés)
- Réfrigérer promptement les aliments préparés et les restes.

## **⚠ ATTENTION :**

Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, mettre le bouton de commande sur OFF et patienter 5 minutes. Refaire les procédures d'allumage. Si le brûleur NE s'allume PAS avec la vanne de la bouteille ouverte, le gaz continuera de s'écouler du brûleur et pourrait accidentellement s'enflammer et résulter en de graves blessures corporelles.

## **ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL**

Voir les figures 28 et 29.

**NOTE :** Ne jamais se pencher sur le gril en allumant les brûleurs.

La première fois que l'on utilise le nouveau gril, il est recommandé de laisser le gril marcher sur le réglage le plus haut de 15 à 20 minutes.

### **Pour allumer les brûleurs à l'aide de l'allumeur électrique :**

- Retirez le capot.
- Fermer tous les boutons de commande sur le panneau de commande.
- S'assurer que le régulateur est bien connecté à la bouteille de GPL et qu'un essai d'étanchéité a été effectué.
- Ouvrir complètement la vanne de la bouteille.
- Enfoncer le bouton de commande de l'extrême gauche et tourner sur ON 🔥.
- Appuyer et maintenir l'allumeur électrique jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré.

Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq (5) secondes, relâcher l'allumeur électrique. Éteindre le bouton de commande, attendre cinq (5) minutes, puis répéter l'opération.

- Pour allumer le brûleur interne, répéter l'opération d'allumage.

### **Pour allumer les brûleurs par moyen d'allumettes :**

- Enlever le capot.
- Éteindre les boutons de commande.
- S'assurer que la connexion du régulateur à la bouteille de GPL est bien serrée et qu'un test de fuite a été effectué.
- Ouvrir complètement la vanne de la bouteille.
- En utilisant le porte-allumettes inclus avec ce gril, placer une allumette entre le fil circulaire.
- Allumer l'allumette et l'insérer dans l'orifice d'allumage sur le côté de la cuve.
- Enfoncer le bouton de commande de gauche puis tourner à 🔥.
- Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré.

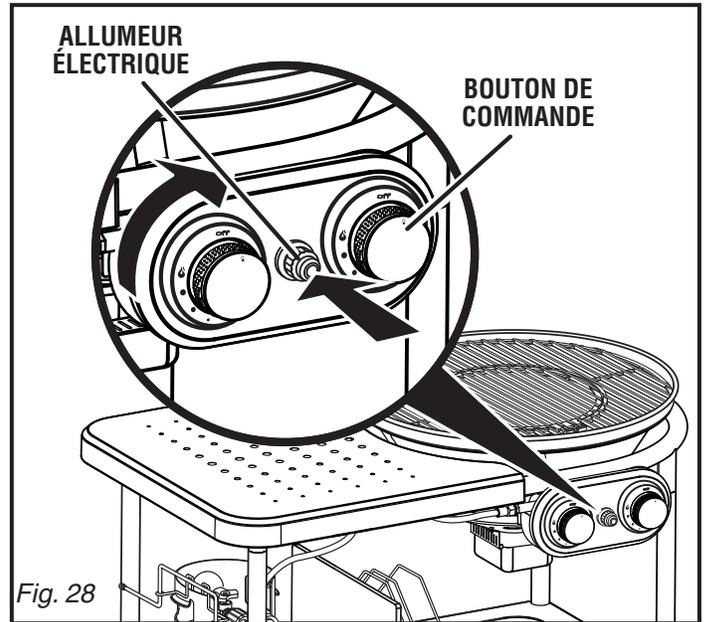


Fig. 28

- Si le brûleur ne s'allume pas, éteindre l'allumette ainsi que le bouton de commande et attendre cinq (5) minutes avant de répéter l'opération.
- Allumer l'allumette et l'insérer dans l'orifice d'allumage sur le côté de la cuve.
- Pour allumer le brûleur interne : enfoncer puis tourner le bouton de commande à 🔥.

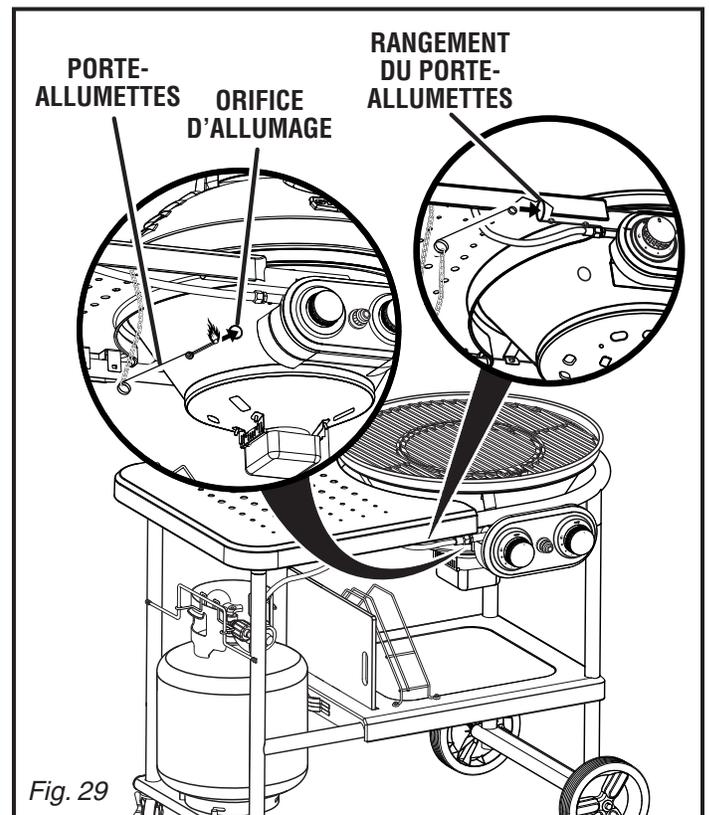


Fig. 29

### RÉINITIALISATION DU DISPOSITIF DE SÉCURITÉ DU RÉGULATEUR DE GAZ

Depuis 1995, tous les régulateurs sont munis d'un dispositif de sécurité qui restreint l'écoulement de gaz en cas de fuite de gaz. Pour activer cette fonction, il suffit d'ouvrir le bouton de commande avant d'ouvrir la vanne de la bouteille. Même avec tous les brûleurs sur High [fort], le gril ne dépassera pas une température de 139 °C (250 °F) à 167 °C (300 °F). Il faudra alors réinitialiser le dispositif de sécurité du régulateur de gaz.

#### Pour réinitialiser :

- Retirez le capot le capot et fermer tous les boutons de commande du panneau de commande.
- Maintenir fermement le régulateur et tourner l'écrou de raccordement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour déconnecter le régulateur de la bouteille de GPL.
- Patienter 30 secondes avant de reconnecter le régulateur.
- Ouvrir la vanne de la bouteille et suivre les instructions d'allumage.

### UTILISATION DU GRIL ET DES ACCESSOIRES

Voir la figure 30.

#### ⚠ AVERTISSEMENT :

Ne jamais utiliser l'accessoire si l'enduit de porcelaine est endommagé ou ébréché. L'utilisation d'un accessoire dont l'enduit est endommagé peut provoquer des blessures graves si les éclats sont avalés.

#### Pour utiliser l'outil de retrait d'inserts :

**NOTE :** Seulement utiliser l'outil destiné à enlever les inserts STōK™.

- Glisser les crochets de l'extrémité de l'outil de retrait d'inserts sous la languette de l'insert.

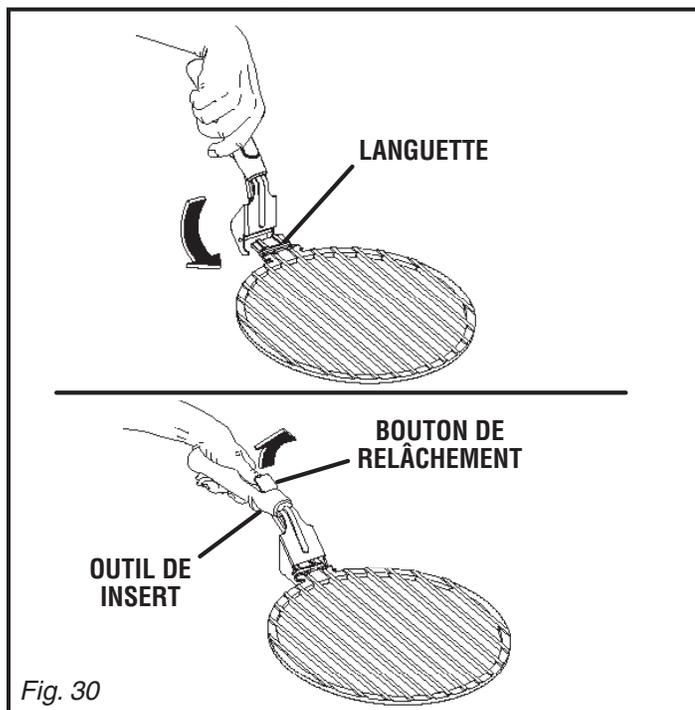


Fig. 30

- Abaisser l'outil de manière à ce que l'attache inférieure accroche sous la languette de l'insert.
- Pour relâcher : Relever le bouton de déverrouillage orange avec le pouce puis retirer l'outil de retrait d'inserts de l'insert.

#### Pour utiliser la grille pour faire griller la viande :

- Allumer le gril et fermer le capot. Préchauffer le gril de 10 à 15 minutes.
- Retirez le capot et placer la viande sur des grilles propre, puis remplacer le capot. Le temps de cuisson varie en fonction de vos préférences personnelles.

**NOTE :** Un poisson cuit au gril est généralement cuit lorsqu'il s'écaille facilement à la fourchette. Si la chair a un aspect lustré, le poisson n'est pas cuit.

- En fin de cuisson, fermer les boutons de commande et la vanne de la bouteille.
- Nettoyer les grilles et le plateau.

#### ⚠ AVERTISSEMENT :

Placer la pierre à pizza uniquement dans un gril froid. Placer la pierre à pizza dans un gril chaud peut entraîner d'éventuelles blessures corporelles.

#### Pour utiliser la pierre à pizza :

- À l'aide de l'insert de retrait d'insert, relever et retirer l'insert de grille puis placer la pierre à pizza dans l'ouverture où l'insert de grille a été retiré.
- Allumer le gril et fermer le capot. Il faudra 15 minutes pour chauffer la pierre à une température de cuisson.
- Retirez le capot et placer la pizza sur la pierre à pizza.
- Faire cuire la pizza.
- En fin de cuisson, fermer les boutons de commande et la vanne de la bouteille.
- Laisser la pierre à pizza et le gril refroidir complètement.
- Nettoyer les grilles, le plateau à graisse, et la pierre à pizza.

**NOTE :** La pierre à pizza ne doit pas être lavée au savon. Gratter les résidus alimentaires avec une spatule en plastique et rincer à l'eau.

#### Pour utiliser le panier à légumes :

- À l'aide de l'outil de retrait d'inserts, relever et retirer l'insert de grille.
- Allumer le gril et fermer le capot. Préchauffer le gril de 10 à 15 minutes.
- Retirez le capot.
- Mettre les légumes préparés dans le panier à légumes et, à l'aide de l'outil de retrait d'inserts, placer le panier dans l'ouverture où l'insert de grille a été retiré. Remuer selon les besoins.
- En fin de cuisson, fermer les boutons de commande et la vanne de la bouteille.
- Nettoyer les grilles, le plateau et le godet à graisse, et le panier à légumes. Le panier à légumes est lavable au lave-vaisselle.

## **⚠ AVERTISSEMENT :**

Utiliser exclusivement des pièces d'origine pour les réparations. L'usage de toute autre pièce pourrait créer une situation dangereuse ou endommager le produit.

## ENTRETIEN GÉNÉRAL

Pour nettoyer l'intérieur du capot et le fond du gril, utiliser une solution forte de détergent et d'eau, ainsi qu'une brosse à récurer. Bien rincer et laisser sécher à l'air. **NE JAMAIS** utiliser de nettoyant caustique pour gril sur les surfaces peintes ou surfaces de cuisson.

Nettoyer toutes les pièces en plastique, les surfaces peintes et en acier inoxydable à l'eau savonneuse chaude, et essuyer. Nettoyer les surfaces de cuisson uniquement avec une brosse en soies. Vérifier qu'aucune soie détachée ne reste sur les grilles de cuisson avant d'utiliser le gril.

### Grilles de cuisson :

- Nettoyer avant et après chaque utilisation avec une brosse métallique dure.

### Distribution de chaleur:

- Racler la plaque de distribution de chaleur à l'aide d'une brosse métallique pour enlever toute accumulation.

### Plateau et godet à graisse :

- Après utilisation, laisser refroidir la graisse dans le godet puis la jeter aux ordures.
- Vider après chaque utilisation pour éviter tout déversement et toute flambée.

## L'ASSEMBLÉE DE BRÛLEUR DE NETTOYAGE ET VÉRIFIER BUSES POUR LES INSECTES

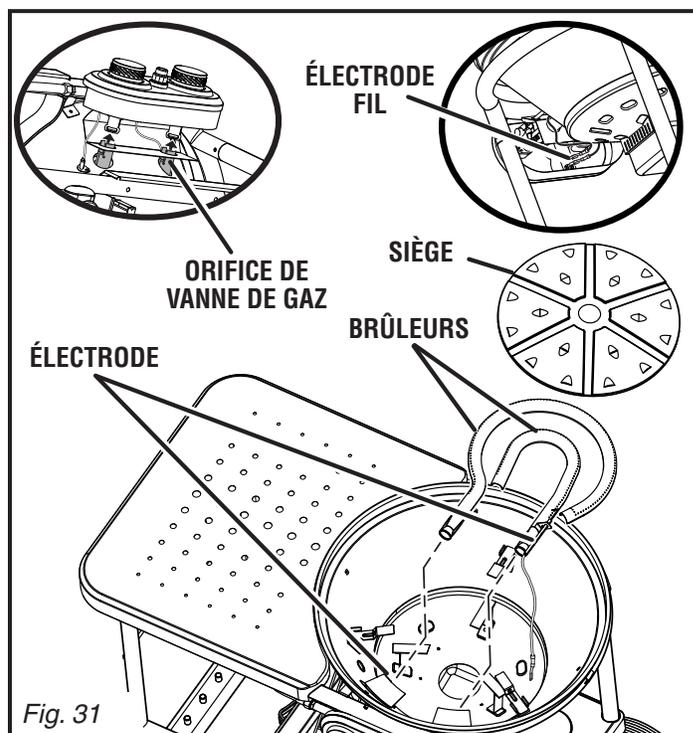
Voir les figures 31 et 32.

## **⚠ DANGER :**

Ne pas nettoyer l'ensemble de brûleur ni vérifier les buses tel qu'indiqué peut entraîner un incendie ou une explosion provoquant de blessures graves voire la mort.

Nettoyer les brûleurs lorsque le gril n'a pas été utilisé pendant un certain temps. Dans certaines régions du pays, des araignées et d'autres insectes peuvent filer des toiles, construire des nids et pondre des œufs dans les buses bloquant l'écoulement du gaz et provoquant un incendie dans les tubes connus sous le terme de « retours de flamme ». Les retours de flamme peuvent endommager le gril et même provoquer des blessures.

- Éteindre les boutons de commande.
- Relever et retirer les grilles de cuisson et de chauffage de l'intérieur du gril.
- Tirer le fil d'électrode de allumeur électrique.
- Elever le brûleur et loin des ouvertures de soupape de gaz.



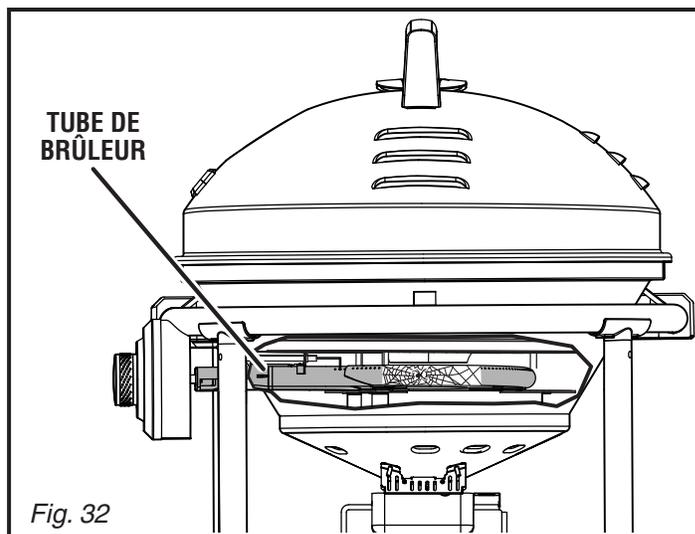
### Nettoyer les tubes de brûleurs d'une des trois manières suivantes :

1. Plier un fil métallique rigide pour former un petit crochet. Passer le crochet à travers chaque tube de brûleur à plusieurs reprises.



2. Utiliser un goupillon étroit avec un poignée flexible et le passer à travers les tubes de brûleur à plusieurs reprises. **NE PAS** utiliser de goupillon métallique.

3. Porter une protection oculaire puis utiliser un tuyau d'air pour forcer l'air dans le tube de brûleur et le faire sortir par l'orifice du brûleur. Nettoyer tout orifice colmaté avec un trombone ouvert.



- Une fois les tubes de brûleurs exempts de débris, utiliser une brosse métallique pour éliminer les aliments et la saleté de la surface externe des tubes.

- Vérifier tout dommage éventuel sur les brûleurs. Une usure normale et la corrosion peuvent provoquer l'élargissement de certains orifices. Dans ce cas, remplacer les brûleurs.

**NOTE :** Les tubes de brûleurs doivent réenclencher les ouvertures de vannes.

- Vérifier que l'orifice de vanne de gaz est correctement positionnée à l'intérieur de l'admission de brûleur.

- Attacher l'électrode au brûleur et remplacer soigneusement les brûleurs.

- Faire glisser les brûleurs dans les supports à l'intérieur du gril et sécuriser les brûleurs à l'aide des chevilles.

- Rattacher les fils des électrodes à l'allumeur électronique.

## CONTRÔLE DE FLAMME DE BRÛLEUR

Voir la figure 33.

- Fermer complètement la vanne de la bouteille.

- Retirer les grilles de chauffage.

- Ouvrir complètement la vanne de la bouteille.

- Allumer les brûleurs et tourner les boutons de commande de High [fort] à Low [faible]. Une plus petite flamme doit se voir sur Low tandis que la flamme sur High doit être approximativement de 25,4 mm (1 po) de hauteur.

- Si l'on ne voit qu'une petite flamme, il faut peut-être réinitialiser le dispositif de sécurité du régulateur de gaz tel qu'il l'est décrit dans la section *Fonctionnement*.

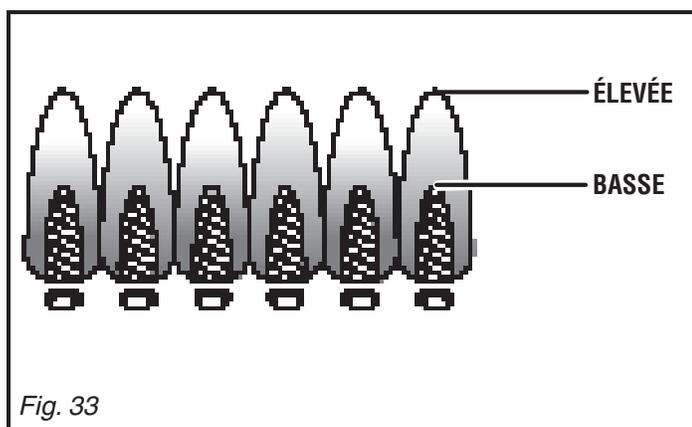


Fig. 33

## CONTRÔLE DES TUYAUX

Fermer complètement la vanne de la bouteille. Inspecter tous les tuyaux avant chaque utilisation. Si les tuyaux doivent être remplacés, veuillez composer le 1-800-847-5993 ou visiter notre site Web [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

## CONTRÔLE DE L'ALLUMEUR

Fermer complètement la vanne de la bouteille. Appuyer sur l'allumeur et le maintenir enfoncé. On doit entendre un « clic » et voir une étincelle entre le brûleur et l'électrode. En l'absence d'étincelle, voir la section *Dépannage* plus loin dans ce manuel.

## CONTRÔLE DES VANNES

Fermer complètement la vanne de la bouteille. Les boutons de commandes se verrouillent en place lorsqu'ils sont fermés. Pour contrôler les vannes : appuyer sur les boutons et les relâcher. Si les boutons ne retournent pas à leur place, veuillez composer le 1-800-847-5993 ou visiter notre site Web [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com) pour remplacer l'assemblage du régulateur.

## ENTREPOSAGE DU GRIL

Voir la figure 34.

- Fermer tous les boutons de commande sur le panneau de commande.

- Fermer complètement la vanne de la bouteille.

- Maintenir fermement le régulateur et tourner l'écrou de raccordement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour déconnecter le régulateur de la bouteille de GPL.

- Mettre le capuchon antipoussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utiliser à cette fin que le type de capuchon antipoussière fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

- Une fois refroidi, nettoyer le gril à fond.

- Entreposer dans un endroit sec. Si entreposé à l'extérieur, recouvrir le gril d'une des diverses housses offertes par les fabricants.

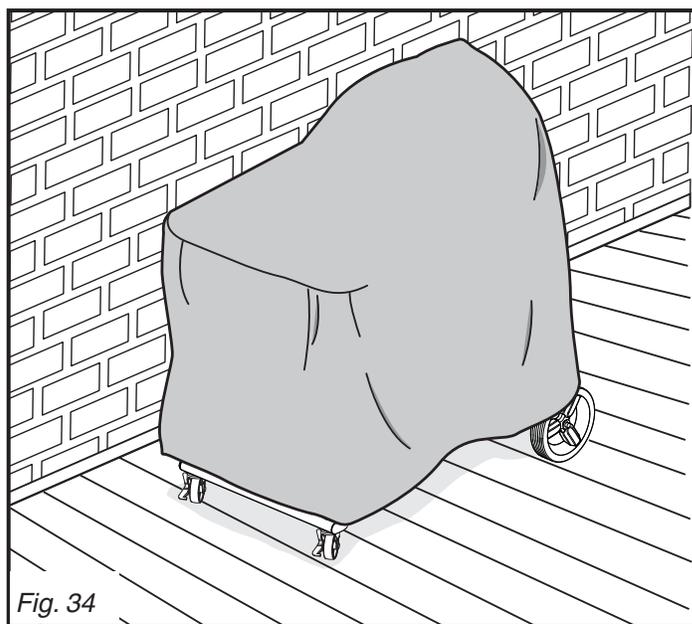


Fig. 34

## RECHERCHE DE PANNES

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTION
Odeur de gaz	Vanne de la bouteille de gaz ouverte.	Fermer la vanne de la bouteille immédiatement et serrer les raccords.
	Fuite provenant du tuyau, du régulateur ou de la vanne.	Fermer la vanne de la bouteille immédiatement et vérifier si le tuyau flexible, le régulateur ou la vanne sont endommagés. Effectuer un essai d'étanchéité; consulter la partie « Essai d'étanchéité des vannes, du tuyau et du régulateur » dans la section Assemblage.
Retour de flamme sous le panneau de commande	Incendie dans les tubes des brûleurs en raison d'une obstruction.	Consulter la partie « Nettoyer le module des brûleurs et vérifier si des insectes se trouvent dans les buses » dans la section Entretien.
Fuite de gaz détectée sur la bouteille, le régulateur ou une autre connexion	Installation inappropriée et branchements desserrés.	Serrer les raccords et consulter la partie « Essai d'étanchéité des vannes, du tuyau et du régulateur » dans la section Assemblage.
	Défaillance mécanique causée par la rouille ou une manipulation négligente.	Remplacer ou remplir la bouteille de GPL.
Incendie de graisse ou flammes excessives en continu au-dessus de la surface de cuisson	Accumulation de graisse près des brûleurs.	Fermer le bouton de commande et la vanne de la bouteille. Laisser le couvercle ouvert et laisser les flammes s'éteindre. Bien nettoyer le gril une fois qu'il est refroidi.
Les brûleurs ne s'allument pas	Bouteille de GPL vide.	Remplacer ou remplir la bouteille de GPL.
	Tentative d'allumer le mauvais brûleur.	Consulter la partie « Allumage du brûleur principal » dans la section Fonctionnement.
	Le brûleur n'est pas relié au bouton de commande.	S'assurer que les vannes se trouvent à l'intérieur des tubes des brûleurs.
	Buses obstruées.	Consulter la partie « Essai d'étanchéité des vannes, du tuyau et du régulateur » dans la section Assemblage.
	Bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord à la bouteille de GPL.	Fermer les boutons de commande et la vanne de la bouteille.
	Les fils de l'allumeur sont desserrés, encrassés ou non connectés.	Rebrancher les fils d'électrode des brûleurs ou remplacer les fils de l'allumeur. Nettoyer les fils et/ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un écouvillon propre. Serrer tous les raccords.
	Pile de l'allumeur épuisé.	Remplacer la pile de l'allumeur.
Perte de chaleur ou pétarade	La bouteille de GPL est vide.	Remplacer ou remplir le cylindre GPL.
	Buses obstruées.	Consulter la partie « Essai d'étanchéité des vannes, du tuyau et du régulateur » dans la section Assemblage.
Points chauds sur la surface de cuisson	Buses obstruées.	Consulter la partie « Essai d'étanchéité des vannes, du tuyau et du régulateur » dans la section Assemblage.
Bourdonnement du régulateur	Vanne de la bouteille ouverte trop rapidement.	Fermer les boutons de commande et la vanne de la bouteille. Ouvrir la vanne lentement.
Flamme blanche	Les buses ou les brûleurs peuvent être obstrués.	Consulter la partie « Essai d'étanchéité des vannes, du tuyau et du régulateur » dans la section Assemblage.
L'intérieur du couvercle semble s'écailler	Il s'agit d'une accumulation de graisse. L'intérieur du couvercle n'est pas peint.	Nettoyer au moyen d'une brosse à poil doux ou d'un racloir.

## GARANTIE LIMITÉE DES GRILS AU GAZ STÖK™

Merci d'avoir acheté un gril STÖK™. La garantie applicable aux grils au gaz est décrite ci-dessous. Nous vous recommandons de lire le manuel d'utilisation fourni avec le gril avant que vous présentiez une réclamation au titre de la garantie. Vous pourriez ainsi trouver une solution simple à votre problème. Si vous ne trouvez pas ce manuel, il est possible d'en obtenir un nouvel exemplaire en composant le numéro cidessous ou de le télécharger sur le site Web à l'adresse ci-dessous.

### Ce qui est couvert par la garantie :

- Les brûleurs en acier inoxydable : garantie pour une période de 10 ans contre tous vices de matériaux et de fabrication.
- Toutes les autres pièces et tous les autres composants du gril : garantie pour une période de 2 ans contre tous vices de matériaux et de fabrication.

La période de garantie commence à la date d'achat. La garantie s'applique seulement aux grils achetés auprès des détaillants autorisés aux États-Unis et au Canada, n'est offerte qu'à l'acheteur au détail original et n'est pas transférable.

Bien qu'il soit recommandé d'enregistrer le gril au gaz, il n'est pas nécessaire de le faire pour effectuer une réclamation au titre de la garantie. Toutefois, l'enregistrement du gril ne constitue PAS un remplacement du reçu de vente. **Nous ne pouvons accepter de réclamations au titre de la garantie présentées sans reçu d'achat valide qui indique la date et l'endroit de l'achat.** Si STÖK™ approuve la réclamation, le propriétaire peut devoir retourner toute pièce défectueuse, qui sera réparée ou remplacée sans frais par STÖK™. Si une pièce ne peut être réparée et qu'elle n'est plus disponible sur le marché, elle peut être remplacée par une pièce de fonction similaire. La réparation ou le remplacement de pièces ne prolonge pas la période de garantie.

La réparation ou le remplacement des pièces constitue le seul recours en vertu de cette garantie limitée.

### Ce qui n'est pas couvert par la garantie :

La garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par l'un des facteurs suivants :

- Le manquement à procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'entretien du gril conformément aux instructions d'installation et au manuel d'utilisation ou toute autre mauvaise utilisation ou abus ou le non-respect des codes locaux.
- L'utilisation pour des commerces, des institutions, des complexes d'habitation ou d'autres emplois communautaires.
- Bouteille ou réservoir de gaz.
- La modification ou la réparation non autorisée du gril ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- Les catastrophes naturelles, comme un incendie, une inondation, une tornade, la foudre, des vents violents et la grêle.
- Les accidents ou les feux couvants.
- Les produits nettoyants autres que ceux recommandés dans le manuel d'utilisation et l'exposition, directe ou dans l'atmosphère, à d'autres produits chimiques (ne pas entreposer le gril près d'une piscine).
- La perte de nourriture ou des dommages directs, indirects ou consécutifs.
- Les égratignures, les entailles, la rouille et la décoloration des surfaces, ou autres problèmes d'apparence ou les dommages causés par les outils lors de l'assemblage.
- L'usure normale.
- Les articles de consommation fournis avec le gril comme les accessoires de cuisson, les brosses et les produits nettoyants.
- Les frais d'affranchissement, de livraison et d'expédition ou autres frais de transport.
- Les frais de retrait ou d'installation des pièces ou des composants ou autres frais de main-d'œuvre.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR STÖK™. SAUF DANS LA MESURE OÙ LA LOI L'INTERDIT, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION OU À UNE FIN PARTICULIÈRE EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE MENTIONNÉE CI-DESSUS. AUCUN DÉTAILLANT NI TIERS N'A L'AUTORITÉ DE CRÉER UNE NOUVELLE GARANTIE OU D'EFFECTUER DES AJOUTS OU DES MODIFICATIONS À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. EN AUCUN CAS, EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA RESPONSABILITÉ MAXIMALE DE ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC. NE PEUT EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR ORIGINAL.

Certains États et certaines provinces ne permettent pas d'exonération ou de réserve pour la couverture des dommages directs ou consécutifs et la durée de toute garantie implicite. Certaines limitations peuvent ne pas s'appliquer à un acheteur particulier. La présente garantie limitée donne à l'acheteur des droits spécifiques et il est possible qu'il ait d'autres droits, qui varient selon les administrations.

### Réparations sous garantie :

Avant de retourner des pièces et des composants, communiquer avec le service à la clientèle au numéro indiqué ci-dessous. Avoir en main le numéro de série du gril (à l'intérieur de la porte droite de l'armoire) et une copie du reçu de vente indiquant la date et l'endroit de l'achat. L'appel doit être effectué pendant la période de garantie.

Les retours ne sont pas acceptés sans un numéro d'autorisation de retour valide obtenu auprès du service à la clientèle. L'acheteur doit payer les frais d'expédition et retourner la pièce défectueuse à STÖK™ en port prépayé et indiquer le numéro d'autorisation de retour bien en évidence à l'extérieur du paquet. Les retours qui ne satisfont pas à ces conditions seront refusés. Une pièce de remplacement sera expédiée à l'acheteur en port prépayé.

Service à la clientèle STÖK™ (sans frais aux États-Unis et au Canada) : 1-800-847-5993

Adresse du site Web de STÖK™ : [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

# MANUEL D'UTILISATION

## Island™ Grill

### SGP2220SB/SGP2220



#### Customer Service Information:

For parts or service, please call 1-800-847-5993 or visit us online at [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com).

The model number and serial number of this grill is found on a label located on the side of the storage shelf. Please record the serial number in the space provided below.

When ordering repair parts, always give the following information:

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_



#### Service après-vente :

Pour acheter des pièces ou pour un dépannage, téléphoner au 1-800-847-5993 ou visiter notre site [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com).

Les numéros de modèle et de série du gril sont inscrits sur une étiquette située à situé sur le côté du plateau de stockage. Lors de toute commande de pièces détachées, fournir les informations suivantes :

No. de modèle \_\_\_\_\_

No. de série \_\_\_\_\_



#### Información sobre servicio al consumidor:

Para piezas de repuesto o servicio, le suplicamos llamar al 1-800-847-5993 o visitar nuestro sitio en la red mundial, en la dirección [www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com).

El número de modelo y el número de serie de esta parrilla se encuentran en la etiqueta ubicada en el situado en el lado de la plataforma de almacenamiento. Le suplicamos anotar el número de serie en el espacio suministrado abajo. Al pedir piezas de repuesto siempre proporcione la siguiente información:

Núm. de modelo \_\_\_\_\_

Núm. de serie \_\_\_\_\_

### ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

1428 Pearman Dairy Road, Anderson, SC 29625

États-Unis, Téléphone 1-800-847-5993

[www.stokgrills.com](http://www.stokgrills.com)

Une filiale de Techtronic Industries Co., Ltd.

OTC : TTNDY