



JACKSON GRILLS INC.
#106-2480 Mt. Lehman Rd.
Abbotsford, BC
V4X 2N3
TÉLÉPHONE: (604) 855-6756
TÉLÉCOPIEUR: (604) 855-5373
SUPPORT: support@jacksongrills.com
SITE WEB: www.jacksongrills.com

MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUEL POUR MODÈLES: JLS400-LP / JLS550-LP / JLS700-LP

NOMS DE MODÈLE: Série LUX à 2/3/4 brûleurs sur piédestal



**POUR UTILISATION À
L'EXTÉRIEUR SEULEMENT**



DANGER

- Si vous sentez une odeur de gaz :
1. Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.
 2. Éteignez toute flamme.
 3. Ouvrez le couvercle.
 4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. N'entreposer aucune bouteille de gaz propane non raccordée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Table des matières

Messages à nos clients.....	2	Liste de vérification de l'installateur.....	16
Important	4	Instructions d'allumage du barbecue.....	16
Consignes de sécurité d'installation....	5	Instructions d'utilisation.....	18
Vue éclatée et liste des pièces.....	6	Entretien et nettoyage.....	20
Instructions d'assemblage.....	10	Dépannage	21
Raccordements de gaz	11	Conseils de cuisson.....	22
Conversion au gaz naturel	13	Emplacement du barbecue.....	22
Test de détection des fuites.....	15	Garantie limitée.....	23

Messages à nos clients

Merci d'avoir acheté votre nouveau barbecue Jackson Grills. Nous vous souhaitons de profiter au maximum de votre nouvelle acquisition.

N'essayez pas d'assembler et d'utiliser ce barbecue avant d'avoir lu ce manuel au complet. Gardez ce manuel à un endroit pratique pour répondre aux questions que vous pourriez avoir en l'utilisant. Veuillez noter le numéro de série de votre barbecue dans ce manuel.

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter notre Centre de service ou votre détaillant local, en mentionnant votre numéro de modèle : JLS400-LP (Série LUX à 2 brûleurs), JLS550-LP (Série LUX à 3 brûleurs) ou JLS700-LP (Série LUX à 4 brûleurs).

TRÈS IMPORTANT : POUR TOUT PROBLÈME, VEUILLEZ CONTACTER NOTRE CENTRE DE SERVICE AU 1-888-287-3333.

**NOTE : CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE INSTALLÉ DANS OU SUR UN VÉHICULE RÉCRÉATIF OU UN BATEAU.
CET APPAREIL EST CONÇU POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**

**NOTE À L'INSTALLATEUR : VEUILLEZ LAISSER CE MANUEL AU PROPRIÉTAIRE.
NOTE AU PROPRIÉTAIRE : VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.**

!!! AVERTISSEMENT !!!

Le non-respect de toute instruction du fabricant peut entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

!!! ATTENTION !!!

Certaines parties de ce barbecue peuvent avoir des bords coupants — surtout aux endroits spécifiés dans ce manuel ! Veuillez porter des gants protecteurs, au besoin.

Important

Les mentions DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION sont expliquées ci-dessous. Veuillez lire et respecter toutes les consignes de sécurité du présent manuel.

!!! DANGER !!!

DANGER: indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou mortelles.

!!! AVERTISSEMENT !!!

AVERTISSEMENT: avertit d'un risque de blessures graves si les instructions ne sont pas suivies à la lettre. Assurez-vous de toujours lire et respecter toutes les instructions.

!!! ATTENTION !!!

ATTENTION: indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

!!! AVERTISSEMENT !!!

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- 1. Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.**
- 2. Éteignez tout flamme.**
- 3. Ouvrez le couvercle.**
- 4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

!!! AVERTISSEMENT !!!

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- 1. Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. N'entreposer aucune bouteille de gaz propane non raccordée, à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

Consignes de sécurité d'installation

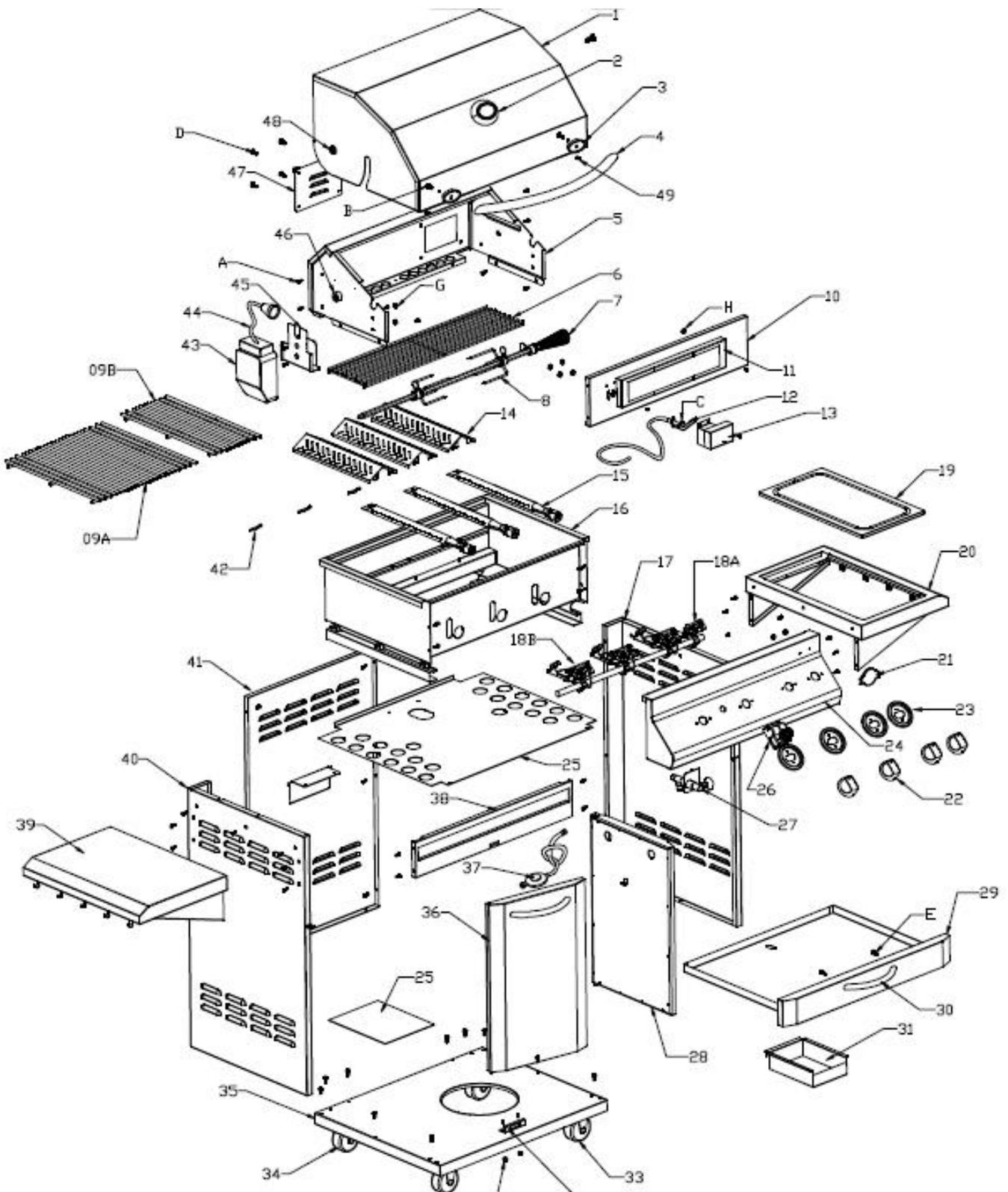
!!! AVERTISSEMENT !!!

N'essayez pas d'installer cet appareil avant d'avoir lu la section «CONSIGNES DE SÉCURITÉ D'INSTALLATION».

1. Ce barbecue est conçu pour utiliser du gaz propane liquide (GPL) seulement. Utilisez ce barbecue seulement avec du gaz propane et l'ensemble de régulateur fourni par le fabricant. Ce barbecue est fourni avec un Kit de conversion au gaz naturel. Lors de la conversion au gaz naturel, un installateur de gaz qualifié doit faire tous les travaux de conversion de gaz. Voir la section «Conversion au gaz naturel» dans ce manuel.
2. L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au **Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2 (Canada)** ou au **National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (États-Unis)**.
3. La bouteille d'alimentation en gaz propane utilisée doit être conforme aux spécifications des bouteilles de gaz propane liquide (GPL) du **DOT (U.S. Department of Transportation)** ou de l'**ACNOR (Association canadienne de normalisation), CAN/CSA-B339, Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses**.
4. L'installation du moteur doit comporter une mise à la terre électrique conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au **Code canadien de l'électricité, CSA C22.1**, ou au **National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-1990**. Le cordon électrique du moteur doit être éloigné des surfaces chaudes du barbecue, lorsque vous l'utilisez. Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, retirez le moteur et remisez-le dans un endroit sec.
5. Ce barbecue est certifié pour utilisation aux États-Unis et au Canada seulement. Ne jamais le modifier pour l'utiliser dans d'autres pays. Une modification peut causer des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Vue éclatée et liste des pièces – JLS550 et JLS700

n° RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ	n° RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ
---------	-------------	-----	---------	-------------	-----



01	Couvercle	1	24	Panneau de commande	1
02	Thermomètre	1	25	Couvercle (trou de base du piédestal)	1
03	Rondelle isolante noire	2	26	Module d'allumage du brûleur arrière	1
04	Poignée du couvercle	1	27	Fixation et raccord (manifold de gaz)	1
05	Couvercle intérieur	1	28	Porte droite du piédestal	1
06	Grille-réchaud	1	29	Bac à graisse	1
07	Poignée de rôtissoire	1	30	Poignée du bac à graisse	1
08	Fourchettes et tige de rôtissoire	1	31	Godet du bac à graisse	1
09	Grilles de cuisson (A et B ch.)	1+1	32	Butée de porte du piédestal	1
10	Fixation du brûleur arrière	1	33	Roulettes pivotantes à blocage	2
11	Cellule du brûleur arrière	1	34	Roulettes pivotantes	2
12	Électrode du brûleur arrière	1	35	Base du piédestal	1
13	Couvercle d'électrode (brûleur arr.)	1	36	Porte gauche du piédestal	1
14	Diffuseurs de flamme	3/4	37	Tuyau et régulateur de gaz propane	1
15	Brûleurs principaux	3/4	38	Revêtement du couvercle extérieur	1
16	Chambre de cuisson	1	39	Tablette latérale gauche	1
17	Côté droit du piédestal	1	40	Côté gauche du piédestal	1
18A	Valve de gaz - Brûleur arrière	1	41	Arrière du piédestal	1
18B	Valve de gaz - brûleurs principaux	3/4	42	Goupille fendue du brûleur	3/4
19	Planche à découper	1	43	Moteur de rôtissoire	1
20	Tablette latérale droite	1	44	Voyant DEL de la rôtissoire	1
21	Logo	1	45	Support du moteur de rôtissoire	1
22	Boutons de réglage	4/5	46	Entretoise du couvercle	2
23	Cadrons des boutons de réglage	4/5	47	Évent du couvercle intérieur	1
			48	Rondelle plate du couvercle	2
			49	Butées en caoutchouc du couvercle	2

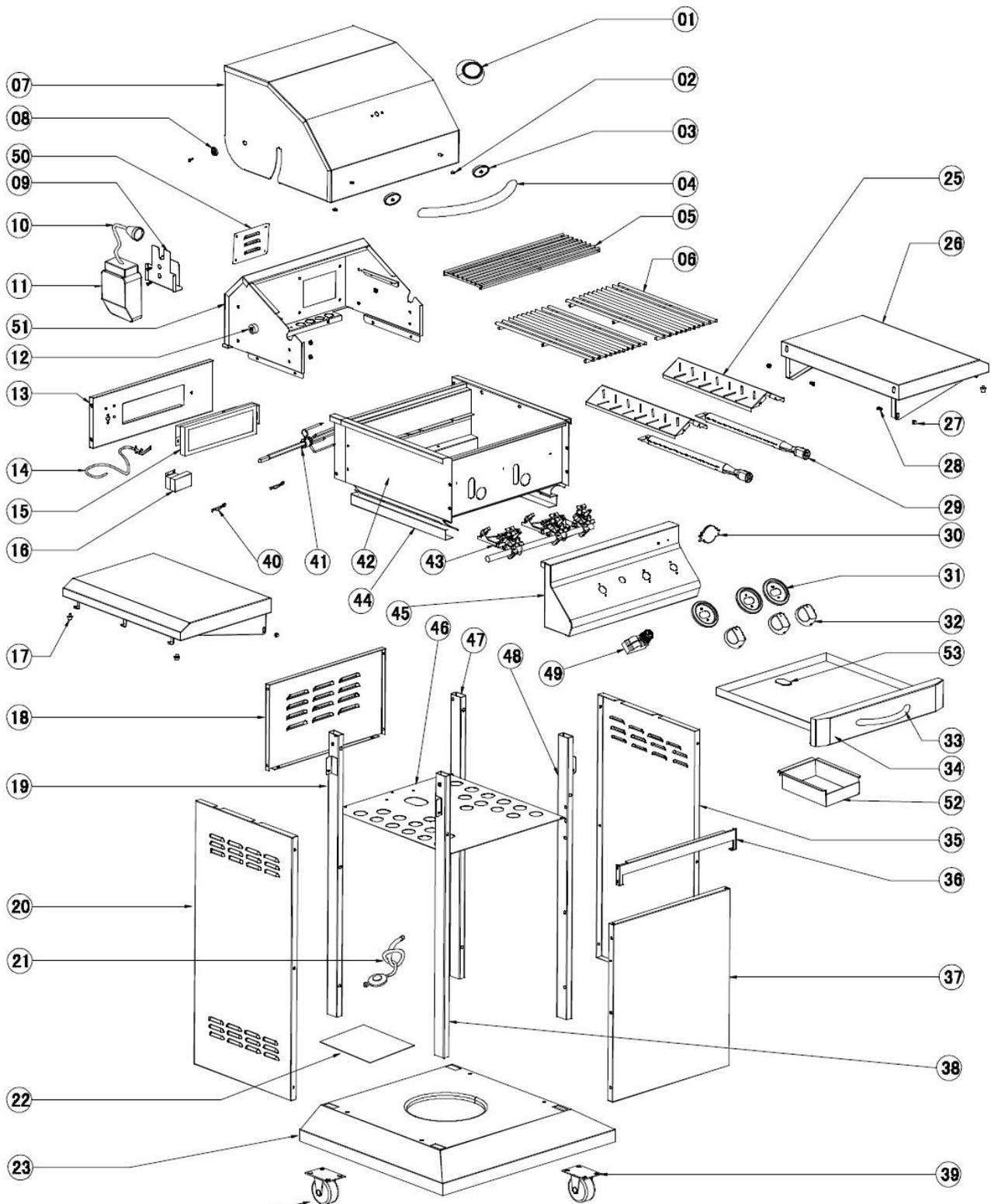
Vue éclatée et liste des pièces – JLS550 et JLS700

**** Pour commander des pièces de rechange, veuillez fournir les numéros de pièce dans le format suivant : JLS550-n° RÉF. ou JLS700-n° RÉF.**

Exemple : JLS700-30 : Poignée du bac à graisse LUX 700

Vue éclatée et liste des pièces – JLS400

n° RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ	n° RÉF.	DESCRIPTION	QTÉ
---------	-------------	-----	---------	-------------	-----



01	Thermomètre	1	27	Écrous à tête sphérique	4
02	Butées en caoutchouc du couvercle	2	28	Boulons d'échelle («Step bolts»)	4
03	Rondelle isolante noire	2	29	Brûleurs principaux	2
04	Poignée du couvercle	1	30	Logo	1
05	Grille-réchaud	1	31	Cadrans des boutons de réglage	3
06	Grilles de cuisson	2	32	Boutons de réglage	3
07	Couvercle	1	33	Poignée du bac à graisse	1
08	Entretoise du couvercle	2	34	Bac à graisse	1
09	Support du moteur de rôtissoire	1	35	Côté droit du piédestal	1
10	Voyant DEL de la rôtissoire	1	36	Traverse du piédestal	1
11	Moteur de rôtissoire	1	37	Devant du piédestal	1
12	Rondelle plate du couvercle	2	38	Tube support du piédestal (Av./G)	1
13	Fixation du brûleur arrière	1	39	Roulettes pivotantes à blocage	2
14	Électrode du brûleur arrière	1	40	Goupille fendue du brûleur	2
15	Brûleur arrière	1	41	Kit de rôtissoire	1
16	Couvercle d'électrode (brûleur arr.)	1	42	Chambre de cuisson	1
17	Butées de la tablette latérale	4	43	Ensemble de valve de gaz	1
18	Arrière du piédestal	1	44	Rails du bac à graisse	2
19	Tube support du piédestal (Ar./G)	1	45	Panneau de commande	1
20	Côté gauche du piédestal	1	46	Écran thermique	1
21	Tuyau et régulateur de gaz propane	1	47	Tube support du piédestal (Ar./D)	1
22	Couvercle du trou (base du piédestal)	1	48	Tube support du piédestal (Av./D)	1
23	Base du piédestal	1	49	Module d'allumage du brûleur arrière	1
24	Roulettes pivotantes	2	50	Évent du couvercle intérieur	1
25	Diffuseurs de flamme	2	51	Couvercle intérieur	1
26	Tablettes latérales	2	52	Godet du bac à graisse	1
			53	Bouchon du bac à graisse	1

Vue éclatée et liste des pièces – JLS400

**** Pour commander des pièces de rechange, veuillez fournir les numéros de pièce dans le format suivant : JLS400-n° RÉF.**

Exemple : JLS400-45 : Panneau de commande LUX 400

Instructions d'assemblage

Assurez-vous d'utiliser les outils adéquats pour faciliter l'installation.

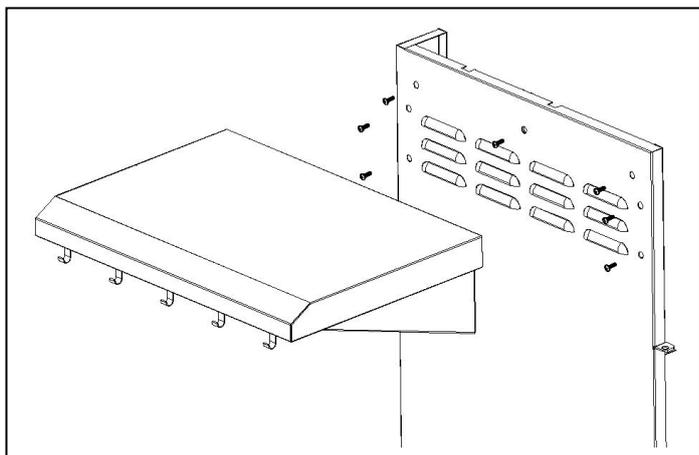
Déballez tous les composants et inspectez-les pour vous assurer qu'aucun composant n'est endommagé. Retirez et déballez tous les composants de l'intérieur du barbecue, avant de l'utiliser.

■ Outils requis pour l'assemblage :

1. Tournevis Phillips n° 2.

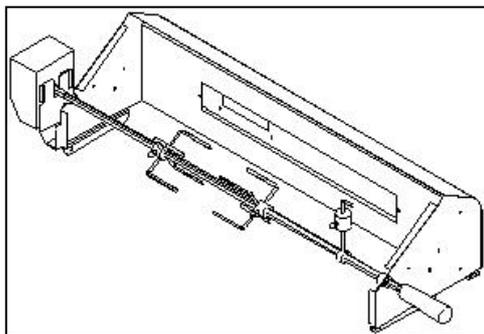
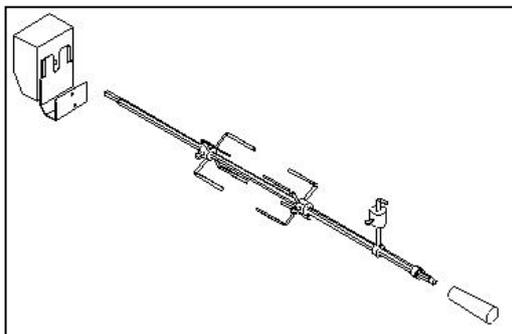
■ Installation des tablettes latérales :

1. Déballez avec soin les tablettes latérales.
2. La tablette latérale munie de la planche à découper doit TOUJOURS être installée du côté DROIT.
3. Chaque tablette latérale est fixée en place avec 7 vis Phillips. NE PAS serrer les vis avant d'avoir inséré les 7 vis et d'avoir aligné correctement la tablette latérale.
4. Installez la planche à découper dans la tablette latérale droite.



■ Installation du kit de rôtissoire :

1. Déballez avec soin les pièces du kit de rôtissoire.
2. Installez le support de fixation du moteur (fourni) du côté gauche du couvercle intérieur.
3. Installez le moteur sur le support du moteur.
4. Placez les fourchettes et le contrepoids sur la tige de la rôtissoire, à l'emplacement désiré.
5. Insérez la tige de rôtissoire dans le moteur. Insérez la bague de roulement de la tige de rôtissoire à l'autre bout de la tige, et descendez-la dans l'encoche prévue sur le côté du couvercle intérieur. Serrez l'embout vissable (fourni) au bout de la bague de roulement de la tige de rôtissoire.
6. Pour l'utiliser, pivotez la tige avec l'aliment à cuire, jusqu'à ce que le poids de l'aliment soit au bas. Installez le contrepoids sur le dessus (à la verticale) pour équilibrer la rôtissoire (voir figure).



■ Installation des diffuseurs de flamme et des grilles de cuisson :

1. Déballez les diffuseurs de flamme. Assurez-vous de retirer tout plastique protecteur de ces pièces. Ces diffuseurs de flamme doivent être placés sur les rebords prévus à l'avant et à l'arrière de la chambre de cuisson. Vérifiez que tous les diffuseurs de flamme sont installés correctement dans les fentes prévues, sinon le barbecue ne fonctionnera pas correctement.
2. Après avoir installé les diffuseurs de flamme, vous pouvez installer les grilles de cuisson dans le barbecue. Placez les grilles de cuisson sur le rebord supérieur de la chambre de cuisson.
3. Déballez la grille-réchaud et installez-la au-dessus des grilles de cuisson sur les 2 supports du couvercle intérieur.

■ Allumeur du brûleur arrière :

1. Dévissez le capuchon en plastique/caoutchouc du module d'allumage du brûleur arrière, et insérez la pile AAA (fournie) en dirigeant le pôle positif (+) de la pile vers l'extérieur. Réinstallez le capuchon.

■ Voyant DEL :

1. Ouvrez le panneau d'accès pivotant en-dessous du voyant DEL, et installez 3 piles AAA (fournies).

Raccordement de gaz

UTILISEZ SEULEMENT L'ENSEMBLE TUYAU-RÉGULATEUR FOURNI AVEC CE BARBECUE. L'ENSEMBLE TUYAU-RÉGULATEUR DOIT ÊTRE CELUI QUI EST SPÉCIFIÉ PAR LE FABRICANT.

Ce barbecue, tel que livré, est configuré pour fonctionner au gaz propane liquide (GPL). N'essayez pas d'utiliser une bouteille de gaz naturel, tant que ce barbecue n'a pas été converti au gaz naturel.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au **Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2 (Canada)** ou au **National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (États-Unis)**.

■ Spécifications des bouteilles de gaz propane :

La bouteille de gaz propane liquide (GPL) utilisée avec ce barbecue doit être conforme aux spécifications suivantes :

1. Dimensions : 12 po (30,5 cm) (Diamètre) X 18 po (45,7 cm) (Haut).
2. Capacité maximum : 20 lb (9 kg).
3. Fabriquée et identifiée conformément aux normes des bouteilles de gaz propane du **DOT (US Department of Transportation)** ou de l'**Association canadienne de normalisation (ACNOR) CAN/CSA-B339 : Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses**. Voir la marque d'identification située sur le collet de la bouteille de gaz propane.
4. Être positionnée de façon à permettre uniquement le soutirage (sortie) du gaz (et non du liquide).
5. Être munie d'un collet pour protéger la valve de la bouteille.
6. Aucune bosselure ou rouille. Une bouteille de propane bosselée ou rouillée peut être dangereuse.

■ Le robinet de la bouteille de propane (GPL) doit être conforme aux spécifications suivantes :

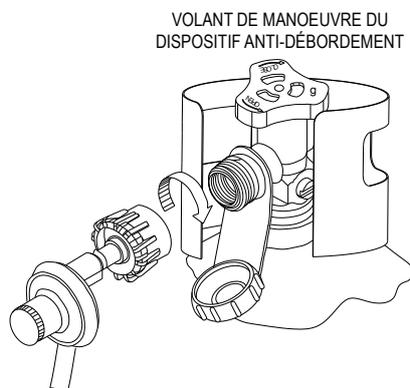
1. Muni d'un raccord de sortie de «Type I», compatible avec le régulateur fourni.
2. Muni d'une soupape de surpression (aussi appelée soupape de sûreté; angl. «safety relief valve»).
3. Muni d'un dispositif anti-débordement homologué UL. Ce dispositif anti-débordement est identifié par un volant de manœuvre (poignée) triangulaire. **Utilisez uniquement les bouteilles munies de ce type de robinet (comme sur la figure de la page suivante)**

Pour votre sécurité :

Assurez-vous que les œilletons («grommets») en plastique noir du régulateur (fourni) sont en place et que le tuyau ne touche à aucune pièce du barbecue, ni à l'écran thermique.

■ Raccordement du régulateur à la bouteille de gaz propane :**TRÈS IMPORTANT :**

- a. PLACEZ LE RÉGULATEUR DE FAÇON QUE SA TEMPÉRATURE NE DÉPASSE PAS 140 °F (60 °C).
 - b. LE RÉGULATEUR DOIT ÊTRE MUNI D'UNE SOUPE DE SÛRETÉ OU D'UN DISPOSITIF DE SURPRESSION.
 - c. L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR DE PRESSION DOIT ÊTRE CONÇUE POUR SE VISSER AU RACCORD DE «TYPE I» DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE, CONFORME À LA NORME ANSIZ21.81.
1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de propane est complètement fermé (tournez en sens horaire, jusqu'au bout).
 2. Vérifiez que le robinet de la bouteille de propane est muni des filets mâles externes appropriés (raccord de «Type I» conforme à ANSIZ21.81).
 3. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position «OFF».
 4. Retirez le capuchon protecteur du robinet de la bouteille de propane. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec le robinet.
 5. Inspectez les raccords du robinet, l'orifice et le régulateur. Vérifiez s'il y a des dommages ou des débris. Enlevez les débris. Vérifiez si le tuyau est endommagé. N'utilisez jamais de matériel endommagé ou bouché. Contactez votre fournisseur local de gaz propane pour toute réparation.
 6. Pour raccorder le régulateur au robinet de la bouteille de propane, serrez l'écrou à la main (en sens horaire, jusqu'au bout). N'utilisez aucune clé pour le serrer, car l'utilisation d'une clé de serrage peut endommager l'écrou de raccord rapide et créer une condition dangereuse (voir figure ci-dessous).
 7. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de gaz (en sens anti-horaire). Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avec une solution d'eau savonneuse (test de détection des fuites). Si vous découvrez une fuite, fermez le robinet d'arrêt de la bouteille de propane et n'utilisez pas le barbecue, tant que votre fournisseur local de gaz propane n'aura pas effectué les réparations nécessaires.

**!!! AVERTISSEMENT !!!**

1. **N'insérez aucun objet dans l'orifice de sortie du robinet, car cela peut l'endommager et créer une fuite. Une fuite de gaz peut causer une explosion, un incendie et des blessures graves ou mortelles.**
2. **Ne raccordez pas ce barbecue au système autonome de gaz propane d'une camionnette de camping, d'une roulotte ou d'une caravane.**
3. **N'utilisez pas ce barbecue avant d'avoir fait le test de détection des fuites.**
4. **Si vous découvrez une fuite de gaz, n'utilisez pas le barbecue et arrêtez la fuite.**
5. **Si vous ne réussissez pas à arrêter la fuite de gaz, fermez IMMÉDIATEMENT le robinet de la bouteille de gaz propane, et appelez votre fournisseur de gaz propane ou les pompiers.**

!!! DANGER !!!

1. **NE JAMAIS** ranger une bouteille de gaz propane de rechange sous le barbecue ou à proximité, ou dans un endroit fermé.
2. **NE JAMAIS** remplir la bouteille au-delà de 80% de sa capacité. Le remplissage excessif d'une bouteille de rechange est dangereux car le surplus de gaz peut fuir par la soupape de surpression. La soupape de surpression d'une bouteille de gaz propane peut déclencher (ouvrir), expulser du gaz et causer un incendie.
3. Le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz propane de rechange doit être muni d'un capuchon de sécurité.
4. Si vous découvrez une fuite de gaz sur une bouteille de gaz propane de rechange, éloignez-la immédiatement et appelez les pompiers.

TRÈS IMPORTANT : DÉBRANCHEZ LA BOUTEILLE DE GAZ LORSQUE CE BARBECUE N'EST PAS UTILISÉ.

■ **Pour débrancher la bouteille de gaz propane liquide (GPL) :**

1. Tournez tous les boutons de réglage en position «OFF».
2. Fermez complètement le robinet de la bouteille de gaz (tournez en sens horaire, jusqu'au bout).
3. Débranchez le régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou de raccord rapide en sens anti-horaire.
4. Réinstallez le capuchon de sécurité sur le robinet de la bouteille de gaz.

Conversion au gaz naturel

Outils requis pour convertir ce barbecue du gaz propane au gaz naturel (outils non fournis) :

1. Tournevis Phillips n° 2
2. Clés de 7 mm et 9 mm

Le kit de conversion au gaz naturel est fourni avec ce barbecue :

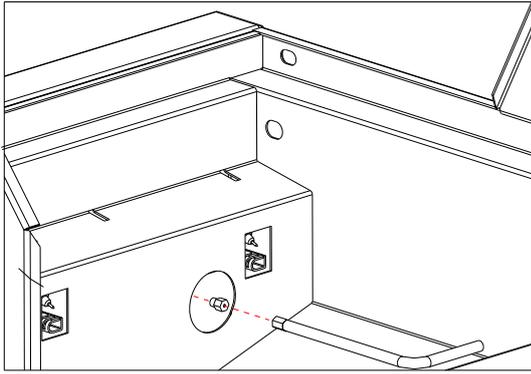
Item	Description	Quantité
1	Orifices pour gaz naturel du brûleur principal : n° 53 «drill size» (dim. de perçage)	 2/3/4 pièces
2	Orifice pour gaz naturel du brûleur de rôtissoire : n° 53 «drill size» (dim. de perçage)	 1 pièce

Ce barbecue à gaz d'extérieur et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la conduite d'alimentation de gaz lors des essais de pressurisation, si la pression dépasse 1/2 psi (3,5 kPa).

Ce barbecue à gaz d'extérieur doit être isolé de la conduite d'alimentation de gaz, en fermant son robinet d'arrêt individuel lors des essais de pressurisation de la conduite de gaz, si la pression est inférieure ou égale 1/2 psi (3,5 kPa).

■ **CONVERSION DU BRÛLEUR PRINCIPAL**

1. Retirez les gilles de cuisson et les diffuseurs de flamme.
2. Retirez les goupilles fendues qui retiennent les brûleurs principaux à la paroi arrière de la chambre de cuisson.
3. Avec une clé 7 mm, retirez tous les orifices des brûleurs principaux par le dessous du panneau de commande, ou par l'avant de la chambre de cuisson.



4. Lorsque tous les orifices pour gaz propane sont retirés du barbecue, placez-les à un endroit sécuritaire, loin du lieu de travail. Ceci pour vous assurer que vous ne réinstallerez pas les orifices pour gaz propane.
5. En utilisant un produit d'étanchéité approuvé pour joints filetés, remplacez les orifices des brûleurs principaux par les NOUVEAUX orifices pour gaz naturel (fournis).
6. Avant de réinstaller les brûleurs principaux, assurez-vous de fermer COMPLÈTEMENT l'obturateur d'air de chaque brûleur. En réinstallant les brûleurs principaux, vérifiez que les brûleurs sont positionnés correctement au-dessus des orifices des brûleurs principaux, et réinstallez la goupille fendue des brûleurs principaux sur la paroi arrière de la chambre de cuisson.
7. Réinstallez les diffuseurs de flamme et les grilles de cuisson.

■ CONVERSION DU BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE

1. Avec un tournevis Phillips n° 2, retirez les 4 vis qui retiennent la plaque-couvercle arrière au couvercle intérieur.
2. Après avoir retiré le couvercle, utilisez une clé 9 mm pour retirer l'orifice du brûleur arrière. Placez l'orifice du brûleur arrière pour gaz propane à côté des orifices pour gaz propane des brûleurs principaux, que vous avez retirés précédemment.
3. Avec la clé, installez le nouvel orifice du brûleur arrière.
4. Réinstallez la plaque-couvercle arrière du brûleur arrière en utilisant les 4 vis retirées précédemment.

NOTE : AUCUN réglage d'air n'est requis lorsque le brûleur arrière est converti du gaz propane au gaz naturel.

Retirez le raccord évasé de 3/8 po qui raccorde le tuyau de gaz propane au bloc collecteur (manifold) à l'intérieur du piédestal, et remplacez-le par un tuyau de 10 pieds (3 mètres) en néoprène approuvé pour gaz naturel.

RAPPEL : EFFECTUEZ UN TEST DE DÉTECTION DE FUITES À TOUS LES RACCORDS ET ORIFICES, LORSQUE LA CONVERSION EST TERMINÉE. EFFECTUEZ CE TEST À TOUS LES RACCORDS ET VÉRIFIEZ L'ALLUMAGE DE TOUS LES BRÛLEURS POUR ASSURER UN FONCTIONNEMENT ADÉQUAT ET SÉCURITAIRE.

Test de détection des fuites

■ GÉNÉRALITÉS

Bien que le fabricant ait effectué des tests d'étanchéité de tous les raccords de gaz de ce barbecue, une vérification d'étanchéité de gaz complète doit être effectuée sur les lieux d'installation, pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites, au cas où l'appareil aurait été malmené lors du transport, ou qu'il ait subi un choc excessif par mégarde. Vérifiez périodiquement l'absence de fuites dans le système, ou vérifiez immédiatement si vous sentez une odeur de gaz.

■ AVANT D'EFFECTUER CE TEST

1. Assurez-vous de retirer tous les matériaux d'emballage, y compris les attaches des brûleurs.
2. Ne fumez pas lors des tests de détection de fuites.
3. Ne faites jamais un test de détection de fuites en utilisant une flamme.
4. Faites un mélange d'une mesure de savon liquide pour une mesure d'eau. Préparez un vaporisateur, un pinceau ou un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour le premier test de détection de fuites, assurez-vous que la bouteille de gaz propane est pleine.
5. Le test de détection de fuites du barbecue doit être fait à l'extérieur, dans un lieu bien aéré, loin d'une source d'allumage (ex. appareils à gaz ou électriques) et de tout matériau inflammable.
6. Lors du test, assurez-vous que le barbecue n'est pas à proximité de flammes nues ou d'étincelles.

■ POUR EFFECTUER CE TEST

1. Assurez-vous que tous les boutons de réglage (des brûleurs) sont en position «OFF».
2. Assurez-vous que le régulateur est raccordé solidement à la bouteille de gaz propane.
3. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane (en sens anti-horaire). Si vous entendez un «POP», fermez le gaz IMMÉDIATEMENT, car cela indique une fuite importante au raccord. Dans ce cas, appelez votre fournisseur de gaz propane ou les pompiers.
4. Vérifiez tous les raccords, à partir de la bouteille de gaz propane jusqu'au raccord du tuyau collecteur ou manifold (le tuyau qui va aux brûleurs), en enduisant ou vaporisant la solution savonneuse sur les raccords.
5. Si vous voyez des bulles se former, il y a une fuite. Fermez IMMÉDIATEMENT le robinet de la bouteille de gaz et resserrez les raccords. Rouvrez le robinet de la bouteille de gaz et revérifiez.
6. Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz après le test de fuite, en tournant en sens horaire. Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur ce barbecue. L'utilisation de pièces de substitution peut annuler la garantie. N'utilisez pas ce barbecue, avant d'avoir testé tous les raccords pour vous assurer qu'il n'y a aucune fuite.

■ CONSEILS DE SÉCURITÉ

1. FAITES TOUJOURS UN TEST DE FUITE APRÈS CHAQUE REMPLACEMENT DE BOUTEILLE.
2. FAITES UN TEST DE FUITE DE CHAQUE RACCORD, AVANT CHAQUE UTILISATION DU BBQ.
3. UTILISEZ UN OUTIL POUR BBQ À LONG MANCHE, POUR ÉVITER DES BRÛLURES.
4. SI DE LA GRAISSE OU UN OBJET CHAUD TOMBE DU BARBECUE SUR LE ROBINET DE GAZ, LE RÉGULATEUR, LE TUYAU, OU TOUT ÉLÉMENT CONTENANT DU GAZ, FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE GAZ. VÉRIFIEZ ET CORRIGEZ LA CAUSE. EFFECTUEZ UN NOUVEAU TEST DE FUITE, AVANT DE CONTINUER.
5. NE RETIREZ PAS LE BAC À GRAISSE SI LE BARBECUE N'A PAS COMPLÈTEMENT REFROIDI.
6. FERMEZ TOUS LES BOUTONS DE RÉGLAGE ET LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE PROPANE, LORSQUE VOUS N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.
7. NE DÉPLACEZ JAMAIS LE BARBECUE S'IL FONCTIONNE OU S'IL EST ENCORE CHAUD.
8. TOUTE BOUTEILLE DE GAZ PROPANE DÉBRANCHÉE, REMISÉE OU TRANSPORTÉE, DOIT ÊTRE MUNIE D'UN CAPUCHON DE SÉCURITÉ. NE REMISEZ PAS UNE BOUTEILLE DE GAZ PROPANE DANS UN ENDROIT FERMÉ (EX. GALERIE FERMÉE, GARAGE OU BÂTIMENT).
9. NE LAISSEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE GAZ PROPANE DANS UN BATEAU OU VÉHICULE RÉCRÉATIF, CAR ELLE PEUT SURCHAUFFER AU SOLEIL.
10. NE REMISEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE GAZ PRÈS D'UN LIEU OÙ JOUENT LES ENFANTS.
11. DÉBRANCHEZ LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE ET RETIREZ-LA DU BARBECUE SI CE DERNIER EST REMISÉ À L'INTÉRIEUR.
12. POUR TOUT AUTRE PROBLÈME, CONSULTEZ LA SECTION «DÉPANNAGE» OU CONTACTEZ JACKSON GRILLS AU NUMÉRO SUIVANT : 877-942-2277.

Liste de vérification finale de l'installateur

- Un dégagement d'au moins 36 po (92 cm) est maintenu entre tout matériau combustible (bâtiment ou autre) et les côtés et l'arrière de ce barbecue.
- Il n'y a aucun matériau combustible non protégé au-dessus du barbecue.
- Tous les matériaux d'emballage internes ont été retirés.
- Les brûleurs sont installés correctement sur les orifices.
- Les boutons peuvent tourner librement.
- Le régulateur et le tuyau raccordé au barbecue sont ceux fournis par le fabricant (préréglés pour 11,0 po W.C./colonne d'eau).
- L'appareil a été testé et ne présente aucune fuite.
- L'utilisateur a été informé de l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz.

REMARQUE AU PROPRIÉTAIRE : VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Instructions d'allumage du barbecue

■ AVANT D'ALLUMER :

Inspectez méthodiquement le tuyau d'alimentation de gaz, avant d'ouvrir le gaz. S'il présente des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. L'ensemble de tuyau de rechange doit être tel que spécifié par le fabricant.

TRÈS IMPORTANT : INSPECTEZ TOUJOURS LE TUYAU D'ALIMENTATION DE GAZ, AVANT CHAQUE UTILISATION DE CE BARBECUE.

■ POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX DU BARBECUE :

1. Lisez la section «AVANT D'ALLUMER» (voir ci-dessus).
2. Tournez tous les boutons à «OFF», puis ouvrez le robinet de la bouteille de propane. Éloignez toujours le visage et le corps le plus possible du barbecue, au moment de l'allumer.
3. Ouvrez le couvercle durant l'allumage.
4. Poussez et tournez **lentement** à la position «HI» l'un ou l'autre des boutons de réglage. L'allumeur intégré cliquera en créant une étincelle pour allumer la veilleuse et le brûleur en séquence. Si ce brûleur ne s'allume pas dans un délai de 5 secondes, tournez IMMÉDIATEMENT le bouton à «OFF», attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, puis répétez la procédure d'allumage.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir répété les étapes ci-dessus 3 à 4 fois, suivez les instructions d'allumage avec une allumette.

■ POUR ALLUMER UN BRÛLEUR PRINCIPAL AVEC UNE ALLUMETTE :

1. Lisez la section «AVANT D'ALLUMER» (voir ci-dessus).
2. Ouvrez le couvercle durant l'allumage. Utilisez une longue allumette pour atteindre les brûleurs.
3. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur principal à la position «HI», puis relâchez-le.
4. Allumez le brûleur avec une allumette. Vérifiez que le brûleur s'allume et reste allumé.

Gardez un vaporisateur rempli d'eau savonneuse à proximité du robinet d'alimentation de gaz et vérifiez les raccords avant chaque utilisation du barbecue. N'allumez pas le barbecue si vous sentez une odeur de gaz, mais appelez notre Centre de service (voir la Page 2).

■ CARACTÉRISTIQUES DES FLAMMES :

Vérifiez que les flammes des brûleurs ont les caractéristiques adéquates. Chaque brûleur a été prérégulé par le fabricant, mais des variations d'alimentation de gaz locale peuvent exiger quelques ajustements.

Les flammes des brûleurs doivent être bleues et stables, sans bruit excessif ni sautellement de flamme. Si l'un de ces problèmes survient, veuillez contacter votre détaillant. Une flamme jaune indique un apport d'air insuffisant. Une flamme bruyante, et qui a tendance à sautiller du brûleur, indique un apport d'air excessif. NOTE : De petites pointes jaunes sont acceptables.

■ **POUR ALLUMER LE BRÛLEUR ARRIÈRE DU BARBECUE :**

LA GRILLE-RÉCHAUD DOIT ÊTRE RETIRÉE, AVANT D'ALLUMER LE BRÛLEUR ARRIÈRE !

1. Lisez la section «AVANT D'ALLUMER» (voir page précédente).
2. Tournez tous les boutons à «OFF», puis ouvrez le robinet de la bouteille de propane. Éloignez toujours le visage et le corps le plus possible du barbecue, au moment de l'allumer.
3. Ouvrez le couvercle durant l'allumage.
4. Poussez et tournez le bouton du brûleur arrière à la position «HI». Tenez enfoncé le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Un maximum de 5 secondes peut être alloué pour l'allumage.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir répété les étapes ci-dessus 3 à 4 fois, suivez les instructions d'allumage avec une allumette.

■ **POUR ALLUMER LE BRÛLEUR ARRIÈRE AVEC UNE ALLUMETTE :**

1. Lisez la section «AVANT D'ALLUMER» (voir page précédente).
2. Ouvrez le couvercle durant l'allumage.
3. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière la position «HI», puis relâchez-le.
4. De la main gauche, allumez le brûleur avec une allumette. Vérifiez que le brûleur s'allume et reste allumé.

Instructions d'utilisation

!!! ATTENTION !!!

1. Nettoyez régulièrement ce barbecue. Une négligence de nettoyage peut causer un feu de graisse qui peut endommager le barbecue.
2. Ne laissez JAMAIS le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé.
3. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse, car cela peut causer de graves brûlures. Si un feu de graisse survient, tournez tous les boutons à «OFF» et fermez le robinet d'arrêt de la bouteille de propane.
4. Vous ne pouvez pas éteindre un feu de graisse en fermant le couvercle. Si un feu de graisse survient, vous devez IMMÉDIATEMENT tourner tous les boutons à «OFF» et fermer le robinet d'arrêt de la bouteille de propane.

!!! AVERTISSEMENT !!!

Pour une utilisation du barbecue en toute sécurité :

1. Dégagez l'espace autour du barbecue et éloignez-le de tout matériau inflammable.
2. Ne laissez JAMAIS un enfant utiliser le barbecue ou jouer près du barbecue.
3. Ce barbecue est conçu pour utilisation à l'extérieur SEULEMENT. Ne l'utilisez JAMAIS dans un lieu confiné (ex. garage, véranda, patio couvert) ou sous des matériaux inflammables.
4. N'obstruez aucun trou d'aération aux 4 côtés du chariot du barbecue, car cela peut affecter la performance de combustion des brûleurs, dû à un apport d'air insuffisant.
5. Placez le barbecue au moins à 36 po (92 cm) des murs et autres surfaces, et au moins à 120 po (3 mètres) de toute source étincelle ou de flamme pouvant allumer le gaz (ex. appareils électriques, flammes de veilleuse ou chauffe-eau).
6. N'utilisez pas ce barbecue sur ou sous un balcon en bois.
7. Ce barbecue est conçu pour utiliser seulement du gaz propane liquide (GPL). N'utilisez AUCUN(E) pierre de lave, brique, charbon de bois sur celui-ci.
8. N'allumez JAMAIS un brûleur lorsque le couvercle est fermé. Des gaz imbrûlés accumulés à l'intérieur d'un barbecue fermé peuvent causer une explosion.
9. Vérifiez régulièrement les flammes des brûleurs.
10. Fermez l'alimentation de gaz, lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
11. Fermez toujours complètement le robinet de la bouteille de propane et retirez-la du barbecue, avant de le transporter.

■ CONSOMMATION TOTALE DE GAZ :

La consommation totale de gaz (en BTU par heure), avec tous les brûleurs allumés à «HI» :

JLS550-LP :

Brûleurs principaux	45 000 BTU/h
<u>Brûleur arrière</u>	<u>15 000 BTU/h</u>
Total	60 000 BTU/h

JLS700-LP :

Brûleurs principaux	60 000 BTU/h
<u>Brûleur arrière</u>	<u>15 000 BTU/h</u>
Total	75 000 BTU/h

JLS400-LP :

Brûleurs principaux	30 000 BTU/h
<u>Brûleur arrière</u>	<u>15 000 BTU/h</u>
Total	45 000 BTU/h

■ UTILISATION GÉNÉRALE DU BARBECUE :

Les brûleurs du barbecue, qui couvrent la zone de cuisson toute entière, sont supportés par les bords pour minimiser les blocages dus à la graisse et aux débris qui tombent. Des diffuseurs en acier inoxydable se trouvent au-dessus des brûleurs. Les boutons d'allumeur sont situés sur le panneau des valves de gaz. Suivez les instructions d'allumage imprimées sur le panneau de commande.

■ UTILISATION DU BARBECUE :

Pour griller les aliments, on utilise des températures élevées afin de bien les saisir et les dorer. La plupart des aliments sont cuits à réglage élevé («HI») pour toute la durée de la cuisson. Cependant, quand on fait griller de gros morceaux de viande ou de volaille, il est parfois nécessaire de réduire le réglage de cuisson après le saisissement initial. Cette méthode permet de cuire complètement les aliments sans en brûler l'extérieur. Les aliments cuits pendant une longue période, ou arrosés avec une marinade à base de sucre, peuvent nécessiter une température de cuisson moins élevée vers la fin du temps de cuisson.

Vérifiez que le barbecue n'a aucune fuite (par test de détection de fuites) et qu'il est placé correctement. Retirez tous les matériaux d'emballage.

Allumez les brûleurs du barbecue en suivant les instructions d'allumage de ce manuel.

Tournez les boutons de réglage en position «HI» et préchauffez le barbecue pendant 8 minutes.

Note : Le couvercle du barbecue doit être fermé pendant cette période de préchauffage.

Placez les aliments sur la grille de cuisson et faites-les cuire pour obtenir le degré de cuisson désiré. Au besoin, ajustez la température par les boutons de réglage à n'importe quelle position entre «HI» et «LO».

NOTE : Ce barbecue est conçu pour griller efficacement sans pierre de lave ou briquette. La chaleur rayonne par les diffuseurs de flamme en acier inoxydable, situés sous les grilles de cuisson en inox.

NOTE : Le barbecue chaud saisit les aliments et emprisonne le jus à l'intérieur. Plus vous le préchauffez longtemps, plus la viande dore rapidement.

!!! AVERTISSEMENT !!!

Instructions de mise à la terre

- 1. Ce barbecue est muni d'une fiche à trois broches (pour mise à la terre) pour vous protéger des risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise de courant correctement mise à la terre.**
- 2. Ne pas couper ni retirer la broche de terre de cette fiche.**
- 3. Éloignez des surfaces chaudes tout cordon électrique et tout tuyau de gaz. Retirez et rangez le moteur dans un lieu sec, lorsque le barbecue n'est pas utilisé.**

■ UTILISATION DU KIT DE RÔTISSOIRE :

1. Retirez du barbecue le kit de rôtissoire.
2. Retirez la fourchette gauche en la glissant.
3. Insérez la viande ou la volaille sur la tige de la rôtissoire.
4. Réinstallez la fourchette gauche, enfoncez le plus possible les deux fourchettes dans la viande ou la volaille. Assurez-vous que la viande ou la volaille est bien au centre de la tige. Vissez les écrous à oreilles de la fourchette le plus serré possible.
5. Au besoin, utilisez de la corde de boucher (n'utilisez aucun fil en nylon ou en plastique) que vous enroulerez tout autour de l'aliment, pour enserrer les parties lâches ou moins solides.
6. Réinstallez le kit de rôtissoire en insérant la tige dans le moteur.

■ CONSEILS D'UTILISATION DU KIT DE RÔTISSOIRE :

Pour placer la viande ou volaille sur la tige de rôtissoire, glissez une des fourchettes sur la tige et vissez la vis de serrage. Ensuite, insérez la tige de rôtissoire au centre de la viande ou volaille, dans le sens de la longueur. Puis, placez l'aliment au centre de la tige de rôtissoire et vissez la vis de serrage. Placez la tige de rôtissoire dans le barbecue et laissez le côté plus lourd descendre en bas, installez le contrepoids sur le dessus et fixez en place. Vérifiez régulièrement la viande ou volaille pour vous assurer que la tige de rôtissoire tourne correctement durant la cuisson. Au besoin, ajustez le contrepoids.

Le seul moyen précis de déterminer le moment où la viande est cuite consiste à utiliser un thermomètre à viande. Insérez ce thermomètre au centre de la viande. Ne laissez pas le thermomètre toucher un os, car la mesure de température ne serait pas précise.

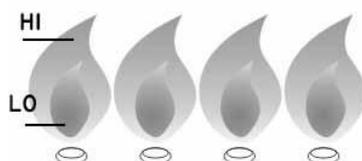
Placez une lèchefrite sur les diffuseurs de flamme, directement sous l'aliment à cuire de la rôtissoire. Selon la saveur désirée, mettez dans la lèchefrite un liquide (ex. eau, jus ou vin, oignons coupés ou ail). En tombant de la viande, les jus se mélangeront au liquide et s'évaporeront directement dans la viande,

vous évitant de les badigeonner (système d'auto-arrosage). **Ne laissez pas la lèchefrite s'assécher.**

Entretien et nettoyage

■ ENTRETIEN

1. Les lieux d'utilisation du barbecue doivent être tenus propres et exempts de matériaux combustibles, d'essence et de tout gaz ou liquide inflammable.
2. Gardez les trous dans les trois côtés du chariot dégagés et exempts de tout débris, pour assurer de bons débits d'air de combustion et d'aération.
3. Vérifiez visuellement les flammes des brûleurs, de la façon suivante :
 - a. Retirez les grilles de cuisson et les diffuseurs de flamme.
 - b. Allumez les brûleurs.
 - c. Tournez les bouts de réglage de «HI» à «LO». Vérifiez l'état des flammes : les flammes au réglage «LO» devraient être plus petites qu'en position «HI», comme sur la figure ci-dessous.
 - d. Vérifiez toujours les flammes avant chaque utilisation. Si l'état des flammes est anormal, consultez la section «DÉPANNAGE».



■ NETTOYAGE

■ NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

Ce barbecue est fait d'acier inoxydable. On trouve toutes sortes de nettoyants pour acier inoxydable sur le marché. Employez toujours la méthode de nettoyage la plus douce au début, en frottant dans le sens du grain. Pour réparer les égratignures d'inox visibles à l'œil nu, frottez très légèrement avec un papier d'émeri (de granulométrie 100), dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler et s'incruster sur les surfaces en acier inoxydable sous l'effet de la cuisson, ce qui peut ressembler à de la rouille. Pour les enlever, utilisez un tampon abrasif avec un nettoyant pour acier inoxydable.

N'UTILISEZ AUCUN ANTIROUILLE OU DÉTERGENT ACIDE POUR NETTOYER LE PANNEAU DE COMMANDE. CES PRODUITS FORTS PEUVENT EFFACER LES INSTRUCTIONS IMPRIMÉES.

■ NETTOYAGE DE LA ZONE DE CUISSON

La façon la plus facile de nettoyer ce barbecue est de le nettoyer immédiatement après avoir éteint les flammes, une fois la cuisson terminée. Portez des mitaines pour BBQ pour protéger vos mains de la chaleur et de la vapeur. Trempez une brosse en laiton pour BBQ à l'eau du robinet et frottez les pièces de cuisson chaudes du barbecue. Trempez souvent la brosse dans l'eau. La vapeur créée lorsque l'eau touche les surfaces chaudes du barbecue, aide à les nettoyer en ramollissant les particules de nourriture. Ces dernières tomberont et brûleront. N'immergez jamais de pièces chaudes dans l'eau.

■ NETTOYAGE DES BRÛLEURS DU BARBECUE

1. Vérifiez que le robinet de la bouteille de propane est fermé et que les boutons de réglage sont en position «OFF». Assurez-vous que le barbecue est refroidi.
2. Nettoyez l'extérieur des brûleurs avec une brosse métallique. Éliminez le tartre coriace à l'aide d'un racloir métallique. Dégagez les orifices bouchés avec un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dent en bois car il peut casser et bloquer l'orifice.
3. La fréquence de nettoyage des brûleurs dépend de la fréquence d'utilisation du barbecue.
TRÈS IMPORTANT : L'orifice des valves de brûleurs doit être repositionné au centre de la section des brûleurs, après les avoir retirées et nettoyées. Sinon, cela peut causer de graves blessures et des dommages matériels. Pivotez légèrement les brûleurs après les avoir replacés, pour vérifier s'ils sont installés correctement.

■ NETTOYAGE DU BAC À GRAISSE

Le bac à graisse doit être vidé et essuyé régulièrement, et lavé dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Une petite quantité de sable peut être placée dans le fond du bac à graisse pour absorber la graisse.

Dépannage

■ AVIS CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET INSECTES

Les araignées et les insectes peuvent se loger dans les brûleurs, après le remisage du barbecue. Les nids d'insectes peuvent causer des feux à l'intérieur du tube ou sous le barbecue. C'est une condition très dangereuse. Donc, nettoyez toujours les brûleurs avant d'utiliser un barbecue qui a été remisé.

■ QUAND VÉRIFIER S'IL Y A DES ARAIGNÉES

Inspectez les brûleurs au moins une fois par an, ou immédiatement dans l'un des cas suivants :

1. Flamme jaune avec odeur d'insecte brûlé.
2. La température ne monte pas.
3. Le chauffage n'est pas uniforme.
4. Les brûleurs font des bruits de «pop».

■ AVANT D'APPELER NOTRE CENTRE DE SERVICE

Consultez le tableau de dépannage suivant, avant de contacter notre Centre de service.

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
Les brûleurs ne s'allument pas après avoir tourné et enfoncé les boutons.	Dépôts de résidus de nourriture sur l'électrode.	Nettoyez à l'alcool avec un tampon d'ouate propre.
	Électrode endommagée.	Remplacez-le.
	Fils d'électrode desserrés ou déconnectés.	Reconnectez ou remplacez par un ensemble d'électrode neuf avec fils.
	Orifice bouché.	Vérifiez si l'orifice est bouché.
	Court-circuit d'un fil.	Remplacez par un ensemble d'électrode neuf avec fils.
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	Aucun gaz.	Ouvrez le robinet de la bouteille de propane / Remplacez la bouteille de propane.
	Débit de gaz irrégulier.	Dégagez les tubes de brûleurs.
	Assemblage incorrect entre le brûleur et la valve du brûleur.	Réassemblez.
Flamme jaune ou orange avec odeur de gaz.	Combustion incomplète.	Appelez votre détaillant local.
Faible chaleur avec le bouton en position «HI».	Tuyau de gaz plié ou tordu.	Dépliez ou redressez le tuyau.
	Brûleur ou orifice bouché.	Débouchez-le.
	Faible pression de gaz	Appelez votre fournisseur de gaz.
	Barbecue non préchauffé.	Préchauffez le barbecue 15 minutes.
Flammes excessives («Flare-up»).	Viande excessivement grasse.	Coupez le gras avant de cuire.
	Température trop élevée.	Ajustez.
	Dépôt de graisse.	Nettoyez.
La flamme s'éteint.	Vents forts.	Augmentez le réglage de flamme, et surveillez-la pour qu'elle ne s'éteigne pas.
La flamme sautille.	Pression de gaz trop élevée.	Appelez votre fournisseur de gaz.
Retour de flamme («Flashback»).	Orifice de brûleur bouché.	Nettoyez l'orifice du brûleur.
Feu de graisse.	Graisse accumulée dans l'aliment.	Fermez les boutons de réglage et le robinet de la bouteille de propane. Laissez le couvercle ouvert et laissez le feu brûler complètement.

		Nettoyez le barbecue lorsqu'il a refroidi.
--	--	--

DÉPANNAGE

Conseils de cuisson

1. La cuisson de la viande (saignante, médium ou bien cuite) dépend fortement de l'épaisseur de la tranche.
2. Le temps de cuisson dépend du type de viande, de la taille et de la forme de la tranche, de la température de la viande au début de la cuisson, et du degré de cuisson désiré.
3. Laissez dégeler la viande dans un réfrigérateur, toute la nuit. N'utilisez pas le micro-ondes, car la viande ne serait pas aussi juteuse.
4. Utilisez une spatule au lieu de pinces ou d'une fourchette pour tourner la viande, car une spatule ne percera pas la viande et laissera le jus s'écouler.
5. Pour obtenir une viande des plus juteuses, assaisonnez avec du sel une fois la cuisson terminée de chaque côté et retournez la viande une seule fois (les jus se perdent lorsque la viande est retournée plusieurs fois). Retournez la viande seulement quand le jus commence à faire des bulles à la surface.
6. Retranchez tout excès de gras de la viande, avant de la faire cuire.

■ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Suivez toujours les conseils suivants pour assurer une cuisson saine et sécuritaire.

1. Lavez-vous les mains, et lavez tous les ustensiles et surfaces de travail à l'eau savonneuse chaude, avant et après avoir manipulé de la viande crue.
2. Séparez toujours la viande crue des aliments prêts à être consommés, pour éviter toute contamination entre les aliments.
3. Utilisez toujours un plateau et des ustensiles propres pour manipuler et servir les aliments.
4. Cuisez entièrement la viande afin d'éliminer les germes et bactéries. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne de la viande, au besoin.
5. Réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes, lorsqu'on ne prévoit pas les manger.

NE LAISSEZ PAS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE, LORSQU'IL FONCTIONNE.

Emplacement du barbecue

1. Nettoyez le barbecue.
2. Remisez le barbecue à l'extérieur, dans un endroit sec et bien aéré, hors de la portée des enfants, lorsque la bouteille de propane est raccordée au barbecue.
3. Remisez le barbecue dans un endroit sec à l'intérieur, SEULEMENT après avoir fermé le robinet d'arrêt de la bouteille de propane et avoir retiré cette dernière. La bouteille de propane doit être remise à l'extérieur, hors de la portée des enfants. Ne remisez JAMAIS la bouteille de propane dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
4. Recouvrez le barbecue avec la housse en vinyle fournie avec ce barbecue.

Garantie à vie limitée

MODÈLES N° : JLS400-LP / JLS550-LP / JLS700-LP (SÉRIE LUX à 2, 3 et 4 BRÛLEURS)

Jackson Grills Inc. garantit que les items suivants sont exempts de tout défaut de pièces et/ou de fabrication, tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du barbecue. Cette garantie couvre les composants suivants : couvercle extérieur principal en acier inoxydable, système de piédestal extérieur, poignée en acier inoxydable, brûleurs en acier inoxydable, couvercle intérieur, chambre de cuisson, diffuseurs de flamme, grilles de cuisson en acier inoxydable et grille-réchaud, sous réserve des conditions suivantes : Durant les cinq (5) premières années, Jackson Grills remplacera ou réparera (selon son choix) les pièces défectueuses, sans aucun frais. À partir de la 6^e année (pour la durée à vie), Jackson Grills fournira les pièces de rechange à 50% du prix de détail en vigueur. Autres composants : tuyau et régulateur, thermomètre, valves de gaz, boutons, fixations, allumeur et électrode, et tous les accessoires, seront fournis sans frais durant le deux premières années de la garantie limitée.

Garantie limitée sujette aux conditions et limitations suivantes :

- Cette garantie du fabricant n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants.
- Jackson Grills Inc. garantit ses produits à l'acheteur initial seulement (SANS EXCEPTION).
- Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces provenant d'autres fabricants annulera cette garantie.
- Cette garantie limitée ne couvre pas les éraflures, les bosselures, la corrosion, ou la décoloration causés par la chaleur (tout acier inoxydable se décolorera). Les produits nettoyants chimiques et abrasifs endommageront aussi le barbecue et la surface du barbecue.
- Dans le cas d'une détérioration de pièces causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement de ces pièces sera effectué, au cours de la première année seulement. Cette garantie couvre la réparation ou le remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux, pourvu que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'utilisation et dans des conditions normales.
- Après la première année, Jackson Grills Inc. se réserve le droit de se libérer complètement de toutes ses obligations concernant cette garantie limitée, en remboursant à l'acheteur initial (confirmé) le prix d'achat de gros des pièces garanties.
- Ce barbecue à gaz doit être installé par un technicien d'entretien ou entrepreneur qualifié et autorisé. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation fournies avec ce produit.
- Jackson Grills Inc. et ses tiers ne seront aucunement responsables des frais d'installation, de main-d'œuvre ou de tout autre frais ou dépense liés à la réinstallation d'une pièce garantie, et ces dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.
- Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie limitée, la responsabilité de Jackson Grills Inc. en vertu de cette garantie est définie tel que susmentionné, et ne s'applique à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.
- Jackson Grills Inc. n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom toute autre responsabilité concernant la vente de ce produit.
- La facture (ou une preuve d'achat) du propriétaire initial, ainsi que le numéro de série, sera exigée lors d'une réclamation de garantie auprès de votre détaillant autorisé. La carte d'enregistrement de garantie doit être retournée dans un délai de 30 jours, pour enregistrer votre garantie.
- Jackson Grills Inc. se réserve le droit d'inspecter toute pièce, avant d'approuver la réclamation de garantie.
- Jackson Grills et ses représentants n'assumeront AUCUN frais de transport, de main-d'œuvre, de douane ou taxe d'exportation/importation.