Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle: 90109

Kenmore Barbecue au propane liquide

#/N° 19000343A0 (1110) Sears Canada Inc. Toronto, ON., M5B 2C3 www.sears.ca



Table des matières

Garantie	2
Mesures de sécurité	2-5
Liste du contenu de l'emballage	7
Contenu du paquet de quincaillerie	8
Préparatifs	8
Schéma des pièces	
Liste des pièces	10
Consignes pour l'assemblage	11-16
Consignes pour l'allumage	17-19
Nettoyage et entretien	
Dépannage	
Consignes pour la cuisson	
Aide.mémoire pour la cuisson	

Garantie du barbecue Kenmore

Garantie complète d'un an sur la barbecue Kenmore

Si ce barbecue cesse de fonctionner à cause d'un défaut de matériaux ou de fabrication moins d'un an après l'achat, appelez le 1-800-648-5864 pour une réparation gratuite (ou un remplacement si la réparation s'avère impossible).

Garantie limitée de cinq ans sur les brûleurs en acier inoxydable

Pendant cinq ans après la date d'achat, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille sera remplacé gratuitement. Après la première année à compter de la date d'achat, vous devrez payer le coût de la maind'œuvre si vous désirez le faire installer.

La garantie exclut les piles du dispositif d'allumage ainsi que l'écaillement de la peinture, la décoloration et la corrosion des pièces du barbecue, dans la mesure où ces éléments sont des pièces consommables s'usant normalement pendant la période de garantie ou des conditions résultant d'un usage normal, d'un accident ou d'un mauvais entretien.

La présente garantie est annulée si ce barbecue a fait l'object d'un usage commercial ou de location.

La présente garantie ne s'applique que si ce barbecue est utilisé aux Canada.

Sears Canada Inc. Toronto, ON., M5B 2C3

Précautions



AVERTISSEMENT

Le non-respect des présentes consignes peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des lésons corporelles graves, voire la mort, ainsi que des dommages matériels.

!\ AVERTISSEMENT

Votre barbecue deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation du barbecue. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du barbecue et tant qu'il n'a pas refroidi après l'usage.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves.

∕!\ AVERTISSEMENT

- 1. Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- 2. Un réservoir de gaz propane liquide qui n'est pas branché pour utilisation ne doit pas être entreposé près de cet appareil ou de tout autre appareil.



∕!\ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz:

- Coupez l'alimentation du gaz à 1. l'appareil.
- 2. Éteignez toute flamme nue.
- 3. Soulevez le couvercle.
- 4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des pompiers.

Codes d'installation du barbecue

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ces derniers, à l'un des codes suivants : code national de gaz de combustion ANSI Z 223.1/NFPA S4, code d'installation de gaz naturel et de propane CSA B149.1 ou code d'entreposage et de manutention de propane B149.2 ou aux normes des véhicules récréatifs ANSI A 119.2, et code des véhicules récréatifs de la série CSA Z240 RV, selon le cas.

Les modèles de barbecue au propane liquide sont conçus pour être utilisés avec un réservoir de propane liquide standard de 9 kg (20 lb), non compris. Ne branchez jamais votre barbecue à gaz à un réservoir de propane liquide dépassant cette capacité.

Précautions

La capacité maximale du réservoir de propane liquide (PL) qui peut être utilisé est d'environ 30 cm de diamètre sur une hauteur de 47 cm.

Vous devez utiliser un réservoir de gaz muni d'un dispositif anti-débordement.

Ce dispositif de sécurité empêche un remplissage excessif du réservoir qui pourrait entraîner le dysfonctionnement du réservoir de PL, du régulateur ou du barbecue.

Le réservoir de PL doit être construit et marqué selon les spécifications du Département des transports des États-Unis (DOT). Au Canada, le réservoir de PL doit être conforme à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA –B339, bouteilles et tubes utilisés pour le transport et la mise en service des marchandises dangereuses.

- 1. Le réservoir de PL doit être muni d'un robinet d'arrêt qui mène à un tuyau de sortie d'alimentation de PL compatible avec un dispositif de raccord de réservoir de type 1. Le réservoir de PL doit également être muni d'un opercule de sécurité ayant un lien direct avec l'espace de vapeur du réservoir.
- 2. Le système d'alimentation du réservoir doit être arrangé de manière à permettre le retrait de vapeur.
- 3. Le réservoir de PL utilisé doit être muni d'un collier pour protéger la valve du réservoir



Conservez toujours le réservoir à 90° (à la verticale) afin de permettre le retrait de la vapeur.

Emplacement et dégagement appropriés du barbecue

N'utilisez jamais votre barbecue à gaz dans un garage, sous une véranda, dans une remise, dans un passage recouvert ou dans tout autre endroit fermé. Votre barbecue à gaz doit être utilisé à l'extérieur seulement, à une distance d'au moins 60 cm de toute surface combustible, tant à l'arrière que sur les côtés. Votre barbecue à gaz doit ne pas être utilisé en dessous d'éléments de construction combustibles. Ne bloquez pas le courant de ventilation autour du boîtier du barbecue à gaz.

- N'installez pas ce barbecue à gaz extérieur sur ou dans des véhicules récréatifs ou des bateaux.
- Gardez la zone du barbecue extérieur libre de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne bloquez pas le courant de combustion ni l'air de ventilation. Vérifiez le courant avant chaque utilisation du barbecue.
- Ne branchez jamais un réservoir de PL non réglementé à votre barbecue à gaz. Le régulateur de gaz fourni avec votre barbecue à gaz a été ajusté à une pression de sortie de 28 cm de colonne d'eau (C.E.) pour la connexion à un réservoir de PL.
- Utilisez seulement l'ensemble tuyau et régulateur fourni avec votre barbecue à gaz. Tous les ensembles tuyaux et régulateurs de remplacement doivent correspondre à ceux spécifiés dans le présent manuel.
- Faites remplir votre réservoir de PL par un fournisseur de gaz de propane fiable et exigez une inspection visuelle et une requalification à chaque remplissage.
- Ne rangez aucun réservoir de PL de rechange sous ou près de cet appareil.
- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 pour cent de sa capacité. Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se produire et entraîner des lésions corporelles graves, voire la mort.
- Maintenez toujours les réservoirs de PL en position verticale.
- Vous ne devez ni entreposer ni utiliser de l'essence, d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
- N'exposez pas le réservoir de PL à une chaleur excessive.
- N'entreposez pas un réservoir de PL à l'intérieur. Si vous entreposez votre barbecue à gaz dans le garage ou dans un autre emplacement à l'intérieur, débranchez **toujours** le réservoir de PL et rangez-le à l'extérieur de manière sécurisée.

- Placez toujours le bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve du réservoir lorsque vous n'utilisez pas ce dernier. N'installez que le type de bouchon antipoussière qui est fourni avec la valve du réservoir. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du propane.
- Les réservoirs de PL doivent être entreposés à l'extérieur dans des zones bien ventilées et hors de la portée des enfants.

Les réservoirs de PL non branchés ne doivent pas être entreposés dans un bâtiment, un garage ou tout autre emplacement fermé.

- Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue à gaz, vous devez éteindre le gaz au niveau du réservoir de PL.
- L'ensemble tuyau et régulateur doit être inspecté avant chaque utilisation du barbecue. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant de réutiliser le barbecue.
- Tenez le tuyau du régulateur de gaz à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et d'égouttements de graisse. Ne tordez pas le tuyau inutilement. Faites une inspection visuelle du tuyau avant chaque utilisation pour déceler les coupures, les fentes, une usure excessive ou tout autre dégât. N'utilisez pas le barbecue à gaz si le tuyau semble avoir subi des dommages. Appelez le 1-800-648-5864 pour obtenir un tuyau de remplacement.
- N'allumez jamais votre barbecue à gaz lorsque le couvercle est fermé ou avant de vérifier que les tuyaux de brûleurs sont entièrement installés sur les orifices de valve de gaz.
- Ne permettez jamais aux enfants de faire fonctionner votre barbecue.

AVERTISSEMENT

Une odeur forte de gaz ou un sifflement indique un problème sérieux de votre barbecue à gaz ou du réservoir de PL. Les consignes qui suivent doivent être suivies immédiatement, sans quoi un incendie ou une explosion peuvent se produire et entraîner des lésions corporelles graves, voire la mort, ou des dommages matériels.

- Coupez l'alimentation du gaz au barbecue.
- Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF).
- Éteignez toute flamme avec un extincteur approprié.
- Soulevez le couvercle du barbecue.
- Éloignez-vous du réservoir de PL.
- N'essayez pas de réparer vous-même le problème.
- Si l'odeur persiste ou si vous n'êtes pas capable d'éteindre le feu, appelez le service des pompiers. Ne passez pas d'appel à proximité du réservoir de PL, dans la mesure où votre téléphone est un type d'appareil électrique pouvant émettre une étincelle provoquant un incendie ou une explosion.

REMARQUE: L'écoulement normal des gaz à travers l'ensemble tuyau et régulateur peut engendrer un bourdonnement. À faible volume, ce bruit est tout à fait normal et n'affecte pas le fonctionnement du barbecue. Par contre, si le bourdonnement est bruyant et excessif, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou remettre en place le régulateur d'écoulement de gaz. Cette purge devrait être effectuée à chaque fois qu'un nouveau réservoir de PL est branché à votre barbecue. Pour toute aide concernant ce procédé, consultez la page 19 au point 4, « Si le barbecue ne s'allume toujours pas », ou appelez le Centre d'information sur les barbecue au 1-800-648-5864.

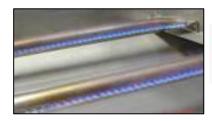
MISE EN GARDE : Attention au retour de flamme

MISE EN GARDE: Les araignées et les petits insectes tissent parfois des toiles ou font des nids dans les tuyaux de brûleurs pendant le transport et l'entreposage. Bloquant l'écoulement du gaz, ces toiles peuvent être la cause d'un incendie à l'intérieur et autour des tuyaux de brûleurs. Ce type d'incendie, connu sous le nom de RETOUR DE FLAMME, peut provoquer de graves dégâts dans votre barbecue et affecter les conditions de fonctionnement qui deviennent dangereuses pour l'utilisateur.

Bien qu'un tuyau de brûleur bloqué ne soit pas la seule cause de ces RETOURS DE FLAMME, il s'agit néanmoins de la cause la plus commune. Pour réduire le risque de RETOURS DE FLAMME, vous devez nettoyer les tuyaux de brûleurs avant de monter votre barbecue et au moins une fois par mois à la fin de l'été et au début de l'automne lorsque les araignées sont particulièrement actives. Nettoyez également les tuyaux de brûleurs si votre barbecue n'a pas servi pendant une longue période.

Voir Nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 20.

Vérification des flammes de brûleurs





Vérifiez la flamme des brûleurs avant chaque utilisation. Les flammes devraient être semblables à l'illustration. Si ce n'est pas le cas, consultez la section sur le nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 20 de ce manuel.

LISTE DU CONTENU DE L'EMBALLAGE

A. Chambre de cuisson 1 pièce.	B. Panneau inférieur1 pièce.	C. Boulon du plateau de réservoir1 pièce.
D. Roulette pivotante avec frein— 1 pièce.	E. Roulette pivotante1 pièce.	F. Roulette2 pièces.
G. Panneau latéral, gauche1 pièce.	H. Panneau latéral, droit1 pièce.	I. Panneau arrière1 pièce.
J. Barre de sécurité du réservoir de gaz1 pièce.	K. Poignée de porte2 pièces.	L. Porte, gauche1 pièce.
M. Porte, droite1 pièce.	N. Cadre d'assemblage du bol de brûleur latéral avec panneau de commande du brûleur latéral 1 pièce.	O. Étagère gauche avec panneau avant de l'étagère de gauche1 pièce.
P. Diffuseur de chaleur4 pièces.	R. Grille de cuisson—2 pièces.	S. Grille chauffante1 pièce.

T. Collerette 1 pièce	U. Bouton de commande 1 pièce	V. Pile alcaline AA, 1,5 V 1 pièce.
W. Plateau à graisse1 pièce.	X. Réceptacle à graisse	Y. Bâtonnet d'allumage manuel1 pièce.

Contenu du paquet de quincaillerie

Article	Description	Spécification	Quantité
AA	Vis cruciforme	1/4 po x 15 mm	16 pièces
ВВ	Vis cruciforme	1/4 po x 10 mm	14 pièces
СС	Vis cruciforme	5/32 po x 8 mm	19 pièces
DD	Vis à tête plate	5/32 po x 8 mm	8 pièces
EE	Rondelle plate	1/4	4 pièces
FF	Rondelle de blocage		26 pièces
Rondelle de blocage		5/32	15 pièces
НН	Clé hexagonale	5/64	1 pièce

Préparatifs

Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant de commencer l'assemblage. Comparez les pièces avec la liste du contenu de l'emballage et le schéma ci-dessus. S'il manque une pièce ou si une pièce est endommagée, n'assemblez pas le produit. Contactez le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement.

•Outils pour l'assemblage.

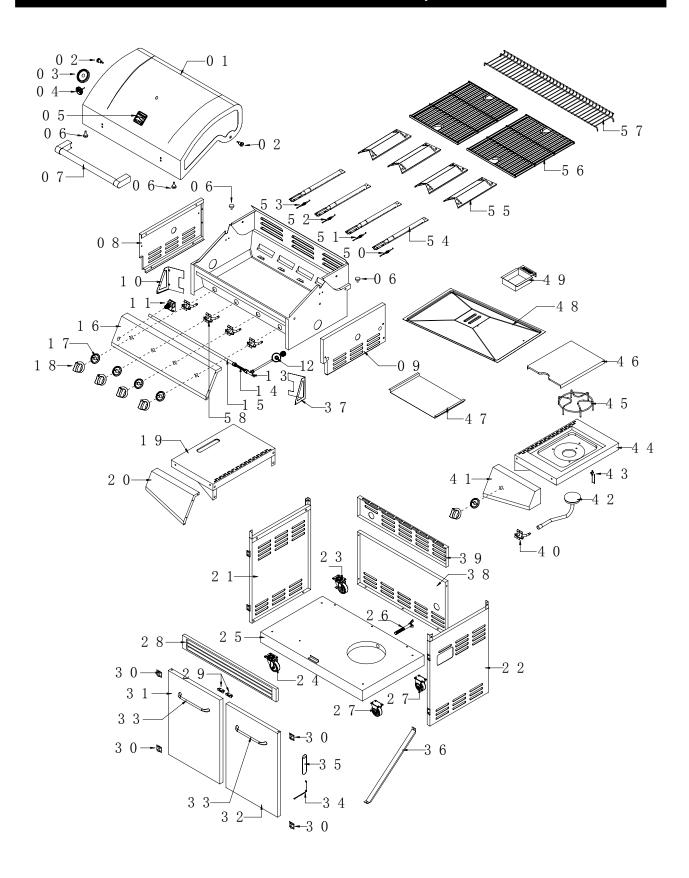
Tournevis à pointe cruciforme (non compris) et clé (non comprise)-

Tournevis à pointe cruciforme

Clé

• Remarque : Lorsque vous faites face au barbecue, les côtés de gauche et de droite du barbecue sont à votre gauche et à votre droite.

Modèle 90109 - Schéma des pièces



Modèle 90109 - Liste des pièces

Nº	PIÈCES	DESCRIPTION	QUANTITÉ	Nº	PIÈCES	DESCRIPTION	QUANTIT É
1	0773-001	Couvercle principal	1	30	0773-030	Charnière de porte	4
2	0773-002	Vis du couvercle principal	2	31	0773-031	Porte avant, gauche	1
3	0773-003	Boîtier de l'indicateur de température	1	32	0773-032	Porte avant, droite	1
4	0773-004	Indicateur de température	1	33	0773-033	Poignée de porte	2
5	0773-005	Logo	1	34	0773-034	Bâtonnet d'allumage	1
6	0773-006	Amortisseur	4	35	0773-035	Enveloppe de bâtonnet d'allumage	1
7	0773-007	Poignée du couvercle principal	1	36	0773-036	Barre de sécurité du réservoir de gaz	1
8	0773-008	Aile, gauche	1	37	0773-037	Support de panneau de commande, droite	1
9	0773-009	Aile/Flanc, droite	1	38	0773-038	Panneau arrière	1
10	0773-010	Support du panneau de commande, gauche	1	39	0773-039	Panneau arrière, dessus	1
11	0773-011	Module pour allumage à impulsions	1	40	0773-040	Valve de gaz du brûleur latéral	1
12	0773-012	Régulateur, PL	1	41	0773-041	Panneau avant du brûleur latéral	1
13	0773-013	Collecteur latéral	1	42	0773-042	Assemblage du tuyau de brûleur latéral	1
14	0773-014	Tuyau de gaz flexible du brûleur latéral	1	43	0773-043	Fil d'allumage du brûleur latéral	1
15	0773-015	Collecteur principal	1	44	0773-044	Assemblage du bol de brûleur latéral	1
16	0773-016	Panneau de commande principal	1	45	0773-045	Grille de cuisson du brûleur latéral	1
17	0773-017	Collerette	5	46	0773-046	Couvercle du brûleur latéral	1
18	0773-018	Bouton de commande	5	47	0773-047	Protecteur thermique du réservoir de gaz	1
19	0773-019	Étagère latérale, gauche	1	48	0773-048	Panneau d'écoulement de graisse	1
20	0773-020	Panneau avant de l'étagère latérale, gauche	1	49	0773-049	Réceptacle à graisse	1
21	0773-021	Panneau latéral, gauche	1	50	0773-050	Fil d'allumage du brûleur principal A	1
22	0773-022	Panneau latéral, droite	1	51	0773-051	Fil d'allumage du brûleur principal B	1
23	0773-023	Roulette pivotante avec frein	1	52	0773-052	Fil d'allumage du brûleur principal C	1
24	0773-024	Roulette pivotante	1	53	0773-053	Fil d'allumage du brûleur principal D	1
25	0773-025	Panneau inférieur, PL	1	54	0773-054	Brûleur principal	4
26	0773-026	Boulon du plateau de réservoir	1	55	0773-055	Diffuseur de chaleur	4
27	0773-027	Roulette	2	56	0773-056	Grille de cuisson avec trou	2
28	0773-028	Cadre de panier, avant	1	57	0773-057	Grille de réchaud	1
29	0773-029	Aimant de porte	2	58	0773-058	Robinet de gaz principal	4

Après avoir déballé le barbecue, s'il manque des pièces ou si des pièces sont endommagées, appelez le 1-800-648-5864 pour obtenir des pièces de remplacement.

Pour commander des pièces de remplacement après utilisation du barbecue, appelez le :1-800-648-5864.

Pour garantir que les pièces de remplacement convenant à votre barbecue à gaz Kenmore seront envoyées, veuillez consulter les numéros de pièces sur cette page.

Important : Utilisez seulement les pièces dans la liste ci-dessus. Lorsque vous passez une commande pour des pièces, fournissez les renseignements suivants :

- 1. Nº du modèle
- 2. Nº de série (se trouve à l'intérieur du panneau avant de votre barbecue
- 3. Nº de pièce (voir le tableau)
- 4. Description de pièce
- 5. Quantité de pièces requises

Consignes pour l'assemblage

MISE EN GARDE : Bien qu'il soit possible d'assembler seul ce barbecue, demander l'assistance d'une seconde personne pour la manutention des pièces les plus grosses et plus lourdes.

Remarque: Assurez-vous de retirer le plateau à graisse en le faisant glisser hors de l'arrière du capot du barbecue et d'enlever tout le matériel d'emballage qui se trouve sur le plateau.

- 1. Servez-vous de la liste des pièces pour vérifier que toutes les pièces sont bien incluses.
- 2. Lors de l'assemblage du barbecue, inspectez le barbecue afin de détecter tout dommage. N'assemblez pas et ne faites pas fonctionner le barbecue s'il semble être endommagé. Si, lors de l'ouverture de l'emballage d'expédition, vous remarquez des pièces endommagées ou manquantes ou si vous avez des questions pendant l'assemblage, composez le :

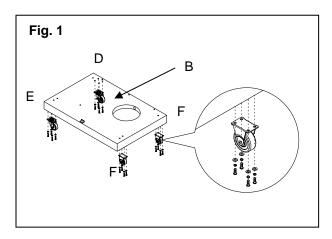
1-800-648-5864, de 8 h à 17 h (HNP), du lundi au vendredi.

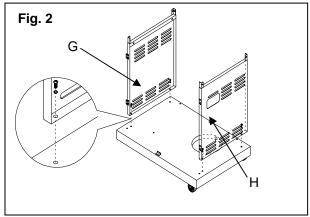
1. Assemblage du chariot du barbecue

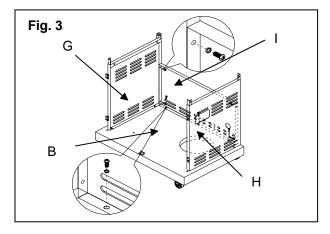
(a) Fixez quatre roulettes au panneau inférieur (B) à l'aide de 16 vis cruciformes de ¼ po x 15 mm (AA) et de 16 rondelles de blocage de 1/4 po (FF). Remarque : (D) est une roulette pivotante avec frein, (E) une roulette pivotante, et (F) des roulettes simples. (Fig. 1)

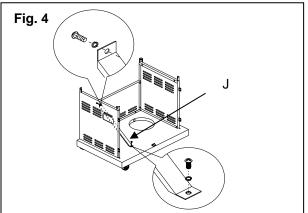
Conseil : Pour monter les roulettes plus facilement, mettez le panneau inférieur à l'envers.

- (b) Fixez les panneaux de droite et de gauche (G et H) au panneau inférieur (B) à l'aide de 4 vis cruciformes de 5/32 po x 8mm (CC) et de 4 rondelles de blocage de 5/32 po (GG). (Fig. 2)
- (c) Fixez le panneau arrière (I) au panneau inférieur (B) à l'aide de 3 vis cruciformes de 5/32 po x 8 mm (CC) et de 3 rondelles de blocage de 5/32 po (GG). Fixez le panneau arrière (I) aux panneaux latéraux (G et H) à l'aide de 4 vis cruciformes de 1/4 po x 10 mm (BB) et de 4 rondelles de blocage de 1/4 po (FF). (Fig. 3)
- (d) Fixez la barre de sécurité du réservoir de gaz (J) au panneau arrière (I) à l'aide de 1 vis cruciforme de 5/32 po x 8 mm (CC) et de 1 rondelle de blocage 5/32 po (GG) à partir du côté du panneau arrière. Fixez la barre au panneau inférieur à l'aide d'une vis et d'une rondelle de blocage de la même taille. (Fig. 4)









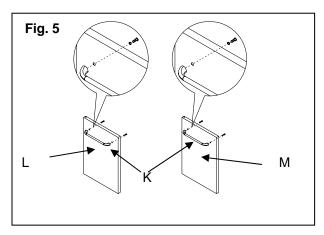
- (e) Fixez la poignée de porte (K) à la porte de gauche (L) à l'aide de 2 vis cruciformes de 5/32 po x 8 mm (CC) et de 2 rondelles de blocage de 5/32 po (GG). Répétez pour monter l'autre poignée de porte à la porte de droite (M). (Fig. 5)
- (f) Fixez deux portes (L et M) aux panneaux latéraux (G et H) à l'aide de 8 vis à tête plate de 5/32 po x 8 mm (DD). (Fig. 6)

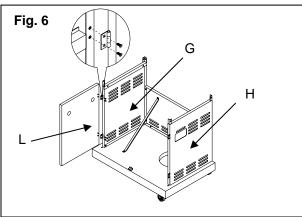
2. Assemblage de la chambre de cuisson

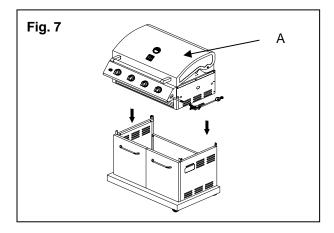
(a) Assurez-vous que les portes du chariot du barbecue sont fermées pour équilibrer le chariot. Retirez le capot du barbecue (A) de la boîte. Installez-le sur le chariot en passant par le dessus, voir l'illustration (Fig. 7)

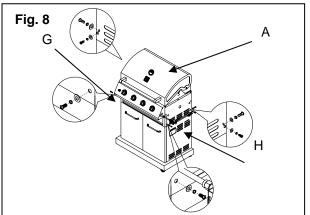
MISE EN GARDE: Le capot du barbecue est lourd. Pour cette étape, demanderz l'aide d'une autre personne afin d'éviter toute blessure. Assurez-vous également que les portes sont bien fermées pendant que l'installation du capot du barbecue sur le chariot. N'OUVREZ PAS les portes tant que le capot du barbecue n'est pas solidement fixé au chariot.

(b) Fixez le capot du barbecue (A) aux panneaux latéraux de droite et de gauche (G et H) à l'aide de 6 vis cruciformes de 1/4 po x 10 mm (BB) et de 6 rondelles de blocage (FF). (Fig. 8)



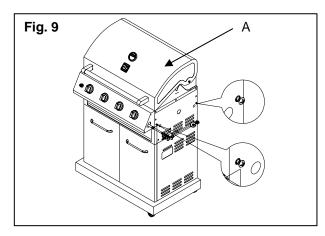


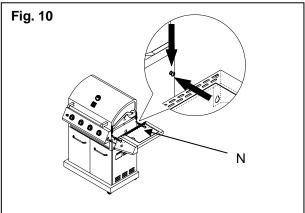


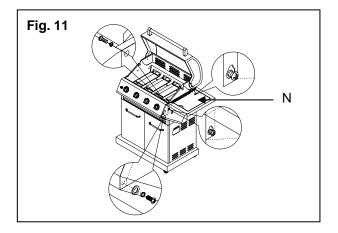


3. Assemblage du brûleur latéral et de l'étagère latérale

- (a) Desserrez 2 vis cruciformes de 1/4 po x 10 mm préinstallées et 2 rondelles de blocage de 1/4 po du côté droit du capot du barbecue (A) tel qu'illustré. Ne dévissez pas complètement; laissez sortir ¼ de la vis pour l'assemblage de l'étagère. (Fig. 9)
- (b) Par les trous de l'étagère du brûleur latéral , suspendez l'étagère du brûleur latéral (N) sur les 2 vis desserrées. (Fig. 10)
- (c) À l'aide de 2 vis cruciformes de 1/4 po x 10 mm (BB) et 2 rondelles plates de 1/4 po (EE), fixez l'étagère du brûleur latéral (N) au capot du barbecue à partir de l'intérieur de la chambre de cuisson. Insérez 1 vis cruciforme de 5/32 po x 8 mm (CC) et 1 rondelle de blocage de 5/32 po (GG) pour fixer le panneau avant de l'étagère du brûleur latéral au panneau de commande (Fig. 11). Serrez bien les 2 vis desserrées pour fixer fermement l'étagère à la chambre de cuisson.
- (d) Répétez les étapes (a) à (c) pour installer l'étagère latérale.

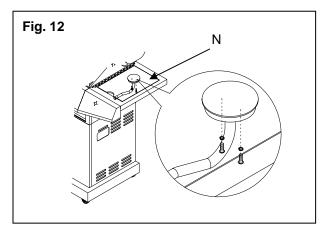


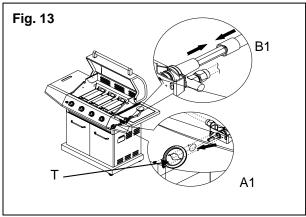


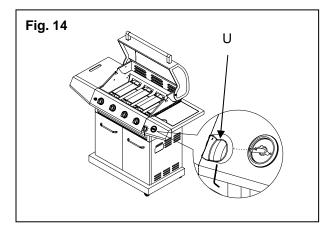


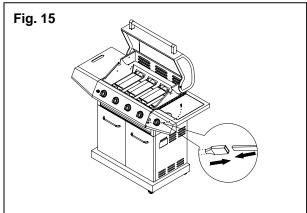
4. Assemblage de la valve du brûleur latéral

- (a) Enlevez la grille du brûleur latéral de l'étagère du brûleur latéral et mettez-la de côté. Enlevez les 2 vis cruciformes qui fixent le brûleur latéral (N) à l'étagère afin de faire de la place pour l'installation de la valve du brûleur latéral. Voir (Fig. 12)
- (b) Enlevez 2 vis qui se trouvent sur la face de la valve de commande du brûleur latéral. Insérez la tige de contrôle de valve du brûleur latéral à travers le trou situé dans le panneau de commande du brûleur latéral. Placez la collerette (T) du bouton de commande du brûleur latéral sur la tige de contrôle de la valve du brûleur latéral. Fixez solidement la collerette au panneau de commande et à la valve à l'aide des 2 vis enlevées cidessus. (Fig. 13A1).
- (c) Insérez le tuyau du brûleur latéral par-dessus l'orifice de la valve de gaz du brûleur latéral (Fig. 13B1). Servezvous des 2 vis du brûleur latéral que vous avez enlevées précédemment pour rattacher le brûleur latéral à son étagère.
- (d) Placez le bouton de commande (U) sur la tige de contrôle de la valve et appuyez pour le mettre en place, puis serrez-le à l'aide de la clé hexagonale (Fig. 14).
- (e) Branchez le fil d'allumage dans le fil suspendu à l'électrode sur la face inférieure du brûleur (Fig. 15).
- (f) Replacez la grille du brûleur latéral dans l'étagère du brûleur latéral.









5. Assemblage du réceptacle à graisse

De l'arrière, retirez le plateau à graisse (W), enlevez tout matériel d'emballage qui s'y trouve, puis insérez le réceptacle à graisse (X) dans le plateau à graisse (W), voir la (Fig. 16). Réinsérez le plateau à graisse dans le barbecue.

6. Installation des éléments de cuisson

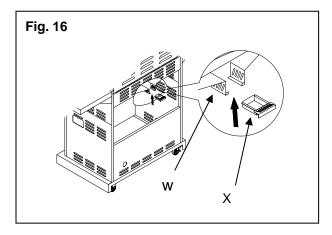
- (a) Placez les diffuseurs de chaleur sur les brûleurs (voir illustration). Les bouts des diffuseurs doivent être insérés dans des rainures à l'avant et à l'arrière de la chambre de cuisson. (Fig. 17)
- (b) Placez les grilles de cuisson (R) à espacement égal sur l'appui situé au-dessus des diffuseurs de chaleur. (Fig. 17)

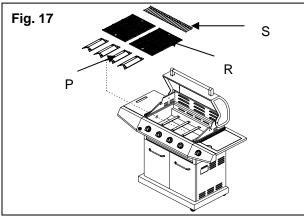
Pour obtenir des marques de grillage sur la viande cuite, assurez-vous d'insérer les grilles avec le côté à quatre pattes en coins tourné vers le bas.

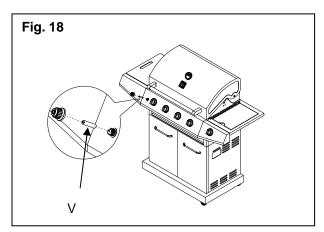
(c) Insérez les pattes de la grille de réchaud (S) dans les trous en haut des panneaux latéraux de la chambre de cuisson. (Fig. 17)

7. Assemblage de la pile

- (a) Dévissez le bouchon de la pile d'allumage (situé à l'extrême gauche du panneau de commande)
- (b) Installez la pile (V) dans la boîte d'allumage avec la borne positive face à l'extérieur.
- (c) Replacez le bouchon de la pile d'allumage après l'installation de la pile. (Fig. 18)







8. Connexion du réservoir de PL au barbecue

- (a) Depuis l'avant du chariot, placez le pied du réservoir de 9 kg (20 lb) dans le trou du panneau inférieur. Assurezvous que la valve du réservoir est fermée (OFF). Servezvous du boulon du réservoir pour fixer solidement le réservoir en place (Fig. 19).
- (b) Vérifiez que la valve du réservoir dispose de filets externes appropriés qui s'agencent correctement dans l'ensemble tuyau et régulateur fourni.
- (c) Assurez-vous que toutes les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).
- (d) Inspectez l'ensemble régulateur et l'orifice de connexion de la valve. Effectuez une inspection afin de détecter tout dégât ou débris, et enlevez-les, s'il y a lieu. Inspectez le tuyau pour voir s'il est endommagé. N'utilisez jamais de matériel endommagé ou bouché.
- (e) Lorsque vous joignez l'ensemble tuyau et régulateur à la valve du réservoir, serrez l'écrou à raccord rapide à la main vers la droite jusqu'à l'arrêt complet.(Fig. 20) N'utilisez pas de clé pour serrer l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait l'endommager et entraîner une situation dangereuse.
- (f) Ouvrez lentement et complètement la valve du réservoir (en tournant vers la droite). À l'aide d'une solution d'eau savonneuse, vérifiez tous les joints afin de détecter la présence de fuites avant de tenter l'allumage de votre barbecue (voir la page suivante pour les consignes de vérification des fuites de gaz). En cas de fuite, fermez la valve du réservoir et n'utilisez pas votre barbecue jusqu'à ce que la fuite ait été réparée.

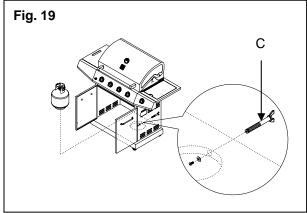
MISE EN GARDE : Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, le gaz doit être éteint au niveau du réservoir d'alimentation.

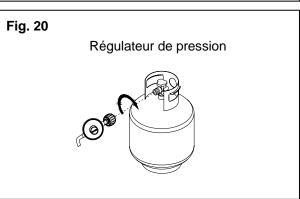
Félicitations

Vous pouvez maintenant utiliser votre barbecue à gaz Kenmore.

Avant la première utilisation et au début de chaque saison (ainsi que lors de tout changement de réservoir de PL) :

- 1. Lisez toutes les consignes de sécurité, d'allumage et de fonctionnement.
- 2. Vérifiez les orifices des valves de gaz, les tuyaux de brûleurs et les orifices de brûleurs pour déceler toute obstruction.
- 3. Effectuez une vérification de fuite de gaz en suivant les consignes stipulées à la page suivante de ce manuel.





DÉBRANCHERLE RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE

Mettez les valves des brûleurs du barbecue à l'arrêt (OFF) et assurez-vous que le barbecue est froid.

Tournez le robinet du réservoir de propane liquide barbecue à l'arrêt (OFF) dans le sens horaire jusqu'au blocage.

Détachez l'ensemble du régulateur de pression du robinet du réservoir en tournant l'écrou à raccord rapide dans le sens anti-horaire. Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet du réservoir en tout temps lorsque vous n'utilisez pas le réservoir. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet du réservoir. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du propane.

Important

Avant de cuisiner sur votre barbecue pour la première fois, lavez les grilles de cuisson et de réchaud avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez complètement. Ajoutez régulièrement de l'huile de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, haussez la température du barbecue à HIGH pendant 3 à 5 minutes pour le débarrasser d'excédents de graisse et de résidus de nourriture.

Vérification de fuites de propane liquide

N'utilisez jamais de flamme pour détecter la présence de fuites. Vous devez vérifier s'il y a des fuites de gaz avant la première utilisation, au début de chaque saison et chaque fois que vous changez le réservoir de PL.

- 1. Fabriquez une solution savonneuse (moitié eau, moitié savon)
- 2. Mettez les boutons de commande en position fermée (OFF), puis allumez le gaz (position ON) du réservoir d'alimentation.
- Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre à tous les joints de gaz. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment dans la solution, les joints ne sont pas scellés correctement. Vérifiez chaque raccord, et serrez ou réparez au besoin.

Vérification de fuites dans les joints de gaz





- 4. En cas de fuite dans le joint de gaz que vous ne pouvez réparer, éteignez le gaz du réservoir d'alimentation (position OFF), débranchez la conduite d'alimentation de votre barbecue et appelez le 1-800-648-5864 ou votre fournisseur de gaz pour de l'aide à la réparation.
- 5. Appliquez également la solution savonneuse aux rivures du réservoir. Voir ci-dessous. Si des bulles se forment, éteignez le réservoir, ne l'utilisez pas et ne le déplacez pas! Demandez de l'aide à un fournisseur de PL ou à votre service de pompiers.

Vérification de fuites dans le réservoir de gaz



Consignes pour l'allumage du barbecue

Consignes pour l'allumage des brûleurs principaux

1.Ne fumez pas pendant l'allumage du barbecue ou la vérification des connexions d'alimentation en gaz. 2.Assurez-vous que le réservoir de PL est suffisamment rempli.

AVERTISSEMENT

Si le couvercle du barbecue n'est pas ouvert durant la procédure d'allumage, un incendie ou une explosion peuvent en résulter et causer de graves lésions corporelles, voire la mort, ou des dommages matériels.

- 3. Assurez-vous que toutes les connexions de gaz sont solidement serrées.
- 4. Ouvrez l'approvisionnement en gaz.
- 5. Ouvrez le couvercle principal du barbecue.
- 6. Appuyez sur n'importe quel bouton de commande du brûleur principal que vous tournez en position HI . Appuyez sur le bouton d'allumage électrique pendant 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.



- 7. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF). Éteignez le gaz en mettant le réservoir de PL sur arrêt (OFF) et attendez 5 minutes que le gaz se soit dispersé. Mettez ensuite le gaz du réservoir sur marche (ON) et répétez l'étape 6
- 8. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, voir les sections « Allumage manuel du barbecue avec une allumette » et « Si le barbecue ne réussit toujours pas à s'allumer » à la page suivante.
- 9. Pour allumer des brûleurs additionnels, tournez le bouton de chaque brûleur sur HI. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique que vous maintenez enfoncé pour allumer le brûleur. Ajustez le(s) bouton(s) à la température souhaitée.

UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL:

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur marche (ON). S'il semble y avoir des coupures, de l'usure ou de l'abrasion, le tuyau doit être remplacé avant tout utilisation. N'utilisez pas le brûleur latéral si une odeur de gaz est présente.

AVERTISSEMENT : Maintenez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

CONSIGNES POUR L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL

1.Ouvrez complètement le couvercle du brûleur latéral.

2.Appuyez sur le bouton du brûleur latéral et tournez-le en position HI Appuyez sur le bouton d'allumage électrique que vous maintenez enfoncé pendant 3à 5 secondes pour allumer le brûleur.

3.Si le brûleur latéral ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton sur arrêt (OFF). Éteignez le gaz en mettant le réservoir de PL sur arrêt (OFF) et attendez 5 minutes que le gaz se soit dispersé. Mettez ensuite le gaz du réservoir sur ON et répétez l'étape 2.

4.Si le brûleur ne s'allume toujours pas, voir les sections « Allumage manuel du barbecue avec une allumette » et « Si le barbecue ne réussit toujours pas à s'allumer » à la page suivante.

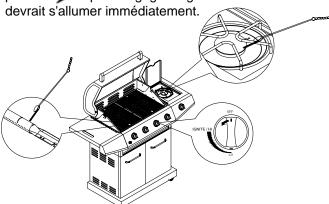


AVERTISSEMENT

Ne vous penchez jamais sur l'aire de cuisson pendant que vous allumez votre barbecue à gaz. Tenez-vous à une distance sûre (au moins 45 centimètres) de la surface de cuisson lorsque vous allumez votre barbecue avec une allumette.

Allumage manuel du barbecue avec une allumette

- 1. Insérez une allumette dans le bâtonnet d'allumage manuel.
- 2. Suivez les étapes de 1 à 5 de la procédure d'allumage de base.
- 3. Frottez l'allumette et tendez-la vers la surface de la grille de cuisson.



AVERTISSEMENT

En cas de RETOUR DE FLAMME dans les tuyaux de brûleurs ou autour, suivez les instructions ci-dessous. La non-respect des présentes consignes peut déclencher un incendie ou une explosion qui sont susceptibles d'entraîner des lésions corporelles graves, voire la mort, ou des dommages matériels.

- Coupez l'alimentation de gaz.
- Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF).
- Éteignez toute flamme avec un extincteur approprié.
- Soulevez le couvercle du barbecue.
- Une fois que le barbecue s'est refroidi, nettoyez les tuyaux de brûleurs et les brûleurs en suivant les consignes de nettoyage de la page 20.

Si le barbecue ne réussit toujours pas à s'allumer

- 1. Vérifiez s'il y a des fuites dans l'alimentation en gaz et dans les joints. Vérifiez que tous les fils sont solidement connectés.
- 2. Répétez la procédure d'allumage de base. Si votre barbecue ne fonctionne toujours pas, éteignez le gaz à la source, tournez les boutons de commande à l'arrêt (OFF) et vérifiez les éléments suivants :
- Défaut d'alignement des tuyaux de brûleurs sur les orifices

Correctif: repositionnez les tuyaux de brûleurs sur les orifices.

Orifice bouché

Correctif: enlevez les brûleurs du barbecue et soulevez chaque brûleur soigneusement hors de l'orifice de la valve de gaz. Retirez l'orifice de la valve de gaz et enlevez délicatement toute obstruction avec un fil fin. Réinstallez ensuite tous les orifices, les brûleurs et les éléments de cuisson.

- 3. S'il semble y avoir une obstruction dans les valves des brûleurs du barbecue, appelez le 1-800-648-5864 pour demander un service de réparation.
- 4. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, il peut s'avérer nécessaire de purger l'air du conduit de gaz ou remettre en place le régulateur d'écoulement d'excès de gaz. **Remarque**: Cette procédure devrait être effectuée chaque fois qu'un nouveau réservoir de PL est branché à votre barbecue.

Pour purger l'air de votre conduite de gaz et/ou remettre en place le régulateur d'écoulement d'excès de gaz :

- Tournez tous les boutons en position d'arrêt (OFF).
- Éteignez le gaz au niveau de la valve du réservoir.
- Débranchez le régulateur du réservoir de PL.
- Laissez l'unité telle quelle pendant 5 minutes.
- Rebranchez le régulateur au réservoir de PL.
- Tournez la valve du réservoir très lentement jusqu'à une ouverture entre ¼ et ½.
- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Appuyez sur n'importe quel bouton de commande que vous tournez en position HIGH.
- Tournez les boutons de commande sur HIGH jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés.
- Vous pouvez commencer à utiliser le barbecue.
- 5. Si toutes les vérifications ou les corrections ont été effectuées et que vous ayez toujours des questions à propos du fonctionnement de votre barbecue à gaz, appelez le Centre d'information sur les barbecues au 1-800-648-5864.

Nettoyage et entretien

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, un nettoyage et un entretien appropriés sont recommandés.

Nettoyage des grilles de cuisson

Nous vous suggérons de laver vos grilles de cuisson dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Vous pouvez utiliser une débarbouillette ou une brosse à soies souples pour nettoyer vos grilles de cuisson.

Nettoyage des diffuseurs

Lavez périodiquement les diffuseurs dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Utilisez une brosse à soies souples pour enlever les résidus de cuisson brulés tenaces. Les diffuseurs doivent sécher avant d'être réinstallés.

Nettoyage du plateau à graisse

Le plateau à graisse doit être vidé et essuyé périodiquement, puis lavé dans une solution de savon doux et d'eau tiède. Une petite quantité de sable ou de litière pour chats peut être placée dans le fond du plateau à graisse afin d'absorber la graisse. Vérifiez souvent le plateau à graisse et ne laissez pas d'excès de graisse s'accumuler et déborder du plateau à graisse.

Nettoyage annuel de l'intérieur du barbecue

Un brûlage de nettoyage après chaque utilisation est suffisant pour préparer le barbecue à sa prochaine utilisation. Cependant, une fois par année, vous devez effectuer un nettoyage complet du barbecue pour le garder dans le meilleur état de fonctionnement possible. Effectuez les étapes suivantes.

- 1. Tournez toutes les valves de brûleur en position d'arrêt (OFF).
- 2. Tournez la valve du réservoir de PL en position d'arrêt (OFF).
- 3. Détachez l'ensemble régulateur et tuyau de PL de votre barbecue à gaz. Inspectez pour déceler tout dégât et remplacez les pièces au besoin en vous servant des numéros de pièces de rechange du fabricant indiqués dans la liste des pièces.
- 4. Retirez et nettoyez les diffuseurs de chaleur, les grilles de cuisson et les brûleurs du barbecue.
- 5. Couvrez l'orifice de chaque valve à gaz avec une feuille d'aluminium.
- 6. Brossez l'intérieur et le fond du barbecue avec une brosse de nylon et lavez avec une solution de savon doux et d'eau tiède.
- 7. Enlevez les feuilles d'aluminium, puis réinstallez les diffuseurs et les grilles de cuisson.

8. Rebranchez la source de gaz et examinez la flamme de brûleur pour vérifier son bon fonctionnement.

Nettoyage de la surface extérieure

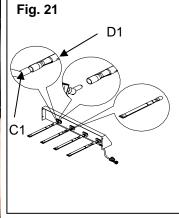
Nous vous suggérons de laver votre barbecue avec une solution de savon doux et d'eau tiède. Vous pouvez utiliser une débarbouillette ou une éponge. N'utilisez pas de produits abrasifs ni une brosse qui pourraient enlever la finition pendant le nettoyage.

Nettoyage des tuyaux et des orifices des brûleurs

Pour réduire le risque d'un RETOUR DE FLAMME, la procédure ci-dessous doit être effectuée au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne quand les araignées sont les plus actives, ou si votre barbecue est resté inutilisé pendant une longue période.

- 1. Tournez toutes les valves de brûleur et la valve du réservoir de gaz en position d'arrêt (OFF).
- 2. Détachez l'ensemble régulateur de PL de votre barbecue à gaz.
- 3. Enlevez les grilles de cuisson, les diffuseurs et le plateau à graisse du barbecue.
- 4. Enlevez les vis de la face inférieure de chaque brûleur et soulevez les brûleurs hors de l'orifice de la valve de gaz.
- 5. Passez un fil de fer raide plié en forme de crochet, un tuyau d'air ou un goupillon plusieurs fois à l'intérieur et à travers le tuyau de brûleur pour enlever tout débris.
- 6. Replacez les brûleurs; voir l'illustration ci-dessous.
- Étape 1. Retirez la vis qui bloque le fil d'allumage.
- Étape 2. Enlevez la goupille en épingle à cheveux qui fixe le brûleur en place à l'autre bout.
- Étape 3. Placez le nouveau brûleur dans l'orifice.
- (a) Insérer le brûleur sur la vanne de gaz du brûleur principal.
- (b) Assurez-vous que le goujon orifice (C1) est à l'intérieur du brûleur (D1) comme montré à la (Fig. 21). Étape 4. Installez solidement le brûleur principal sur le mur arrière à l'aide de la goupille en épingle à cheveux et remettez le fil d'allumage en place.





<u>∕!\</u> AVERTISSEMENT

La disposition du tuyau de brûleur par rapport à l'orifice est cruciale pour un fonctionnement sécuritaire. Assurez-vous de vérifier que l'orifice est bien dans le tuyau de brûleur avant d'utiliser le barbecue à gaz. Si le tuyau de brûleur n'est pas bien ajusté sur l'orifice de la valve, l'allumage du brûleur peut déclencher une explosion ou un incendie.

Quelle que soit la procédure de nettoyage des brûleurs que vous suivez, nous vous recommandons de compléter également les étapes suivantes pour prolonger la vie utile de vos brûleurs.

1. Utilisez un tampon de fibres ou une brosse de nylon pour nettoyer entièrement la surface externe de chaque brûleur jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de résidu d'aliment ni de saleté.

- 2. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide, tel qu'un trombone déplié.
- 3. Inspectez chaque brûleur pour détecter les dégâts (fentes ou trous) et en cas de dégâts, commandez et installez un nouveau brûleur. Après l'installation, vérifiez que les orifices de valve de gaz sont correctement placés dans les bouts des tuyaux de brûleur.

/!\ AVERTISSEMENT

Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid à l'intérieur des brûleurs du barbecue, ce qui peut perturber l'écoulement des gaz. Il s'agit d'une situation très dangereuse qui pourrait déclencher un incendie derrière le panneau de la valve, endommageant le barbecue et rendant son utilisation dangereuse. Inspectez le barbecue au moins deux fois par an.

Dépannage

AVANT D'APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si le barbecue ne fonctionne pas correctement, effectuez chaque vérification de la liste qui suit avant de contacter le service à la clientèle.

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins une fois par an ou immédiatement après l'une des situations suivantes:

PROBLÈMES	CE QU'IL FAUT FAIRE
Le barbecue ne s'allume pas lorsque le bouton de commande est tourné.	Vérifiez si le réservoir de PL est vide. Nettoyez les fils et/ou les électrodes en les frottant avec de l'alcool et un tampon propre.
	Essuyez avec un chiffon sec. Assurez-vous que le fil est branché à l'ensemble d'électrodes.
	Est-ce que les autres brûleurs de l'appareil fonctionnent?
	Vérifiez si les autres brûleurs fonctionnent. Si oui, vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur défectueux.
La flamme du brûleur est jaune ou orangée, et il y a une odeur de gaz.	Voir la section Nettoyage des tuyaux et orifices de brûleurs à la page 20. Si le problème persiste, veuillez appeler le 1-800-648-5864.
Faible chaleur alors que le bouton est en position HI.	Est-ce que le tuyau d'alimentation est plié ou cabossé
	Est-ce que le barbecue est dans un endroit poussiéreux?
	Est-ce qu'une quantité adéquate de gaz est disponible?
	Si un seul brûleur semble faible, est-ce que ce brûleur ou son orifice ont besoin d'être nettoyés?
	Est-ce que la quantité de gaz disponible ou la pression de gaz sont basses?

Consignes pour la cuisson

AVERTISSEMENT

Ne pas laisser le barbecue san ssurveillance. Votre barbecue deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre barbecue. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier, au couvercle ni à toute autre partie du barbecue pendant qu'il est allumé, et jusqu'à ce qu'il ait refroidi après l'utilisation. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves.

Brûlage de nettoyage

Avant de cuisiner sur votre barbecue à gaz pour la première fois, il est préférable de faire chauffer le barbecue pour éliminer toute odeur ou tout corps étranger. Il suffit d'allumer les brûleurs, de rabaisser le couvercle et de faire fonctionner le barbecue à haute température pendant 3 à 5 minutes.

Températures de cuisson

Température élevée : N'utilisez cette température que pour réchauffer rapidement, saisir les biftecks ou les côtelettes et brûler les résidus d'aliments afin de nettoyer le barbecue une fois la cuisson terminée. **N'utilisez jamais** la température HIGH pour une cuisson de longue durée.

Températures moyennes à basses : La plupart des recettes spécifient des températures moyennes à basses, y compris toute fumaison, rôtisserie et cuisson des morceaux maigres comme le poisson.

REMARQUE: La température du barbecue varie selon la température extérieure et la force du vent de votre région.

Cuisson directe

La méthode de cuisson directe peut être utilisée avec les grilles de cuisson fournies et la nourriture peut être placée directement sur les brûleurs allumés du barbecue. Cette méthode est parfaite pour saisir les aliments et lorsque vous voulez que votre viande, votre volaille ou votre poisson aient une saveur de cuisson au barbecue à flamme nue. La friture et la fumaison sont également adaptées à cette méthode, puisqu'elles exigent une chaleur directe.

AVERTISSEMENT

Ne tapissez pas le font du boîtier du barbecue avec des feuilles d'aluminium, du sable ou toute autre substance qui restreindrait l'écoulement de la graisse dans le plateau à graisse.

Le non-respect des présentes consignes peut avoir pour résultat un incendie ou une explosion qui pourraient entraîner des lésions corporelles graves, voire la mort, ou des dommages matériels.

Cuisson indirecte

Pour cuire à chaleur **indirecte**, les aliments doivent être placés sur le côté gauche ou droit de votre barbecue tandis que le brûleur du côté opposé est allumé.

Flambées

Les graisses et les jus qui coulent de la nourriture en train de griller peuvent causer des flambées. Dans la mesure où les flambées donnent un goût et une couleur agréables aux aliments cuits à flamme nue, elles peuvent être utilisées jusqu'à un certain point. Toutefois, des flambées non contrôlées peuvent ruiner un repas.

Aide-mémoire pour la cuisson

AVERTISSEMENT : Pour être certain qu'un aliment peut être consommé en toute sécurité, faites-le cuire jusqu'à ce qu'il atteigne au moins la température interne correspondante dans le tableau ci-dessous.

Aliment	Température
Boeuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - mi-saignant	63 °C (145 °F)
Boeuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - à point	71 °C (160 °F)
Boeuf, veau et agneau (morceaux et pièces entières) - bien cuit	77 °C (170 °F)
Porc (morceaux et pièces entières)	71 °C (160 °F)
Volaille (p. ex. poulet, dinde, canard) - morceaux	74 °C (165 °F)
Volaille - volaille entières	85 °C (185 °F)
Viande hachée et mélanges de viandes (p. ex. hamburgers, saucisses, boulettes de viande, pains de viande, ragoûts) - boeuf, veau, agneau et porc	71 °C (160 °F)
Viande hachée et mélanges de viandes – volaille	74 °C (165 °F)
Plats à base d'oeufs	74 °C (165 °F)
Autres (hot-dogs, farces, restes)	74 °C (165 °F)

Agence canadienne d'inspection des aliments

ALIMENT	Poids ou épaisseur	Température	Durée	Consignes spéciales et conseils
Légumes	ND	Moyenne		Couper les légumes en tranches ou en morceaux et les recouvrir de beurre ou de margarine. Les envelopper serrés dans une feuille métallique à haute résistance. Griller en retournant de temps en temps.
Pommes de terre	Entières	Moyenne		Envelopper individuellement dans une feuille métallique à haute résistance. Faire cuire en tournant de temps en temps.
Viande/Biftecks	1 à 2 cm	Moyenne élevée		Préchauffer le barbecuep endant 15 à 20 minutes, puis faire saisir les biftecks pendant deux minutes de chaque côté. Ensuite, faire griller 3 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à la cuisson désirée.
Viandes hachées	1 à 2 cm	Moyenne		Faire griller en retournant une fois lorsque les jus remontent à la surface ou jusqu'à la cuisson désirée. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance, car une flambée peut se produire soudainement.
Côtes	1/2 carré ou carré plein	Moyenne		Griller en retournant à l'occasion. Pendant les dernières minutes de cuisson, badigeonner de sauce barbecue et retourner plusieurs fois.
Hotdogs	ND	Moyenne	5 à 10 minutes	Faire griller en retournant 4 fois. 2 à 4 minutes sur chacun des 4 côtés.
Volailles - morceaux	Environ 115 g à 225 g	Faible ou moyenne		Griller en retournant à l'occasion. Pendant les dernières minutes de cuisson, balayer avec de la sauce barbecue, le cas échéant et retourner plusieurs fois.
Volaille entière	900 g à 1,4 kg	Faible ou		Utiliser un support à volaille et badigeonner de sauce à volonté.
		Moyenne		Utiliser un support à volaille badigeonner de sauce à volonté.
Poisson	2 cm à 2,5 cm	Moyenne	8 à 15 minutes	Faire griller en retournant une fois jusqu'à la cuisson désirée. Badigeonner de beurre ou de margarine fondus ou de l'huile.