



The ultimate outdoor grilling experience.

Phone: 1 (888) 287-3333 ♦ Fax: 1 (877) 855-5373 ♦ #106-2480 Mt. Lehman Road, Abbotsford, BC V4X 2N3

## MANUEL D'UTILISATION: LUX Modèles



**Pour les modèles:**

**JLS700-LP** (Propane liquide)

**JLS700-NG** (Gaz naturel)

**JLS550-LP** (Propane liquide)

**JLS550-NG** (Gaz naturel)

**JLS400-LP** (Propane liquide)

**JLS400-NG** (Gaz naturel)

### **Avis important**

Veillez lire TOUTES les consignes de sécurité sur les pages 32 et 33 avant d'assembler ou d'utiliser ce barbecue.



# ! AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ!

**IMPORTANT : Veuillez lire et comprendre tous les avertissements et précautions avant d'utiliser votre barbecue à gaz.**



## ! DANGER!

**Si vous sentez une odeur de gaz :**

- 5. Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.**
- 6. Éteignez toute flamme nue.**
- 7. Ouvrez le couvercle.**
- 8. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou les pompiers.**



## ! AVERTISSEMENT!

- 3. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 4. N'entreposez aucune bouteille de gaz propane non raccordée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

- 1 En l'absence de codes locaux, l'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1
- 2 L'installation de cet appareil 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-
- 3 Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur seulement, et ne doit pas être installé ou utilisé dans les maisons, les bâtiments, les garages ou dans tout autre endroit fermé.
- 4 Cet appareil ne doit pas être installé dans ou sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.
- 5 N'utilisez pas cet appareil à gaz de cuisson en plein air à des fins autres que celles prévues. Pas pour usage commercial.
- 6 Les dégagements par rapport aux combustibles doivent être maintenus en tout temps, comme indiqué dans la page 38 du présent guide.
- 7 Faites toujours installer les conduites de propane ou au gaz naturel, les boîtes de raccords à branchement rapide, les jeux de conversion, ou tout autre gaz des éléments connexes par un monteur d'installation au gaz qualifié.
- 8 Ce barbecue a été créé par l'usine pour qu'il soit utilisé avec du gaz propane (LP), ou avec du gaz naturel (GN). Veuillez vous ASSURER que votre barbecue est correctement configuré et étiqueté pour le gaz que vous souhaitez utiliser.
- 9 N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres substances volatiles pour l'allumage.
- 10 Les bouteilles de propane (LP) d'alimentation en gaz doivent être fabriquées et étiquetées conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de gaz propane du ministère américain des transports (DOT) CFR 49 ou aux normes nationales du Canada, CAN/CSA B339, relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses.
- 11 Pour les appareils conçus pour être utilisés avec un raccord au gaz propane CGA 791 : Placez le bouchon antipoussière sur la sortie du robinet de la bouteille à chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installez seulement le type de bouchon antipoussière sur la sortie du robinet de la bouteille de propane, fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent entraîner une fuite de gaz propane.
- 12 Ne remplissez jamais la bouteille de gaz à plus de 80 pour cent de sa capacité. Les bouteilles de propane bosselées et rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par un fournisseur de gaz propane, avant de les utiliser. N'entreposez pas une bouteille de propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- 13 **AVERTISSEMENT** : le non-respect des informations n° 7, n° 8 et n° 12 peut entraîner un incendie qui pourrait causer des blessures graves, voire mortelles.
- 14 Pour éviter que le propane pénètre dans le robinet de régulation et causer un danger potentiel, veuillez vous assurer que la bouteille de propane est à un niveau inférieur à celui du régulateur lors de l'utilisation.

- 15 Veuillez noter que le propane (LP) est explosif sous pression, qu'il est plus lourd que l'air, et qu'il se dépose et s'accumule dans les zones basses, ce qui peut créer un risque d'explosion.
- 16 Lorsqu'il est configuré pour le gaz naturel, veuillez faire en sorte que la pression d'alimentation corresponde aux spécifications requises dans le présent guide.
- 17 L'appareil de cuisson au gaz extérieur et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa).
- 18 Ce barbecue de cuisson à gaz d'extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel lors des essais de mise sous pression de la conduite de gaz, si la pression est inférieure ou égale 0,5 psi (3,5 kPa).
- 19 Lorsque vous branchez le cordon d'alimentation, branchez la fiche de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur, puis branchez l'appareil dans la prise.
- 20 N'utilisez qu'un circuit protégé par un disjoncteur de fuite de terre avec cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- 21 Éloignez des surfaces chaudes tout cordon électrique et tout tuyau de gaz.
- 22 Vérifiez si le tuyau d'alimentation en carburant n'est pas endommagé avant chaque utilisation. En cas d'usure excessive, d'abrasion, ou de fissures, le tuyau DOIT être remplacé par une pièce de rechange d'origine Jackson Grills, avant d'utiliser cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur (prenez contact avec votre revendeur le plus proche pour obtenir de l'aide.)
- 23 Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- 24 Afin de vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 25 Débranchez l'équipement électrique de la prise lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer toute pièce.
- 26 N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz d'extérieur avec un cordon ou une fiche endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou si celui-ci a été endommagé de quelque façon que ce soit. Prenez contact avec le fabricant pour toute réparation.
- 27 Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre et n'utilisez jamais un adaptateur à 2 broches, et;
- 28 Utilisez uniquement des rallonges avec une prise de terre à 3 broches, qui correspond à la puissance de l'équipement électrique, et approuvé pour une utilisation extérieure avec un marquage W-A.
- 29 N'utilisez pas ce barbecue jusqu'à ce qu'il soit ENTièrement assemblé, que toutes les pièces soient correctement installées, et que les tests de détection de fuites soient effectués.
- 30 Avant d'utiliser cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur, vérifiez les brûleurs pour vous assurer qu'ils sont correctement insérés dans les orifices. Inspectez en utilisant une lampe de poche pour afficher les entrées du brûleur du dessous de la console avant. Si elles sont correctement positionnées, les sorties des robinets de gaz (avec les orifices) seront insérées dans les entrées du brûleur. Si nécessaire, supprimez et réinstallez le (s) brûleur (s) correctement. (Voir la section Assemblage, p. 36-37 pour plus de détails).
- 31 N'essayez pas de déplacer le barbecue pendant qu'il est allumé Positionnez toujours votre barbecue sur une surface plane et dure loin de tous matériaux combustibles, y compris le bois, les liquides ou vapeurs inflammables, les matières plastiques, etc.
- 32 Ne laissez pas le barbecue allumé sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux loin de ce barbecue en tout temps.
- 33 Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et soigneusement, car la chaleur et la vapeur dans le barbecue peuvent causer des brûlures graves.
- 34 Ne touchez pas les surfaces métalliques sur le barbecue jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies pour éviter les brûlures, à moins de porter un équipement de protection. (poignées, gants, mitaines pour barbecue, etc.)
- 35 Il est essentiel de garder le barbecue propre et exempt d'obstacles et de débris. Vérifiez le brûleur et les tubes de Venturi régulièrement pour détecter la présence des insectes et les nids d'insectes; un tube de brûleur obstrué peut provoquer un incendie sous le barbecue.
- 36 Ne modifiez pas ce barbecue de quelque façon que ce soit.



**AVERTISSEMENT:** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le chrome (composés hexavalents), qui sont reconnus par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. (Pour plus d'informations, visitez: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov))

---

## **Table des matières :**

---

! Avertissements de sécurité!	32-33
Certification et essais :	35
Déballage de votre barbecue :	35
Liste de contrôle des pièces :	35
Contactez-nous :	36
Outils requis pour l'assemblage :	37
Inscription du propriétaire :	37
Assemblage et préparation du barbecue :	37-38
Dégagements par rapport aux combustibles :	38
Dimensions de la découpe (structure) :	39
Raccord au gaz propane :	39-42
Raccord au gaz naturel :	42-43
Test de détection des fuites :	44
Liste de vérification finale de l'installateur :	45
Conversion de l'alimentation :	46
Instructions d'allumage	46-47
Grillade et cuisson au tournebroche:	47-48
Nettoyage et entretien :	49-51
Roulettes:	52
Entreposage de votre barbecue :	52
Dépannage :	52-53
Vue éclatée des pièces :	54,57
Liste des pièces :	55-56, 58-60
Garantie :	61

## Certification et essai :

Cet appareil a été testé par Labtest Certification Inc. (LC), et a été testé par rapport à la norme ANSI Z21.58b-2012, et CSA 1.6b-2012 et a été certifié pour utilisation au Canada et aux États-Unis.

## Déballage de votre barbecue :

Veillez ouvrir votre emballage avec précaution et mettre de côté toutes les pièces détachées. Une fois que vous avez déballé votre barbecue, faites correspondre les pièces à la liste ci-dessous. Vérifiez si les composants sont endommagés avant d'assembler votre barbecue. La plus grande partie de votre barbecue portatif a été montée en usine. Cependant, il y a encore quelques éléments qui doivent être déballés et placés dans la position appropriée, dans votre barbecue. Pour les instructions de montage, reportez-vous à la section suivante.

## Liste de contrôle des pièces :

### ! AVERTISSEMENT!

Faites preuve de prudence lors de la manipulation de l'acier inoxydable; les bords métalliques peuvent être tranchants et peuvent causer des blessures.



### CONSEILS TECHNIQUES

Ne jetez pas l'emballage avant de confirmer que toutes les pièces sont présentes.

### LISTE DE CONTRÔLE DES PIÈCES :

LISTE DE CONTRÔLE DES PIÈCES : JLS700	LISTE DE CONTRÔLE DES PIÈCES : JLS700BI	LISTE DE CONTRÔLE DES PIÈCES : JLS550	LISTE DE CONTRÔLE DES PIÈCES : JLS550BI	LISTE DE CONTRÔLE DES PIÈCES : JLS400	Description de la Pièce
1	1	1	1	1	Chambre de cuisson principale
1	0	1	0	1	Piédestal
2	0	2	0	2	Tablettes latérales
1	1	1	1	1	Pile AAA pour allumage
4	4	3	3	2	Diffuseurs de flammes
2	2	2	2	2	Grilles de cuisson
1	1	1	1	1	Grille-réchaud
0	1	0	1	0	Ensemble complet de tournebroche
1	0	1	0	1	Set of 4 Castors & Hardware
1	1	1	1	1	Complete Rotisserie Kit
1	1	1	1	1	Guide d'utilisation
1	1	1	1	1	Ensemble d'arrêt de porte pour couvercle en caoutchouc
1	0	1	0	1	Récipient à graisse
1	Gaz Naturel régulateur de 4 "	1	Gaz Naturel régulateur de 4 "	1	MODÈLE DE PROPANE : Tuyau de propane et régulateur <b>OU</b> MODÈLE DE GAZ NATUREL: Tuyau de gaz naturel avec manette de blocage, et régulateur de 4 "

---

## Un message spécial à nos clients :

---

Toute l'équipe de Jackson vous remercie d'avoir choisi un barbecue Jackson! Cet appareil a été conçu et fabriqué avec des composants de qualité qui vous fourniront des années d'excellent fonctionnement, nous en sommes convaincus. Veuillez lire ce manuel au complet pour connaître et comprendre toutes les caractéristiques du barbecue Jackson Grill. En plus des instructions d'utilisation, ce manuel donne des consignes de sécurité importantes. Veuillez noter le numéro de série de votre barbecue dans l'espace ci-dessous, et veillez à ce que ce manuel demeure à proximité du barbecue pour une référence rapide.

Pour obtenir des pièces de rechange pour votre Jackson Grill, prenez contact votre revendeur local. Si vous avez des questions, veuillez nous contacter au numéro indiqué ci-dessous : (Veuillez avoir les numéros de modèle et de série de votre appareil à portée de main.)

**Numéro de modèle du barbecue : JLS700-LP-F or JLS700-NG-F**

**JLS700BI-LP or JLS700BI-NG**

**JLS550-LP-F-or JLS550-NG-F**

**JLS550BI-LP or JLS550BI-NG**

**JLS400-LP or JLS400-NG**

**Numéro de série : \_\_\_\_\_**

Notez votre numéro de série ici pour référence future.

INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE : Veuillez prendre le temps de remplir et de retourner une Carte de garantie, vous pouvez également la remplir en ligne à [www.jacksongrills.com](http://www.jacksongrills.com) ou simplement remplir le formulaire ci-dessous et l'envoyer par la poste ou par télécopieur à : (Merci de votre aide!)

**Jackson Grills**  
**#106-2480 Mt. Lehman Rd.**  
**Abbotsford, BC.**  
**Canada V4X 2N3**

**Soutien au client (Tél.) : 1 888 287- 3333 ou**  
**Soutien au client (courriel) : [info@jacksongrills.com](mailto:info@jacksongrills.com)**  
**Télécopieur : 1 877 855 - 5373**  
**Commande de pièces : Prenez contact avec votre détaillant**

---

**Veuillez remplir le formulaire et le retourner dans un délai de 10 jours. Merci!**

Titre : M. Mme Mlle (encerclez un titre)

Prénom : \_\_\_\_\_ Initiale : \_\_\_\_\_ Nom de famille : \_\_\_\_\_

Rue : \_\_\_\_\_ App. n° \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Prov. : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_ Courriel : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_ Détaillant : \_\_\_\_\_

Modèle : \_\_\_\_\_ Numéro de série : \_\_\_\_\_

Commentaires : \_\_\_\_\_

---

**Cher propriétaire du barbecue; veuillez conserver ce manuel pour référence future.**

## Outils requis pour l'assemblage :

Veillez utiliser les outils appropriés afin de simplifier l'installation et d'éviter des blessures ou des dommages à votre barbecue.

### □ OUTIL INCLUS AVEC VOTRE GRIL:

- 1 x Clé Allen de 5 mm (pour roulettes)
- 1 x Clé Allen de 2mm (pour boutons)



### □ OUTILS FOURNIS PAR L'INSTALLATEUR:

- 1 x Gros tournevis cruciforme
- 1 x Tournevis Phillips moyen
- 1 x FACULTATIF: Clé à douille avec tournevis Allen de 6 mm.

## Assemblage et préparation du barbecue :

### ■ INSTALLEZ LES ROULETTES (CHARIOT SEULEMENT):

1. Installez les roulettes de verrouillage à l'avant et les roulettes non verrouillables à l'arrière de votre gril.
2. En utilisant la clé Allen fournie, installez les roulettes en les vissant dans les 4 coins inférieurs de votre gril.

### ■ VÉRIFIEZ QUE LES BRÛLEURS SONT ADAPTÉS AUX ORIFICES :

1. Vérifiez les brûleurs pour vous assurer qu'ils sont insérés correctement dans les orifices (appelés aussi « sortie des robinets »; Fig 1)
2. Si un brûleur n'est PAS correctement installé sur le robinet comme le montre la figure 1, retirez la clé de serrage du brûleur, retirez le brûleur, et réinstallez le tout correctement.
3. Bien que nous ayons pré réglé les obturateurs d'air sur les brûleurs de ce produit, il peut s'avérer nécessaire de les ajuster pour une performance optimale. Ceci est un appareil d'extérieur et la géographie et le climat peut nécessiter un ajustement des obturateurs d'air. Les ouvertures des obturateurs d'air du brûleur ne doivent jamais être ouvertes à moins de 1/8 po. Les volets d'air doivent être ajustés Pas moins de 1/8 po ouvert.

Astuce relative à l'orifice en laiton, sur l'extrémité du robinet; correctement caché à l'intérieur du brûleur.

Figure 1



Brûleur principal

### ■ INSTALLATION DES DIFFUSEURS DE FLAMME ET DES GRILLES DE CUISSON :

1. Retirez les diffuseurs de flamme, les grilles et les grille-réchauds de l'emballage.
2. Installez chaque diffuseur directement au-dessus de chaque brûleur en les plaçant dans les rebords à fentes, à l'avant et à l'arrière de la chambre de cuisson. (Fig. 2)
3. Une fois que les diffuseurs de flamme ont été installés, placez les grilles de cuisson sur les rebords supérieurs de la chambre de cuisson dans le barbecue, en orientant les barres du barbecue de l'avant vers l'arrière.
4. Installez la grille-réchaud au-dessus des grilles de cuisson, sur les 2 supports situés sur les parois intérieures gauche et droite du couvercle intérieur.

Figure 2



## ■ PRÉPARATION DE L'ALLUMEUR DE 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. (Fig. 3)
2. Réinstallez le capuchon.



## ■ INSTALLATION DES TABLETTES LATÉRALES (2) : JLS400/550/700

Installez les deux étagères rabattables à l'aide de 4 vis par étagère (fournis). (Fig. 4)

## ■ INSTALLATION DE L'ENSEMBLE DE TOURNEBROCHE: (Pour cuisson au tournebroche)

1. Déballez avec soin les pièces de l'ensemble de rôtissoire.
2. Installez le support de fixation du moteur (fourni) du côté gauche du couvercle intérieur. (Fig. 5)
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. Alignez la rainure de la tige de la rôtissoire sur la paroi intérieure droite du couvercle et déposez-la dans la découpe prévue sur le couvercle intérieur. (Fig.6)

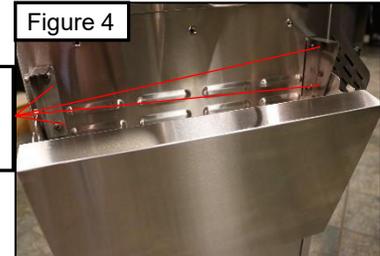


Figure 5



Figure 6



## ■ NETTOYAGE/ESSUYAGE INITIAL

Étant donné que nous utilisons un poli hautement esthétique, il peut y avoir des résidus du nettoyage huileux léger que nous utilisons pour enlever le résidu de plastique de protection et de masquage. Ces marques peuvent être facilement nettoyées au moyen d'un nettoyant inox 3M et un chiffon en microfibre, nettoyez toujours dans le sens du grain en acier inoxydable. C'est un nettoyant sans risque pour les produits alimentaires, non abrasifs et fera briller votre barbecue. Ce nettoyant peut être utilisé ultérieurement pour le nettoyage régulier.

## Dégagements par rapport aux combustibles :

- A) **AU-DESSUS** : Cet appareil ne doit pas être placé ou utilisé sous une construction combustible non protégée au-dessus des têtes.
- B) **EN ARRIÈRE** : de l'arrière de l'unité à tout matériel combustible derrière la grille : **12 pouces minimum**
- C) **SUR LE CÔTÉ** : à partir des bords extérieurs de l'unité du barbecue (à l'exclusion des tablettes latérales) à tout matériel combustible adjacent : **15,5 pouces minimum**

### **! AVERTISSEMENT!**

Laissez un espace supplémentaire lorsque le barbecue est adossé à un revêtement en vinyle; l'échappement sortant de l'arrière du barbecue peut déformer ou faire fondre le vinyle.

## Dimensions de la découpe (structure) :

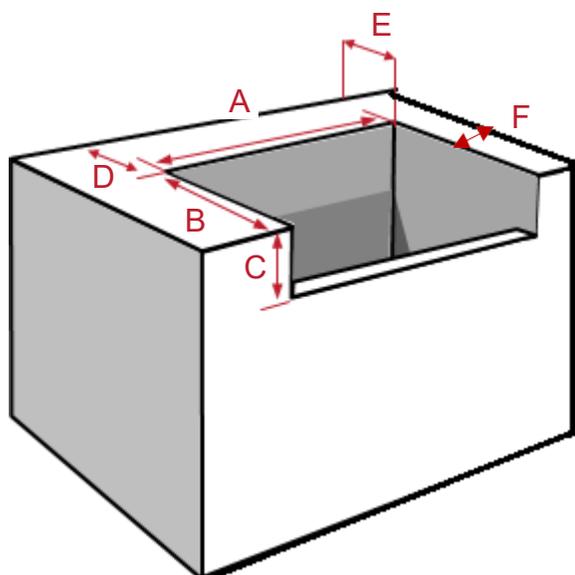
### A. Installation dans une armoire extérieure :

Ce barbecue doit être installé de façon sécuritaire et appropriée en tant que modèle encastrable, avant d'être utilisé. Veuillez consulter le tableau ci-dessous, pour les dimensions correctes d'installation.

La structure doit entourer le barbecue à l'arrière et sur les côtés, mais le fond de la découpe peut être laissé ouvert. Le barbecue est soutenu par les trois ailes (gauche, droite et arrière), aucun support au-dessous n'est donc nécessaire.  
REMARQUE : veillez à ce que les ouvertures des conduites de carburant laissent un espace suffisant pour les conduites.

### DIMENSIONS DE LA STRUCTURE DE L'ARMOIRE :

\*REMARQUE : Le dossier arrière de l'armoire (le cas échéant) et comptoir doit être non-combustible.



Dimensions de découpe du barbecue encastrable						
Armoires avec des matériaux non combustibles (p.ex.: poteaux métalliques, panneaux de ciment, carreaux de céramique, marbre)						
MODÈLE	A Largeur	B* Profondeur	C* Hauteur	D*	E*	F*
Lux JLS 700Bi	33 po	18 po $\frac{3}{4}$	10 po	5 po $\frac{1}{2}$	12 po	15 po $\frac{1}{2}$
Lux JLS550Bi	24 $\frac{3}{4}$ po	18 $\frac{3}{4}$ po	10 po	5 $\frac{1}{2}$ po	12 po	15 po $\frac{1}{2}$
*B	La profondeur est mesurée à partir de la face finie de l'île ou de l'armoire. L'encoche du revêtement de comptoir avant peut être nécessaire.					
*C	La hauteur est mesurée à partir du revêtement de comptoir fini vers le bas.					
*D	Une distance minimale à la paroi verticale arrière est requise pour ouvrir complètement le couvercle (de la découpe).					
*E/F	Distance minimale au côté ou aux matériaux combustibles verticaux adjacents arrière (le revêtement de comptoir DOIT être non combustible).					

### **! AVERTISSEMENT!**

Laissez un espace supplémentaire lorsque le barbecue est adossé à un revêtement en vinyle; l'échappement sortant de l'arrière du barbecue peut déformer ou faire fondre le vinyle.

## Raccord au gaz propane :

- I **TYPE DE CARBURANT** : Les instructions suivantes s'appliquent à un barbecue au propane. **Pression de service** : 11 po CE.
- I **TUYAU ET RÉGULATEUR** : Utilisez uniquement le tuyau de propane et le régulateur fourni avec votre barbecue au propane. Pour les ensembles de tuyau et régulateur de rechange, veuillez prendre contact avec votre revendeur local et demandez la pièce numéro JF-70. Utilisez uniquement des pièces de rechange Jackson.
- I **BRANCHEMENT DU BARBECUE AU PROPANE ENCASTRABLE (JLS550BI/JLS700BI) :**
  1. L'installateur qualifié est responsable d'installer la tuyauterie jusqu'au barbecue à gaz; les tuyaux doivent être installés comme indiqué ci-dessous. (Fig. 7)

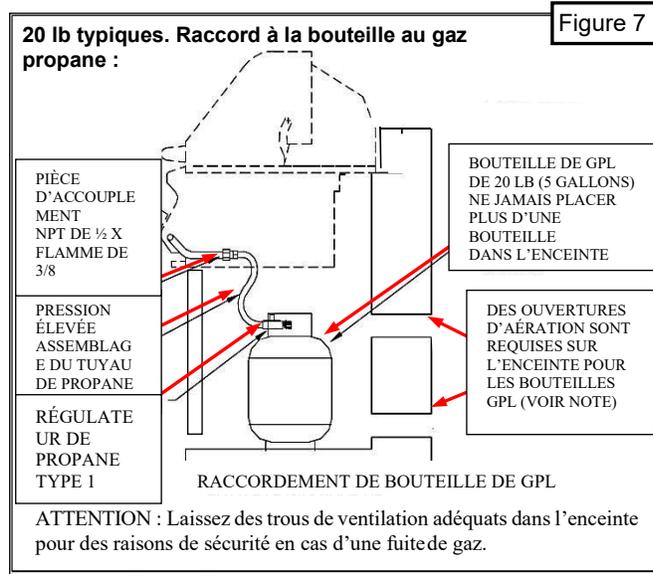
2. Un tuyau de raccord flexible en métal est inclus pour faciliter l'installation de l'appareil.
3. Raccordez ce connecteur métallique flexible à l'embout sur l'extrémité du collecteur.
4. Raccordez l'autre extrémité du connecteur à la tuyauterie de gaz.
5. Le connecteur flexible ne doit pas passer à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison, et il est protégé contre les dommages.
6. N'utilisez pas un tuyau pour connecter l'appareil, sauf pour connecter le régulateur de la bouteille au système de tuyauterie.
7. Ne faites pas fonctionner le tuyau dans les zones où les dommages thermiques pourraient faire fondre ou brûler le tuyau.
8. L'ensemble de tuyau et régulateur doit être relié à un tuyau rigide, un tube en cuivre, ou un connecteur en métal souple homologué qui est conforme aux normes Z21.4/CSA 6.10.
9. L'installation doit être conforme au code d'installation du gaz naturel et du propane au Canada CAN B149.1 ou au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 aux États-Unis.
10. Le tuyau d'alimentation en gaz doit être suffisamment dimensionné pour alimenter le BTU/h indiqué sur la plaque signalétique, selon la longueur de la tuyauterie.
11. Si vous installez un brûleur latéral, faites dériver une ligne crue au brûleur latéral et placez l'ouverture de celui-ci à l'endroit indiqué.

#### ■ ENCEINTES ENCASTRABLES POUR BOUTEILLE DE PROPANE :

1. Enceintes encastrables pour bouteille de propane qui entourent complètement la bouteille doivent contenir les deux éléments suivants :
  - a. Au moins une ouverture de ventilation dégagée sur le côté de l'enceinte visible de l'extérieur situé à 5 po (127 mm) de la partie supérieure de l'enceinte. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 20 pouces carrés (130 cm carrés) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg).
  - b. Au moins une ouverture de ventilation sur le côté de l'enceinte visible de l'extérieur situé à 1 po (25,4 mm) ou moins du niveau du sol. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 10 pouces carrés (65 cm carrés) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg). Le rebord supérieur ne doit pas être supérieur à 5 pouces (127 mm) au-dessus du niveau du sol.
2. Chaque ouverture doit être suffisamment grande pour permettre l'entrée d'une tige de 1/8 po (3,2 mm).
3. Le robinet de la bouteille doit être facilement accessible pour l'ouvrir à la main. Une porte de l'enceinte pour accéder au robinet de la bouteille est acceptable, à condition qu'elle soit non verrouillable et qu'elle puisse être ouverte sans devoir utiliser des outils. Le robinet de la bouteille doit être visible.
4. Il doit y avoir un dégagement minimal de 2 po (51 mm) entre le plancher de l'enceinte de la bouteille de GPL et le sol.
5. L'enceinte doit être conçue de telle sorte que la bouteille GPL puisse être branchée et débranchée et que les raccords puissent être inspectés et testés à l'extérieur de l'enceinte de la bouteille. Tous les raccords qui peuvent être perturbés lors de l'installation de la bouteille dans l'enceinte doivent être accessibles pour les tests à l'intérieur de l'enceinte.

#### ■ BOUTEILLE DE PROPANE EXIGENCES ET SPÉCIFICATIONS :

1. Dimension maximale de la bouteille : 20 lb. (9 kg)
2. Dimensions : (environ) Diamètre : 12 po (30,5 cm) X Hauteur : 18 po (45,7 cm) :
- 3.É.-U. : Toutes les bouteilles de GPL utilisées avec ce barbecue doivent être fabriquées et étiquetées conformément aux *Spécifications relatives aux bouteilles de gaz propane du ministère américain des Transports (DOT)*. Reportez-vous au collier de votre bouteille de propane pour les marquages.
4. CANADA : Toutes les bouteilles de gaz propane utilisées avec ce barbecue doivent être fabriquées et étiquetées conformément aux normes nationales du Canada, CAN/CSA B339, *relative aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses, et commission*. Reportez-vous au collier de votre bouteille de propane pour les marquages.



5. Le système d'alimentation de la bouteille doit être mis en place pour le retrait de vapeur.
6. La bouteille doit être équipée d'un collier pour protéger le robinet de sortie.
7. Les bouteilles doivent être exemptes de bosses et de rouille : une bouteille de propane bosselée ou rouillée peut être dangereuse, et doit être inspectée par un professionnel avant de l'utiliser.
8. Les bouteilles doivent être équipées d'une sortie QCC Type 1 (Quick Closing Coupling/Raccordement à fermeture rapide).
9. Les bouteilles de propane doivent être équipées d'un robinet de sûreté et de décharge.
10. Muni d'un dispositif antidébordement homologué UL. Ce dispositif antidébordement est identifié par un volant de manœuvre (poignée) triangulaire. **n' utilisez que des bouteilles équipées de ce type de robinet. (Fig. 8)**

■ **QUE FAIRE SI LE ROBINET DE SÛRETÉ est déclenché :**

1. Fermez la bouteille de propane.
2. Débranchez le tuyau de propane et le régulateur de la bouteille de propane.
3. Reconnecter le tuyau de propane et le régulateur au cylindre de propane
4. Ouvrez le robinet de gaz lentement.

Volant de manœuvre  
(poignée) triangulaire.



■ **MANIPULATION DES BOUTEILLES DE PROPANE : (non incluses avec le barbecue)**

1. Les règlements gouvernementaux interdisent l'expédition des bouteilles de propane pleines. Les nouvelles bouteilles (non incluses) doivent être remplies à une station de remplissage de propane.
2. Une bouteille pleine est sous haute pression; manipulez-la toujours avec soin, et la transportez de façon sécuritaire et en position verticale. Protégez le robinet contre des dommages accidentels.
3. N'inclinez pas la bouteille de propane lors du raccordement avec le régulateur de votre barbecue.
4. Si la bouteille est basculée en étant raccordée à votre barbecue, fermez et débranchez la bouteille; puis faites-la vérifier avant de l'utiliser.

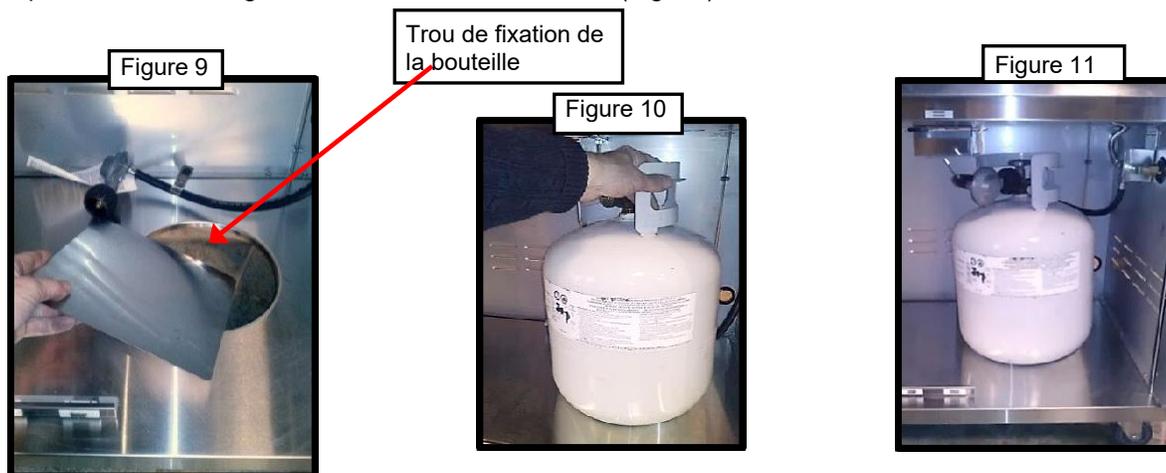
■ **ENTREPOSAGE DES BOUTEILLES DE PROPANE :**

1. Placez le bouchon antipoussière sur la sortie du robinet de la bouteille à chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installez seulement le type de bouchon antipoussière sur la sortie du robinet de la bouteille, fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de fiches peuvent entraîner une fuite de gaz propane.
2. Entrez toutes les bouteilles de propane à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
3. N'entrez pas les bouteilles de façon à ce qu'elles soient exposées à la lumière directe du soleil ou près d'une source de chaleur ou de combustion.
4. Les bouteilles de propane doivent être retirées de votre barbecue; lorsque celui-ci doit être entreposé à l'intérieur.
5. Gardez toutes les bouteilles de propane hors de la portée des enfants.
6. Si votre barbecue est entreposé à l'extérieur, la bouteille de propane peut rester raccordée au barbecue. Fermez le robinet de la bouteille de propane lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

■ **INSTALLATION ET RACCORDEMENT D'UNE BOUTEILLE DE PROPANE AU BARBECUE :**

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de propane est complètement fermé (tournez en sens horaire, jusqu'au bout).
2. Vérifiez le robinet de la bouteille pour vous assurer qu'il est équipé d'un filetage extérieur (mâle) (c.-à-d. raccord de type QCC-1).
3. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position « OFF ».
4. Retirez le bouchon antipoussière du robinet de la bouteille. Réutilisez toujours le bouchon antipoussière lors de l'entreposage de la bouteille.
5. Examinez le port de raccordement du robinet pour déceler tout signe de dommages ou de débris. Vérifiez si le tuyau est endommagé. N'utilisez jamais de bouteilles endommagées ou bouchées. Prenez contact avec votre fournisseur local de gaz propane pour toute réparation.
6. Retirez le support de blocage de la bouteille de propane. (Fig. 9)
7. Placez la bouteille de propane dans le trou de fixation de la bouteille dans le caisson du barbecue. (Fig. 10). Installez toujours la bouteille de propane en position verticale avec la valve orientée vers le haut, afin de faciliter le retrait de vapeur (Fig. 10.)

8. Attachez le tuyau de la bouteille de propane et du régulateur en serrant à la main l'écrou noir en plastique (Raccord rapide) (QCC) dans le sens des aiguilles d'une montre sur un arrêt fixe. N'utilisez pas une clé pour serrer, car cela pourrait endommager l'écrou et causer des fuites. (Fig. 11)



9. Ouvrez le robinet de la bouteille LENTEMENT (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avec une solution d'eau savonneuse (test de détection des fuites). Si une fuite est détectée, n'utilisez PAS le barbecue. Fermez le gaz et appelez un installateur de gaz professionnel pour réparer la fuite.

#### ■ DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

1. Tournez tous les boutons du barbecue à la position « Arrêt/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 noir (QCC) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Installez le capuchon de protection sur le filetage du robinet de la bouteille de propane.

## Raccord au gaz naturel :

### ! AVERTISSEMENT!

- 1 N'insérez jamais d'objets étrangers dans la sortie du robinet, car cela pourrait provoquer des fuites.
- 2 NE raccordez PAS ce barbecue aux systèmes de propane non réglementés tels que ceux d'une autocaravane ou d'une roulotte. La pression du système doit être réglée avant le branchement.
- 3 N'utilisez PAS ce barbecue jusqu'à ce que des tests d'étanchéité soient effectués.

#### ■ TYPE DE CARBURANT :

Les instructions suivantes s'appliquent à un barbecue au gaz naturel SEULEMENT. **Pression de service = 4 po CE.**

#### ■ CODES D'INSTALLATION :

Reportez-vous à la page 31, point n° 1 du présent manuel.

#### ■ BRANCHEMENT DU BARBECUE AU GAZ NATUREL ENCASTRABLE (JLS550BI/JLS700BI) : (Fig.9)

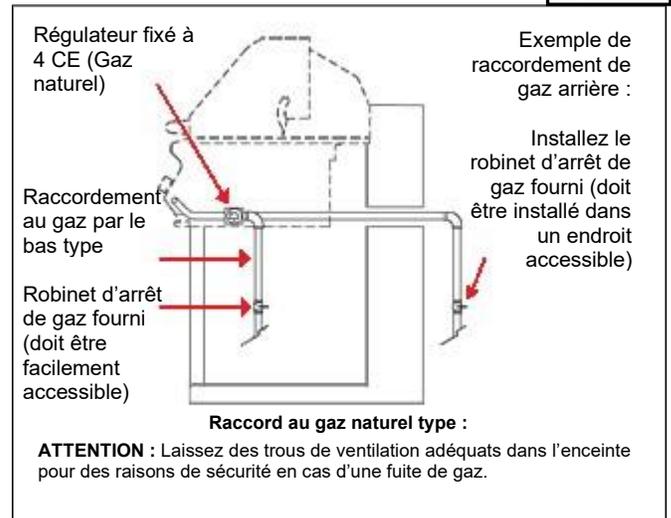
1. L'installateur est responsable d'installer la tuyauterie jusqu'au barbecue à gaz; les tuyaux doivent être installés comme indiqué ci-dessous.
2. Le connecteur ne doit pas passer à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison, et il est protégé contre les dommages.

- N'utilisez pas de tuyau en caoutchouc pour connecter l'appareil. Un tuyau flexible en acier inoxydable approuvé peut être utilisé pour connecter l'appareil au côté sortie du régulateur de colonne d'eau de 4 pouce.
- Le tuyau d'alimentation en gaz doit être suffisamment dimensionné pour alimenter le BTU/h indiqué sur la plaque signalétique, selon la longueur de la tuyauterie.

Figure 9

### I RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ NATUREL (JLS400/550/700) :

- Utilisez uniquement le tuyau de gaz naturel fourni avec votre barbecue au gaz naturel.
- Installez le tuyau fourni sur le raccord fileté de l'écrou évasé sur le régulateur de carburant, situé sur la face interne RH du caisson. **N'UTILISEZ PAS DE SCELLANT** de quelque type que ce soit. Serrez avec une clé à fourche de 3/4 po ou une clé anglaise. Maintenez l'écrou du régulateur avec une deuxième clé lors du serrage.
- Un raccord de déclenchement rapide femelle (fiche) est inclus avec le barbecue. Installez-le sur le boîtier de déclenchement au gaz naturel existant du propriétaire.  
**REMARQUE** : la pâte lubrifiante et le ruban de Téflon conçu pour le gaz doivent être utilisés pour sceller le filetage à ce raccord.
- Vérifier la pression d'alimentation pour s'assurer que la pression à l'entrée du régulateur de gaz naturel de la colonne d'eau de 4 pouces de l'appareil à gaz naturel ne dépasse pas 7 pouces de colonne d'eau
- Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avec une solution d'eau savonneuse (test de détection des fuites). Si une fuite est détectée, n'utilisez PAS le barbecue. Fermez le gaz et appelez un installateur de gaz professionnel pour réparer la fuite.



## ! AVERTISSEMENT!

- N'insérez jamais d'objets étrangers dans le boîtier de déclenchement ou dans le tuyau de gaz naturel, car cela pourrait provoquer des fuites.
- La pression de la source de gaz pour ce barbecue ne doit pas dépasser 14 pouces de colonne d'eau; l'utilisation du barbecue à des pressions plus élevées pourrait causer des dommages aux biens, des préjudices corporels ou la mort.\*\*
- N'utilisez PAS ce barbecue jusqu'à ce que des tests d'étanchéité soient effectués.
- Si une fuite de gaz est détectée et ne peut pas être arrêtée, appelez immédiatement les services d'incendie.

\*\* REMARQUE : ceci est la pression d'entrée nominale maximale pour le régulateur de gaz naturel inclus, numéro de pièce JF-99

---

## Test de détection des fuites :

---

### I GÉNÉRALITÉS :

1. Bien que toutes les connexions de gaz sur le barbecue ont subi un test d'étanchéité à l'usine, une vérification complète de l'étanchéité au gaz doit être effectuée sur le site d'installation. Ceci est obligatoire en raison d'une éventuelle mauvaise manipulation lors de l'expédition (ce qui pourrait desserrer les raccords), ou d'une pression excessive étant involontairement appliquée à l'unité.
2. Vérifiez périodiquement la présence de fuites dans le système, ou vérifiez immédiatement si vous sentez une odeur de gaz.

### ■ AVANT L'ESSAI :

1. Assurez-vous de retirer tous les matériaux d'emballage du barbecue et du chariot.
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 nue.
4. Faites un mélange d'une mesure de savon à vaisselle 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 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.

### I PROCÉDURES D'ESSAI :

- Assurez-vous que tous les boutons de réglage (des brûleurs) sont en position « OFF ».
- Assurez-vous que le régulateur est raccordé hermétiquement à la bouteille de propane. Pour le gaz naturel, assurez-vous que le tuyau de gaz est correctement raccordé au boîtier de déclenchement préinstallé chez vous. (Non inclus avec le barbecue)
- Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de propane en tournant LENTEMENT dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un « POP », fermez le gaz IMMÉDIATEMENT, car cela indique une fuite importante au raccord. Appelez votre fournisseur de gaz propane ou les pompiers.
- Vérifiez tous les raccords à partir du boîtier de déclenchement de la bouteille de propane ou de gaz naturel jusqu'au raccord du tuyau collecteur ou manifold (le tuyau qui va aux brûleurs), en enduisant ou vaporisant la solution savonneuse sur les raccords.
- l'apparition de bulles indique la présence d'une fuite. Fermez IMMÉDIATEMENT le robinet de la bouteille de propane ou boîtier de déclenchement au gaz naturel et resserrez les raccordements, ouvrez le robinet de gaz, et vérifiez de nouveau s'il y a des fuites.
- Fermez toujours le robinet de la bouteille et débranchez le tuyau après le test de détection de fuites, lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- 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.

### I TEST DE DÉTECTION DE FUITES ET CONSEILS DE SÉCURITÉ :

1. Vérifiez toujours s'il y a des fuites après chaque changement de bouteille de propane.
2. Vérifiez toujours s'il y a des fuites à chaque raccordement et avant toute utilisation. (y compris lors du branchement du boîtier de déclenchement au gaz naturel)
3. Si la graisse ou des produits chauds tombent sur le robinet, le régulateur, le tuyau ou toute pièce qui achemine du gaz, fermez le robinet de gaz immédiatement, déterminez la cause du problème et corrigez celui-ci. Effectuez un test complet de détection de fuites avant de réutiliser le barbecue.
4. Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet de gaz ou débranchez la source de celui-ci, et

réparez les fuites avant d'utiliser le barbecue de nouveau.

## **! AVERTISSEMENT!**

**Le propane et le gaz naturel sont des matières très inflammables; faites preuve d'une grande prudence lorsque vous effectuez des tests de détection de fuites de gaz, et lorsque vous réparez celles-ci.**

## Liste de vérification finale de l'installateur :

Service client de Jackson Grills : 1 888 287-3333 ou à [info@jacksongrills.com](mailto:info@jacksongrills.com)

- Veillez à ce que les dégagements par rapport aux combustibles soient maintenus selon les spécifications indiquées dans le présent manuel.
- Assurez-vous que tous les emballages internes ont été retirés.
- Vérifiez que les brûleurs sont positionnés correctement sur l'extrémité orifice des robinets. (p. 36)
- Vérifiez l'étiquette du barbecue afin de vous assurer que la configuration de gaz correspond au carburant fourni.
- Lors de l'utilisation du gaz naturel; veillez à ce que la pression d'entrée soit à 4 po CE.
- Pour le barbecue au propane, assurez-vous que la pression d'entrée est à 11 CE; PRENEZ NOTE que le régulateur et le tuyau Jackson originaux sont pré réglés à 11 po CE.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz tournent librement.
- Test de détection de fuites et vérification de tous les raccords de gaz.
- Le test de détection de fuites a été effectué, et toutes les fonctions sont en bon état de marche.
- L'utilisateur a été informé de l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz.
- Le manuel d'utilisation a été fourni à l'utilisateur du barbecue.



**Brûleur latéral en option n° JGSB**  
**-Se monte sur le côté droit**  
**-Livré avec étagère fixe**

### Publicité :



Présentation de la pierre gril ISLAND GRILLSTONE™ Découvrez cette nouvelle façon fabuleuse d'avoir encore plus de plaisir à cuisiner! Extrait à partir de roche volcanique naturelle, puis coupée en tranches, elle est l'accessoire idéal pour faire griller les légumes, les fruits de mer, ou les viandes marinées. Correspond parfaitement à votre barbecue!



#### **Pierre ronde Grillstone**

Dimensions : Diamètre de  
14 po par 3/4 po d'épais  
Poids : 12,5 lb (5,67 kg)



#### **Pierre carrée Grillstone**

Dimensions : 12 po x 12 po  
x 3/4 po  
Poids : 9,9 lb (4,5 kg)



---

## Conversion de l'alimentation :

---

Ce barbecue est convertible au gaz naturel ou au propane, au besoin, grâce à l'installation de la trousse de conversion du gaz appropriée. (voir la liste des pièces, p.22) La trousse doit être installée par un installateur de gaz qualifié. Veuillez prendre contact avec votre revendeur local pour obtenir de plus amples renseignements.

---

## Instructions d'allumage du barbecue

---

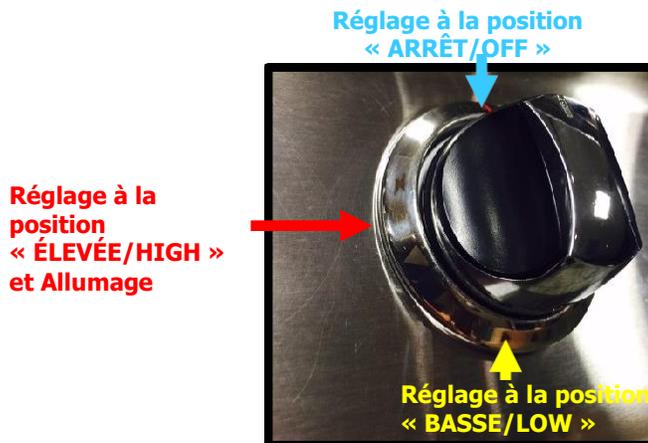
### I AVANT D'ALLUMER :

- Inspectez toujours le tuyau d'alimentation de gaz, avant d'ouvrir le gaz. Si abrasion, usure, coupures ou fuites sont évidentes, remplacez le tuyau avant toute utilisation. Utilisez uniquement un tuyau de rechange approuvé par le fabricant.
- Examinez toutes les raccords de gaz pour déceler toute fuite avant chaque utilisation. N'allumez pas le barbecue si vous sentez une odeur de gaz.

### I POUR ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX DU BARBECUE : (Fig. 12)

- Lisez les instructions avant d'allumer le barbecue (consultez les étiquettes sur le bord supérieur du bac de récupération des graisses)
- Ouvrez le couvercle avant d'allumer votre barbecue.
- Tournez tous les boutons à la position « ARRÊT/OFF » puis ouvrez le robinet de la bouteille de propane OU de gaz naturel de votre raccord de gaz. REMARQUE : Gardez toujours votre visage et votre corps éloignés lorsque vous allumez le barbecue.
- Poussez et tournez lentement chaque bouton de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position « Élevée/High » . (lors de la rotation du bouton, tournez pendant deux secondes : ne tournez pas le bouton rapidement.) Vous entendrez un déclic de l'allumeur intégré  et une étincelle d'allumage jaillira, allumant ainsi la flamme de veilleuse, puis le brûleur principal. Si le brûleur ne s'allume pas IMMÉDIATEMENT, tournez le bouton à la position « Arrêt/Off » et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.
- 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.

Figure 12



### I ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX AU MOYEN D'UNE ALLUMETTE OU D'UN BRIQUET À BARBECUE : (Solution temporaire lorsque l'allumage est désactivé)

- Lisez la section « AVANT D'ALLUMER » (voir ci-dessus).
- Ouvrez le couvercle lors de l'allumage, et enlevez les grilles de cuisson.
- Tournez tous les boutons à la position « ARRÊT/OFF » puis ouvrez le robinet de la bouteille de propane OU de gaz naturel de votre raccord de gaz. REMARQUE : Gardez toujours votre visage et votre corps éloignés lorsque vous allumez le barbecue.
- Une allumette pour poêle longue ou un briquet à barbecue doivent être utilisés pour allumer les brûleurs.
- Ne laissez pas tomber une allumette enflammée dans le barbecue à des fins d'éclairage; tenez l'allumette à l'endroit souhaité.

- Poussez et tournez le bouton du brûleur principal à la position « Élevée/High », puis relâchez-le.
- Allumez le brûleur à l'extrémité avant du tube du brûleur. Vérifiez que le brûleur s'allume et reste allumé.
- Si nécessaire, appelez votre revendeur ou la ligne d'aide de Jackson, pour obtenir de l'aide relativement à la réparation de votre système d'allumage.

#### ■ ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE :

- Ouvrez le couvercle durant l'allumage.
- Tournez tous les boutons à la position « ARRÊT/OFF » puis ouvrez le robinet de la bouteille de propane OU de gaz naturel au boîtier de déclenchement au gaz naturel.
- Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur arrière à la position « Élevée/High » puis appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur doit s'allumer en 5 secondes.
- Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes pour que le gaz soit dégagé et essayez à nouveau.
- 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.
- Une fois que le brûleur est allumé, le brûleur de la rôtissoire deviendra rouge sur l'ensemble de sa surface avant.
- NE faites PAS fonctionner le brûleur de la rôtissoire avec les brûleurs principaux.

#### ■ ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE AU MOYEN D'UNE ALLUMETTE :

- Lisez la section « AVANT D' ALLUMER » (voir ci-dessus).
- Ouvrez le couvercle durant l' allumage.
- Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière à la position « Élevée/High », puis relâchez-le.
- De la main gauche, allumez le brûleur avec une allumette. Vérifiez que le brûleur s'allume et reste allumé.

### CONSEILS TECHNIQUES

Retirez la grille-réchaud avant d'utiliser votre brûleur de la rôtissoire; sinon la grille peut être endommagée en raison de la chaleur excessive.

## Grillade et cuisson au tournebroche :

### CONSOMMATION TOTALE DE GAZ :

Consommation totale de gaz par heure, par brûleur :

La Description	JLS700BI/JLS700	JLS550BI/JLS550	JLS400
Brûleurs principaux	15,000 BTU/Hr x 4	15,000 BTU/Hr x 3	15,000 BTU/Hr x 2
Brûleur arrière	13,500 BTU/Hr x 1	13,500 BTU/Hr x 1	7,500 BTU/Hr x 1
Total	73,500 BTU/Hr	58,500 BTU/Hr	37,500 BTU/Hr

### **! AVERTISSEMENT!**

Nettoyez votre barbecue souvent, surtout le bac et le récipient à graisse. Omettre de le faire peut causer un incendie de graisse, entraînant des blessures ou des dégâts matériels!

### • SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

- Respectez toujours les conseils suivants pour profiter des grillades en plein air saines et sécuritaires.
- 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.
- Séparez toujours la viande crue des aliments prêts à être consommés, pour éviter toute contamination entre les aliments.
- Utilisez toujours un plateau et des ustensiles propres pour manipuler et servir les aliments.
- Cuisez entièrement la viande afin d'éliminer les germes et bactéries. En cas de doute, utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne de la viande.
- Placez sans délai tous les produits alimentaires dans le réfrigérateur lorsque le repas est terminé, afin d'en empêcher le gaspillage.

### 5. GÉNÉRALITÉS :

- L'épaisseur de la viande aura une incidence sur le temps et le résultat de la cuisson, soit une viande saignante, à point ou bien cuite.
- La température préchauffée du barbecue a une incidence sur le temps et le résultat de la grillade.
- Laissez décongeler la viande dans un réfrigérateur, toute la nuit. N'utilisez pas un micro-ondes, car cela assèche la viande.
- Pour obtenir une viande juteuse, faites-la cuire pendant une durée et à une température appropriées.
- Coupez tout excès de gras de la viande avant la cuisson, car cela permettra d'éviter les poussées de flamme.
- Les grilles chauffées saisissent les aliments, en le caramélisant pour obtenir une saveur optimale. Plus longtemps votre barbecue est préchauffé, plus la viande sera saisie.

### **! AVERTISSEMENT!**

Ne laissez pas le barbecue sans surveillance, lorsqu'il fonctionne! RISQUE de BRÛLURE et d'INCENDIE! NE faites PAS fonctionner le brûleur de la rôtissoire avec le brûleur principal.

### 6. UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON (grilles de cuisson) :

- 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 (« Élevée/High »)  pour toute la durée de la cuisson.
- Quand on fait griller de gros morceaux de viande ou de volaille, il est parfois nécessaire de réduire le réglage de cuisson après la saisie initiale. Cela permet de faire cuire les aliments sans brûler leur partie extérieure.
- 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 cycle de cuisson.
- Tournez les boutons de réglage en position « Élevées/High »  et préchauffez le barbecue pendant 8 minutes. (la durée de préchauffage peut varier en fonction du climat.)  
Remarque : Gardez le barbecue fermé pendant le préchauffage.
- Placez les aliments sur la grille de cuisson et faites-les cuire pour obtenir le degré de cuisson désiré. Ajustez le réglage de la chaleur, si nécessaire. Les boutons de commande peuvent être réglés sur une position quelconque entre  (élevée) et  (basse.)

## 7. UTILISATION DE L'ENSEMBLE DE RÔTISSERIE:

- Le moteur de la rôtissoire est conçu pour un maximum de 12 LBS.
- Retirez l'ensemble de rôtisserie (ensemble de broche et fourchettes) du barbecue.
- Desserrez et faites glisser la fourchette gauche hors de la broche.
- Coupez tous les excès de gras de la viande pour éviter qu'ils s'accumulent dans le bac à graisse et causer un incendie de graisse.
- Mettez la viande ou la volaille sur la broche; centrez la viande autant que possible.
- Réinstallez la fourchette gauche, puis faites glisser les deux fourchettes dans la viande pour la fixer.
- Centrez les fourchettes et la viande sur la broche, puis serrez les écrous à oreilles de la fourchette.
- Si vous faites cuire des morceaux distincts de viande, enveloppez-les viande avec une ficelle de boucher (n'utilisez jamais du nylon ou du plastique)
- Réinstallez l'ensemble de rôtisserie dans votre barbecue, en vous assurant que l'extrémité pointue est fixée sur le moteur.

## 8. CONSEILS POUR LA CUISSON AU TOURNEBROCHE :

- Lors de l'utilisation du tournebroche, la viande doit être centrée sur la broche, après quoi elle doit être équilibrée. Pour équilibrer la viande, tournez d'abord la coupe de telle sorte que le côté le plus lourd soit tourné vers le bas.
- Ensuite, positionnez le contrepoids pour qu'il soit tourné vers le haut. Fixez le contrepoids en serrant ses écrous à oreilles. Vérifiez le fonctionnement de la rôtissoire pour vous assurer que la broche tourne librement. Il peut être nécessaire d'ajuster le poids du contrepoids d'équilibrage en tirant ou en poussant, pour parvenir à une rotation fluide.
- 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 manuellement (système d'autoarrosage).
- Ne laissez pas la lèchefrite s'assécher.
- Vous êtes maintenant prêt à cuire autourbroche!
- Assaisonnez la viande ou la volaille à volonté, puis allumez le brûleur du tournebroche (consultez les instructions dans le présent manuel).
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour une cuisson à point. 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. Lors de la vérification de la volaille, le meilleur emplacement pour insérer le thermomètre est le centre du muscle de la cuisse, à côté du corps.
- Fermez le couvercle pendant la cuisson.

### **! AVERTISSEMENT!**

Lors de la cuisson des viandes grasses, vérifiez les niveaux de graisse dans le récipient à graisse, afin d'éviter un incendie de graisse.

---

## Nettoyage et entretien :

---

### **ATTENTION :**

- Les lieux d'utilisation du barbecue doivent être tenus propres et exempts de matériaux combustibles, d'essence et de tout gaz ou liquide inflammable
- N'obstruez pas le flux de combustion et de ventilation.
- Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille dégagées et exemptes de débris.
- Assurez-vous que le barbecue est complètement refroidi avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Brûler les dépôts et les salissures en faisant tourner les brûleurs principaux à la position « Élevée/High » pendant environ 5 minutes après chaque utilisation permet d'éviter l'accumulation des résidus alimentaires, mais cela NE remplace PAS un nettoyage et un entretien appropriés.

## 9. INFORMATIONS GÉNÉRALES :

- 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 les taches les plus tenaces, renseignez-vous auprès de votre revendeur sur le nettoyant et le vernis Jackson Grills (sku: 101CN).
- Pour réparer des égratignures visibles dans l'acier inoxydable, sablez-le très légèrement avec de la toile d'émeri très fine ou avec du papier abrasif à grain de calibre 800, 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.
- Utilisez un tampon nettoyeur (tel que ScotchBrite) avec un nettoyant pour acier inoxydable pour enlever ces taches. (Frottez dans le sens du grain dans l'acier inoxydable.) Appliquez une finition en utilisant un poli en acier inoxydable et un chiffon doux et sec.



### **! AVERTISSEMENT!**

Nettoyez régulièrement le récipient à graisse et le bac à graisse. Omettre de le faire peut causer un incendie de graisse, entraînant des blessures ou des dégâts matériels!

## 10. SYSTÈME DE GESTION DES GRAISSES :

- Votre barbecue est équipé d'un bac à graisse à l'arrière de l'unité. Ce bac doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation et avant de transporter le barbecue.
- Le barbecue est conçu pour permettre à la graisse de couler au fond de la chambre de cuisson, et de s'accumuler dans le récipient à graisse et dans le petit bac à graisse (figures 14 et 15.)
- Il est fortement recommandé de nettoyer la casserole après chaque utilisation pour éviter tout risque d'incendie ou de dégraissage de graisse pendant le transport.
- Une petite quantité de sable peut être ajoutée au bac à graisse et au récipient à graisse afin d'absorber la graisse accumulée.



Figure 14



Figure 15

## 11. NETTOYAGE DE LA GRILLE DE CUISSON :

- Si les grilles sont très sales, tournez les brûleurs principaux à la position « Élevée/High » pendant 10 minutes pour brûler les dépôts excédentaires. (ne faites PAS fonctionner le brûleur du tournebroche à ce moment.)
- Après chaque grillade, nettoyez les grilles de cuisson.
- Pour un nettoyage final, la surface de cuisson peut être lavée avec de l'eau chaude savonneuse, en utilisant un tampon à récurer Scotch Brite pour enlever les dépôts tenaces.

### **CONSEILS TECHNIQUES**

N'allumez pas le brûleur du tournebroche lorsque les brûleurs principaux sont utilisés pour nettoyer la grille, car cela risque de surchauffer et endommager votre barbecue.

### **CONSEILS TECHNIQUES**

Certains produits de nettoyage peuvent enlever les étiquettes à écran de soie sur la console; faites preuve de prudence lors du nettoyage de celle-ci.

### **CONSEILS TECHNIQUES**

Lors du nettoyage de salissures tenaces, polissez et frottez toujours dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

## 12. NETTOYAGE EXTÉRIEUR :

- Utilisez un savon à vaisselle doux et de l'eau chaude pour nettoyer l'extérieur du barbecue.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer, de dégraissants puissants, etc., pour nettoyer l'extérieur du barbecue; cela égratignera la finition en acier inoxydable.
- Si vous utilisez le nettoyant Jackson en acier inoxydable pour éliminer toute corrosion sur la surface, assurez-vous de nettoyer dans le sens du grain de la finition afin de ne pas faire des remous dans l'acier inoxydable, ce produit est légèrement abrasif et doit être appliqué avec un chiffon doux.
- Des taches de graisse peuvent coller aux surfaces en acier inoxydable sous l'effet de la cuisson, ce qui peut ressembler à de la rouille. Utilisez un tampon abrasif avec un nettoyant en acier inoxydable pour enlever les taches de graisse.
- Sablez légèrement les rayures profondes avec du papier abrasif à grain de calibre 600 humide et sec.
- Rincez toujours avec de l'eau chaude propre.
- Utilisez un poli (cire) en aérosol pour nettoyer l'extérieur en acier inoxydable, cela lui redonnera de la brillance et aidera à le protéger des contaminants de surface et de la corrosion.

## 13. NETTOYAGE INTÉRIEUR :

- Retirez la grille de cuisson, le diffuseur de flamme et le brûleur du barbecue.
- Enlevez les excès de résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou d'un tampon nettoyeur.
- Vaporisez l'intérieur du foyer avec un dégraissant pour four et laissez reposer 5 minutes.
- Assouplir régulièrement les résidus de graisse et de nourriture .
- Lavez à l'eau savonneuse et rincez à l'eau chaude propre, puis essuyez.
- Laissez le couvercle ouvert pour permettre au barbecue de sécher à l'air complètement.

## 14. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BRÛLEUR PRINCIPAL :

- Assurez-vous que tous les boutons et robinets de gaz sont fermés.
- Retirez les brûleurs et inspectez les surfaces intérieures et extérieures pour vérifier la présence de contaminants ou de débris.
- Nettoyez la surface du brûleur extérieur avec une brosse à barbecue en acier rigide.
- Assurez-vous que tous les trous du brûleur sont exempts d'obstacles en perçant les trous à l'aide d'un grand trombone redressé. Ceci est **extrêmement important** pour prolonger la durée de vie du brûleur en acier inoxydable.
- Inspectez l'intérieur de chaque brûleur pour vérifier la présence d'insectes et de nids d'insectes; effectuez le nettoyage en utilisant un morceau de fil rigide.
- Nettoyez les entrées d'air à mailles (obturateurs d'air), au niveau de l'extrémité d'entrée de chaque brûleur.

## 15. NETTOYAGE DU BRÛLEUR DE LA RÔTISSERIE:

- Pour nettoyer le brûleur de la rôtissoire, allumez le brûleur pendant 15 minutes. Voir à droite pour une image avant et après.

## 16. ENTRETIEN DES DIFFUSEURS DE FLAMME :

- Enlevez les résidus et les gros morceaux de nourriture en utilisant une brosse, un grattoir ou un tampon nettoyeur après chaque utilisation.
- Si vous le désirez, vous pouvez utiliser des nettoyants pour le nettoyage final; puis rincez à l'eau chaude propre.
- Cela réduira les poussées de flamme et évitera les défaillances prématurées.

### CONSEILS TECHNIQUE S

Bon nombre de nettoyants peuvent être caustiques, utilisez donc de l'eau chaude savonneuse suivie d'un rinçage avec de l'eau chaude propre pour un nettoyage final.



### **! AVERTISSEMENT!**

Lors de la réinstallation des brûleurs principaux après le nettoyage, les orifices des robinets DOIVENT être placés dans le centre de chaque brûleur. Omettre de le faire pourrait laisser échapper des flammes autour des entrées du brûleur, ce qui pourrait entraîner des dommages ou des blessures.

---

## Roulettes:

---

- Réduisez la corrosion sur vos roulettes zinguées en lubrifiant régulièrement avec de la graisse les paliers de roulement pivotants, ainsi que tous les roulements de roue.
- Placez un revêtement protecteur sur la surface de la roulette, tel qu'une huile légère, une huile 3 en 1 ou WD40.

---

## Entreposage du barbecue :

---

- Nettoyez et sec votre barbecue soigneusement avant de l'entreposer, car cela permettra de prolonger sa longévité.
- Lorsque la bouteille de propane n'est pas débranchée, entreposez le barbecue d'extérieur hors de la portée des enfants.
- Entreposez le barbecue dans un endroit sec à l'intérieur SEULEMENT après avoir fermé et retiré la bouteille de propane.
- Toutes les bouteilles de propane doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. N'entreposez JAMAIS la bouteille dans un bâtiment, dans un garage ou dans tout autre espace fermé.
- Débranchez le tuyau de gaz naturel et rangez-le soigneusement dans le panier avant d'entreposer votre barbecue.
- Il est préférable d'entreposer votre barbecue en utilisant une housse de Grill (vendu séparément. JLS400 : JH-304; JLS550 : JH-305; JLS700 : JH-306)

---

## Dépannage :

---

### C) AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES :

Les araignées et les insectes peuvent nicher dans les brûleurs pendant la période d'entreposage. Ce danger est une cause connue des incendies des barbecues. Nettoyez régulièrement, et avant d'entreposer le barbecue, les brûleurs principaux.

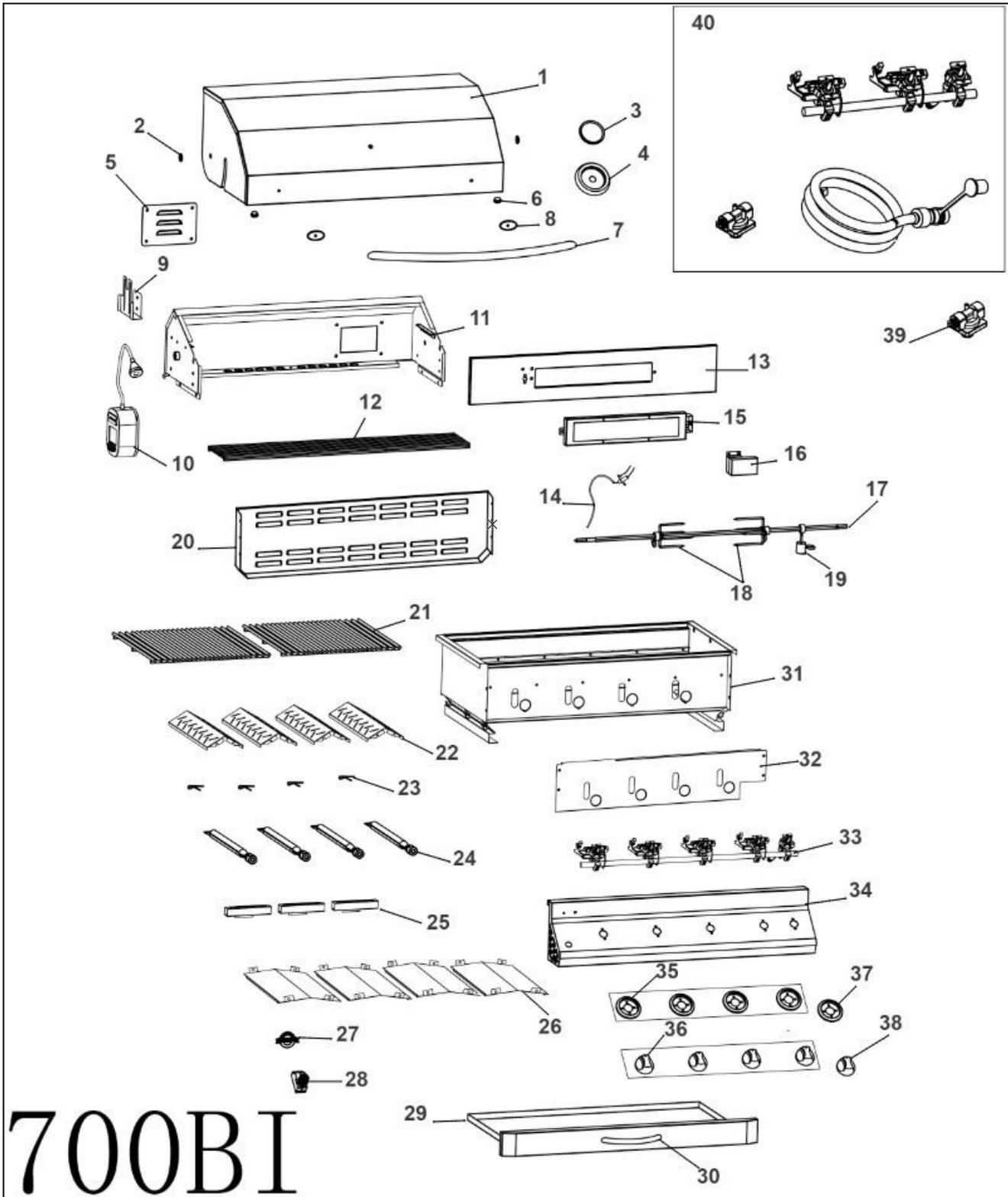
### D) INSPECTON DES BRÛLEURS,

Inspectez les brûleurs à chaque fois que vous utilisez votre barbecue, ou immédiatement si l'un des faits suivants se produit :

1. Des flammes jaunes avec une odeur d'insectes brûlés;
2. une température de cuisson trop basse ou irrégulière;
3. les brûleurs font des bruits de « pop ».
4. Flamme paresseuse ou torche ou allumage incorrect du brûleur. Cela pourrait indiquer que l'obturateur d'air est mal réglé. Ne fermez pas complètement l'obturateur d'air. L'ouverture minimale ne doit pas être inférieure à 1/8".

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
La flamme de veilleuse ne s'allume pas :	L'électrode est contaminée avec des dépôts :	Utilisez une vieille brosse à dents, un peu d'alcool, et du papier d'émeri pour nettoyer la pointe et l'isolant de l'électrode.
	L'électrode ou le câble est endommagé et il n'y a aucune étincelle :	Remplacez l'ensemble du robinet de gaz ainsi que le fil.
	Le fil-électrode est desserré ou ne se trouve pas à sa place :	Rebranchez le fil-électrode au robinet de gaz.
	La flamme de veilleuse ou le tube de sortie est bouché :	Nettoyez la flamme de veilleuse et débouchez l'orifice en utilisant un fil fin.
	La sortie de gaz naturel ou le réservoir de propane achemine peu ou pas de carburant :	Vérifiez la pression du gaz naturel Vérifiez si la bouteille de propane est vide? Le robinet de sécurité de la bouteille de propane est déclenché (voir p. 9.)
Le brûleur principal ne s'allume pas après que la flamme de veilleuse est allumée avec succès :	Les orifices du brûleur sont bouchés ou maculés de résidus :	Inspectez les brûleurs et les orifices du robinet principal.
	La sortie de gaz naturel ou le réservoir de propane achemine peu ou pas de carburant :	Vérifiez la pression du gaz naturel Vérifiez si la bouteille de propane est vide? Le robinet de sécurité de la bouteille de propane est déclenché (voir p. 9.)
	Les obturateurs d'air être ajustés	Pas moins de 1/8 po ouvert
	Les brûleurs sont mal installés et ne sont pas alignés avec l'orifice du robinet :	Réinstallez les brûleurs correctement, de telle sorte que l'orifice soit centré dans l'entrée du brûleur.
	Les robinets de gaz sont défectueux :	Remplacez les robinets de gaz si nécessaire.
Le brûleur de la rôtisserie arrière n'émet pas d'étincelle :	La pile dans le commutateur d'allumage du brûleur arrière est déchargée :	Remplacez la pile en dévissant le capuchon.
	Le commutateur/module d'allumage est défectueux :	Remplacez le commutateur/module d'allumage
	L'électrode du brûleur du tournebroche est contaminée.	Utilisez une vieille brosse à dents, un peu d'alcool, et du papier d'émeri pour nettoyer la pointe et l'isolant de l'électrode.
La chaleur est inadéquate :	Le régulateur est défectueux.	Remplacez le régulateur NG OU le tuyau de propane et le régulateur
	La pression d'entrée est basse.	Vérifiez la pression du gaz NG, vérifiez si la bouteille de propane vide.
	Tuyau de gaz plié ou tordu :	Lissez le tuyau et vérifiez s'il y a les dégâts.
	Barbecue non préchauffé :	Préchauffez le barbecue pendant au moins 15 minutes
Le robinet de gaz ne tourne pas facilement :	La corrosion est présente au niveau de la tige de manœuvre :	Retirez le bouton et lubrifiez-le avec de l'huile pénétrante; tournez le robinet de l'avant vers l'arrière pour desserrer; lubrifiez régulièrement.
Flammes excessivement jaunes ou oranges :	Combustion incomplète :	Réinitialiser les volets d'air du brûleur, doivent être ouverts d'au moins 1/8".
Incendie de graisse ou poussées excessives de flammes :	L'excès de gras sur la viande peut causer un incendie de graisse et des poussées de flamme :	Coupez le gras de la viande avant la cuisson (REMARQUE : vérifiez le bac à graisse et videz-le régulièrement)
	Dépôts d'excès de gras :	Nettoyez régulièrement la chambre de cuisson, le récipient à graisse et le bac à graisse avant chaque utilisation du barbecue.
Les flammes soulèvent le brûleur pendant le fonctionnement :	Pression de gaz trop élevée :	Appelez un installateur de gaz professionnel ou un revendeur de bouteilles de propane
	Les volets d'air doivent être ajustés.	Doit être ouvert d'au moins 1/8" ou plus.
Les boutons deviennent trop chauds :	Vent soufflant derrière le barbecue :	Repositionnez le barbecue ou installez un pare-vent.
	Le barbecue n'est pas de niveau :	Repositionnez le barbecue.

Vue éclatée : LUX JLS700BI



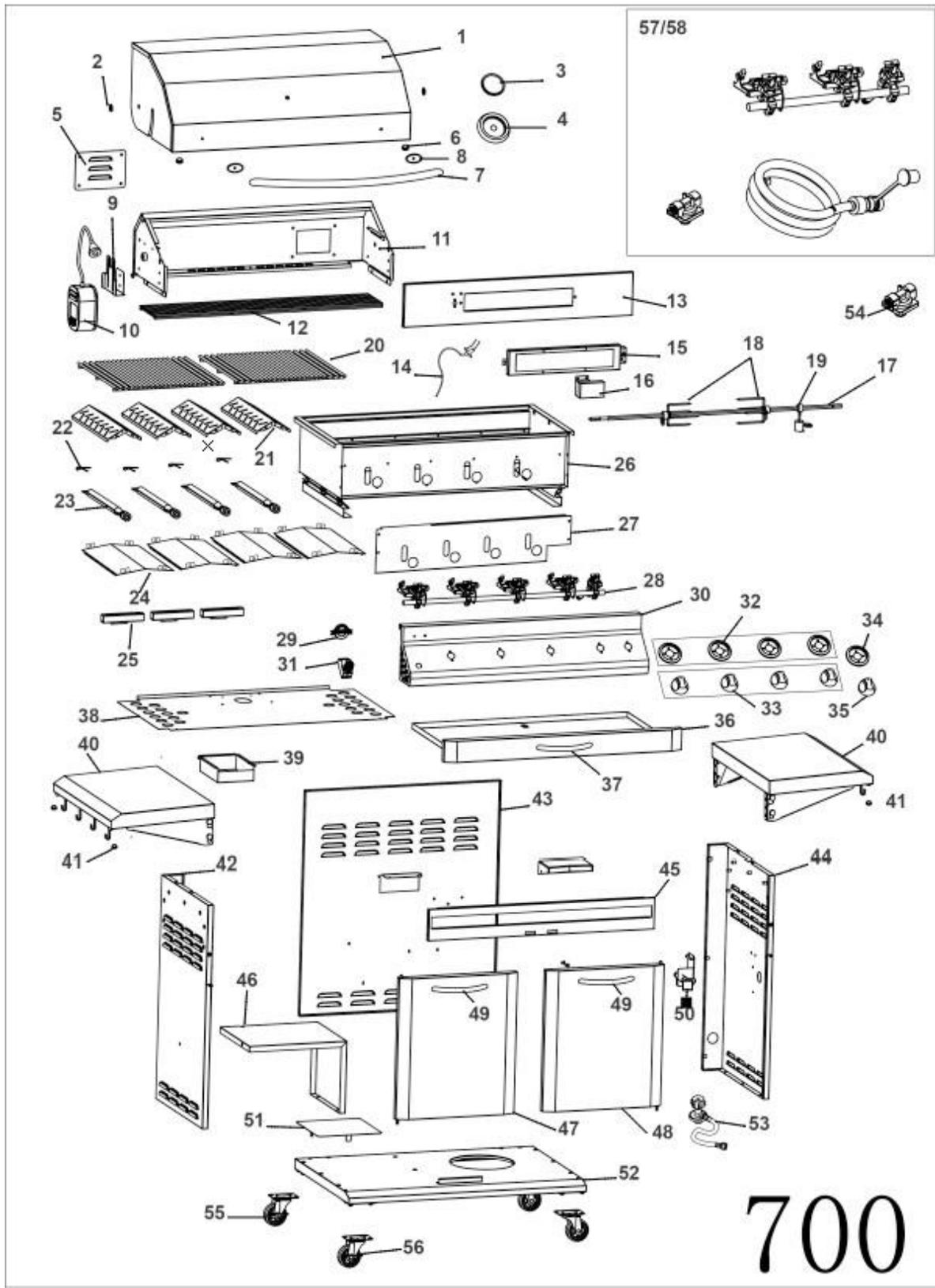
700BI

## Liste des pièces : LUX JLS700 barbecue encastrable

Loc.	LA DESCRIPTION	Part #	JLS550BI	JLS700BI
1	Couvercle	JH-137	1	
1	Couvercle	JH-138		1
2	Cale et rondelle d'espacement pour couvercle	JH-73	2	2
3	Thermomètre	JT-10	1	1
4	Cadran pour thermomètre	JT-11	1	1
5	Couvercle d'électrode du tournebroche	JH-69	1	1
6	Tampons en caoutchouc pour couvercle	JH-308	2	2
7	Poignée du couvercle	JH-94	1	
7	Poignée du couvercle	JH-67		1
8	Isolateur de couvercle	JH-95	2	2
9	Support du moteur de rôtissoire	JR-10	1	1
10	Moteur de rôtissoire	JR-05	1	1
11	Couvercle intérieur	JH-140	1	
11	Couvercle intérieur	JH-141		1
12	Grille-réchaud	JG-47	1	
12	Grille-réchaud	JG-48		1
13	Support du brûleur du tournebroche	JH-16	1	
13	Support du brûleur du tournebroche	JH-63		1
14	Électrode du brûleur du tournebroche	JE-19	1	1
15	Brûleur de la rôtissoire	JB-15	1	1
16	Tournebroche Récupérateur d'électrode	JH-26	1	1
17	Broche du tournebroche	JR-54	1	
17	Broche du tournebroche	JR-55		1
18	Ensemble de fourchette de tournebroche	JR-17	1	1
19	Compensateur du tournebroche	JR-34	1	1
20	panneau arrière ventilé	visite concessionnaire	1	1
21	Grille de cuisson (15.75 x 15.5")	JG-53	1	2
pas montré	Grille de cuisson (7.5 x 15.5")	JG-52	1	
22	Diffuseurs de flamme	JD-06	3	4
23	Goupille fendue du brûleur	JB-50	3	4
24	Brûleurs principaux	JB-00XLU	3	4
25	Briquet croisé	JH-235	2	
25	Briquet croisé	JH-217		3
26	Écran anti-graisse	JH-187	3	4
27	Insigne du logo Jackson	JH-02	1	1
28	Rotisserie ignition module	JE-03	1	1
29	Bac à graisse avec poignée	JH-46	1	
29	Bac à graisse avec poignée	JH-47		1
30	Poignée du bac à graisse	JH-105	1	1

31	Chambre de cuisson (récipient)	JH-56.18	1	
31	Chambre de cuisson (récipient)	JH-57.18		1
32	bouclier thermique console	JH-183	1	
32	bouclier thermique console	JH-184		1
33	Bloc de répartition (propane)	JF-52	1	
33	Bloc de répartition (propane)	JF-53		1
33	Bloc de répartition (gaz naturel)	JF-76	1	
33	Bloc de répartition (gaz naturel)	JF-77		1
34	Assemblage de panneau de configuration (Console)	JH-129	1	
34	Assemblage de panneau de configuration (Console)	JH-130		1
35	Cadran pour boutons	JK-20	3	4
36	Bouton	JK-14	3	4
37	Cadran pour boutons rôtissoire	JK-21	1	1
38	Bouton rôtissoire	JK-22	1	1
pas montré	Tuyau de gaz naturel avec boîtier de déclenchement (option)	NGHOSE	1	1
39	Régulateur de carburant; Gaz naturel	JF-99	1	1
40	Ensemble de conversion (gaz naturel)	JF-123	1	
40	Ensemble de conversion (gaz naturel)	JF-110		1
40	Ensemble de conversion (propane)	JF-134	1	
40	Ensemble de conversion (propane)	JF-135		1
pas montré	Couverture	JH-303	1	
pas montré	Couverture	JH-37		1

# Vue éclatée : LUX JLS700



# 700

## Liste des pièces : LUX Chariot

Loc.	LA DESCRIPTION	Part #	JLS400	JLS550	JLS700
1	Couvercle	JH-136	1		
1	Couvercle	JH-137		1	
1	Couvercle	JH-138			1
2	Cale et rondelle d'espacement pour couvercle	JH-73	2	2	2
3	Thermomètre	JT-10	1	1	1
4	Cadran pour thermomètre	JT-11	1	1	1
5	Couvercle d'électrode du tournebroche	JH-69	1	1	1
6	Tampons en caoutchouc pour couvercle	JH-308	2	2	2
7	Poignée du couvercle	JH-93	1		
7	Poignée du couvercle	JH-94		1	
7	Poignée du couvercle	JH-67			1
8	Isolateur de couvercle	JH-95	2	2	2
9	Support du moteur de rôtissoire	JR-10	1	1	1
10	Moteur de rôtissoire	JR-05	1	1	1
11	Couvercle intérieur	JH-78	1		
11	Couvercle intérieur	JH-140		1	
11	Couvercle intérieur	JH-141			1
12	Grille-réchaud	JG-46	1		
12	Grille-réchaud	JG-47		1	
12	Grille-réchaud	JG-48			1
13	Support du brûleur du tournebroche	JH-15	1		
13	Support du brûleur du tournebroche	JH-16		1	
13	Support du brûleur du tournebroche	JH-63			1
14	Électrode du brûleur du tournebroche	JE-19	1	1	1
15	Brûleur de la rôtissoire	JB-16	1		
15	Brûleur de la rôtissoire	JB-15		1	1
16	Tournebroche Récupérateur d'électrode	JH-26	1	1	1
17	Broche du tournebroche	JR-53	1		
17	Broche du tournebroche	JR-54		1	
17	Broche du tournebroche	JR-55			1
18	Ensemble de fourchette de tournebroche	JR-17	1	1	1
19	Compensateur du tournebroche	JR-34	1	1	1
pas montré	Grille de cuisson JLS400 (8.5 x 15.5")	JG-51	2		
20	Grille de cuisson (15.75 x 15.5")	JG-53		1	2
pas montré	Grille de cuisson (7.5 x 15.5")	JG-52		1	
21	Diffuseurs de flamme	JD-06	2	3	4
22	Goupille fendue du brûleur	JB-50	2	3	4
23	Brûleurs principaux	JB-00XLU	2	3	4
24	Écran anti-graisse	JH-186	2		
24	Écran anti-graisse	JH-187		3	4
25	Briquet croisé	JH-160	1		

25	Briquet croisé	JH-235		2	
25	Briquet croisé	JH-217			3
26	Chambre de cuisson (récipient)	JH-309.18	1		
26	Chambre de cuisson (récipient)	JH-56.18		1	
26	Chambre de cuisson (récipient)	JH-57.18			1
27	Bouclier thermique console	JH-181	1		
27	Bouclier thermique console	JH-183		1	
27	Bouclier thermique console	JH-184			1
28	Bloc de répartition de propane	JF-69	1		
28	Bloc de répartition de propane	JF-52		1	
28	Bloc de répartition de propane	JF-53			1
28	Bloc de répartition (gaz naturel)	JF-75	1		
28	Bloc de répartition (gaz naturel)	JF-76		1	
28	Bloc de répartition (gaz naturel)	JF-77			1
29	Insigne du logo Jackson	JH-02	1	1	1
30	Assemblage de panneau de configuration (Console)	JH-128	1		
30	Assemblage de panneau de configuration (Console)	JH-129		1	
30	Assemblage de panneau de configuration (Console)	JH-130			1
31	Module d'allumage du tournebroche	JE-03	1	1	1
32	Cadran pour boutons	JK-20	2	3	4
33	Bouton	JK-14	2	3	4
34	Cadran pour bouton Rôtissoire	JK-21	1	1	1
35	Bouton Rôtissoire	JK-22	1	1	1
36	Bac à graisse avec poignée	JH-45	1		
36	Bac à graisse avec poignée	JH-46		1	
36	Bac à graisse avec poignée	JH-47			1
37	Poignée du bac à graisse	JH-105	1	1	1
38	Bouclier thermique sur piédestal	JC-67	1		
38	Bouclier thermique sur piédestal	JC-57		1	
38	Bouclier thermique sur piédestal	JC-59			1
39	Tasse à graisse	JH-83	1	1	1
40	Tablette latérale	JC-100	2		
40	Tablette latérale	JC-107		2	2
41	Pare-chocs latéral	JH-127	4	4	4
42	Côté du piédestal : Gauche	JC-51	1		
42	Côté du piédestal : Gauche	JC-38		1	1
43	Arrière du piédestal	JC-54	1		
43	Arrière du piédestal	JC-35		1	
43	Arrière du piédestal	JC-36			1
44	Côté du piédestal : Droite	JC-52	1		
44	Côté du piédestal : Droite	JC-37		1	1
45	Cadre horizontal; Chariot	JC-68		1	
45	Cadre horizontal; Chariot	JC-69			1
46	Étagère de chariot intérieure	JC-111			1

pas montré	Panneau avant (JLS400)	JC-53	1		
47	Porte du piédestal : Gauche	JC-74		1	
47	Porte du piédestal : Gauche	JC-76			1
48	Porte du piédestal : Droite	JC-73		1	
48	Porte du piédestal : Droite	JC-75			1
49	Poignée de porte	JH-105		2	2
50	Support pour collecteur de gaz	JF-54	1	1	1
51	Couvercle d'accès à la base du caisson	JC-65	1	1	1
52	Base de piédestal	JC-70	1		
52	Base de piédestal	JC-33		1	
52	Base de piédestal	JC-34			1
53	Tuyau et régulateur; Propane	JF-70	1	1	1
pas montré	Tuyau de gaz naturel avec boîtier de déclenchement	NGHOSE	1	1	1
54	Régulateur au gaz naturel de 4 po	JF-99	1	1	1
55	Roulette pivotante (Sans blocage : en arrière)	JC-89	2	2	2
56	Roulette pivotante (À blocage : en avant)	JC-88	2	2	2
57	Ensemble de conversion au gaz naturel (en option)	JF-72	1		
57	Ensemble de conversion au gaz naturel (en option)	JF-73		1	
57	Ensemble de conversion au gaz naturel (en option)	JF-74			1
58	Ensemble de conversion au propane (en option)	JF-111	1		
58	Ensemble de conversion au propane (en option)	JF-112		1	
58	Ensemble de conversion au propane (en option)	JF-113			1

---

## Garantie à vie limitée :

---

### MODÈLE N° : LUX

Jackson Grills Inc. garantit que les items suivants sont exempts de tout défaut de pièces et de fabrication, tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du barbecue, et ce sous réserve des conditions suivantes :

**Garantie 10 ans plus 5 ans:** (à partir de la date d'achat); Jackson Grills remplacera (à sa discrétion), toute pièce en acier inoxydable défectueuse de la liste ci-dessous pendant les 10 premières années. À partir de 11-15 ans, Jackson Grills fournira 50% du prix de vente actuel de l'acier inoxydable:

- Brûleurs
- Capot extérieur principal
- Poignée
- Plateau chauffant
- Système de piédestal extérieur
- Capot intérieur
- Foyer
- Grilles de cuisson
- Brûleur de la rôtissoire

**5 premières années:** (à compter de la date d'achat); Jackson Grills remplacera ou réparera (à notre choix) gratuitement toute pièce défectueuse de la liste ci-dessous. À partir de 6 ans, toute pièce défectueuse dans la liste ci-dessous sera remplacée ou réparée (à notre choix) à 50% du prix de vente actuel, des pièces suivantes:

- Diffuseurs de flammes
- Briquet croisé

**2 ans de garantie :** (à partir de la date d'achat); Jackson Grills remplacera ou réparera (à sa discrétion), toute pièce défectueuse dans la liste indiquée ci-dessous, sans frais.

- Tuyau de gaz naturel et Raccord pour boîtier de déclenchement
- Régulateur au gaz naturel
- Thermomètre
- Robinets de gaz
- Boutons et pièces de fixation
- Allumeur et électrode
- Pièces accessoires (à l'exclusion des couvercles)
- Roulettes
- Moteur de rôtissoire
- Ensemble de tournebroch

### Garantie limitée sujette aux conditions et limitations suivantes :

**(REMARQUE : Les frais d'expédition et de main-d'œuvre NE sont PAS couverts.)**

- La facture (ou une preuve d'achat) du propriétaire initial, ainsi que le numéro de série, seront exigés 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.
- Cette garantie d'usine est non transférable et ne peut être prolongée en aucun cas.
- Jackson Grills garantit ses produits à l'acheteur initial seulement (SANS EXCEPTION). Pas pour usage commercial.
- Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise utilisation, un manque d'entretien, des environnements hostiles, un accident, des altérations, des abus ou de la négligence, y compris les rayures, les bosses, la corrosion, la décoloration par la chaleur (la décoloration est normale), et des dommages abrasifs ou chimiques résultant de l'utilisation des nettoyants agressifs.
- 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 se réserve le droit de se libérer complètement de toutes ses obligations concernant cette garantie, 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.
- Les pièces d'origine Jackson doivent toujours être utilisées; l'utilisation des pièces fournies par d'autres fabricants annulera la garantie.
- L'installation doit être effectuée en conformité avec les procédures d'installation décrites dans le manuel du propriétaire fourni.
- Jackson Grills et ses tiers ne seront aucunement responsables des frais d'installation, de main-d'œuvre ou de tout autre frais ou dépense liés au remontage 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 en vertu de cette garantie est définie comme susmentionnée, et ne s'applique à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.
- Jackson Grills n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom toute autre responsabilité concernant la vente de ce produit.
- Jackson Grills se réserve le droit d'inspecter toute pièce, avant d'approuver la réclamation de garantie.
- Jackson Grills ou ses représentants ne sont pas responsables de tous les frais résultant de coûts de main-d'œuvre, tels que les frais d'expédition ou les droits de douane.