



# VERMONT CASTINGS<sup>TM MC</sup>

**PLAQUE CHAUFFANTE AU PROPANE À 2 BRÛLEURS  
AVEC TEMPASSURED TECHNOLOGY<sup>MC</sup>**

## **GUIDE D'UTILISATION**

VOS COMMENTAIRES SONT APPRÉCIÉS.  
LAISSEZ-NOUS UN COMMENTAIRE SUR [WWW.CANADIANTIRE.CA](http://WWW.CANADIANTIRE.CA)



## BIENVENUE CHEZ VERMONT CASTINGS®

Fondée en 1975, l'entreprise Vermont Castings® a toujours représenté un engagement sans compromis envers un savoir-faire de qualité et un design significatif. Nos barbecues et nos produits de foyer fournissent plus que de la chaleur. Ils créent une chaleur qui unit.

Pour répondre à cet objectif, notre gamme de barbecues Vermont Castings® est conçue pour offrir votre meilleure expérience de grillades. Avec une construction durable et robuste construite pour durer au fil des ans, des composants soigneusement construits qui résistent aux grillades en toute saison et un système simplifié pour faciliter le maintien de votre investissement, Vermont Castings® continue la promesse d'une qualité inébranlable et d'un design déterminé.

Les barbecues Vermont Castings® font plus que simplement griller. Ils vous permettent de créer des liens durables autour de la nourriture et de la flamme.



Vidéo de démarrage  
rapide, balayez  
ce code QR.



COMMUNIQUEZ AVEC NOUS AU 1 844 586-4660  
[WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM](http://WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM)

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL AVEC VOTRE  
BARBECUE À TITRE DE RÉFÉRENCE



## POUR COMMENCER

---

BESOIN DE CONNAÎTRE LA SÉCURITÉ	5
PIED DE NIVELLEMENT	7
INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LE GAZ PROPANE	8
RÉGULATEUR	9
VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ	10
RANGEMENT ET MANIPULATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE	11
RÉINITIALISATION DE LA FONCTION DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR	12
EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ NATUREL	14

## UTILISATION

---

CONSIGNES D'ALLUMAGE	16
COMMENT UTILISER LA TEMPASSURED TECHNOLOGY <sup>MC</sup>	17
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE PAR ALLUMETTE	18
PROCÉDURE D'ARRÊT	19

## RENDEMENT

---

MOTIF DE FLAMME DE BRÛLEUR APPROPRIÉ	19
RETOURS DE FLAMME	20

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

CULOTTAGE ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE CHAUFFANTE	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
RANGEMENT DE VOTRE BARBECUE	24

## GUIDE AU BARBECUE

---

CUISINER SUR LE BARBECUE	25
--------------------------	----

## SERVICE À LA CLIENTÈLE

---

DÉPANNAGE	27
RÉPARATION	30
GARANTIE	31

# LA PROMESSE DE VERMONT CASTINGS®

Soigneusement conçu et construit, Vermont Castings® s'engage à vous offrir une expérience de cuisine en plein air exceptionnelle, à chaque fois.



## CONSTRUIT POUR DURER

1. Cadre en acier
2. Pliez les tablettes latérales
3. Couvercle articulé intégré pour la rétention de chaleur et la protection de la surface
4. Boutons de commande TempASSURED
5. Brûleurs en acier inoxydable 304
6. Plaque d'acier laminée à froid de 8 mm
7. Roulettes
8. Tube avant de vidange de graisse
9. Bac à graisse avec revêtement
10. Dossieret de 3 po et anti-éclaboussure latérale



LES ÉNONCÉS SONT UTILISÉS TOUT AU LONG DE CE GUIDE D'UTILISATION POUR METTRE L'ACCENT SUR LES INFORMATIONS CRITIQUES ET IMPORTANTES. LISEZ ET SUIVEZ CES ÉNONCÉS POUR ASSURER LA SÉCURITÉ ET PRÉVENIR LES DOMMAGES MATÉRIELS. LES ÉNONCÉS SONT DÉFINIS CI-DESSOUS.

**DANGER :** INDIQUE QUE LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUVENT SURVENIR SI LES PRÉCAUTIONS APPROPRIÉES NE SONT PAS PRISES.

**AVERTISSEMENT :** INDIQUE QUE LA MORT, DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS PEUVENT SURVENIR SI LES PRÉCAUTIONS APPROPRIÉES NE SONT PAS PRISES.

**ATTENTION :** INDIQUE QU'IL PEUT Y AVOIR DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS SI LES PRÉCAUTIONS APPROPRIÉES NE SONT PAS PRISES.



# BESOIN DE CONNAÎTRE LA SÉCURITÉ

## Liste de contrôle pour la sécurité des barbecues

### POUR LA SÉCURITÉ DE VOTRE FAMILLE, VEUILLEZ VÉRIFIER CE QUI SUIT :

- ☐ LIRE et bien COMPRENDRE le guide d'utilisation et les consignes de sécurité.
- ☐ NE PAS positionner ou utiliser un barbecue sous un surplomb ou une construction combustible non protégée, contre un mur ou près d'un parement en aluminium, de fenêtres ou d'une clôture.
- ☐ VÉRIFIER que le régulateur est centré dans le robinet de la bouteille de propane. NE PAS croiser cette connexion, car elle peut entraîner une fuite de gaz, un incendie ou une explosion.
- ☐ EFFECTUER UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ sur toutes les connexions comme spécifié dans ce guide d'utilisation. Des vérifications des fuites devraient être effectuées sur tous les nouveaux barbecues chauffants, même s'ils sont assemblés par un assembleur ou un technicien en gaz.
- ☐ AVANT D'OUVRIR L'ALIMENTATION EN GAZ, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position « OFF » (arrêt). Suivre la PROCÉDURE D'ALLUMAGE APPROPRIÉE comme indiqué dans le guide d'utilisation. Le défaut de ne pas effectuer les étapes d'allumage appropriées entraînera ce qui suit : difficulté d'allumage, flammes faibles ou irrégulières et autres problèmes de performance.
- ☐ Se méfier des SURFACES CHAUDES. Porter des gants de protection lors de la cuisson sur barbecue.
- ☐ Retirer et nettoyer le bac à graisse pour éviter les incendies de graisse et les feux de graisse.
- ☐ S'assurer que le barbecue est nivelé pour assurer un bon écoulement de la graisse.
- ☐ Utiliser les trous d'allumage prévus sur le panneau de commande pour confirmer que les brûleurs sont allumés.

### CE GUIDE D'UTILISATION DOIT RESTER AVEC VOTRE BARBECUE EN TOUT TEMPS



**CE BARBECUE NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT!**

**MISE EN GARDE :** LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ, LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET LES CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'ESSAYER D'ASSEMBLER ET DE CUISINER.

**INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/CONSOMMATEUR :** CE GUIDE DOIT ÊTRE CONSERVÉ AVEC LE BARBECUE EN TOUT TEMPS.

**AVERTISSEMENT :** LE NON-RESPECT DE TOUTES LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT POURRAIT ENTRAÎNER DES INCENDIES DANGEREUX, DES EXPLOSIONS, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU DES BLESSURES GRAVES OU MÊME LA MORT.

SUIVEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES PROCÉDURES DE VÉRIFICATION DES FUITES AVANT D'UTILISER LE BARBECUE, MÊME SI LE BARBECUE A ÉTÉ ASSEMBLÉ PAR LE CONCESSIONNAIRE. N'ESSEYER PAS D'ALLUMER CE BARBECUE SANS LIRE LA SECTION INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DE CE GUIDE D'UTILISATION. **CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET DE FONCTIONNEMENT, PAGE 16.**

### DANGER:

**SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**

- A. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ DU BARBECUE.
- B. ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE.
- C. OUVREZ LE COUVERCLE.
- D. SI L'ODEUR PERSISTE, ÉLOIGNEZ-VOUS DU BARBECUE ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU VOTRE SERVICE D'INCENDIE.

**AVERTISSEMENT :** N'ENTREPOSEZ NI N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES OU VAPEURS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CE BARBECUE OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

**AVERTISSEMENT :** UNE BOUTEILLE DE PROPANE NON RACCORDÉE NE DOIT PAS ÊTRE ENTREPOSÉE À PROXIMITÉ DE CE BARBECUE.

**MISE EN GARDE :** EN PLEIN SOLEIL ET EN FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER PEINT DE VOTRE BARBECUE PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES. À UTILISER AVEC PRUDENCE.

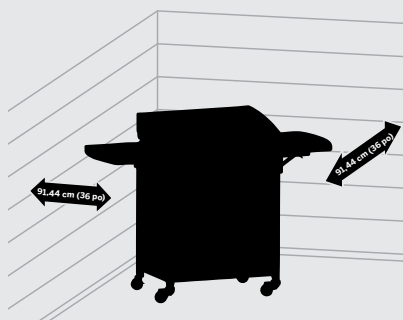
# BESOIN DE CONNAÎTRE LA SÉCURITÉ

## Liste de contrôle de la sécurité des barbecues

### À FAIRE / À NE PAS FAIRE

#### CHOISIR UN EMPLACEMENT

- ☒ Placez le barbecue à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.
- ☒ Positionnez votre barbecue sur une surface plane.
- ☒ Gardez toujours la zone autour de ce barbecue propre et libre de tous les matériaux combustibles tels que l'essence ou d'autres liquides inflammables, le papier ou les chiffons huileux.
- ☒ Placez le barbecue à au moins 91,44 cm (36 po) de tout logement ou bâtiment.



- ☐ N'utilisez pas le barbecue dans des espaces clos tels qu'un abri d'auto, un garage, un porche ou un patio couvert.
- ☐ Ne placez pas le barbecue contre un mur ou une autre structure solide.
- ☐ N'utilisez pas ce barbecue sur un bateau ou un véhicule récréatif.

#### SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT

- ☒ Effectuez un test d'étanchéité et un contrôle de sécurité avant d'utiliser le produit.
- ☒ Vérifiez les pièces avant l'allumage. **GARDEZ** ce manuel de sécurité avec votre barbecue à titre de référence.
- ☒ Débranchez toujours le régulateur ou le tuyau de gaz avant de déplacer le barbecue.
- ☒ Éteignez tous les brûleurs en cas d'incendie de graisse.
- ☒ Éteignez la source de gaz après utilisation.
- ☐ Ne laissez pas votre barbecue sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- ☐ N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation du barbecue.
- ☐ Ne déplacez pas le barbecue pendant l'utilisation.
- ☐ Ne bloquez pas les orifices de ventilation sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil.
- ☐ Ne l'utilisez pas sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- ☐ Ne couvrez pas le barbecue avec une couverture pendant qu'il est encore chaud ou utilisé.
- ☐ Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques jouer n'importe où près du barbecue.
- ☐ N'entreposez pas une bouteille de rechange de propane, pleine ou vide, sous ou près de votre barbecue.



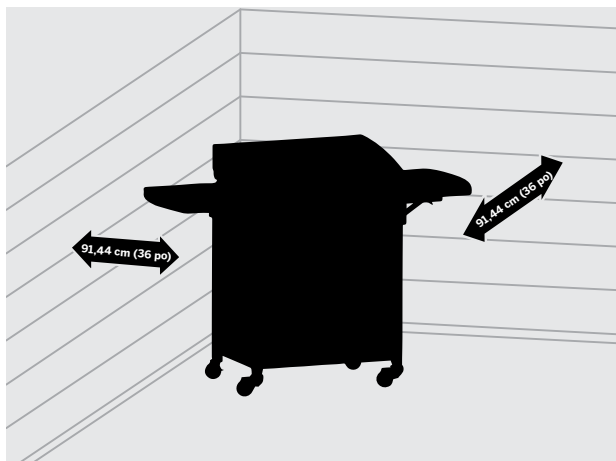
REMARQUE : L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX OU, EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, AU NATIONAL FUEL GAS CODE, ANSI Z223.1/NFPA 54, AU CODE D'INSTALLATION DU GAZ NATUREL ET DU PROPANE, CSA B149.2, OU AU PROPANE STORAGE AND HANDLING FOR RECREATIONAL VEHICLES, ANSI A 119.2/NFPA 1192, ET À LA SÉRIE CSA Z240 RV, CODE DES VÉHICULES RÉCRÉATIFS, SELON LE CAS.

# INSTALLATION

## NIVELLEMENT

### NIVELER VOTRE BARBECUE

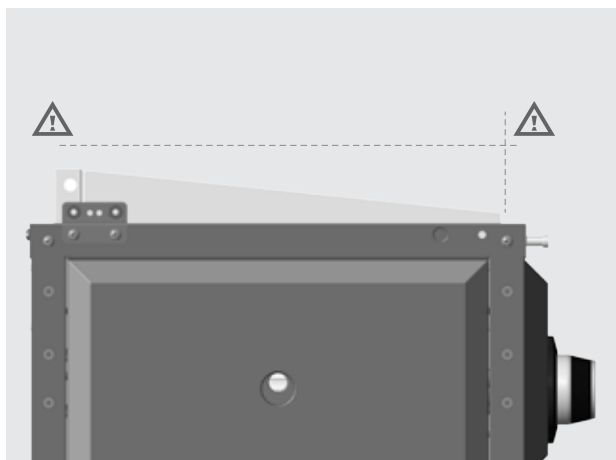
Le nivellement de votre barbecue assurera un bon écoulement de la plaque supérieure vers le bac à graisse.



a. Choisissez l'emplacement du barbecue.



b. Utilisez un niveau pour déterminer si des ajustements sont nécessaires.





# INSTALLATION

## INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LE GAZ PROPANE ET LES CONNEXIONS DE RÉGULATEUR

### QU'EST-CE QUE LE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)

Le gaz de pétrole liquéfié, aussi appelé gaz GPL, le propane liquide ou le propane est non toxique, inodore et incolore lorsqu'il est produit. Pour votre sécurité, le gaz propane a reçu une odeur (similaire au chou pourri) afin qu'il puisse être détecté.

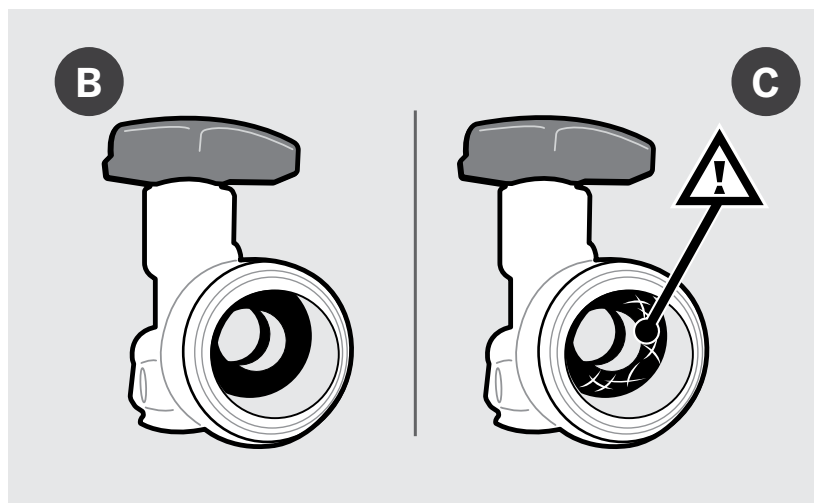
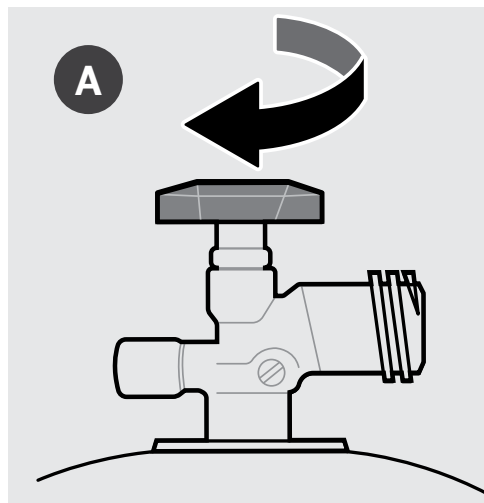
Le gaz propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

### EXIGENCES RELATIVES AUX ROBINETS DES BOUTEILLES DE PROPANE :

- La bouteille d'alimentation en gaz propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz propane de la Norme canadienne pour le transport des marchandises dangereuses et la Commission des bouteilles, sphères et tubes, CAN/CSA-B339; ou des bouteilles de propane liquide du département des Transports des États-Unis (D.O.T.), selon le cas.
- La bouteille de propane **ne doit pas dépasser une capacité de 9,1 kg (20 lb)**, une hauteur d'environ 18 1/4 po (46,35 cm) et une hauteur de 12 1/4 po (31,1 cm). La capacité de GPL est d'environ 21,6 kg (47 lb 10 oz) de capacité en eau ou comme indiqué par le fabricant.
- Robinet d'arrêt** avec une sortie de vanne correcte comme spécifié dans les normes actuelles. CSA/ANSI Z21.58-2022/CSA1.6-2022 Appareils à gaz de cuisson extérieurs.
- Accouplement de type 1 (CGA 810)** compatible avec ce barbecue. La vanne de type 1 est facilement reconnue par les gros filetages externes ACME à l'extérieur de la vanne.
- Soupape de sûreté** avec connexion directe à l'espace de vapeur de la bouteille.
- Dispositif de protection contre le débordement (DPD) répertorié UL.** Cette caractéristique de sécurité DPD est identifiée par un robinet à main triangulaire unique. Utilisez uniquement des bouteilles équipées de ce type de vanne.
- Un dispositif de retrait de vapeur.
- Un collier pour protéger le **robinet d'arrêt** de la bouteille de propane.
- Un anneau sur le fond de la bouteille de propane pour la fixer à l'ensemble de support.
- Un bouchon anti-poussière pour la sortie de la **soupape** de la bouteille, qui doit être utilisé chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée.
- Les bouteilles doivent être dotées d'une **certification D.O.T. (A)** et une date d'essai (B) qui est dans les cinq ans suivant l'utilisation actuelle.

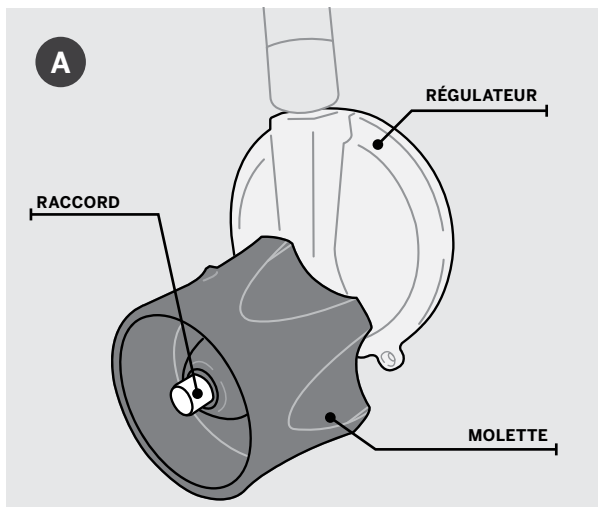
### INSPECTION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

1. Confirmez que le robinet d'arrêt de la bouteille est complètement fermé en le tournant dans le sens horaire (voir l'illustration A).
2. Confirmez que la soupape d'accouplement de la bouteille est bien de de type 1 (voir l'illustration B).
3. Inspectez la soupape de la bouteille, y compris le joint en caoutchouc interne, pour détecter tout dommage ou débris (voir l'illustration C). En cas d'endommagement, retournez la bouteille au détaillant local.



# INSTALLATION

## RÉGULATEUR



### RÉGULATEUR DE PRESSION (VOIR ILLUSTRATION A)

Votre barbecue est conçu pour fonctionner avec du gaz propane à une pression de 2,74 kPa (colonne d'eau de 11 po). Un régulateur pré réglé à cette pression est fourni avec votre barbecue. Les régulateurs de remplacement doivent être tels que spécifiés par le dispositif de connexion de bouteille Vermont Castings<sup>MC</sup> (type 1 [CGA 810] répertorié UL, comme décrit dans la dernière édition de l'ANSI Z21.81).

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Tous les barbecues Vermont Castings® sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de gaz propane équipée du nouveau système de couplage à fermeture rapide QCC-1, qui comprend les caractéristiques de sécurité suivantes requises par le Comité directeur des normes canadiennes et l'American National Standards Institute (ANSI) :

- Le gaz ne circulera pas tant qu'une connexion positive n'aura pas été effectuée.
- Un élément thermique intégré dans le régulateur coupera le flux de gaz entre 115 et 149 °C (240 et 300 °F).
- Lorsqu'il est activé, un limiteur de débit limitera le débit de gaz à 10 pieds cubes par heure. **Consultez la section Dispositif de limitation de débit du régulateur activé (page 12).**

**ATTENTION : UN RÉGULATEUR GIVRÉ INDIQUE UN REMPLISSAGE EXCESSIF DE GAZ. FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE PROPANE ET APPELEZ LE VENDEUR DE PROPANE POUR DE L'AIDE.**

**AVERTISSEMENT : NE FUMEZ PAS PENDANT UN TEST DE FUITE. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES DE GAZ. LES BARBECUES DOIVENT ÊTRE TESTÉS À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, LOIN DES SOURCES D'INFLAMMATION. PENDANT UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ, GARDEZ VOTRE BARBECUE À L'ABRI DES FLAMMES NUES OU DES ÉTINCELLES.**

**ATTENTION : S'IL EST ÉVIDENT QU'IL Y A UNE ABRASION OU UNE USURE EXCESSIVE, OU SI LE TUYAU EST COUPÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL DE CUISSON À GAZ EXTÉRIEUR. LE TUYAU DE REMPLACEMENT DOIT ÊTRE CELUI SPÉCIFIÉ PAR LE FABRICANT.**

### À L'EXTÉRIEUR

- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri non plus inclusif qu'avec des murs sur trois côtés, mais sans couvercle supérieur ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes ;
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif que dans une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un brise-vent, ou à angle droit les unes par rapport aux autres ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes ; ou
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif que dans une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et trois parois latérales, tant que 30% ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte est ouverte de manière permanente. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

# INSTALLATION

## VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ

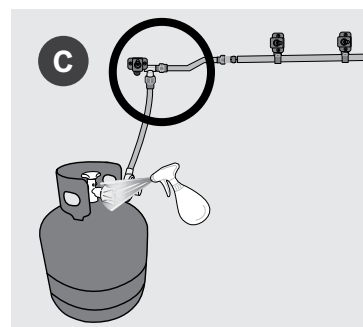
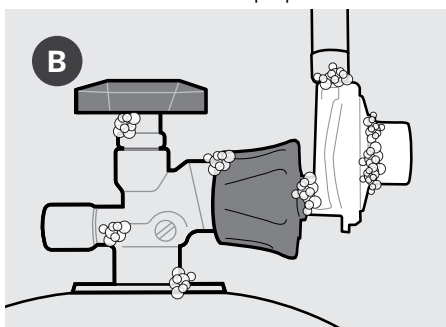
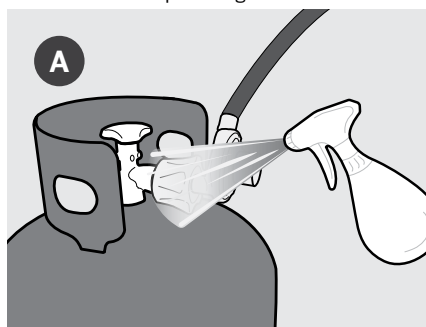
**ATTENTION: LE TEST DE FUITE DOIT ÊTRE RÉPÉTÉ CHAQUE FOIS QUE LA BOUTEILLE DE PROPANE EST ÉCHANGÉE OU REMPLIE.**

Toutes les connexions assemblées en usine ont été minutieusement vérifiées pour détecter les fuites de gaz et les brûleurs ont été vérifiés pour une combustion et des caractéristiques de flamme appropriées. Effectuez toujours une vérification approfondie des fuites après l'assemblage, l'installation d'une nouvelle bouteille et sur une base annuelle.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DE LA BOUTEILLE DE PROPANE, DU TUYAU ET DU RÉGULATEUR ET DES CONNEXIONS DU COLLECTEUR

### AVANT DE COMMENCER :

1. Vous aurez besoin d'un pinceau OU d'un vaporisateur avec une solution de savon doux (20 %) et d'eau (80 %).
2. Tournez tous les boutons de commande sur « ARRÊT ».
3. Assurez-vous que le régulateur est étroitement connecté à la bouteille de propane.



### TEST D'ÉTANCHÉITÉ :

1. Brossez ou vaporisez une solution savonneuse sur toutes les connexions illustrées (voir illustration A).
2. Ouvrez lentement le robinet d'arrêt de la bouteille de propane en tournant la molette dans le sens antihoraire tout en vérifiant s'il y a des bulles.

**ATTENTION : SI VOUS ENTENDEZ UN SIFFLEMENT PRÉCIPITÉ, FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE GAZ. IL Y A UNE FUITE AU NIVEAU DU RACCORDEMENT. CORRIGEZ CELA AVANT DE CONTINUER.**

3. Si vous voyez des bulles qui se gonflent, il y a une fuite.
  - a. Si la fuite se trouve au niveau de la bouteille (voir l'illustration B), tournez le robinet d'arrêt de la bouteille dans le sens horaire à la position « FERMÉ ». N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Débranchez la bouteille et retournez-la à votre détaillant local.
  - b. Si la fuite se trouve au niveau des connexions du régulateur ou du collecteur (voir l'illustration C), tournez le robinet d'arrêt de la bouteille dans le sens horaire à la position « FERMÉ ». Resserrez les connexions et répétez les étapes 1 et 2.
  - c. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, n'essayez pas de réparer. Appelez pour commander des pièces de rechange. Commandez de nouvelles pièces en communiquant avec le service à la clientèle de Vermont Castings<sup>MD</sup> au 1 844 586-4660.
4. Si les bulles n'apparaissent pas, l'épreuve d'étanchéité est terminée. Tournez le robinet d'arrêt de la bouteille de propane dans le sens horaire pour le fermer.

**REMARQUE : CERTAINES SOLUTIONS D'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT CORROSIVES. TOUTES LES CONNEXIONS DOIVENT ÊTRE RINCÉES À L'EAU APRÈS LA VÉRIFICATION DES FUITES.**



Vidéo de test  
d'étanchéité  
Scannez ce code QR.





# INSTALLATION

## RANGEMENT ET MANUTENTION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

### RETRAIT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

#### Avant de débrancher la bouteille de propane :

1. Tournez tous les boutons de commande et le robinet de bouteille de propane en position OFF « arrêt ».
  2. Tournez la molette d'accouplement du régulateur dans le sens antihoraire à la main uniquement : n'utilisez pas d'outils pour le déconnecter.
  3. Installez un capuchon de sécurité sur la vanne de la bouteille de propane. Utilisez toujours le capuchon fourni avec la bouteille.
- Le défaut d'utiliser le capuchon de sécurité tel qu'indiqué peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

### REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

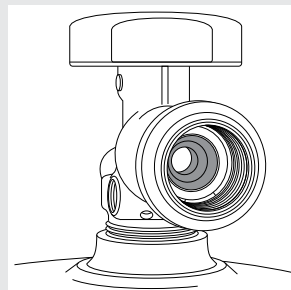
- Allez uniquement chez des concessionnaires agréés et expérimentés.
- Assurez-vous que le concessionnaire vérifie et teste la bouteille pour les fuites après le remplissage.
- Le concessionnaire de propane doit purger la bouteille avant le remplissage.
- Le concessionnaire ne devrait JAMAIS remplir la bouteille de propane à plus de 80 % du volume de la bouteille de propane. Le volume de propane dans la bouteille variera selon la température.
- Ne libérez pas du gaz propane liquide (GPL) dans l'atmosphère. Ceci est une pratique dangereuse.
- Pour vider la bouteille de propane, retournez chez le concessionnaire titulaire d'un permis.
- Ne remplissez jamais une bouteille expirée ou non réglementée.
- Ne connectez jamais une bouteille non régulée ou expirée à ce barbecue.

#### Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance suivants, vous avez peut-être activé la fonction de limitation de débit de votre régulateur :

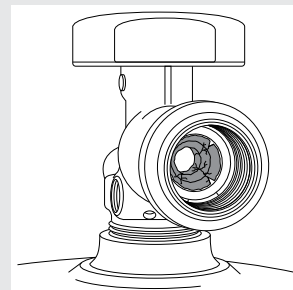
- Les brûleurs ne deviennent pas assez chauds
- Flammes de brûleur basses ou incomplètes.
- Basse pression de gaz.
- Difficulté à allumer tous les brûleurs ou les brûleurs ne restant pas allumés.

### AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE GAZ PROPANE :

- Inspectez le joint en caoutchouc de la valve du cylindre de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de détérioration avant utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, entraînant potentiellement une explosion, un incendie ou des blessures graves.
- L'inspection doit être effectuée chaque fois que le cylindre de propane est raccordé au grill, qu'il a été rempli, échangé ou qu'il n'a pas été utilisé pendant plus de 60 jours.
- N'utilisez pas un cylindre de propane avec un joint en caoutchouc endommagé. Échangez le cylindre de propane ou faites remplacer le joint en caoutchouc dans une station-service qualifiée de remplissage de propane.



Bon joint en caoutchouc



Joint en caoutchouc endommagé

# INSTALLATION

## RÉINITIALISATION DE LA FONCTION DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR (BARBECUE AU PROPANE) :

1. Avec tous les boutons de commande en position « ARRÊT » et le robinet d'arrêt de la bouteille en position « FERMÉ », ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Débranchez le régulateur de la bouteille de propane.
3. Tournez tous les boutons de commande sur la position MAX/« 05 » et laissez reposer pendant 1 à 3 minutes, permettant à tout excès de gaz dans le collecteur de gaz de se dissiper.
4. Tournez tous les boutons de commande du barbecue à la position d'arrêt.
5. Rebranchez le régulateur à la bouteille de propane. Veillez à ne pas fausser le filetage de cette connexion. Serrez à la main seulement.
6. Vérifiez toutes les connexions du tuyau pour vous assurer qu'un joint positif a été effectué.
7. Ouvrez **lentement** le robinet d'arrêt de la bouteille de propane.

**REMARQUE : SI LA BOUTEILLE DE PROPANE EST OUVERTE TROP RAPIDEMENT, LE DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DANS LE RÉGULATEUR S'ACTIVERA, LIMITANT LE DÉBIT DE GAZ DE LA BOUTEILLE DE PROPANE.**

8. Attendez environ 30 secondes pour que le tuyau et la pression du régulateur se stabilisent.

**ATTENTION : SI LE BRÛLEUR SÉLECTIONNÉ NE S'ALLUME PAS, TOURNEZ IMMÉDIATEMENT LE BOUTON DE COMMANDE VERS LA POSITION « OFF » (ARRÊT) ET RÉESSEYER.**

9. Faites tourner le premier bouton de commande vers la position « HIGH » (élevé).

**REMARQUE : ÉVITEZ D'ACTIVER LA FONCTION DE LIMITATION DE DÉBIT DANS LE RÉGULATEUR EN SUIVANT LES PROCÉDURES APPROPRIÉES D'ALLUMAGE ET D'ARRÊT ET EN EFFECTUANT UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ COMPLET ET UNE VÉRIFICATION DE SÉCURITÉ POUR S'ASSURER QU'IL N'Y A PAS DE FUITES DANS LE SYSTÈME.**



Vidéo sur le dispositif  
de limitation de débit  
Scannez ce code QR.



# INSTALLATION

## AVERTISSEMENTS

### AVERTISSEMENTS :

- BIEN QUE VOTRE BOUTEILLE DE PROPANE SEMBLE VIDE, DU GAZ PROPANE PEUT ÊTRE TOUJOURS PRÉSENT ET LA BOUTEILLE DOIT ÊTRE TRANSPORTÉE ET ENTREPOSÉE EN CONSÉQUENCE, AVEC LE ROBINET D'ARRÊT EN POSITION « FERMÉE ».
- LORSQUE VOUS TRANSPORTEZ ET RANGEZ LA BOUTEILLE, ASSUREZ-VOUS QU'ELLE EST EN POSITION DEBOUT (NON SUR LE CÔTÉ) ET SÉCURISÉE.
- N'EXPOSEZ JAMAIS LA BOUTEILLE AU SOLEIL DIRECT OU À UNE CHALEUR EXCESSIVE, OÙ LES TEMPÉRATURES PEUVENT ATTEINDRE 125 °F (51,7 °C).
- NE FUMEZ PAS AUTOUR D'UNE BOUTEILLE, SURTOUT LORSQUE VOUS LA TRANSPORTEZ DANS UN VÉHICULE.
- LES BOUTEILLES DE PROPANE BOSSÉES OU ROUILLÉES PEUVENT ÊTRE DANGEREUSES ET DOIVENT ÊTRE VÉRIFIÉES PAR VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ PROPANE.
- LES BOUTEILLES DE PROPANE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE MANIPULÉES AVEC UN SOIN EXTRÊME.
- PLACEZ LE CAPUCHON ANTIPOUSSIÈRE SUR LA SORTIE DE LA VANNE DE LA BOUTEILLE LORSQUE LA BOUTEILLE N'EST PAS UTILISÉE.
- N'ENTREPOSEZ PAS DE BOUTEILLE DE PROPANE DANS DES ESPACES CLOS TELS QU'UN ABRI POUR VÉHICULE, UN GARAGE, UN PORCHE, UN PATIO SOUS TOITURE OU UN AUTRE BÂTIMENT. ASSUREZ-VOUS QUE LA ZONE D'ENTREPOSAGE A BEAUCOUP DE VENTILATION.
- N'ENTREPOSEZ PAS UNE BOUTEILLE DE PROPANE DANS UNE ZONE OÙ LES ENFANTS JOUENT.
- UNE BOUTEILLE TROP REMPLIE OU MAL ENTREPOSÉE CONSTITUE UN DANGER EN RAISON D'UN REJET POSSIBLE DE GAZ PAR LA SOUPAPE DE SÛRETÉ. CELA POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION INTENSE AVEC UN RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS, DE BLESSURES GRAVES OU DE MORT.

**AVERTISSEMENT :** SI LES INSTRUCTIONS CI-DESSUS NE SONT PAS ENTIÈREMENT RESPECTÉES, CELA POURRAIT CAUSER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION ENTRAÎNANT LA MORT, OU DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

**DANGER :** TOURNEZ TOUJOURS LE ROBINET D'ARRÊT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE EN POSITION « FERMÉE » LORSQUE LE BARBECUE N'EST PAS UTILISÉ.

N'ENTREPOSEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE PROPANE DE RECHANGE, VIDE OU PLEINE, À L'INTÉRIEUR DU CHARIOT DU BARBECUE OU À PROXIMITÉ DU BARBECUE.

SI VOUS VOYEZ, SENTEZ OU ENTENDEZ DU GAZ PROPANE S'ÉCHAPPER, ÉLOIGNEZ-VOUS IMMÉDIATEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE/BARBECUE ET APPELEZ VOTRE SERVICE D'INCENDIE. N'INSÉREZ AUCUN OUTIL OU OBJET DANS LA SORTIE DE LA VANNE OU DANS LA SOUPAPE DE SÉCURITÉ. VOUS POUVEZ AINSI ENDOMMAGER LA SOUPAPE ET CAUSER UNE FUITE. UNE FUITE DE PROPANE PEUT PROVOQUER UNE EXPLOSION, UN INCENDIE, DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT.



# INSTALLATION

EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ NATUREL

POUR COMMENCER



**CONVERTIBLE**  
VALVE SYSTEM<sup>MC</sup>



---

TROUSSE DE CONVERSION AU GAZ NATUREL REQUISE DISPONIBLE  
CHEZ CANADIAN TIRE, NUMÉRO DE PRODUIT : 085-2261-4

# INSTALLATION

## EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ NATUREL

### EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ NATUREL

- Consultez un technicien en gaz certifié pour vous assurer que la conduite d'alimentation de la maison convient à une conduite d'alimentation en gaz naturel de 3/8 po, capable d'entrer jusqu'à 85 000 BTU.
- Toute la plomberie d'alimentation en gaz doit être effectuée par un technicien en gaz certifié, conformément aux autorités provinciales compétentes et aux exigences du code d'installation des lignes CAN/CGA 1-B149.1 et 2.
- Une vanne d'arrêt doit être installée entre le barbecue et la conduite d'alimentation en gaz naturel.
- Lors de l'essai de pression, isolez toujours le barbecue du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en débranchant le barbecue et en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle.
- Le système de tuyauterie d'alimentation en gaz devrait être mis à l'essai à des pressions supérieures à 3,5 kPa/po<sup>2</sup> (1/2 lb).
- Toute la plomberie d'alimentation en gaz doit être en mesure de fournir une colonne d'eau de 7 po au barbecue AVEC TOUS LES BRÛLEURS ALLUMÉS.

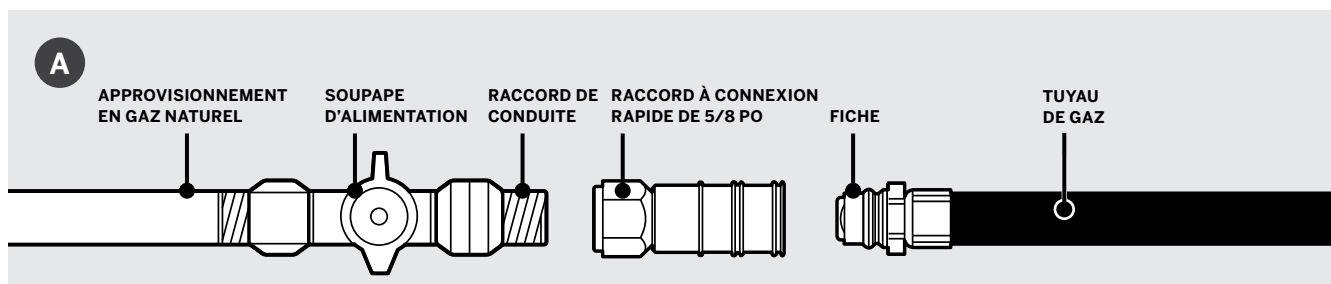


**CONVERTIBLE  
VALVE SYSTEM<sup>MC</sup>**

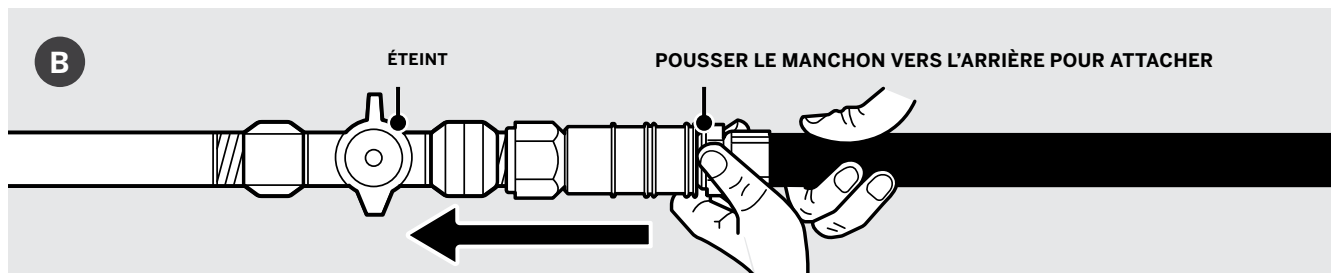
Pour votre commodité, tous les modèles Vermont Castings<sup>MD</sup> comprennent le Convertible Valve System<sup>MC</sup>, ce qui simplifie la conversion de votre barbecue du propane au gaz naturel. **REMARQUE : VOUS AUREZ BESOIN D'UNE TROUSSE DE CONVERSION VALVE SYSTEM – Vendue séparément (Modèle 085-2261-4).**

### RACCORDEZ VOTRE BARBECUE À LA SOURCE DE GAZ NATUREL.

Enrobez le raccord du tuyau avec du ruban de téflon résistant aux gaz ou de du ruban pour tuyau. Serrez le raccord à déconnexion rapide sur le raccord du tuyau qui mène à l'approvisionnement en gaz naturel (voir l'illustration A).



Avec la vanne d'alimentation en gaz naturel en position « OFF » (fermée), connectez la conduite de gaz naturel au raccord à connexion rapide. Repoussez le manchon sur le raccord à connexion rapide (voir l'illustration B) et insérez la fiche jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant, verrouillant la fiche dans le raccord à connexion rapide. Assurez-vous de tester ces connexions par fuite avant de les utiliser.



**RISQUE D'INCENDIE : N'ACHEMINEZ PAS LE TUYAU DE GAZ NATUREL À L'INTÉRIEUR DU CHARIOT DU BARBECUE.**

# UTILISATION

## CONSIGNES D'ALLUMAGE

### ATTENTION :

AVANT D'ALLUMER CE BARBECUE, TOURNEZ TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE ET LE BOUTON TEMPASSURED VERS LA POSITION D'ARRÊT ET FERMEZ LA BOUTEILLE DE PROPANE.

LE NON-RESPECT DE LA SÉQUENCE D'ALLUMAGE APPROPRIÉE ACTIVERA LA FONCTION « DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT » DU RÉGULATEUR ET NÉCESSITERA UNE RÉINITIALISATION (VOIR PAGE 12).



### ALLUMAGE DU BARBECUE

Chaque brûleur est équipé de son propre bouton de commande et s'enflamme indépendamment.

1. Ouvrez le couvercle, vérifiez que tous les boutons de commande du brûleur sont en position « OFF » (arrêt) en poussant et tournez tous les boutons dans le sens horaire (voir l'illustration A).

**ATTENTION : TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR DOIVENT ÊTRE EN POSITION « OFF » (ARRÊT) AVANT D'OUVRIR LA SOUPAPE D'ARRÊT DU CYLINDRE LP. SI TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE NE SONT PAS EN POSITION « OFF » (ÉTEINT), LE DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DANS LE RÉGULATEUR SERA ACTIVÉ, CE QUI LIMITERA LE DÉBIT DE GAZ VERS LE BARBECUE.**

2. Tournez LENTEMENT le robinet d'arrêt de la bouteille de propane dans le sens antihoraire. Attendez 30 secondes pour que la pression se stabilise.

**ATTENTION : SI LE ROBINET D'ARRÊT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE EST OUVERT TROP RAPIDEMENT, LE DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DANS LE RÉGULATEUR PEUT ÊTRE ACTIVÉ, CE QUI LIMITE LE DÉBIT DE GAZ VERS LE BARBECUE.**



3. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire à la position « MAX ». Vous entendrez un cliquetis lorsque l'allumeur est engagé.

4. Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les deux trous de visualisation, situés sur le panneau de commande.
5. Si le brûleur s'allume correctement, répétez l'étape 3 pour allumer le brûleur restant.
6. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur à la position « OFF » (arrêt) et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dégager avant de tenter de l'allumer à nouveau.

**AVERTISSEMENT : NE PENCHEZ JAMAIS VOTRE TÊTE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU BARBECUE LORSQUE VOUS TENTEZ D'ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX, ET CE, POUR PRÉVENIR D'ÉVENTUELLES BLESSURES.**

**ATTENTION : PRÉCHAUFFEZ TOUJOURS LE BARBECUE AVANT DE COMMENCER À CUISINER. ALLUMEZ TOUS LES BRÛLEURS ET METTEZ LES BOUTONS DE COMMANDE EN POSITION « MAX » PENDANT 20 MINUTES. APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE, TOURNEZ LES BOUTONS DE COMMANDE AU RÉGLAGE APPROPRIÉ.**



Vidéo sur instructions d'allumage Scannez ce code QR.





# UTILISATION

## COMMENT UTILISER LA TEMPASSURED TECHNOLOGY<sup>MC</sup>



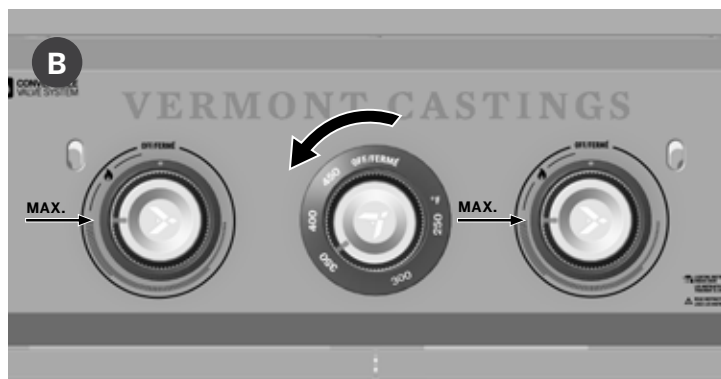
Vidéo TempASSURED Technology<sup>MC</sup> Scannez ce code QR.



Le barbecue à 2 brûleurs Vermont Castings<sup>MC</sup> comprend un système de contrôle de la température qui peut être activé et éteint au besoin.

La TempASSURED Technology<sup>MC</sup> offre une expérience de cuisson unique. Ce système offre à l'utilisateur la flexibilité d'avoir un contrôle manuel des deux brûleurs principaux, ou de régler une température sur le cadran de contrôle TempASSURED pour un contrôle de précision de la température comme un barbecue commercial.

Pour obtenir la température de surface de cuisson la plus précise sur votre surface de cuisson, suivez ces instructions pour régler une température de surface de cuisson précise.



### UTILISATION DE LA TEMPASSURED TECHNOLOGY<sup>MC</sup>

Pour utiliser la TempASSURED Technology<sup>MC</sup>, à tout moment, réglez les deux boutons de commande du brûleur principal sur le réglage « MAX » pour de meilleures performances. Cela garantit que le système TempASSURED Technology<sup>MC</sup> a la gamme complète des températures disponibles et le contrôle total des deux brûleurs principaux.

1. Poussez et tournez les deux boutons de commande du brûleur principal au réglage « MAX » (voir l'illustration A).
2. Poussez et tournez le bouton de commande TempASSURED dans le sens antihoraire au réglage de température souhaité (voir l'illustration B).
3. Préchauffez le barbecue à température définie, en attendant 20 minutes pour que les températures se stabilisent.

**CONSEILS :** AVANT DE RÉGLER LE BOUTON DE COMMANDE DE LA TEMPASSURED, ASSUREZ-VOUS QUE VOS BOUTONS DE COMMANDE DE BRÛLEUR SONT RÉGLÉS À LA POSITION « MAX », POUR DE MEILLEURES PERFORMANCES (VOIR L'ILLUSTRATION B).

La TempASSURED Technology<sup>MC</sup> a des températures prédéfinies entre 121,1 à 232,2 °C (250 et 450 °F)

#### PRÉCHAUFFAGE

Tout comme un four ou un barbecue, le préchauffage est nécessaire pour préparer le barbecue pour la cuisson.

Préchauffez toujours à la température cible pendant 20 minutes avant de positionner les aliments sur le barbecue.

Dans des conditions froides et venteuses, des temps de préchauffage plus longs peuvent être nécessaires. Assurez-vous que votre barbecue est positionné à l'écart du vent direct et d'autres éléments. Utilisez le couvercle du barbecue au besoin pour aider à préchauffer le barbecue.

**RAPPEL** Avec la TempASSURED Technology<sup>MC</sup> en fonctionnement, les deux boutons de commande du brûleur principal ne fonctionneront pas.

#### COMMENT MODIFIER LE RÉGLAGE TEMPASSURED :

**ATTENTION :** ALLOUEZ TOUJOURS 10 À 20 MINUTES POUR QUE LES TEMPÉRATURES SE STABILISENT OU POUR QUE LA PLAQUE CHAUFFE SE PRÉCHAUFFE. COMME UN FOUR, LE CHANGEMENT DE TEMPÉRATURES DEMANDE DU TEMPS.

Pour modifier le réglage TempASSURED Technology<sup>MC</sup>, appuyez sur le bouton et tournez-le à la température souhaitée. Une fois le bouton est relâché, la température est verrouillée.

#### COMMENT PASSER AU CONTRÔLE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE

Pour contrôler manuellement les brûleurs, tournez le bouton de commande TempASSURED à la position « OFF » (arrêt).

**ATTENTION :** LORSQUE LE CONTRÔLEUR TEMPASSURED EST ENGAGÉ ET QUE LA TEMPÉRATURE EST RÉGLÉE, PRÉVOYEZ 20 MINUTES POUR QUE LES TEMPÉRATURES SE STABILISENT.

# UTILISATION

## COMMENT UTILISER LA TEMPASSURED TECHNOLOGY<sup>MC</sup>

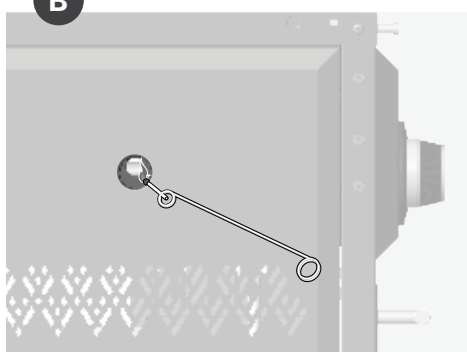
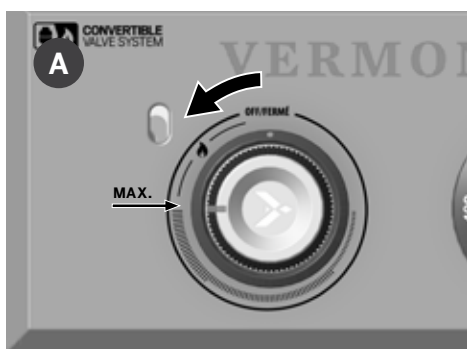


### COMMENT CHANGER LE RÉGLAGE TEMPASSURED

APPUYEZ SUR LE BOUTON DE COMMANDE ET TOURNEZ-LE POUR RÉGLER LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE. LORSQUE LE BOUTON EST RELÂCHÉ, LA TEMPÉRATURE EST VERROUILLÉE.

# UTILISATION

## INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE PAR ALLUMETTE



### ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE OU UN BRIQUET À BARBECUE

1. Ouvrez le couvercle, vérifiez que tous les boutons de commande du brûleur sont en position « OFF » (arrêt) en poussant et tournez tous les boutons dans le sens horaire.

**ATTENTION :** TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR DOIVENT ÊTRE EN POSITION « OFF » (ARRÊT) AVANT D'OUVRIR LA SOUPAPE D'ARRÊT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE. SI TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE NE SONT PAS EN POSITION « OFF » (ÉTEINT), LE DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DANS LE RÉGULATEUR SERA ACTIVÉ, CE QUI LIMITERA LE DÉBIT DE GAZ VERS LE BARBECUE.

2. Ouvrez LENTEMENT le robinet de la bouteille de propane dans le sens antihoraire. Attendez 30 secondes pour que la pression se stabilise.
3. Pour allumer d'abord le brûleur le plus à gauche, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire à la position « MAX » (voir l'illustration A).
4. Placez un briquet à barbecue ou une allumette dans le support d'allumette fourni avec votre barbecue à travers le trou d'allumage sur le côté gauche du boîtier du brûleur (voir figure B). Vérifiez que le brûleur est allumé.
5. Répétez les étapes 3 et 4 pour le brûleur restant.

**AVERTISSEMENT :** SI L'ALLUMAGE NE SE PRODUIT PAS DANS LES 5 SECONDES, TOURNEZ LES BOUTONS DE COMMANDE VERS LA POSITION D'ARRÊT « O » ET ATTENDEZ 5 MINUTES ET RÉPÉTEZ LA PROCÉDURE D'ALLUMAGE. SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS AVEC LES COMMANDES EN POSITION DE MARCHÉ, LE GAZ CONTINUERA DE S'ÉCOULER DU BRÛLEUR ET POURRAIT S'ALLUMER ACCIDENTELLEMENT AVEC RISQUE DE BLESSURE. TOURNEZ LES BOUTONS DE COMMANDE ET LA SOURCE DE GAZ VERS LA POSITION D'ARRÊT AVANT D'ESSAYER DE RALLUMER.

**ATTENTION :** PRÉCHAUFFEZ TOUJOURS LE BARBECUE AVANT DE COMMENCER À CUISINER. ALLUMEZ TOUS LES BRÛLEURS ET METTEZ LES BOUTONS DE COMMANDE EN POSITION « MAX » PENDANT 10 MINUTES. APRÈS LE PRÉCHAUFFAGE, TOURNEZ LES BOUTONS DE COMMANDE AU RÉGLAGE APPROPRIÉ.

6. Mode TempASSURED UNIQUEMENT : Poussez et tournez le bouton de commande TempASSURED dans le sens antihoraire à la température souhaitée : 121,1 à 232,2 °C (250 à 450 °F).

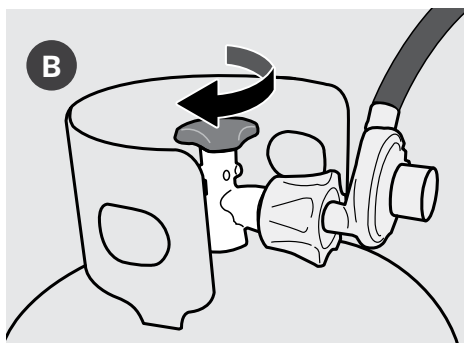
# OPÉRATION

## PROCÉDURE D'ARRÊT

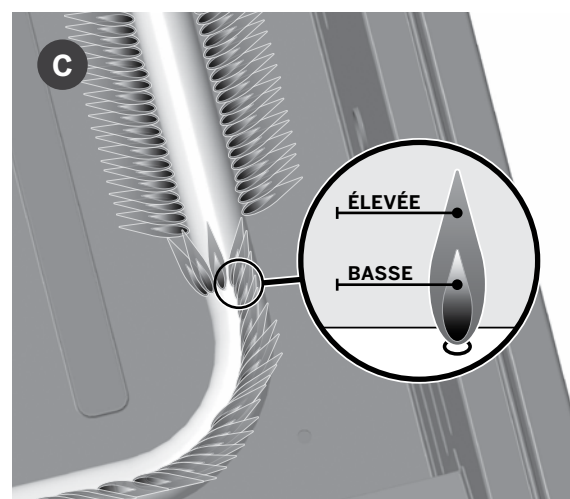


### PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Poussez et tournez chaque bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position OFF (arrêt) (voir l'illustration A).
2. Tournez le robinet d'arrêt de la bouteille de propane dans le sens horaire pour le fermer (voir l'illustration B).



## RENDEMENT



### MOTIF DE FLAMME DE BRÛLEUR APPROPRIÉ

Le motif de flamme du brûleur est un indicateur clé du bon fonctionnement ou du mauvais fonctionnement du système de cuisson. Lorsque les brûleurs fonctionnent correctement, vous verrez un modèle de flamme spécifique. Tous les orifices du brûleur doivent avoir une flamme de 2,5 cm/ 1 po sur « HIGH » (élevé) avec pointes orange, centre bleu clair, avec flamme bleu foncé à la base de l'orifice du brûleur (voir illustration C).

Référez-vous à la section de dépannage aux pages 27 et 28 si vous rencontrez l'un des problèmes suivants :

- Grandes flammes de brûleur orange indisciplinées ou irrégulières.
- L'odeur de gaz en conjonction avec des flammes irrégulières.
- Basses températures ou chaleur inégale.

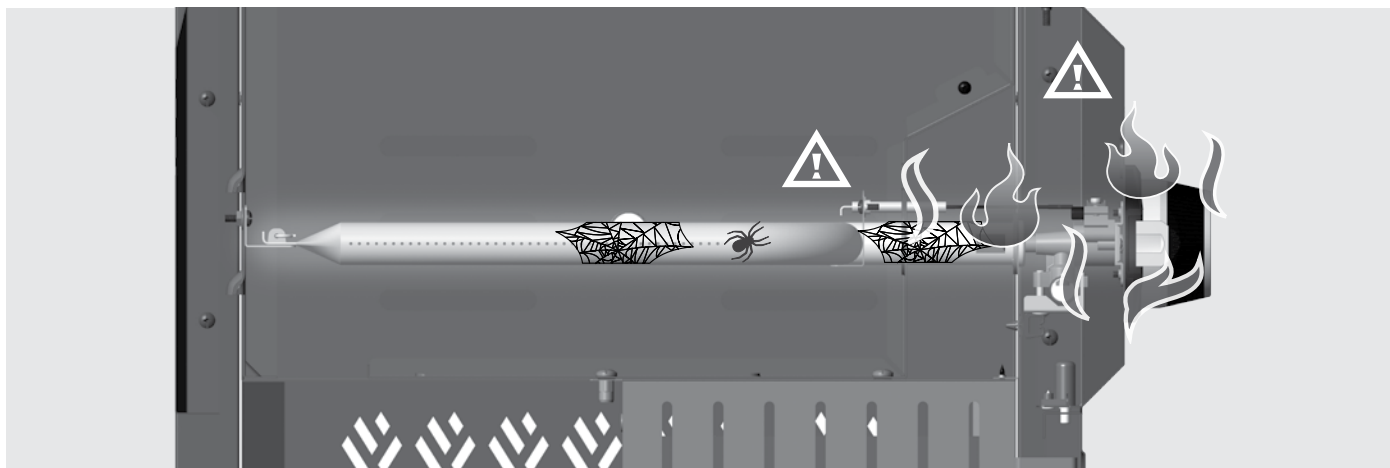
SUIVEZ LA PROCÉDURE DE NETTOYAGE DU BRÛLEUR DÉCRITE DANS LA SECTION ENTRETIEN (PAGE 23) DU PRÉSENT MANUEL OU SUIVEZ LA RÉINITIALISATION DU DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR (PAGE 12).

# RENDEMENT

## BLOCAGE DE VENTURI DE BRÛLEUR

Les blocages dans le venturi du brûleur causés par des araignées, des insectes et des nids peuvent provoquer un RETOUR DE FLAMME

Un retour de flamme se produit lorsqu'un blocage dans les tubes venturi causé par des araignées, des insectes et des nids bloque l'écoulement du gaz, le forçant à revenir vers le panneau de commande et le bouton de commande. Le gaz enflammé, s'il n'est pas détecté, peut provoquer un incendie dans cette zone. **SI VOUS RESSENTEZ L'UNE DES CARACTÉRISTIQUES D'UN FEU DE RETOUR DE FLAMME, FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE ROBINET D'ARRÊT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE. SUIVEZ LA PROCÉDURE DE NETTOYAGE DU BRÛLEUR DÉCRITE DANS LA SECTION D'ENTRETIEN DE CE MANUEL.**



## CARACTÉRISTIQUES D'UN FEU DE RETOUR DE FLAMME

- Un feu brûlant à l'extérieur du boîtier de cuisson, habituellement visible derrière ou sous le panneau de commande.
- Boutons de commande chauds ou en état de fonte.
- De grandes flammes jaunes et indisciplinées accompagnées de l'odeur de gaz.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou partiellement.

## POUR ÉVITER LES RETOURS DE FLAMME

1. Après l'allumage, vérifiez s'il y a des flammes normales du brûleur.
2. Si des flammes irrégulières sont trouvées, éteignez immédiatement l'appareil et effectuez l'entretien des brûleurs pour éliminer les blocages.
3. Si les boutons semblent chauds, éteignez immédiatement et effectuez l'entretien des brûleurs pour éliminer les blocages.
4. Nettoyez l'extrémité du jet de gaz de la vanne pour éliminer toute accumulation ou tout blocage.

**AVERTISSEMENT : DÈS QUE VOUS VOYEZ DES FLAMMES JAUNES ET IRRÉGULIÈRES OU DES BRÛLEURS MAL ALLUMÉS, ARRÊTEZ VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE ET RETIREZ ET DÉGAGEZ LES OBSTRUCTIONS, COMME LES TOILES D'ARAIGNÉES OU DES INSECTES, DES BRÛLEURS ET DU JET DE LA SOUPAPE DE GAZ.**

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

- **NE JETEZ PAS** d'eau sur un feu.
- **GARDEZ** du bicarbonate de soude à portée de main pour éteindre un incendie.
- **SUIVEZ** tous les avertissements et les vérifications de sécurité décrits dans le guide d'utilisation.
- **PROTÉGEZ** votre famille et votre maison en effectuant les étapes de nettoyage et d'entretien décrites dans ce manuel.



# CULOTTAGE ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

## QU'EST-CE QUE LE CULOTTAGE?

LE CULOTTAGE EST LE PROCESSUS CONSISTANT À APPLIQUER PLUSIEURS REVÊTEMENTS D'HUILE SUR LA SURFACE DE LA PLAQUE ET À CHAUFFER À HAUTE TEMPÉRATURE POUR CUIRE L'HUILE SUR LA PLAQUE CHAUFFANTE. CELA CRÉERA UNE SURFACE LISSE ET ANTIADHÉSIVE NOIRCIE QUI PROTÈGE DE LA ROUILLE ET DE L'OXYDATION.



Vidéo sur le culottage  
Scannez ce code QR.

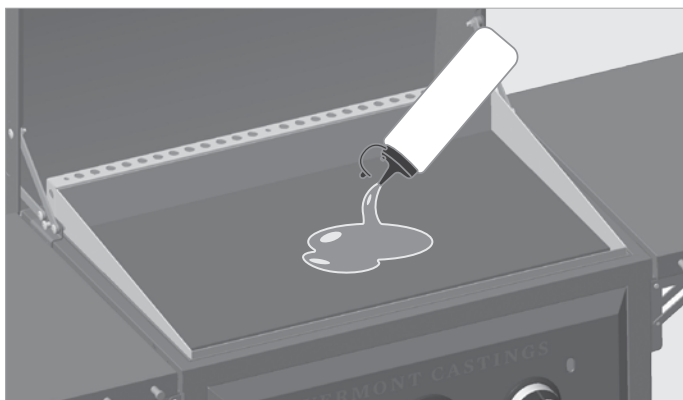


## CULOTTAGE DU BARBECUE

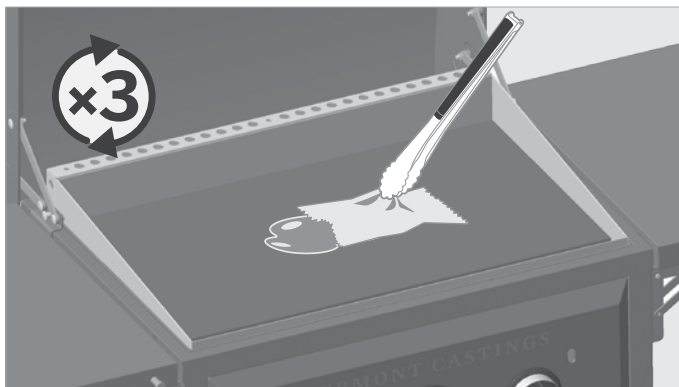
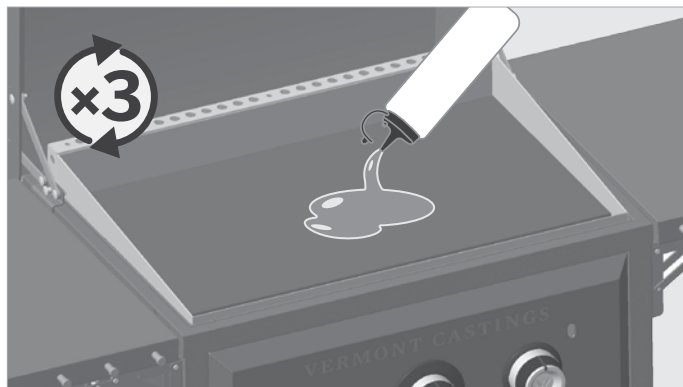
Le culottage du barbecue améliore les performances de cuisson, crée une surface antiadhésive pour la cuisson, prévient les dommages et la détérioration dus à l'humidité et prolonge la durée de vie de votre barbecue de cuisson.

## COMMENT CULOTTER

1. Nettoyez la plaque chauffante avec un chiffon humide pour enlever la poussière/la saleté.
2. Appliquez de l'huile sur le barbecue, les côtés et les coins du barbecue. Utilisez une serviette en papier pour bien recouvrir la surface avec l'huile.



3. Allumez le barbecue et réglez les boutons de commande sur le réglage « MAX ».
4. Chauffez l'huile à son point de fumée. Vous remarquerez que la plaque chauffante change de couleur.
5. Lorsque l'huile cesse de fumer, répétez les étapes 2 à 4, environ 3 fois, jusqu'à ce que la surface de la plaque chauffante devienne foncée.



# CULOTTAGE ET ENTRETIEN DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

## HUILES POUR LE CULOTTAGE

- a. Huile végétale
- b. Shortening végétal
- c. Huile de canola
- d. Huile de lin
- e. Huile d'olive – pas idéal. Brûle à une température plus basse que les autres options ci-dessus.

**ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE SAVON SUR LA SURFACE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE. CELA DÉTRUIRA LE CULOTTAGE.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**REMARQUE :** AVEC L'UTILISATION CONTINUE DE VOTRE BARBECUE, L'ADHÉSION DU CULOTTAGE S'AMÉLIORE. L'APPLICATION D'UN REVÊTEMENT D'HUILE AU DÉBUT ET À LA FIN DE CHAQUE CUISSON AIDERA À MAINTENIR L'ADHÉSION DU CULOTTAGE. N'UTILISEZ JAMAIS DE SAVON POUR NETTOYER LE BARBECUE. CELA DÉTRUIRA LE CULOTTAGE. **NE VERSEZ JAMAIS D'EAU FROIDE SUR LA SURFACE CAR CELA PEUT PROVOQUER UN CHOC THERMIQUE ET DÉFORMER LA SURFACE.**

## OUTILS DE NETTOYAGE DU BARBECUE

IL VOUS FAUT :

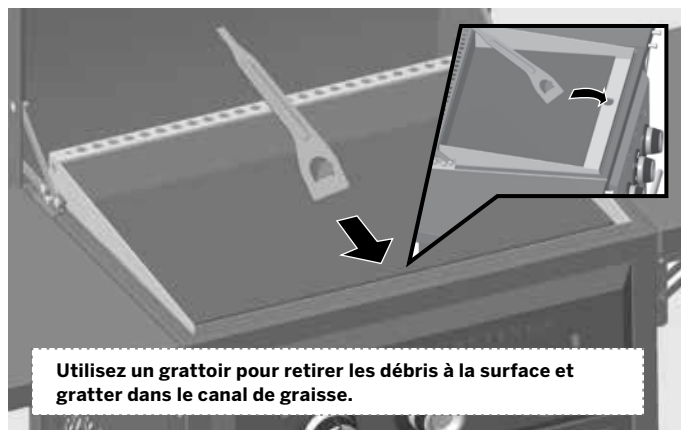
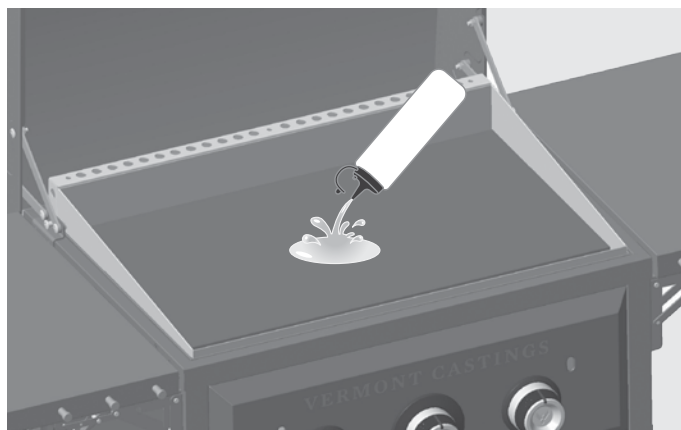
- Gants de protection
- Grattoir
- Bouteille d'eau à presser
- Essuie-tout en tissu/papier
- Laine d'acier
- Bouteille d'huile à presser

## NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE

Un barbecue bien entretenu nécessitera très peu d'efforts pour nettoyer et préparer la cuisson.

- Préchauffez le barbecue. Utilisez un grattoir pour retirer les débris à la surface et gratter dans le canal de graisse. La plupart des impuretés brûleront pendant le préchauffage.
- Pour les restants de nourriture durs et la graisse collée, appliquez de l'eau tiède et desserrez les débris à l'aide d'un grattoir. Veillez à ne pas utiliser trop d'eau, car le bac à graisse peut déborder.
- Une fois que la plaque chauffante est raisonnablement propre, grattée et que l'eau s'est asséchée, appliquez une fine couche d'huile pour maintenir l'adhésion de culottage et prévenir la rouille.

**ATTENTION : L'EAU ET L'HUILE NE SE MÉLANGENT PAS. SI DE L'EAU EST UTILISÉE, ASSUREZ-VOUS QU'ELLE EST COMPLÈTEMENT ÉVAPORÉE AVANT D'AJOUTER DE L'HUILE DE CUISSON À LA SURFACE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE. L'AJOUT D'HUILE À LA SURFACE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE LORSQUE L'EAU NE S'EST PAS SUFFISAMMENT ÉVAPORÉE OU BRÛLÉE, PEUT PROVOQUER DES ÉCLABOUSSURES D'HUILE ET D'EAU ET PEUT ENTRER EN CONTACT AVEC VOTRE PEAU.**



Utilisez un grattoir pour retirer les débris à la surface et gratter dans le canal de graisse.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE

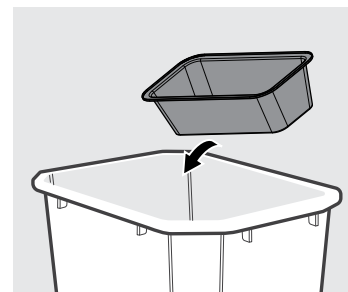
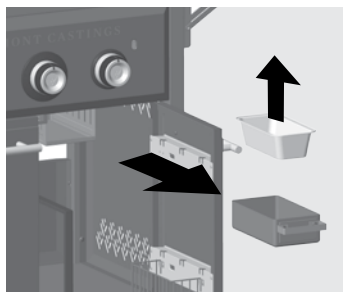
### Rouille de surface de la plaque chauffante :

L'apparition de taches de rouille sur le dessus de la plaque chauffante est une indication que le culottage protecteur s'est dissipé et doit être réappliqué. Commencez par humidifier la surface avec de l'eau. Avec des gants de protection et d'une laine d'acier ou d'une pierre ponce, frottez les zones concernées jusqu'à ce que la rouille soit éliminée de la surface. Rincez soigneusement la surface. Ne laissez pas le bac à graisse déborder de graisse. Essuyez la surface de la plaque avec un chiffon ou une serviette en papier, si nécessaire. Réappliquez de l'huile de culottage 3 à 5 fois. Pour les étapes de culottage, suivez les instructions de culottage et d'entretien du barbecue à la page 22.

### Bac à graisse :

Retirez et nettoyez le bac à graisse APRÈS CHAQUE UTILISATION pour éviter d'éventuels déversements, incendies de graisse et éclaboussures de graisse chaude. Lorsque la plaque chauffante et le bac à graisse sont ENTièrement REFROIDIS, retirez le bac à graisse et jetez le contenu dans un récipient jetable, puis à la poubelle. Autrement, vous pouvez placer le récipient jetable dans le réfrigérateur pour que l'huile se solidifie, avant de le jeter à la poubelle.

**Des doublures de bac à graisse de remplacement sont disponibles chez Canadian Tire, numéro de produit : 085-0211-6.**



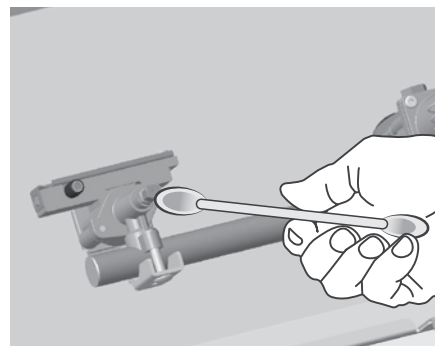
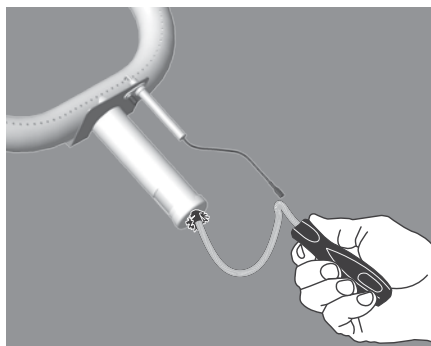
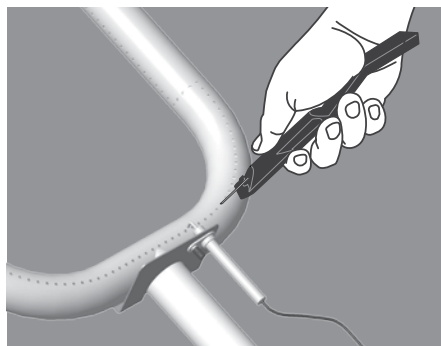
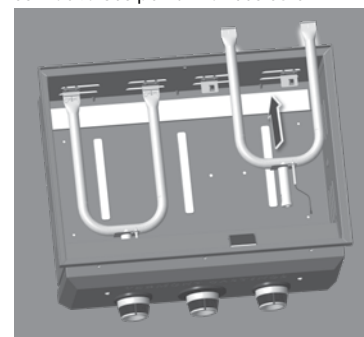
## BRÛLEURS ET ENTRETIEN DE LA BOÎTE DE BRÛLEURS

Bien que la boîte de brûleurs de votre plaque chauffante soit entièrement protégée contre la graisse et d'autres accumulations qui peuvent s'accumuler pendant la cuisson, des vérifications régulières des brûleurs et de l'électrode d'allumage sont toujours nécessaires pour assurer les performances, la sécurité et la longévité appropriées de votre barbecue.

### BRÛLEURS

Parce que les brûleurs sont couverts par le dessus de la plaque chauffante, il n'est pas aussi facile d'identifier les mauvaises performances et le vieillissement prématuré des pièces. Pour cette raison, nous recommandons qu'une fois par saison, le dessus de la plaque chauffante soit retiré et que l'entretien du brûleur soit effectué.

1. Retirez la plaque chauffante. Placez le barbecue sur une surface plane.
2. Retirez les tiges et vis de charnière pour libérer les brûleurs. Utilisez de l'huile lubrifiante et un tournevis/une pince pour faciliter ce retrait.
3. Retirez les brûleurs.
4. Utilisez une brosse à venturi flexible (numéro de produit Canadian Tire 085-3777-2) pour nettoyer l'intérieur des brûleurs. Assurez-vous d'entrer à l'intérieur du brûleur assez loin pour enlever les toiles d'araignée et les nids qui peuvent être présents.
5. Utilisez un fil ou un trombone pour nettoyer les ports de brûleur bloqués.
6. Brossez toute rouille ou corrosion de la surface des brûleurs et essuyez-la avec un chiffon humide. Séchez les brûleurs.
7. Réinstallez les brûleurs. Assurez-vous que les brûleurs sont correctement logés sur le jet de gaz de la vanne avant d'assembler le matériel.



**REMARQUE :** AVANT DE RÉINSTALLER LES BRÛLEURS, UTILISEZ UN COTON-TIGE POUR NETTOYER LE JET DE GAZ DE LA VANNE.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## NETTOYAGE DES PIÈCES ET DES SURFACES EXTÉRIEURES

TOUS LES MATÉRIAUX, y compris l'acier inoxydable, la porcelaine et les pièces en acier peint, peuvent être tachés, souillés et corrodés par la saleté, la pollution, les dépôts de nettoyants inappropriés et la graisse. Un nettoyage de routine des surfaces extérieures est nécessaire pour éliminer les contaminants, la rouille et éviter des dommages permanents.

- **ENLEVEZ** la saleté et la contamination immédiatement pour éviter des dommages permanents à la porcelaine ou aux surfaces peintes.
- **ESSUYEZ** fréquemment toutes les surfaces avec une solution de base de vinaigre et d'eau, ou d'eau tiède et de détergent.
- **RINCEZ** tous les nettoyants, avec de l'eau tiède propre, et séchez complètement avec un chiffon doux ou en microfibre.
- **N'UTILISEZ PAS** des détergents contenant du chlorure, des nettoyants abrasifs, de l'eau de javel ou d'autres nettoyants chimiques car ils peuvent endommager de façon permanente les surfaces peintes.

## NETTOYAGE DU COUVERCLE

Au fil du temps, vous remarquerez peut-être un pelage « semblable à de la peinture » à l'intérieur du couvercle du barbecue. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment en dépôts de carbone, qui finissent par se décoller. Ces dépôts ne sont pas toxiques mais doivent être nettoyés pour éviter que des écailles ne tombent sur les aliments. Utilisez une brosse à gril pour brosser régulièrement l'accumulation de carbone à l'intérieur du couvercle afin d'éviter cette accumulation.

En raison des capacités à haute température de ce barbecue, la cuisson à haute température avec le couvercle fermé entraînera la décoloration de l'acier inoxydable. Cela n'aura aucun impact sur les performances du couvercle.

## RANGEMENT DE VOTRE BARBECUE

- Si possible, rangez-le toujours dans un endroit frais et sec.
- En cas de rangement avec la bouteille de propane, rangez le barbecue à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Si vous entreposez le barbecue pendant de longues périodes, assurez-vous que la plaque chauffante est entièrement culottée et protégée.
- Couvrez toujours votre barbecue avec une housse de barbecue pleine longueur et résistante aux intempéries, pour la protéger de tous les éléments.

**ATTENTION :** COUVREZ LE BARBECUE ET LA PLAQUE CHAUFFANTE UNE FOIS COMPLÈTEMENT REFROIDIS.



Housse à barbecue Vermont Castings<sup>MD</sup>  
disponible chez Canadian Tire.

Numéro de produit : 185-0319-4

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## CONSEILS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ POUR LES PLAQUES CHAUFFANTES

1. Mettez TOUJOURS les boutons de commande et la source de gaz propane ou la bouteille de propane en position d'arrêt lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
2. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance à tout moment pendant l'utilisation.
3. Si la surface de la plaque et les composants du barbecue n'ont pas été entretenus régulièrement ou si une vérification de sécurité n'a pas été effectuée, soyez extrêmement prudent lors du premier allumage, pendant le préchauffage et lors de la cuisson à des températures élevées.
4. Ne déplacez jamais le barbecue pendant le fonctionnement ou lorsqu'il est encore chaud.
5. Toutes les surfaces du barbecue et autour de celui-ci peuvent devenir CHAUDES au toucher. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Ne permettez pas aux gens de se rassembler autour du barbecue. Utilisez toujours des ustensiles de barbecue à long manche et des gants isolants pour éviter les brûlures et vous protéger des éclaboussures de graisse.
6. Ne surchargez pas la tablette latérale (capacité de charge 4,5 kg/10 lb).
7. Le bac à graisse doit être en place avant la cuisson.
8. Videz toujours le bac à graisse après chaque cuisson. Ne retirez pas le bac à graisse tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
9. Nettoyez souvent le barbecue, de préférence après chaque cuisson.
10. Si vous remarquez de la graisse qui coule du barbecue, attendez qu'il refroidisse et ajustez le niveau de votre dessus de barbecue pour vous assurer que la graisse s'écoule correctement dans le bac à graisse.
11. Effectuez un test de fuite chaque fois que vous changez votre bouteille de propane.
12. Inspectez le tuyau et le régulateur de votre barbecue à la recherche de fissures, de déchirures ou de dommages causés par des rongeurs. En cas de doute, effectuez un test de fuite pour assurer la sécurité de votre famille.
13. Si du givre se forme sur le régulateur, éteignez immédiatement le barbecue et fermez le robinet de la bouteille de propane. Cela indique un problème avec la bouteille et elle ne doit pas être utilisée avec aucun appareil. Appelez le service à la clientèle de Vermont Castings<sup>MD</sup> au 1 844 586-4660.
14. Ne placez jamais un article inflammable ou sensible à la température sur la tablette latérale ou près de la surface de la plaque chauffante, car il peut surchauffer et entraîner une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.
15. N'utilisez pas d'eau sur un feu. Si un incendie se développe et qu'il est sécuritaire de le faire, fermez le robinet de la bouteille de propane et débranchez-la. Attendez que le feu s'éteigne avant de tourner les boutons de commande en position d'« ARRÊT ».

# GUIDE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

## ASTUCES DE CUISSON AU BARBECUE

### DURÉES ET TEMPÉRATURES DE CUISSON

Pas un barbecue à gaz n'est comme l'autre. Cela inclut le système de cuisson TempASSURED Technology<sup>MC</sup> de Vermont Castings<sup>MD</sup>. Trouver le bon mélange de nourriture, de durée et de température prendra quelques expériences. La clé est de surveiller de près vos aliments et de faire de petits ajustements au fur et à mesure que vous suivez les progrès. L'utilisation d'une sonde de viande au cours de la cuisson assurera la bonne cuisson.

1. Pas d'aliments congelés.
2. Décongelez toujours les aliments avant la cuisson.
3. Laissez les aliments reposer à température ambiante pendant au moins 20 minutes avant la cuisson.
4. Évitez de placer des aliments congelés et réfrigérés sur le barbecue.
5. Appliquez toujours des sauces à la fin de la cuisson pour éviter que les sauces ne brûlent ou ne salissent la surface de la plaque chauffante.
6. Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours une sonde de viande pour suivre les températures internes pour la cuisson désirée. Familiarisez-vous avec le tableau de température interne sécuritaire à la page 26.

# GUIDE LA PLAQUE CHAUFFANTE

## ASTUCES DE CUISSON AU BARBECUE

### PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Évitez la contamination croisée lors de la préparation des aliments. Utilisez toujours des assiettes et des ustensiles séparés pour la manipulation des aliments crus. Ne placez jamais les aliments crus et les aliments cuits dans la même assiette, et ne placez jamais les aliments cuits dans une assiette qui a été utilisée pour manipuler les aliments crus. Lavez toujours soigneusement toutes les assiettes et tous les ustensiles utilisés pour manipuler les aliments crus avant de les utiliser pour manipuler les aliments cuits.
- Désinfectez les comptoirs, l'équipement et les ustensiles après avoir manipulé de la viande, des fruits de mer ou de la volaille crus.
- Lavez toujours tous les légumes, fruits de mer et volaille avant de cuisiner.
- Laissez toujours les aliments non cuits au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à commencer à cuisiner.
- Faites toujours mariner la viande au réfrigérateur 30 minutes avant de commencer la cuisson. Jetez toujours l'excès de marinade et ne la réutilisez jamais.
- Coupez l'excès de graisse des viandes et coupez la graisse restante par incréments de deux pouces pour éviter les montées de flamme.
- Les viandes doivent être adéquatement décongelées avant de les placer sur la surface de cuisson.

### ⚠ AVERTISSEMENT ⚠

POUR S'ASSURER QUE LES ALIMENTS PEUVENT ÊTRE CONSOMMÉS EN TOUTE SÉCURITÉ, LES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE CUIITS AUX TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES INDICUÉES DANS LE TABLEAU.



#### TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES DE SÉCURITÉ SELON AAAC\* :

Poisson	63°C (145°F)
Porc	71°C (160°F)
Œufs	71°C (160°F)
Steaks et rôtis de bœuf, de veau ou d'agneau	63°C (145°F)
Bœuf haché, veau ou agneau	71°C (160°F)
Volaille entière (dinde, poulet, canard, etc.)	74°C (165°F)
Volaille hachée ou morceaux de volaille (poitrine de poulet, etc.)	74°C (165°F)

\* Agriculture et Agroalimentaire Canada

**AVERTISSEMENT :** POUR S'ASSURER QUE LES ALIMENTS PEUVENT ÊTRE CONSOMMÉS EN TOUTE SÉCURITÉ, LES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE CUIITS AUX TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES INDICUÉES DANS LE TABLEAU CI-HAUT.



# DÉPANNAGE

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE :
Les brûleurs ne s'allument pas (avec allumeur ou allumette).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La connexion positive n'a pas été établie entre le réservoir et le régulateur.</li> <li>• Faible niveau de propane ou hors de propane.</li> <li>• La vanne d'alimentation en gaz est éteinte.</li> <li>• Les brûleurs ne sont pas correctement logés sur les orifices de valve.</li> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé. Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 12.</li> </ul>
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (pas d'étincelle).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fils d'électrode lâches.</li> <li>• Électrode cassée - boîtier en céramique autour de l'électrode endommagé.</li> <li>• Bouton d'allumage défectueux.</li> </ul>
Boutons de commande chauds ou fondants ou feu de retour de flamme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> <li>• Les brûleurs sont bloqués.</li> </ul>
Flammes de fumées jaunes/odeur de gaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ou les brûleurs ont un blocage qui doit être dégagé.</li> </ul>
La flamme s'éteint lorsque le bouton de commande est réglé sur « BAS »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite ou d'un allumage inadéquat.</li> <li>• Faible niveau de propane ou hors de propane.</li> <li>• Condition de vent élevé - ajustez le barbecue pour le protéger du vent.</li> <li>• Le brûleur est mal logé sur le jet de gaz.</li> </ul>
Faible chaleur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite ou d'un allumage inadéquat.</li> <li>• Assurez-vous que le problème est isolé à un seul brûleur. Si c'est le cas, le ou les brûleurs ont un blocage qui doit être dégagé.</li> <li>• Vérifiez la présence de tuyau plié ou tordu.</li> <li>• Par temps plus froid, préchauffez le barbecue pendant de plus longues périodes.</li> </ul>
Flamme basse ou incomplète (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi sont libres et exempts de blocages)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dispositif de limitation de débit dans le régulateur a été activé.</li> </ul>
Trop de chaleur/montée de flamme excessive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson sur le réglage « MAX », sans réglage du contrôle de la température.</li> <li>• Le bac à graisse doit être nettoyé.</li> <li>• Couvrir plus de 70 % de la surface de cuisson peut entraîner une surchauffe du barbecue.</li> <li>• Excès de graisse sur la viande et cuisson à haute température.</li> </ul>
La plaque chauffante est rouillée	Le dessus de la plaque chauffante est en acier et ROUILLERA lorsque le culottage s'est usé ou n'a pas été appliqué, ou lorsque la plaque chauffante a été entreposée pendant de longues périodes. Suivez les instructions de la section Culottage et entretien de la plaque chauffante dans ce manuel pour enlever la rouille et appliquer de l'huile sur les plaques chauffantes.
La nourriture colle sur les plaques chauffantes	Le culottage s'est dissipé des plaques chauffantes. Répétez les étapes décrites dans la section « Culottage et entretien de la plaque chauffante » de ce manuel pour créer une surface lisse, antiadhésive et culottée.
Chaleur décroissante, « bruit d'éclatement »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À court de propane.</li> <li>• Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.</li> </ul>
Bruit de bourdonnement provenant du régulateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vanne de la bouteille s'ouvre trop rapidement.</li> </ul>
Tuyau d'alimentation en gaz en état de fonte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur de votre barbecue contiennent un élément thermique qui coupera le flux de gaz entre 116 et 149 °C ( 240 et 300 °F), en faisant fondre le tuyau d'alimentation et essentiellement en déconnectant le tuyau de la bouteille de propane.</li> <li>• Fuite ou mauvaise connexion entre la bouteille et le barbecue.</li> <li>• Mauvaise ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue.</li> <li>• Surchauffe causée par les températures de cuisson élevées et les feux de graisse.</li> </ul>
La graisse ne coule pas dans le bac à graisse	Le barbecue n'est pas correctement mis à niveau. Suivez les étapes décrites dans la section « Installation de votre barbecue » de ce manuel à la page 7.

# DÉPANNAGE

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE :
Feux de graisse.	La cuisson avec un excès d'huile ou de graisse sur la surface de cuisson peut provoquer un feu de graisse sur la surface de la plaque chauffante, ce qui peut également enflammer l'excès de graisse dans le bac à graisse.
La surface de la plaque de cuisson a une surface brune et collante.	IMPORTANT : La plaque chauffante VERMONT CASTINGS <sup>MD</sup> est prêtée avec de l'huile de soja comme revêtement protecteur après la fabrication. Ce revêtement peut laisser une décoloration sur la plaque chauffante. Ceci est normal et n'affectera pas le processus ou la performance du culottage. Suivez les instructions de culottage à la page 22.
La surface de la plaque chauffante s'est déformée.  ATTENTION : LA DÉFORMATION MINEURE EST UN PHÉNOMÈNE NATUREL, CAR DE PETITES VARIATIONS DANS LA FABRICATION ET LES MATIÈRES PREMIÈRES PEUVENT ENTRAÎNER QUE CERTAINES PLAQUES CHAUFFANTES SONT LÉGÈREMENT DÉFORMÉES. C'EST GÉNÉRALEMENT TEMPORAIRE ET NE DOIT PAS AFFECTER LES PERFORMANCES DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE. LA PLAQUE CHAUFFANTE DEVRAIT S'APLATIR AVEC PLUS D'UTILISATION.	Conseils pour éviter le gauchissement temporaire : 1) Utilisez toujours tous les brûleurs disponibles. 2) Préchauffez à des températures plus basses et pendant une période plus courte. 3) L'utilisation de casseroles ou de poêles sur le barbecue peut agir comme un dissipateur de chaleur en tirant une énorme quantité de chaleur du barbecue et éventuellement en déformant temporairement l'acier. 4) Évitez les grands écarts de température. N'ajoutez jamais d'aliments surgelés ou d'eau froide à un barbecue chaud.
Feu à l'intérieur de l'armoire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une fuite de gaz entre la bouteille et le régulateur. Des tests de fuite doivent être effectués chaque fois qu'une bouteille est remplacée.</li> <li>• La bouteille de propane et les boutons de commande laissés allumés lorsque le barbecue n'est pas utilisé.</li> </ul>
Le mode TempASSURED Technology <sup>MD</sup> ne peut pas atteindre des températures plus élevées.	Assurez-vous que les boutons de commande du brûleur sont réglés sur la position « MAX » lors de l'utilisation du mode.

**AVERTISSEMENT :** LAISSEZ TOUJOURS SUFFISAMMENT DE TEMPS POUR QUE LE BARBECUE REFROIDISSE COMPLÈTEMENT AVANT DE MANIPULER OU DE NETTOYER L'UNE DE SES PIÈCES.

**AVERTISSEMENT :** TENEZ COMPTE DES AVERTISSEMENTS DE CE MANUEL. EFFECTUEZ TOUJOURS UN TEST DE FUITE, CHAQUE FOIS QUE VOUS REMPLISSEZ OU CHANGEZ VOTRE BOUTEILLE DE PROPANE. NE LAISSEZ JAMAIS VOTRE BOUTEILLE DE PROPANE OUVERTE LORSQU'ELLE N'EST PAS UTILISÉE. NE LAISSEZ JAMAIS LES BOUTONS DE COMMANDE ALLUMÉS LORSQUE LE BARBECUE N'EST PAS UTILISÉ.



# AVERTISSEMENT SURFACES CHAUDES



**AVERTISSEMENT : LES SURFACES EXTÉRIEURES DEVIENDRONT TRÈS CHAUDES. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION ISOLANTS LORSQUE VOUS UTILISEZ LE BARBECUE.**

- GARDEZ L'ARTICLE À L'ÉCART DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES.
- ÉLOIGNEZ LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DE COMPAGNIE DE CE BARBECUE AU GAZ.
- ÉVITEZ LES SITUATIONS DANGEREUSES : NE LAISSEZ PAS VOTRE BARBECUE SANS SURVEILLANCE EN COURS D'UTILISATION.

# RÉPARATION

## NOUS CONTACTER

**AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION**, ayez les informations suivantes à portée de main :

- 1. Numéro de série :** Le numéro de série se trouve sur le côté de la boîte de carton du barbecue, la page couverture du guide d'utilisation et sur la plaque signalétique située sur l'intérieur de la porte du chariot.
- 2. Numéro de modèle :** Le numéro de modèle se trouve sur la couverture avant du guide d'assemblage, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique et également sur votre reçu de caisse.
- 3. Preuve d'achat** par le propriétaire d'origine.

## SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ

**Ne retournez pas le produit au magasin** pour le remplacement de pièces endommagées ou défectueuses. Le service à la clientèle de Vermont Castings<sup>MD</sup> s'assurera que toutes les pièces de rechange en stock arrivent à votre domicile dans les 3 à 10 jours ouvrables.

**Domages cachés :** Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, résolvez le problème en contactant immédiatement le service à la clientèle de Vermont Castings<sup>MD</sup>. Les pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans les 30 jours suivant l'achat.

## LOCALISEZ LE NUMÉRO DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE

Remplissez les détails de votre barbecue ci-dessous.

MODÈLE : \_\_\_\_\_

DATE D'ACHAT : \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE SÉRIE : \_\_\_\_\_

Appelez le service  
à la clientèle Vermont Castings<sup>MD</sup>  
**1-844-586-4660**



# GARANTIE

## RESPONSABILITÉS ET RESTRICTIONS EN MATIÈRE DE GARANTIE

### NOUS GARANTISSONS CE BARBECUE (LE « PRODUIT ») UNIQUEMENT À VOUS, L'ACHETEUR D'ORIGINE.

- Si ce produit était un cadeau ou un article promotionnel, nous garantissons uniquement à la personne pour laquelle il a été acheté, ou l'a reçu comme article promotionnel et la garantie n'est pas transférable aux propriétaires ultérieurs.
- Nous garantissons que le produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant les durées indiquées lorsqu'il est utilisé conformément au manuel du propriétaire qui l'accompagne.
- Nous acceptons de réparer ou de remplacer la pièce qui présente un défaut de matériau ou de fabrication sous réserve des limitations et exclusions.

#### GUARANTIE LIMITÉE DE VERMONT CASTINGS<sup>MC</sup> D'UNE DURÉE DE 10 ANS\*

Brûleurs en acier inoxydable (à l'exception des rayures, de la rouille, de la décoloration)	Dix (10) ans
Toutes les autres pièces et la peinture (à l'exception des rayures, de la rouille, de la décoloration)	Deux (2) ans

\* Sous réserve de restrictions.

### RESPONSABILITÉS ET LIMITATIONS DU PROPRIÉTAIRE :

- Vous devez nous fournir le reçu de vente original ou la facture du produit lors de toute réclamation dans le cadre de cette garantie.
- La garantie ne s'applique que si vous prenez raisonnablement soin du produit en suivant toutes les instructions d'assemblage, les codes du bâtiment et d'incendie locaux/nationaux, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif comme indiqué dans le guide d'utilisation qui l'accompagne.
- Si vous habitez dans une zone côtière ou si votre produit est situé près d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures comme indiqué dans le guide d'utilisation du produit.
- Pour soumettre une réclamation de garantie ou recevoir de l'aide pour votre produit, veuillez appeler la ligne de soutien du service à la clientèle de Vermont Castings<sup>MD</sup> (1 844 586-4660) ou nous rendre visite en ligne (<https://www.fr.vermontcastingsbbq.com/pages/garantie>).

### EXCLUSIONS :

**La garantie prend fin s'il y a des dommages, des détériorations, des décolorations ou de la rouille pour lesquels nous ne serons pas tenus responsables, causés par :**

- L'usure normale : L'usure comprend la détérioration cosmétique et autre immatérielle qui peut accompagner la propriété de votre barbecue au fil du temps, comme les bosses/rayures, l'écaillage, les décolorations causées par l'environnement ou la chaleur, la corrosion de surface, la rouille ou la perforation de rouille, l'exposition chimique dans l'atmosphère et d'autres dommages qui résultent d'une utilisation normale et qui sont autrement incontrôlables par nous.
- Cette garantie ne s'applique que lorsque le produit est utilisé au Canada.
- Dommages accidentels (non causés par un défaut matériel), abus, altération ou mauvaise utilisation, altération, modification, mauvaise application, vandalisme, négligence, manipulation négligente, dommages causés par un assemblage ou une installation incorrects, des modifications et un dégagement des matériaux combustibles.
- Défaut d'effectuer un entretien régulier, des vérifications de sécurité et des entretiens, y compris, mais sans s'y limiter, l'enlèvement des insectes des tubes de venturi, entraînant un incendie instantané, des dommages causés par des incendies de graisse, des incendies de retour de flamme ou des incendies, résultants d'un raccordement inadéquat du tuyau à la source de gaz.
- Utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyeurs intérieurs pour acier inoxydable, des nettoyeurs abrasifs et chimiques, ou un nettoyeur pour four à porcelaine et d'autres nettoyeurs chimiques qui peuvent endommager les surfaces.
- Insectes (tels que les araignées) et rongeurs (tels que les écureuils), y compris, mais sans s'y limiter, les dommages aux brûleurs et/ou aux tuyaux de gaz.
- Exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore telles que les piscines et les cuves thermales/spas.
- Conditions météorologiques extrêmes telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis ou les surtensions, les tornades ou les tempêtes violentes.
- Pluies acides et autres facteurs environnementaux.
- L'utilisation de pièces non d'origine du fabricant annule cette garantie et tout dommage en résultant n'est pas couvert par cette garantie.
- Tout dommage lié à un assemblage et à une conversion incorrects du produit annulera cette garantie.
- Nous ne serons pas responsables de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tout autre coût ou dépense liés à la réinstallation d'une pièce garantie et ces dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.
- Lors de la conversion au gaz naturel, vous ne devez utiliser que la trousse de conversion du Convertible Valve System (modèle 085-2261-4) - vendue séparément pour ce barbecue. Toute modification apportée l'appareil, y compris l'utilisation d'un autre régulateur, annulera la garantie. Toute utilisation de pièces de rechange de marché secondaire annulera la garantie.
- Les frais d'expédition et de manutention, les droits d'exportation et tous les frais de main-d'œuvre sont à votre charge, y compris toutes les commandes de pièces sous/hors garantie.

# GARANTIE

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ ET PIÈCES DE RECHANGE

### AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :

Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

- Aucune garantie ne s'appliquera après la période applicable de cette garantie.
- Aucune autre garantie donnée par toute personne, y compris un revendeur ou un détaillant, concernant un produit (telle que toute « garantie prolongée »), ne nous liera.
- Après un examen, nous pourrions réparer ou remplacer (à notre choix) une pièce défectueuse couverte par cette garantie.
- Les frais de réparation, dans le cadre de cette garantie volontaire, ne doivent en aucun cas être supérieurs au montant du prix d'achat du produit vendu.
- **Vous reconnaissez les risques inhérents à l'utilisation d'un appareil à gaz et vous assumez le risque et la responsabilité de la perte, des dommages ou des blessures pour vous et votre propriété ou à d'autres et à leurs biens découlant de l'utilisation abusive ou de l'abus du produit ou du non-respect des instructions fournies par le fabricant dans le guide d'utilisation qui l'accompagne.**
- Les pièces remplacées dans le cadre de cette garantie ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie susmentionnée.
- La présente garantie s'applique uniquement à une utilisation extérieure personnelle/récréative et ne s'applique pas au produit utilisé dans des environnements commerciaux, communautaires ou multi-unités tels que des restaurants, des hôtels, des centres de villégiature ou des propriétés locatives.
- Nous pouvons de temps à autre modifier la conception de nos produits. Aucun élément dans la présente garantie ne doit être interprété comme nous obligeant à incorporer de telles modifications de conception dans des produits fabriqués précédemment, et ces modifications ne doivent pas non plus être interprétées comme une admission que les conceptions précédentes étaient défectueuses.
- Nous n'autorisons aucune personne ou société d'assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son équipement, et aucune de ces représentations s'imposent à nous.
- La présente garantie limitée ne vous rembourse pas les frais associés aux inconvénients, à la nourriture, aux blessures (selon qu'autorise la loi) ou aux dommages matériels.
- Nous ne serons pas tenus responsables des dommages accessoires, consécutifs, spéciaux ou conditionnels résultant de sa violation de cette garantie écrite ou de toute garantie implicite.
- Nous ne serons pas tenus responsables des frais juridiques ou des dépenses encourues par vous en relation avec cette garantie.

### TRAITEMENT DE LA GARANTIE/PIÈCES DE RECHANGE

- Le reçu et (ou) la facture d'origine seront requis avec un numéro de série et un numéro de modèle pour toute réclamation au titre de la garantie.
- Nous nous réservons le droit de demander à notre représentant d'inspecter tout produit ou pièce avant d'honorer toute réclamation au titre de la garantie.  
Le fabricant peut vous demander d'envoyer des pièces ou des images pour inspection.

**Pour soumettre une réclamation sous garantie ou recevoir une assistance pour votre article, veuillez appeler le service de soutien téléphonique Vermont Castings<sup>MD</sup> au 1 844 586-4660 ou visitez notre site Web (<https://www.fr.vermontcastingsbbq.com/pages/garantie>).**



# NOTES

---

# NOTES

---

# NOTES

---



VERMONT  
CASTINGS<sup>TM</sup><sub>MC</sub>



COMMUNIQUEZ AVEC NOUS AU 1 844 586-4660  
[WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM](http://WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM)



SERIAL NO./ N° DE SÉRIE



# VERMONT CASTINGS<sup>TM</sup><sub>MC</sub>

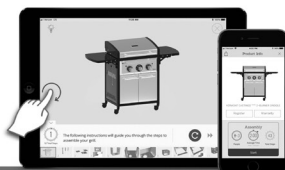
PLAQUE CHAUFFANTE AU PROPANE À 2  
BRÛLEURS AVEC TEMPASSURED TECHNOLOGY<sup>MC</sup>

G49101/085-0201-0  
GUIDE D'ASSEMBLAGE

VOS COMMENTAIRES SONT APPRÉCIÉS.  
LAISSEZ-NOUS UN COMMENTAIRE SUR

[WWW.CANADIANTIRE.CA](http://WWW.CANADIANTIRE.CA)

Avant de commencer >>>



AMÉLIOREZ VOTRE ASSEMBLAGE AVEC UNE  
EXPÉRIENCE D'ASSEMBLAGE PLUS RAPIDE ET PLUS FACILE  
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITE



**BILT.**



Télécharger dans le  
Mac App Store



DISPONIBLE SUR  
Google Play

DERNIÈRE MISE À JOUR : 16.JUL.2025





## BIENVENUE CHEZ VERMONT CASTINGS<sup>MD</sup>

FONDÉE EN 1975, L'ENTREPRISE VERMONT CASTINGS<sup>MD</sup> A TOUJOURS REPRÉSENTÉ UN ENGAGEMENT SANS COMPROMIS ENVERS UN SAVOIR-FAIRE DE QUALITÉ ET UN DESIGN SIGNIFICATIF. NOS BARBECUES ET NOS PRODUITS DE FOYER FOURNISSENT PLUS QUE DE LA CHALEUR. ILS CRÉENT UNE CHALEUR QUI UNIT.

POUR RÉPONDRE À CET OBJECTIF, NOTRE GAMME DE BARBECUES VERMONT CASTINGS<sup>MD</sup> EST CONÇUE POUR OFFRIR VOTRE MEILLEURE EXPÉRIENCE DE GRILLADES. AVEC UNE CONSTRUCTION DURABLE ET ROBUSTE CONSTRUITE POUR DURER AU FIL DES ANS, DES COMPOSANTS SOIGNEUSEMENT CONSTRUITS QUI RÉSISTENT AUX GRILLADES EN TOUTE SAISON ET UN SYSTÈME SIMPLIFIÉ POUR FACILITER LE MAINTIEN DE VOTRE INVESTISSEMENT, VERMONT CASTINGS<sup>MD</sup> CONTINUE LA PROMESSE D'UNE QUALITÉ INÉBRANLABLE ET D'UN DESIGN DÉTERMINÉ.

LES BARBECUES VERMONT CASTINGS<sup>MD</sup> FONT PLUS QUE SIMPLEMENT GRILLER. ILS VOUS PERMETTENT DE CRÉER DES LIENS DURABLES AUTOUR DE LA NOURRITURE ET DE LA FLAMME.



CSA/ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018  
Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur.



CSA/ANSI Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018  
Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur.

N° Master 211648

CONTACTEZ-NOUS AU 1 844 586-4660  
[WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM](http://WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM)

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL AVEC VOTRE  
PLAQUE CHAUFFANTE À TITRE DE RÉFÉRENCE





## IL FAUT L'AIDE DE 2 PERSONNES POUR SOULEVER L'ARTICLE CE GUIDE DOIT ACCOMPAGNER CE PRODUIT EN TOUT TEMPS.

Pour COMMANDER des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie, veuillez vous rendre sur notre site Web au [www.vermontcastingbbq.com](http://www.vermontcastingbbq.com)

### **⚠ MISE EN GARDE**

Bords tranchants. Portez des gants lors de l'assemblage de votre plaque chauffante.

### **⚠ MISE EN GARDE**

Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, les consignes d'assemblage et les consignes d'utilisation et d'entretien avant d'essayer d'assembler et de cuisiner.

### **⚠ INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/ CONSOMMATEUR :**

Ce guide doit être conservé avec la plaque en tout temps.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Le non-respect de toutes les consignes du fabricant risque d'entraîner des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.

Suivez toutes les procédures de vérification d'étanchéité avant d'utiliser la plaque chauffante, même si la plaque chauffante a été assemblée par le concessionnaire. N'essayez pas d'allumer cette plaque chauffante sans lire la section Consignes d'allumage de ce guide d'utilisation.

### **⚠ DANGER**

1. Si vous sentez du gaz :
  - a. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
  - b. Éteignez toute flamme nue.
  - c. Ouvrez le couvercle.
  - d. Si l'odeur est toujours présente, restez à l'écart de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

2. Nécessite deux personnes pour terminer le processus d'assemblage.

3. Faites attention aux bords tranchants.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

1. N'entrez pas ni n'utilisez de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

2. Une bouteille de propane non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de ce foyer ou de tout autre appareil.

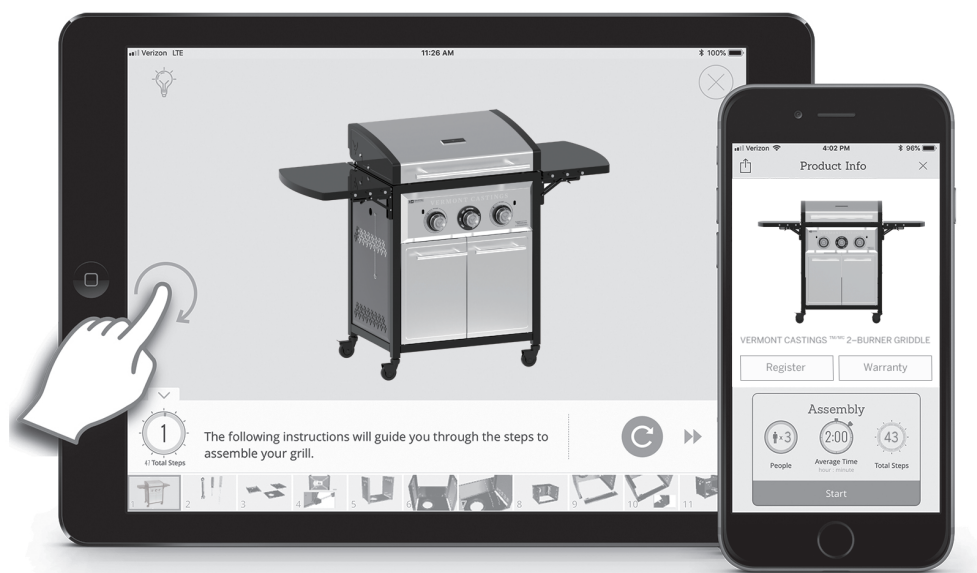
### **⚠ AVERTISSEMENT**

EN PLEIN SOLEIL ET EN FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER PEINT DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.

**CE PLAQUE CHAUFFANTE NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT! COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE S'IL VOUS MANQUE DES PIÈCES AU  
1 844 586-4660**

# IMPORTANT

Des instructions interactives étape  
par étape en 3D faciles à suivre  
*pour ce produit peuvent être trouvées dans*



## BILT<sup>®</sup> INTELLIGENT INSTRUCTIONS



ALIMENTÉ PAR BILT INTELLIGENT INSTRUCTIONS<sup>®</sup>

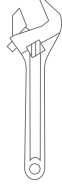
Disponible sur la plupart des appareils iOS et Android  
**TÉLÉCHARGER L'APPLICATION GRATUITE**



# OUTILS REQUIS



Tournevis



Clé



3 personnes



Temps moyen

## PAQUET DE QUINCAILLERIE

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	ILLUSTRATION	QTÉ
1	Vis 1/4 po-20UNC x 50		4
2	Vis 1/4 po-20UNC x 38		3
3	Vis 1/4 po-20UNC x 18		6
4	Vis 1/4 po-20UNC x 13		22
5	Vis n° 10-24UNC x 13		28
6	Vis n° 8 - 32UNC x 10		2
7	Vis taraudeuses ST4,2 x 10		6
8	Goupille de retenue, brûleur		4
9	Clé		1
10	Rondelle ø8,5		12
11	Vis du couvercle		4
12	Écrou de blocage 1/4 po-20UNC		4
13	Vis n° 10-24UNC x 18		4

## SYMBOLES



**SYMBOLES :** LES SYMBOLES SONT UTILISÉS DANS CE GUIDE D'ASSEMBLAGE POUR SOULIGNER LES INFORMATIONS CRITIQUES ET IMPORTANTES.

# PIÈCES

RÉF.	QTÉ	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE.
AA	1	Assemblage du couvercle supérieur	G491-4000-01
AB	1	Poignée de couvercle (installé)	G539-0023-01A
AC	1	Charnière de couvercle gauche	G491-1500-01
AD	1	Charnière de couvercle droit	G491-1600-01
AE	2	Pare-chocs de couvercle (installé)	G527-0002-02
BA	1	Boîte de brûleur	G491-0600-01
BB	4	Support à brûleur (installé)	G491-0012-01
BC	1	Cadre supérieur	G491-0200-01
BD	1	Plaque chauffante de 8 mm	G491-1000-01
BE	1	Échappement arrière	G491-0015-01
BF	1	Bouclier thermique, boîte de brûleur	G491-0010-01
BG	1	Tube de vidange de graisse	G491-0014-01
BH	1	Support pour bac ramasse-graisse	G491-0013-01
BI	1	Bac ramasse-graisse	G491-5000-01
BJ	1	Protège-sonde	G478-0012-02
BK	3	Insertion d'aluminium	G703-0607-01
CA	2	Brûleur principal	G491-0700-01
CB	2	Jeu d'électrodes, brûleur principal	G491-0008-01
CC	1	Tableau de commande	G491-0300-01
CD	1	Aimant de porte (installé)	G527-0037-01
CE	1	Bouclier thermique, panneau de commande	G491-0009-01
CF	3	Boutons de commande	G366-1500-01
CG	2	Enjoliveur du bouton de commande (installé)	G491-0006-01
CH	1	Lunette de contrôle de la TempASSURED Technology <sup>MC</sup> (installé)	G491-0007-01
CI	1	Ensemble collecteur (installé)	G491-2400-01
CL	1	Régulateur (installé)	G312-1004-01

RÉF..	QTÉ	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
DA	2	Tablette latérale	G491-0028-01
DB	6	Crochets à outil	G366-0041-01
DC	4	Support de tablette latérale	G366-2600-02
EA	1	Panneau latéral du chariot gauche	G491-2100-01
EB	1	Panneau latéral du chariot droit	G491-2200-01
EC	2	Porte-allumette (installé)	G608-0019-01
ED	1	Panneau arrière supérieur	G539-0005-01
EE	1	Panneau inférieur arrière	G539-0004-01
EF	1	Ensemble de porte gauche	G491-6100-01
EG	1	Ensemble de porte droit	G491-6200-01
EH	2	Poignée de porte	G539-0010-02
EI	2	Panier de porte en fil métallique	G401-0057-01
EJ	1	Outil de grattage	G491-0029-01
EK	1	Panneau inférieur	G491-2000-01
EL	1	Vis de bouteille (installé)	G505-0047-01
EM	1	Tige de retenue de la bouteille	G491-0011-01
FA	2	Roulette	G491-0003-01
FB	2	Roulette à blocage	G491-0002-01
G1	1	Paquet de quincaillerie	G491-B001-01
G2	1	Guide d'assemblage	G491-M001-01
G3	1	Guide d'utilisation	G491-M001-02



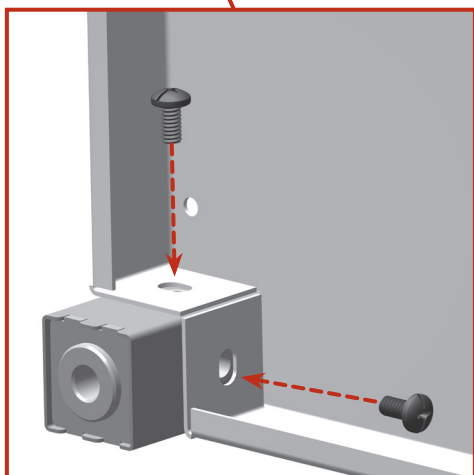
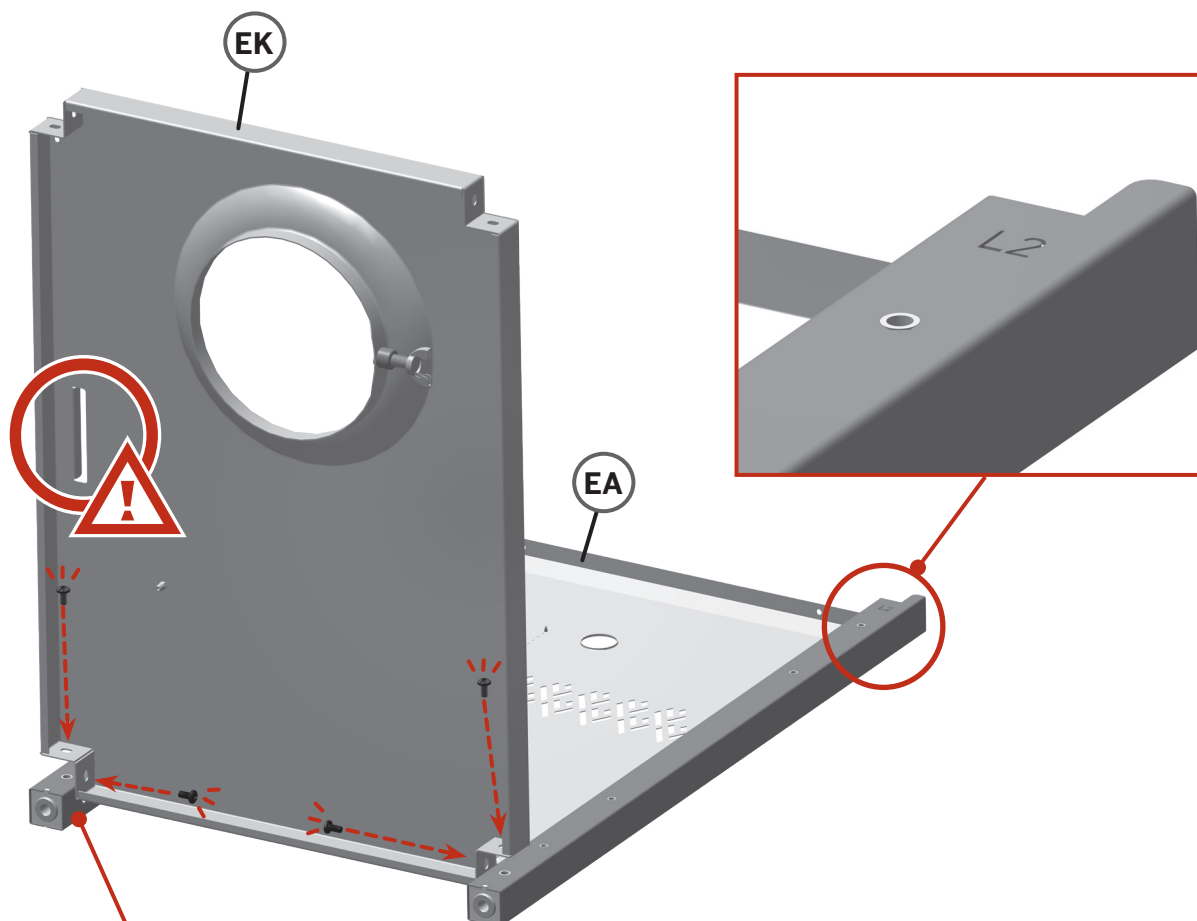
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 1A

4 x4



Assemblez sur une surface **PLATE** ou sur une bâche pour éviter tout dommage.





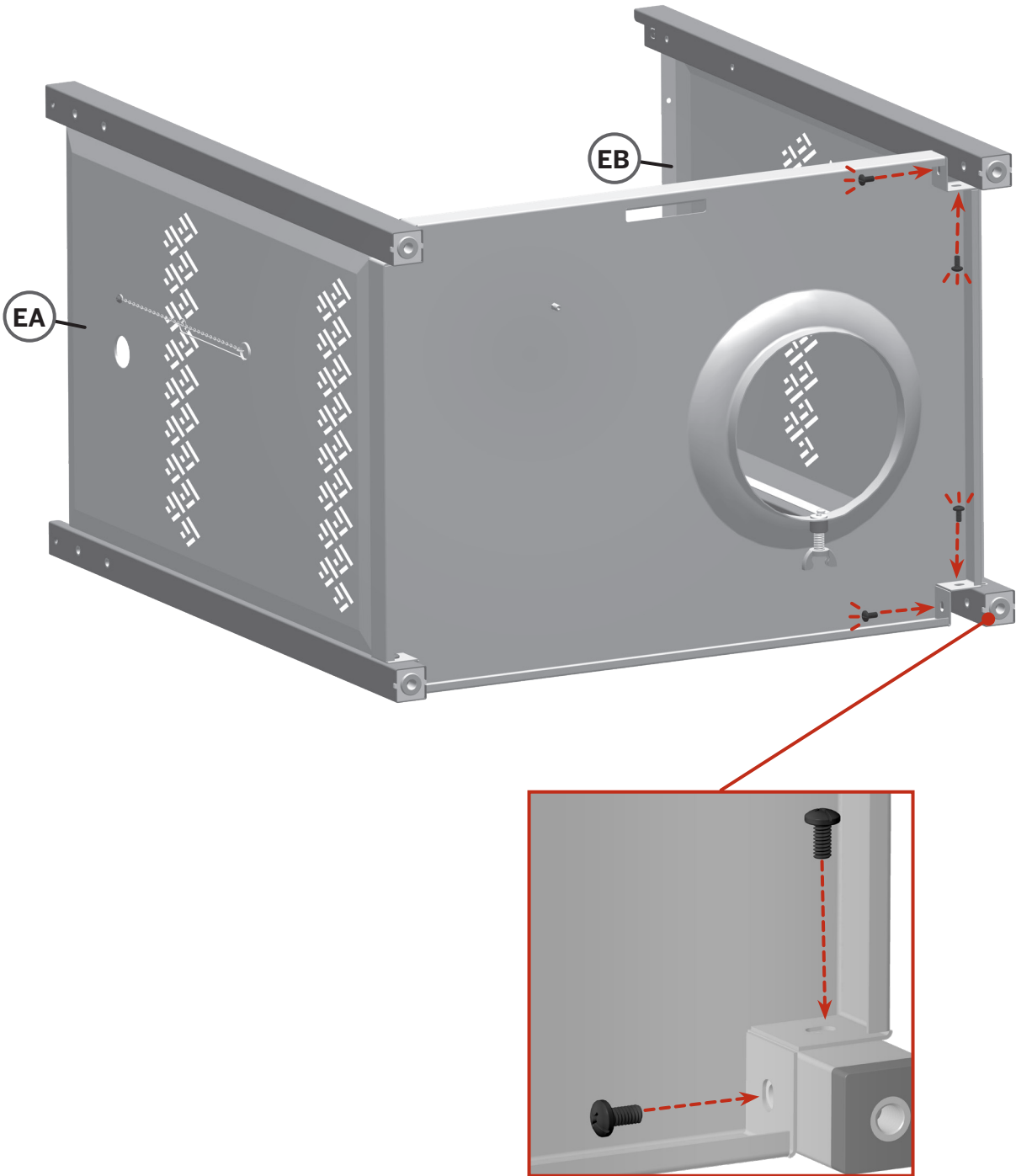
# ASSEMBLER

ÉTAPE 1B

4

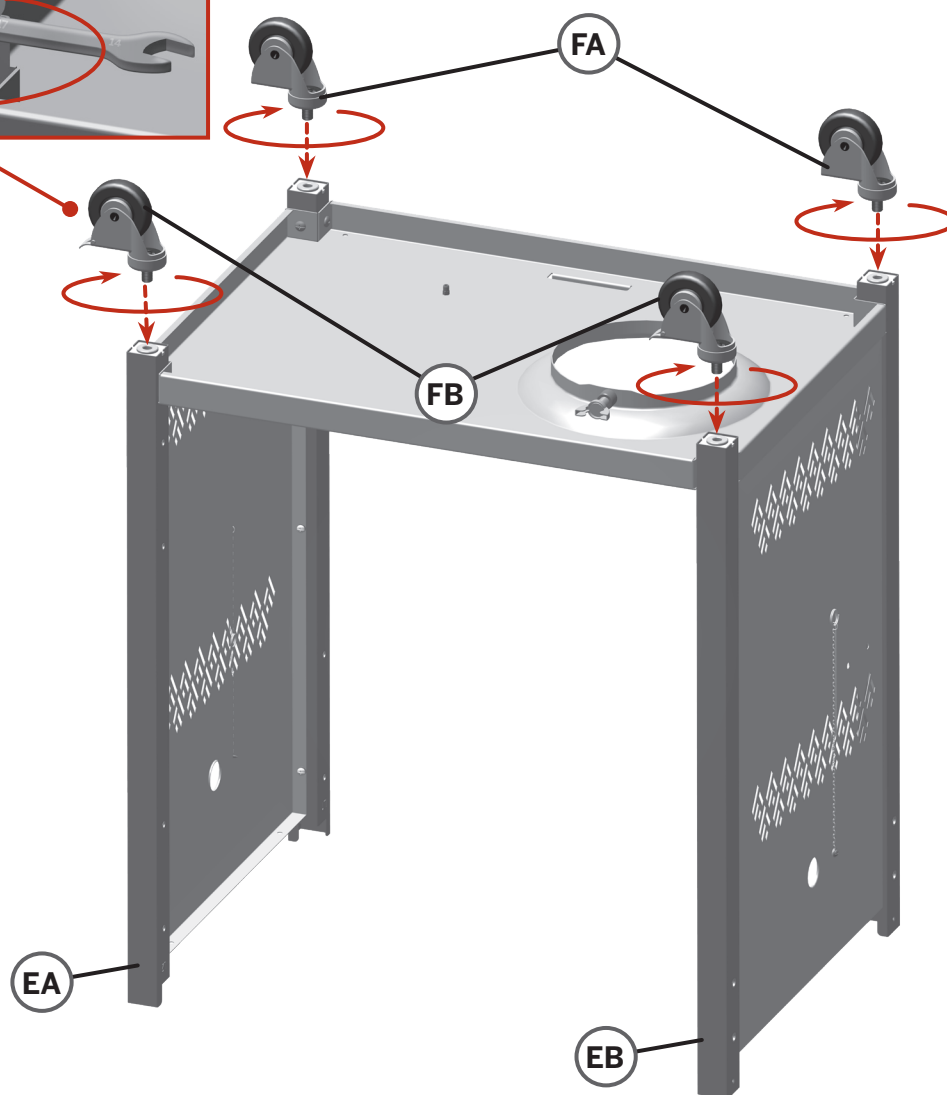
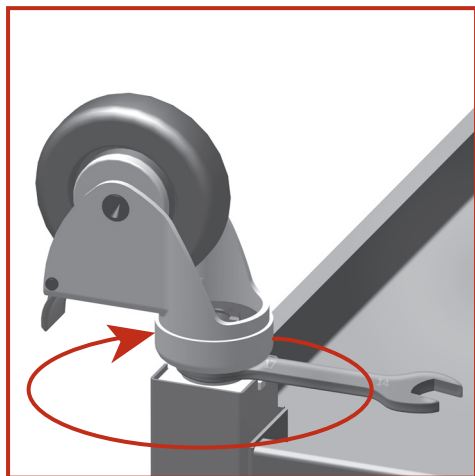
x4





# ASSEMBLER

## ÉTAPE 2

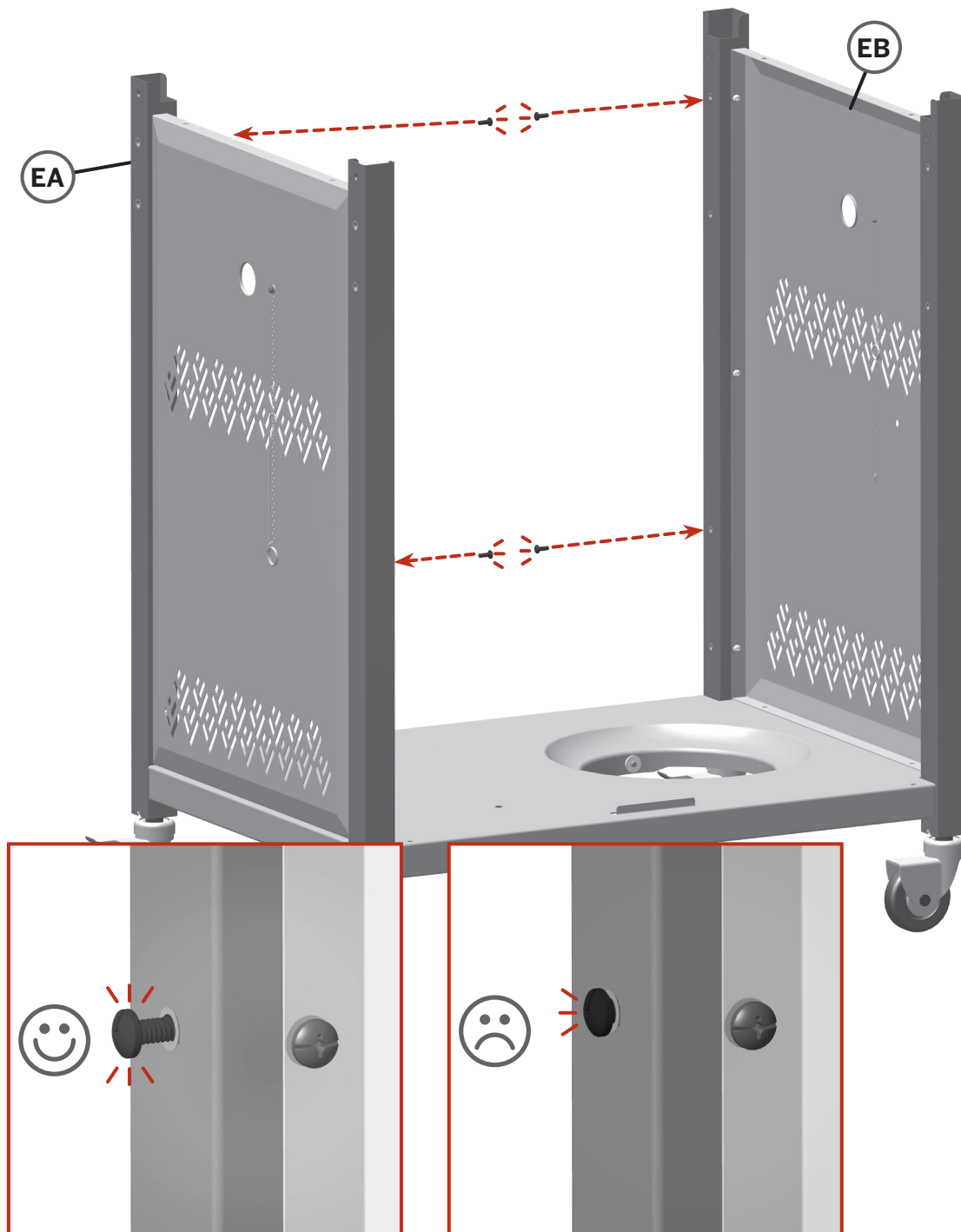


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 3A

5 x4 

### ASSEMBLAGE DU PANNEAU ARRIÈRE

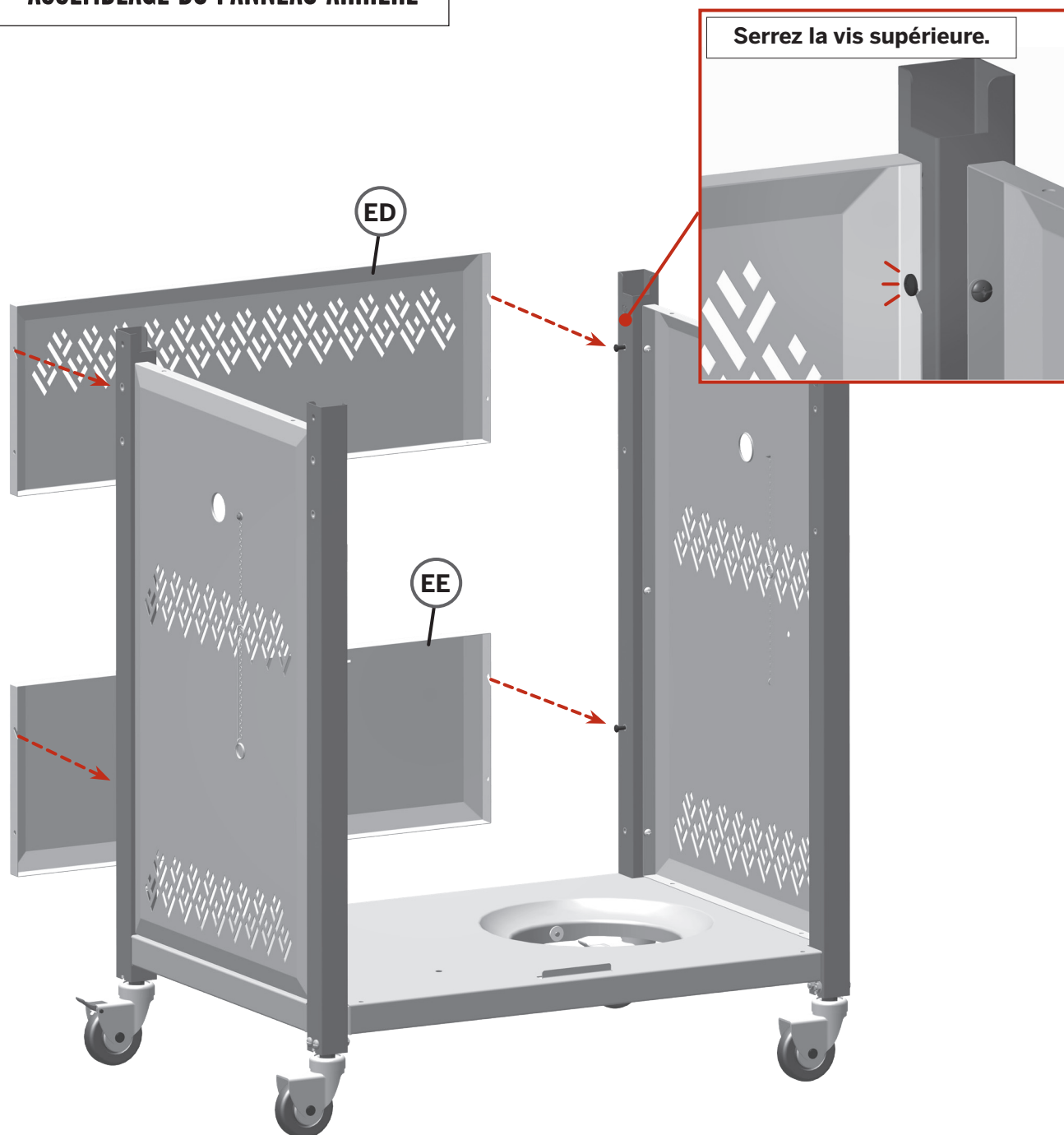


ASSEMBLER

# ASSEMBLER

## ÉTAPE 3B

### ASSEMBLAGE DU PANNEAU ARRIÈRE

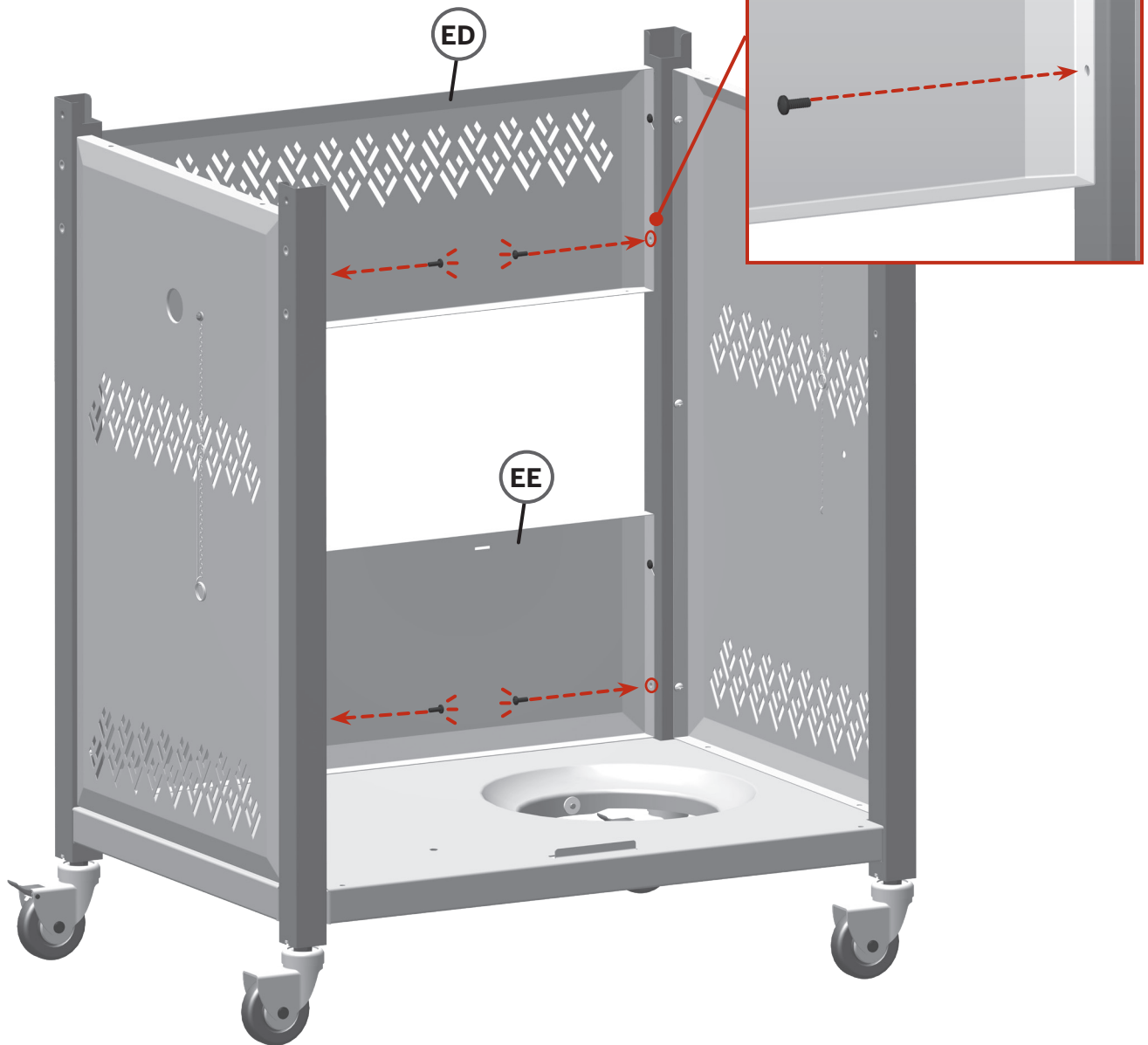


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 3C

5 x4 

### ASSEMBLAGE DU PANNEAU ARRIÈRE



ASSEMBLER

# ASSEMBLER

## ÉTAPE 4A PASSEZ À L'ÉTAPE 4B SI VOUS ÊTES UN UTILISATEUR DE PROPANE. POUR LA CONVERSION AU GAZ NATUREL SEULEMENT, SUIVEZ LES CONSIGNES CI-APRÈS

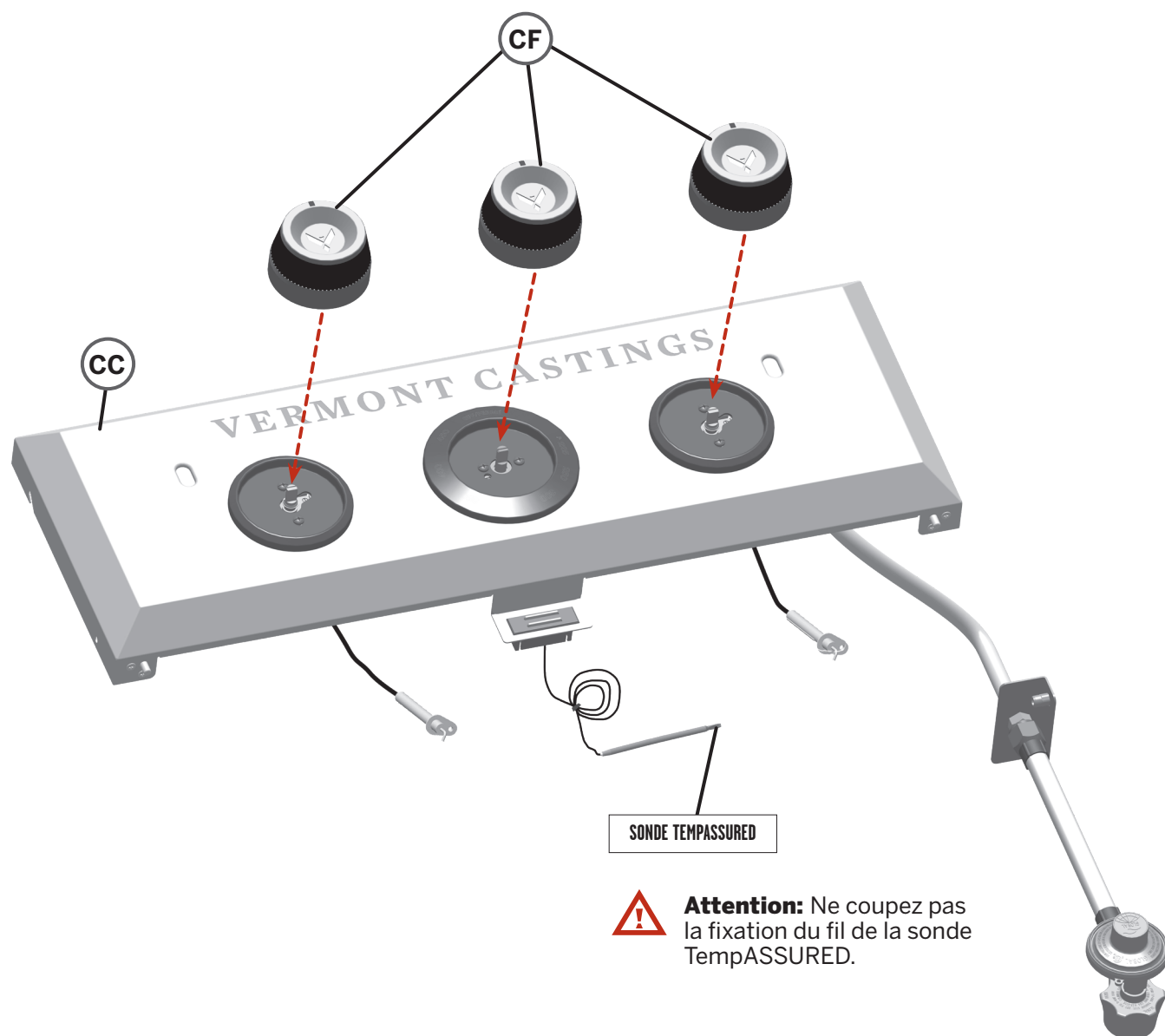
Vous aurez besoin d'une **trousse de système de valve convertible (modèle 085-2261-4)** dans cette étape.



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 4B

ASSEMBLER

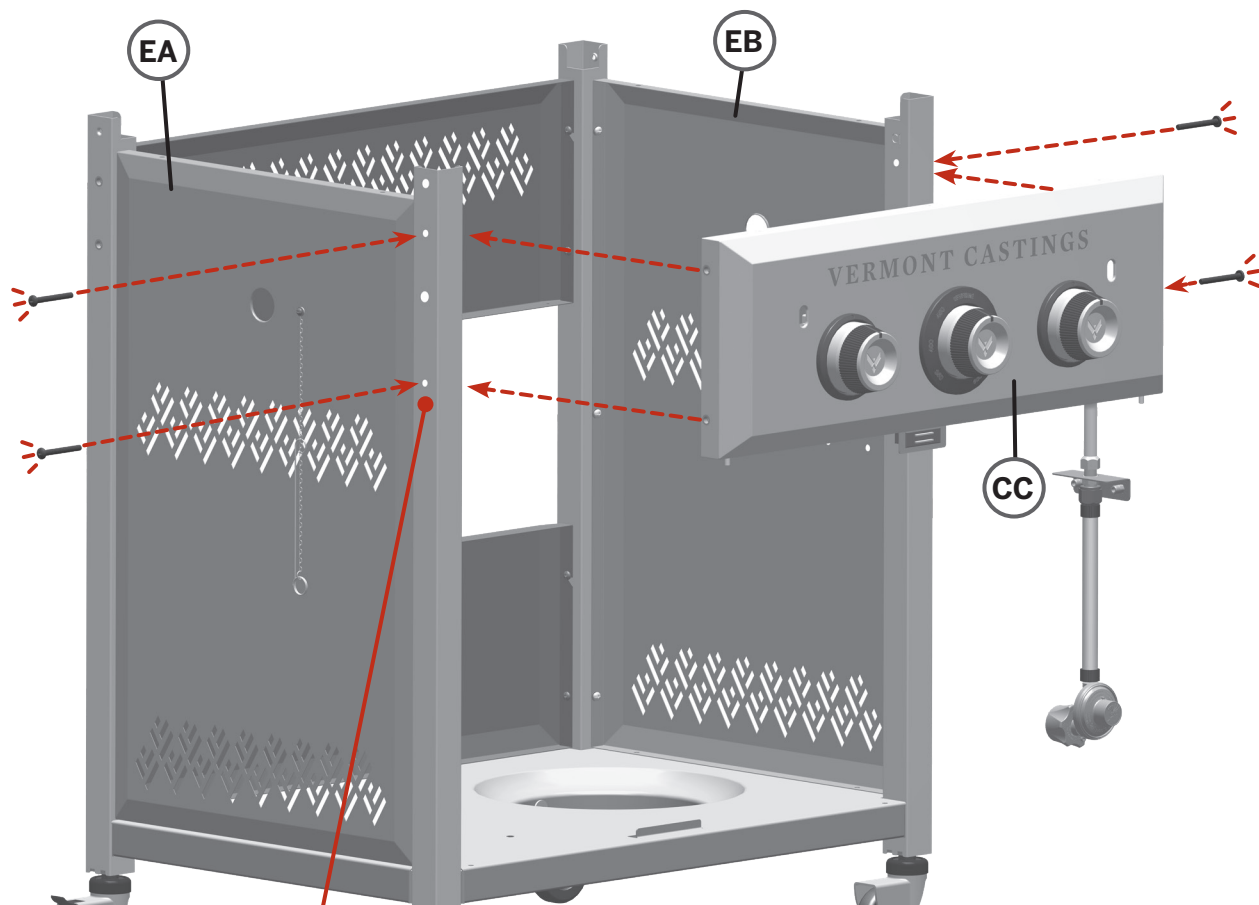




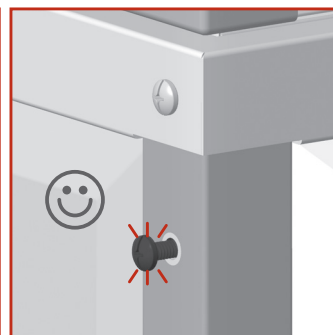
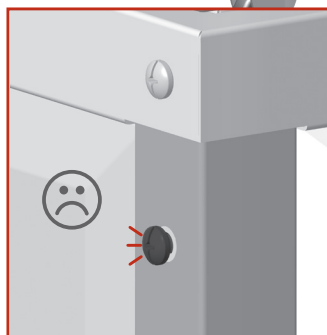
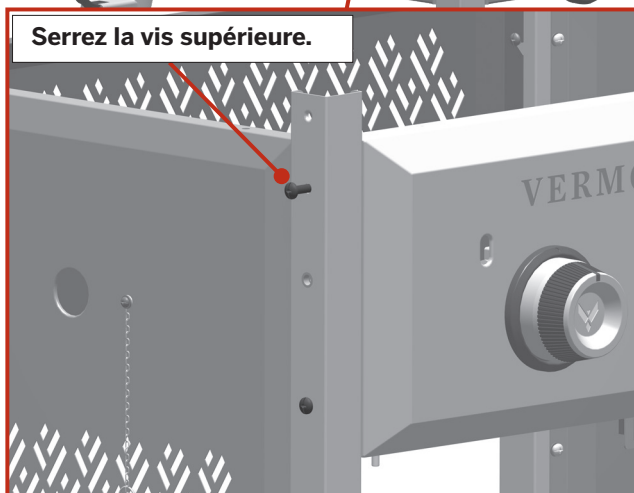
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 4C

1 x4

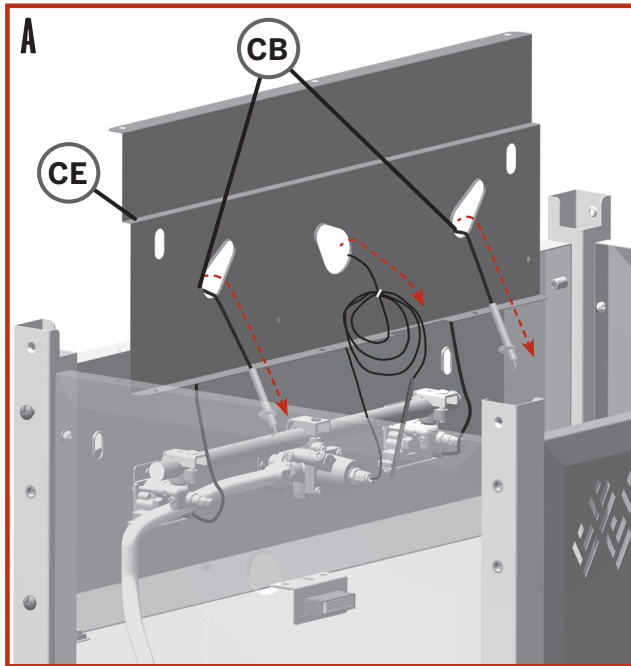



Serrez la vis supérieure.

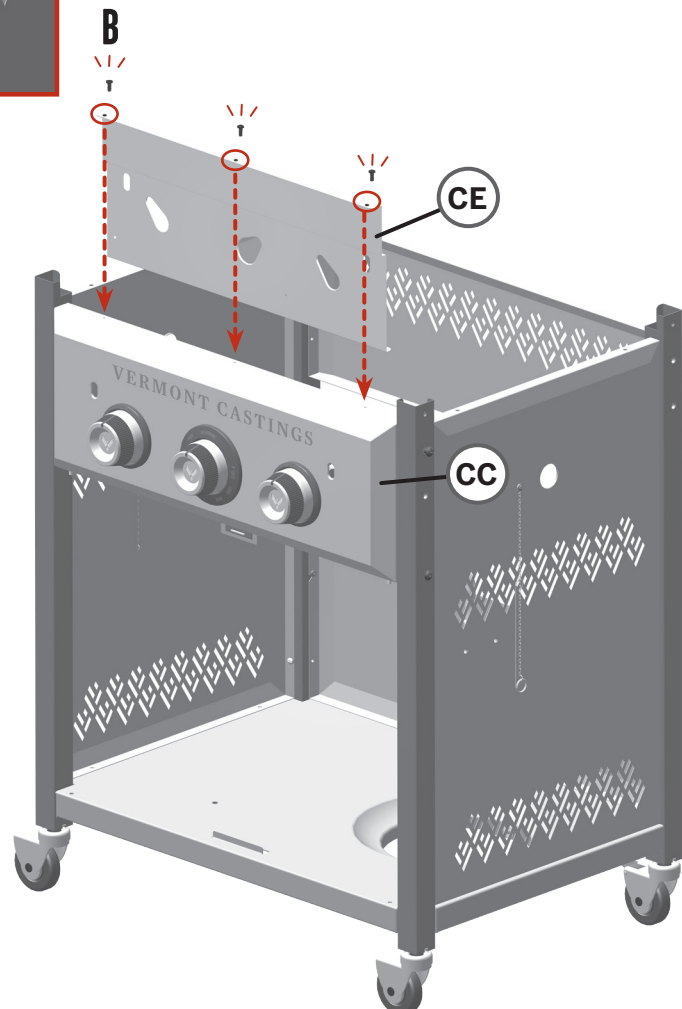


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 4D



**Attention :** Les fils de jeu d'électrodes (CB) et la sonde TempASSURED doivent être alimentés par le bouclier thermique du panneau de commande (CE) avant d'assembler à cette étape B.



# ASSEMBLER

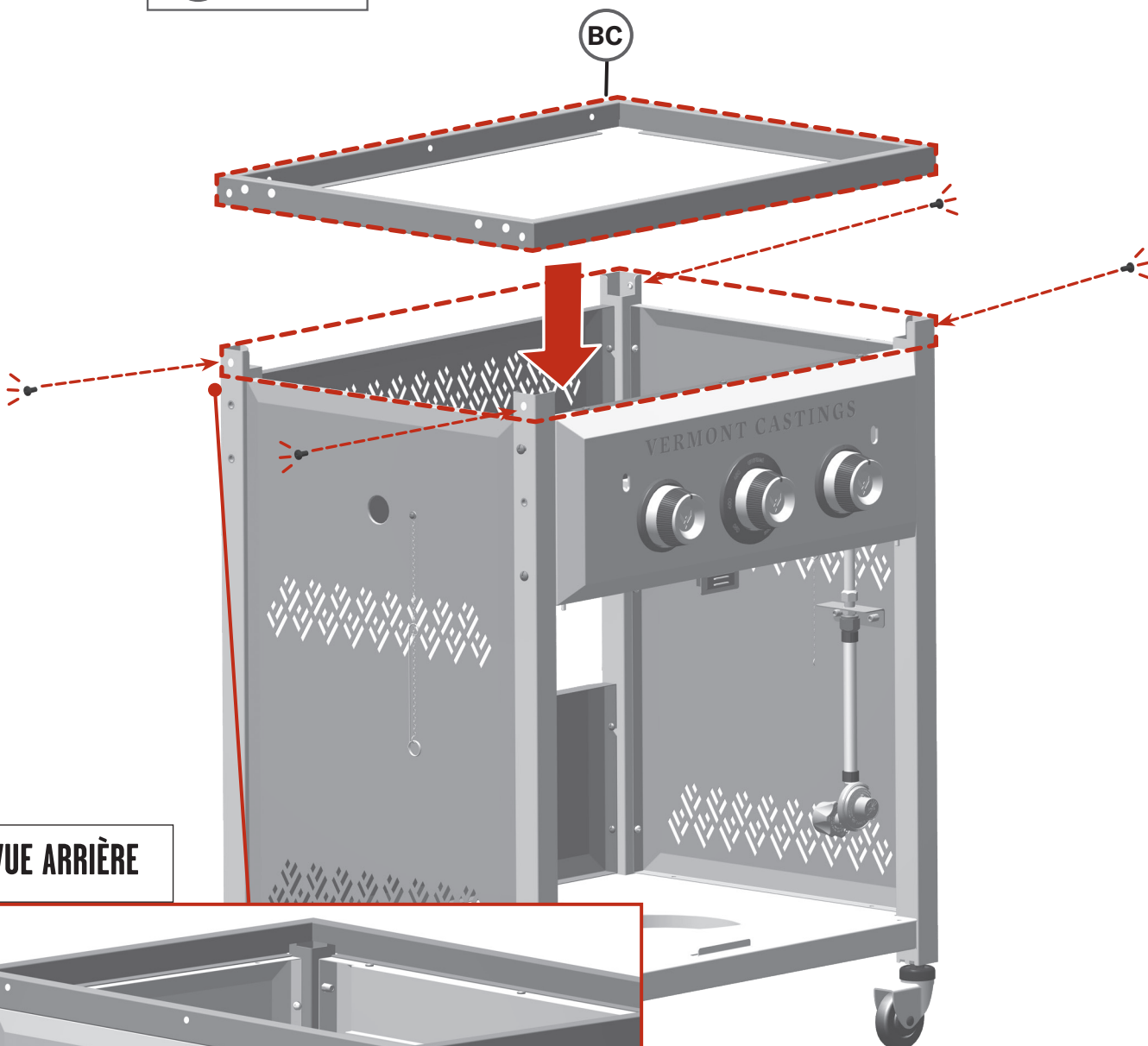
ÉTAPE 5

4

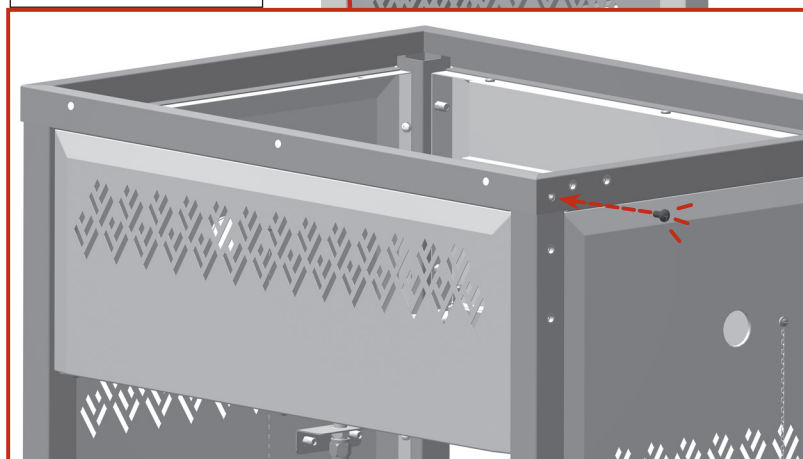
x4



BC

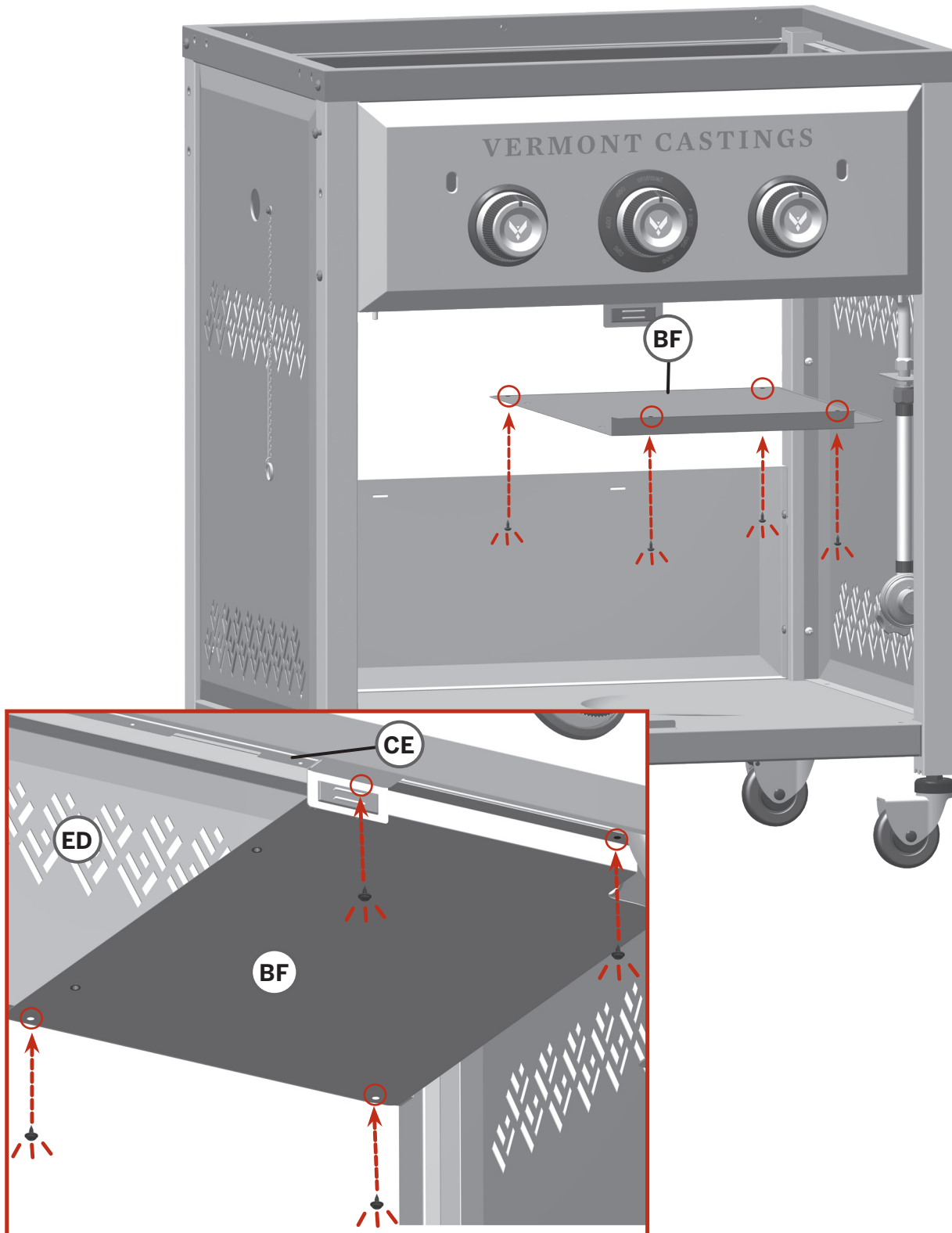


VUE ARRIÈRE



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 6

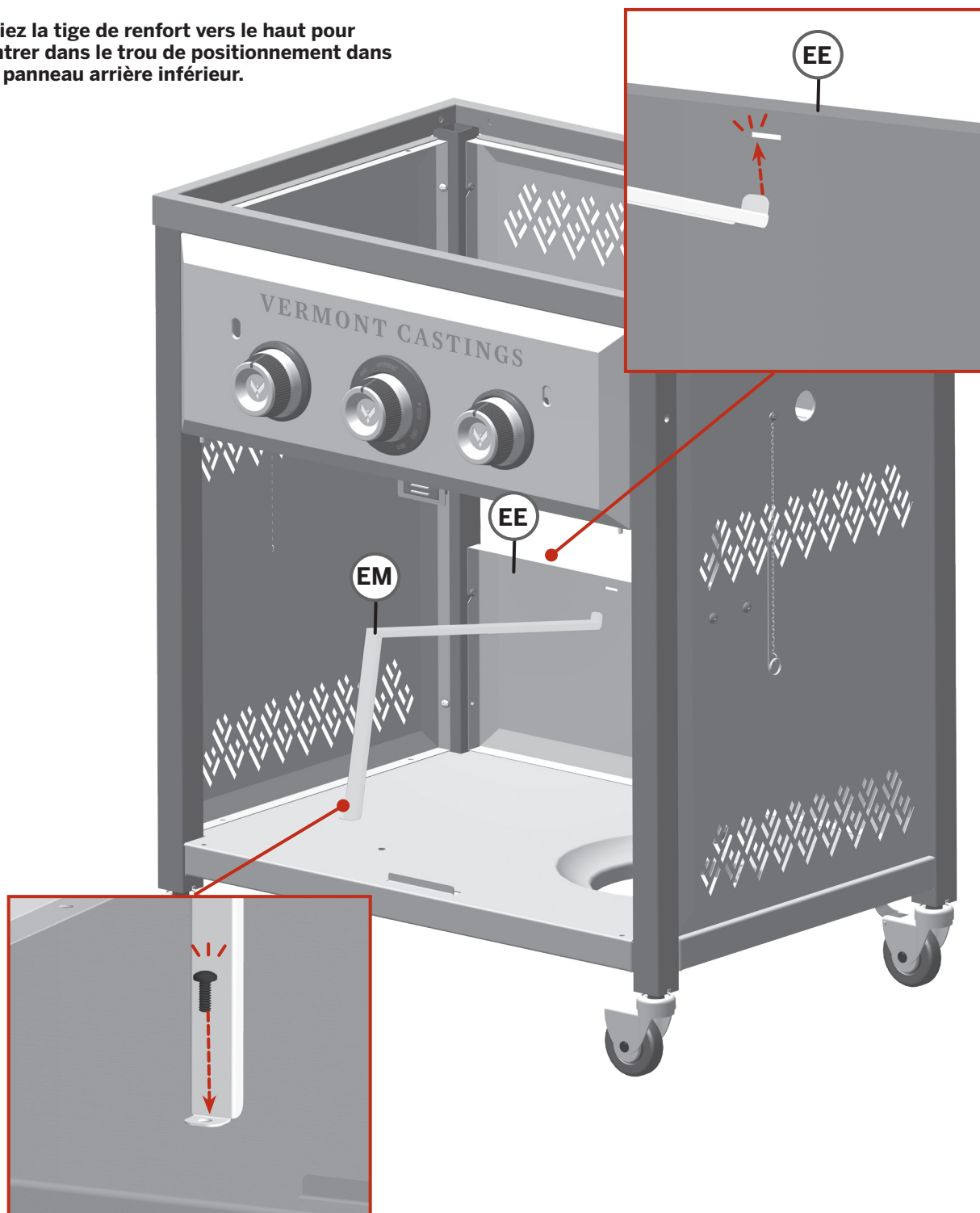


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 7

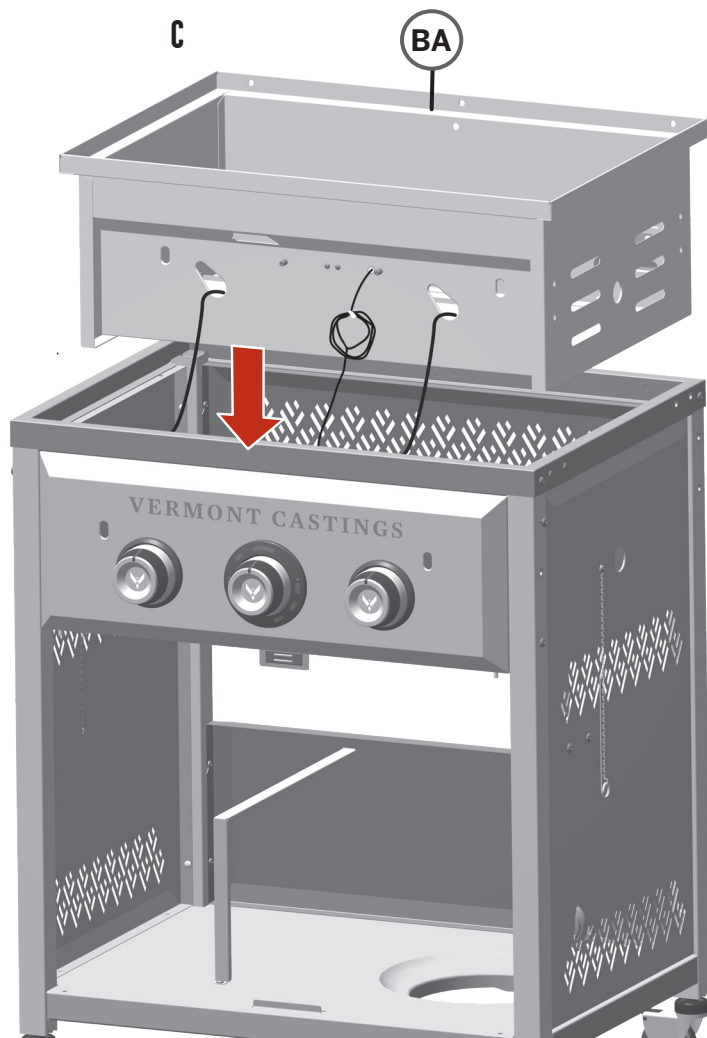


Pliez la tige de renfort vers le haut pour entrer dans le trou de positionnement dans le panneau arrière inférieur.



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 8

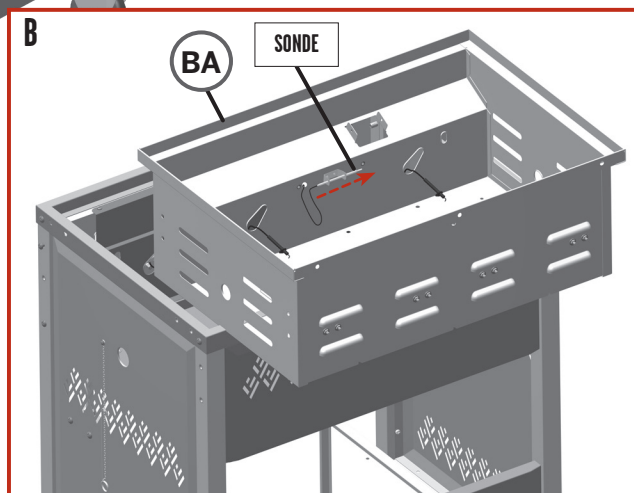
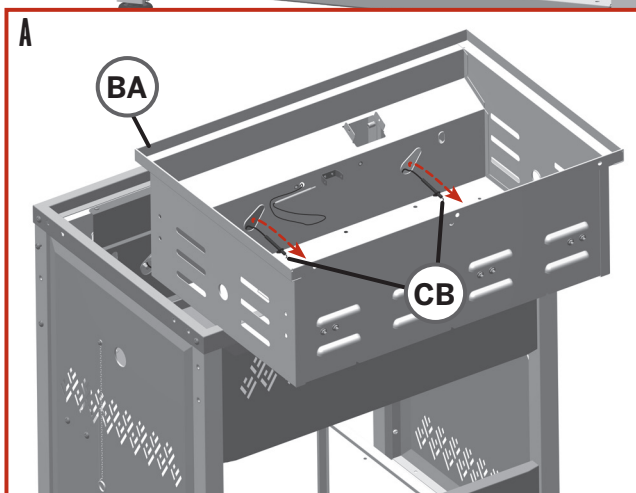


**a.** Rentrez les  **fils de jeu d'électrodes (CB)** par les ouvertures à l'avant de la **boîte de brûleur (BA)**, comme montré.

**b.** Localisez la **sonde TempASSURED Technology<sup>MC</sup> (arrière de CI)** et faites-la passer par l'ouverture arrière à l'arrière de la **boîte de brûleur (BA)**.

**c.** Tirez les fils vers la droite et placez la **boîte de brûleur (BA)** dans l'assemblage du chariot.

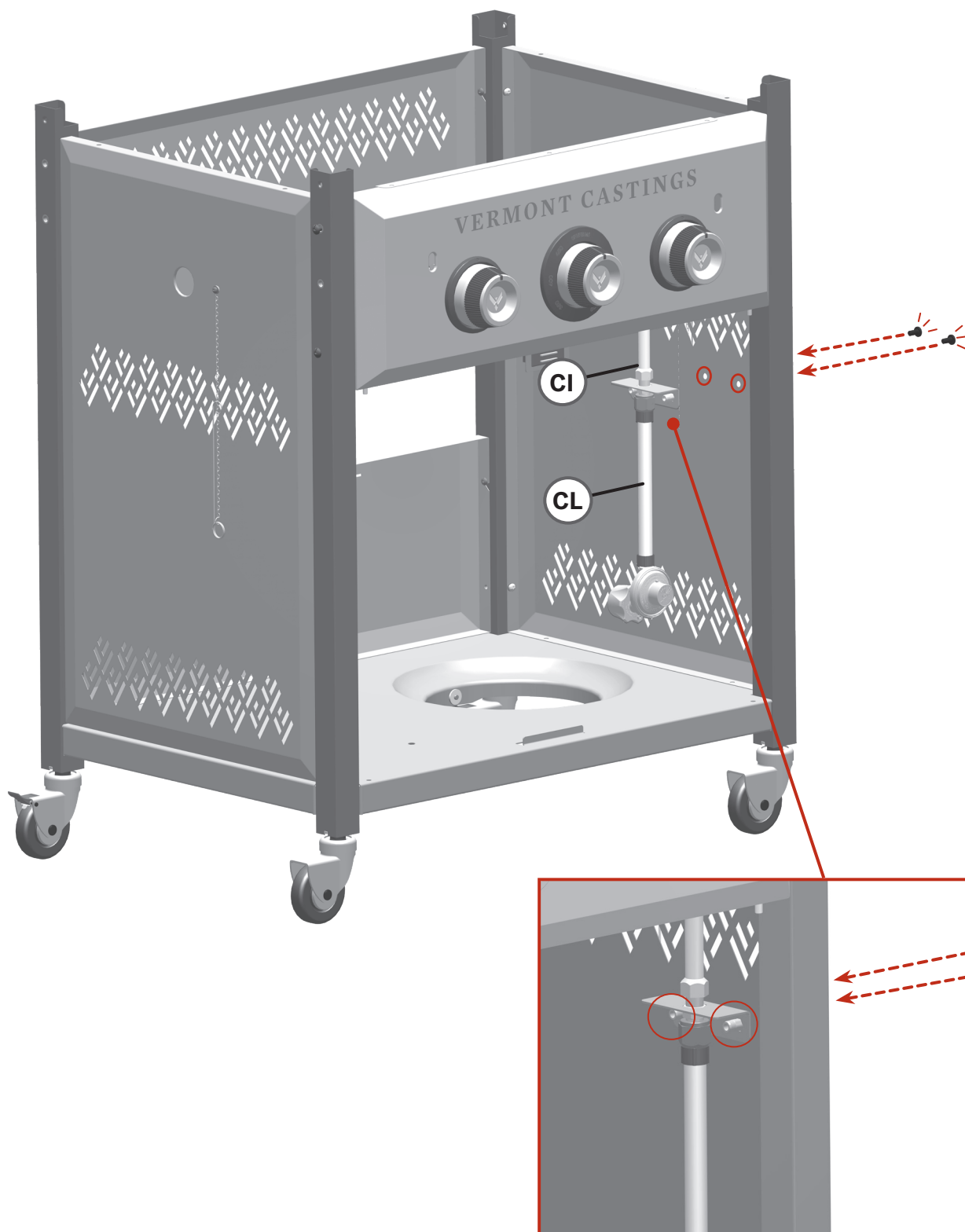
ASSEMBLER



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 9

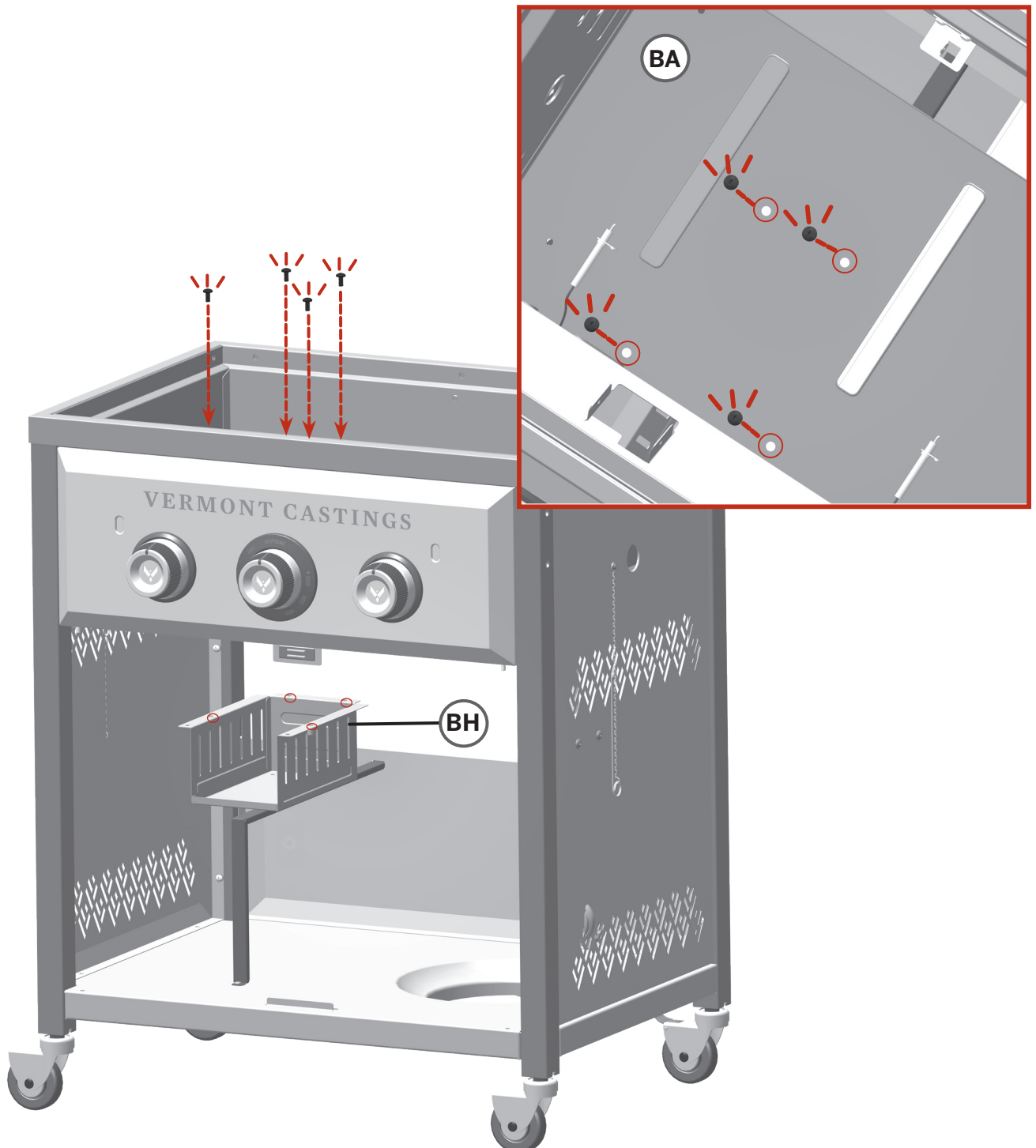
4 x2 





# ASSEMBLER

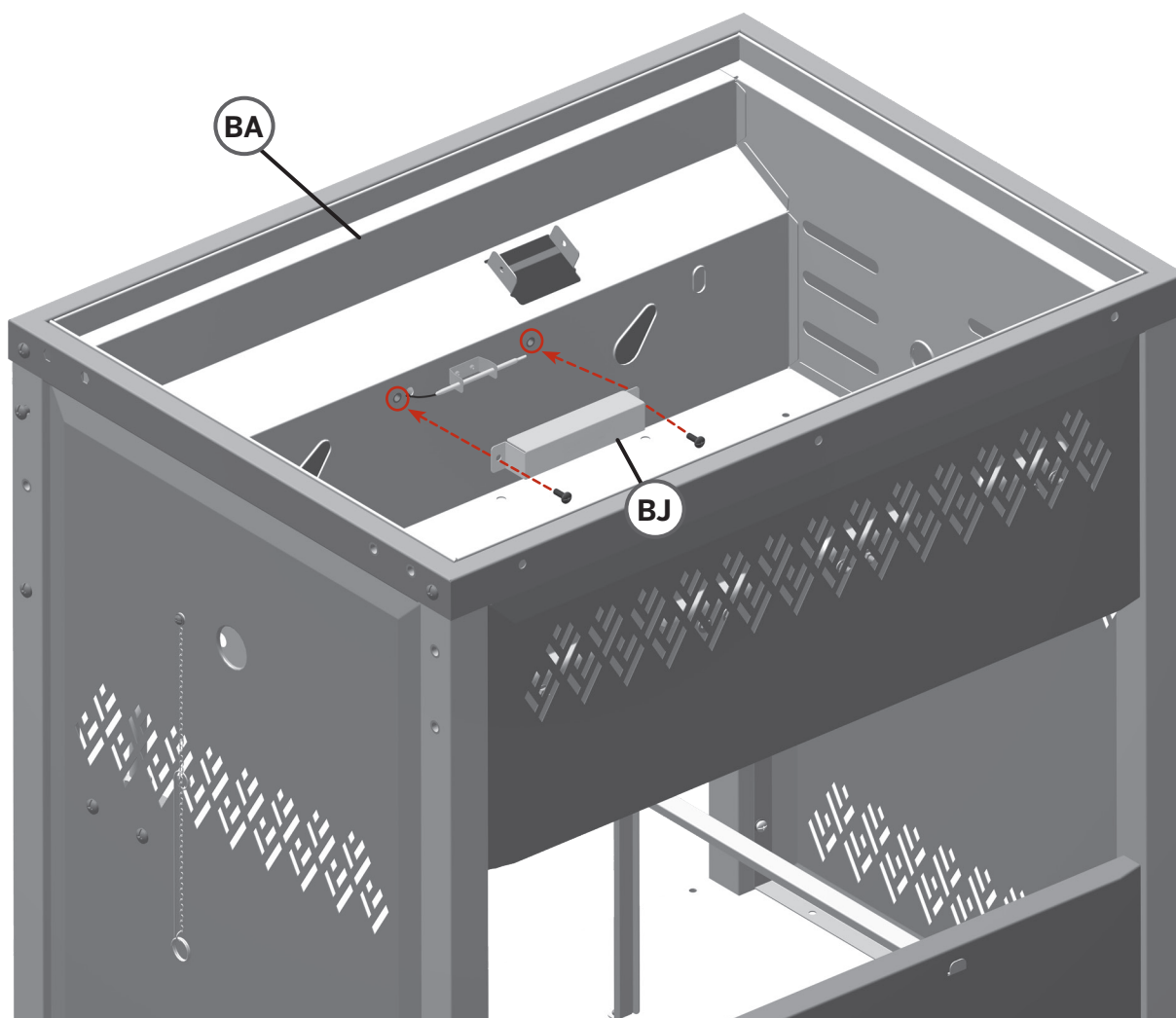
## ÉTAPE 10



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 11

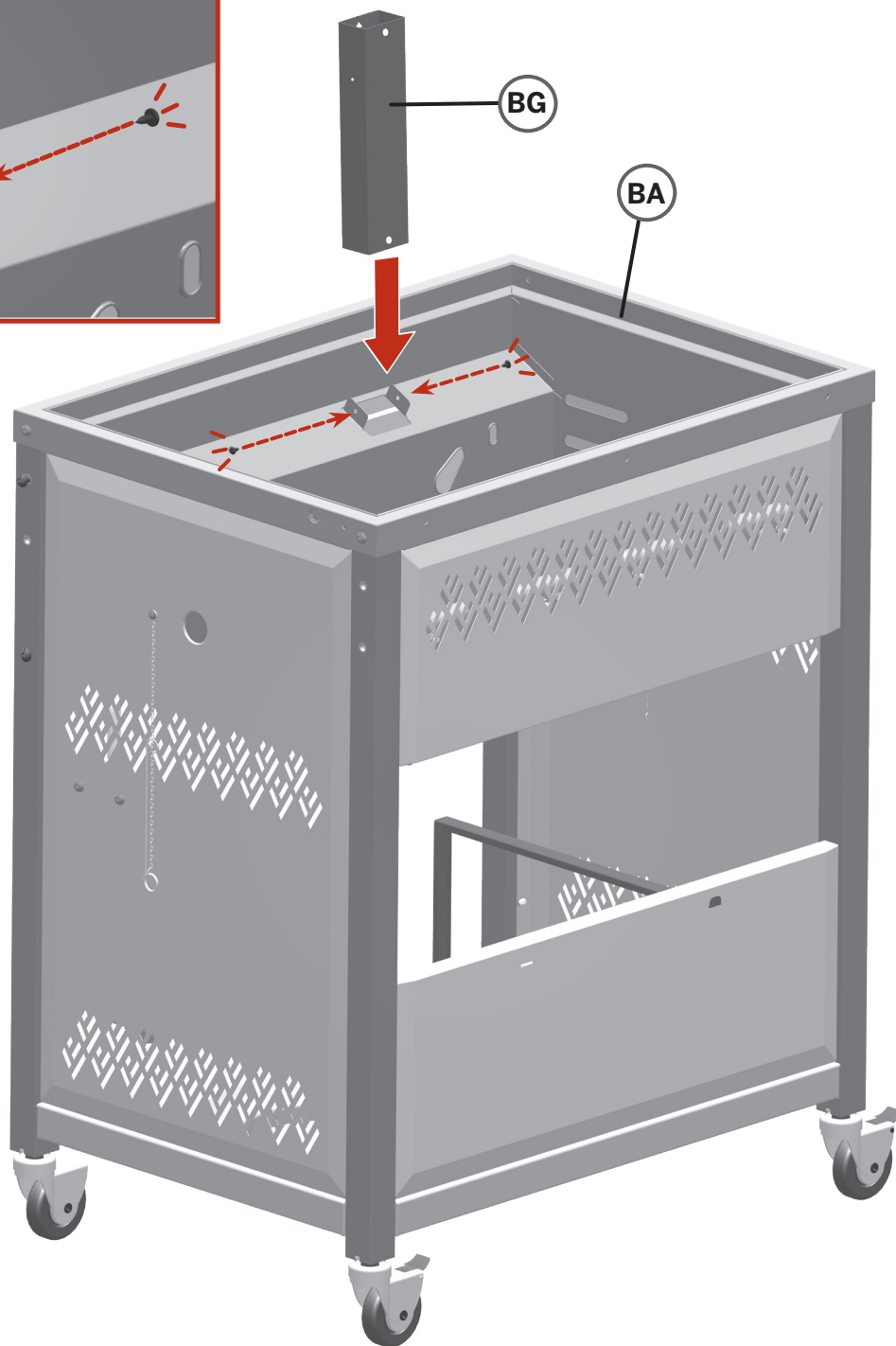
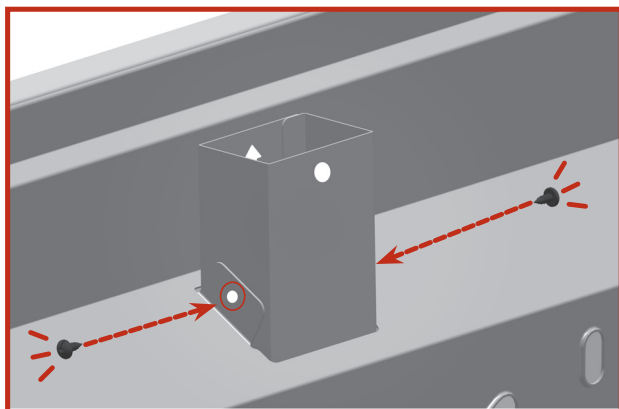
5 x2 



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 12

7 x2 



ASSEMBLER

# ASSEMBLER

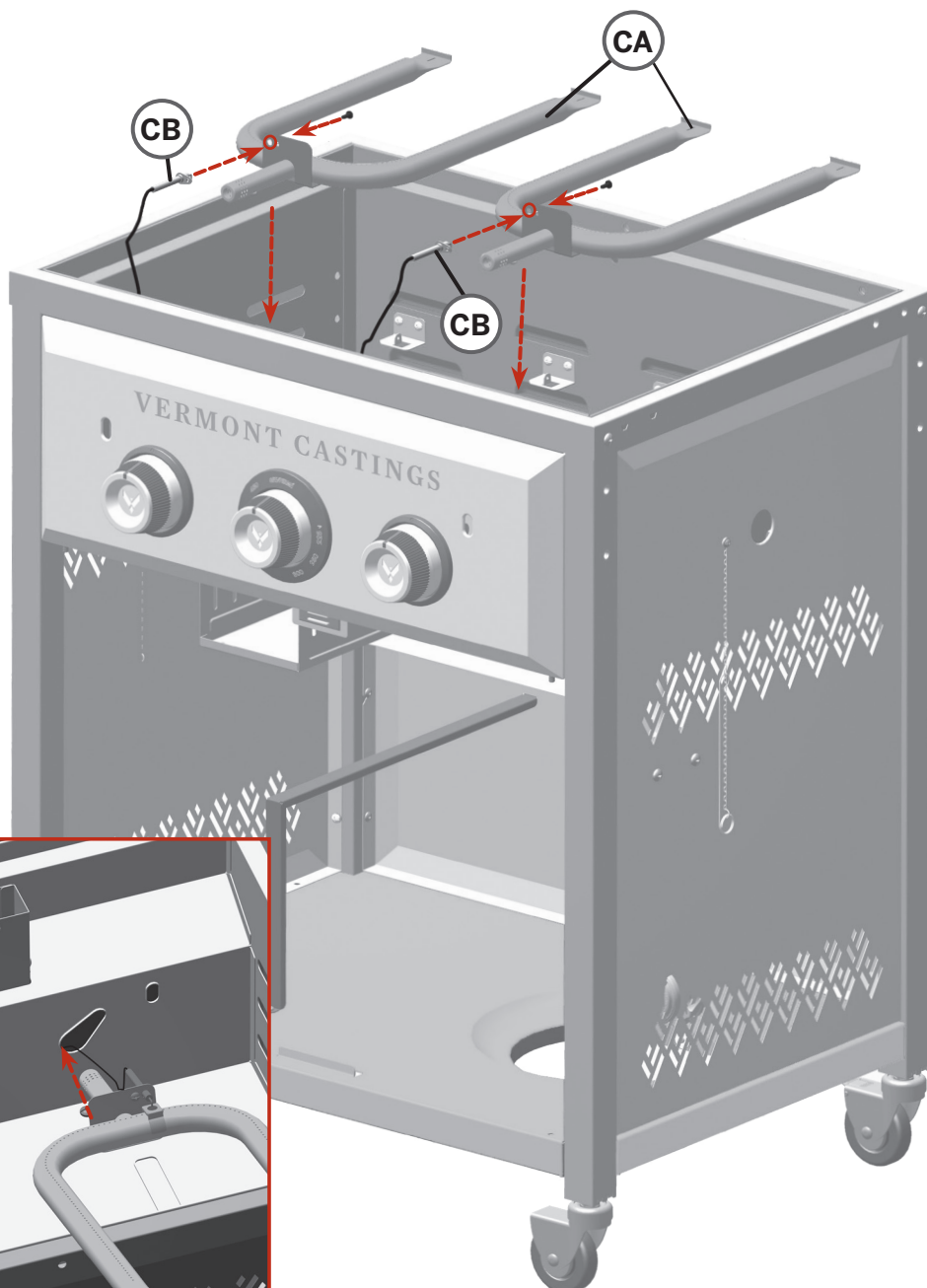
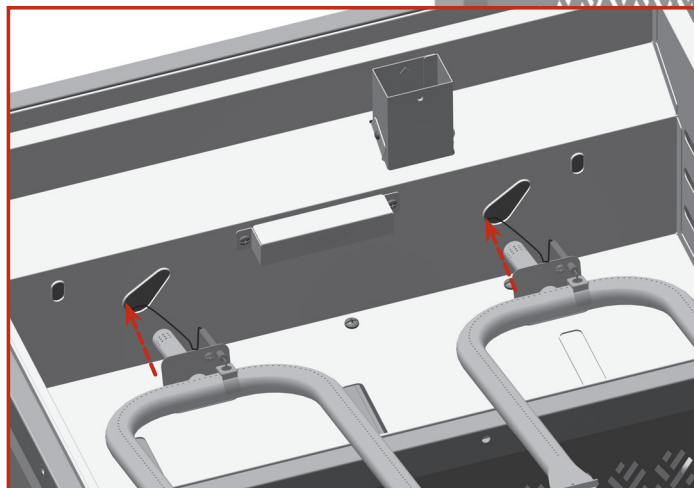
## ÉTAPE 13A

6 x2 

ASSEMBLER



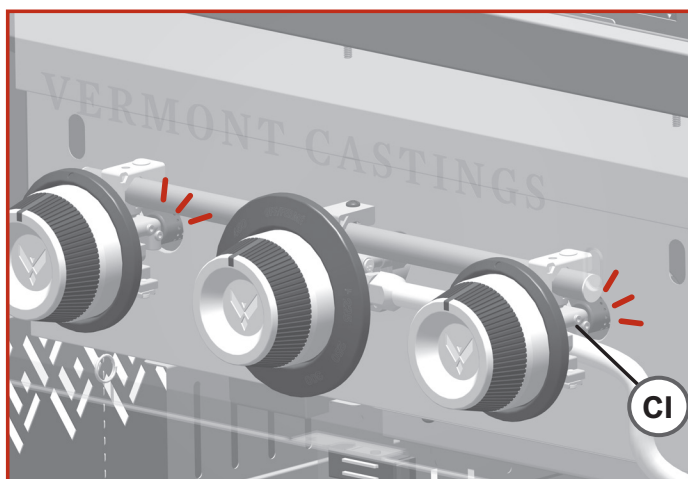
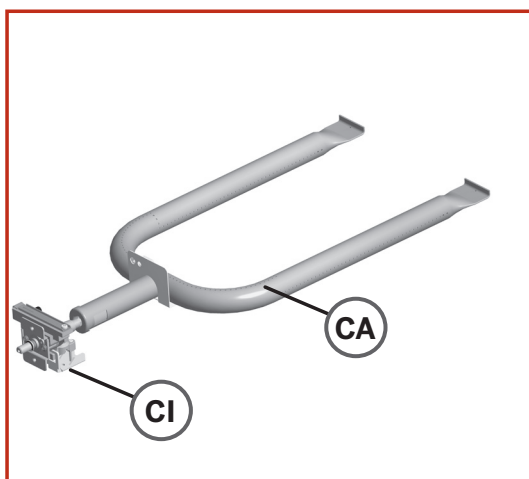
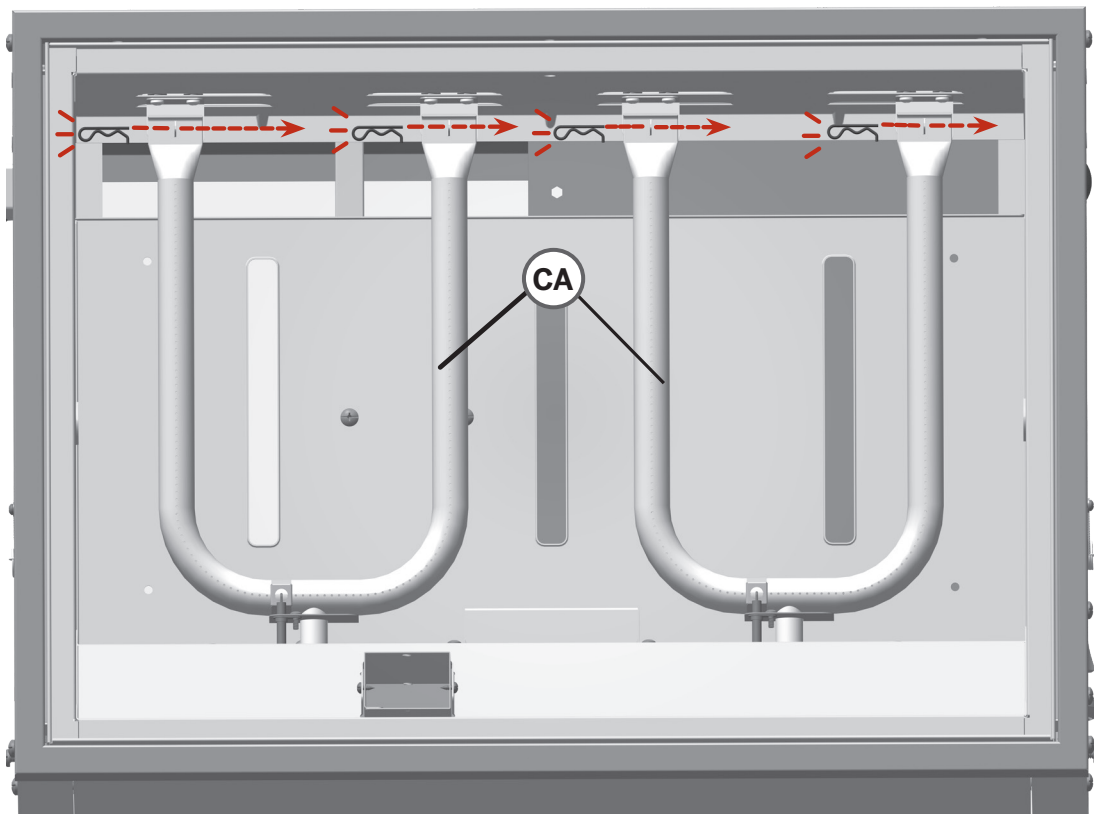
Insérez **jeu d'électrodes (CB)** par l'ouverture dans le joint du brûleur et assemblez-le comme indiqué.



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 13B

8 x4



Assurez-vous que le brûleur est bien fixé sur l'**ensemble collecteur (CI)** comme indiqué.

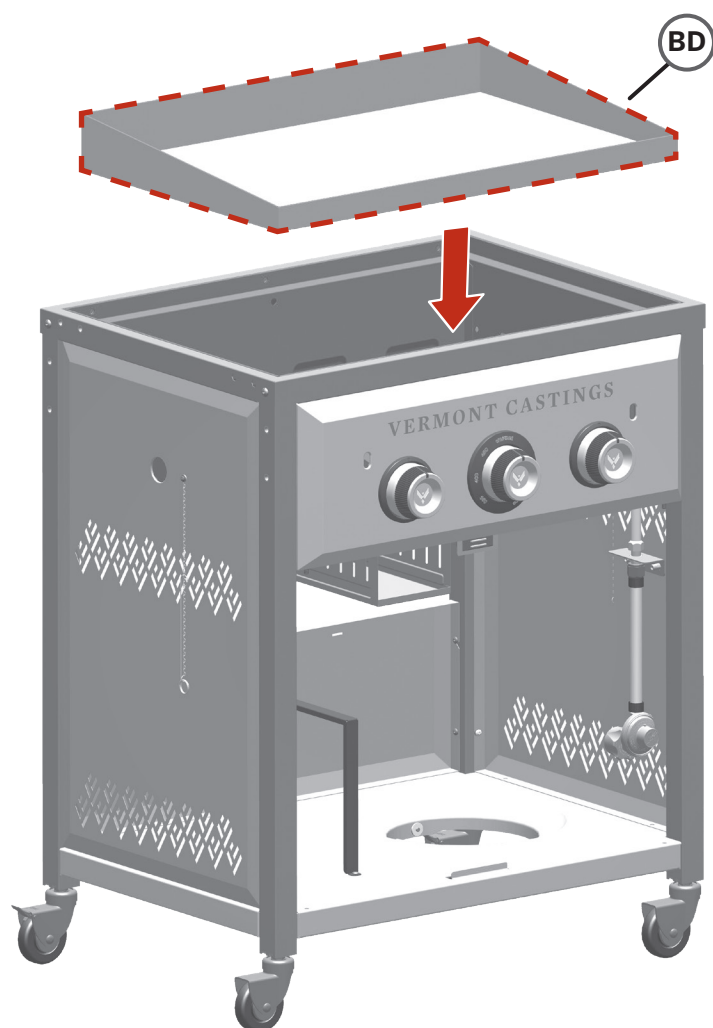


Connexion positive entre **vanne de collecteur (CI)** et **brûleur (CA)**.



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 14



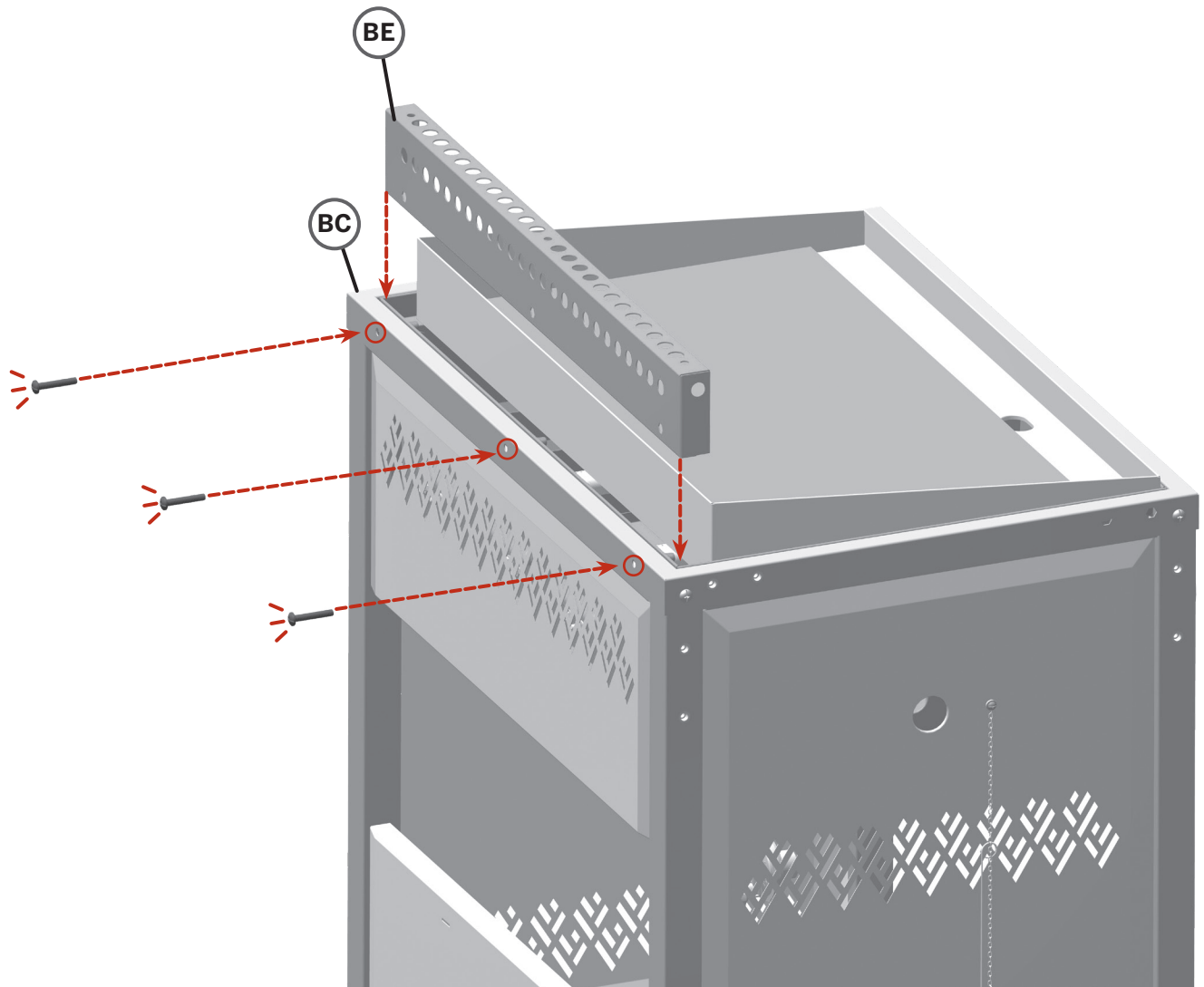
# ASSEMBLER

ÉTAPE 15

2 x3



VUE ARRIÈRE



ASSEMBLER

# ASSEMBLER

## ÉTAPE 16A

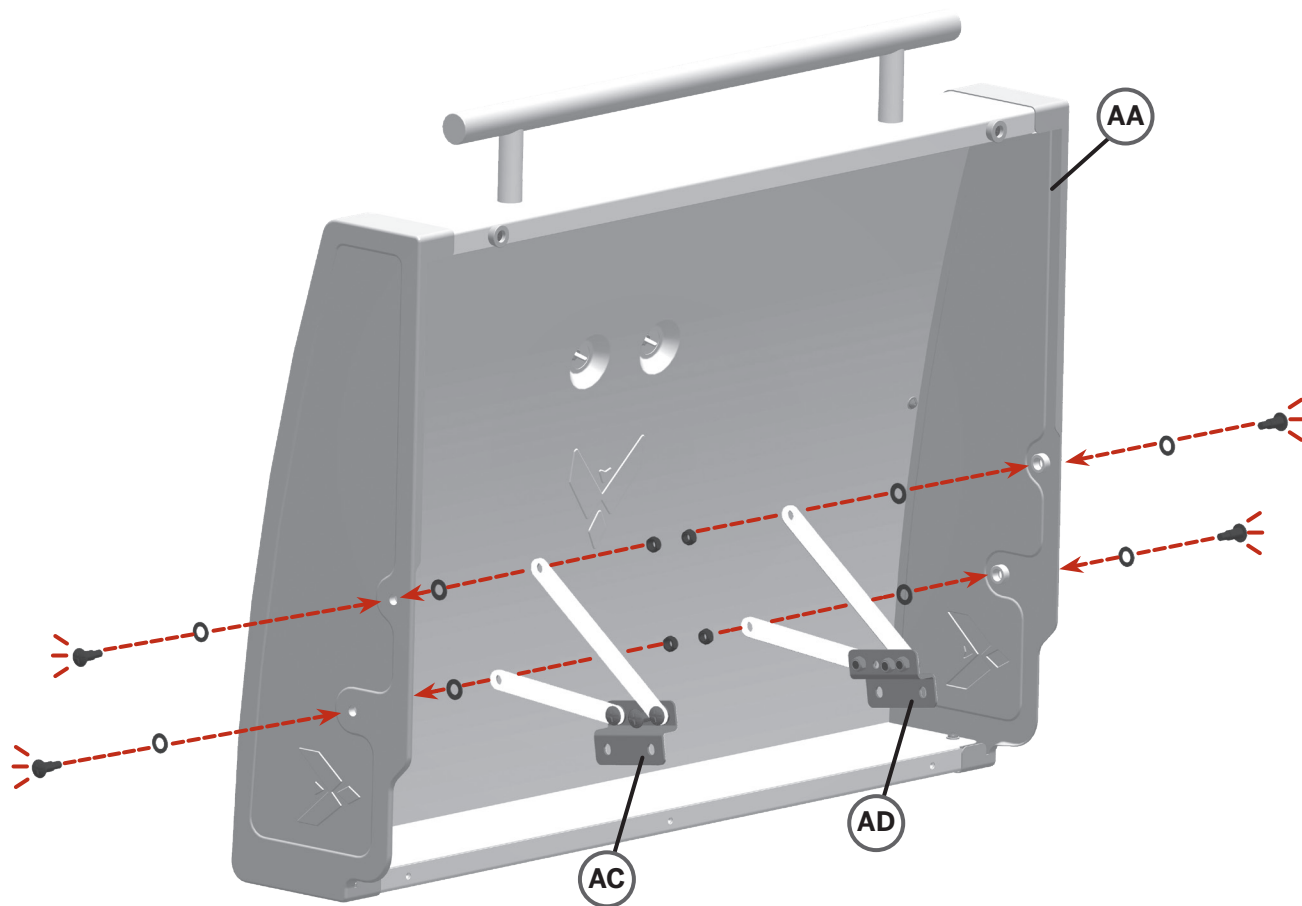
10 x8



11 x4



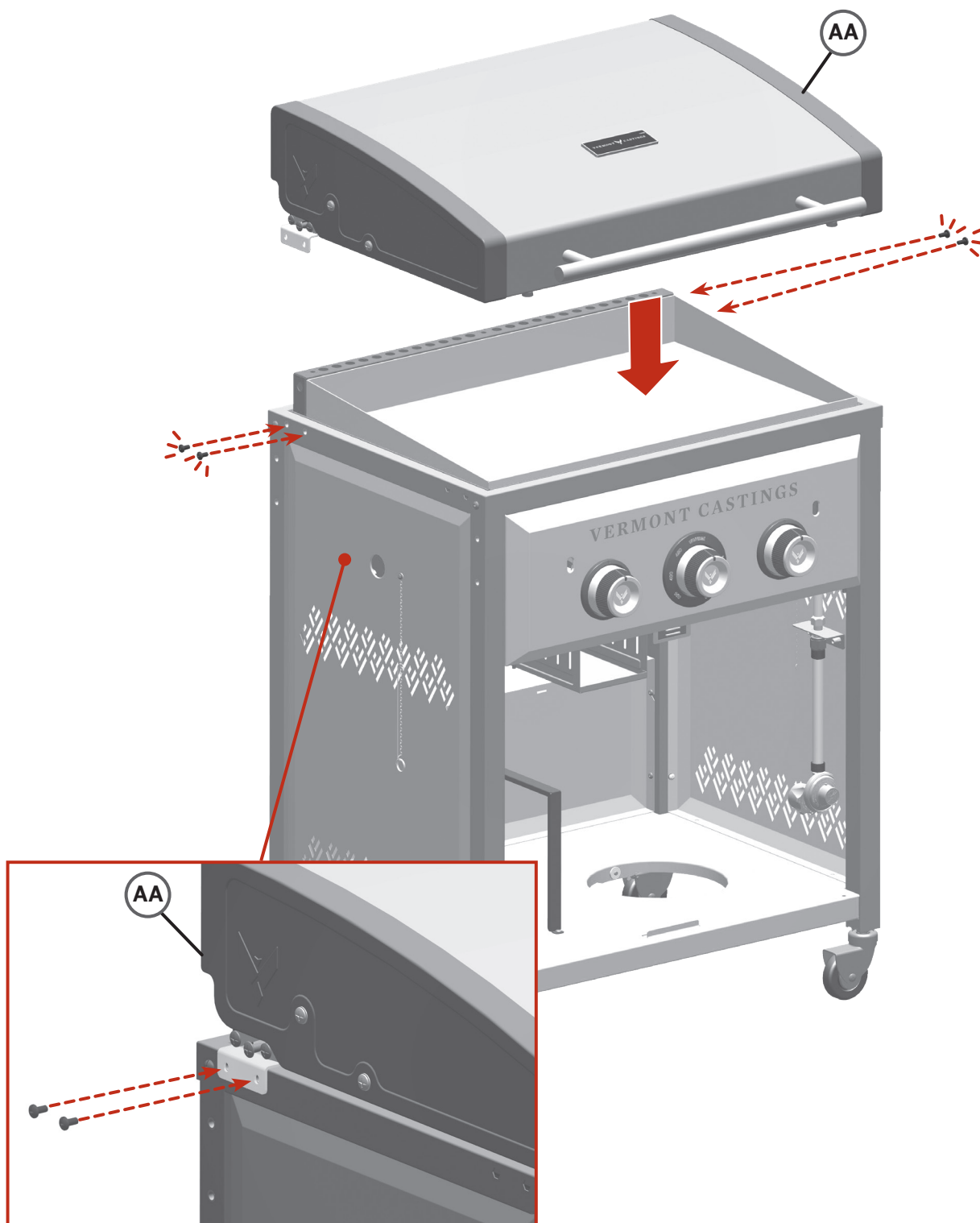
12 x4



# ASSEMBLER

ÉTAPE 16B

4 x4

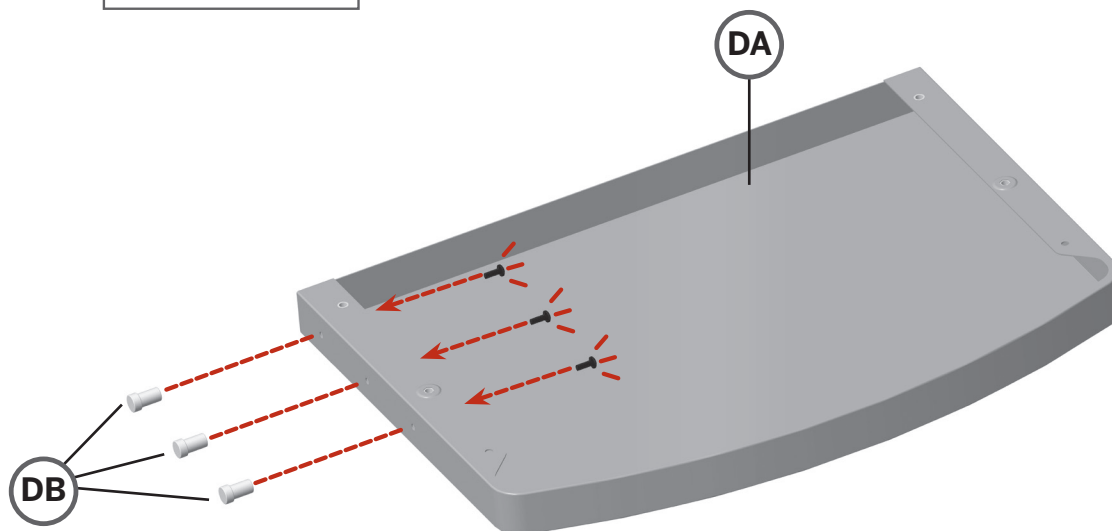


ASSEMBLER

# ASSEMBLER

## ÉTAPE 17A

5 x3

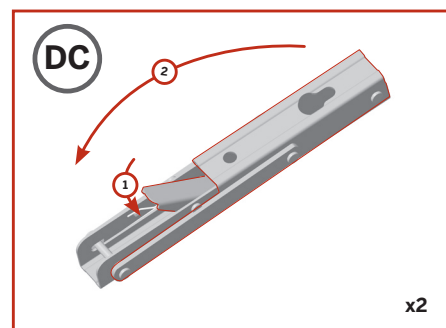
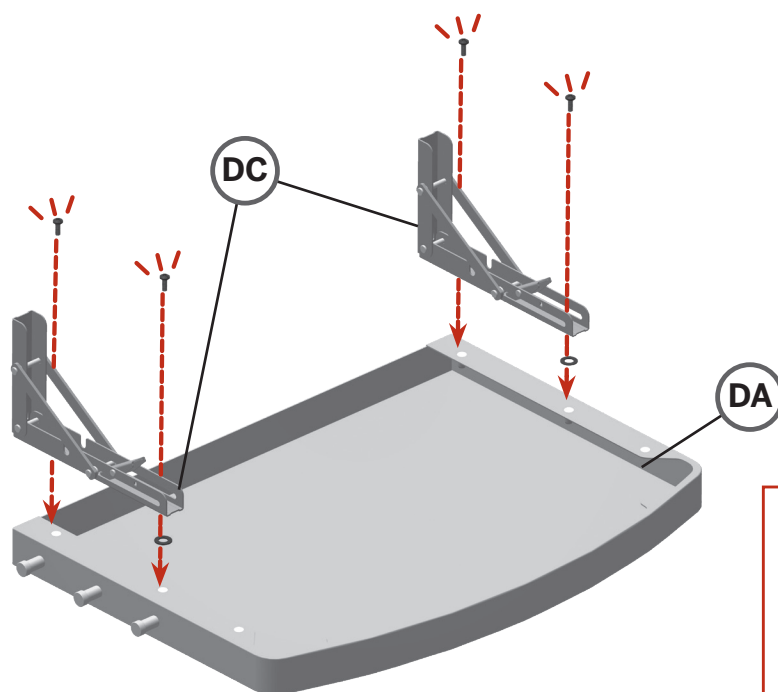


## ÉTAPE 17B

5 x4



10 x2

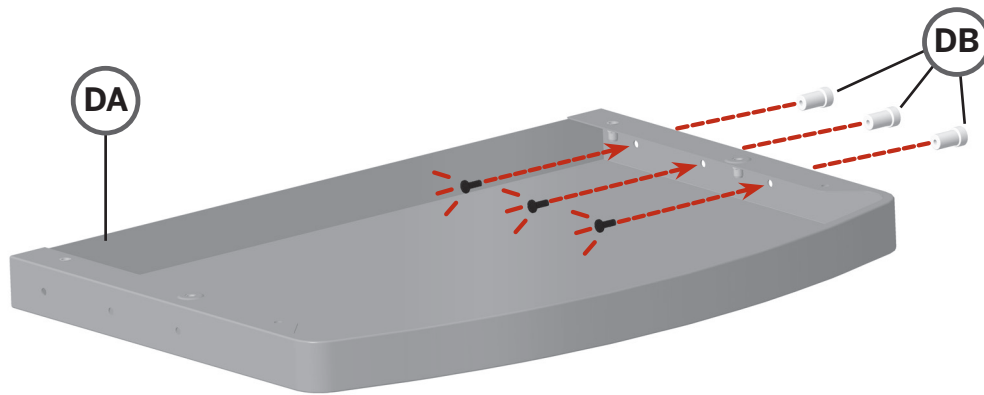




# ASSEMBLER

## ÉTAPE 18A

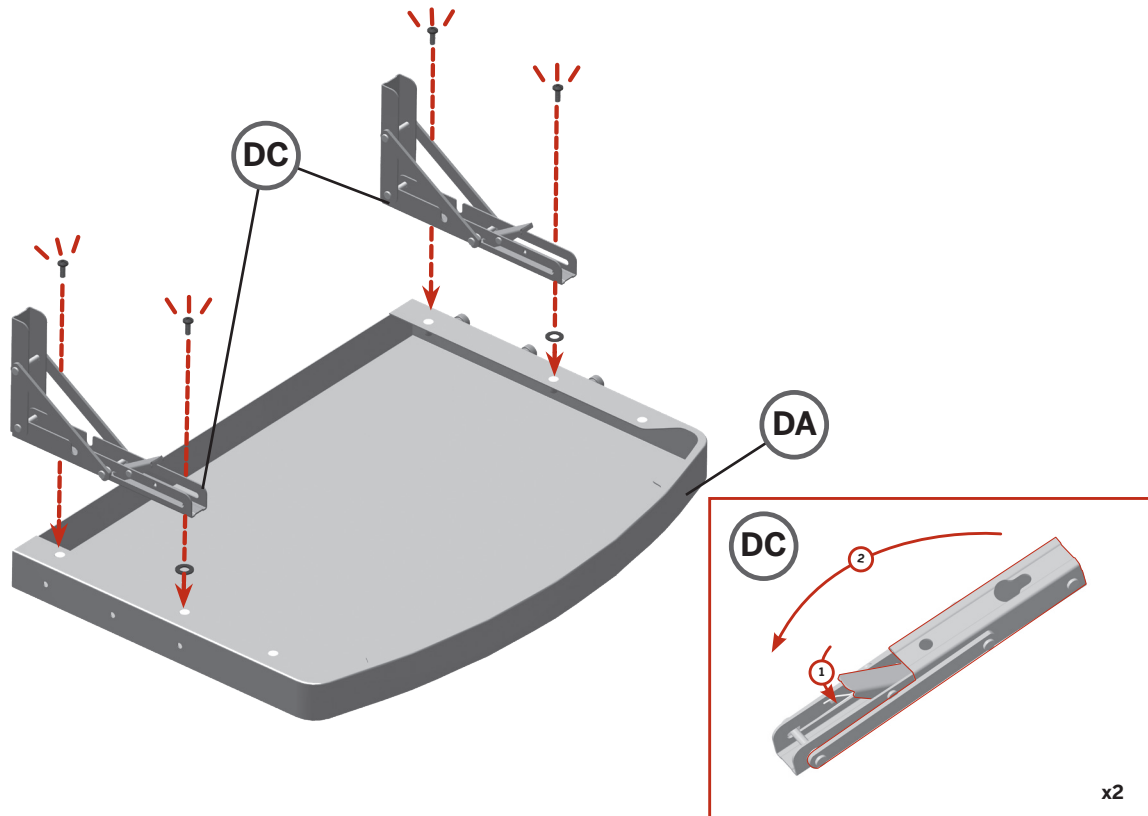
5 x3



## ÉTAPE 18B

5 x4

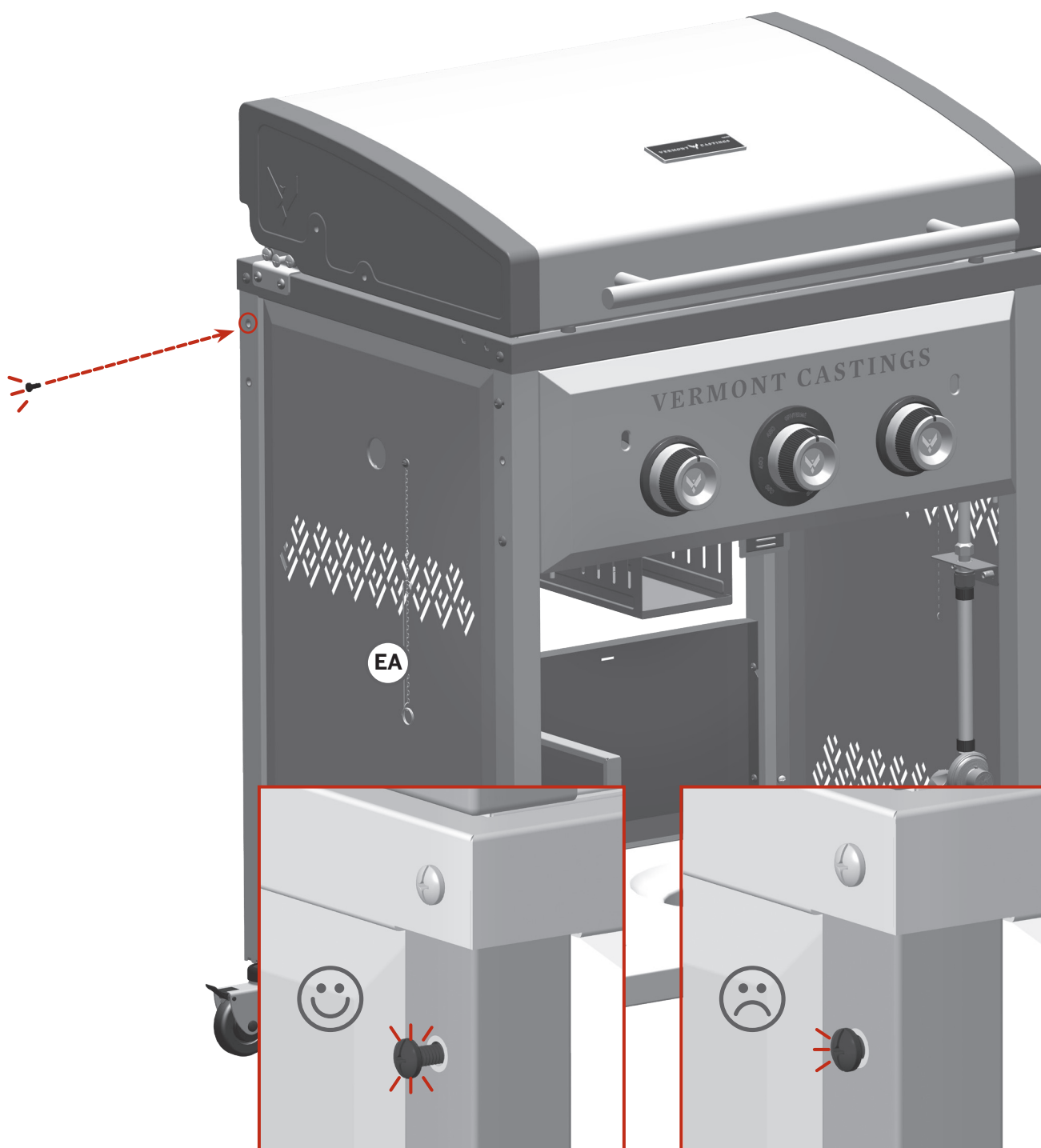
10 x2



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 19A

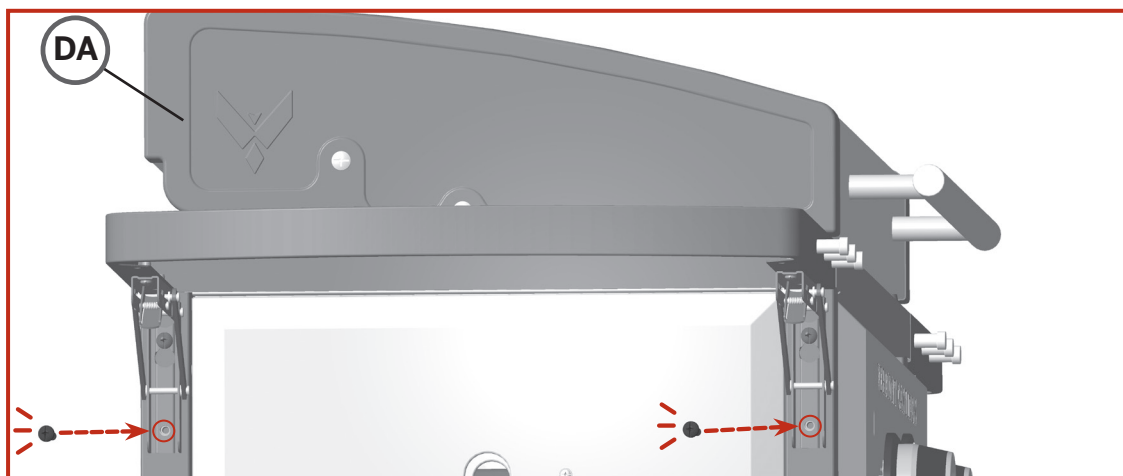
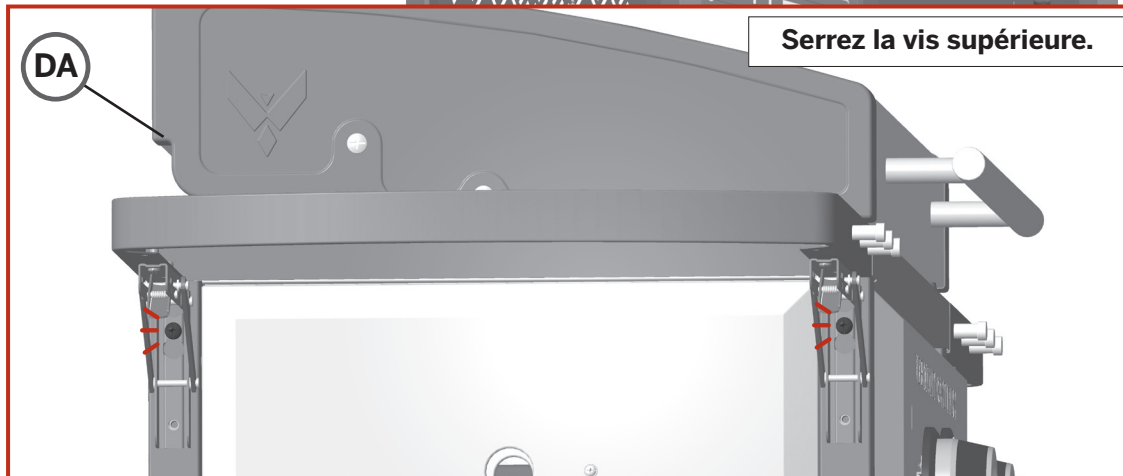
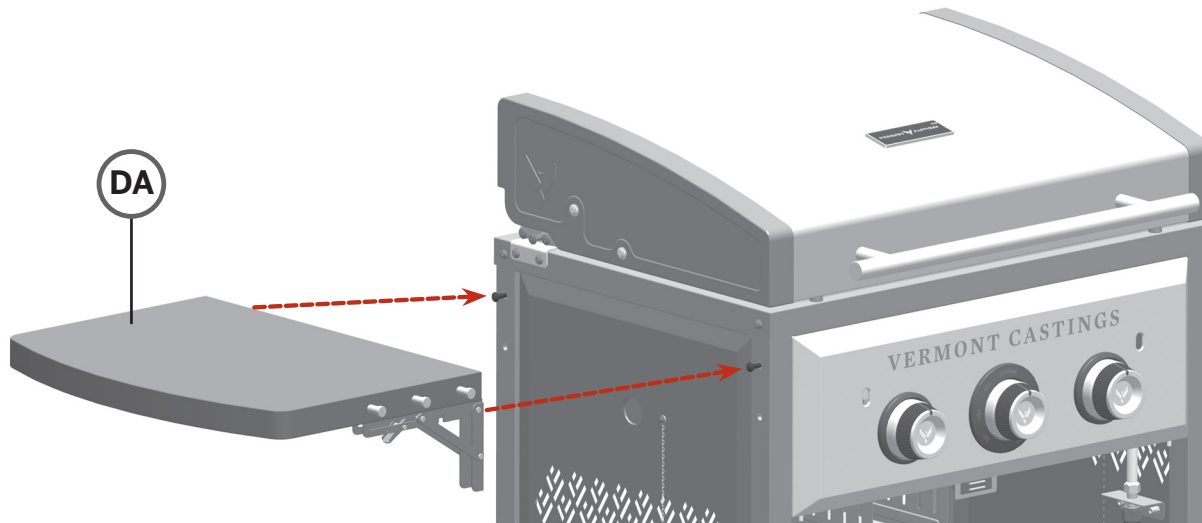
3 x1



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 19B

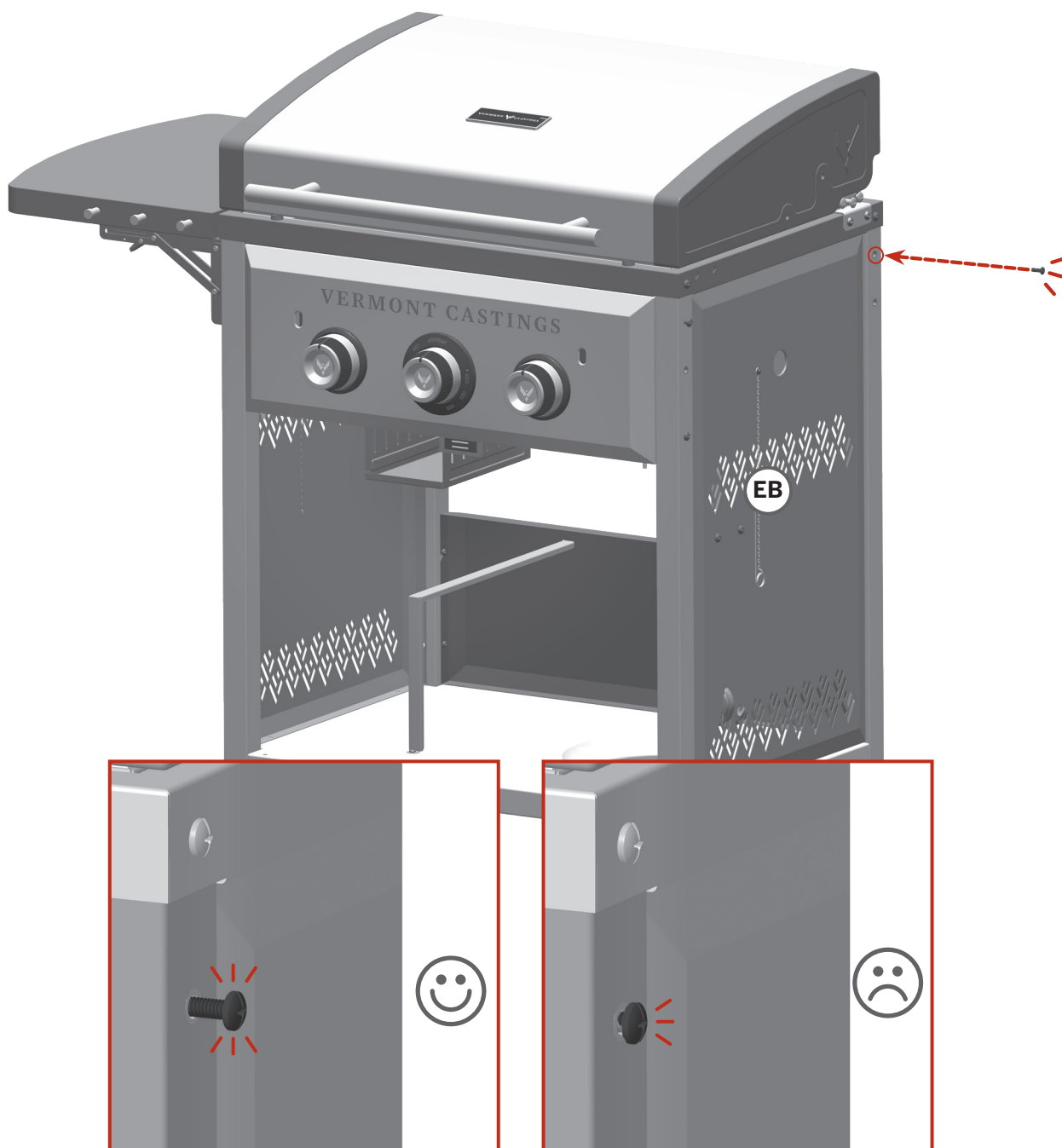
3 x2 



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 20A

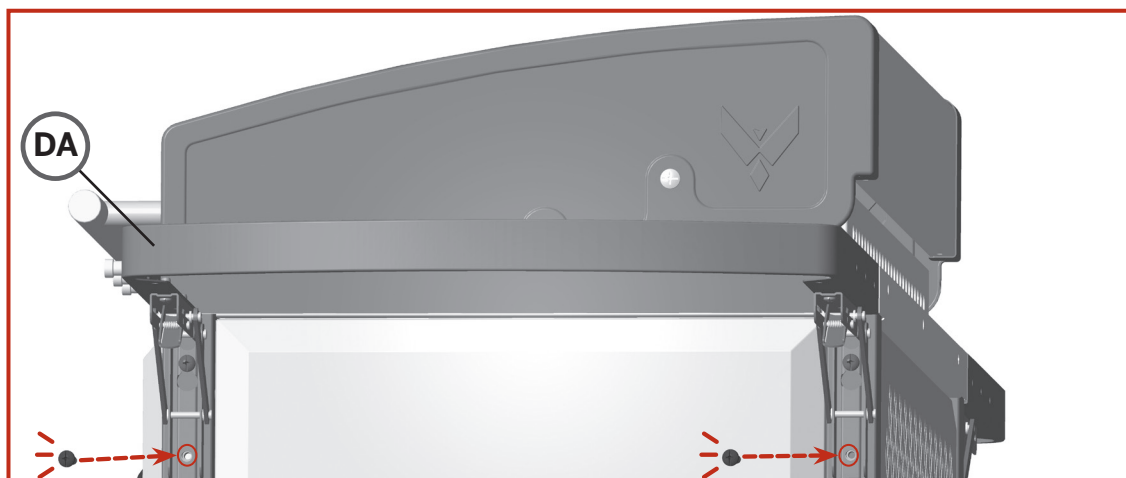
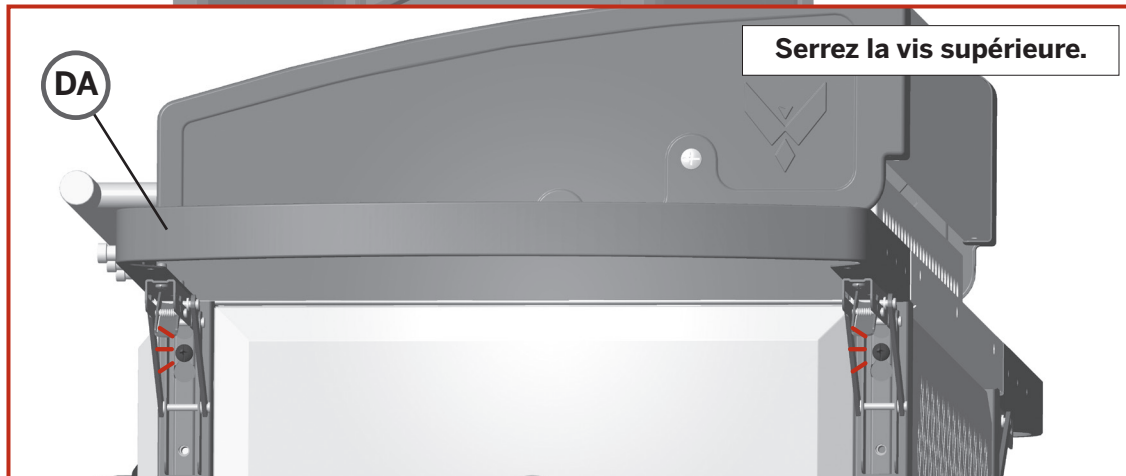
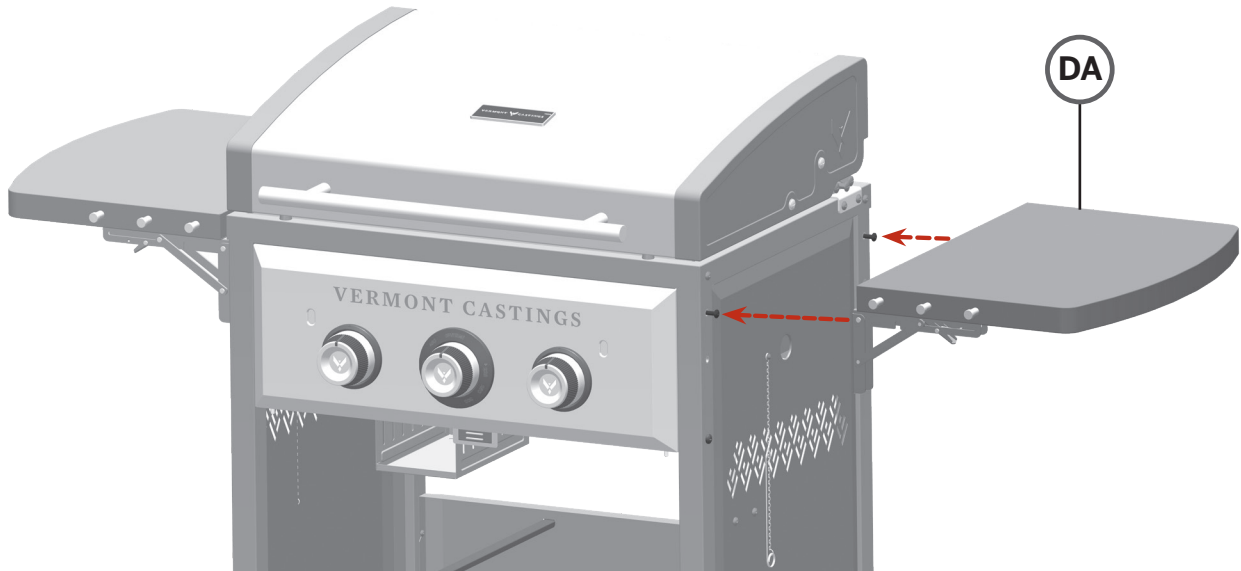
3 x1



# ASSEMBLER

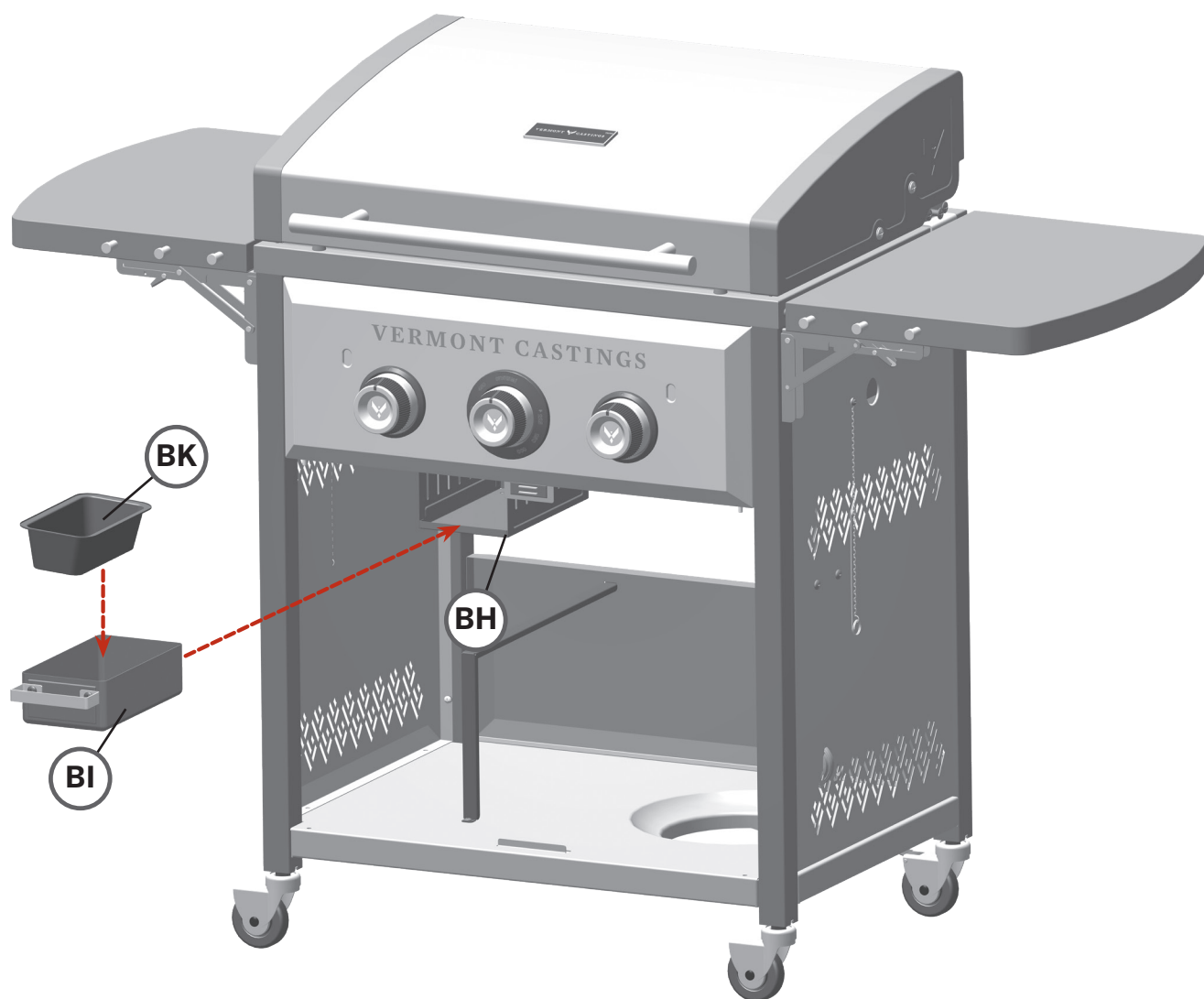
## ÉTAPE 20B

3 x2



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 21

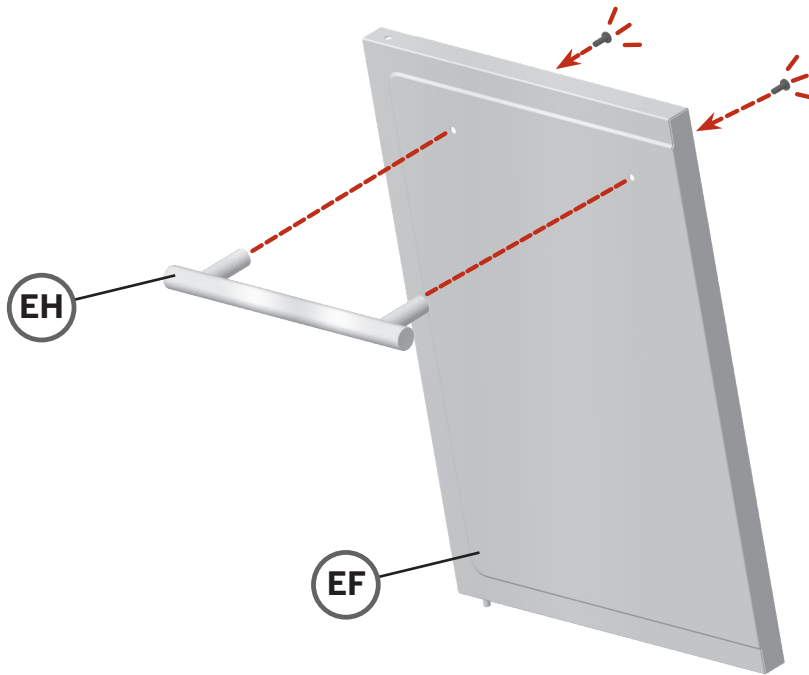




# ASSEMBLER

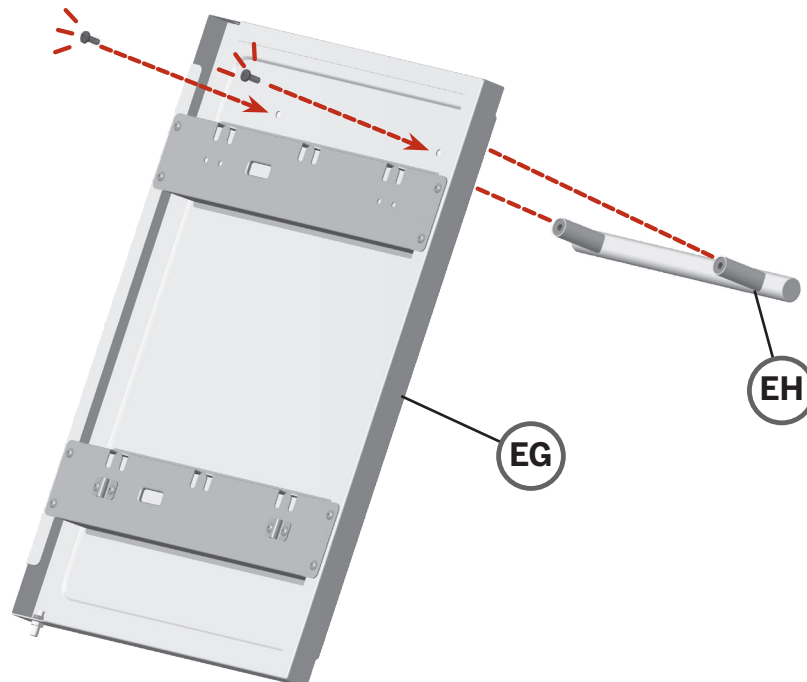
## ÉTAPE 22A

13 x2



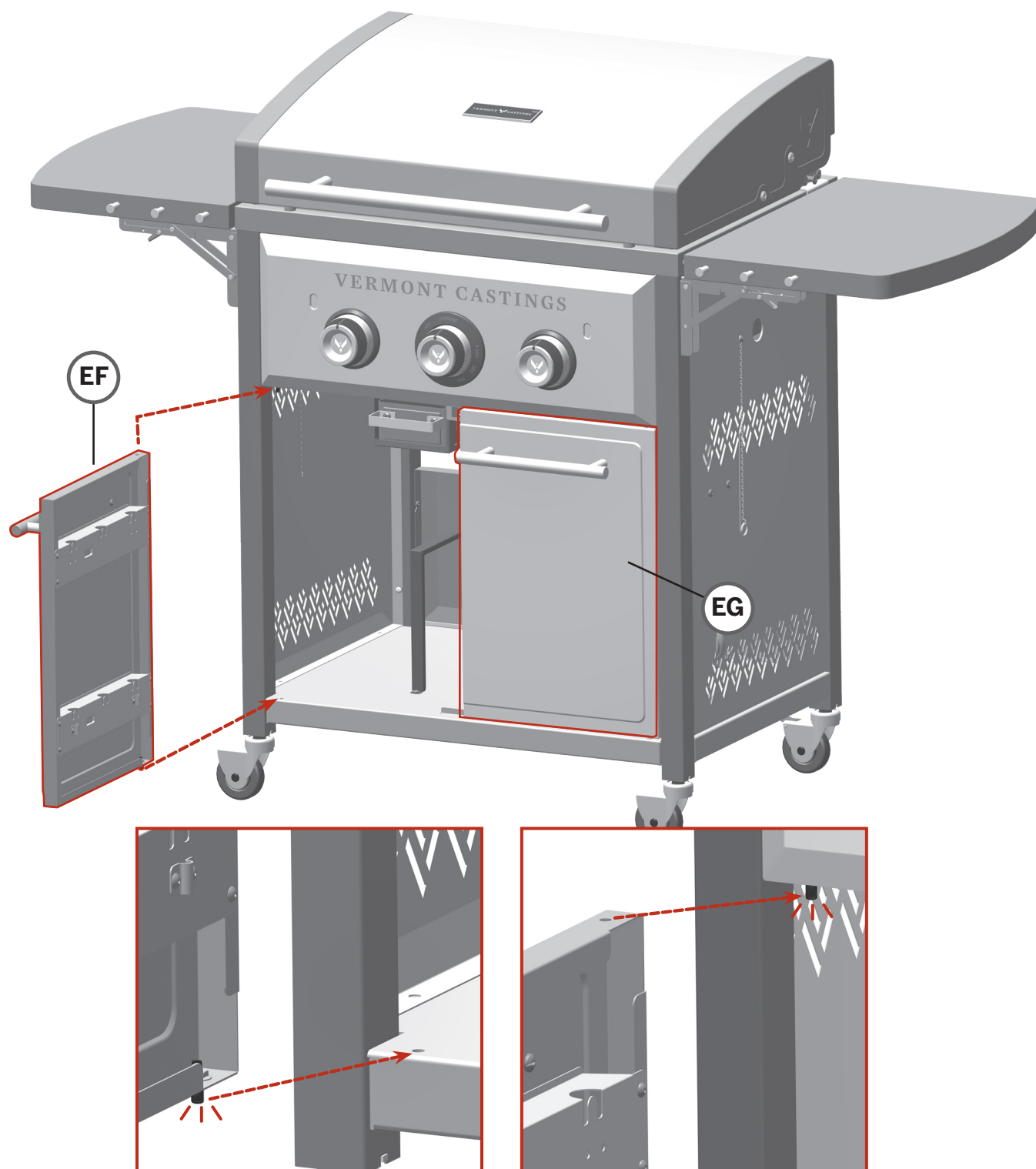
## ÉTAPE 22B

13 x2



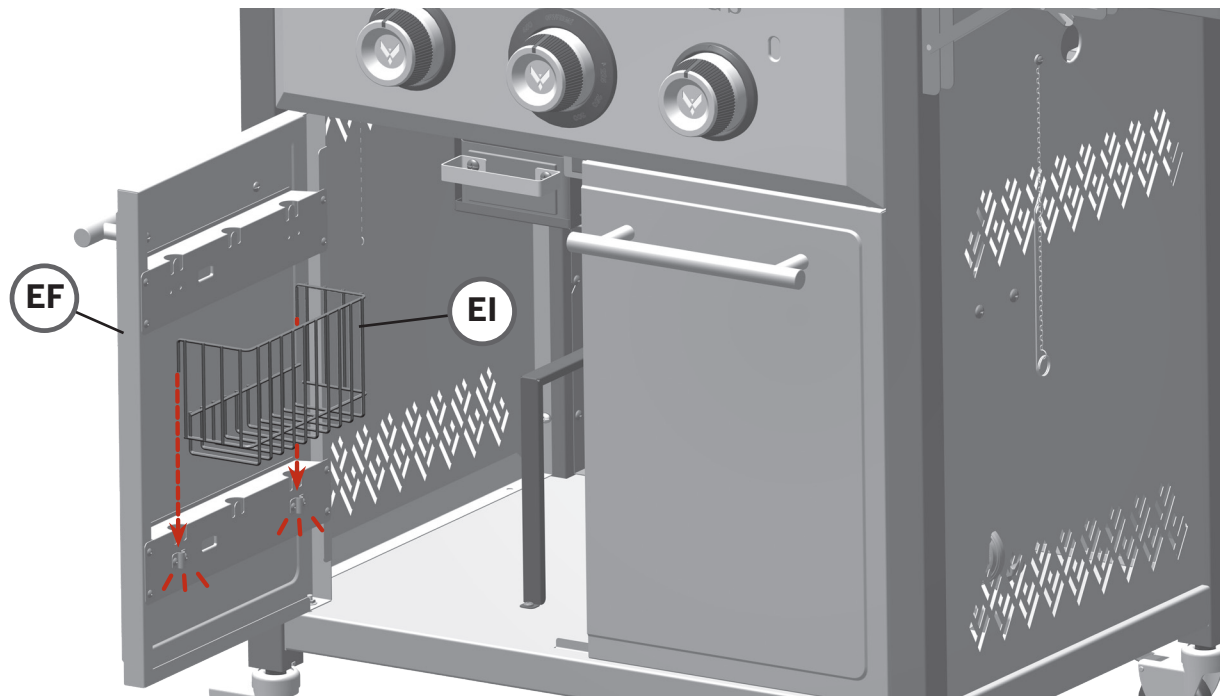
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 22C

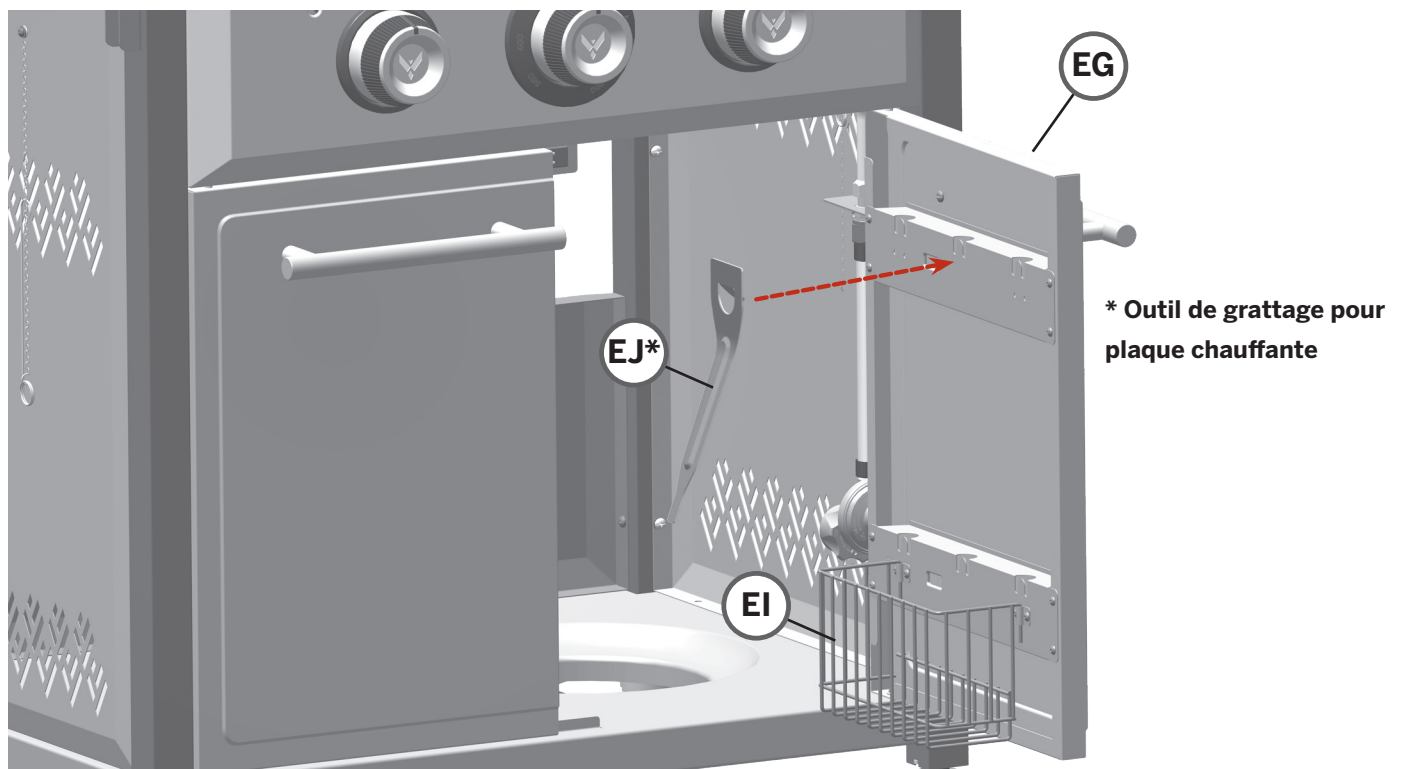


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 23A



## ÉTAPE 23B

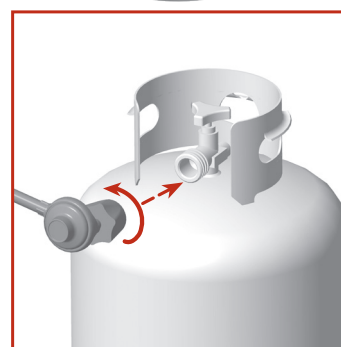
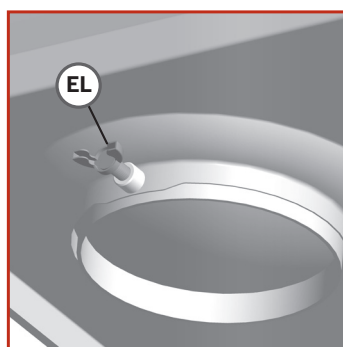
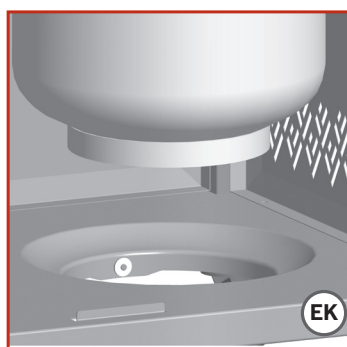
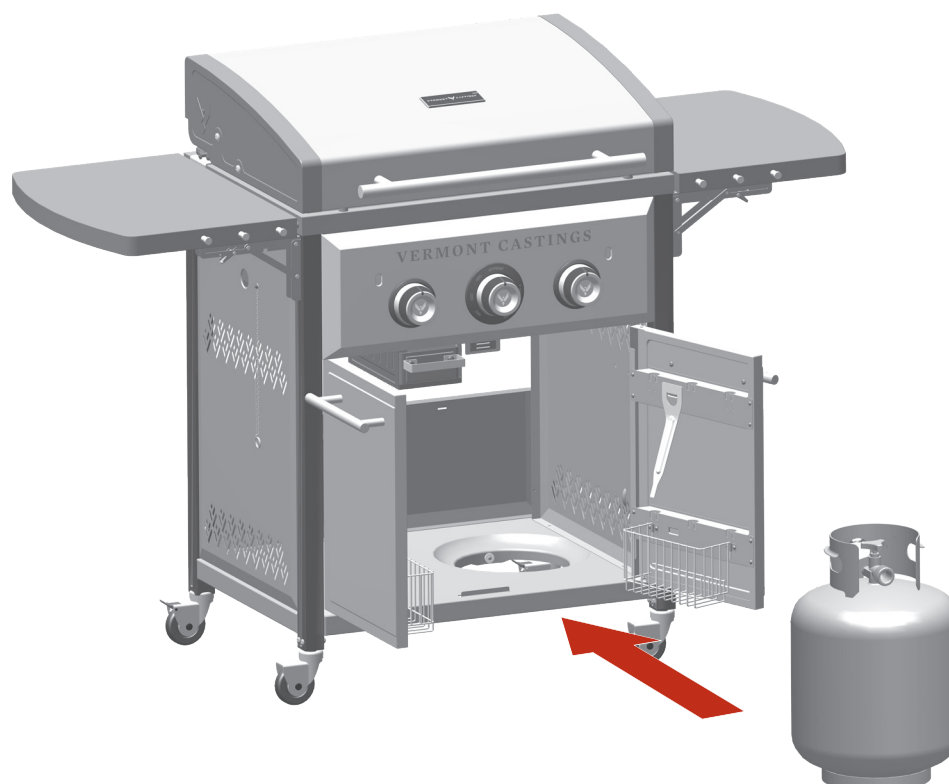


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 24



PASSEZ À L'ÉTAPE 25 SI VOUS ÊTES UN CLIENT  
DE CONVERSION AU GAZ NATUREL

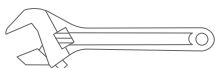


Vidéo de test d'étanchéité  
Scannez ce code QR.



# ASSEMBLER

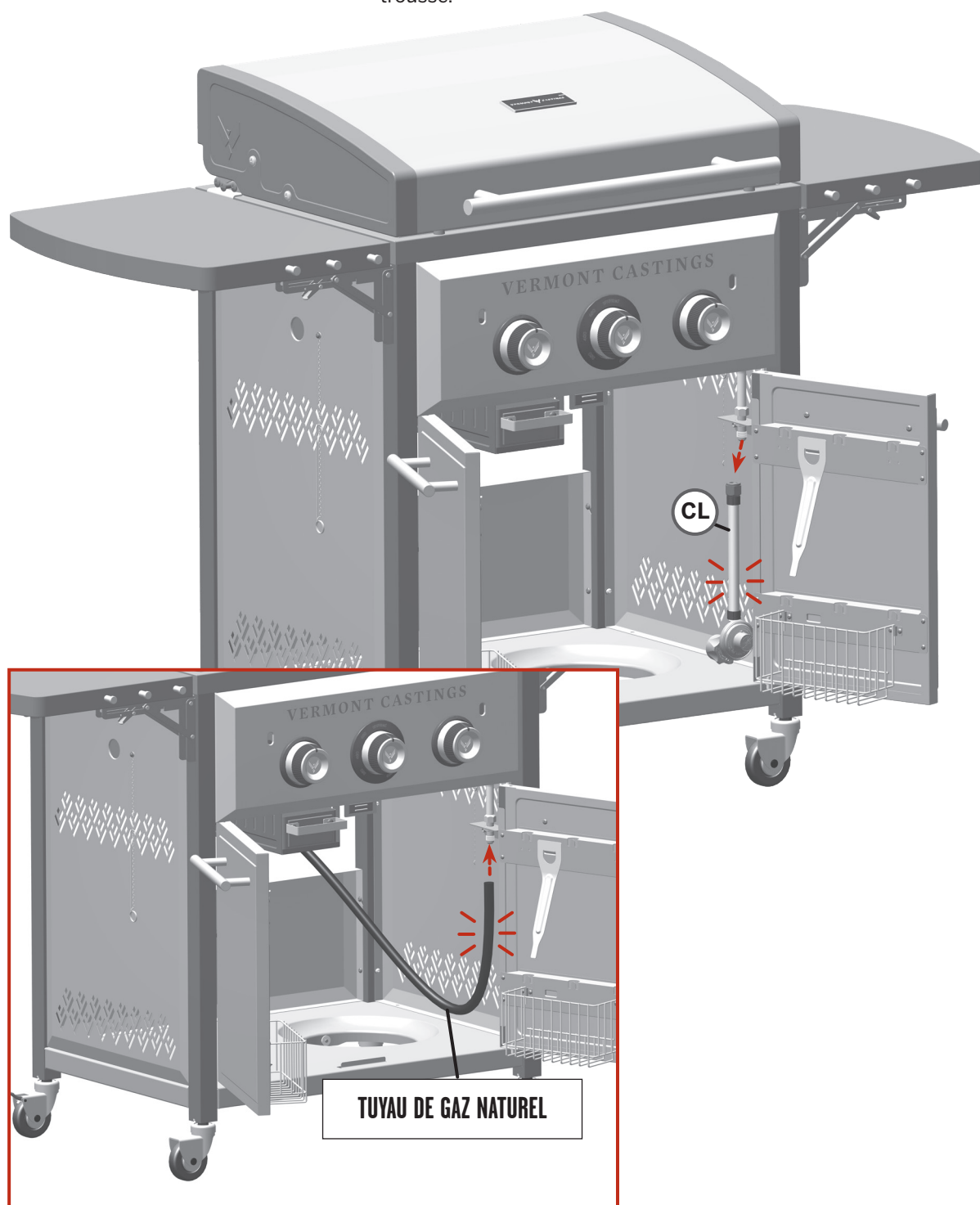
## ÉTAPE 25



Clé

**POUR LA CONVERSION AU GAZ NATUREL SEULEMENT, SUIVEZ LES CONSIGNES CI-APRÈS**

Vous aurez besoin du tuyau de gaz naturel inclus avec la **trousse de système de valve convertible (modèle 085-2261-4)** dans cette étape. Consultez l'**étape 4A** dans le manuel fourni avec cette trousse.

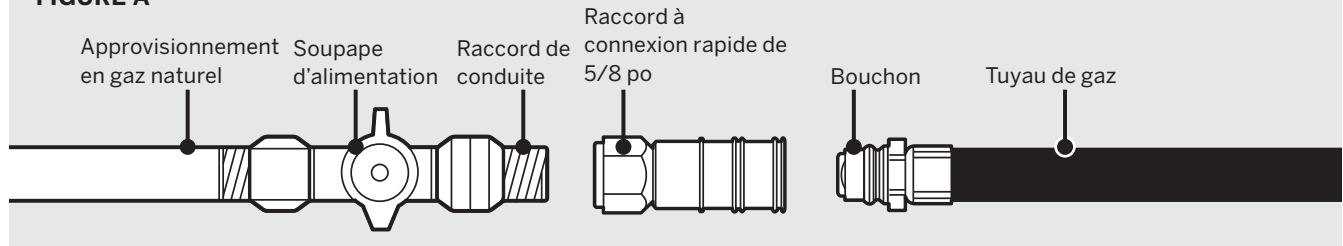


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 26 CONNEXION DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE. À LA SOURCE DE GAZ NATUREL.

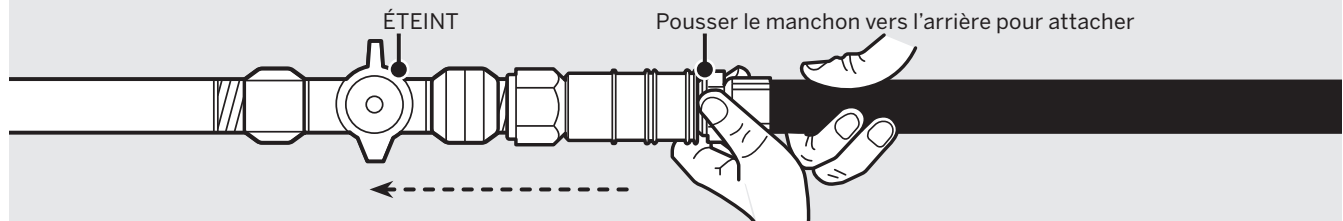
Enrobez le raccord du tuyau avec du ruban de téflon résistant aux gaz ou du ruban pour tuyau. Serrez le raccord à déconnexion rapide sur le raccord du tuyau qui mène à l'approvisionnement en gaz naturel (**FIGURE A**).

**FIGURE A**



Avec la vanne d'alimentation en gaz naturel en position « OFF » (fermée), connectez la conduite de gaz naturel au raccord à connexion rapide. Repoussez le manchon sur le raccord à connexion rapide (**FIGURE B**) et insérez la fiche jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant, verrouillant la fiche dans le raccord à connexion rapide. Assurez-vous de tester ces connexions par fuite avant de les utiliser.

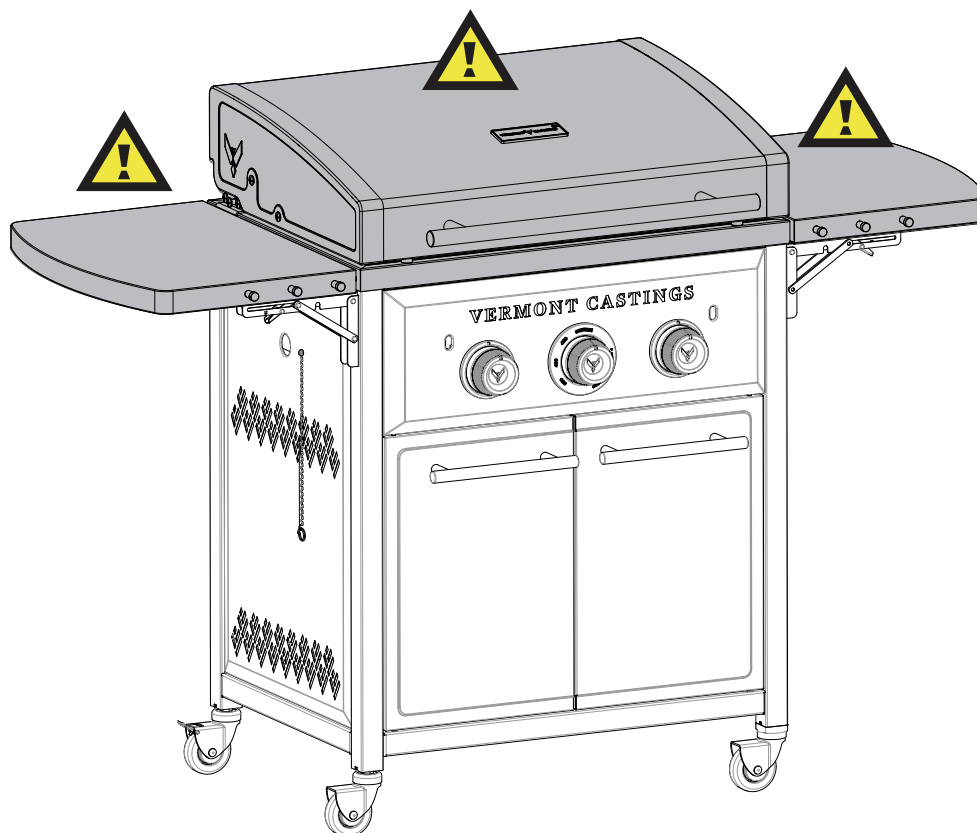
**FIGURE B**





# ASSEMBLER

 **AVERTISSEMENT!**  
**SURFACES CHAUDES.**



**AVERTISSEMENT : LES SURFACES EXTÉRIEURES DEVIENDRONT TRÈS CHAUDES. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION ISOLANTS LORSQUE VOUS UTILISEZ LA PLAQUE CHAUFFANTE.**

- GARDEZ L'ARTICLE À L'ÉCART DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES.
- ÉLOIGNEZ LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DE COMPAGNIE DE CE PLAQUE CHAUFFANTE AU GAZ.
- ÉVITEZ LES SITUATIONS DANGEREUSES : NE LAISSEZ PAS VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE SANS SURVEILLANCE EN COURS D'UTILISATION.



Vidéo de démarrage rapide  
Scannez ce code QR.



# AVANT DE COMMENCER

NE PRENEZ PAS DE RISQUES, LISEZ LE GUIDE D'UTILISATION. SAVOIR COMMENT FONCTIONNE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE EST LA CLÉ POUR L'UTILISER EN TOUTE SÉCURITÉ.









VERMONT  
CASTINGS<sup>TM</sup><sub>MC</sub>



COMMUNIQUEZ AVEC NOUS AU 1 844 586-4660  
[WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM](http://WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM)