



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

BARBECUE AU PROPANE AVEC  
TEMPASSURED TECHNOLOGY<sup>MC</sup>

## MANUEL D'UTILISATION

VOS COMMENTAIRES SONT IMPORTANTS POUR NOUS  
PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN ÉCRIVANT UN  
COMMENTAIRE SUR

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





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

Fondée en 1975, Vermont Castings<sup>MD</sup> a toujours représenté un engagement sans compromis envers un savoir-faire de qualité et un design significatif.

Illuminée par la passion, 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.

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



# PREMIERS PAS

VERMONT CASTINGS<sup>MC</sup>

3

Assurez-vous de connaître et de comprendre les bases d'une utilisation et d'une installation en toute sécurité.

BIENVENUE	2
CARACTÉRISTIQUES	4
BESOIN DE CONNAÎTRE LA SÉCURITÉ	5
INSTALLATION	7

## GRILLER COMME UN PRO

Chaque barbecue est différent. Bénéficiez de nos conseils sur les meilleures pratiques d'utilisation de votre barbecue afin de toujours bénéficier d'une performance optimale.

FONCTIONNEMENT — INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	13
RÉSoudre LES PROBLÈMES D'ALLUMAGE	18
CONSEILS ET BONNES PRATIQUES	20
GUIDE DES GRILLADES	21
MÉTHODES DE CUISSON	22

## PRENDRE SOIN DE VOTRE BARBECUE

L'entretien et la performance vont de pair. Si vous prenez la responsabilité d'entretenir votre barbecue, il fonctionnera pendant des années à venir.

NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE	23
-----------------------------	----

## SERVICE À LA CLIENTÈLE

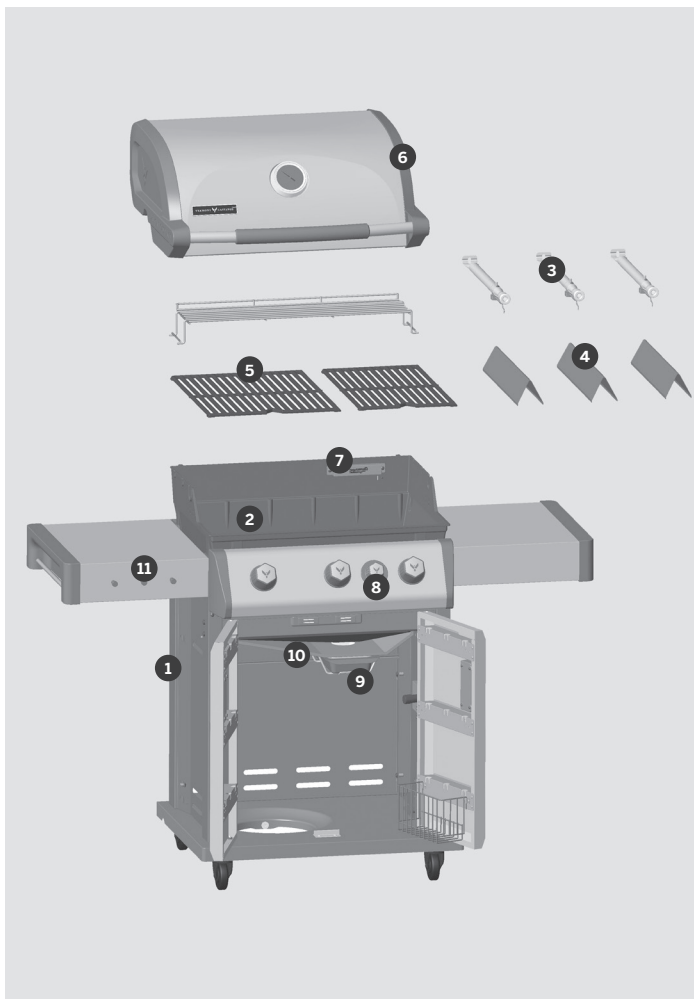
Si vous rencontrez des problèmes, ce guide est votre premier arrêt pour obtenir les réponses dont vous avez besoin.

DÉPANNAGE	26
AVERTISSEMENT	28
RÉPARATION	29
GARANTIE	30



# PROMESSE DE VC

Soigneusement conçu et construit, la promesse de VC est notre engagement à offrir une expérience de barbecue exceptionnelle, à chaque fois.



## FABRIQUÉ POUR LONGUE DURÉE

1. Cadre en acier robuste
2. Boîte de cuisson en aluminium moulé sous pression
3. Brûleurs en acier inoxydable 304
4. Plaques chauffantes de gros calibre
5. Grille de cuisson en fonte émaillée en porcelaine

## PERFORMANCE PERFECTIONNÉE

6. Embouts d'extrémité de couvercle en aluminium moulé sous pression et couvercle à double paroi en acier inoxydable
7. La TempASSURED Technology<sup>MC</sup> offre une polyvalence et une précision inégalées avec deux modes de cuisson, conçus pour cuisiner exactement comme vous le souhaitez avec des résultats optimaux.
8. Bouton de commande TempASSURED avec système d'allumage SURE-Spark<sup>MC</sup>

## MAINTENANCE MADE EASY

9. Bac à graisse à accès frontal
10. Ensemble de bacs à graisse d'accès avant et arrière
11. Crochets à outil



LES DÉCLARATIONS SONT UTILISÉES DANS CE GUIDE D'UTILISATION POUR SOULIGNER LES INFORMATIONS CRITIQUES ET IMPORTANTES. LISEZ ET SUIVEZ CES DÉCLARATIONS POUR AIDER À ASSURER LA SÉCURITÉ ET À PRÉVENIR LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ. LES DÉCLARATIONS SONT DÉFINIES CI-DESSOUS.

**DANGER :** INDIQUE QU'IL Y AURA DÉCÈS OU BLESSURE GRAVE SI LES PRÉCAUTIONS APPROPRIÉES NE SONT PAS PRISES.

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

**MISE EN GARDE :** 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

5

PREMIERS PAS

## 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 ESSAI 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, même s'ils sont assemblés par un assembleur ou un technicien en gaz.



AVANT D'OUVRIR L'ALIMENTATION EN GAZ, assurez-vous que le couvercle est ouvert et que tous les boutons de commande sont en position « OFF » (fermé). Suivre la PROCÉDURE D'ALLUMAGE APPROPRIÉE comme indiqué dans le guide d'utilisation. Ne pas effectuer les étapes d'allumage appropriées entraînera ce qui suit : difficulté d'allumage, flammes basses ou irrégulières et autres problèmes de performance.



Se méfier des SURFACES CHAUDES, y compris le couvercle, la poignée du couvercle, les tables d'appoint et le panneau de commande. Porter des gants de protection lors de la cuisson sur barbecue.



Retirer et nettoyer le bac à graisse et les plateaux de distribution de chaleur pour éviter les incendies de graisse et les feux de graisse.



Retirer et nettoyer les brûleurs pour éviter les retours de flamme causés par les toiles d'araignée et autres blocages.



S'assurer que le barbecue se trouve sur une surface plane.

## CE MANUEL 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 MANUEL 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'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER CE BARBECUE SANS LIRE LA SECTION INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DE

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'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER CE BARBECUE SANS LIRE LA SECTION INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DE CE MANUEL. **CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DE FONCTIONNEMENT, PAGE 14.**

**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.



### **DANGER:**

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

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



### **WARNING:**

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



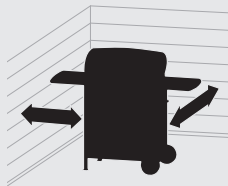
# BESOIN DE CONNAÎTRE LA SÉCURITÉ

## LISTE DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

### FAIRE ET 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 36 po (91,44 cm) de tout logement ou bâtiment. L'appareil de cuisson au gaz pour extérieur ne doit pas être utilisé sous une construction combustible au-dessus.**



- ☐ 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.
- ☐ N'utilisez pas ce barbecue sous une construction combustible en hauteur.

#### SAFE OPERATION

- ☒ 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 et fermez le couvercle de votre barbecue si un incendie de graisse se produit. Gardez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- ☒ 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.
- ☐ N'ESSAYEZ PAS d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé. Une accumulation de gaz non enflammé à l'intérieur d'un barbecue avec son couvercle fermé entraîne une situation dangereuse.
- ☐ NE BLOQUEZ PAS les orifices de ventilation sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil.
- ☐ N'UTILISEZ PAS de bûchettes de charbon de bois ou de céramique dans un barbecue au gaz.
- ☐ NE L'UTILISEZ PAS sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- ☐ NE COUVREZ PAS le barbecue avec une housse pendant qu'il est encore chaud ou utilisé.
- ☐ NE LAISSEZ PAS les enfants ou les animaux domestiques jouer n'importe où près du barbecue.
- ☐ **a) N'ENTREPOSEZ PAS de bouteille de recharge (propane), pleine ou vide, sous ou près de votre barbecue.**
- ☐ **b) Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 % ;**
- ☐ **c) Si les informations mentionnées aux points « (a) » et « (b) » ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.**



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

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR 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.

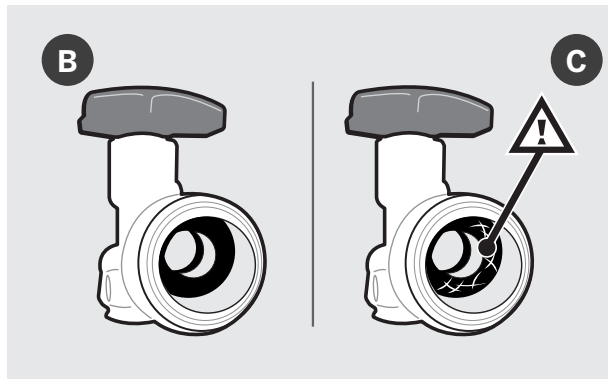
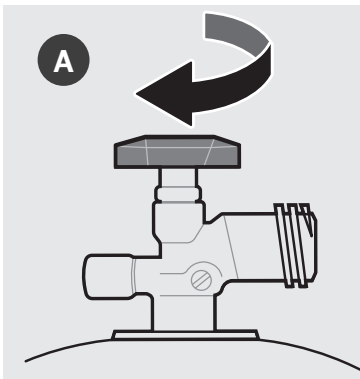
Le gaz propane est extrêmement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

#### 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 gaz LP du département des Transports des États-Unis (D.O.T), selon le cas.
- La bouteille de propane ne doit pas dépasser une capacité de 20 lb (9,1 kg), une hauteur d'environ 18 1/4 po (46,35 cm) et une largeur de 12 1/4 po (31,1 cm). La capacité de GPL est d'environ 47 lb 10 oz (21,6 kg) de capacité en eau ou comme indiquée par le fabricant.
- Robinet d'arrêt avec une sortie de vanne correcte comme spécifié dans les normes actuelles. ANSI Z21.58-2018/ CSA1.6-2018 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 (OPD) 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 capuchon 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

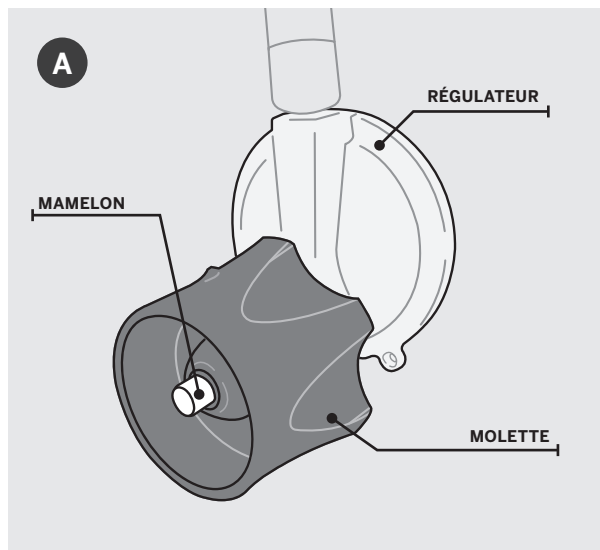
1. Confirmez que le robinet d'arrêt de la bouteille est complètement fermé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (voir l'illustration A).
2. Confirmez que la soupape de la bouteille l'accouplement de type 1 approprié (voir l'illustration B).
3. Inspectez la soupape de la bouteille, y 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

## INSTALLATION DU RÉGULATEUR ET DE LA BOUTEILLE DE PROPANE



### RÉGULATEUR DE PRESSION (VOIR ILLUSTRATION A)

Votre barbecue est conçu pour fonctionner au 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>MD</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<sup>MD</sup> 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 240 et 300 °F (115 à 149 °C).
- 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 10).**

### EXTÉRIEUR

- Un appareil est considéré comme extérieur s'il est installé avec un abri pas plus inclusif qu'avec des murs sur trois côtés; 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;
- 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 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 en permanence. 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 D'HUILE

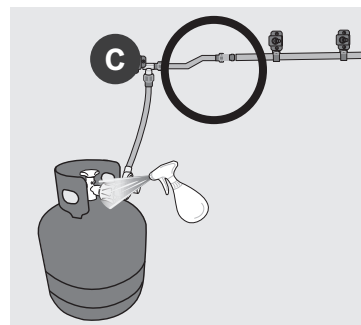
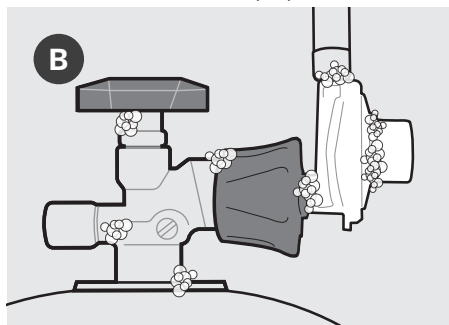
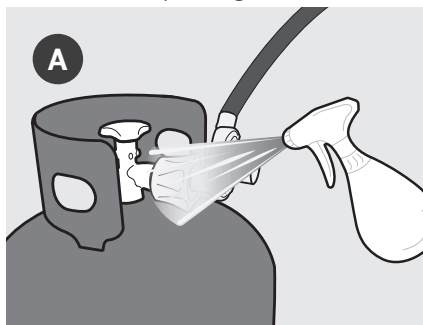
**ATTENTION : LE TEST DE FUITE DOIT ÊTRE RÉPÉTÉ CHAQUE FOIS QUE LA BOUTEILLE DE PROPANE EST ÉCHANGÉE OU REMPLIE.**

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.

**ESSAI 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 « OFF ».
3. Assurez-vous que le régulateur est étroitement connecté à la bouteille de propane.



### ESSAI 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 inverse des aiguilles d'une montre tout en vérifiant s'il y a des bulles.

**CAUTION: IF YOU HEAR A RUSHING SOUND, TURN GAS OFF IMMEDIATELY. THERE IS A LEAK AT THE CONNECTION. CORRECT BEFORE PROCEEDING.**

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 des aiguilles d'une montre 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 des aiguilles d'une montre 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 des aiguilles d'une montre pour le fermer.

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

**MISE EN GARDE : 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.**

**MISE EN GARDE : 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.**



# INSTALLATION

## RÉGULATEUR DE LIMITATION DE DÉBIT ACTIVÉ (MODÈLES AU PROPANE)

**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.
- Flamme de brûleur basses ou incomplètes.
- Basse pression de gaz.
- Difficulté à allumer tous les brûleurs ou les brûleurs ne restant pas allumés.

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

1. Avec tous les boutons de commande en position « FERMÉ » 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. Avec le couvercle du barbecue toujours OUVERT, reconnectez 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.

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

10. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique TempASSURED avec allumage SURE-Spark<sup>MC</sup> et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position BBQ Mode. Sinon, utilisez une allumette avec le porte-allumette ou un briquet pour enflammer le brûleur.

**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.**

## 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 l'écrou d'accouplement du régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre 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.

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS AU 1 844 586-4660

# INSTALLATION

## RANGEMENT ET MANIPULATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

### 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 BOSSELÉES 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/DU BARBECUE ET APPELÉZ 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.

## 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 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa).
- 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.



# INSTALLATION

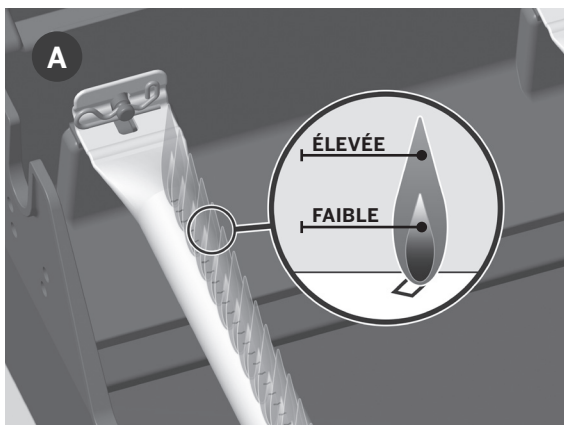
## EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ NATUREL



**CONVERTIBLE  
VALVE SYSTEM™**

**REMARQUE : VOUS AUREZ BESOIN D'UNE TROUSSE CONVERTIBLE VALVE SYSTEM – Vendue séparément (Modèle 085-2261-4).**

Pour votre commodité, tous les modèles Vermont Castings<sup>MD</sup> sont livrés avec une trousse Convertible Valve System<sup>MC</sup>, ce qui simplifie la conversion de votre barbecue du propane au gaz naturel.



### CONTRÔLE DE LA FLAMME DU BRÛLEUR À GAZ NATUREL

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 figure A).

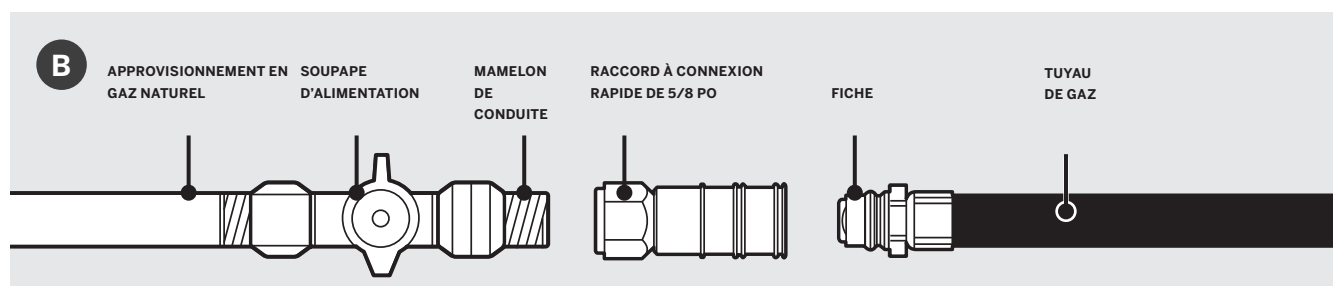
### PROBLÈMES DE PERFORMANCE : SI VOUS RENCONTREZ L'UN DES ÉVÉNEMENTS SUIVANTS

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

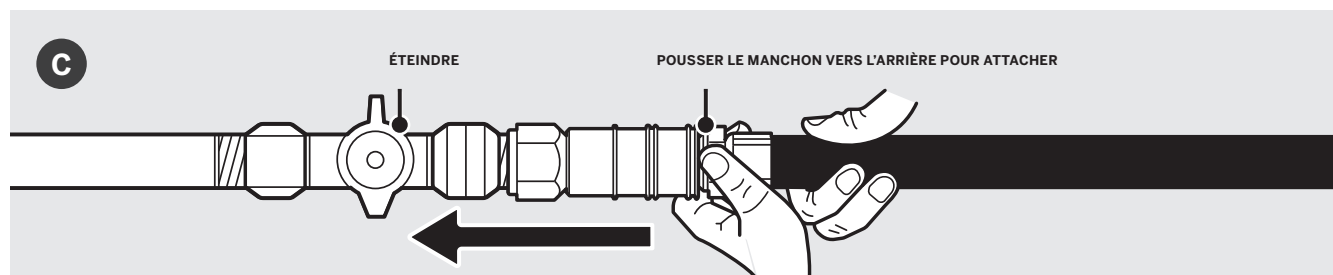
**ARRÊTEZ VOTRE BARBECUE ET EFFECTUEZ UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ. SI UNE FUITE N'EST PAS DÉTECTÉE, ASSUREZ-VOUS DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE APPROPRIÉES À LA PAGE 14.**

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

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



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 C) 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 mettre ces connexions à l'épreuve d'étanchéité avant de les utiliser.



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

# UTILISATION

## TEMPASSURED TECHNOLOGY<sup>MC</sup>

### TempASSURED Technology<sup>MC</sup>

Les barbecues Vermont Castings<sup>MD</sup> sont équipés d'un système de contrôle de la température qui peut être activé ou désactivé selon les besoins. La TempASSURED Technology<sup>MC</sup> offre une expérience de cuisson unique, vous permettant de contrôler manuellement les brûleurs ou de passer en mode four avec des températures prédéfinies allant de 250 à 450 °F (121 à 232 °C). Cette technologie est parfaite pour griller, rôtir, saisir, cuire lentement et à basse température et cuire au four.

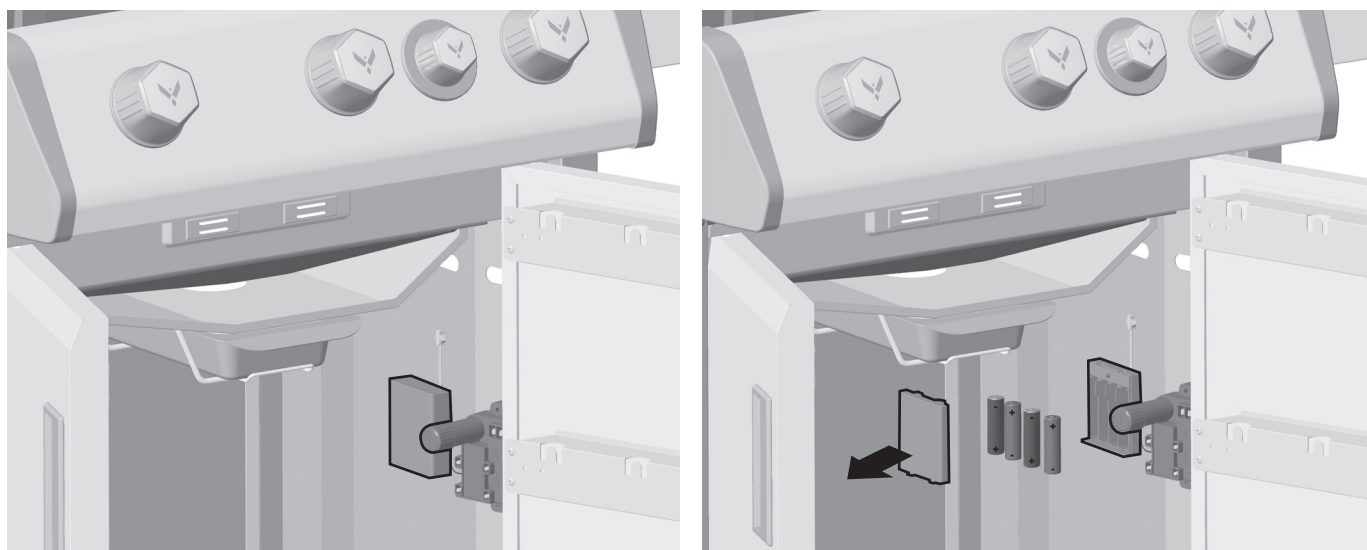
Lorsque le bouton de commande TempASSURED est réglé sur une température prédéfinie entre 250 et 450 °F (107,2 à 232,2 °C) en mode Four, seul le bouton de commande TempASSURED gère la température et le fonctionnement du brûleur. Le réglage des boutons de commande du brûleur principal n'aura aucun effet. Pour reprendre le contrôle manuel, revenez au mode barbecue.

### Bouton de commande lumineux TempASSURED

Le bouton de commande TempASSURED comprend un voyant DEL bleu qui s'allume automatiquement lorsque le système est activé. Ce bouton de commande est alimenté par une batterie située à l'intérieur du boîtier du barbecue, à côté du système d'allumage électronique.

#### PILE : 4 PILES AA

RETIREZ TOUJOURS LES PILES LORSQUE VOUS RANGEZ LE BARBECUE PENDANT UNE PÉRIODE PROLONGÉE.



### PRÉCHAUFFAGE

Tout comme votre four intérieur, un préchauffage est nécessaire pour préparer le barbecue à la cuisson.

**ASTUCE : NE PRÉCHAUFFEZ PAS À HAUTE TEMPÉRATURE.**

Préchauffez toujours à la température cible pendant 15 à 20 minutes avant de positionner les aliments. 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.



# UTILISATION

## PROCÉDURE D'ALLUMAGE — MODE BBQ

LE MODÈLE À 3 BRÛLEURS EST PRÉSENTÉ; LES INSTRUCTIONS S'APPLIQUENT ÉGALEMENT AU MODÈLE À 2 BRÛLEURS, SAUF INDICATION.



### MODE BBQ

1. Ouvrez le couvercle.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande, y compris le bouton de commande TempASSURED, sont en position « OFF » (fermé) en appuyant et en tournant tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (voir illustration A).

**ATTENTION : TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR DOIVENT ÊTRE EN POSITION « OFF » (FERMÉ) AVANT D'OUVRIR LA SOUPE 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.**

3. Tournez LENTEMENT le robinet d'arrêt de la bouteille de propane dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendez 30 secondes pour que la pression se stabilise.

**ATTENTION : ALLUMEZ LES BRÛLEURS DE GAUCHE À DROITE.**

4. Appuyez et tournez le bouton de commande le plus à gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX (↺) (voir illustration B).
5. Appuyez et tournez le bouton de commande TempASSURED avec allumage SURE-Spark<sup>MC</sup> dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage du mode BBQ (voir l'illustration C). Vous entendrez un déclic lorsque l'allumeur est engagé et le bouton de commande s'allume d'une lumière bleue.

**ATTENTION : NE POSITIONNEZ JAMAIS VOTRE VISAGE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU BARBECUE PENDANT L'ALLUMAGE. REGARDEZ TOUJOURS À TRAVERS LES TROUS PRÉVUS SUR LE CÔTÉ DE LA BOÎTE DE CUISSON, SITUÉS SOUS LA TABLETTE LATÉRALE, POUR VÉRIFIER QUE L'ALLUMAGE A EU LIEU.**

6. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur à la position « OFF » (fermé) et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dégager avant de tenter de l'allumer à nouveau.
7. Si le brûleur s'allume correctement, répétez l'étape 4 pour allumer les brûleurs restants. La fonction d'allumage croisé allume automatiquement les brûleurs restants.
8. Si les brûleurs restants ne s'allument pas automatiquement, appuyez sur le bouton de commande TempASSURED pour engager l'allumeur. Vous entendrez un déclic.
9. Pour les problèmes d'allumage avec le bouton de commande TempASSURED, reportez-vous à la section Dépannage pour une résolution ou suivez la procédure d'allumage avec une allumette.
10. Une fois tous les brûleurs allumés avec succès, fermez le couvercle et préchauffez le barbecue jusqu'à ce que la température requise soit atteinte.

**AVERTISSEMENT : LES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR DOIVENT ÊTRE EN POSITION « OFF » (FERMÉ) AVANT D'OUVRIR LE ROBINET D'ARRÊT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE. SI LES BOUTONS SONT LAISSÉS EN POSITION « OUVERT », LORSQUE LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE PROPANE EST OUVERT, LA FONCTION « DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT » S'ACTIVERA, LIMITANT LE DÉBIT DE GAZ DE LA BOUTEILLE DE PROPANE. SI CELA SE PRODUIT, FERMEZ LE ROBINET D'ARRÊT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE ET LES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR ET SUIVEZ LES « INSTRUCTIONS DE RÉINITIALISATION DE LA FONCTION DE LIMITATION DE DÉBIT DU RÉGULATEUR ».**

# UTILISATION

## PROCÉDURE D'ALLUMAGE — MODE FOUR



### MODE FOUR

1. Ouvrez le couvercle.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande, y compris le bouton de commande TempASSURED, sont en position « OFF » (fermé) en appuyant et en tournant tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (voir illustration A).
3. Tournez LENTEMENT le robinet d'arrêt de la bouteille de propane dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendez 30 secondes pour que la pression se stabilise.
4. Appuyez et tournez le bouton de commande le plus à gauche et le bouton le plus à droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX (655) (voir illustration E).

**IMPORTANT: ENSURE THE BURNER CONTROL KNOBS ARE SET TO HIGH FOR BEST PERFORMANCE**

5. Appuyez et tournez le bouton de commande TempASSURED avec allumage SURE-Spark<sup>MC</sup> DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE JUSQU'À UNE TEMPÉRATURE DÉFINIE (voir illustration F). L'allumeur s'enclenchera avec un déclic et le bouton de commande s'allumera avec une lumière bleue.
6. Vérifiez que les brûleurs sont allumés en regardant à travers les trous sur le côté de la boîte de cuisson, situés sous la tablette latérale, pour vérifier que l'allumage a eu lieu.
7. Si les brûleurs ne s'allument pas, tournez les boutons de commande du brûleur à la position « OFF » (fermé) et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dégager avant de tenter de l'allumer à nouveau.
8. Pour les problèmes d'allumage avec le bouton de commande TempASSURED, reportez-vous à la section Dépannage pour une résolution ou suivez la procédure d'allumage avec une allumette.
9. Si les brûleurs s'allument correctement, appuyez et tournez le bouton de commande TempASSURED sur la température prééglée souhaitée et fermez le couvercle. Préchauffez le barbecue pendant 10 minutes (selon la température ambiante) avant de positionner les aliments sur le barbecue (voir illustration G).

10. Une fois tous les brûleurs allumés avec succès, fermez le couvercle et préchauffez le barbecue jusqu'à ce que la température requise soit atteinte.

**IMPORTANT : EN MODE FOUR, LE BRÛLEUR DE MILIEU NE FONCTIONNE PAS. LE BRÛLEUR DOIT RESTER EN POSITION « OFF » (FERMÉ). LE BRÛLEUR DE MILIEU COMPREND UNE SOUPE D'ARRÊT DE SÉCURITÉ QUI RESTREINT L'UTILISATION DES BRÛLEURS LORSQU'ELLE EST ACTIVÉE.**



# UTILISATION

## MODES DE COMMUTATION

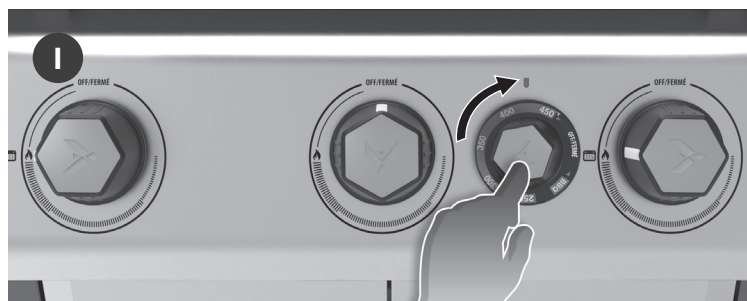
### COMMENT PASSER DU MODE BBQ AU MODE FOUR

**REMARQUE :** UTILISEZ UNIQUEMENT LES BRÛLEURS LES PLUS À GAUCHE ET LES PLUS À DROITE EN MODE FOUR. LE BRÛLEUR DE MILIEU COMPREND UNE SOUPAPE D'ARRÊT DE SÉCURITÉ QUI RESTREINT L'UTILISATION DU BRÛLEUR LORSQUE LA TempASSURED Technology<sup>MC</sup> EST ACTIVÉE.



1. Ouvrez le couvercle.
2. Réglez les boutons de commande du brûleur le plus à gauche et le plus à droite sur la position MAX (🔥) (voir illustration H).

**IMPORTANT :** MODÈLE À 3 BRÛLEURS SEULEMENT : LORS DE L'UTILISATION DU MODE FOUR, LE BRÛLEUR DE MILIEU NE FONCTIONNE PAS. LE BRÛLEUR DOIT RESTER EN POSITION « OFF » (FERMÉ). CONSULTEZ L'ILLUSTRATION H.



3. Appuyez et tournez le bouton de commande TempASSURED DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE à la température désirée (voir illustration I).
4. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue pendant 15 minutes pour permettre à la TempASSURED Technology<sup>MC</sup> de réguler les températures.

**IMPORTANT :** SI LE BARBECUE A ÉTÉ RÉGLÉ SUR DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES EN MODE BBQ, IL SE PEUT QUE PLUS DE TEMPS SOIT NÉCESSAIRE POUR QUE LA TEMPÉRATURE S'AJUSTE AU RÉGLAGE SOUHAITÉ. POUR ACCÉLÉRER LE REFROIDISSEMENT LORS DU PASSAGE DU RÉGLAGE ÉLEVÉ AU RÉGLAGE BAS, GARDER LE COUVERCLE OUVERT PEUT AIDER À DISSIPER LA CHALEUR PLUS RAPIDEMENT.

### COMMENT PASSER DU MODE FOUR AU MODE BBQ



1. Ouvrez le couvercle.
2. Appuyez et tournez le bouton de commande de milieu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX (🔥) (voir illustration J).  
**SI VOUS POSSÉDEZ LE MODÈLE À 2 BRÛLEURS, VEUILLEZ PASSER À L'ÉTAPE 3.**

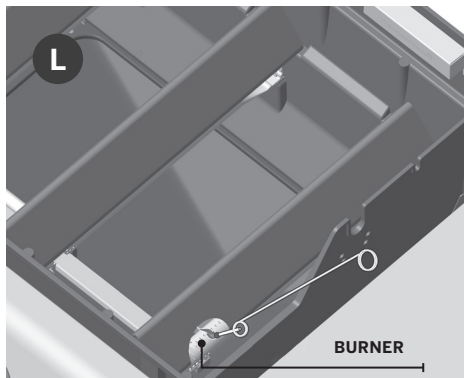


3. Poussez et tournez le bouton de commande TempASSURED dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au mode BBQ. Vous entendrez un déclic continu (voir illustration K).
4. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue pendant 15 minutes.

**IMPORTANT :** SI VOUS RENCONTREZ DES PROBLÈMES POUR ALLUMER VOTRE BARBECUE, TOURNÉZ TOUJOURS TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR SUR « OFF » (FERMÉ), FERMEZ LE ROBINET D'ARRÊT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE ET ATTENDEZ 5 MINUTES AVANT DE REDÉMARRER.

# UTILISATION

## ALLUMER LE BARBECUE

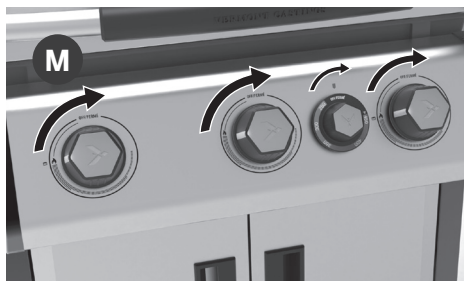


### ALLUMAGE AVEC UNE ALLUMETTE OU UN BRIQUET À BARBECUE

1. Ouvrez le couvercle.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande du brûleur sont en position « OFF » (fermé) en poussant et en tournant tous les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Tournez LENTEMENT le robinet d'arrêt de la bouteille de propane dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attendez 30 secondes pour que la pression se stabilise.

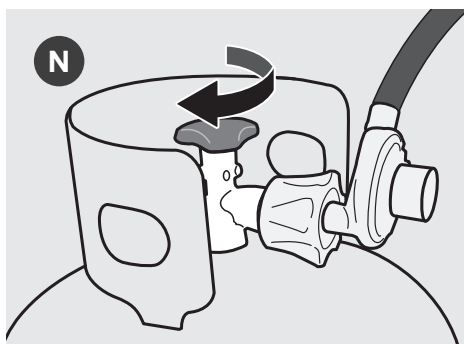
**ATTENTION : TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE DU BRÛLEUR DOIVENT ÊTRE EN POSITION « OFF » (FERMÉ) AVANT D'OUVRIR LA SOUPAPE D'ARRÊT DU CYLINDRE LP. SI TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE NE SONT PAS EN POSITION « OFF » (ÉTEINT), LE DISPOSITIF DE LIMITATION DE DÉBIT DANS LE RÉGULATEUR SERA ACTIVÉ, CE QUI LIMITERA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

4. Pour allumer avec une allumette le brûleur d'extrême gauche en premier, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position MAX (🔥).
5. Placez un briquet à barbecue ou une allumette insérée dans le porte-allumette fourni avec votre barbecue à travers les grilles de cuisson (voir illustration L). Vérifiez que le brûleur est allumé.
6. Répétez l'étape 4 pour tous les brûleurs restants.



### PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Appuyez et tournez le bouton de commande TempASSURED à la position « OFF » (fermé).
2. Appuyez et tournez les boutons de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF » (fermé). Consultez l'illustration M.



3. Tournez le robinet d'arrêt de la bouteille de propane dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer (voir l'illustration N).



# RÉSOUTRE LES PROBLÈMES D'ALLUMAGE

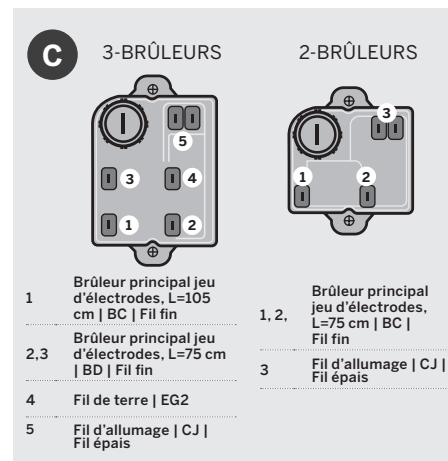
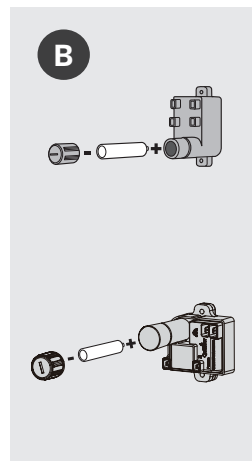
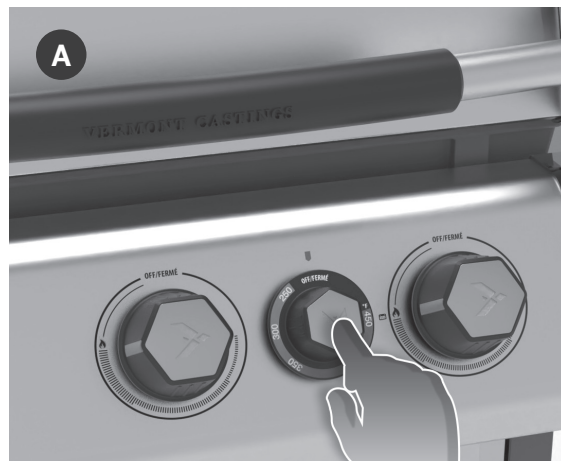
## RÉSOUTRE LES PROBLÈMES D'ALLUMAGE

### VÉRIFICATION RAPIDE :

Le bouton de commande TempASSURED comprend un système d'allumage intégré. Pour tester l'allumage, appuyez et tournez le bouton de commande TempASSURED dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au mode BBQ (voir illustration A). Vous devriez entendre un déclic continu lorsque l'allumeur est engagé. Si vous n'entendez aucun son. Remplacez la pile (voir illustration B). Vérifiez que tous les fils d'allumage sont fermement connectés au module d'allumage électronique (voir illustration C).

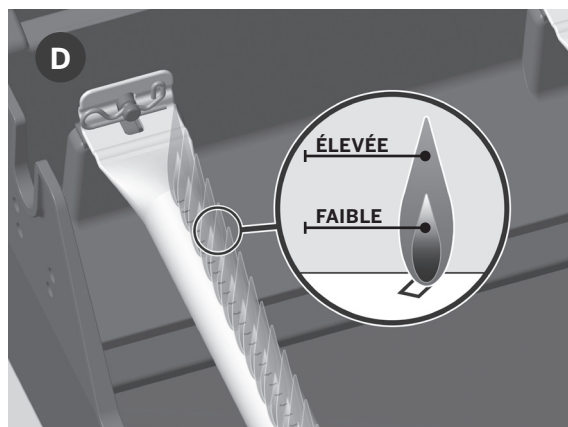
**Conseil : Lors de la vérification des fils, il y a deux points problématiques courants auxquels il faut prêter attention :**

1. Les fils d'allumage sont installés sur le bouton de commande TempASSURED monté sur le panneau de commande.
2. Les fils d'allumage connectés au module d'allumage électronique situé à l'intérieur de l'armoire du barbecue.



### ENTRETIEN, UTILISATION ET ÉLIMINATION DE LA PILE

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Commencez par positionner une toute nouvelle pile dans votre module d'allumage électronique.       | <input checked="" type="checkbox"/> N'IMMERGEZ PAS le module d'allumage électronique dans l'eau.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> RETIREZ la pile du module d'allumage électronique pendant les périodes de rangement.               | <input checked="" type="checkbox"/> NE LAISSEZ PAS les piles à un endroit où un enfant ou un animal domestique pourrait jouer avec ou les avaler. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Recyclez ou jetez les piles correctement, conformément aux exigences de votre municipalité locale. |   |



### 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 figure D).

Référez-vous à la section de dépannage aux pages 26 et 27 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 10).

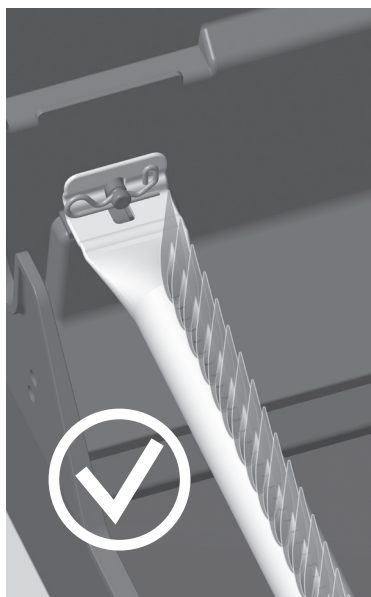
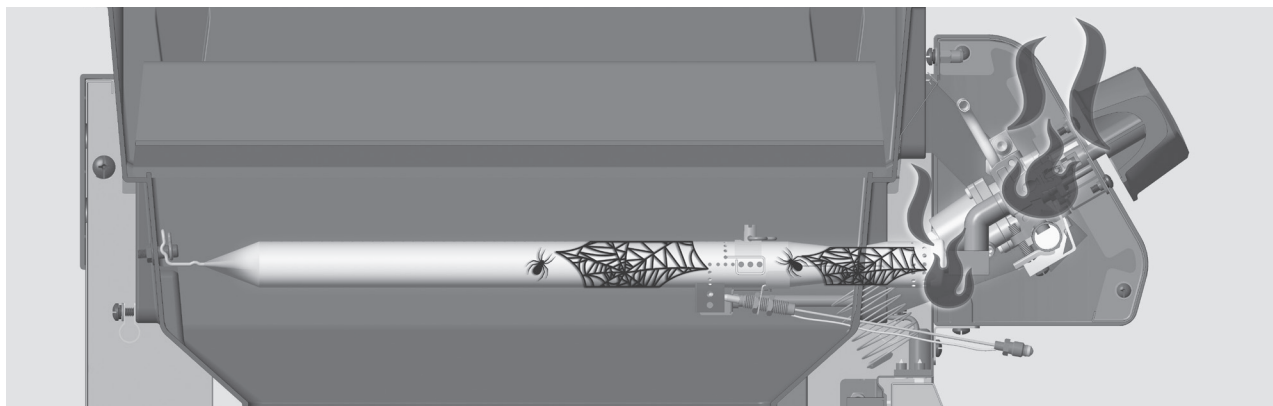
# RÉSoudre LES PROBLÈMES D'ALLUMAGE

## RÉSoudre LES PROBLÈMES D'ALLUMAGE

### BLOCAGE DU VENTURI DU 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.

**AVERTISSEMENT :** À PREMIÈRE VUE DE FLAMMES JAUNES ET INDISCIPLINÉES, LE BRÛLEUR MAL ALLUMÉ ACCOMPAGNÉ DE L'ODEUR DE GAZ, ÉTEIGNEZ VOTRE BARBECUE ET EFFECTUEZ L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE DU BRÛLEUR DÉCRIT DANS LA SECTION ENTRETIEN DE CE MANUEL (PAGE 23).

# CONSEILS ET BONNES PRATIQUES

## CONSEILS DE CUISSON SUR LE 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. 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.

### PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

- Tout d'abord, préchauffez toujours votre barbecue sur « MAX » pendant 10 minutes, 15 minutes par temps extrêmement froid, avec le couvercle fermé.
- Pendant le préchauffage, éliminez les restes de graisse et les accumulations résultant de la cuisson précédente.
- Appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur vos grilles de cuisson avant de les griller pour éviter que les aliments ne collent.
- Si vos grilles de cuisson semblent sèches, il est temps de les assaisonner à nouveau avec de la graisse végétale. Assurez-vous que tous les coins, en haut et en bas, sont recouverts.
- Si vous remarquez une accumulation de graisse noire, allumez votre barbecue sur « MAX » et brûlez l'excès de graisse.

### CONSEILS DE CUISSON SUR LE BARBECUE

- Après le préchauffage, baissez la température à moyenne pour la plupart des aliments.
- Préservez les températures du barbecue en gardant le couvercle du barbecue fermé pendant la cuisson.
- Faites cuire des portions de tailles similaires ensemble afin qu'elles cuisent toutes uniformément.
- Décongelez les viandes avant de les placer sur la surface de cuisson. Placer des viandes congelées sur la surface de cuisson peut endommager définitivement la surface de cuisson.
- Ne percez jamais les aliments pendant la cuisson, car vous perdrez leur saveur et leur jus.
- Ne tournez les aliments qu'une seule fois, à mi-chemin du temps de cuisson. Vous remarquerez des jus clairs à la surface de la viande lorsqu'elle est prête à être retournée.
- Si vous essayez de retourner les aliments et qu'ils collent, soit ils ne sont pas prêts à être retournés, soit votre surface de cuisson doit être re-culottée. Pour une solution rapide, ajoutez un peu d'huile de cuisson à votre spatule et retournez les aliments.
- Les viandes grasses peuvent être cuites indirectement à des températures plus basses.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson. Les aliments insuffisamment cuits peuvent retenir des bactéries, surtout s'ils sont décongelés ou exposés à des conditions chaudes avant la cuisson.
- Appliquez du sel seulement après la cuisson pour éviter de dessécher la viande.
- Arrosez la viande de sauce barbecue ou d'autres sauces à base de sucre uniquement pendant les dernières minutes de cuisson pour éviter qu'elle ne brûle.



# GUIDE DES GRILLADES

## CONSEILS DE CUISSON SUR LE BARBECUE

### ⚠️ AVERTISSEMENT ⚠️

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



#### TEMPÉRATURES INTÉRIEURES MINIMALES SÉCURITAIRES SELON AAC\* :

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

\* Agriculture et Agroalimentaire Canada

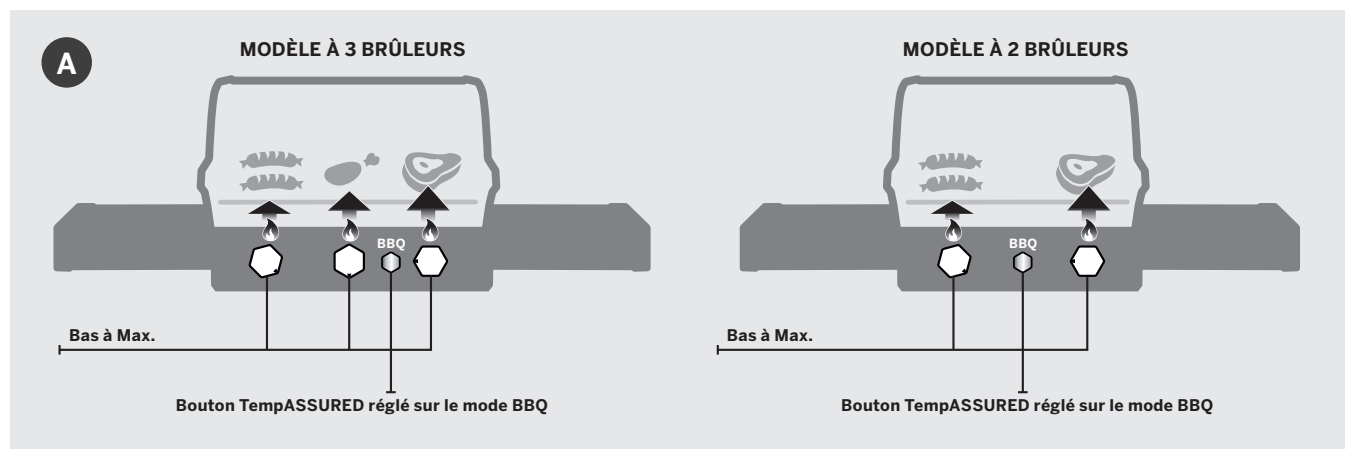
**AVERTISSEMENT :** POUR S'ASSURER QUE LES ALIMENTS PEUVENT ÊTRE CONSOMMÉS EN TOUTE SÉCURITÉ, LES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE CUITS AUX TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES INDIQUÉES DANS LE TABLEAU CI-HAUT.

# MÉTHODES DE CUISSON



## CUISSON EN MODE BBQ

En mode barbecue, les utilisateurs peuvent profiter de grillades traditionnelles avec des températures variables jusqu'à 650 °F (343 °C) et bénéficier de capacités de cuisson par zone avec des brûleurs à commande indépendante.



## RÉGLAGES DE COMMANDE

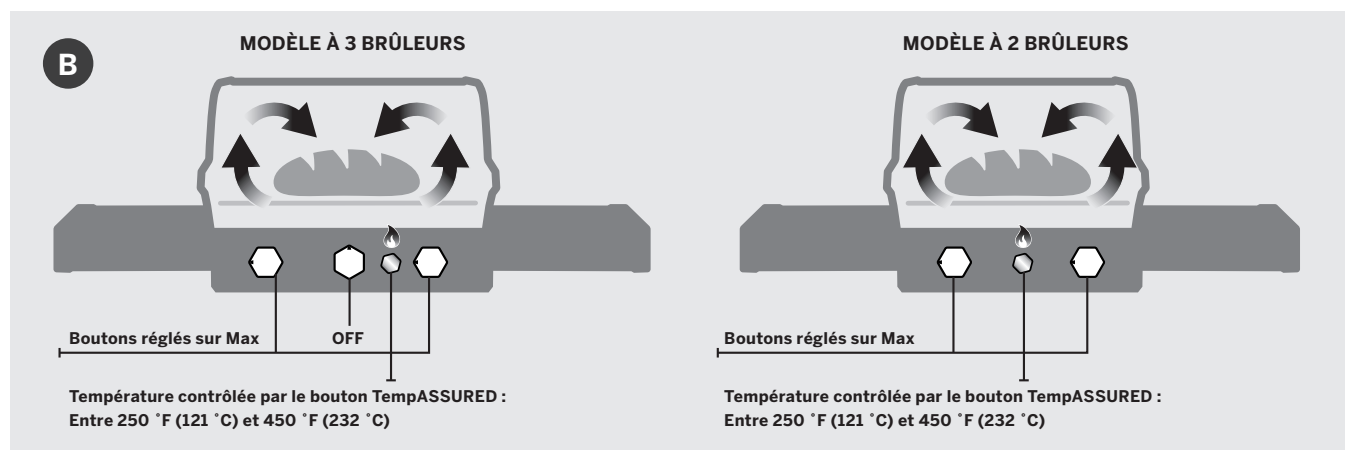
**MAX** - est destiné au préchauffage du barbecue et à la saisie des viandes. La plupart des grillades nécessiteront le réglage **MOY** pour éviter de trop cuire l'extérieur des aliments et de ne pas assez cuire l'intérieur.

**MOY** - est destiné à la plupart des grillades, pâtisseries et rôtisseries, y compris les côtelettes, le poulet et les hamburgers.

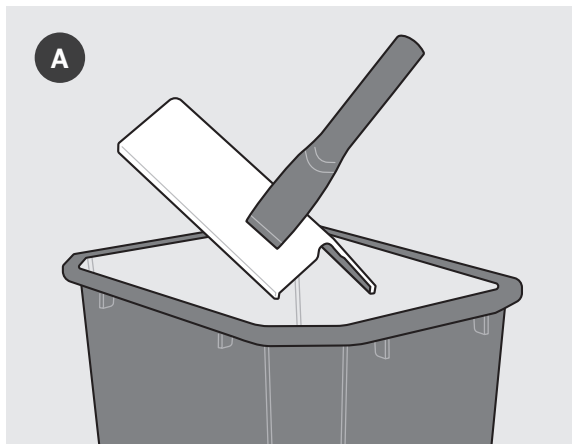
**MIN** - est destiné au réchauffement, à la cuisson lente, au fumage ou à la cuisson d'aliments délicats.

## CUISSON EN MODE FOUR

La technologie brevetée TempASSURED permet aux utilisateurs de sélectionner une température prédéfinie entre 250 °F (121 °C) et 450 °F (232 °C). Cette technologie maintient la température choisie avec précision en surveillant et en ajustant en permanence pour garantir une précision constante.



# NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE

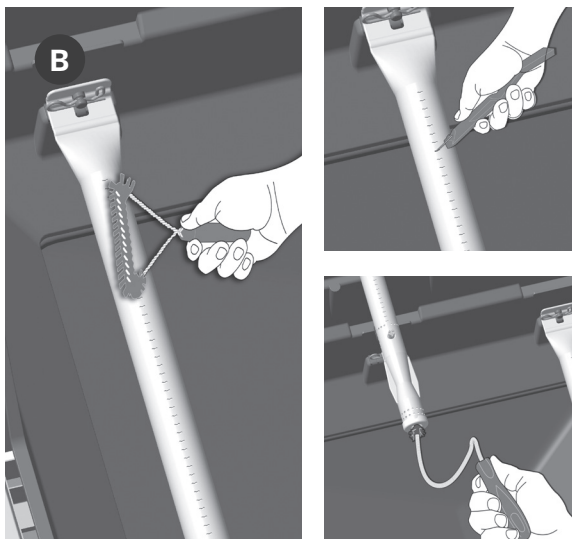


## NETTOYAGE DES PLAQUES DE DISTRIBUTION DE CHALEUR

1. Retirez les plaques de distribution de chaleur.
2. En tenant votre plaque de distribution de chaleur au-dessus d'une grande poubelle, utilisez un grattoir à peinture en plastique ou une brosse à gril pour éliminer les débris (voir illustration A).

### SI UN NETTOYAGE PLUS APPROFONDI EST REQUIS :

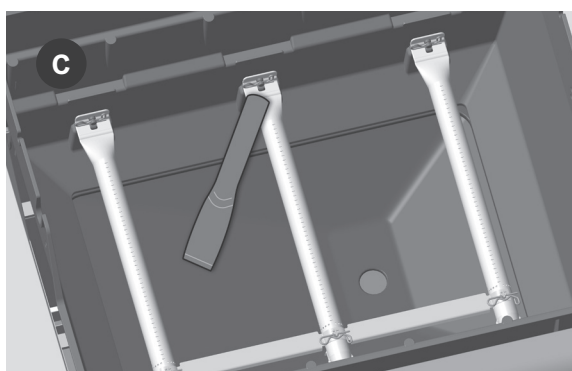
3. Nettoyez tous les débris restants avec du savon doux et de l'eau tiède.
4. Séchez-le complètement.
5. Réinstallez les plaques.



## NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Il est essentiel de garder les brûleurs exempts de blocages, y compris les araignées, les insectes, les nids et autres débris qui peuvent bloquer les orifices du brûleur.

1. Utilisez une brosse à barbecue propre pour nettoyer l'extérieur du brûleur (voir illustration B).
2. Retirez les goupilles de fixation utilisées pour fixer les brûleurs à la boîte de cuisson. Au besoin, utilisez des pinces.
3. Levez légèrement les brûleurs, exposant ainsi le venturi du brûleur. Veillez à ne pas endommager ou déconnecter le connecteur de l'électrode.
4. Utilisez une chenillette ou une brosse souple pour venturi pour nettoyer l'intérieur de tous les brûleurs. Secouez tous les débris détachés du brûleur.
5. Utilisez un fil ou un trombone pour nettoyer les trous d'orifice du brûleur. N'utilisez rien qui puisse endommager ou agrandir les orifices.
6. Utilisez une brosse propre à poils doux pour nettoyer les écrans anti-araignées/insectes.
7. Réinstallez en vous assurant que l'orifice du brûleur est correctement placé au-dessus du gicleur de gaz.



## NETTOYER LA BOÎTE DE CUISSON

Une accumulation excessive à l'intérieur de la boîte de cuisson peut entraîner des incendies de graisse et une surchauffe.

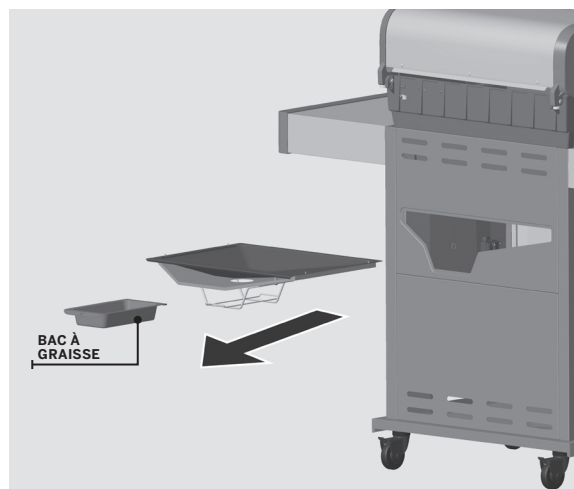
1. Utilisez un grattoir en plastique pour gratter les débris des surfaces intérieures de la boîte de cuisson et dans la doublure du bac à graisse (voir illustration C).

### SI UN NETTOYAGE PLUS APPROFONDI EST REQUIS :

2. Pour une accumulation tenace, utilisez un dégraissant de gril pour desserrer les débris, puis répétez l'étape 1.



# NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE

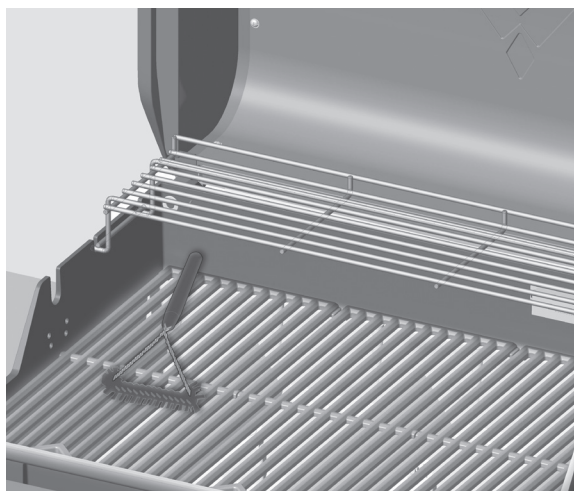


## NETTOYAGE DU SYSTÈME DE COLLECTE DE GRAISSE

Le système de collecte des graisses se compose de deux parties : l'ensemble bac à graisse et le bac à graisse amovible. Ces composants sont conçus pour être retirés, nettoyés et remplacés rapidement et facilement régulièrement afin de garantir le fonctionnement sûr de votre barbecue. Utilisez un grattoir en plastique pour éliminer toute accumulation de graisse. Lavez les pièces à l'eau tiède savonneuse et séchez-les avant de les réinstaller.

**ATTENTION : REMPLACEZ RÉGULIÈREMENT LA DOUBLURE EN ALUMINIUM REMPLAÇABLE POUR ÉVITER L'ACCUMULATION DE GRAISSE ET LES INCENDIES DE GRAISSE.**

**DES REVÊTEMENTS EN ALUMINIUM DE REMPLACEMENT POUR LE BAC À GRAISSE SONT DISPONIBLES CHEZ CANADIAN TIRE (MODÈLE N° 085-0211-6)**



## NETTOYAGE DES GRILLES DE CUISSON

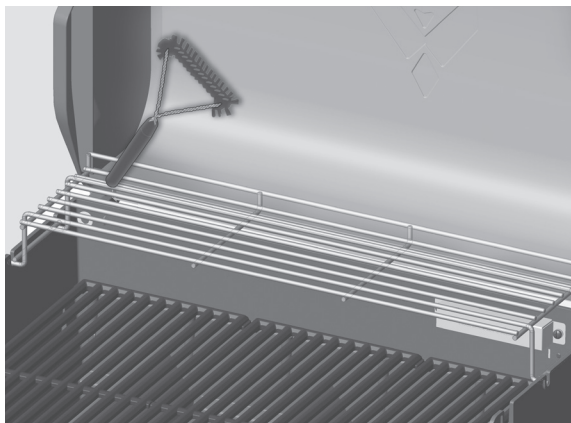
1. Pendant le préchauffage, brossez les grilles de cuisson avec une brosse à barbecue pour enlever les débris.

### SI UN NETTOYAGE PLUS APPROFONDI EST REQUIS

2. Lavez les grilles de cuisson à l'eau savonneuse seulement.
3. Rincez-les et séchez-les soigneusement avec une serviette. Si vous effectuez le nettoyage par temps très chaud, laissez les grilles sécher au soleil.

**MISE EN GARDE : LES GRILLES DE CUISSON SONT EN FONTE REVÊTUE D'ÉMAIL PORCELAINE. MANIPULEZ-LES TOUJOURS AVEC SOIN POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA FINITION EN ÉMAIL DE PORCELAINE.**

# NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE



## NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR 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 détacher. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais doivent être nettoyés pour éviter que des écailles ne tombent sur les aliments.

1. Utilisez une brosse à grill pour brosser régulièrement l'accumulation de carbone à l'intérieur du couvercle afin d'éviter cette accumulation.

## NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES EN ACIER INOXYDABLE

- Utilisez toujours un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif et non toxique conçu pour les produits d'extérieur et les barbecues.
- Utilisez toujours un chiffon en microfibre pour nettoyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
- N'utilisez pas de serviettes en papier, car elles peuvent rayer la finition en acier inoxydable.
- Si vous remarquez un film ou un résidu de votre nettoyant, rincez abondamment à l'eau et séchez avec un chiffon en microfibre.
- Ne laissez pas de résidus de sauce sur les pièces en acier inoxydable.
- Essuyez toujours les surfaces immédiatement après la cuisson.

## NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES PEINTES EN ÉMAIL À LA PORCELAINE

1. Nettoyez les surfaces enduites de poudre et de porcelaine avec de l'eau chaude savonneuse.
2. Après avoir essuyé toutes les surfaces, rincez-les abondamment à l'eau.
3. Séchez les surfaces avec un chiffon doux en microfibre.

**N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS CHIMIQUES SUR LES SURFACES PEINTES, CAR ILS POURRAIENT DÉPOUILLER LA PEINTURE ET ENDOMMAGER DE FAÇON PERMANENTE LA SURFACE, LA LAISSANT SANS PROTECTION.**

## RANGEMENT DE VOTRE BARBECUE

1. NETTOYEZ ET SÉCHEZ TOUTES LES SURFACES EXTÉRIEURES. SI VOUS TROUVEZ DES TACHES DE ROUILLE OU DE CORROSION, APPLIQUEZ DU WD-40 OU DE L'HUILE DE CUISSON POUR PROTÉGER LA ZONE.
2. RETIREZ, NETTOYEZ ET SÉCHEZ TOUTES LES PIÈCES DU SYSTÈME DE CUISSON, Y COMPRIS LA BOÎTE DE CUISSON, LES BRÛLEURS, LES PLAQUES CHAUFFANTES ET LES GRILLES DE CUISSON. SI LE BARBECUE N'EST PAS UTILISÉ PENDANT UNE PÉRIODE PROLONGÉE, IL EST PRÉFÉRABLE DE RANGER LES PIÈCES CLÉS À L'INTÉRIEUR DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC.
3. RETIREZ LA PILE AA EN CAS DE RANGEMENT PENDANT UNE PÉRIODE PROLONGÉE AFIN D'ÉVITER LA CORROSION.
4. UTILISEZ UNE HOUSSE DE BARBECUE POUR PROTÉGER VOTRE BARBECUE.



# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Odeur de gaz.	Raccords de bouteille, de tuyau, de régulateur ou de collecteur desserrés.	Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de propane. Effectuez un essai d'étanchéité et un contrôle de sécurité (voir page 9).
Les brûleurs ne s'allument pas (avec allumeur ou allumette).	La fonction de limitation de débit de votre régulateur a peut-être été activée.	Consultez la section Réinitialisation de la fonction de limitation de débit du régulateur à la page 10.
	Aucun raccordement positif n'a été établi entre la bouteille de propane et le régulateur.	
	La vanne d'alimentation en gaz est éteinte.	Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
	Les brûleurs ne sont pas installés correctement.	Assurez-vous que les brûleurs sont correctement placés sur les orifices des valves.
	Faible niveau de propane ou hors de propane.	Faites remplir la bouteille de propane.
Les brûleurs ne s'allument pas, mais peuvent s'allumer avec une allumette (pas d'étincelle).	La pile du module d'allumage électronique doit être remplacée.	Remplacez la pile. Assurez-vous que le côté négatif est orienté vers le couvercle de la pile.
	Fils d'électrode desserrés au niveau du module d'allumage électronique (voir à l'intérieur du chariot).	Appuyez jusqu'à ce que vous sentiez un déclic.
	Module d'allumage électronique défectueux.	Communiquez avec le service à la clientèle pour commander un remplacement.
Les flammes du brûleur sont faibles lorsque le bouton de commande du brûleur est en position « MAX ».	Procédure d'allumage incorrecte.	Suivez la procédure d'allumage appropriée à la page 14.
	Assurez-vous que le problème est isolé à un seul brûleur. Si les flammes apparaissent ainsi, les tubes du brûleur et/ou le brûleur sont bloqués.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Consultez la section Nettoyage des brûleurs à la page 23.
	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 10.
	Tuyau de carburant bloqué.	Vérifiez la présence de tuyau plié ou tordu.
	Par temps plus froid, préchauffez le gril pendant de plus longues périodes.	Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé pendant 15 minutes.
La température du barbecue ne dépasse pas 300 °F (149 °C), lorsque le bouton est en position « MAX ».	Mauvaise connexion entre le barbecue et la source de gaz.  Pour les modèles au propane — faible teneur en propane. Pour les nouveaux modèles au gaz naturel, la conduite d'alimentation peut être sous-dimensionnée.	Effectuez un essai d'étanchéité pour identifier une mauvaise connexion. Serrez la connexion à la main et effectuez un autre essai d'étanchéité.
	Les orifices du brûleur et/ou les tubes Venturi du brûleur sont bloqués.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Consultez la section Nettoyage des brûleurs à la page 23.
Les brûleurs ont des flammes jaunes, enfumées et irrégulières, associées à une odeur de gaz.	Les orifices du brûleur, le venturi du brûleur ou le protecteur anti-araignée du brûleur sont bloqués.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Consultez la section Nettoyage des brûleurs à la page 23.
Bouton de commande chaud ou fondu, ou flammes visibles sous le panneau de commande (voir Retour de flamme).	Les orifices du brûleur, le venturi du brûleur ou le protecteur anti-araignée du brûleur sont bloqués, forçant la flamme vers le panneau de commande et le bouton de commande.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Consultez la section Nettoyage des brûleurs à la page 23.
	Les brûleurs ne sont pas installés correctement.	Assurez-vous que les brûleurs sont correctement placés sur les orifices des valves.



# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le brûleur de milieu ne s'allume pas (modèle à 3 brûleurs Vermont Castings <sup>MD</sup> ).	Le brûleur de milieu ne fonctionnera pas en mode four. Ce brûleur comprend une soupape d'arrêt de sécurité qui limite son utilisation lorsqu'elle est activée.	Pour allumer le brûleur de milieu en mode barbecue, appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur de milieu dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX (🔥). Ensuite, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au mode BBQ. Vous devriez entendre un déclic continu.
Le voyant du bouton de commande TempASSURED ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La pile est épuisée.</li> <li>Le bouton de commande TempASSURED n'est pas connecté à la pile.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez la pile.</li> <li>Vérifiez et reconnectez les fils du bouton de commande TempASSURED à la pile.</li> </ul>
Chaleur excessive, montées de flammes ou incendie de graisse.	Accumulation excessive de graisse sur les pièces clés	Nettoyez soigneusement l'intérieur du système de cuisson (voir pages 23-25).
	Cuisson sur le réglage « MAX », sans réglage de la commande de la température.	Après le préchauffage, réglez toujours les boutons de commande sur des températures plus basses.
	Accumulation excessive de graisse dans le bac de collecte de graisse et le bac à graisse.	Nettoyez soigneusement les composants de collecte de graisse (voir page 24).
	Couvrir plus de 70 % de la surface de cuisson avec une plaque de cuisson ou un plat de cuisson surdimensionné peut emprisonner la chaleur et provoquer une surchauffe.	Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson de votre barbecue.
	Cuire de grandes quantités d'aliments trop gras ou trop gras en même temps, ou sur un barbecue déjà sale.	Nettoyez toujours soigneusement votre barbecue avant de cuire de grandes quantités d'aliments et coupez l'excès de gras des aliments.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture qui s'écaille.	REMARQUE : Le couvercle intérieur est en aluminium non peint. L'accumulation de graisse s'est transformée en carbone et s'écaille.	Nettoyez l'intérieur du couvercle avec une brosse dure ou un grattoir.
Diminution de la chaleur, « bruit éclatant »	Hors de propane.	Faites remplir la bouteille de propane.
	Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés.	Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Consultez la section Nettoyage des brûleurs à la page 23.
Bourdonnement ou sifflement provenant du régulateur; peut être accompagné d'une odeur de gaz.	Ouverture trop rapide du robinet de la bouteille de propane.	Ouvrez toujours lentement le robinet de la bouteille de propane.
	Le joint en caoutchouc noir de la valve de la bouteille de propane est manquant ou endommagé.	Rapportez la bouteille de propane au revendeur local.
Tuyau d'alimentation en gaz en état de fonte.	Le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur du barbecue contiennent un élément thermique qui coupera le débit de gaz si des températures de 240 °F à 300 °F (115 °C à 149 °C) sont atteintes, faisant fondre le tuyau d'alimentation et le déconnectant de la bouteille de propane.	Respectez un dégagement minimum de 36 po (91 cm) par rapport aux matériaux combustibles. Ne bloquez pas les orifices d'aération du barbecue.
	Mauvaise ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue.	
	Surchauffe causée par les températures de cuisson élevées et les feux de graisse.	Nettoyez soigneusement l'intérieur du système de cuisson (voir pages 23-25).
L'allumeur ne fonctionne pas. Les brûleurs ne s'allument pas lorsque le bouton de commande TempASSURED est activé (pas d'étincelle). L'allumage avec une allumette ou un briquet est réussi.	Les fils d'électrode ne sont pas connectés ou sont desserrés.	Poussez fermement les fils d'électrode dans le boîtier d'allumage électronique.
	Fils d'allumage non connectés ou desserrés.	Rebranchez les fils d'allumage qui sont attachés au bouton de commande TempASSURED.
	Dysfonctionnement de l'allumeur.	Suivez la procédure d'allumage avec une allumette ou un briquet pour barbecue (voir page 17).



# 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.**

- 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 LORSQU'IL EST UTILISÉ.

# 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.

**Dommages cachés** : Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, résolvez le problème en communiquant immédiatement avec le service 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, uniquement à la personne pour qui il a été acheté ou reçu comme article promotionnel et 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 ci-dessous 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.

#### GARANTIE LIMITÉE DE VERMONT CASTINGS<sup>MD</sup>\*

Couvercle supérieur (sans peinture)	10 ANS
Boîte de cuisson	10 ANS
Brûleurs en acier inoxydable	5 ANS
Grille de cuisson en fonte émaillée en porcelaine	5 ANS
Plaques chauffantes en acier inoxydable	5 ANS
Toutes les autres pièces et la peinture (à l'exception des écaillures, des rayures, de la rouille et de la décoloration)	2 ANS

\* Sous réserve de restrictions.

### RESPONSABILITÉS ET LIMITES 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 sous garantie ou recevoir une assistance pour votre article, veuillez appeler le service d'assistance téléphonique Vermont Castings<sup>MD</sup> au 1 844 586-4660.

### 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, 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.
- 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.

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS AU 1 844 586-4660

# GARANTIE

## DISCLAIMERS AND PROCESSING/REPLACEMENT PARTS

### 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 d'assistance téléphonique Vermont Castings<sup>MD</sup> au 1 844 586-4660**





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> MC

BARBECUE AU PROPANE À 2 BRÛLEURS AVEC  
TempASSURED TECHNOLOGY<sup>MC</sup> VERMONT CASTINGS<sup>MD</sup>

**G37701/085-0282-6**  
**MANUEL D'ASSEMBLAGE**

VOS COMMENTAIRES SONT PRÉCIEUX.  
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



DERNIÈRE MISE À JOUR : JUL.09.2025 JC





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

Fondée en 1975, Vermont Castings<sup>MD</sup> a toujours représenté un engagement sans compromis envers un savoir-faire de qualité et un design significatif.

La chaleur est notre objectif : notre gamme de barbecues Vermont Castings<sup>MD</sup> est conçue pour offrir votre meilleure expérience de barbecue. Avec une construction durable et robuste construite pour durer au fil des ans, des composants soigneusement construits qui résistent au barbecue 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 qu'un simple barbecue. Ils vous permettent de créer des liens durables autour de la nourriture et de la flamme.



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

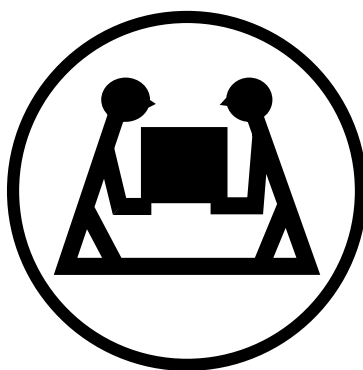


ANS Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018  
Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur.

Master No. 211648

COMMUNIQUEZ AVEC NOUS AU 1 844 586-4660  
WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL AVEC  
VOTRE BARBECUE 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 barbecue.

### **⚠ 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 la plaque en tout temps.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

Suivez attentivement toutes les procédures de vérification des fuites avant le fonctionnement du barbecue, même si le barbecue a été assemblé par le concessionnaire. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans lire la section Instructions d'allumage de ce manuel.

### **⚠ 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 et n'utilisez pas d'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.

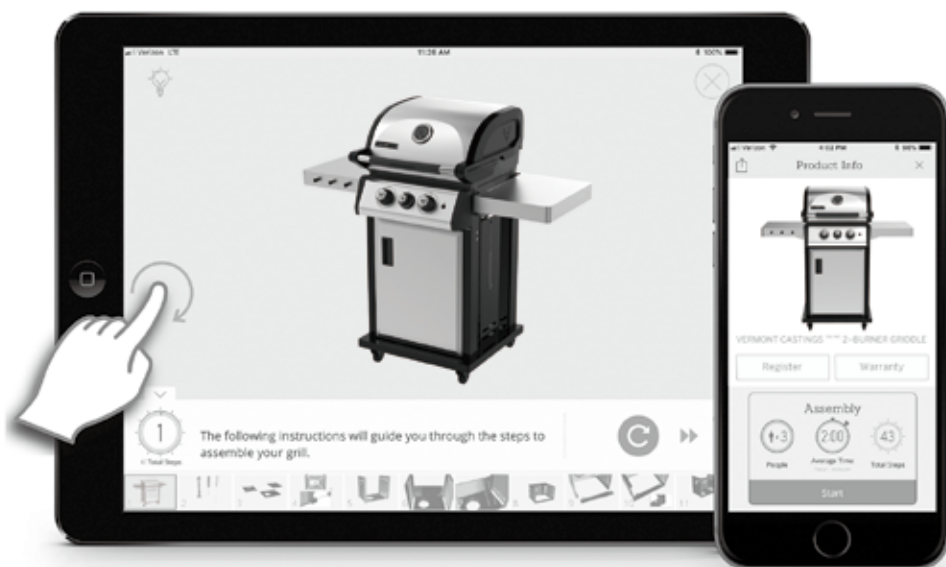
### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

# IMPORTANT

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



## BILT® INSTRUCTIONS INTELLIGENTS



Télécharger dans le  
**Mac App Store**



DISPONIBLE SUR  
**Google Play**

BALAYER POUR INSTRUCTIONS 3D



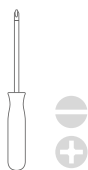
ALIMENTÉ PAR BILT INTELLIGENT INSTRUCTIONS™

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

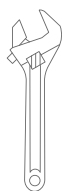


**VERMONT  
CASTINGS**

# OUTILS REQUIS



Tournevis



Clé



2 personnes



Temps moyen

## PAQUET DE QUINCAILLERIE

N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	ILLUSTRATION	QTÉ
1	Vis 1/4 po-20UNC x 13		32
2	Vis n° 10-24UNC x 13		18
3	Vis n° 10-24UNC x 7		4
4	Vis n° 8-32 x 10		2
5	Vis 1/4 po-20UNC		4
6	Vis taraudeuse ST4.8 x 10		2
7	Pile AA		5
8	Clé		1
9	Clip de régulateur		1
10	Crochet à outil		3

## SYMBOLES



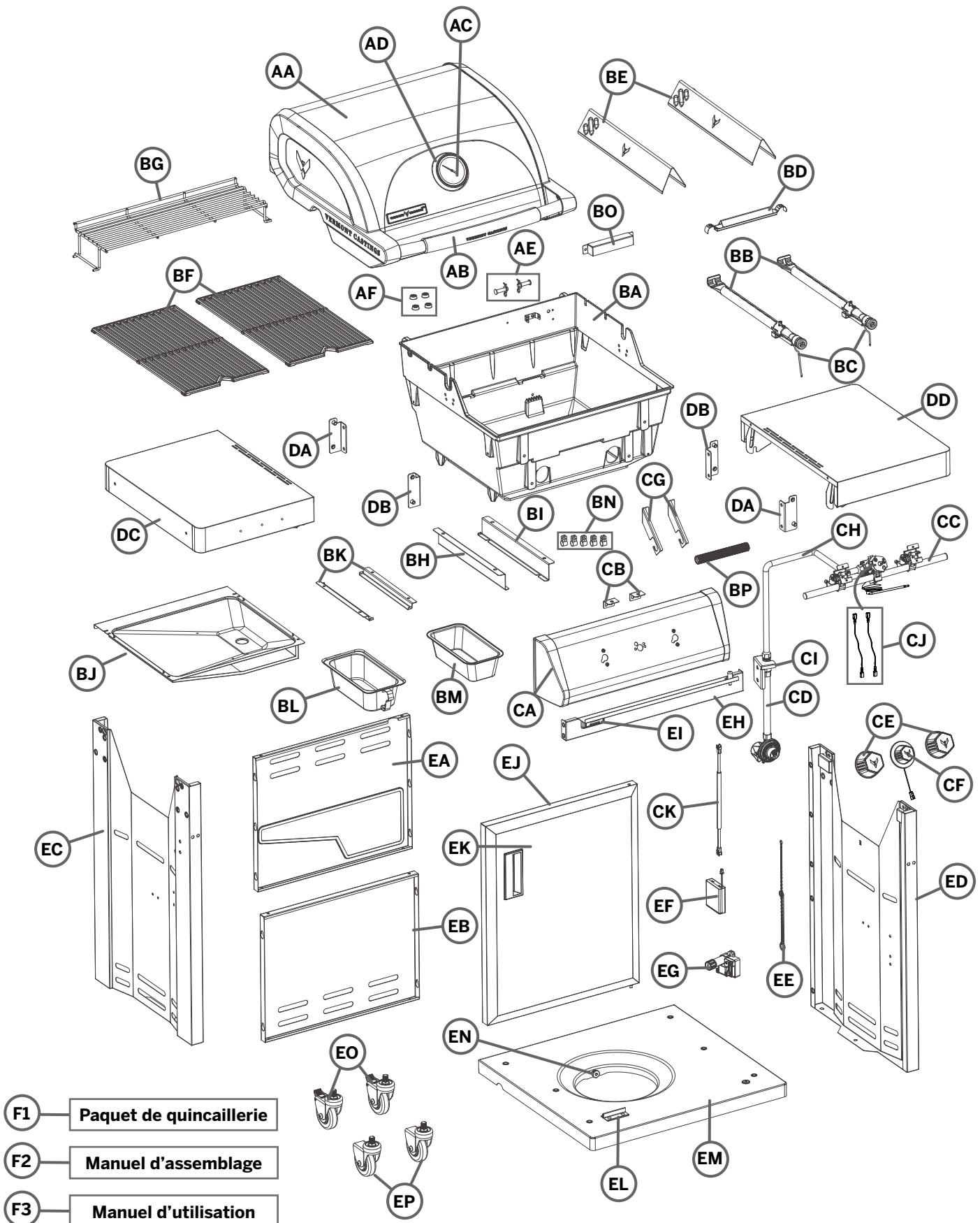
**SYMBOLES :** LES SYMBOLES SONT UTILISÉS DANS CE GUIDE D'ASSEMBLAGE POUR SOULIGNER LES INFORMATIONS CRITIQUES ET IMPORTANTES.



# PIÈCES

RÉF.	QTÉ	DESCRIPTION	PIÈCE N°	RÉF.	QTÉ	DESCRIPTION	PIÈCE N°
AA	1	Couvercle supérieur	G377-2600-01	CG	2	Support de régulateur	G482-0004-01
AB	1	Poignée de couvercle	G377-2800-01	CH	1	Tuyau métallique	G377-0021-01
AC	1	Thermomètre	G482-0020-01	CI	1	Renfort de régulateur	G466-00C3-01
AD	1	Hublot du thermomètre	G482-0021-01	CJ	2	Fil d'allumage	G482-0050-01
AE	2	Vis de couvercle supérieur et goupille d'attelage	G482-0026-01	CK	1	Fil lumineux du bouton de commande TempASSURED	G482-0053-01
AF	4	Pare-chocs de couvercle	G527-0002-02				
				DA	2	Support de tablette latérale A	G353-1400-02
BA	1	Boîte de cuisson	G377-2300-01	DB	2	Support de tablette latérale B	G353-1500-02
BB	2	Brûleurs principaux	G482-2600-01	DC	1	Tablette latérale, gauche	G377-0300-01
BC	2	Brûleur principal jeu d'électrodes, L=75 cm	G482-0049-01	DD	1	Tablette latérale, droite	G377-0400-01
BD	1	Dispositif d'assemblage	G377-3000-01				
BE	2	Pare-flammes	G482-0027-01	EA	1	Panneau arrière supérieur	G377-0001-01
BF	2	Grille de cuisson	G377-0013-01	EB	1	Panneau inférieur arrière	G377-0002-01
BG	1	Grille de maintien au chaud	G377-0014-01	EC	1	Panneau latéral du chariot, gauche	G482-0200-01
BH	1	Rail du bac à graisse, côté gauche	G482-0030-01	ED	1	Panneau latéral du chariot, droit	G482-0300-01
BI	1	Rail de bac à graisse, côté droit	G482-0031-01	EE	1	Porte-allumette	G570-0035-01
BJ	1	Bac ramasse-graisse	G377-2900-01	EF	1	Bloc-piles	G369-0022-01
BK	2	Porte-bac à graisse	G482-0052-01	EG	1	Module d'allumage électronique	G366-0006-01
BL	1	Bac à graisse	G482-0600-01	EH	1	Rail de support de porte	G377-2100-01
BM	1	Plateau de papier d'aluminium	G703-0607-01	EI	1	Aimant de porte	G527-0037-01
BN	5	Clip de retenue	G367-00F1-01	EJ	1	Porte	G377-2700-01
BO	1	Couvercle de la sonde	G478-0012-01	EK	1	Poignée de porte	G482-0045-01
BP	1	Gaine de fil	G545-0050-01	EL	1	Renfort de porte	G482-0051-01
				EM	1	Panneau inférieur	G377-0100-01
CA	1	Panneau de commande	G377-0006-01	EN	1	Vis de bouteille	G505-0047-01
CB	2	Connexion au Panneau de commande Support	G482-0015-01	EO	2	Roulette avec frein	G491-0002-01
CC	1	Ensemble collecteur	G377-2500-01	EP	2	Roulette	G491-0003-01
CD	1	Régulateur	G466-00C8-01				
CE	2	Bouton de commande	G482-3100-01	F1	1	Paquet de quincaillerie	G377-B001-01
CF	1	Bouton de commande TempASSURED	G482-3200-01	F2	1	Manuel d'assemblage	G377-M001-01
				F3	1	Manuel d'utilisation	G377-M001-02

# VUE ÉCLATÉE



# ASSEMBLER

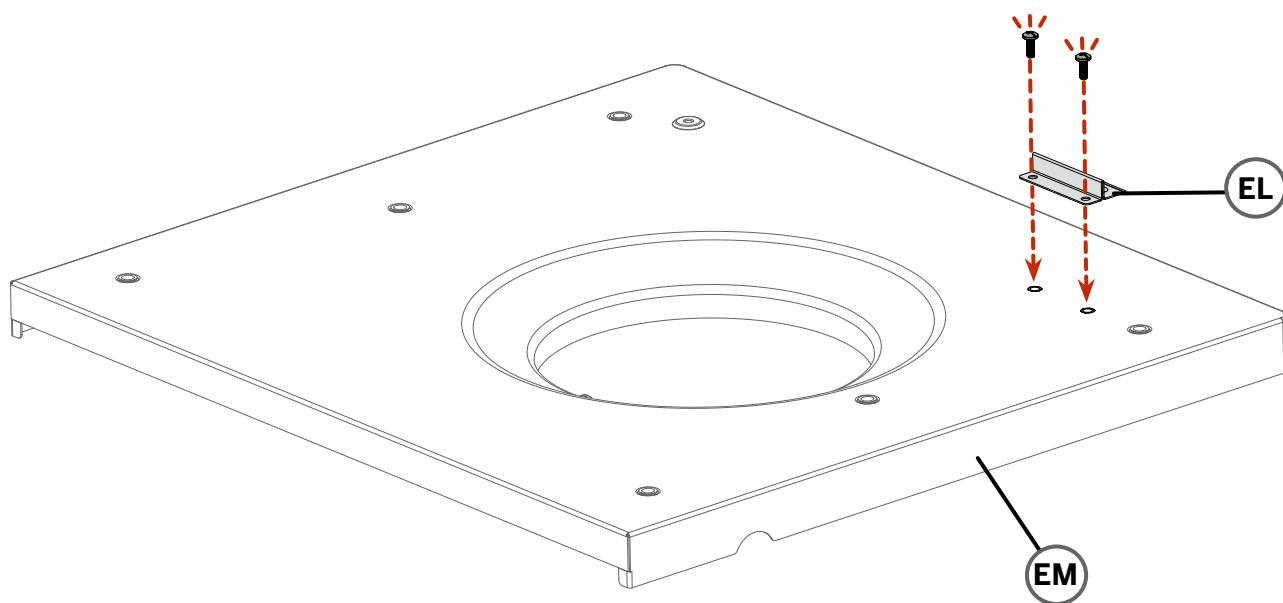
## ÉTAPE 1

2

x2

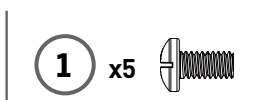


Assemblez le barbecue sur une surface  
PLATE ou une bâche pour éviter les  
dommages.

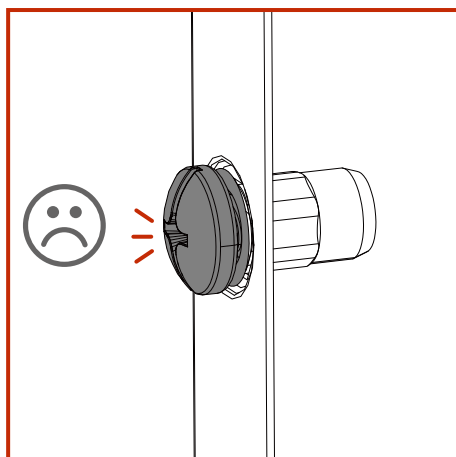
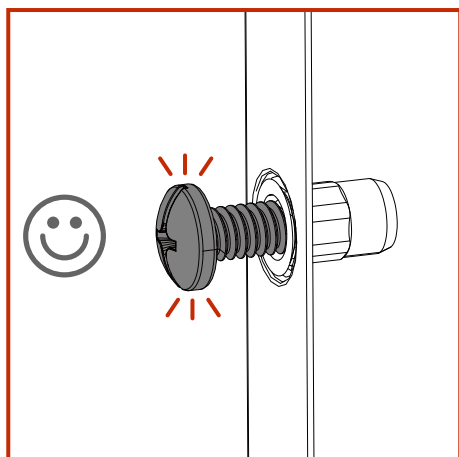
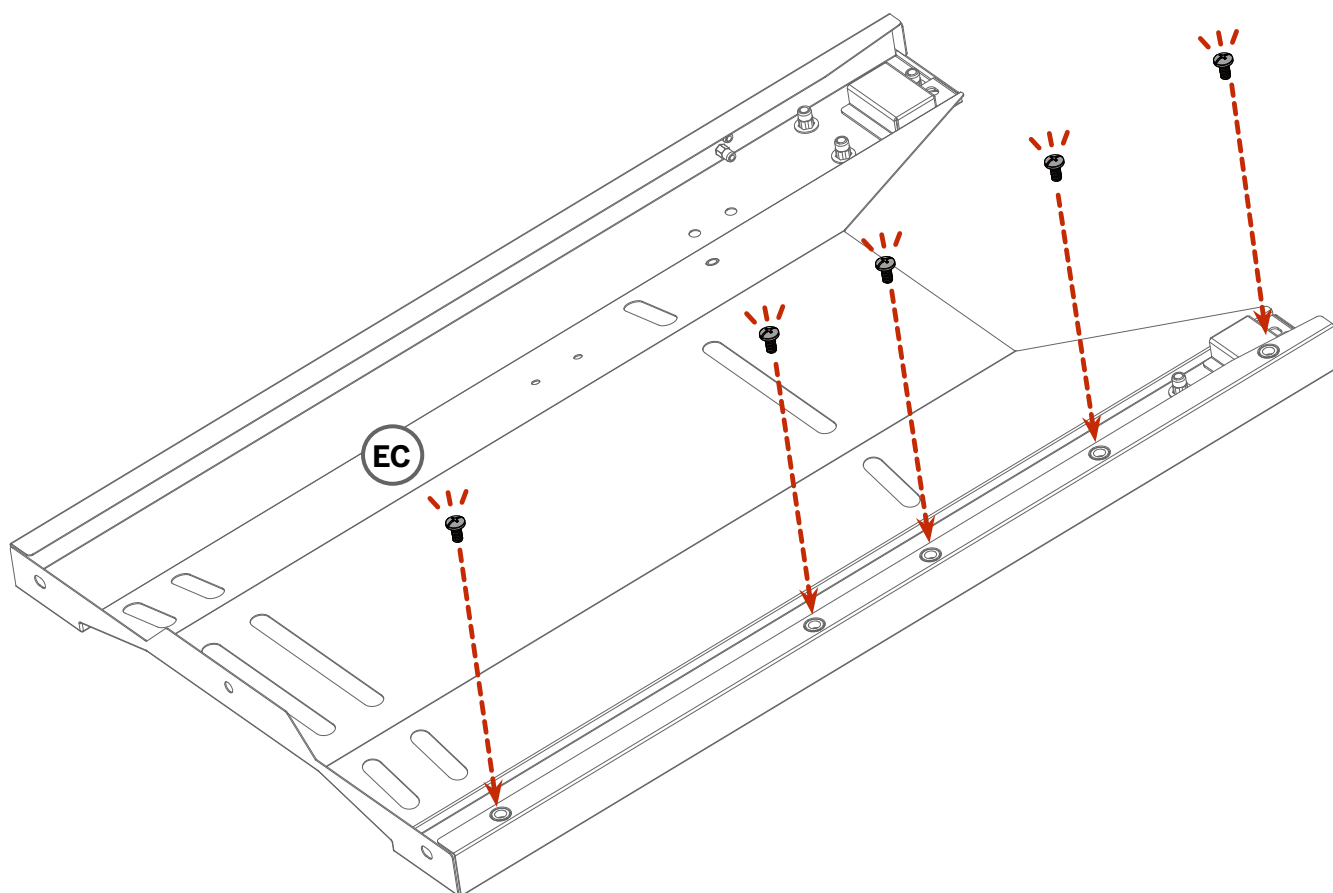


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 2A



Assemblez le barbecue sur une surface  
PLATE ou une bâche pour éviter les  
dommages.





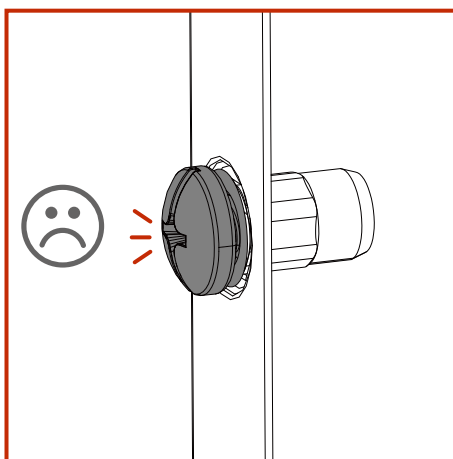
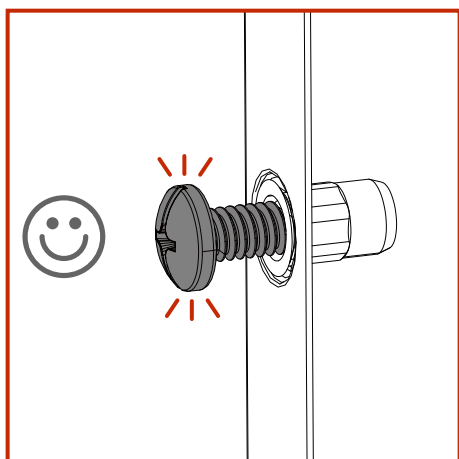
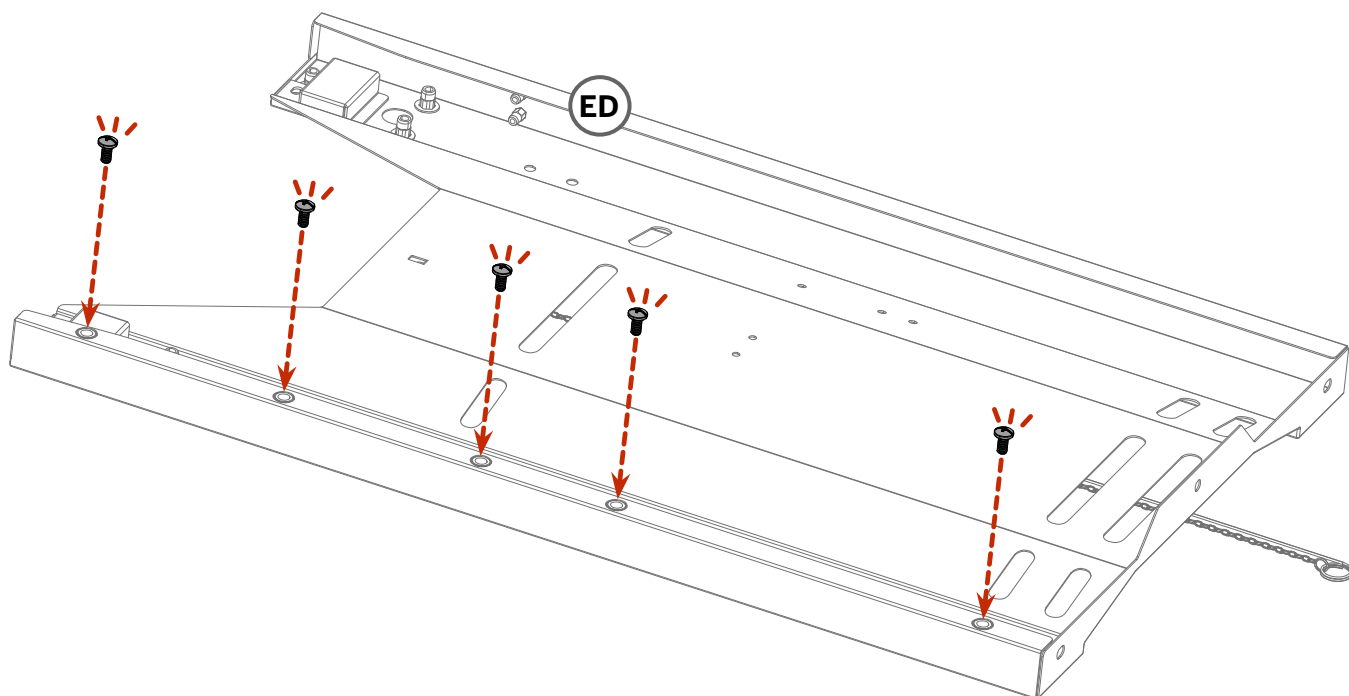
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 2B

1 x5



Assemblez le barbecue sur une surface PLATE ou une bâche pour éviter les dommages.

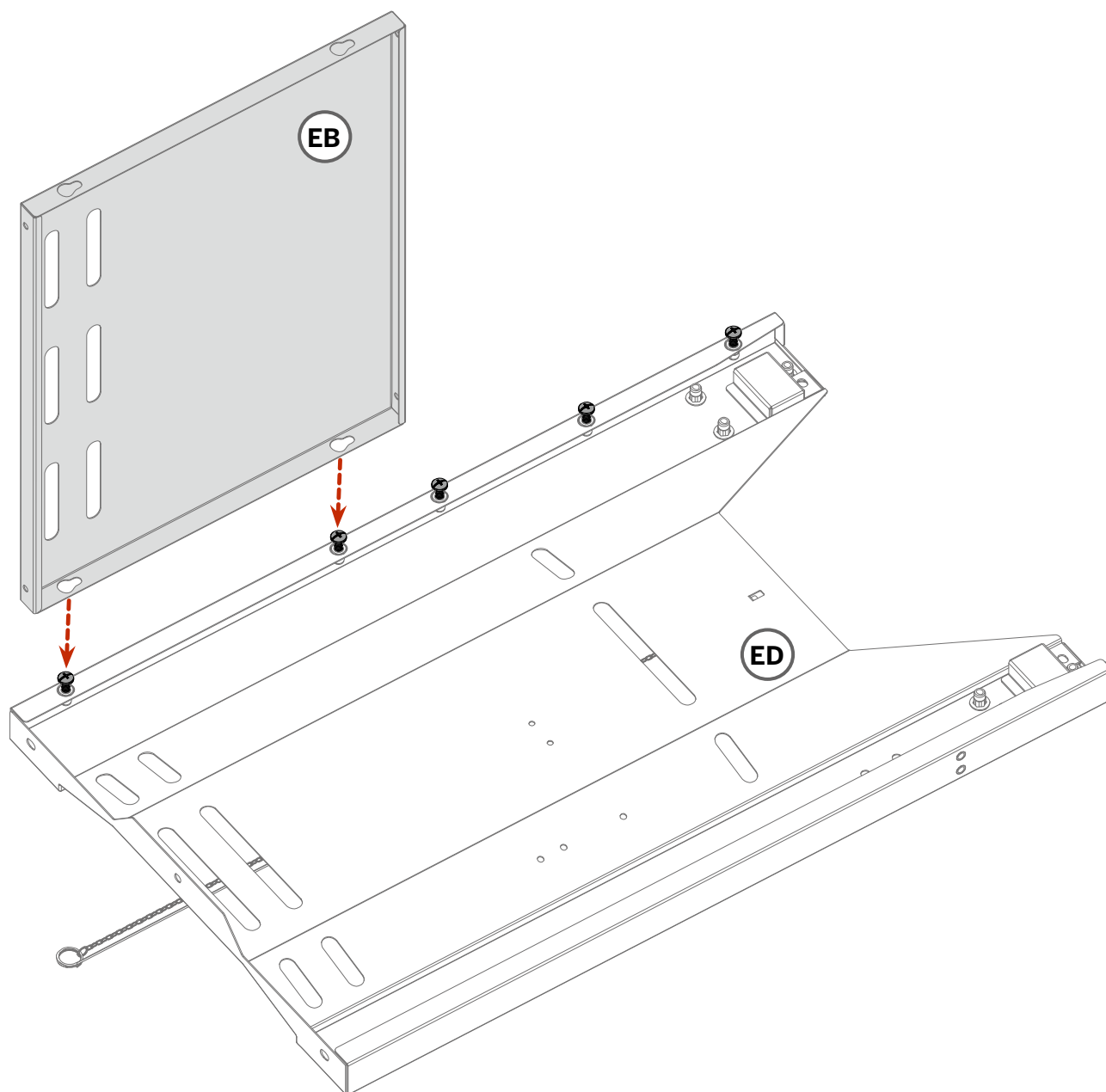


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 3A



Assemblez le barbecue sur une surface PLATE ou une bâche pour éviter les dommages.

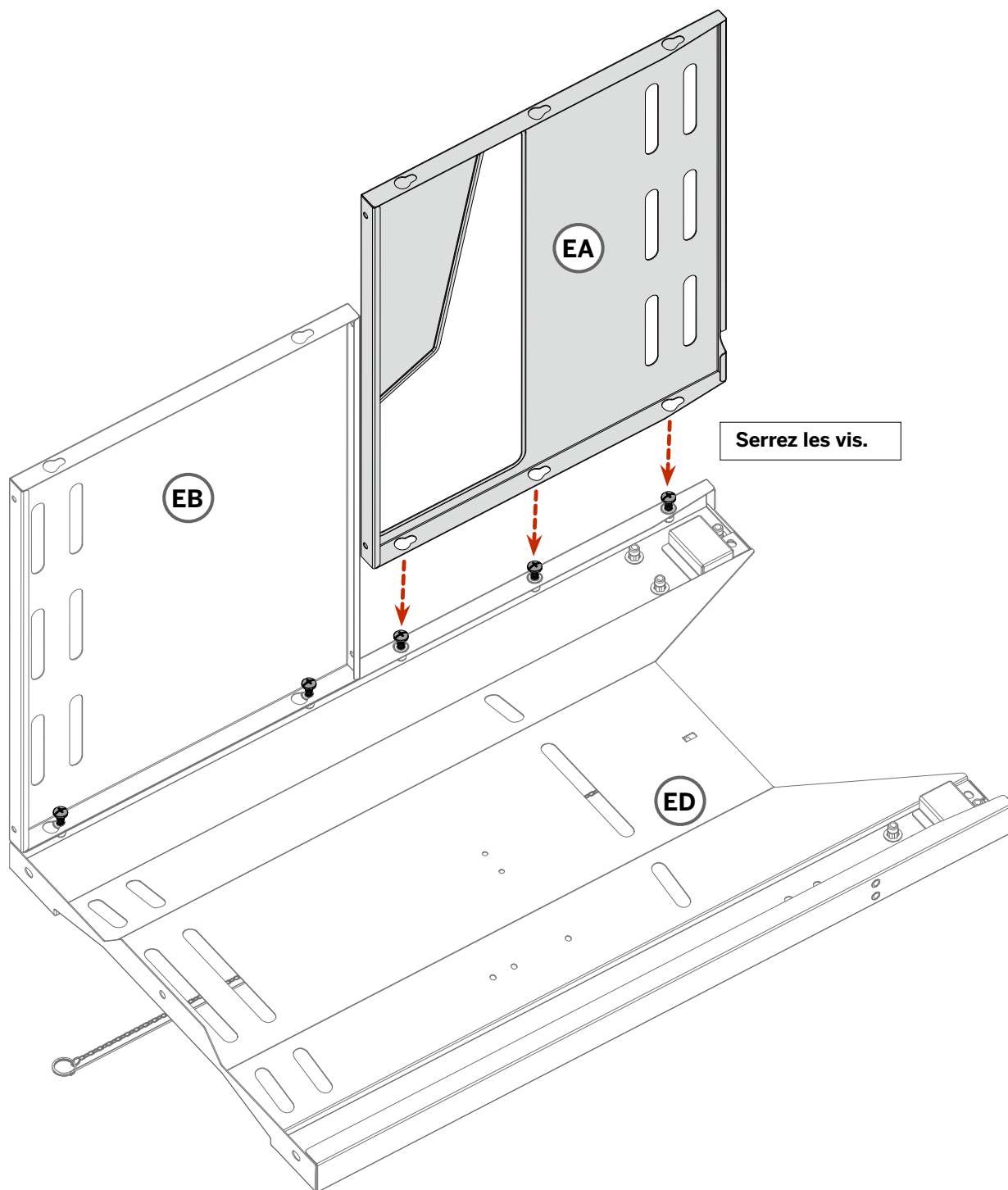


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 3B



Assemblez le barbecue sur une surface PLATE ou une bâche pour éviter les dommages.

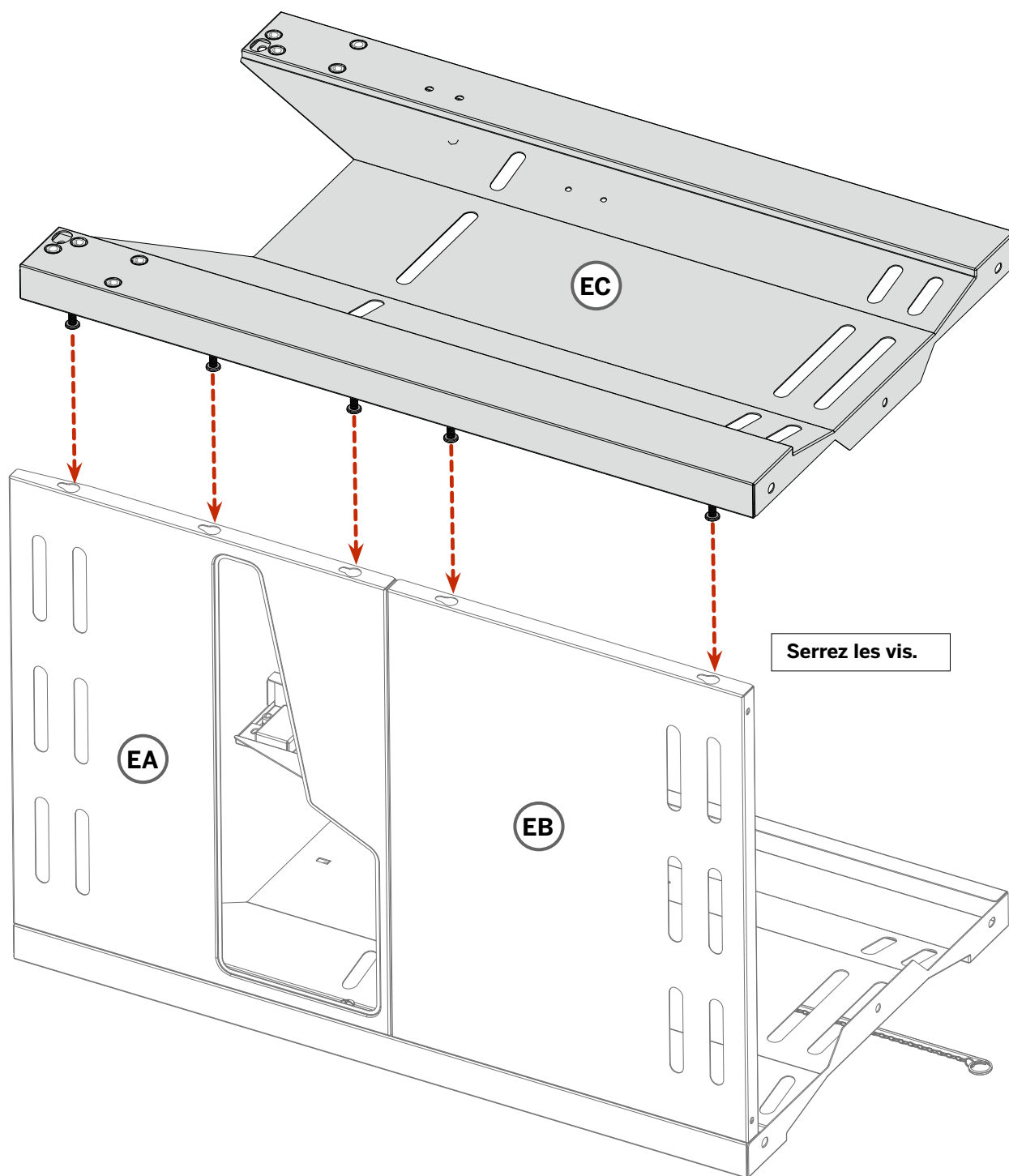


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 3C




Assemblez le barbecue sur une surface PLATE ou une bâche pour éviter les dommages.





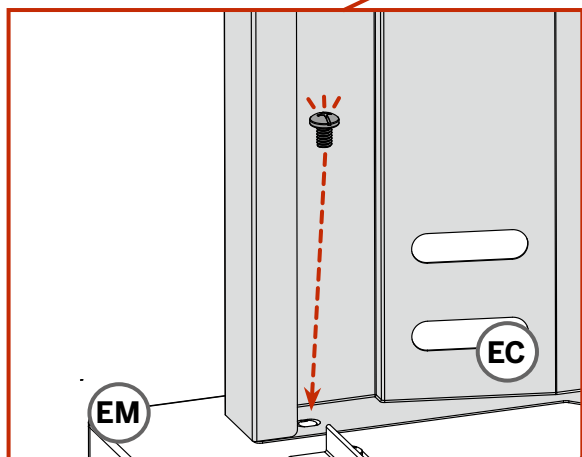
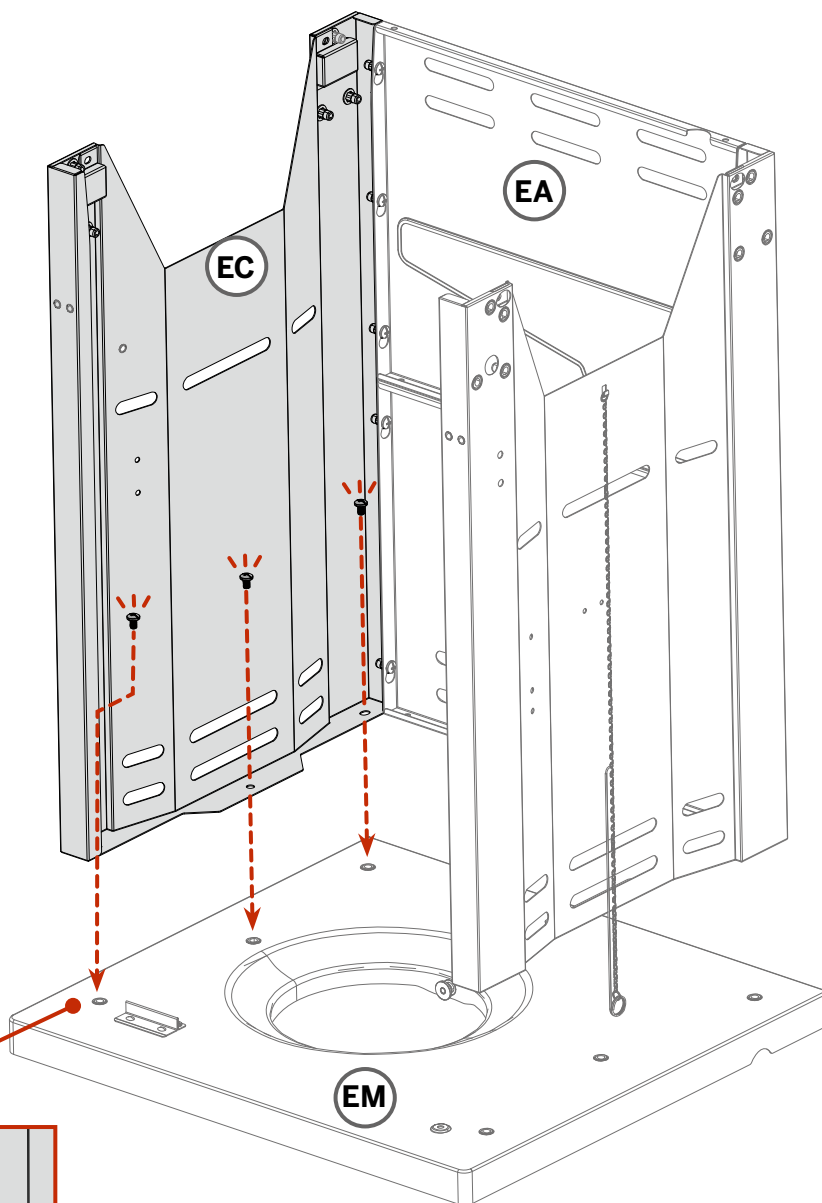
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 4A

1 x3 

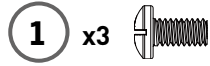


Assemblez le barbecue sur une surface PLATE ou une bâche pour éviter les dommages.

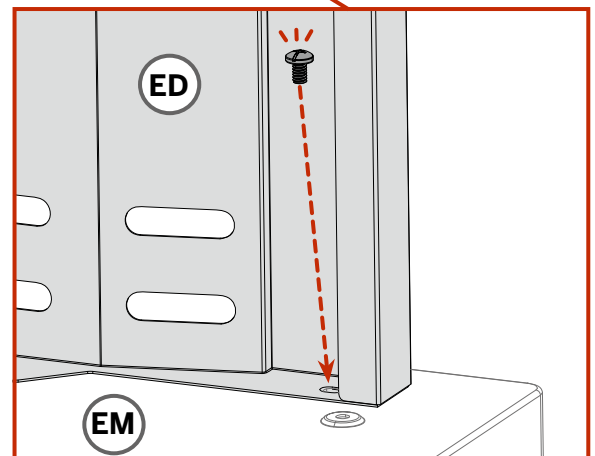
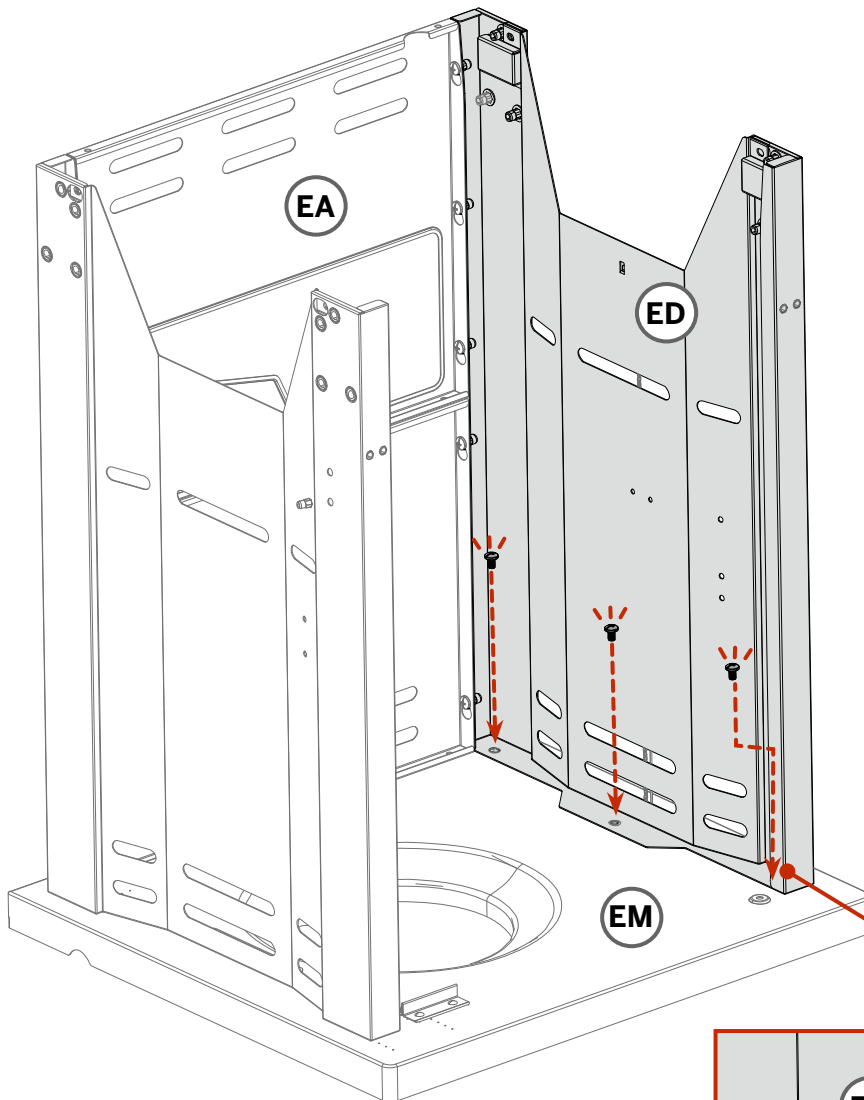


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 4B



Assemblez le barbecue sur une surface PLATE ou une bâche pour éviter les dommages.

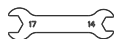


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 5

8

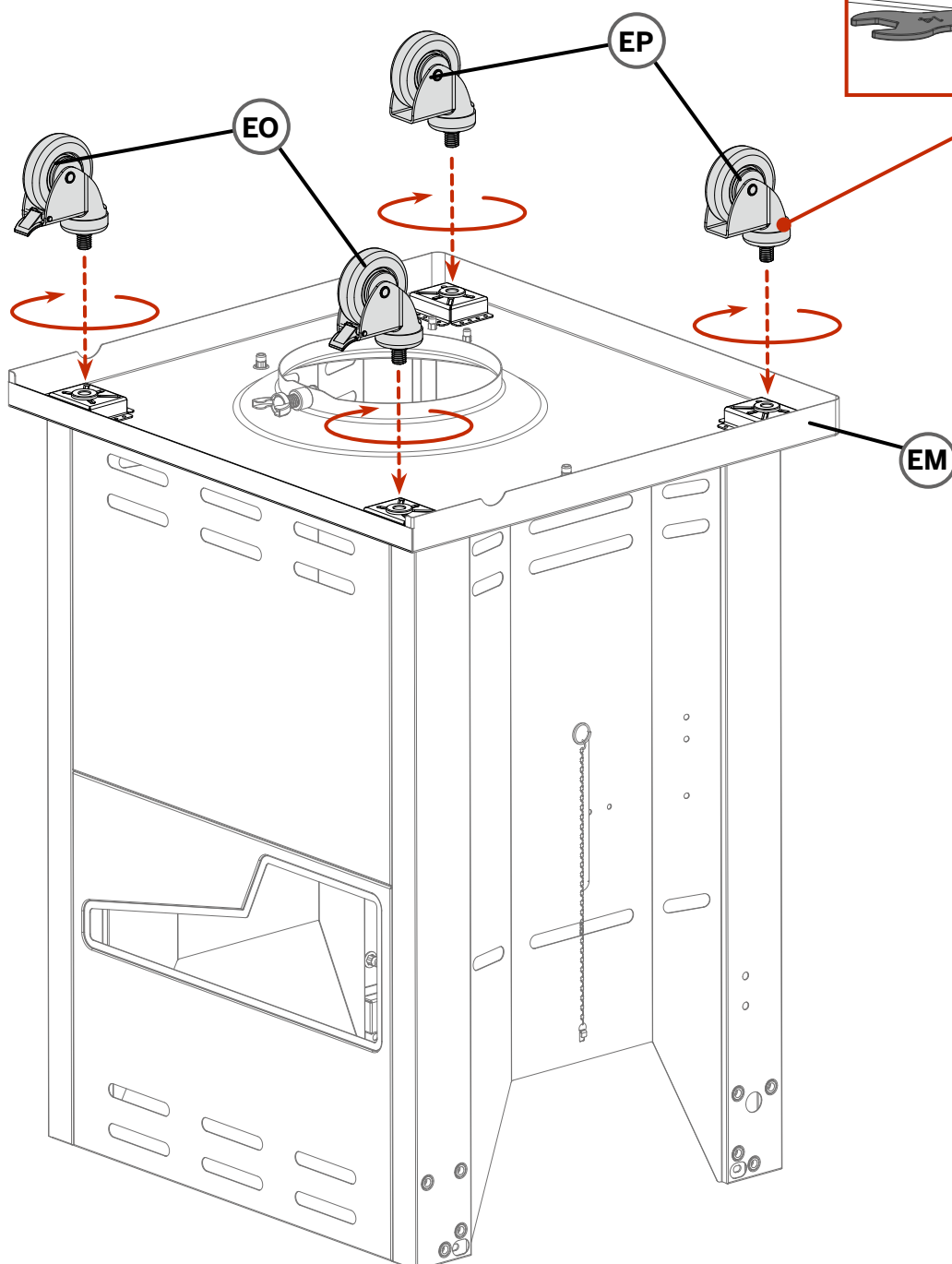
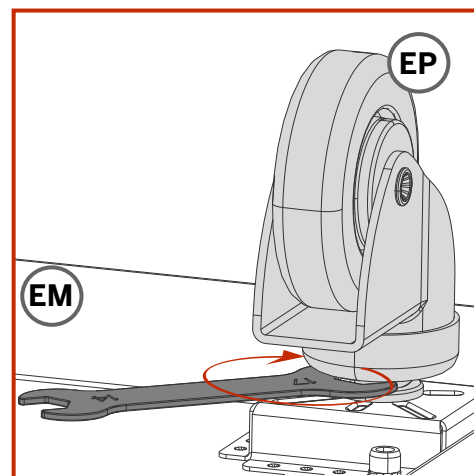
x1



### ATTENTION :

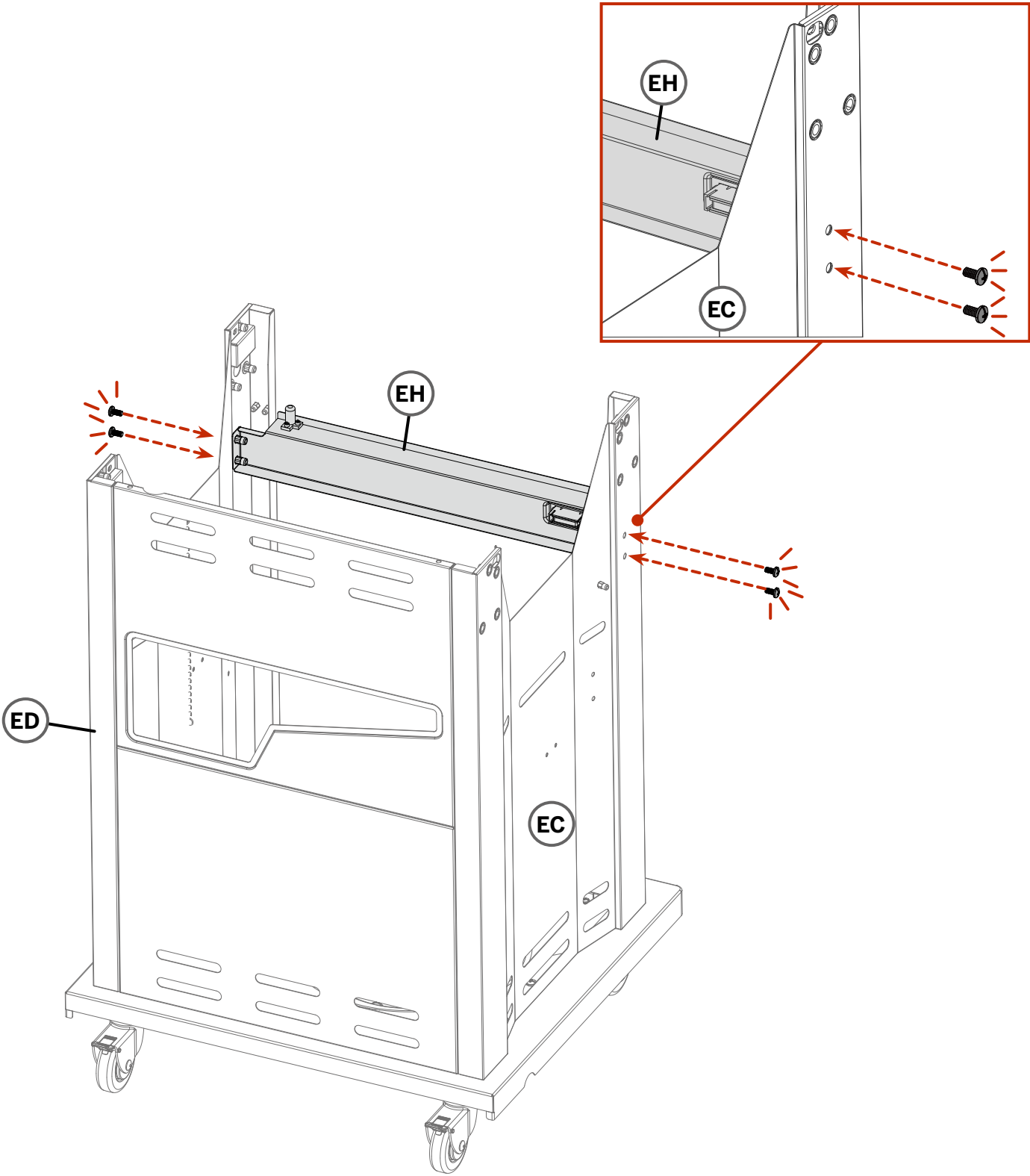
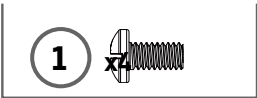
EN- Montées à l'arrière

EO- Montées à l'avant.



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 6



ASSEMBLER

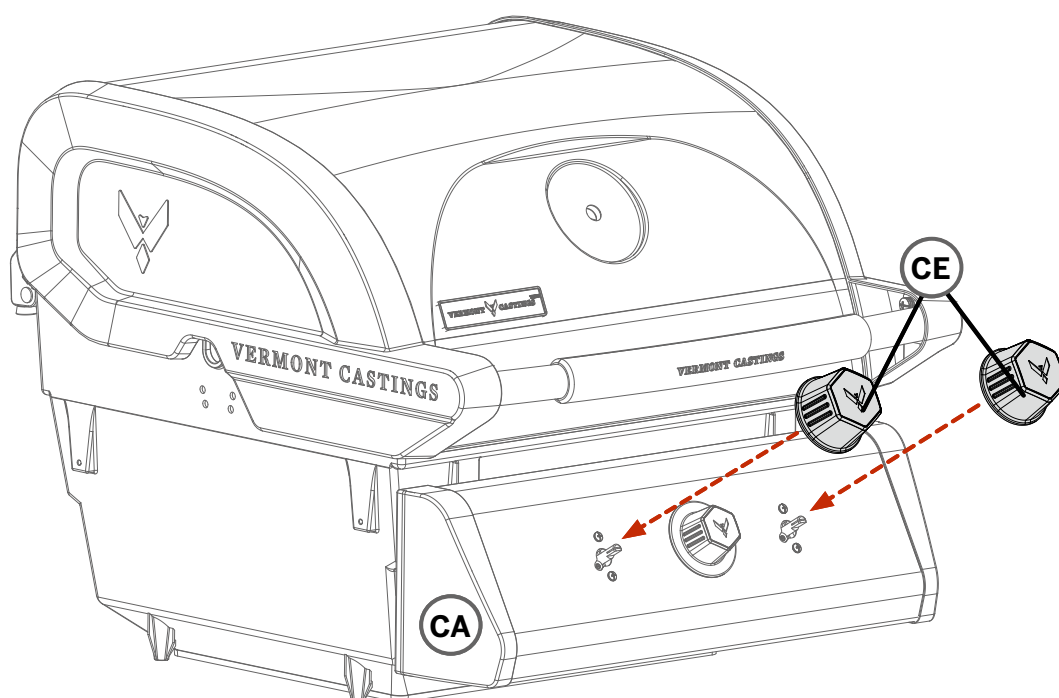


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 7



Assemblez le barbecue sur une surface  
PLATE ou une bâche pour éviter les  
dommages.

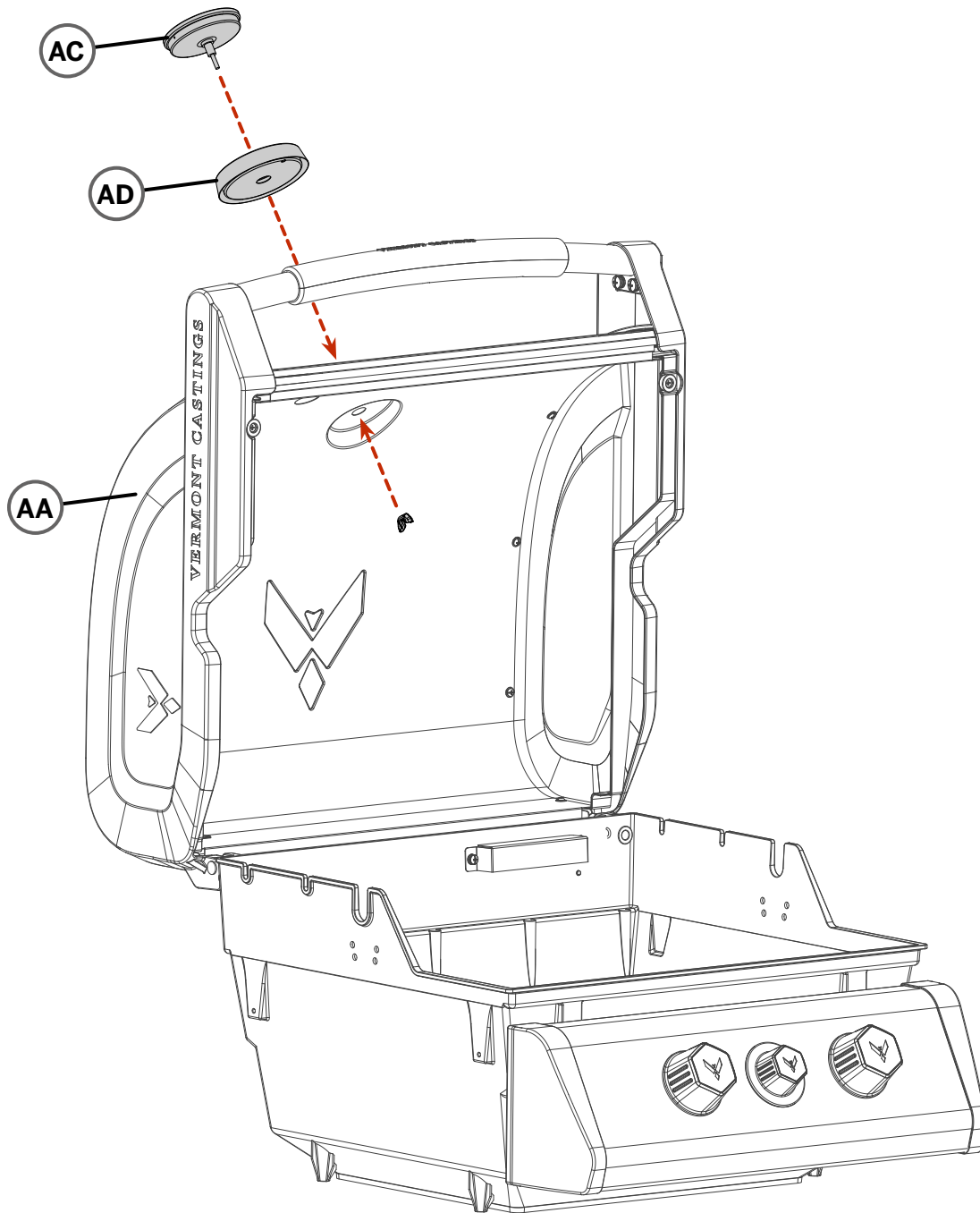


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 8




Assemblez le barbecue sur une surface  
PLATE ou une bâche pour éviter les  
dommages.



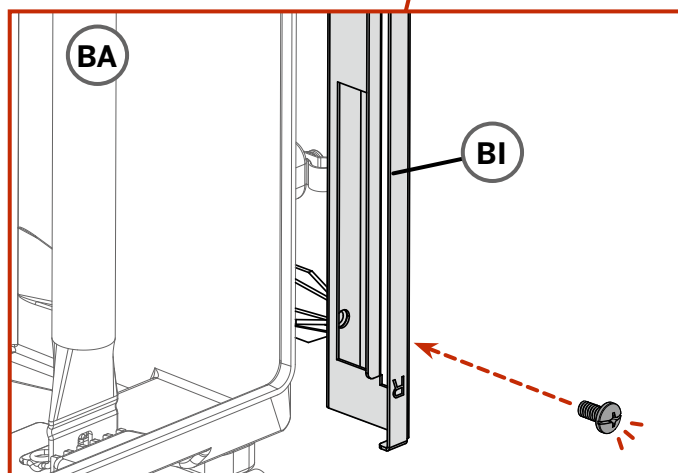
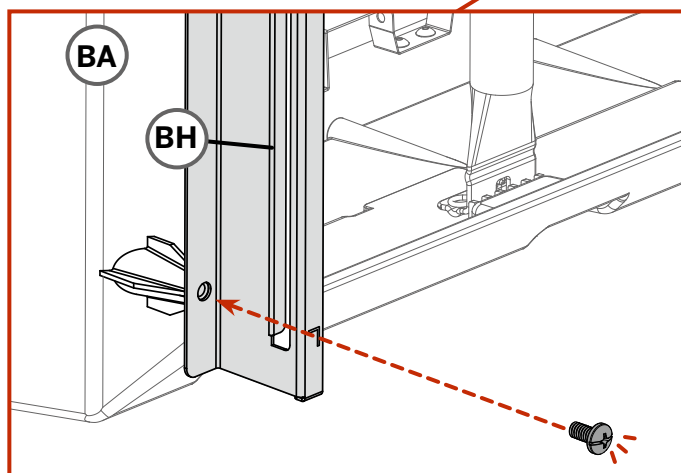
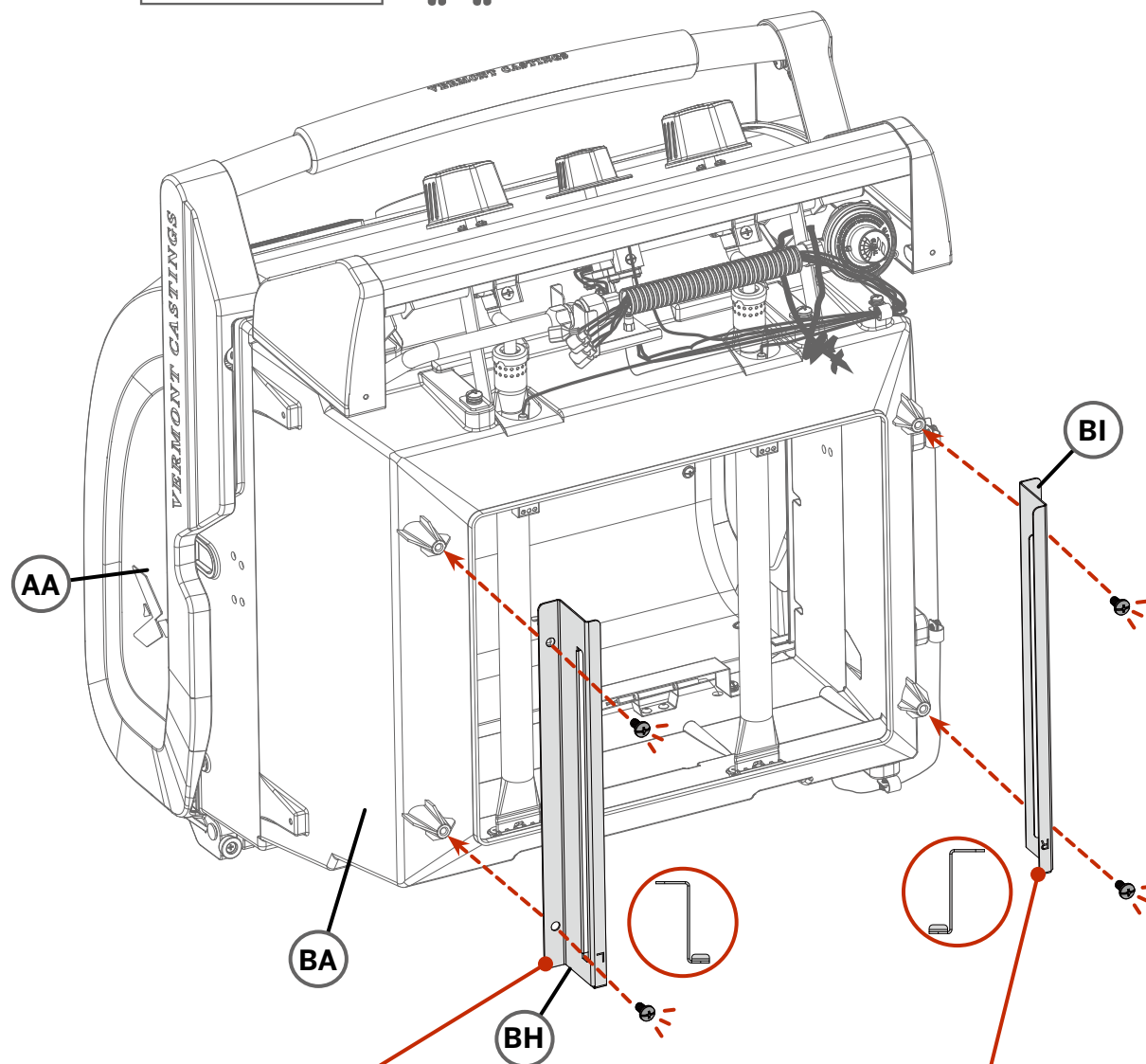
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 9

1 x4 




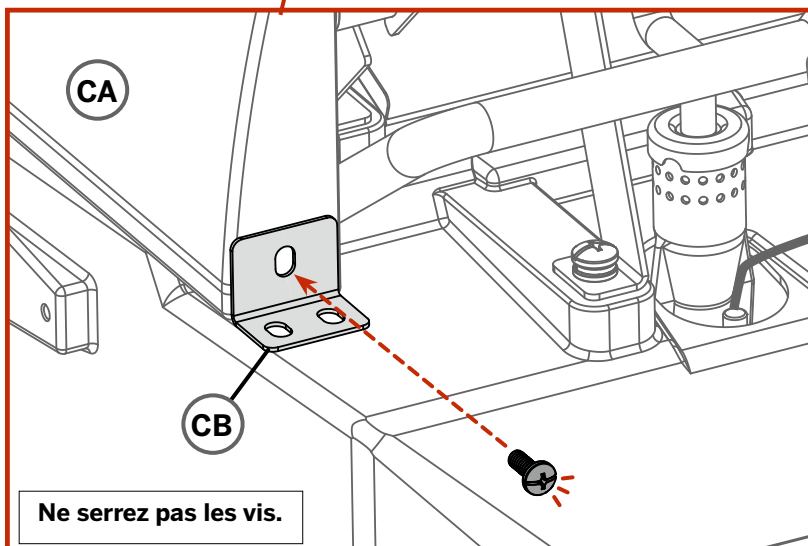
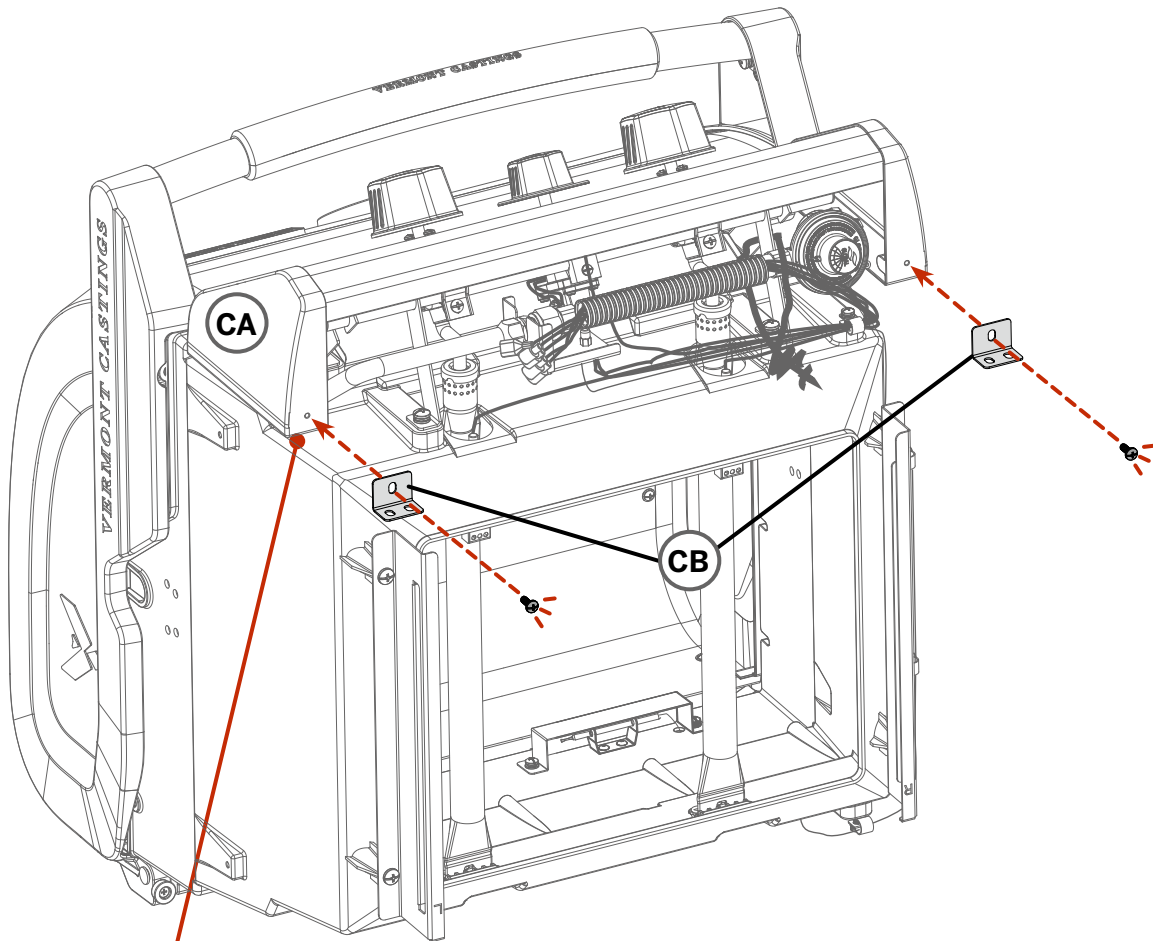
Assemblez le barbecue sur une surface PLATE ou une bâche pour éviter les dommages.



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 10

2 x2 

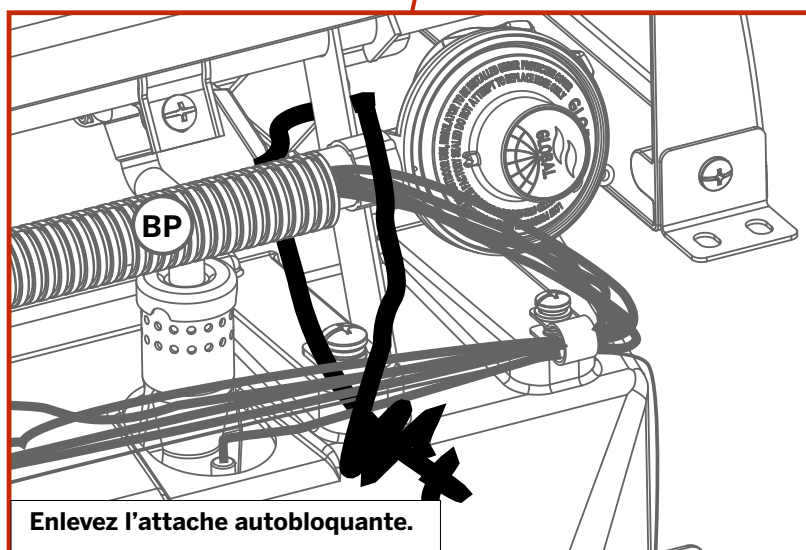
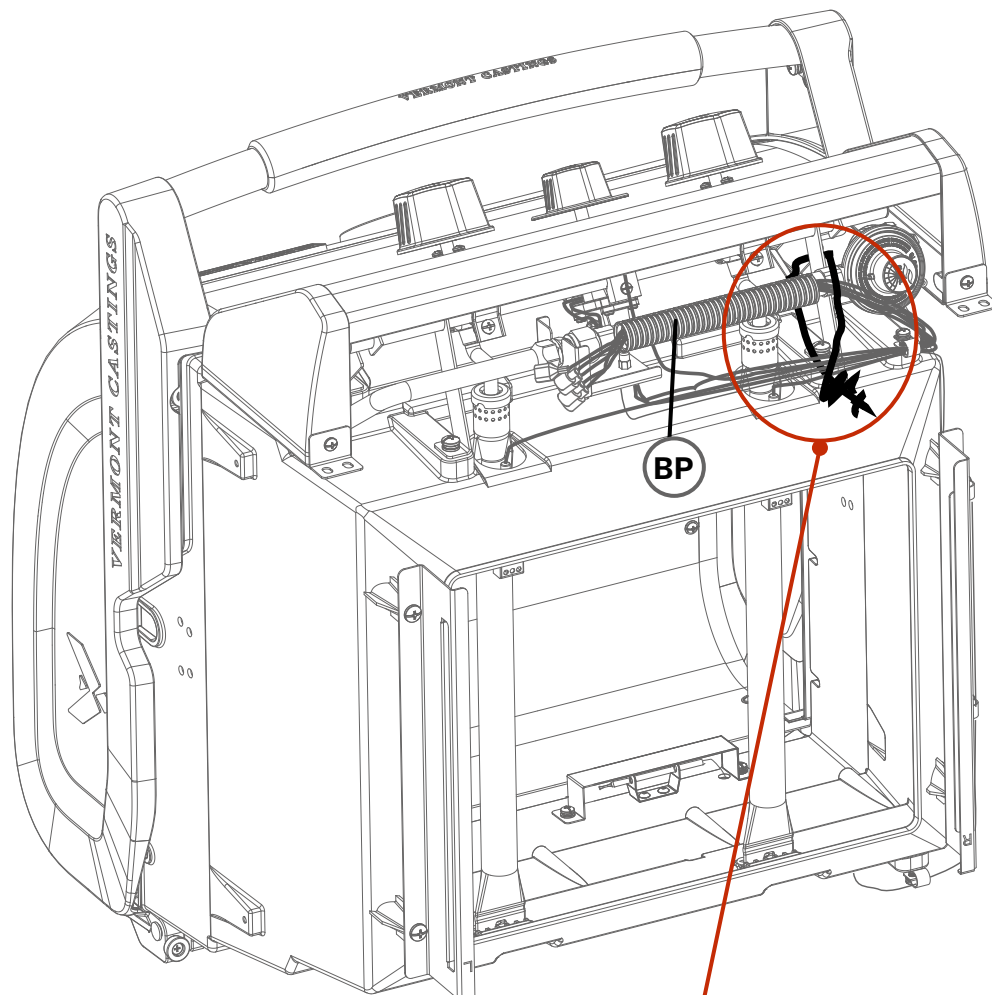




# ASSEMBLER


## ÉTAPE 11

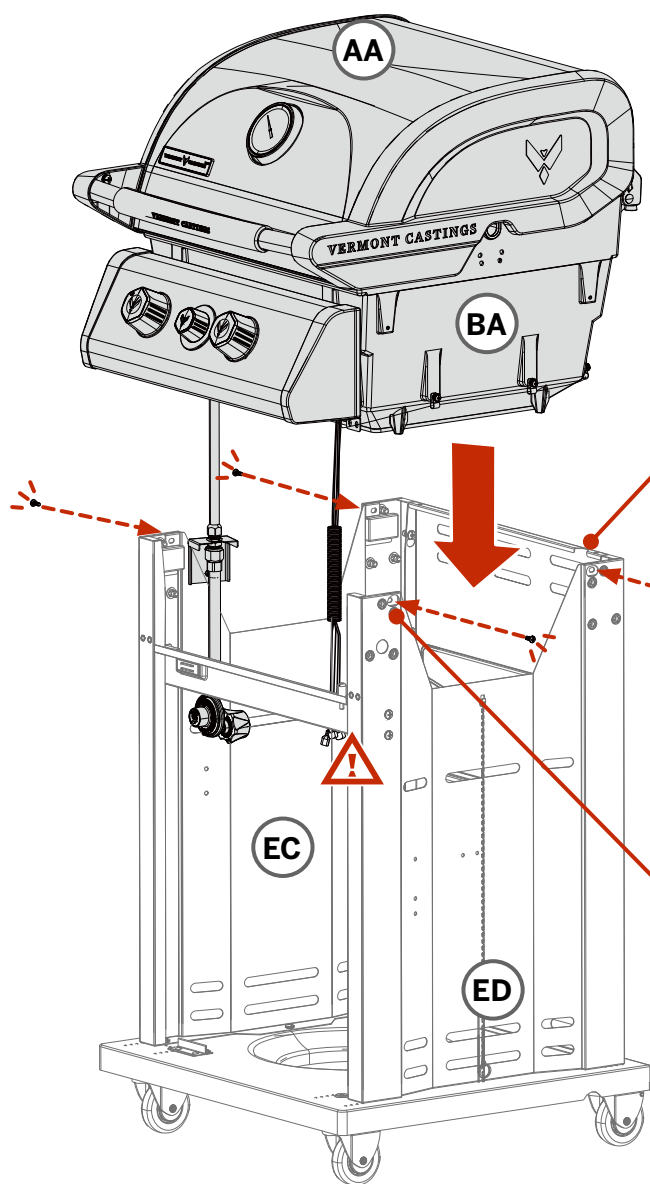
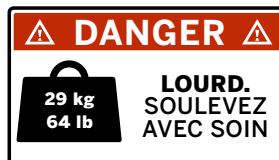
ASSEMBLER



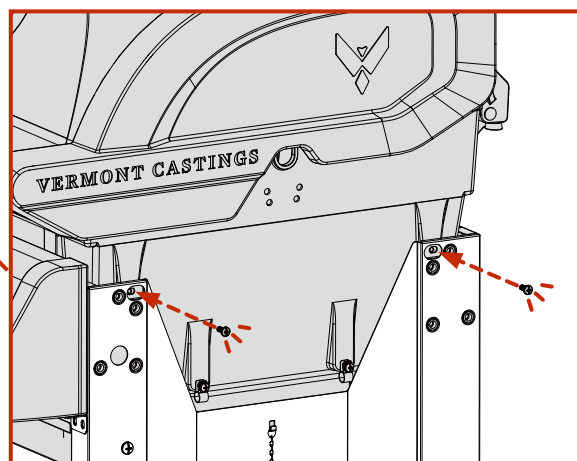
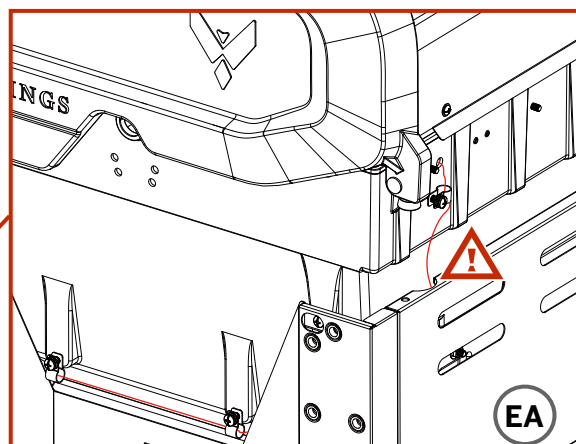
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 12A

3 x4 



**Attention :** Faites passer le fil de la sonde TempASSURED de l'intérieur du boîtier du brûleur par le trou de droite et descendez dans le chariot, comme indiqué.



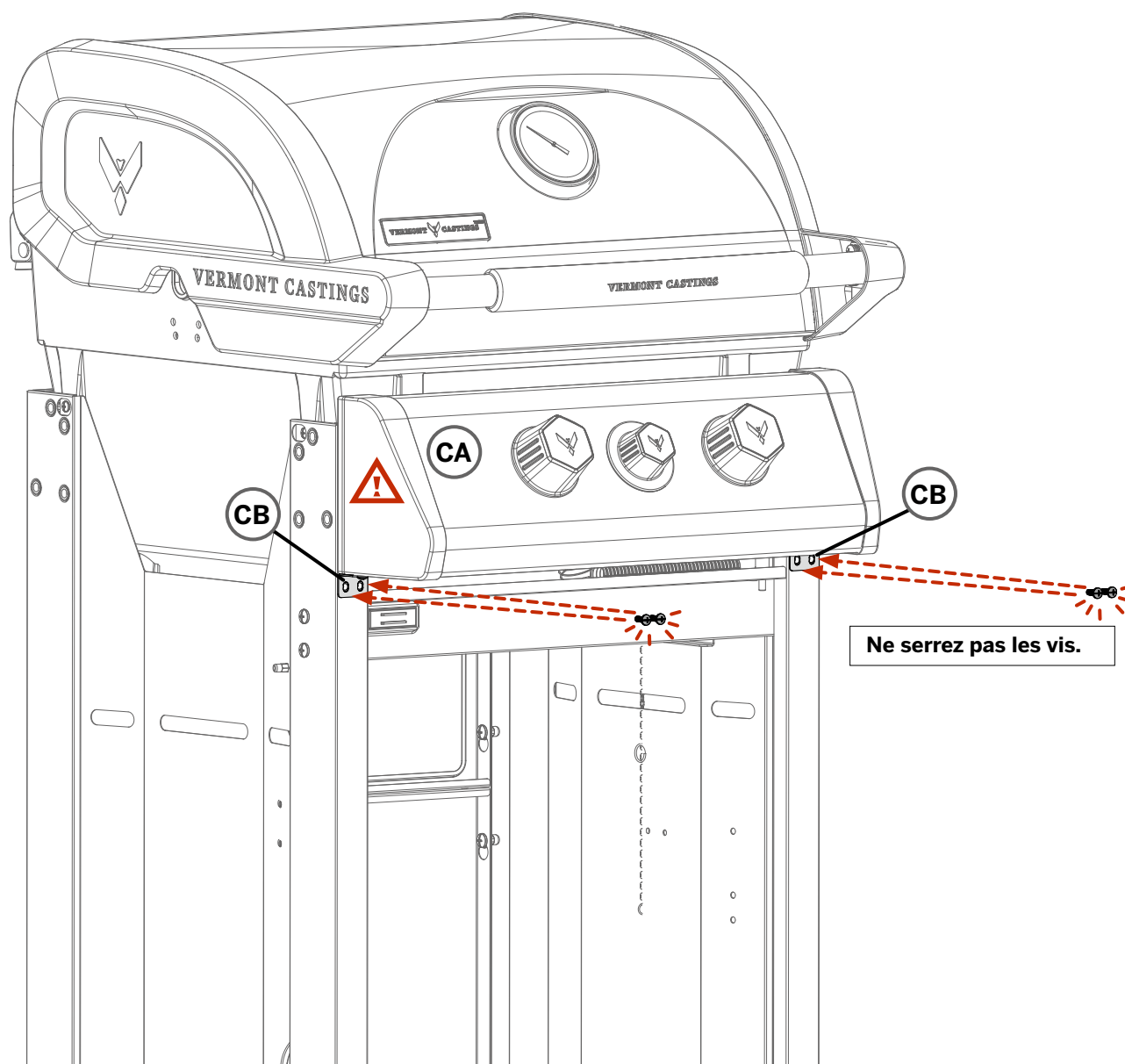
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 12B

2 x4 

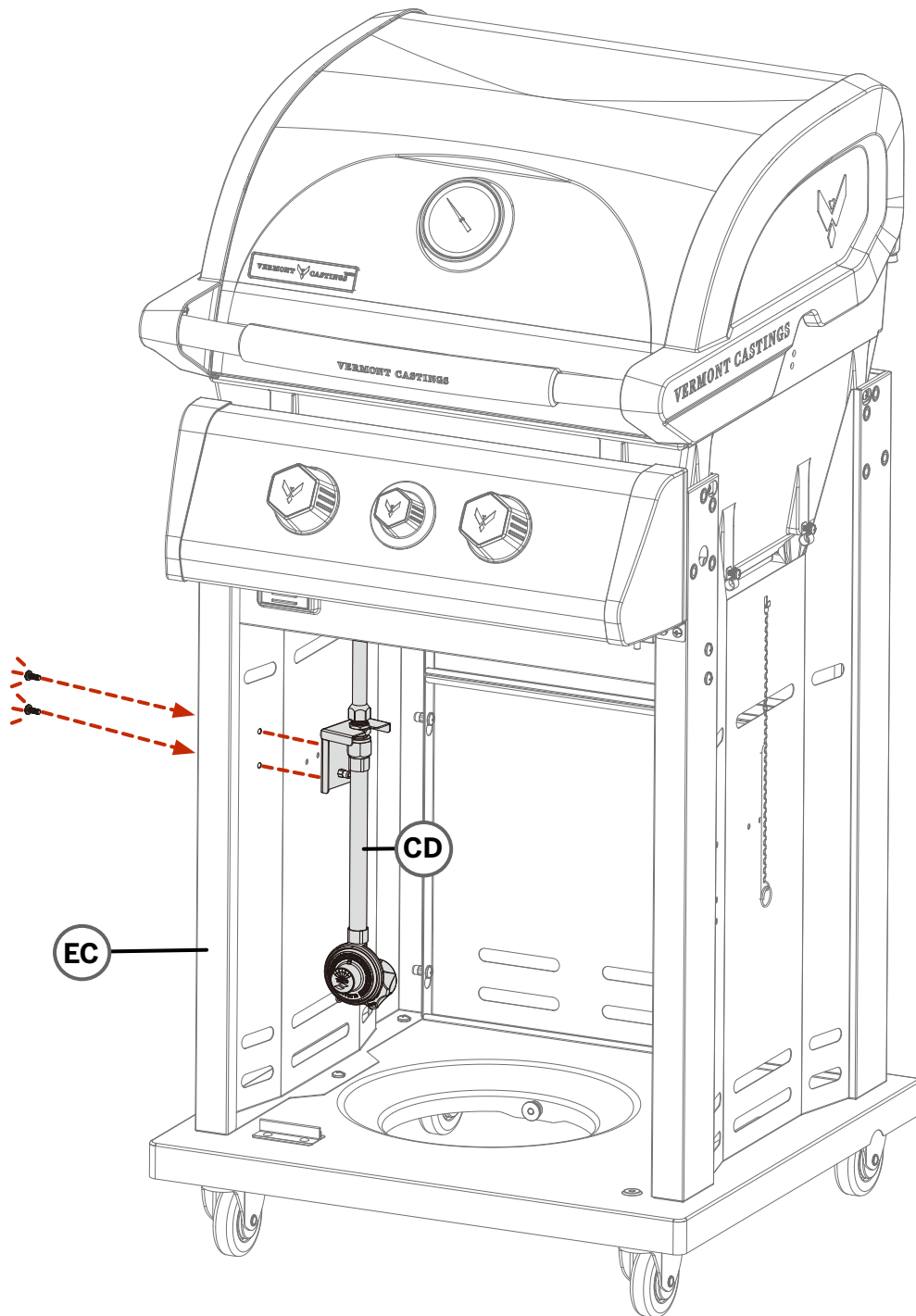
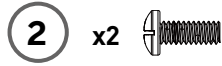


Maintenir le panneau de commande (CA) vers le bas pendant l'installation des vis afin de l'aligner avec la boîte de cuisson (BA) et d'éviter les écarts.



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 13A



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 13B

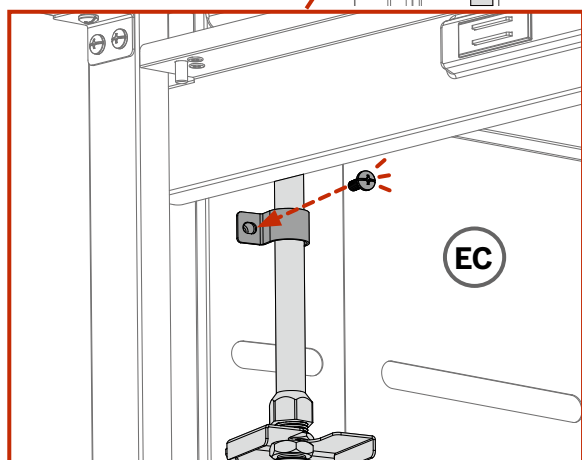
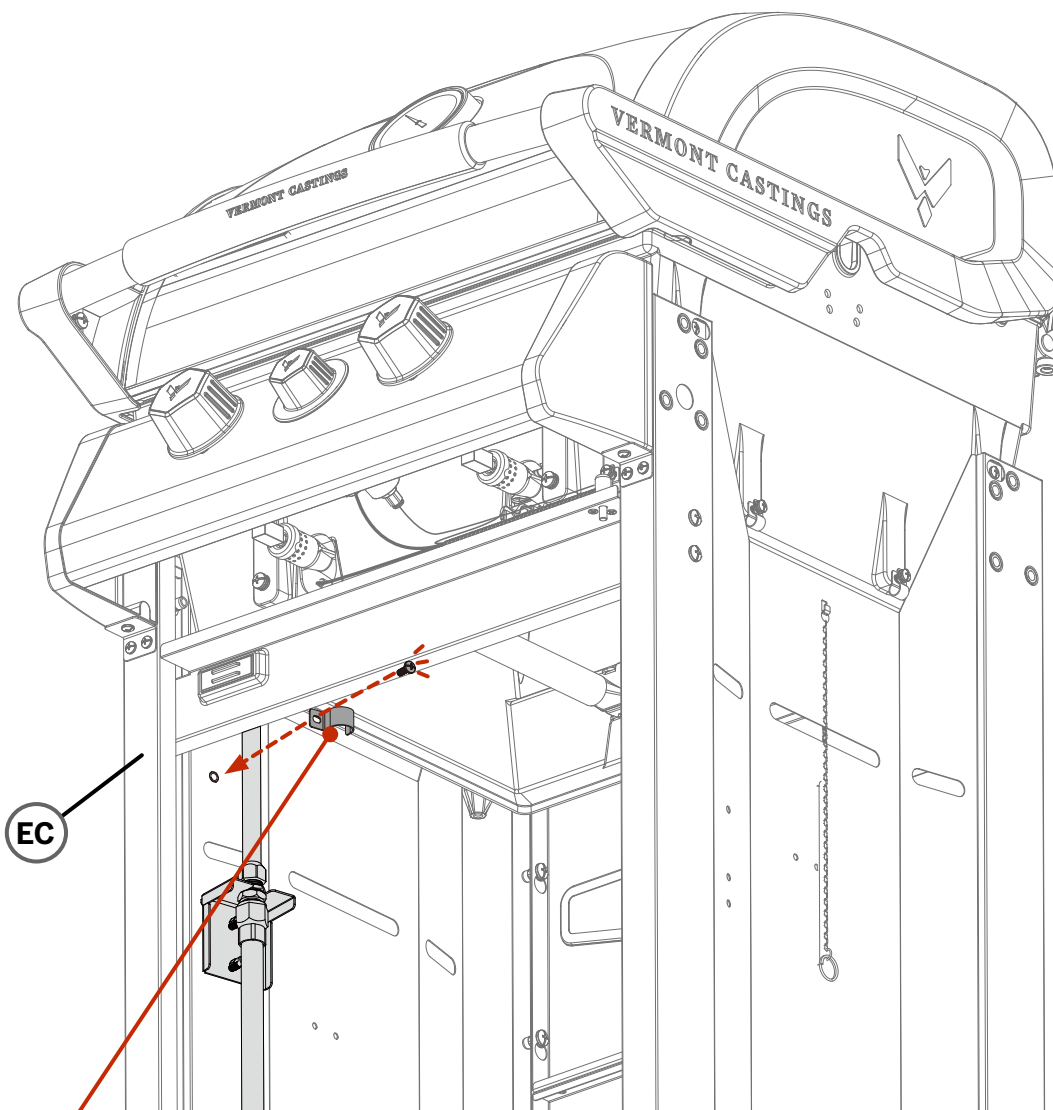
2

x1



9

x1

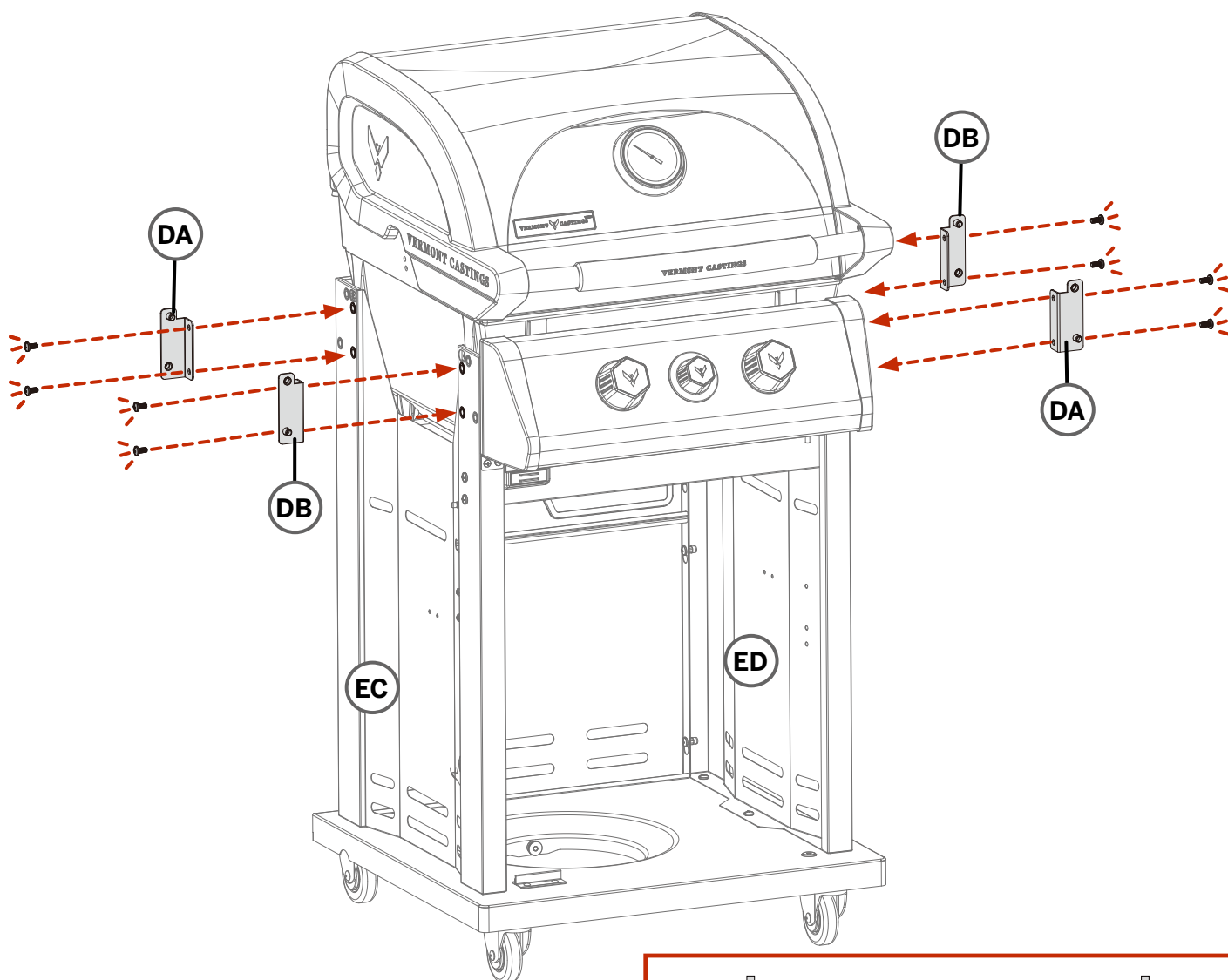




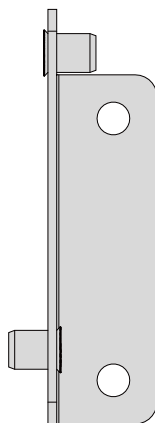
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 14A

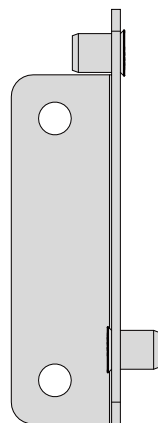
1 x8



ASSEMBLER



Bride de support A  
(DA)



Bride de support B  
(DB)

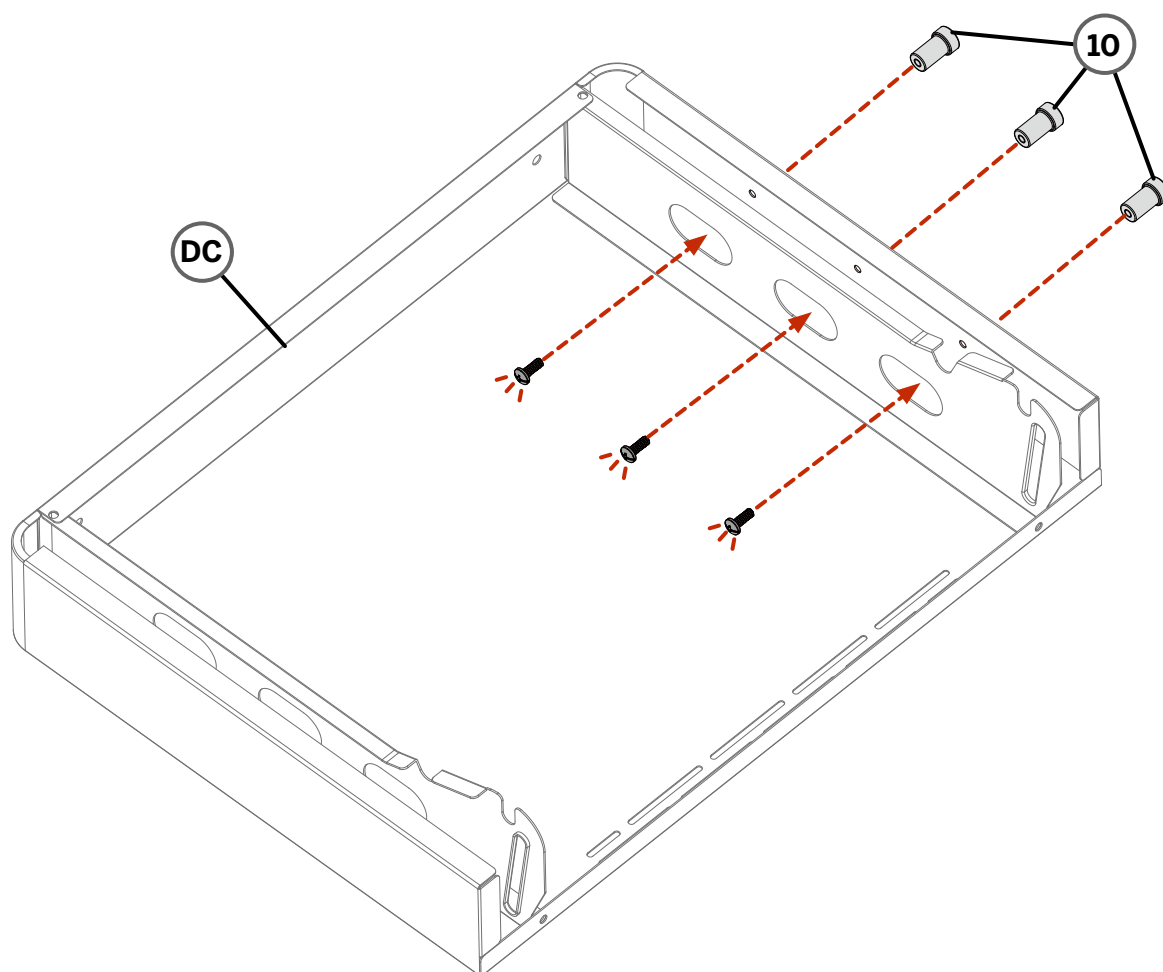
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 14B

2 x3



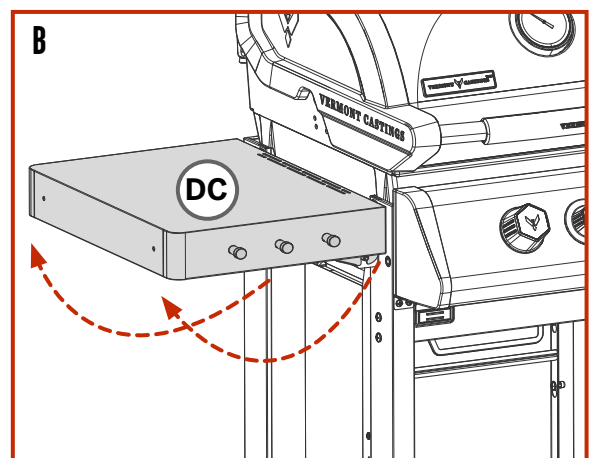
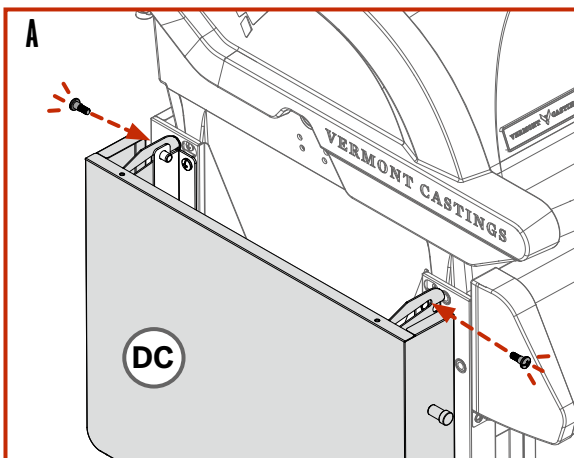
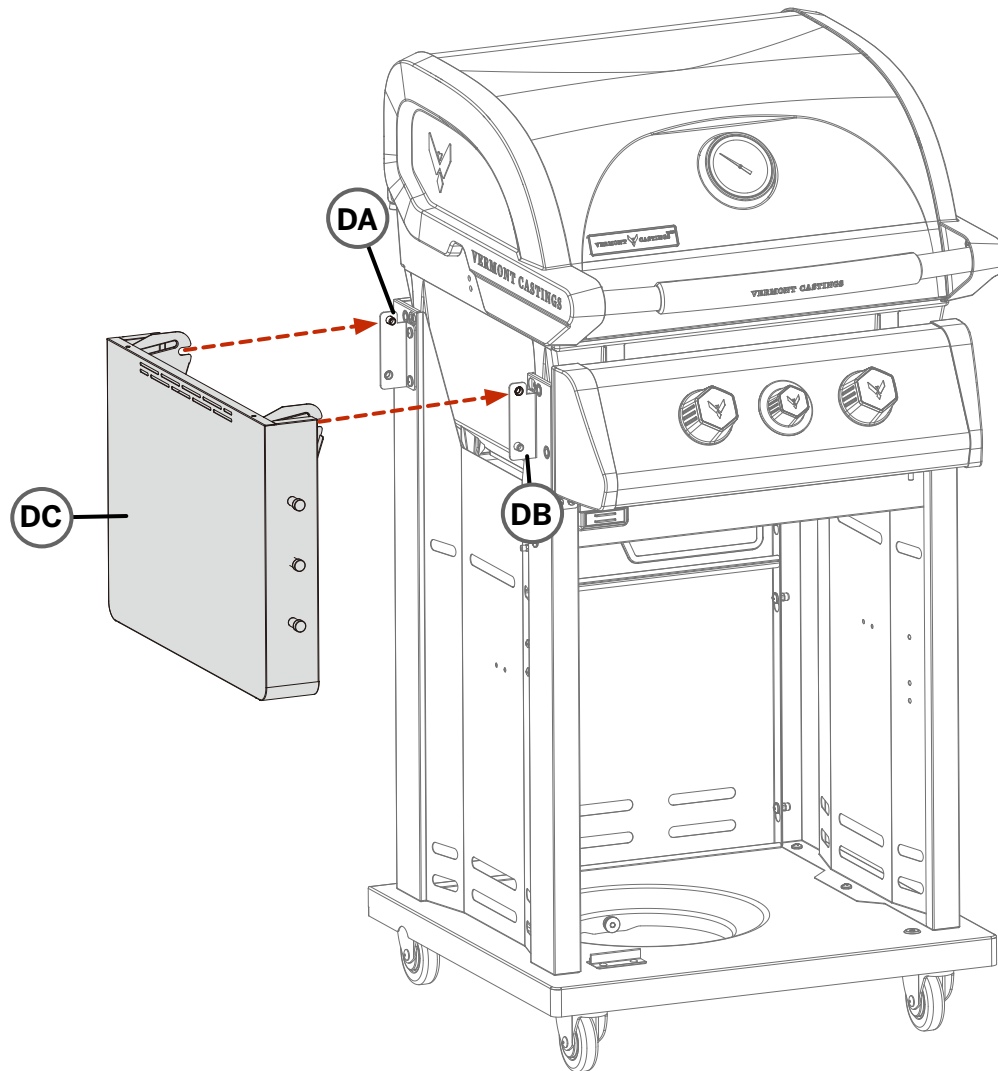
10 x3



# ASSEMBLER


## ÉTAPE 14C

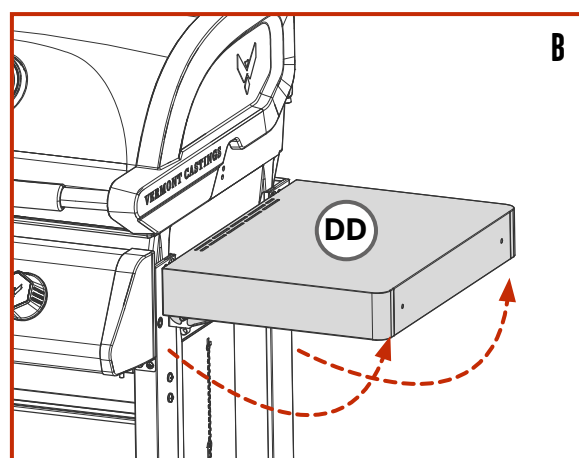
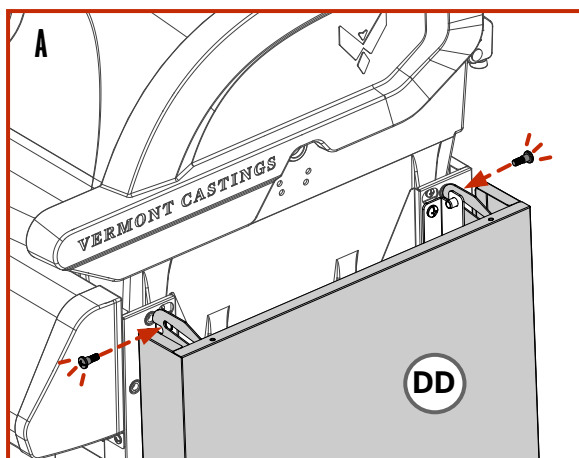
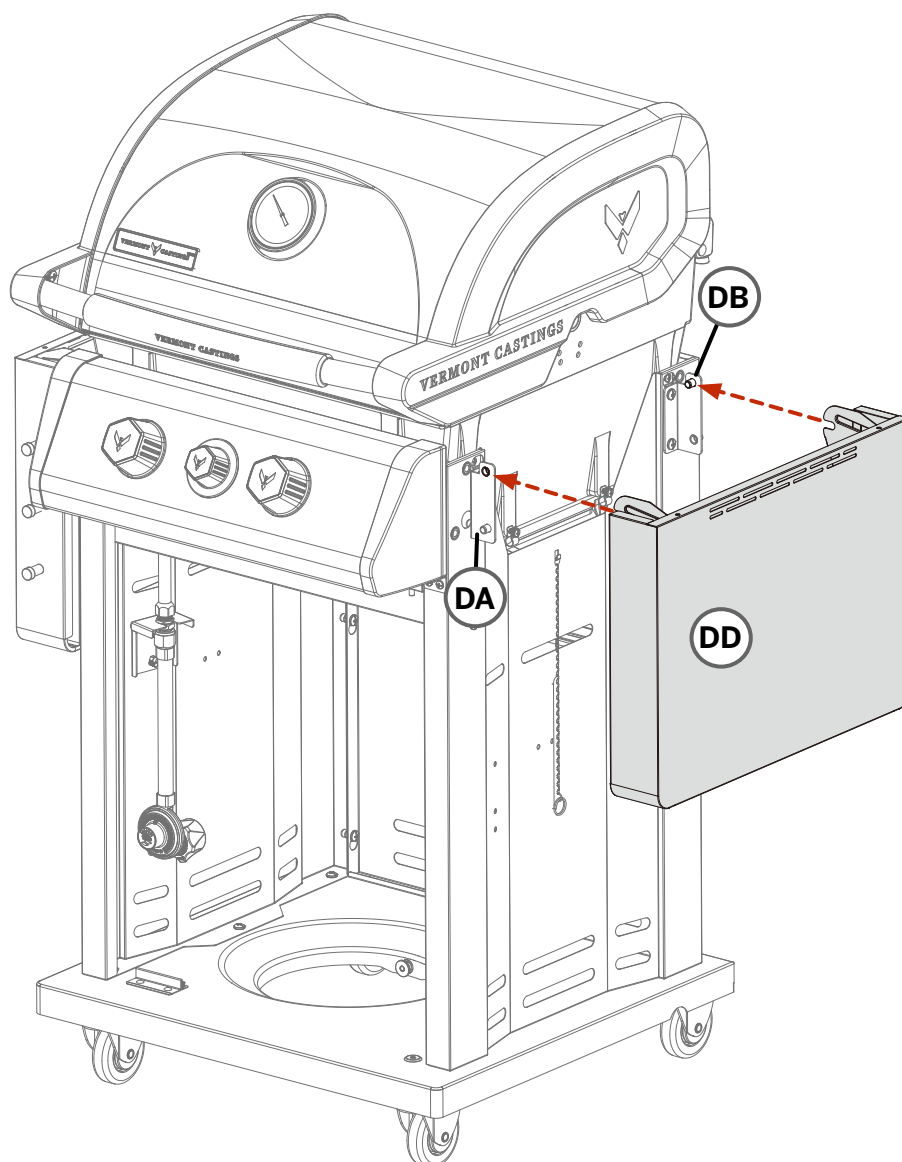
5 x2



# ASSEMBLER


## ÉTAPE 14D

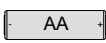
5 x2 

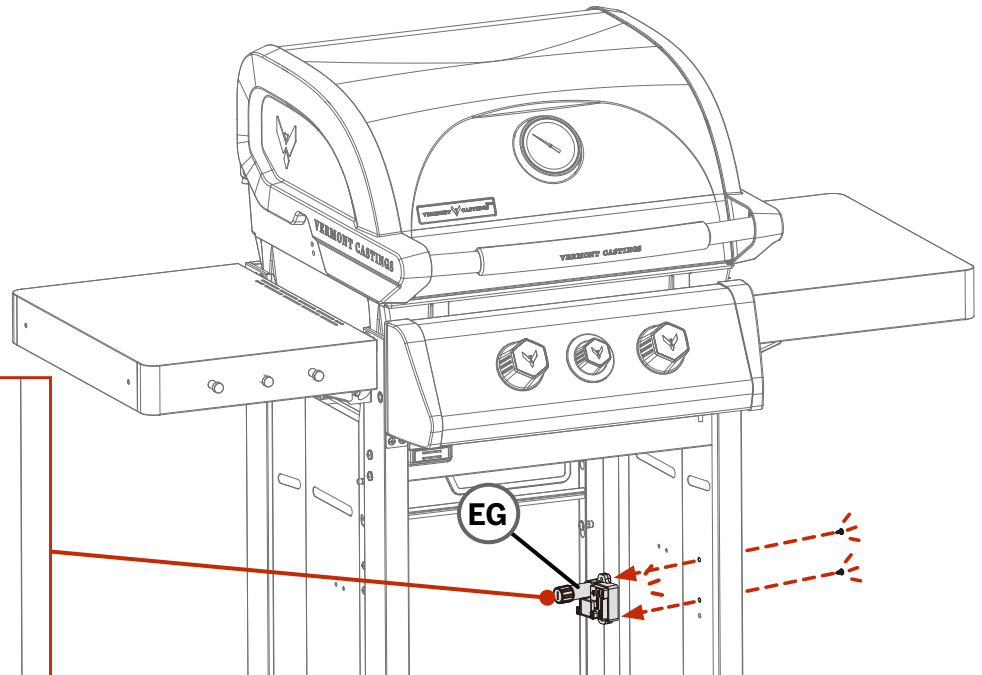
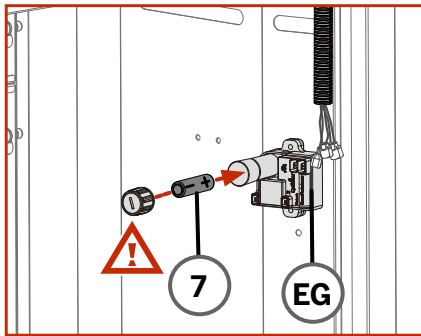


# ASSEMBLER


## ÉTAPE 15A

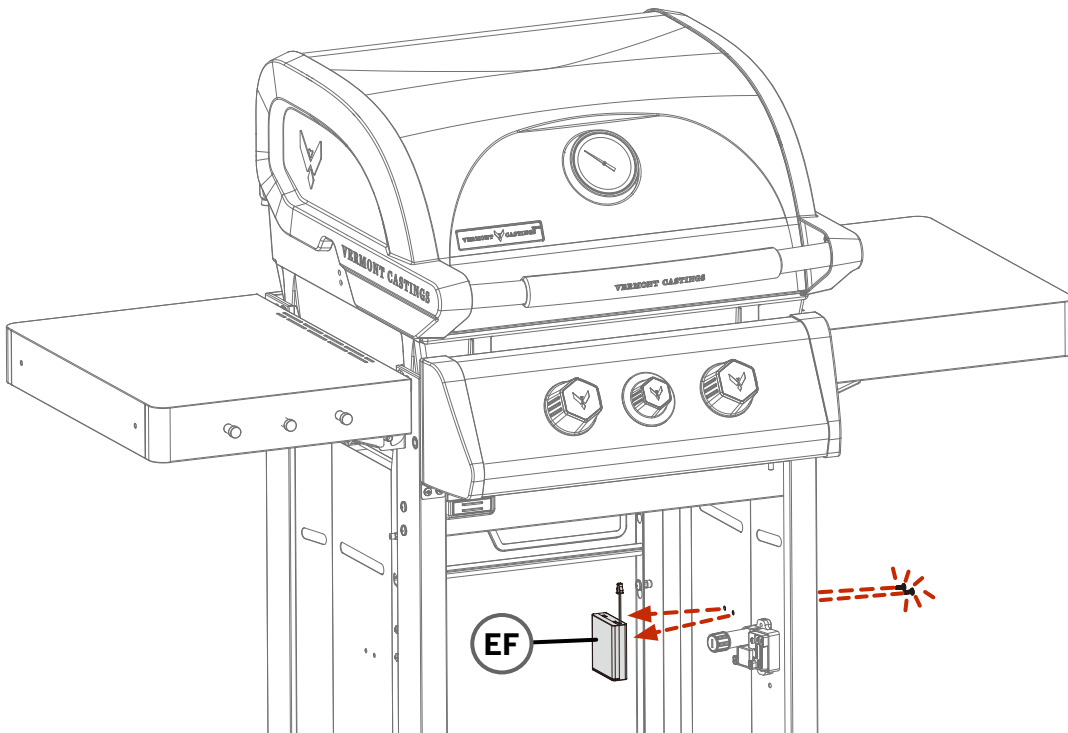
6 x2 

7 x1 



## ÉTAPE 15B

4 x2 

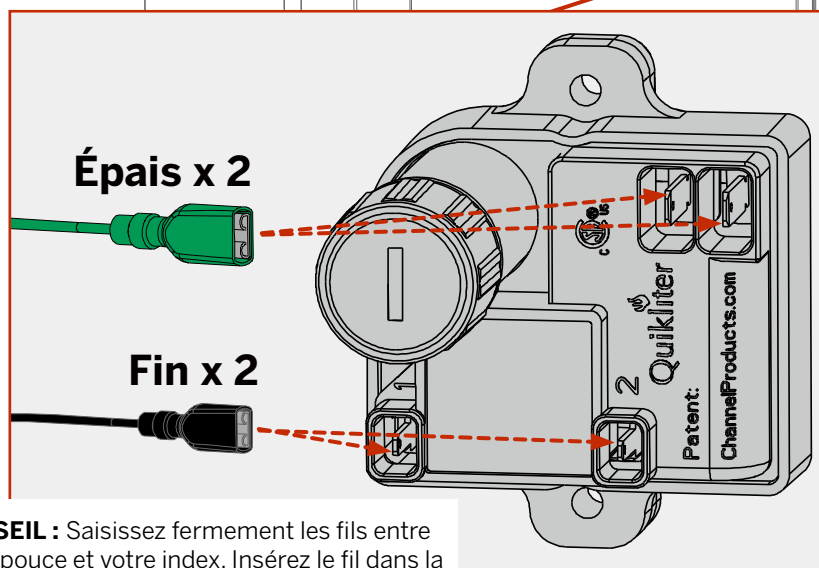
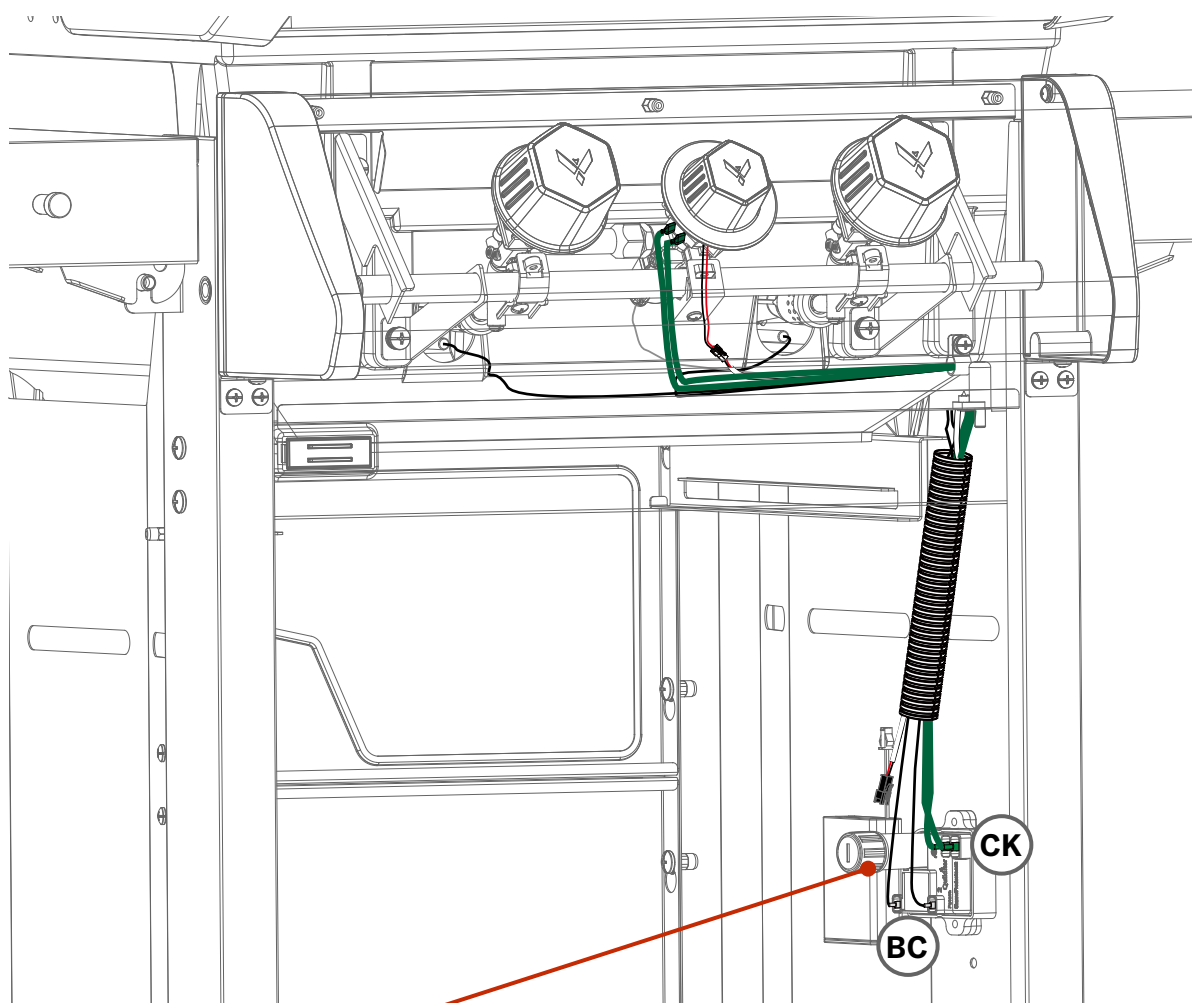




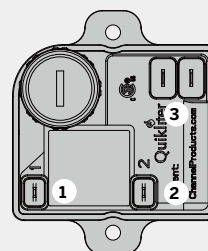
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 15C

7 x1 AA



**CONSEIL :** Saisissez fermement les fils entre votre pouce et votre index. Insérez le fil dans la borne appropriée jusqu'à ce qu'une connexion positive soit faite.



Assurez-vous que tous les fils d'électrode sont insérés dans la bonne borne comme indiqué dans le schéma.

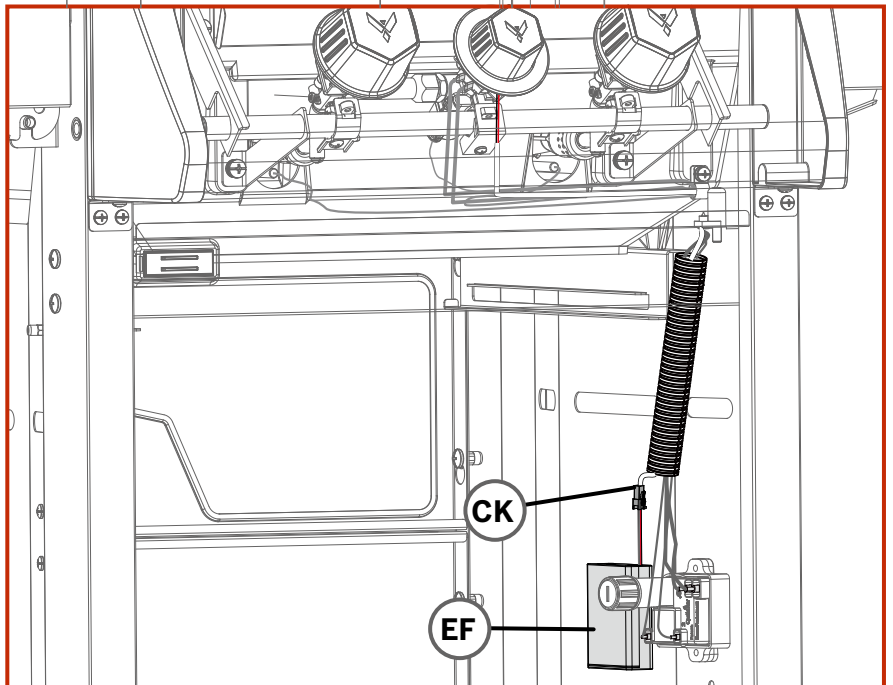
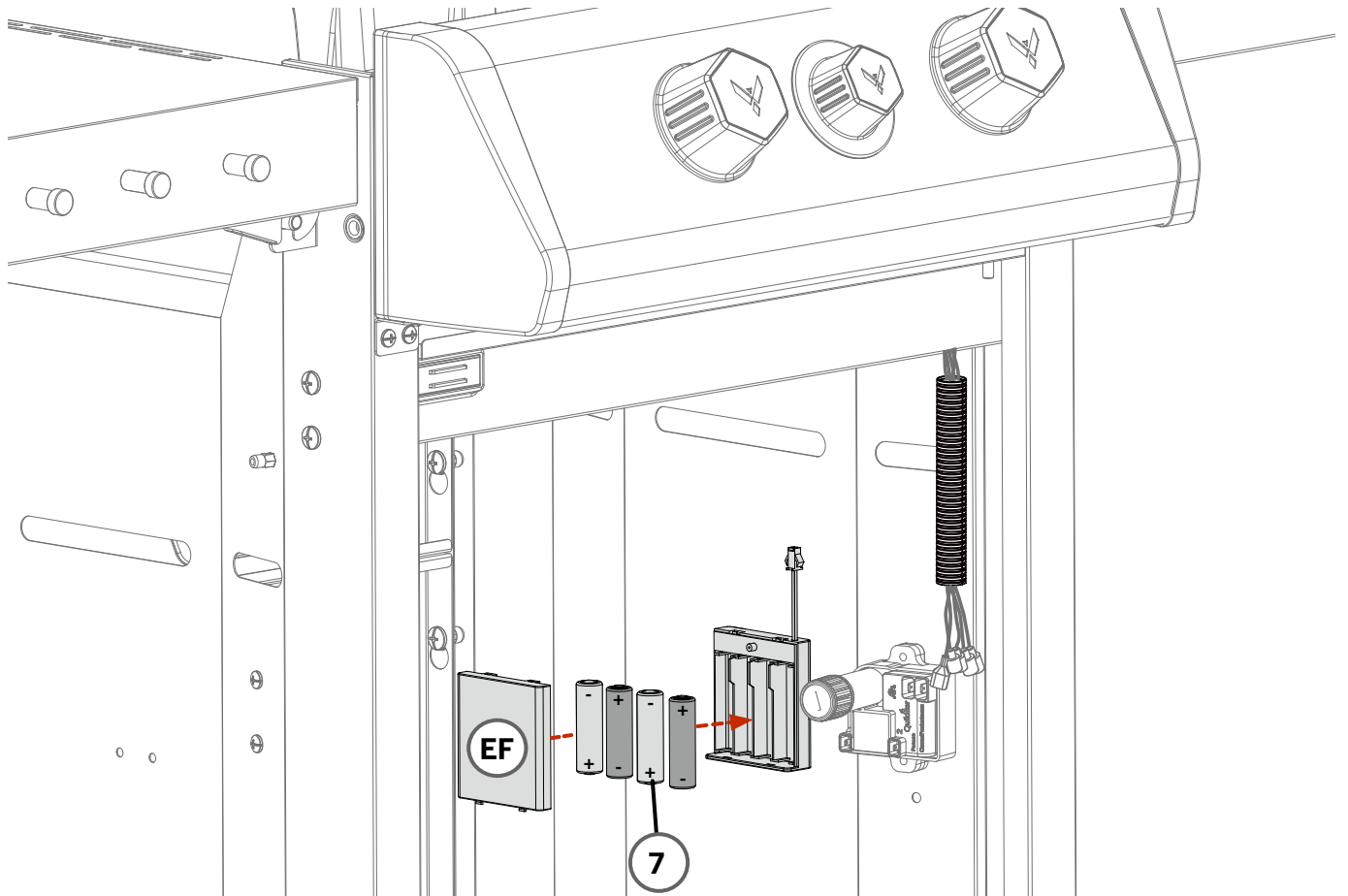
1,2 Brûleur principal jeu d'électrodes, L=75 cm | BC | Fil fin

3 Fil d'allumage | CJ | Fil épais

# ASSEMBLER

## ÉTAPE 15D

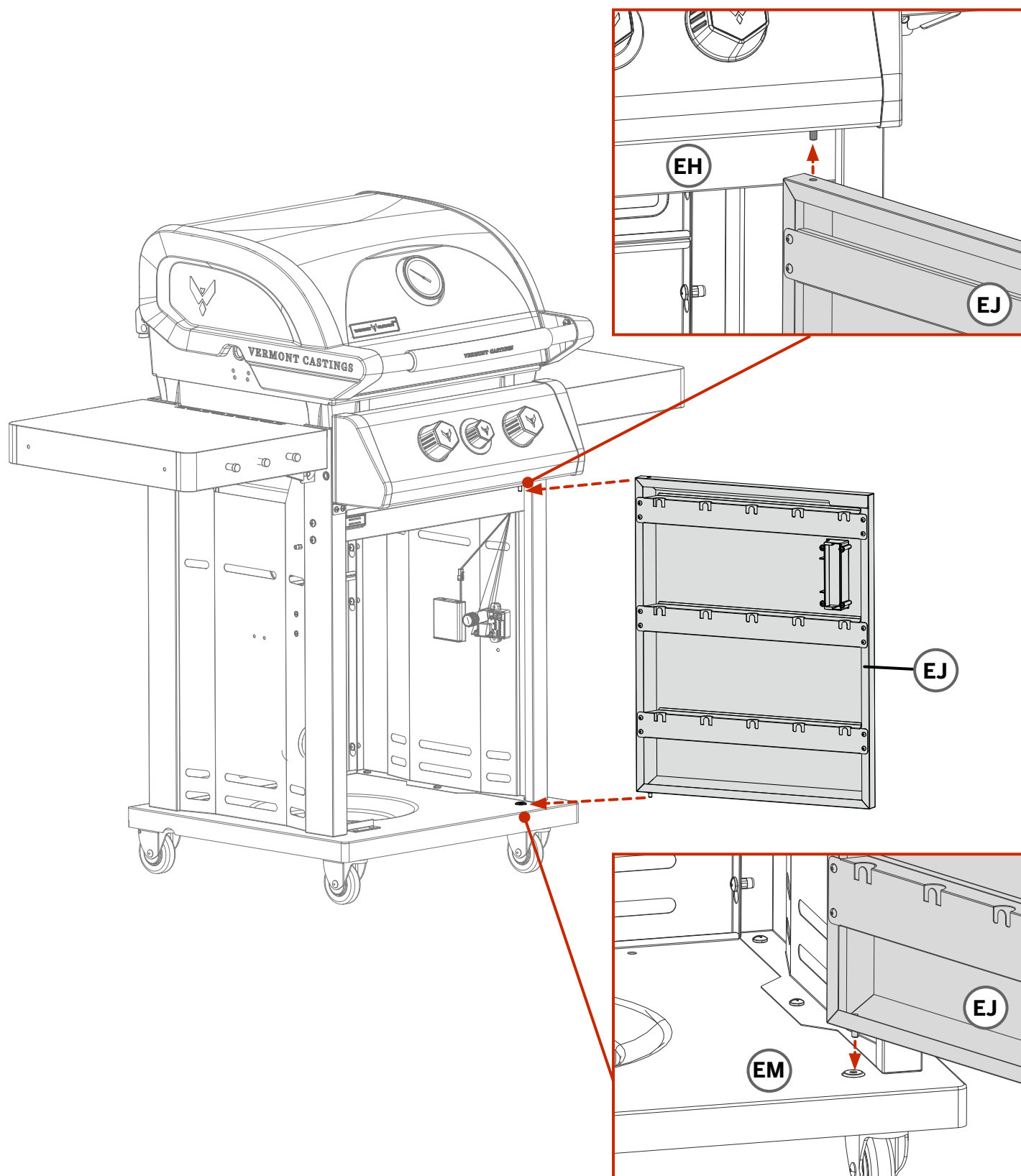
7 x4 AA



# ASSEMBLER

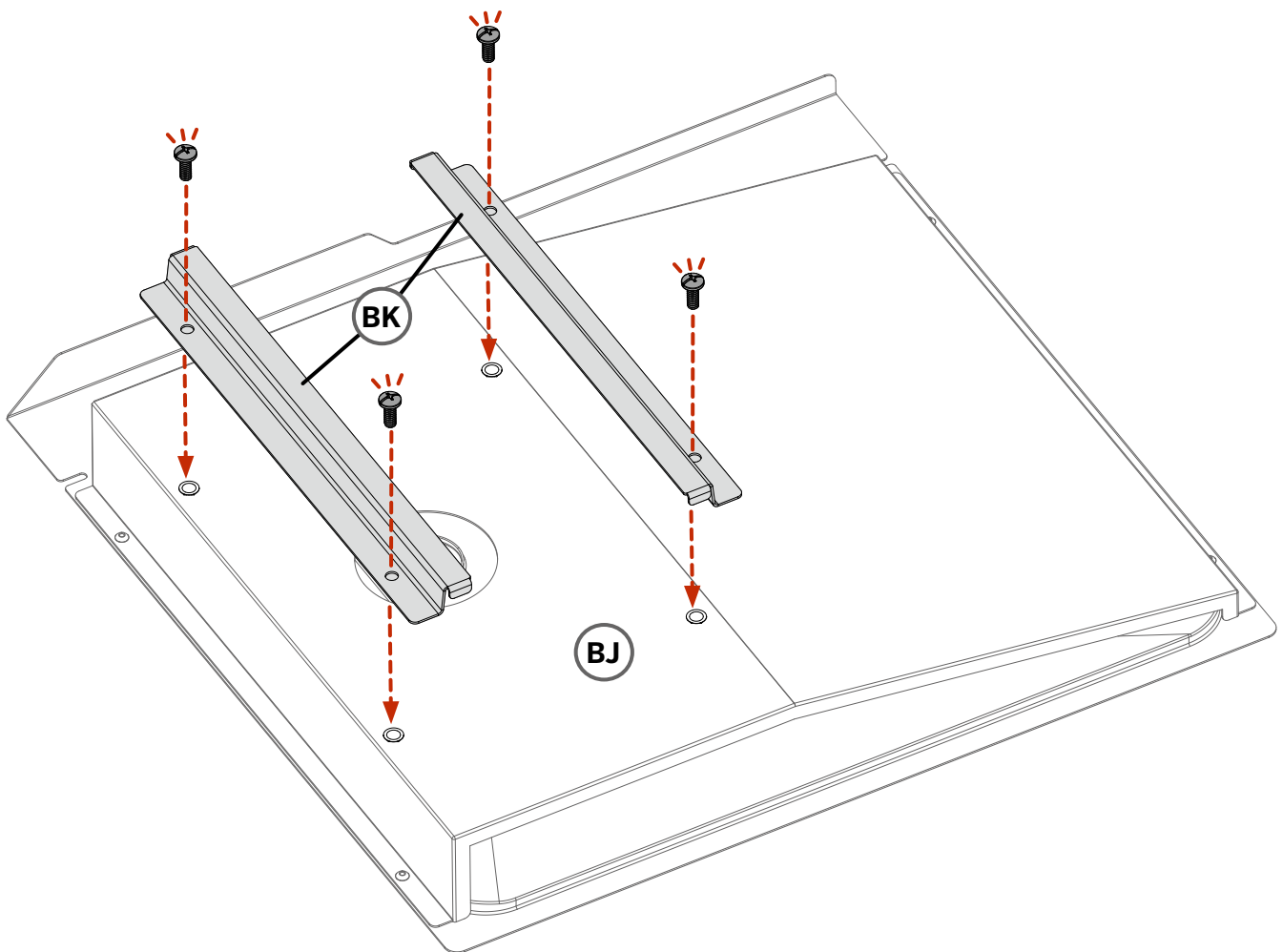
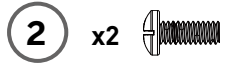
## ÉTAPE 16

ASSEMBLER



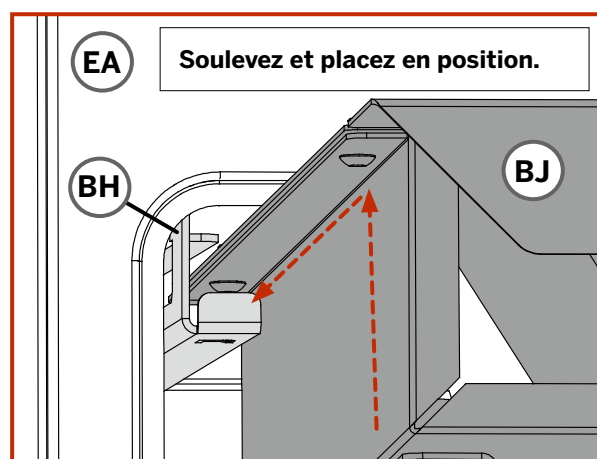
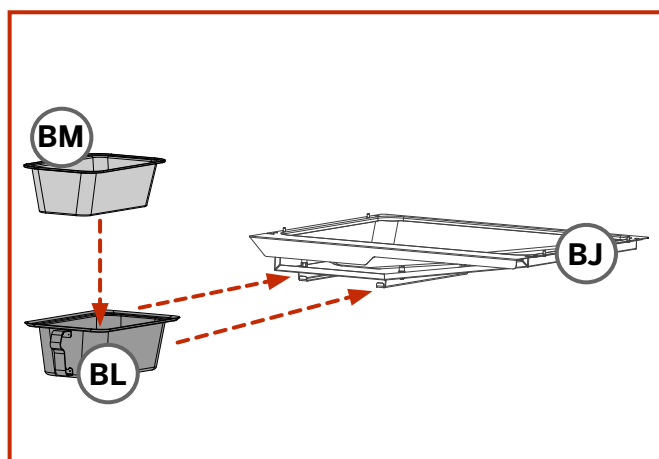
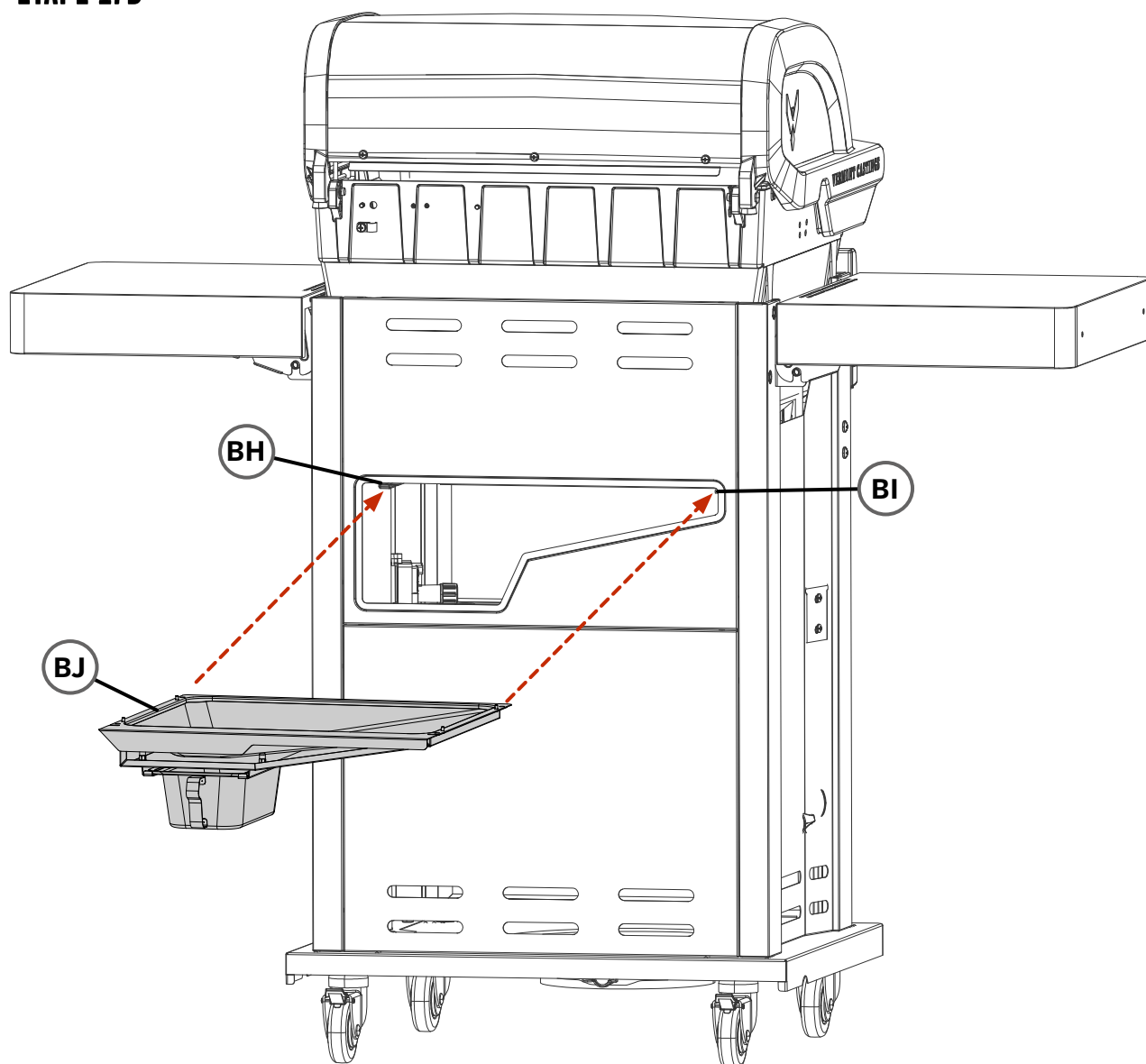
# ASSEMBLER

## ÉTAPE 17A



# ASSEMBLER

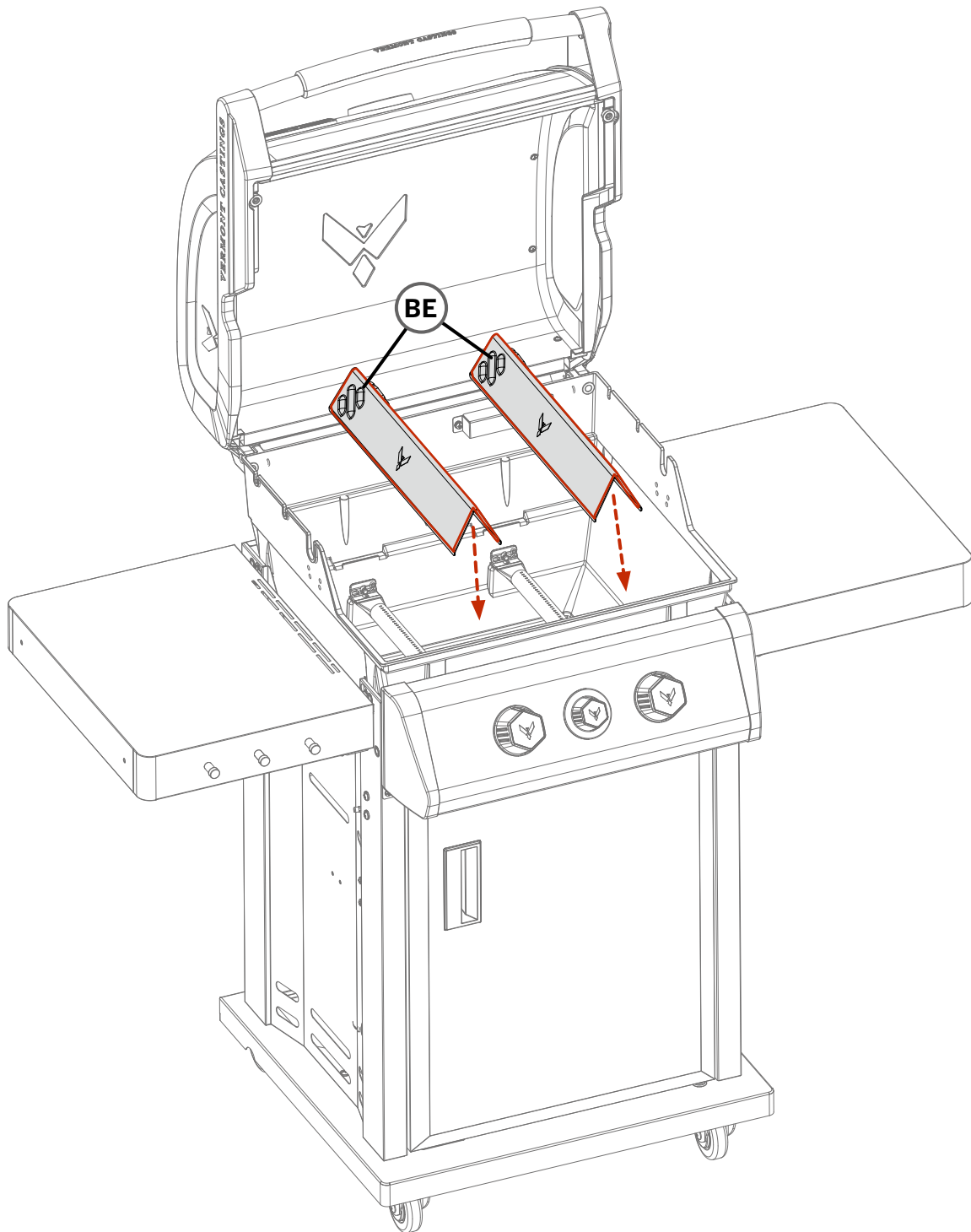
## ÉTAPE 17B





# ASSEMBLER

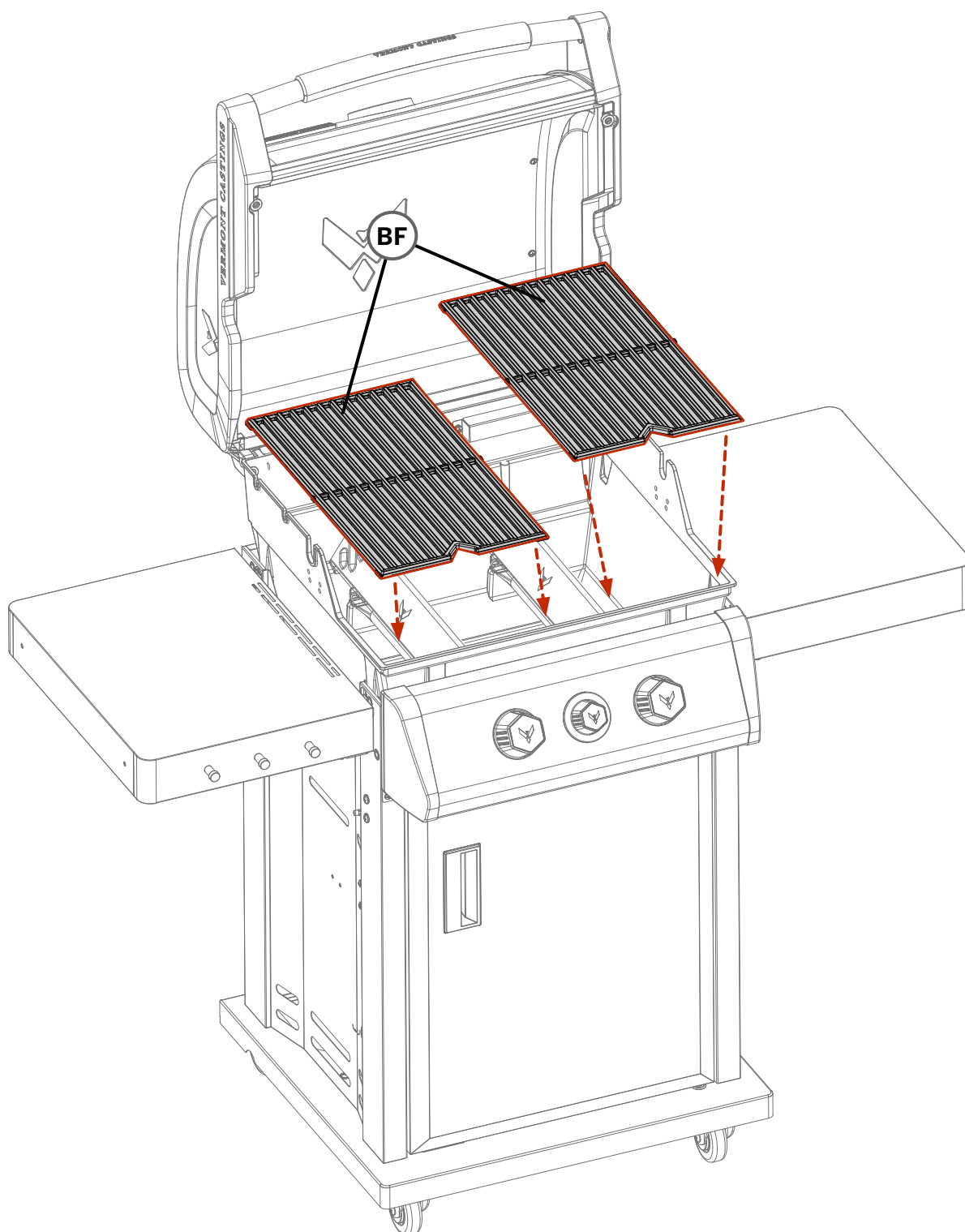
## ÉTAPE 18



# ASSEMBLER

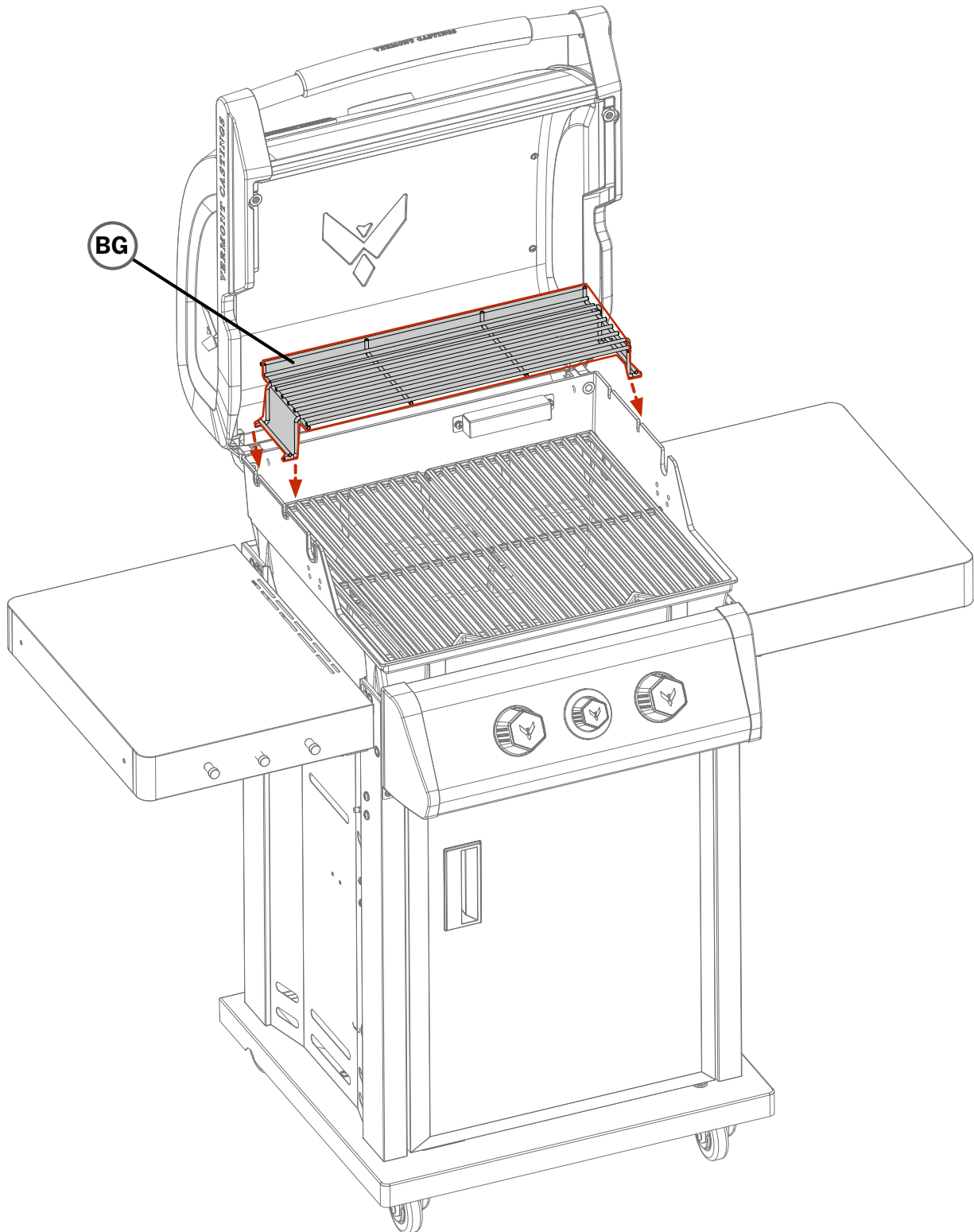
## ÉTAPE 19

ASSEMBLER



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 20

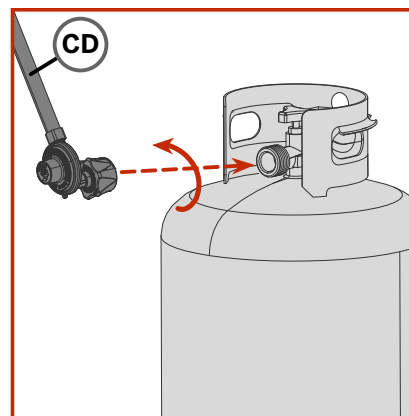
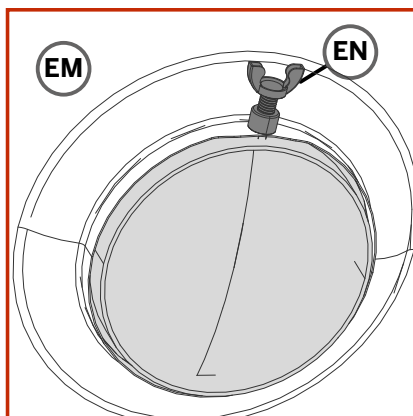
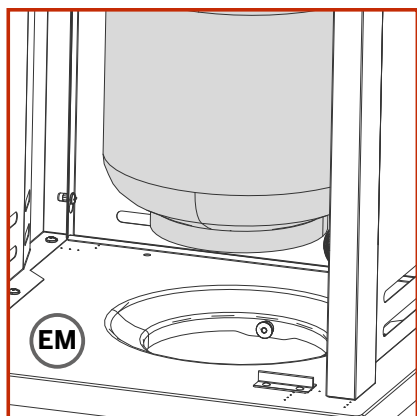
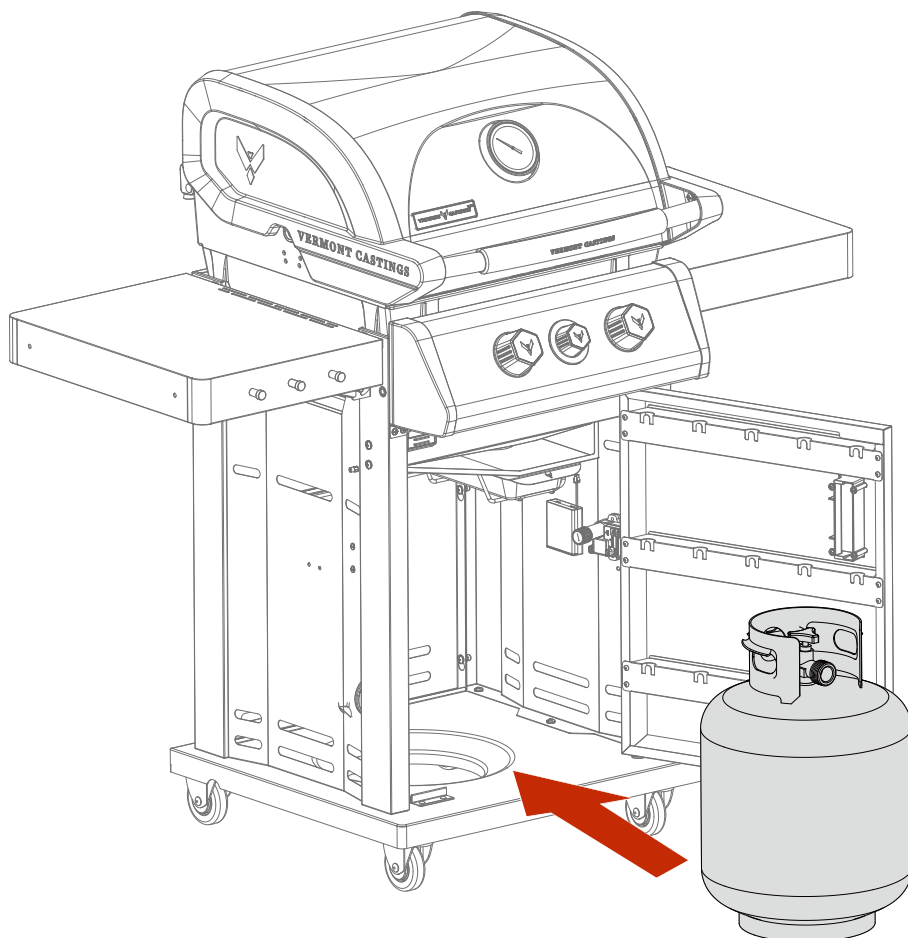


# ASSEMBLER

## ÉTAPE 21

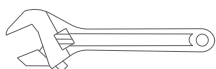


PASSEZ À L'ÉTAPE 22 SI VOUS ÊTES UN CLIENT  
DE CONVERSION AU GAZ NATUREL



# ASSEMBLER

## ÉTAPE 22



Cié

VOUS AUREZ BESOIN D'UNE TROUSSE DE CONVERSION DU SYSTÈME DE VALVE CONVERTIBLE (MODÈLE 085-2261-4). N'ESSEYER PAS DE CONVERTIR VOTRE BARBECUE AU GAZ SANS CETTE TROUSSE.



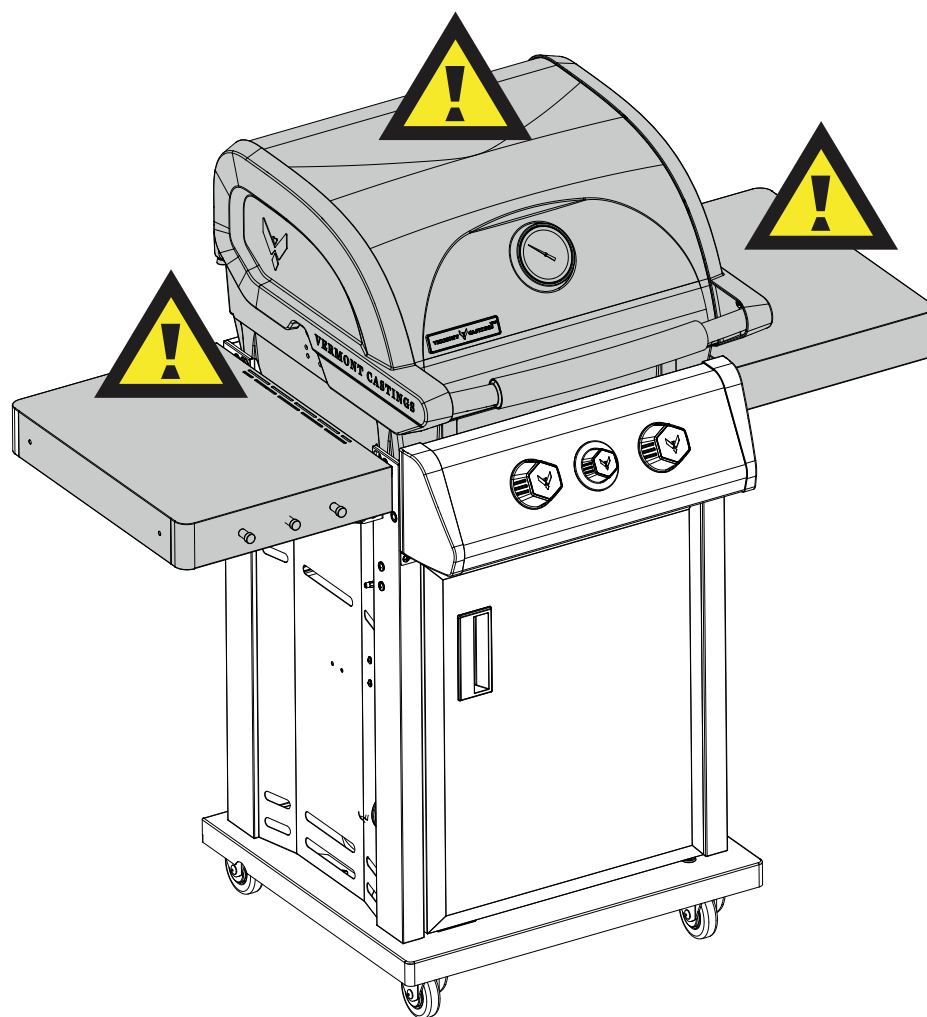
## CONVERTIBLE VALVE SYSTEM<sup>MC</sup>



# ASSEMBLER



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



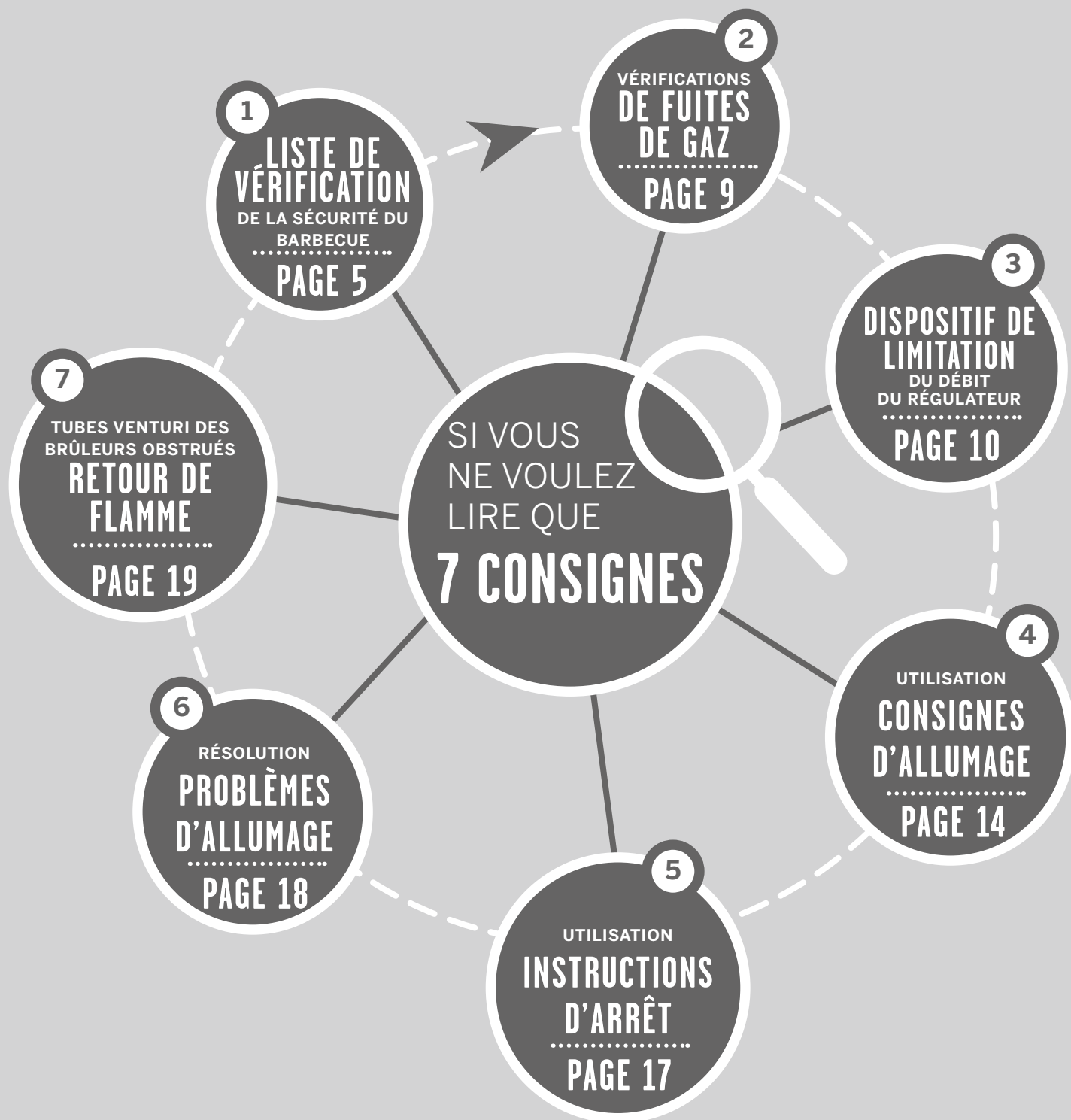
**AVERTISSEMENT : LES SURFACES EXTÉRIEURES DEVIENDRONT TRÈS CHAUDES. POUR ÉVITER LES BRÛLURES, PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION ISOLANTS LORSQUE VOUS UTILISEZ LE BARBECUE.**

- 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 LORSQU'IL EST UTILISÉ.

# 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.

AVANT DE COMMENCER





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



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