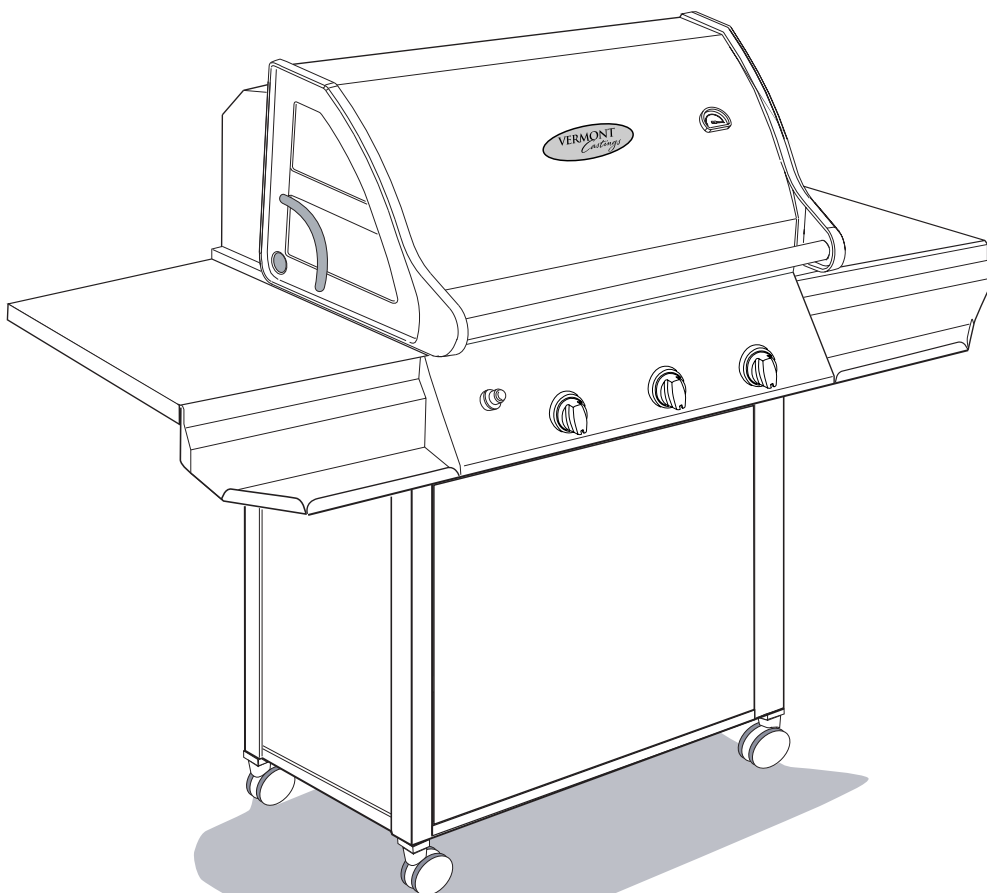


VERMONT
Castings



MANUEL D'UTILISATION

Pour Modèles VCS3000/3500

Gril de Barbecue du Gaz



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez le gaz:

- **Coupez le gaz à l'appareil**
- **Éteignez n'importe quelle flamme ouverte**
- **le couvercle Ouvert**
- **si l'odeur continue, appelez immédiatement votre fournisseur du gaz ou pompiers.**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez pas ou utilisez l'essence ou d'autres vapeurs inflammables et des liquides aux alentours de cela ou un autre appareil.

Un cylindre LP non connecté pour l'utilisation ne sera pas stocké aux alentours de cela ou un autre appareil.

- **Lisez toujours et comprenez les AVERTISSEMENTS et les INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ qui sont contenues dans ce Manuel avant la tentative d'utiliser ce Gril de Barbecue du Gaz, empêcher le dommage corporel possible ou des dégâts de propriété.**
- **Empêchez toujours ce Manuel de sortir ou près du Gril, pour la référence future commode.**

MOTS DE SIGNAL:

Les Mots de Signal utilisés dans ce Manuel et leurs significations destinées, sont comme suit:

DANGER: Indique qu'un échec d'observer les instructions de sécurité pourrait aboutir au dommage corporel mortel ou catastrophique.

AVERTISSEMENT: Indique qu'un échec d'observer les instructions de sécurité pourrait aboutir au dommage corporel sérieux.

ATTENTION: Indique qu'un échec d'observer les instructions de sécurité pourrait aboutir aux dégâts de propriété ou le dommage corporel mineur(secondaire).

NOTE: Désigne l'information importante touchant à l'utilisation sûre du Gril.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS:

Puisque cet appareil de cuisine extérieur est mobile, est alimenté par naturel ou le gaz de propane, produit de très hautes températures pour la cuisine et émet le monoxyde de carbone comme un sous-produit de combustion, des précautions prudentes doivent être prises pour assurer son utilisation sûre.

DANGER: Ce Gril a été conçu pour l'utilisation EXTÉRIEURE seulement.

- N'utilisez Jamais ce Gril extérieur à l'intérieur de n'importe quelle construction(bâtiment), garage, l'abri ou l'abri, ou à l'intérieur de n'importe quel bateau, caravane ou le camping-car, empêcher un feu possible et empêcher la possibilité d'empoisonnement de monoxyde de carbone ou l'asphyxie.

DANGER: l'Exposition d'un rempli ou un cylindre de propane débranché pour chauffer pourrait causer la décharge de carburant par la valve de sortie de pression. Puisque la vapeur de propane est plus lourde que l'air qu'il a tendance à unir et, si enflammé, pourrait produire un feu violent ou une explosion.

- N'installez Jamais un cylindre de propane si c'est plus de 80 % pleins, comme le contenu peut manquer de la pièce(chambre) adéquate pour l'expansion quand exposé pour chauffer.
- Ne stockez Jamais un Cylindre de Gaz de Propane de recharge dans le compartiment de cylindre de ce Gril, parce qu'il sera exposé à de hautes températures quand le Gril est dans l'utilisation.
- Ce Gril de Barbecue du Gaz vous fournira beaucoup d'heures de plaisir et le plaisir, s'il est utilisé conformément aux Avertissements et aux Instructions de Sécurité contenues dans ce Manuel.
- Les Avertissements essentiels et les Instructions de Sécurité sont placés partout dans les pages de ce Manuel, mais certains des principaux ont été récapitulés ci-dessous pour votre convenance :

A. EMBLEMENTS SÛRS POUR UTILISATION DE CE GRIL EXTÉRIEUR

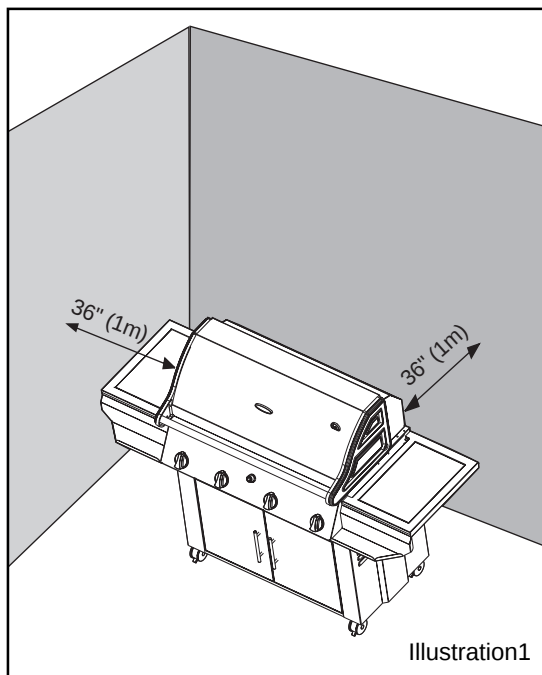
DANGER:

- N'utilisez Jamais ce Gril extérieur à l'intérieur de n'importe quelle construction (bâtiment), garage, l'abri ou l'abri, ou à l'intérieur de n'importe quel bateau, caravane ou le camping-car, empêcher un feu possible et empêcher la possibilité d'empoisonnement de monoxyde de carbone ou l'asphyxie.

AVERTISSEMENTS:

- Confirmez toujours que ce Gril n'est pas placé sous un objet combustible (par exemple, un auvent ou un parapluie) ou dans un secteur couvert (par exemple, un porche ou gazebo) avant l'éclairage de cela, empêcher un feu possible.
- Confirmez toujours que ce Gril n'est pas placé sous le surplomb d'une maison, un garage ou d'autre structure avant l'éclairage de cela. Un surplomb servira pour faire dévier des flambées et a dégagé de la chaleur dans la structure lui-même, qui pourrait aboutir à un feu.
- Confirmez toujours que ce Gril est placé plus de 36" (1 m) loin de n'importe quels matériels combustibles ou surfaces avant l'éclairage de cela et qu'aucune essence ou d'autres substances volatiles ne sont stockés aux alentours de ce Gril. La température d'un feu de graisse ou du dégagé de la chaleur pourrait autrement être suffisante de s'enflammer tout près combustibles ou des substances volatiles.
- Placez toujours ce Gril où il y aura la combustion suffisante et l'air de ventilation, mais Jamais la position cela dans le chemin direct d'un vent fort.
- Ne permettez Jamais au Gril de faire fonctionner tandis que sans surveillance, empêcher des feux de graisse non contrôlés de l'éclatement.

N'essayez Jamais de déplacer ce Gril tandis qu'il est dans l'opération ou tandis que c'est toujours chaud, empêcher la blessure personnelle possible.



- Jamais le magasin (dépot) ou l'essence d'utilisation ou d'autres substances inflammables ou volatiles aux alentours de ce Gril ou aux alentours d'un autre appareil produisant chaleur, à cause du danger de commencer un feu.
- Confirmez toujours que l'installation de ce Gril se conforme aux exigences (conditions) de tous les Codes locaux ou, en absence de n'importe quels Codes locaux applicables, avec l'un ou l'autre le Code national du Gaz de Carburant, ANSI Z223.1/NFPA 54; ou CAN/CGA-B149.1, Code d'Installation national du Gaz.

B. UTILISATION SÛRE DE LP (PROPANE) GAZ

DANGER:

- N'installez Jamais un cylindre de propane qui est plus de 80 % pleins, comme le contenu peut manquer de la pièce(chambre) adéquate pour l'expansion quand exposé pour chauffer. La vapeur de propane peut alors être déchargée par la valve de sortie de pression, qui pourrait s'accumuler dans une association(un bassin) et un résultat postérieur d'un feu ou d'une explosion.

Instruisez toujours que votre propane certifié alimente le fournisseur pour confirmer par le poids que votre cylindre n'est pas plus de 80 % pleins. Un cylindre vide pèsera environ 18 livres., tandis qu'un cylindre correctement rempli devrait peser pas plus que 38 livres.

- Ne stockez Jamais un Cylindre de Propane de rechange dans le compartiment de cylindre de ce Gril. L'exposition d'un cylindre débranché pour chauffer pourrait aboutir à la décharge de vapeur de propane par la valve de sortie de pression et la vapeur unie pourrait aboutir à un feu violent. (Aucun danger(hazard) est posé par le cylindre connecté s'il n'est pas rempli, cependant, comme il a tendance à se frigorifier(se réfrigérer) tandis qu'il est utilisé.)

Confirment Toujours que toutes les ouvertures dans le compartiment de cylindre de ce Gril ne sont sans aucune obstruction qui limiterait la circulation d'air de ventilation. La bonne ventilation empêchera l'union de vapeur de propane fuie, qui est plus lourde que l'air et qui pourrait éclater si enflammé.

AVERTISSEMENTS:

- Consultez toujours l'Étiquette d'Évaluation à l'arrière le Gril pour confirmer quel carburant doit être utilisé avec le Gril. Ne faites Jamais fonctionner le Gril avec le gaz de propane s'il a été configuré pour utiliser le gaz naturel, empêcher le surchauffage dangereux.
- Confirmez toujours qu'il n'y a aucune fuite du gaz avant l'éclairage de ce Gril. Appliquez une solution 50/50 de savon liquide et l'eau aux connecteurs de ligne de provision du gaz avec une brosse ou pulvérisez la bouteille et surveillez des bulles. **N'utilisez Jamais une allumette(un match) ou une flamme ouverte pour évaluer pour des fuites du gaz.**
- Inspectez toujours visuellement la ligne de provision du gaz pour fraying, forçant ou des dégâts de rongeur avant chaque utilisation de ce Gril et, si nécessaire, installent un remplacement(remplaçant) obtenu de votre revendeur avant l'éclairage de ce Gril.

Stockez toujours vos Cylindres de Gaz de Propane de rechange dans un secteur extérieur qui est bien aéré, ombragé, frais et enlevé de n'importe quelle source de chaleur. Stockez toujours ces cylindres dans une position droite. Ne stockez Jamais un cylindre de rechange aux alentours de ce Gril, ou aux alentours d'un autre appareil produisant chaleur.

C. UTILISATION SÛRE DE GAZ NATUREL

- Consultez toujours l'Étiquette d'Évaluation à l'arrière le Gril pour confirmer quel carburant doit être utilisé avec le Gril. Jamais la tentative de faire fonctionner le Gril avec le gaz naturel s'il n'a été configuré pour utiliser le gaz de propane, empêcher le dommage corporel possible.
- Employez toujours une agence de service qualifiée pour installer toute la plomberie de provision nécessaire du gaz, pour des raisons de sécurité et assurer la conformité avec tous les Codes applicables.

- Coupez toujours promptement la provision du gaz et éteignez immédiatement toutes les flammes si vous sentez le gaz. Cherchez toujours l'aide de votre fournisseur du gaz ou des Pompiers locaux si l'odeur du gaz persiste, à cause du danger de feu ou l'explosion.
- Confirmez toujours qu'il n'y a aucune fuite du gaz avant l'éclairage de ce Gril. Appliquez une solution 50/50 de savon liquide et l'eau aux connecteurs de ligne de provision du gaz avec une brosse ou pulvérisez la bouteille et surveillez des bulles. N'utilisez Jamais une allumette(un match) ou une flamme ouverte pour évaluer pour des fuites du gaz.
- Inspectez toujours visuellement la ligne de provision du gaz pour fraying, forçant ou des dégâts de rongeur avant chaque utilisation de ce Gril et, si nécessaire, installent un remplacement(remplaçant) avant l'éclairage de ce Gril.
- Ne permettez Jamais à une ligne de provision du gaz d'entrer en contact avec n'importe quelle surface chauffée de ce Gril.

D. PRÉVENTION DE BRÛLURES

- Tenez toujours des enfants et des animaux de compagnie dans la surveillance proche en utilisant ce Gril et ne permettez-eux Jamais de vous approcher du Gril tandis qu'il est dans l'utilisation, comme les surfaces extérieures seront très chaudes.
- Toujours l'usure a isolé des pattes protectrices en travaillant au Gril, ou en essayant de fermer une valve de provision du gaz après que la cuisine a été achevée, empêcher des brûlures possibles. Utilisez toujours des détenteurs de pot isolés en traitant les conteneurs d'alimentation chaude.
- Portez toujours une patte protectrice isolée en ajoutant un agent fumant à une Boîte de Fumeur.
- Jamais magasin(dépôt) ou essence d'utilisation ou d'autres substances inflammables ou volatiles aux alentours de ce Gril, ou aux alentours d'un autre appareil produisant chaleur.

E. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Confirmez toujours que ce Gril a été fondé conformément aux Codes locaux ou, en absence de Codes locaux, avec le Code Électrique national, ANSI/NFPA No 70 ou le Code Électrique canadien, CSA C22.1, quand une source électrique externe est utilisée pour le Moteur de Rôtisserie.
- Utilisez toujours une sortie(un débouché) à trois dents fondée et un prolongateur à trois dents pour stimuler le Moteur de Rôtisserie. Ne changez Jamais ou enlevez la dent de base sur le Cordon d'alimentation de Rôtisserie, comme un danger(hazard) de décharge électrique résulterait alors.
- Ne permettez Jamais à une corde de provision électrique d'entrer en contact avec n'importe quelle surface chauffée de ce Gril.

Avertissements	Importants de Sécurité	i – v
	Exigences(Conditions) de Dégagement(d'Autorisation)	ii
	Table des matières	1
	Carburants	2
	Sécurité	3
Jonction du Gaz	Installation à la Provision du Gaz	4
	LP Gaz Fournissent Rapport(Connexion)	4
	Rapport(Connexion) de Provision de Gaz naturel	5
	Essai sur Fuites	5
Opération	Les Opérations de Régulation	6
	Allumant les Brûleurs Principaux	7
	Arrêtant les Brûleurs	8
	Flambées	8
	Allumette-éclairage les Brûleurs Principaux	8
	Allumant Rotisserie le Brûleur	9
	Rotisserie ont Installé	10
	Actionnant le Brûleur Latéral	11
	Utilisant la Boîte du Fumeur (Modèle VCS3500)	12
Cuisine	Préparation d'Alimentation pour le Gril	13
	Bouts(Pourboires) d'Interrogatoire serré	14
	Cuisine de Diagramme de Temps	15 – 17
Soin et Maintenance	Brûleurs	18
	Cuisine de Réseaux	18
	Plateau de Goutte	19
	Panneaux Inoxydables D'acier	19
	Porcelain Enamel Castings	19
	Ajustement de Brûleur	20
Diagnostic des pannes de Guide		21, 22

Carburants

AVERTISSEMENT: n'utilisez Jamais le Gaz naturel dans un Gril qui a été configuré pour brûler le Gaz de Propane et n'utilise Jamais le Gaz de Propane dans un Gril qui a été configuré pour utiliser le Gaz naturel, éviter le dommage corporel possible. Consultez toujours l'Étiquette d'Évaluation à l'arrière votre Gril pour confirmer quel carburant doit être utilisé avec le Gril.

AVERTISSEMENT: Utilisez seulement le régulateur de pression et Tapez 1 accouplement de provision de gaz de propane et tuyau que l'on fournit à l'origine cet appareil ou comme spécifié, (voir l'image 2).

AVERTISSEMENTS COMPLÉMENTAIRES

- Installez toujours 20 livres. Le cylindre de propane qui est équipé d'un type je la sortie(le débouché) de valve (voit l'image 3) et cela a des 12 "le diamètre et des 18" la hauteur. Utilisez toujours un cylindre de propane qui a été construit et marqué dans la conformité avec les spécifications pour les Cylindres LP du Gaz du Ministère des Transports américain ou avec spécifications dans la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, le Cylindre, des Sphères et le Tube pour le Transport de Marchandises Dangereuses, comme applicable.
- Confirmez toujours que votre cylindre de propane est équipé d'une valve shutoff se terminant dans un Type je le rapport (la connexion) de sortie(débouché) de valve de cylindre de propane et que l'on l'a fourni un col pour protéger la valve de cylindre.
- N'installez Jamais un cylindre de propane dans ce Gril à moins qu'il ne soit équipé d'un inscrit Remplissent le Dispositif de Protection (OPD).
- Toujours ayez un nouveau cylindre de propane correctement purgé d'air par votre revendeur de gaz de propane certifié. Puisqu'un nouveau cylindre est initialement rempli de l'air, l'air doit d'abord être purgé avant qu'il ne soit rempli du propane.
- Inspectez toujours visuellement la ligne de provision du gaz pour fraying, forçant ou des dégâts de rongeur avant chaque utilisation de ce Gril et, si nécessaire, installent un remplacement(remplaçant) obtenu de votre revendeur avant de s'allumer(d'éclairer) ce Gril.

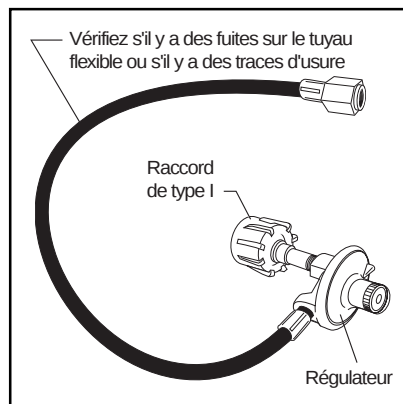


Illustration 2

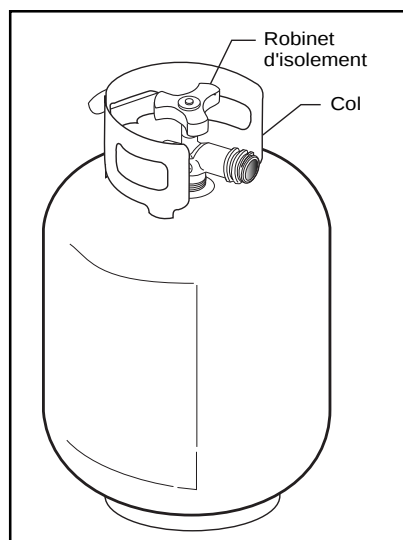


Illustration 3

DANGER:

- a) Ne stocker pas de pièce détachée LP - le Cylindre du Gaz sous ou près de cet appareil;
- b) ne remplit Jamais le cylindre au-delà de 80 % plein; et
- c) si l'information dans a) et b) n'est pas suivie exactement, un feu causant la blessure mortelle ou sérieuse peut arriver.

AVERTISSEMENT: confirmez Toujours que les ouvertures dans le compartiment de cylindre du Gril ne sont sans aucune obstruction qui limiterait la circulation d'air de ventilation. La bonne ventilation empêchera n'importe quelle accumulation possible de vapeur de propane fuie, qui est plus lourde que l'air et qui pourrait éclater si enflammé.

NOTEZ: Toujours ayez un fournisseur de gaz de propane certifié inspectent et requalifient votre cylindre de gaz de propane rechargeable avant chaque remplissant à nouveau, conformément au POINT ou des exigences(conditions) TC pour des cylindres de propane.

AVERTISSEMENTS COMPLÉMENTAIRES:

- Toujours les cylindres de propane de poignée avec grand soin, comme le contenu sont sous la haute pression.
- Ferme Toujours la valve de cylindre de propane promptement après chaque utilisation du Gril.
- Stocke toujours des cylindres de propane au grand air, dans une position droite, sûre, de la lumière du soleil directe, loin du logement et dans un secteur bien aéré, frais, sec. **NE STOCKEZ JAMAIS UN CYLINDRE DANS UNE CONSTRUCTION(UN BÂTIMENT), LE GARAGE OU D'AUTRE STRUCTURE OU LE SECTEUR CI-JOINT.**
- Tient toujours des cylindres hors de portée d'enfants.
- Confirme toujours qu'un chapeau de poussière de valve a été fermement installé et que la valve lui-même est entièrement fermée, chaque fois qu'un cylindre de propane a été débranché.
- Transporte toujours un cylindre de propane dans une position droite, sûre, après la confirmation que sa valve est fermée.
- Stabilise toujours un cylindre pour qu'il ne puisse pas se déplacer, quand il est transporté dans un coffre.
- Ne transporte Jamais un cylindre de propane dans le compartiment de passagers d'une voiture ou d'un camion.
- Ne stocke Jamais un Gril du Gaz à l'intérieur, à moins que le cylindre de propane n'ait d'abord été débranché et enlevé du Gril.
- N'expose Jamais un cylindre de propane à n'importe quelle source de chaleur, applique Jamais la chaleur directement à un cylindre et ne stocke Jamais de cylindre de rechange aux alentours de ce Gril.
- Ne peint Jamais un cylindre de propane une couleur sombre, comme cela peut causer le cylindre et son contenu pour surchauffer.
- On doit prendre des dispositions le cylindre LP le retrait de vapeur.

Installation au Propane Provision du Gaz

Pour Votre Sécurité

AVERTISSEMENT: ne stockez Jamais ou l'essence d'utilisation ou une autre substance volatile aux alentours de ce Gril.

AVERTISSEMENT: ne stockez Jamais un cylindre de propane de rechange aux alentours de ce Gril, ou aux alentours d'une autre source de chaleur potentielle.

LP (Propane) Gaz Fournit Connexion

1. Placez toujours le réservoir de propane dans le trou de repère de réservoir dans la casserole de fond(bas) du compartiment de cylindre.
2. Confirmez toujours que tous les boutons de commande de brûleur sont dans LE de la position avant l'activation de la provision du gaz.
3. Joignez toujours le régulateur de provision du gaz comme suit: Insèrent le mamelon de l'accouplement de valve dans la valve de réservoir et serrent le col de rapport(connexion) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre d'une main en tenant le régulateur avec l'autre, (voir Illustration4).

AVERTISSEMENT: conduisez Toujours un essai de fuite avant l'éclairage du Gril, empêcher un feu possible ou une explosion (voir la page 5).

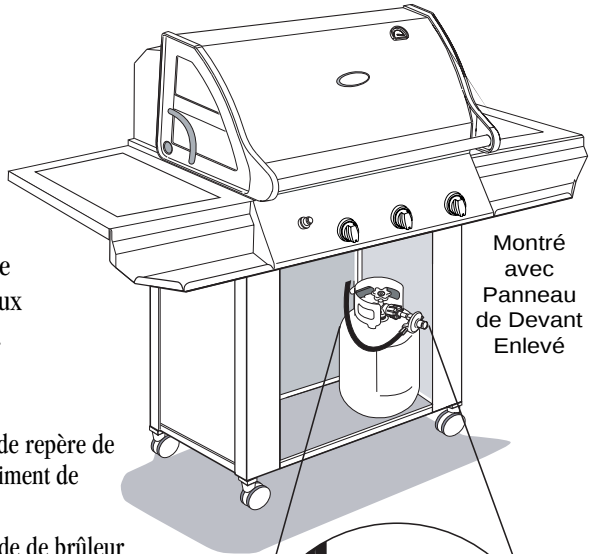


Illustration 4



Illustration 5

Connexion de Provision de Gaz naturel

UNIR:

1. La poussée en arrière la Manche sur la Douille comme indiqué ci-dessous (voir Illustration6a).
2. Insérez la Prise et libérez la Manche (voir Illustration6b).
3. Poussez la Prise jusqu'au snaps de Manche en avant à fermer la Prise dans la Douille.

AVERTISSEMENT: conduisez Toujours les essais suivants de sécurité avant l'éclairage du Gril, empêcher un feu possible ou une explosion (voir l'essai de fuite ci-dessous).

DÉBRANCHER:

1. La manche de Poussée en arrière et retire la Prise.

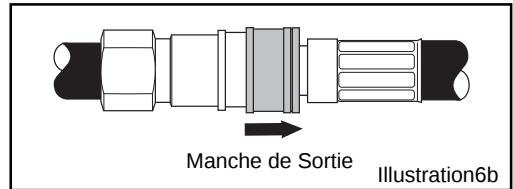
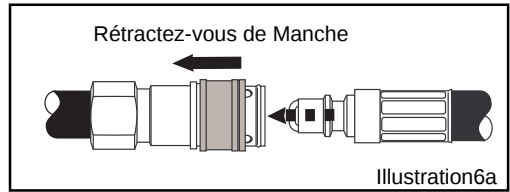
MISE À L'ÉPREUVE SUR FUITES DU GAZ

Avant la tentative de faire fonctionner ce Gril:

1. Confirmez toujours que tous les boutons de commande de brûleur sont dans LE de la position.
2. Joignez toujours le tuyau de provision du gaz d'abord et ouvrez ensuite le gaz shutoff la valve.
3. Utilisez toujours une brosse ou pulvérisez la bouteille pour appliquer une solution 50/50 de savon liquide et l'eau à tous les points de rapport(connexion) (voir qu'Illustration5) évalue pour des fuites du gaz. N'utilisez jamais une allumette(un match) ou une flamme ouverte pour ce but.
4. Cherchez toujours des bulles pour apparaître, comme l'apparition de bulles indiquera une fuite du gaz. Éteignez toujours le gaz immédiatement et serrez le rapport(la connexion), si vous constatez qu'une fuite existe.
5. Répétez toujours cette procédure jusqu'à ce qu'aucune nouvelle fuite du gaz ne soit trouvée pour exister, avant l'éclairage du Gril.
6. N'essayez jamais d'allumer(éclairer) ce Gril, cependant, si une fuite ne peut pas être arrêtée. Appelez toujours votre fournisseur du gaz promptement pour obtenir l'aide.

AVERTISSEMENTS:

- Consultent Toujours l'Étiquette d'Évaluation à l'arrière le Gril pour confirmer qu'il a déjà été configuré pour brûler le Gaz naturel.
- Toute la plomberie de provision du gaz devrait être exécuté seulement par une agence de service qualifiée. Aux Etats-Unis, le rapport(la connexion) de provision doit être fait conformément au code local ou, en absence de codes locaux, avec les codes nationaux du gaz de carburant, ANSI Z223.1/NFPA 54. Au Canada, le rapport(la connexion) de provision sera effectué conformément aux autorités provinciales ayant la juridiction et conformément aux exigences(conditions) de la boîte/CGA 1-B149.1 et .2 code d'installation. Une valve shutoff doit être installée entre le gril du gaz et la provision principale. Pour le gaz naturel, l'utilisation un 3/8 "ou 1/2" le gaz naturel fournit la ligne capable d'une entrée d'au moins 75,000 BTUs.
- Débranchent Toujours le Gril et ferment son manuel individuel shutoff la valve, en conduisant les essais de pression du système de tuyauterie de provision du gaz aux pressions qui excèdent 1/2 psi (3.5 kPa).
- Isolez toujours le Gril du système de tuyauterie de provision du gaz en fermant son manuel individuel shutoff la valve en conduisant les essais de pression du système de tuyauterie de provision du gaz aux pressions qui sont égales à ou moins que 1/2 psi (3.5 kPa).



Fonctions de Contrôle

VALVE DE RÉSERVOIR DE PROPANE

AVERTISSEMENT: n'ouvrez Jamais la Valve de Réservoir à moins que le Gril ne soit préparé pour l'utilisation, empêcher l'union de propane.

Ouvrez toujours la Valve immédiatement avant l'éclairage du Gril et fermez-le toujours immédiatement après que la cuisine a été achevée.

DES VALVES DE CONTRÔLE DE BRÛLEUR

Sur tous les modèles, trois valves contrôlent indépendamment l'écoulement de gaz à chaque brûleur, comme indiqué sur le panneau de contrôle face (voir Illustration 7). Sur Le Modèle VCS3500, une valve séparée contrôle le brûleur de Rotisserie (voir Illustration 7).

Le de la position est indiqué par le point au-dessus de chaque bouton. Une gamme complète d'ajustement de flamme est disponible de Haut à Bas, (en tournant un bouton en sens inverse des aiguilles d'une montre).

LE SYSTÈME D'IGNITION ÉLECTRONIQUE

Comme vous poussez le Bouton d'Allumeur, vous entendra une série de clics comme le module d'allumeur produit une étincelle d'ignition aux brûleurs. Le brûleur devrait allumer(éclairer) dans quatre secondes. Le système est actionné par une batterie(pile) "AAA" simple. Pour enlever ou remplacer la batterie(pile), tournez le bouton de bouton en sens invers des aiguilles d'une montre et retirez soigneusement le printemps et la batterie(pile). Assurez que la fin positive de la batterie(pile) est dans en bas (le fond) (bas)) la position avant le remplacement du bouton.

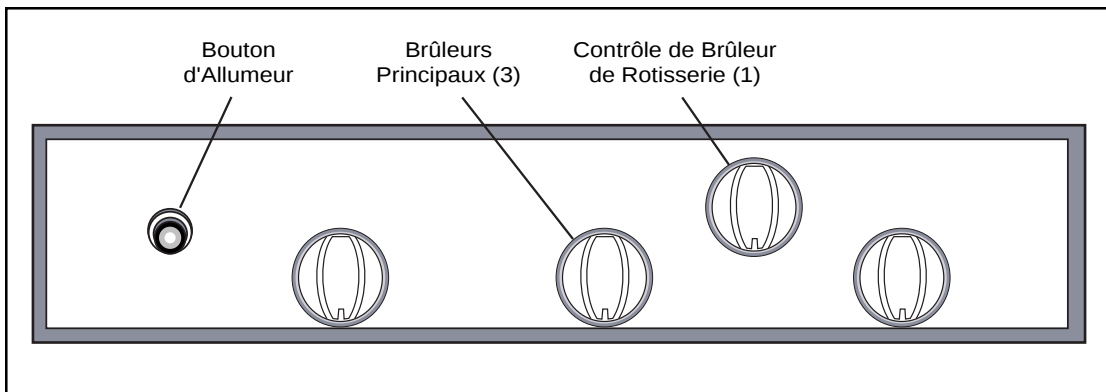


Illustration 7

Éclairage des Brûleurs Principaux

1. Ouvrez toujours le Capuchon complètement et inspectez toujours le Gril et les brûleurs pour confirmer que tous les composants sont correctement placés avant l'éclairage des brûleurs principaux.

AVERTISSEMENT: Jamais le stand (la position) avec votre tête directement sur le Gril en préparant à allumer (éclairer) les brûleurs principaux, pour empêcher le dommage corporel possible.

2. Confirmez toujours que tous les boutons de commande de brûleur sont dans LE de la position avant l'ouverture de la provision du gaz.
3. Allumez la valve de provision de gaz de propane au réservoir (1 à 2 tournures) ou allumez la valve de provision de gaz naturel principale (voir Illustration 8).
4. Tournez le Bouton de commande de Brûleur choisi à HÉ la position en poussant en bas sur le bouton et le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Poussez immédiatement le Bouton d'Allumeur. Le brûleur choisi devrait allumer (éclairer) dans quatre secondes. Allumez les brûleurs séquentiellement de gauche à droite ou le droit de parti.

NOTEZ: En vous allumant le gril pour la première fois, brûlez avec les brûleurs principaux sur HAUT pendant au moins 30 minutes, brûler n'importe quels résidus industriels.

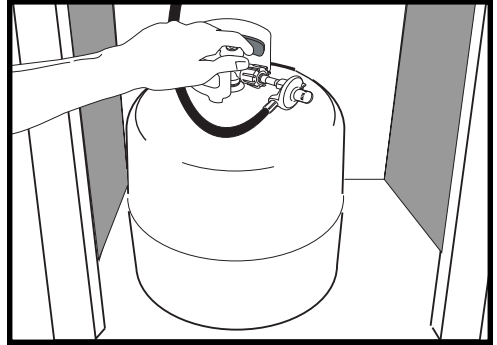
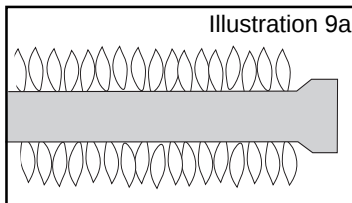


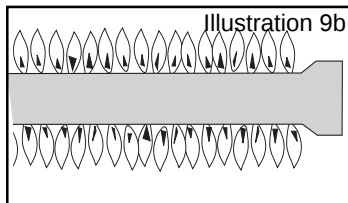
Illustration 8

AVERTISSEMENT: SI LE BRÛLEUR CHOISI N'ALLUME PAS, tourne immédiatement le bouton de commande de brûleur AU de la position, empêcher l'habillage du gaz. Attendez cinq (5) minutes le gaz pour purifier et pour répéter ensuite la procédure précédente de départ. Si le brûleur n'allumera (éclairera) pas en utilisant l'Allumeur, suivra l'allumette (le match) s'allumant (éclairant) des instructions (voir la Page 8).

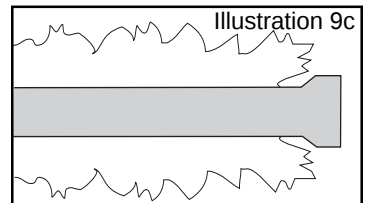
6. Confirmez que le brûleur est correctement allumé (éclairé) et que l'on désire comme le modèle de flamme (voir des Figues 9a, 9b et 9c, pour les modèles de flamme appropriés). Si le modèle de flamme est d'autre que normal, consultez le Guide de Diagnostic des pannes à la Page 23 pour corrective l'action.
7. Préchauffez toujours le gril avant le départ de la cuisine. Allumez (éclairez) les deux brûleurs et ajustez-les à HÉ la position pendant 5 à 10 minutes. Avant le placement de n'importe quelle alimentation sur le Gril, ne nettoyez les réseaux cuisinants avec une brosse de fil de cuivre.
8. Ajustez les Commandes à un arrangement (une mise) de moyen pour la plupart des exigences (conditions) cuisinantes. Une couche légère d'huile de cuisine sur les réseaux cuisinants, avant le chauffage du Gril, n'empêchera des produits alimentaires de gluant au Gril.



Normal: flammes bleues douces



D'Ajustement: air de flammes trop bleu dur bruyant



Pauvre Combustion: air de flammes trop peu onduleux, jaune

Tournage des Brûleurs De

1. Tournez toujours le bouton(s) de commande de brûleur AU de la position quand la cuisine a été achevée.
2. Éteignez promptement la valve de provision du gaz au cylindre de propane ou à la ligne de provision de gaz naturel principale.
3. Fermez le Capuchon du Gril.

FLAMBÉES

"Les flambées" arrivent parfois quand la chute (l'automne) de dégouttements d'alimentation sur le chaud dessèche des plats ou des brûleurs et s'enflamme. Un peu d'ignition est normale et désirable, comme il aide à communiquer les saveurs uniques associées aux produits alimentaires grillés. La direction de l'intensité des flambées est aussi désirable, cependant, pour éviter des produits alimentaires brûlés ou inégalement cuisinés et empêcher la possibilité d'un feu accidentel.

AVERTISSEMENT: contrôlez Toujours le Gril en faisant soigneusement cuire et tournez le niveau de flamme en bas (LO), ou DE, si les flambées s'intensifient.

ALLUMETTE-ÉCLAIRAGE LES BRÛLEURS PRINCIPAUX

1. Ouvrez toujours le Capuchon complètement et inspectez le Gril et les brûleurs pour confirmer que tous les composants sont correctement placés, avant l'éclairage des brûleurs principaux.

AVERTISSEMENT: Jamais le stand (la position) avec votre tête directement sur le Gril en préparant à allumer (éclairer) les brûleurs principaux, pour empêcher le dommage corporel possible.

2. Confirmez toujours que tous les boutons de commande de brûleur sont dans le de la position avant l'ouverture de la provision du gaz.
3. Allumez toujours la valve de provision de gaz de propane au réservoir (1 à 2 tournures) ou allumez la valve de provision de gaz naturel principale.
4. Insérez match allumée (éclairée) ou un butane plus léger dans l'allumette (le match) s'allumant (éclairant) le trou placé du côté gauche le côté de la base (voir Illustration 10).
5. Tournez le Bouton de commande de Brûleur gauche à HÉ la position en poussant en bas sur le bouton et le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

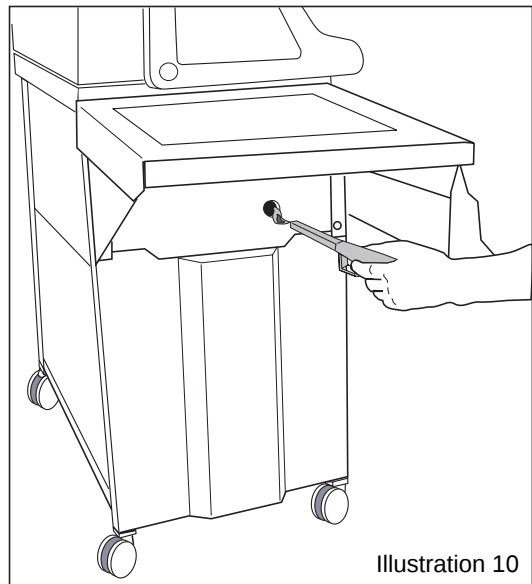


Illustration 10

Allumant Rotisserie le Brûleur (Modèle VCS3500)

Le brûleur du tournebroche produit la chaleur stable et uniforme nécessaire à la cuisson parfaite de la volaille et des rôtis.

ALLUMANT ROTISSERIE LE BRÛLEUR

1. Ouvrez toujours complètement le couvercle du barbecue avant de l'allumer.

AVERTISSEMENT: Lorsque vous allumez le brûleur du tournebroche, ne laissez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue pour prévenir tout risque de blessure.

2. Assurez-vous que le bouton de réglage de tous les brûleurs sont à la position ARRÊT («OFF») avant d'ouvrir l'alimentation du gaz.
3. Ouvrez toujours l'alimentation du gaz par le robinet de la bonbonne (1 ou 2 tours) ou ouvrez la soupape du tuyau d'alimentation du gaz naturel.
4. Tournez le bouton de réglage du brûleur du tournebroche à la position HAUT («HI») en pesant sur le bouton et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pesez immédiatement sur le bouton d'allumage. Le brûleur du tournebroche devrait s'allumer dans les quatre secondes.

AVERTISSEMENT: SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS, fermez immédiatement le bouton de réglage du brûleur, à la position ARRÊT («OFF») pour prévenir l'accumulation du gaz. Attendez cinq (5) minutes. Le gaz se dissipera. Répétez les procédures à partir du début. Si le brûleur ne s'allume toujours pas au moyen de l'allumage électronique, suivez les directives d'allumage avec une allumette, plus bas sur cette page.

6. Assurez-vous que le brûleur est allumé correctement et que le motif de la flamme est adéquat. (Voir les illustrations 9a, 9b et 9c). Si le motif de la flamme n'est pas normal, consultez le guide du dépannage à la page 21 et apportez les mesures correctives suggérées.
7. Préchauffez toujours le barbecue avant de commencer la cuisson sur le tournebroche.

ALLUMANT ROTISSERIE LE BRÛLEUR

1. Ouvrez toujours le couvercle du barbecue complètement avant l'allumage.

AVERTISSEMENT: Pour prévenir tout risque de blessure, ne laissez jamais votre tête directement au-dessus des brûleurs principaux au moment de l'allumage du brûleur du tournebroche.

2. Assurez-vous que le bouton de réglage de tous les brûleurs sont à la position ARRÊT («OFF») avant d'ouvrir l'alimentation du gaz.
3. Ouvrez toujours l'alimentation du gaz par le robinet de la bonbonne (1 ou 2 tours) ou ouvrez la soupape du tuyau d'alimentation du gaz naturel.
4. Insérez l'allumette en feu ou un briquet au butane dans le trou du brûleur situé sous la crépine du tournebroche. (Voir illustration 11).
5. Tout en pesant sur le bouton d'allumage du tournebroche, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position HAUT («HI»).

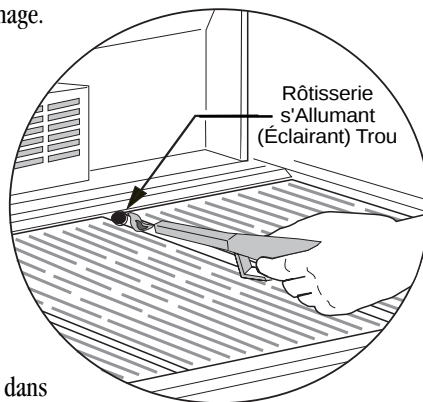


Illustration 11

Installation de Rôtisserie (Facultatif pour tous les Modèles)

Le brûleur du tournebroche est conçu uniquement pour la cuisson au tournebroche.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais les brûleurs principaux lorsque vous utilisez le brûleur du tournebroche car une flambée soudaine pourrait se produire ou les brûleurs pourraient faire surchauffer le barbecue.

L'ensemble du tournebroche comprend un contrepoids pour les aliments grand format ou de forme irrégulière. Le contrepoids sert à réduire la contrainte sur le moteur du tournebroche.

1. Retirez le plateau du réchaud. Posez une lèchefrite directement sur les grilles pour recueillir le jus. Les aliments grand format peuvent vous obliger à retirer les grilles et placez la casserole sur les plaques à saisir.
2. Insérez les extrémités du support du tournebroche dans la fente à droite de la grille de cuisson. L'extrémité du support doit être à un (1) po de la pièce coulée et la rainure de l'embout supérieur doit être alignée avec le trou de la broche dans la pièce coulée (Voir illustration 12).
3. Insérez la tige du tournebroche motorisé dans le support sur la paroi intérieure gauche.
4. Insérez le moteur du tournebroche dans les consoles (Voir illustration 12).
5. Assemblez la broche et les fourchettes. Réglez la garniture intermédiaire pour qu'elle maintienne la broche bien en place (Voir illustration 12). Serrez les vis à tête moletée à l'aide de pinces.
 - Utilisez toujours le contrepoids pour équilibrer la broche lorsque vous cuisez des aliments grand format ou de forme irrégulière.
 - Le moteur du tournebroche est conçu pour faire tourner un poids de 12 lb.

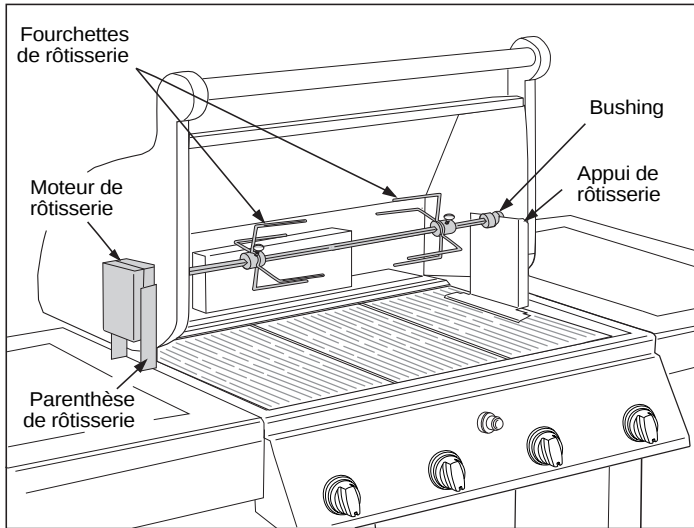


Illustration 12

AVERTISSEMENTS:

- N'utilisez jamais le moteur du tournebroche sous la pluie. Ne l'utilisez jamais s'il est trempé.
- Utilisez toujours une fiche à trois broches et un cordon à trois broches pour faire fonctionner le moteur. Ne modifiez jamais et n'enlevez jamais la broche de mise à terre du cordon du tournebroche. Vous pourriez alors subir un choc électrique.
- Ne laissez jamais un cordon électrique ou un tuyau d'alimentation de gaz entrer en contact avec l'une des surfaces chaudes de ce barbecue.

Allumage du brûleur latéral (Modèle VCS3500)

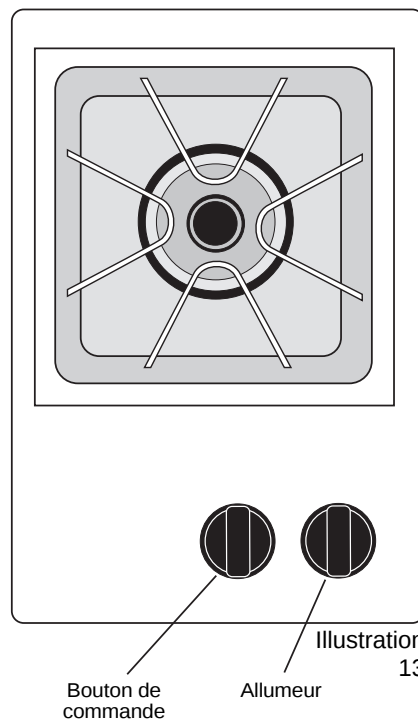
AVERTISSEMENT: Pour prévenir tout risque de blessure, ne laissez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous allumez le brûleur latéral.

1. Tournez le bouton de réglage du brûleur latéral à la position HAUT («HI») (Voir l'illustration 13).
2. Tournez le bouton d'allumage électronique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur devrait s'allumer dans les quatre clics.

NOTEZ: Observez bien le motif des flammes. Des flammes d'un bleu clair sont normales. Des flammes d'un bleu foncé ou des flammes chancelantes ne le sont pas. Vous pouvez régler les flammes à l'aide du registre de réglage du débit d'air situé sous le bouton de réglage du brûleur (voir l'illustration 18). Si les flammes demeurent jaunes, consultez le guide de dépannage à la page 21.

FERMETURE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Tournez le bouton de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position HAUT («HI»). Appuyez alors sur le bouton et tournez-le à la position ARRÊT («OFF»). NE forcez JAMAIS le bouton sans d'abord avoir pesé dessus car la vanne de réglage pourrait être endommagée.



Utilisation des Boîtes de Fumeur (Modèle VCS3500)

Le modèle VCS3500 est équipé d'une boîte de fumage pour le tournebroche. Vous avez donc la possibilité d'ajouter la saveur unique des grillades sur barbecue à votre nourriture en faisant brûler diverses essences de bois ou des fines herbes dans cette boîte.

1. Vous devez faire tremper dans l'eau les morceaux de bois ou les fines herbes pendant une demi-heure ou plus avant de les faire fumer.
2. Préchauffez toujours le barbecue avant d'ajouter les morceaux de bois ou les fines herbes dans la boîte.
3. Retirez le couvercle de la boîte de fumage à l'aide d'une pince de cuisine ou en enfilant des mitaines de cuisine. Placez alors les morceaux de bois ou les fines herbes trempées dans la boîte (Voir l'illustration 14).
4. Réglez la chaleur à une température basse ou moyenne.
5. Pour les aliments plus secs, utilisez une marinade qui relèvera la saveur produite par la boîte de fumage.

AVERTISSEMENT: Portez toujours des mitaines de cuisine lorsque vous ajoutez des morceaux de bois ou des fines herbes dans la boîte de fumage.

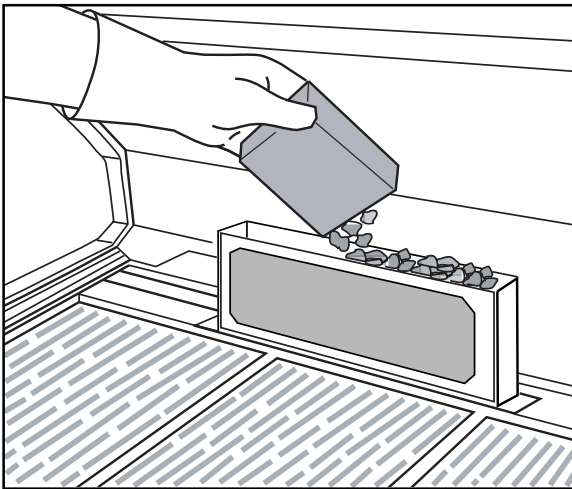


Illustration 14 Boîte de fumage du tournebroche

Méthodes À cuire Directes et Indirectes

Une des clefs à développer votre gamme des possibilités grillantes est une compréhension fondamentale des deux méthodes communes de cuisine à cuire, directe et indirecte.

Dans la **méthode à cuire directe**, la nourriture est placée directement au-dessus de la source de chaleur. Cette méthode est employée en desséchant par exemple où vous exigez la chaleur élevée et immédiate pour brunir rapidement la couche extérieure de viandes scellant de ce fait en leurs jus pour augmenter la saveur. Sur le gril ceci est accompli en utilisant un ou tous les deux vos brûleurs principaux et plaçant la nourriture sur la porcelaine faisant cuire des grilles directement au-dessus des brûleurs. Ceci peut être fait avec le capot de gril ouvert ou fermé.

Dans la **méthode à cuire indirecte**, la nourriture est placée sur le gril excentré de la source de chaleur. Le couvercle de gril étant fermé a reflété la chaleur entoure la nourriture la faisant cuire plus également et doucement. Ceci rapproche l'action d'un four de convection où la chaleur est distribuée par l'utilisation d'un ventilateur de réaliser un résultat semblable. Cette méthode est parfaite pour faire cuire des rôtis de sorte mais est également utile toutes les fois que vous voulez ralentir le cuisinier ou faire une grande variété de nourritures. La cuisine indirecte sur votre gril est accomplie en utilisant un des brûleurs principaux et plaçant la nourriture sur la porcelaine faisant cuire la grille au-dessus du brûleur opposé, ou sur le brûleur de chauffage à support. Le capot de gril devrait toujours être fermé en utilisant la méthode à cuire indirecte.

Préparer la nourriture pour le gril

AVERTISSEMENT: Observez toujours nourriture-manipuler de coffre-fort et les pratiques en matière sûres de nourriture-préparation en utilisant ce gril, pour empêcher des maladies portées par les aliments:

- Nourritures de cuisinier toujours en juste proportion. Les nourritures pas assez cuites peuvent maintenir des bactéries, particulièrement si dégelé ou exposé aux conditions chaudes avant de faire cuire l'utilisation
- Toujours un thermomètre de viande de confirmer que les nourritures ont été les plats et les ustensiles séparés entièrement cuits d'utilisation
- Toujours pour la manipulation de la nourriture crue. Ne placez jamais la nourriture crue et la nourriture cuite sur le même plat, et ne placez jamais la nourriture cuite sur un plat qui a été utilisé pour manipuler la nourriture crue. Lavez toujours soigneusement tous les plats et ustensiles utilisés pour manipuler la nourriture crue avant de les employer pour manipuler la nourriture cuite.
- Lavez toujours tous les légumes, fruits de mer et la volaille avant de faire cuire les nourritures crues de congé de • toujours dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à commencer à faire cuire
- Marinent toujours la viande dans le réfrigérateur. Débarassez-vous toujours de la marinade excessive, et ne le réutilisez jamais que
- Préchauffent toujours votre gril pendant 5 à 10 minutes avant la cuisine, et nettoient tout le résidu de graisse et de nourriture avant d'employer les grilles à cuire.

Griller des Bouts

Quelques conseils à aider à assurer vos résultats grillants sont parfaits chaque fois...

- Appliquent un enduit léger d'huile de cuisine à vos grilles à cuire avant de griller, pour empêcher des nourritures de coller. tailles semblables de partie de cuisinier
- Ensemble, de sorte qu'ils tous fassent cuire également. pinces d'utilisation de
- Pour tourner des nourritures sur le gril.
- Ne percent jamais des nourritures tandis qu'ils font cuire sur le gril, car ceci les séchera dehors.
- Sur des nourritures telles que les côtelettes et le bifteck de porc, a fendu la grosse bande pour empêcher la viande de se courber pendant la cuisine. nourritures de tour rarement.
- Quelques chefs disent qu'un bon bifteck devrait jamais ne plus d'une fois être tourné.
- Appliquent les sauces à base de sucre telles que les sauces à barbecue commerciales seulement pendant les dernières étapes de la cuisine, pour empêcher la carbonisation.
- Imbibez la corde que vous employez pour attacher les rôtis et la volaille sur la broche de Rotisserie pour la protéger contre la brûlure. En outre, imbibe les brochettes en bois que vous avez l'intention d'utiliser pour des kebabs pendant plusieurs minutes avant de les employer pour la cuisine.
- Utilisation un plateau en aluminium jetable a rempli avec de l'eau, jus de fruit, vin ou une marinade pour ajouter la saveur supplémentaire et l'humidité aux nourritures lent-cuites comme des rôtis, poulets entiers, dindes ou canards. Placez le plateau sur les plats desséchés au-dessous de la surface de gril et immédiatement sous les nourritures étant faites cuire. Ceci protégera la chaleur de dessous, ralentissant de ce fait la cuisine de processus et protéger le fond de la nourriture contre la cuisine d'excédent. Vérifiez le plateau périodiquement pendant la cuisine et maintenez-le rempli de liquide.

AVERTISSEMENT: Ne laissez jamais l'ébullition de plateau sèche. Ce pourrait être dangereux, comme la graisse des nourritures grasses qui se sont rassemblées dans le plateau pourrait mettre à feu et probablement causer des dommages ou des dégâts matériels corporels.

NOTEZ: Équilibrez toujours la graisse excessive de vos nourritures pour réduire l'occurrence des flambées soudaines pendant la cuisine.

Diagramme de Temps de Cuisson

Type de nourriture	Poids/ Épaisseur	Cuisine de la Température	Temps de Cuisson
Boeuf			
Hamburgers	1 pouce	400-450° F	Rare: 4 – 7 min. Milieu: 7 – 10 min. Puits Fait: 10 – 12 min.
Rôtis Lame, Bout d'Aloyau		350°	Rare: 18 – 20 min./lb. Milieu: 20 – 25 min./lb. Puits Fait: 25 – 30 min./lb.
Biftecks Porterhouse, Nervure, Ribeye, Aloyau, T-Os	1 pouce	Maximum (pour dessécher) 400-450° F (pour finir)	Rare: 4 – 7 min. Milieu: 7 – 10 min. Puits Fait: 10 – 12 min.
Filet Mignon	2 pouces	Maximum (pour dessécher) 400-450° F (pour finir)	Rare: 15 – 17 min. Medium: 17 – 19 min. Well Done: 19 – 22 min.
Volaille			
Poulet, Pièces		325 – 350° F	30 – 45 min.
Poulet, Entier	3 – 4 livres.	325 – 350° F	20 min./lb.
Blancs de poulet, Sans os	1 – 2 livres.	325 – 350° F	12 – 15 min.
Poules Cornouaillaises	1 – 1½ livres.	325 – 350° F	45 – 60 min.
Canard	4 – 5 livres.	325 – 350° F	18 – 20 min./lb.
La Turquie	13 – 25 livres.	325 – 350° F	20 min./lb.
Poissons			
Entiers			
de Filets de Poissons	1 – 1½ inch	400 – 450° F	10 – 15 min.
et de Poissons	1 – 2 lbs.	325 – 350° F	20 – 30 min.
de Fruits de mer	2 – 4 lbs.	325 – 350° F	30 – 50 min.
Fruits de mer			
Langoustine	1½ – 2 lbs.	400 – 450° F	15 min.
Crevette	Large	325 – 350° F	5 – 6 min.

Diagramme de Temps de Cuisson

Type de nourriture	Poids/ Épaisseur	Cuisine de la Température	Temps de Cuisson
Porc			
Coups de hache	1 pouce	400 – 450° F.	25 – 30 min.
Jambon Bifteck	1 ouce	400 – 450° F.	12 – 15 min.
Jambon entier	12 – 14 lbs. Os dedans	325 – 350° F.	Milieu: 20 – 25 min./lb. Puits Fait: 25 – 30 min./lb.
	4 – 5 lbs. Sans os	325 – 350° F.	50 – 60 min.
Nervures Dos, Côté	5 – 6 lbs.	325 – 350° F.	Milieu: 25 – 27 min./lb. Puits Fait: 27 – 30 min./lb.
Rôtis Bout, Échine, Épaule	3 – 5 lbs.	325 – 350° F.	1 – 1½ hrs.
Filet		375 – 400° F.	Milieu: 30 – 35 min./lb. Puits Fait: 35 – 40 min./lb.
Saucisse	—	325 – 350° F.	12 – 20 min.
Agneau			
Coups de hache Échine, Nervure, Épaule	1 pouce	400 – 450° F.	Rare: 7 – 9 min. Milieu: 10 – 13 min. Puits Fait: 14 – 17 min.
Rôtis de Couronne de Rôtis	2 – 4 lbs.	325 – 350° F.	40 – 45 min./lb.
Jambe	5 – 9 lbs.	325 – 350° F.	30 – 35 min./lb.

Milieu: 7
- 10 min.
Puits Fait

Diagramme de Temps de Cuisson

Type de nourriture	Poids/ Épaisseur	Cuisine de la Température	Temps de Cuisson
Légumes			
Asperge	325 – 350° F.	6 – 8 min.	Découpez les extrémités des tiges. Étendez à travers les grils.
Haricots	325 – 350° F.	30 – 35 min.	Enveloppe dans le clinquant avec du beurre ou la margarine. Retournez une fois.
Carottes	325 – 350° F.	20 – 30 min.	Faites cuire directement sur le gril.
Épi de maïs	325 – 350° F.	25 – 35 min.	Imbibez en eau froide pendant 15 min. Faites cuire avec la cosse dessus.
Aubergine	325 – 350° F.	6 – 8 min./side	Coupez en tranches et manteau avec de l'huile.
Champignons	325 – 350° F.	6 – 8 min.	Faites cuire directement sur le gril.
Oignons	325 – 350° F.	40 – 45 min.	L'enveloppe dans le clinquant se retournent une fois pendant la cuisine.
Poivres	400 – 450° F.	15 – 20 min.	Enlevez la peau carbonisée avant de manger.
Pommes de terre	325 – 350° F.	50 – 60 min.	Enveloppe dans le clinquant. Retournez une fois.
Ail Rôti	325 – 350° F.	30 – 40 min.	Découpez le dessus du bourgeon et légèrement du manteau avec l'huile d'olive. Enveloppe dans le clinquant.
Tomates	325 – 350° F.	5 – 7 min.	Coupez dedans la moitié et le manteau en huile d'olive.
Courgette	325 – 350° F.	6 – 8 min./side	Coupez en tranches et manteau avec de l'huile.

Soin et Nettoyage

AVERTISSEMENT: Observez toujours les mesures de sécurité suivantes, pour empêcher des dommages corporels et pour s'assurer que votre gril fonctionnera correctement:

NOTEZ: Accordez l'heure suffisante pour le gril de se refroidir entièrement avant de manipuler ou nettoyer n'importe laquelle de ses pièces.

Brûleurs

NOTEZ: Tous les brûleurs devraient être inspectés fréquemment et nettoyés aussi souvent qu'est nécessaire.

BRÛLEUR PRINCIPAL

AVERTISSEMENT: Inspectez toujours l'écran d'obturateur d'air périodiquement pour confirmer qu'il est dégagé du résidu de nourriture, des toiles d'araignée ou d'autres débris d'insecte. Un tube de venturi obstrué peut faire produire un feu sous le gril, dû à un retour en arrière du gaz (voir l'Illustration 15).

NOTE: Enlevez les grils à cuire et les plats de gâchette pour inspecter le brûleur au moins une fois par an, ou plus fréquemment s'il y a lieu.

1. Desserrez les vis d'attachement de brûleur (de l'intérieur) pour permettre aux brûleurs d'être tiré loin des valves assez loin pour qu'une brosse de venturi ou un dispositif approprié de nettoyage soit inséré dans le venturi de brûleur pour nettoyer les débris partis (voir Illustration 15). Faites attention à ne pas endommager la céramique d'électrode.
2. Réinstallez les brûleurs correctement sur les valves (voir Illustration 19). Utilisez une brosse de fil ou un cure-dent pour nettoyer les ports tout autour des côtés du brûleur (voir Illustration 16). C'est normal pour une certaine rouille superficielle d'apparaître sur le brûleur. La rouille sévère peut agrandir les ports du gaz, cependant, qui pourrait causer des changements de l'exécution (la performance) du Gril.

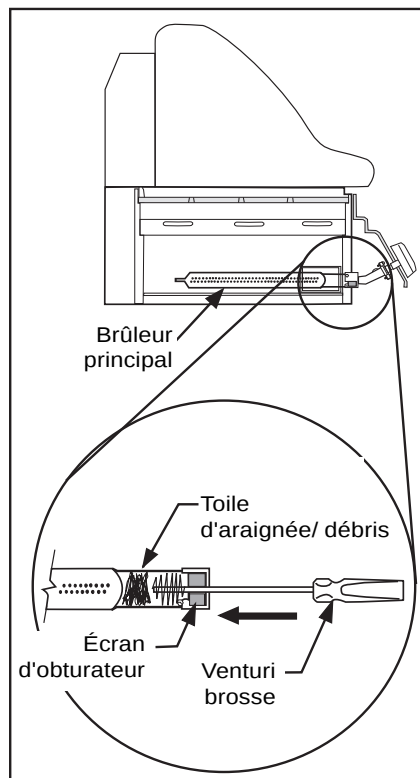


Illustration 15

Cuisson de Réseaux

Les réseaux cuisinants ont été la porcelaine émaillée pour la durée et le bien-être de nettoyage. Ces Grils peuvent être nettoyés avec n'importe quel nonabrasif nettoyant l'agent formulé pour l'utilisation de cuisine, ou une brosse de fil de cuivre.

NOTEZ: manipulez Toujours les réseaux avec le soin, comme l'émail de porcelaine est susceptible à l'ébrèchement.

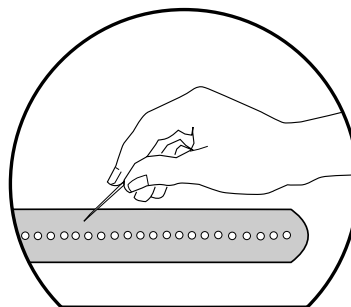


Illustration 16

Plateau de Goutte

On fournit le plateau de goutte et la tasse de graisse, placée sous la casserole de brûleur dans le fond (bas) du corps de Gril pour attraper l'excès faisant cuire des graisses et des jus.

Le plateau de goutte est accessible de l'arrière du Gril. Il est nécessaire de soulever la casserole légèrement en le retirant (voir Illustration 17).

Vérifiez-le pour des accumulations dans la tasse de graisse après chaque utilisation du Gril et nettoyez-le au besoin.

L'utilisation légèrement des produits abrasifs ou nonabrasifs seulement pour nettoyer le plateau de goutte.

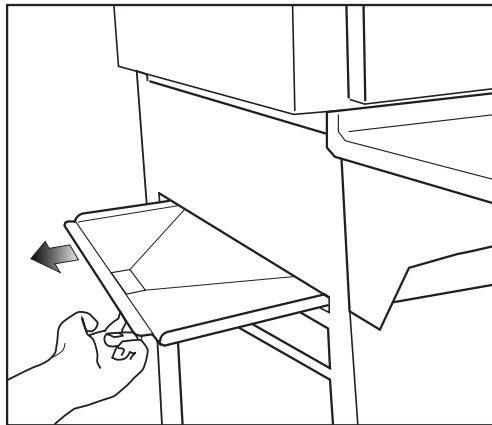


Illustration 17

Panneaux Inoxydables D'acier

L'acier inoxydable est très durable et devrait durer indéfiniment avec un minimum de soin. En raison de la nature de sa surface brossée, des éraflures mineures (secondaires) peuvent apparaître avec l'utilisation normale et le traitement. Ceux-ci peuvent être enlevés avec l'utilisation d'excellents à la catégorie moyenne Scotch-Brite* (ou semblable) polissant la protection (le bloc). Appliquez-vous doux, faites même pression en frottant avec le grain de l'acier. **Ne vous frottez pas contre le grain, comme les dégâts à la fin peuvent résulter.**

N'utilisez jamais la laine d'acier sur les panneaux inoxydables d'acier. Le nettoyage périodique avec un nonabrasif nettoyant le composé, spécifiquement formulé pour l'acier inoxydable, enlèvera n'importe quelle saleté, graisse, faisant cuire le résidu ou la décoloration qui peut se développer.

ATTENTION: N'UTILISEZ JAMAIS L'ABRASIF NETTOYANT DES AGENTS, PARCOURANT DES PROTECTIONS (BLOCS) OU D'AUTRES MATÉRIELS ABRASIFS POUR NETTOYER LES PANNEAUX INOXYDABLES D'ACIER, ÉVITER DE GRIFFER LES SURFACES.

Jets d'Émail de Porcelaine

Le nettoyage périodique avec un sec ou amorti légèrement du tissu ou la brosse douce tiendra des surfaces d'émail de porcelaine regardant nouveau. Utilisez un appareil de nettoyage d'appareil de cuisine ou un polonais expressément formulé pour l'utilisation sur l'émail de porcelaine pour nettoyer les jets d'émail de porcelaine.

ATTENTION: N'UTILISEZ JAMAIS L'ABRASIF NETTOYANT DES AGENTS OU DES MATÉRIELS ABRASIFS POUR NETTOYER LES JETS D'ÉMAIL DE PORCELAINE, COMME ILS GRIFFERONT DE MANIÈRE PERMANENTE LES SURFACES D'ÉMAIL DE PORCELAINE.

Ajustement de Brûleur

NOTEZ: Il peut être nécessaire d'ajuster les brûleurs périodiquement, indemniser de variables dans des caractéristiques du gaz. Si vous remarquez que le modèle de flamme de brûleur est irrégulier (voir des Illustrations 9a, 9b, et 9c), il peut être nécessaire d'ajuster l'obturateur aérien s'ouvrant en avant des tubes venturi. Les obturateurs sont accessibles sous le panneau de configuration en avant du Gril (voir Illustration 18).

Utilisez un tournevis pour desserrer les vis de verrouillage. Ouvrez l'obturateur juste assez pour réaliser les flammes douces, bleues désirables. Adaptez-vous dans de petits incréments et permettez au brûleur de vous approcher de la température d'exploitation (10 min.), avant la fabrication de nouveaux rajustements.

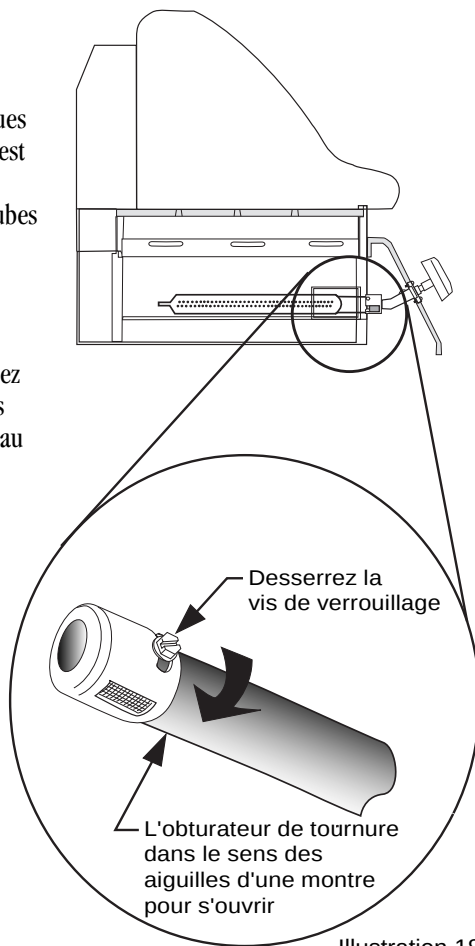


Illustration 18

Si les brûleurs sont enlevés pour le nettoyage ou l'ajustement, confirmez toujours qu'ils ont été réinstallés correctement sur les débouchés de valve (voir Illustration 19). Les valves devraient s'étendre dans le brûleur venturis approximativement 1/4".

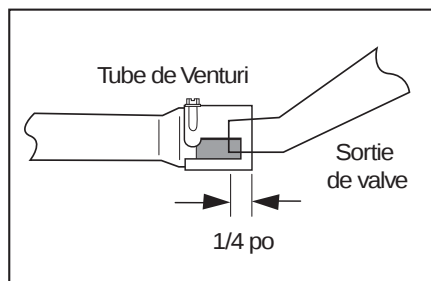


Illustration 19

PROBLÈME	CAUSE POTENTIELLE	ACTION EXIGÉE
Le brûleur n'allumera (éclairera) pas	Provision du gaz éteinte De propane Blocage dans le système du gaz Mauvais alignement de la valve du gaz aux tubes venturi du brûleur. Attachement incorrect du tuyau de propane et le régulateur	Allument la provision de carburant et la nouvelle tentative. Confirment le flux de gaz par l'odeur ou en écoutant pour le sifflement de gaz étant émis. Permettez au gaz de purifier avant la tentative de vous rallumer. Pèsent votre cylindre de propane. Une norme 20 livres. Le cylindre pèsera environ 18 livres. Quand c'est vide et 38 livres. Quand c'est 80 % pleins. (AVERTISSEMENT : ne prenez Jamais un cylindre de propane à l'intérieur pour n'importe quel but.) Confirment que les tubes venturi ne sont pas bloqués par des insectes ou d'autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour nettoyer (Illustration 15). Utilisent une épingle ou une aiguille pour soigneusement explorer l'orifice dans la valve du gaz. N'agrandissez jamais l'orifice (Illustration 16). Regardent sous le panneau de configuration de devant et réinsèrent l'injecteur du gaz dans le tube venturi, si exigé (Illustration 19). Serrent le col en plastique du régulateur sur la valve de cylindre. Raidissez-vous main seulement (Illustration 4).
L'unité ne réchauffera pas (LP)	Bouton de commande laissé(quitté) ouvert à démarrage ou gaz se Tournant sur trop rapidement	Pour la sécurité, l'accouplement de régulateur sur votre barbecue est équipé d'un mécanisme de contrôle de flux. Ce dispositif limite le flux du gaz en cas d'un changement soudain de la demande du gaz. Cela peut être engagé par mégarde, si un bouton de commande de brûleur doit être gardé quand vous ouvrez la valve de cylindre de propane. Rapidement l'ouverture de la valve peut aussi engager le contrôle de flux. Pour résoudre le problème, fermez votre valve de cylindre. Confirmez que tous les boutons de commande de brûleur sont dans LE de la position. Ouvrez la valve de cylindre lentement (environ 1 à 2 tournures) et attendez 5 secondes. Finalement, tournez un brûleur simple SUR et essayez de le rallumer.
L'unité ne restera pas allumée(éclairée)	Vent Tombant en panne de carburant	Abritez toujours votre Gril de vents forts. Confirment le flux de gaz par l'odeur, ou en écoutant pour le sifflement de gaz étant émis. Pèsent votre cylindre de propane. Une norme 20 livres. Le cylindre pèsera environ 18 livres. Quand c'est vide et 38 livres. Quand c'est 80 % pleins. (AVERTISSEMENT : ne prenez Jamais un cylindre de propane à l'intérieur pour n'importe quel but.)

Diagnostic des pannes de Guide

PROBLÈME	CAUSE POTENTIELLE	ACTION EXIGÉE
Inégal brûlent le feu de retour en arrière ou le Modèle	Le blocage dans le brûleur ou le système du gaz Le brûleur corrodé	Confirment que les tubes venturi ne sont pas bloqués par des insectes ou d'autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour nettoyer (Illustration 15). Utilisent une épingle ou une aiguille pour explorer l'orifice dans la valve du gaz. N'agrandissez jamais l'orifice (Illustration 16). Utilisent un petit ongle(clou) ou un cure-dent pour nettoyer les ports de brûleur (Illustration 16). La corrosion d'un brûleur du gaz peut causer le matériel solide entre les ports du gaz pour se détériorer, aboutissant à la combustion inégale. Voir votre détaillant pour le brûleur de remplacement(remplaçant) approprié.
Flamme jaune excessive	L'ouverture d'obturateur aérienne incorrecte	Votre Gril devrait brûler avec une flamme principalement bleue. Si la flamme est surtout jaune, vérifiez les tubes venturi pour l'obstruction et propre comme indiqué à la Page 18. Si des flammes jaunes persistent toujours, ajustent l'ouverture sur l'obturateur aérien du tube venturi placé sous la console de devant du Gril (Illustration 18).
Flambée	Des produits alimentaires excessivement gras Graissent l'habillage	Coupez toute la graisse d'excès de la viande avant la cuisine. Confirmez que le plat se desséchant est propre et correctement installé. L'excès de proximité graisse de la chambre se brûlant.
L'allumeur ne jette pas des étincelles	L'électrode encrassée L'électrode incorrectement gapped L'électrode craquée Le fil principal est débranché Le fil principal est craqué La batterie(pile) morte ou installé mal	Essuient l'électrode avec un tissu doux, propre. L'électrode devrait être placée 1/8" à 3/16" du brûleur et placée pour jeter des étincelles au bord d'un port du gaz. Si le trou(vide) est incorrect, ou l'unité ne jette pas correctement des étincelles, plier doucement le bout(pourboire) d'électrode dans la position. L'avertissement d'utilisation pour que l'isolant céramique ne force pas. Si l'isolant céramique sur l'électrode est craqué, il peut court de. Remplacez l'électrode. Confirment que l'avance(le plomb) du module Ignitor à l'électrode est bien assise sur la terminaison du module. A la fente dans le fil principal peut aboutir à shorting. Remplacez le fil. La batterie(pile) dans le Bouton d'Allumeur peut être morte ou installé inexactement (la position correcte est la fin positive en bas).

◆ **Garantie de Durée de vie (de fonctionnement)**

- Sur tous les Composants Inoxydables extérieurs D'acier, comme la boiserie de chariot et les portes, remise, poubelles de condiment et poignées, si si équipé.
- Sur tous les jets (1 an sur peinture).

◆ **Garantie de 10 Année**

- Sur toute la porcelaine sur des surfaces d'acier comme le capuchon et brûlent la chambre.

◆ **Garantie de 5 Année**

- Sur toutes les parties restantes.

◆ **1 An (Accessoires)**

- Rôtisserie.

◆ La garantie est nominative.

◆ Cela ne couvre pas d'échecs dus pour employer improprement ou l'installation incorrecte ou la maintenance.

◆ La garantie est pour le remplacement(remplaçant) ou la réparation de parties défectueuses seulement. Vermont Castings, Majestic Products ne sera pas responsable de dégâts(de dommages et intérêts) fortuits ou consécutifs ou de coûts de la main-d'oeuvre.

◆ Cette garantie limitée ne couvre pas de dégâts en raison de l'ébrèchement et griffant de porcelaine ou des surfaces peintes il ne couvre non plus de corrosion ou la décoloration de dû pour employer improprement, manquer de maintenance, des ambiances hostiles, l'accident, des changements, l'abus ou la négligence.

◆ Cette garantie limitée ne couvre pas d'éraflures, bosselures, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, des appareils de nettoyage abrasifs et chimiques, ni ébrèchement sur des parties d'émail de porcelaine, ni de composants utilisés dans l'installation au grill du gaz.



Vermont Castings, Majestic Products

410 Admiral Blvd. • Mississauga, Ontario, Canada L5T 2N6 • 905-670-7777
www.vermontcastings.com