



USER'S MANUAL

for VC Series*

Gas Barbecue Grills

(Propane Gas/Natural Gas)



DANGER

If you smell gas:

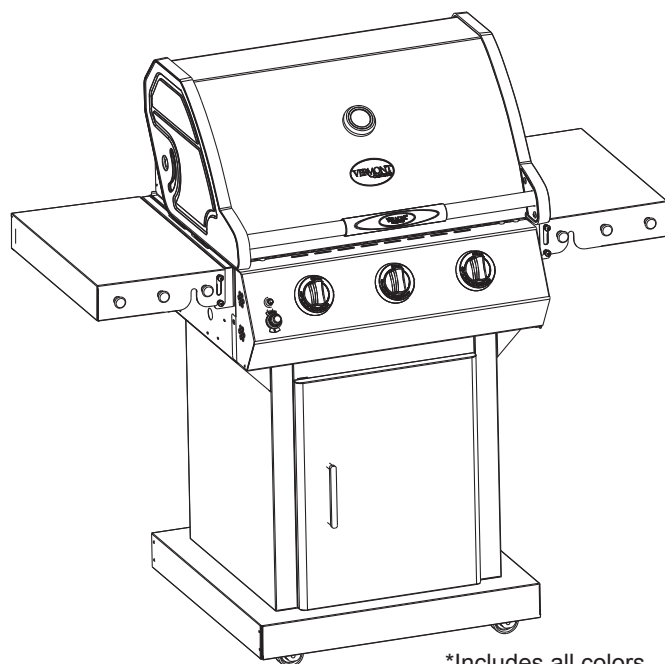
- 1. Shut off gas to the appliance.**
- 2. Extinguish any open flame.**
- 3. Open lid.**
- 4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.



WARNING

- 1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids and vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- 2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**
- 3. Do not operate barbecue without the grease pan installed.**



**Includes all colors.*

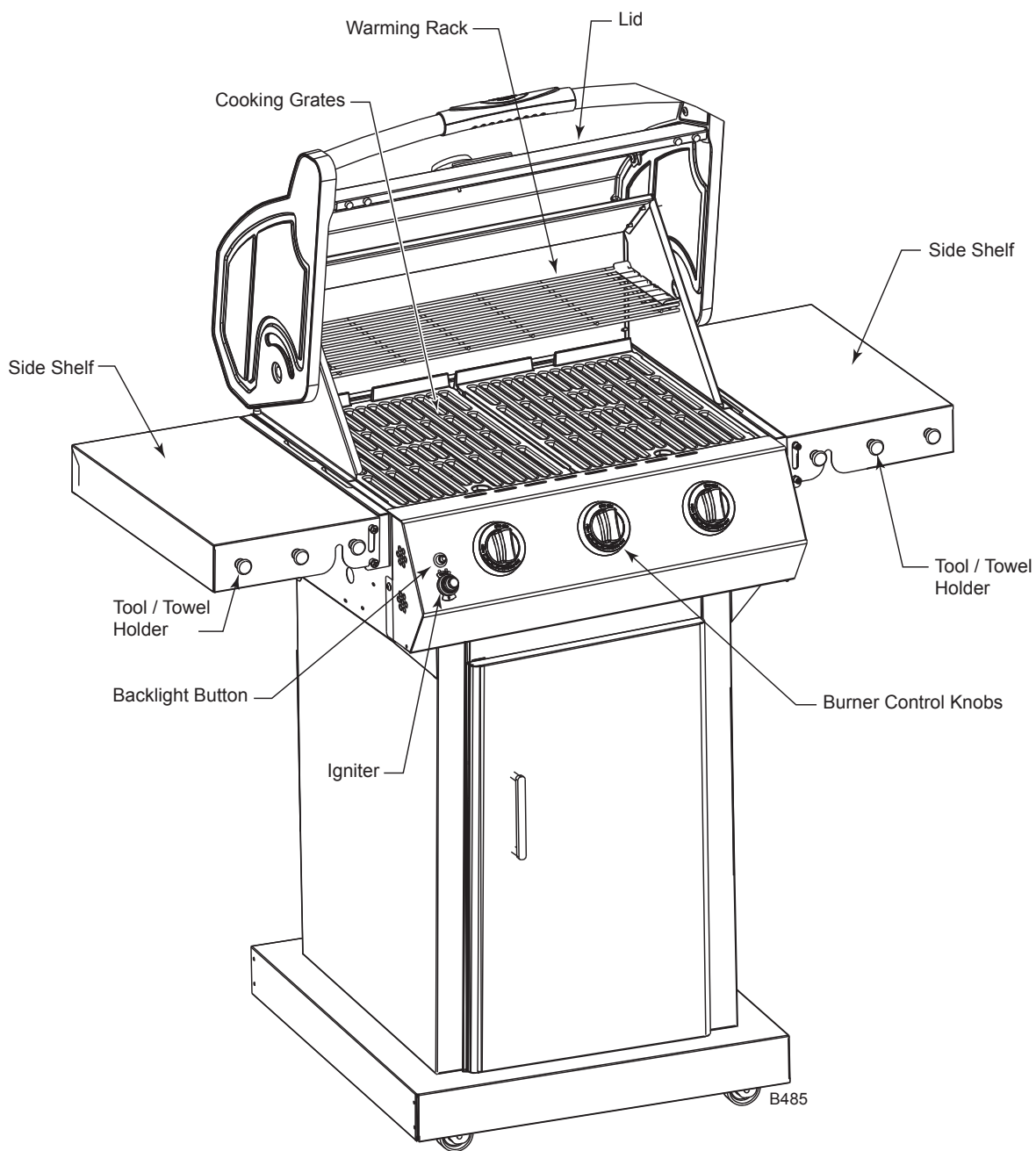
- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.**
- Keep this manual for future reference.**



WARNING: Grills may only be converted from Propane to Natural Gas or Natural Gas to Propane when using a certified conversion kit.

Table of Contents

Table of Contents	2
Parts Identification	3
Safety	
Important Warnings	4
Clearance Requirements	5
Safety	6
Fuels	9
Gas Hookup	
Connecting the Gas Supply	11
LP Gas Supply Connection	11
Natural Gas Supply Connection	12
Test for Leaks	12
Operation	
Control Functions	13
Lighting the Main Burners	14
Turning the Burners Off	15
Flare-ups	15
Match Lighting the Main Burner	15
Rotisserie Setup	16
Cooking	
Methods of Cooking	18
Preparing Food for the Grill	18
Grilling Tips	19
Cooking Time Chart	20
Care & Maintenance	
Burners	23
Cooking Grids	24
Drip Tray	24
Stainless Steel Panels	24
Porcelain Enamel Castings	24
Burner Adjustment	25
Troubleshooting Guide	26
Warranty	28



Warnings

This Gas Barbecue Grill will provide you with many hours of pleasure and enjoyment, if it is used in accordance with the Warnings and Operating Instructions contained in this Manual.

 Always comply with all of the Warnings and Operating Instructions contained in this manual to prevent personal injury or property damage.

SIGNAL WORDS:

The Signal Words used in this Manual, and their intended meanings, are as follows :

DANGER: Indicates that a failure to observe the safety instructions could result in death or catastrophic bodily injury.

WARNING: Indicates that a failure to observe the safety instructions could result in serious bodily injury.

CAUTION: Indicates that a failure to observe the safety instructions could result in property damage or minor bodily injury.

NOTICE: Designates important information relating to the safe use of the Grill.

IMPORTANT WARNINGS:

Since this outdoor cooking appliance is movable, is fueled by natural or propane gas, generates very high temperatures for cooking and emits carbon monoxide as a by-product of combustion, prudent precautions must be taken to assure its safe use.



- This Grill has been designed for OUTDOOR use only.

Never use this outdoor Grill inside any building, garage, shed, breezeway, or any other enclosed area, to prevent a possible fire and to prevent the possibility of carbon monoxide poisoning or asphyxiation.

This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats (any vessels).

This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles.

This outdoor cooking appliance is not for commercial use.

- Exposing an overfilled or a disconnected propane cylinder to heat could cause venting of fuel through the pressure release valve. Since propane vapor is heavier than air it tends to pool and, if ignited, could produce a violent fire or explosion.

Never install a propane cylinder in this grill if it is more than 80% full, as the contents may lack adequate room for expansion when exposed to heat.

Never store a spare Propane Gas Cylinder in the cylinder-compartment of this Grill, because it will be exposed to high temperatures when the Grill is in use.

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the ability to properly assemble or safely operate this appliance.

This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

The essential Warnings and Safety Instructions are located throughout the pages of this Manual, but some of the principal ones have been summarized as follows for your convenience:

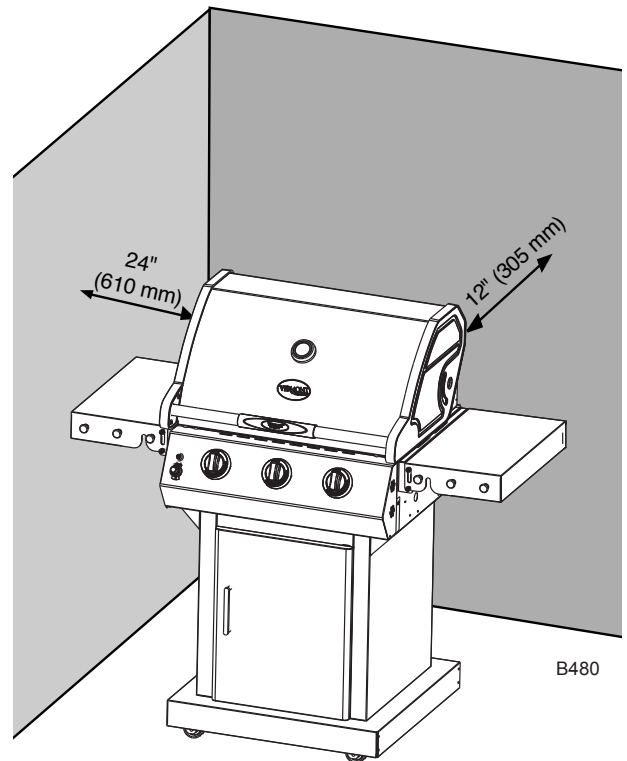
A. SAFE LOCATIONS FOR USE OF THIS OUTDOOR GRILL

DANGER

- **Never install a free-standing outdoor propane Grill in an “island” configuration**, (i.e. where it is enclosed in any type of construction), to prevent a fire or gas explosion.
- **Never use this outdoor Grill inside any building, garage, shed or breezeway, or inside any boat, trailer or recreational vehicle**, to prevent a possible fire and to prevent the possibility of carbon monoxide poisoning or asphyxiation.
- **Never attempt to light the Grill while the lid is closed**, to prevent the accumulation of gas and a possible fire or explosion.
- **Never stand directly over the Grill while lighting it to avoid exposure to a possible flare-up.**

WARNING

- **Always confirm that this Grill is not positioned under** a combustible object (e.g., an awning or umbrella) or in a covered area (e.g., a porch or gazebo) before lighting it, to prevent a possible fire.
- **Always confirm that this Grill is not positioned under** the overhang of a house, a garage or other structure before lighting it. An overhang will serve to deflect flare-ups and radiated heat into the structure itself, which could result in a fire.
- **Always confirm that this Grill is positioned more than** away from any combustible materials or surfaces before lighting it, and that no gasoline or other volatile substances are stored in the vicinity of this Grill. The temperature of a grease fire or of the radiated heat might otherwise be sufficient to ignite nearby combustibles or volatile substances.
- **Always locate this Grill where there will be ample** combustion and ventilation air, but never position it in the direct path of a strong wind.
- **Never allow the Grill to operate while unattended**, to prevent uncontrolled grease fires from erupting.
- **Never attempt to move this Grill while it is in operation** or while it is still hot, to prevent possible personal injury.
- **Never store or use gasoline or other flammable or volatile substances** in the vicinity of this Grill or in the vicinity of any other heat-generating appliances, because of the danger of starting a fire.
- **Always confirm that the installation of this Grill conforms with the requirements of all local Codes** or, in the absence of any applicable local Codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.*



B480

B. SAFE USE OF PROPANE (LP) GAS

DANGER

- Never install a propane cylinder that is more than 80 % full, as the contents may lack adequate room for expansion when exposed to heat. Propane vapor may then be vented through the pressure release valve, which could accumulate in a pool and later result in a fire or explosion.

Always instruct your certified propane fuel supplier to confirm by weight that your cylinder is not more than 80 % full. An empty cylinder will weigh about 19 lbs., while a properly filled cylinder should weigh no more than 39 lb.

- Never store a spare Propane Cylinder in the cylinder-compartment of this Grill. Exposing a disconnected cylinder to heat could result in the venting of propane vapor through the pressure release valve, and the resulting pooled vapor could cause a violent fire. (No hazard is posed by the connected cylinder if it is not overfilled, however, as it tends to refrigerate itself while it is being used.)

Always confirm that all openings in the cylinder compartment of this Grill are free of any obstructions that would restrict the circulation of ventilation air. Good ventilation will prevent any leaked propane vapor (which is heavier than air) from pooling. Pooled propane vapor is a hazard, as it could explode if ignited.

- Always store your spare Propane Gas Cylinders in an outdoor area that is well-ventilated, shady, cool and removed from any heat source. Always store those cylinders in an upright position. Never store a spare cylinder in the vicinity of this Grill, or in the vicinity of any other heat-generating appliance.

WARNING

- Always consult the Rating Label on the back of the Grill to confirm which fuel must be used with the Grill. Never operate the Grill with propane gas if it has been configured to use natural gas, to prevent hazardous overheating.
- Always confirm that there are no gas leaks before lighting this Grill. Turn on the main gas valve while the burner valves are set to the “OFF” position. Apply a 50/50 solution of liquid soap and water to the gas supply line connectors with a brush or spray bottle, and watch for bubbles. If bubbles appear, a leak is indicated.
- Turn off the gas supply and repair the leak. Repeat this test until no bubbles appear. Never use a match or open flame to test for gas leaks.
- Always visually inspect the gas supply line for fraying, cracking or rodent damage before each use of this Grill. If necessary, install a replacement hose and regulator obtained from the manufacturer before lighting this Grill. This procedure requires the opening of a door (or doors) in the Grill.

C. SAFE USE OF NATURAL (NG) GAS

WARNING

- Always consult the Rating Label on the back of the Grill to confirm which fuel must be used with the Grill.
- Never attempt to operate the Grill with natural gas if it has been configured to use propane gas, and never attempt to use propane gas if it has been configured to use natural gas, to prevent possible bodily injury.
- Always employ a qualified service agency to install all necessary natural gas supply plumbing, for safety reasons and to assure compliance with all applicable Codes.

C. SAFE USE OF NATURAL (NG) GAS (continued)

WARNING

- Always promptly shut off the gas supply and immediately extinguish all flames if you smell gas.
- Always seek assistance from your gas supplier or your local Fire Department if the gas smell persists, because of the danger of fire or explosion.
- Always confirm that there are no gas leaks before lighting this Grill. Apply a 50/50 solution of liquid soap and water to the gas supply line connectors with a brush or spray bottle, and watch for bubbles. If bubbles appear, a leak is detected.
- Turn off the gas supply and repair the leak. Repeat this test until no bubbles appear. Never use a match or open flame to test for gas leaks.
- Always visually inspect the gas supply line for fraying, cracking or rodent damage before each use of this Grill. If necessary, install a replacement before lighting this Grill. This procedure requires the opening of a door or doors in the Grill.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).

D. PREVENTION OF BURNS

WARNING

- Always keep children and pets under close supervision when using this Grill, and never permit them to come near the Grill while it is in use, as the exterior surfaces will be extremely hot.
- Always wear insulated protective mitts when working at the Grill, or when attempting to close a gas supply valve after cooking has been completed, to prevent possible burns. Always use insulated pot holders when handling containers of hot food.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Always wear an insulated protective mitt when adding a smoking agent to a Smoker Box.
- Never store or use gasoline or other flammable or volatile substances in the vicinity of this Grill, or in the vicinity of any other heat-generating appliance.

E. ELECTRICAL SAFETY



WARNING

- Always confirm that this Grill has been grounded in accordance with applicable local Codes or, in the absence of local Codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1, when an external electrical source is being utilized for the Rotisserie Motor.
1. Never immerse the power cord or power plug in water, or in any other liquid to protect against electric shock;
 2. Always unplug the power cord from the outlet when not in use, and before cleaning the Grill. Always allow the unit to cool before installing or removing any Rotisserie components;
 3. Always contact the manufacturer for necessary repair services, if the unit has malfunctioned or has been damaged in any manner, and never attempt to operate the unit with a damaged power cord or power plug;
 4. Never allow the power cord to contact a hot surface or to hang over the edge of a table, where it might sustain damage;
 5. Never use this Grill for any purpose other than the ones specifically intended by the manufacturer;
 6. Always connect the power cord to the Grill first, and then plug it into the power outlet;
 7. Always connect this Grill to an electrical circuit protected by a Ground Fault Interrupter (GFI);
 8. Never remove the 3-pronged (grounded) power plug from the existing Rotisserie Motor power cord, and never connect the 3-pronged (grounded) power plug to a 2-pronged adapter.
 9. If it is necessary to use an extension cord, always select one that has a 3-pronged (grounded) power plug; that is adequate for the power rating of the unit; and that has been approved for outdoor use, and has a W-A marking.
 10. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.
 11. Electrical Grounding Instructions: This outdoor cooking gas appliance is equipped with a three-pronged (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-pronged receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

F. BATTERY HANDLING



WARNING

Replacing the battery incorrectly might result in an explosion. Replace the battery only with the same or equivalent type recommended by the manufacturer. Dispose of used batteries according to your local environmental guidelines.

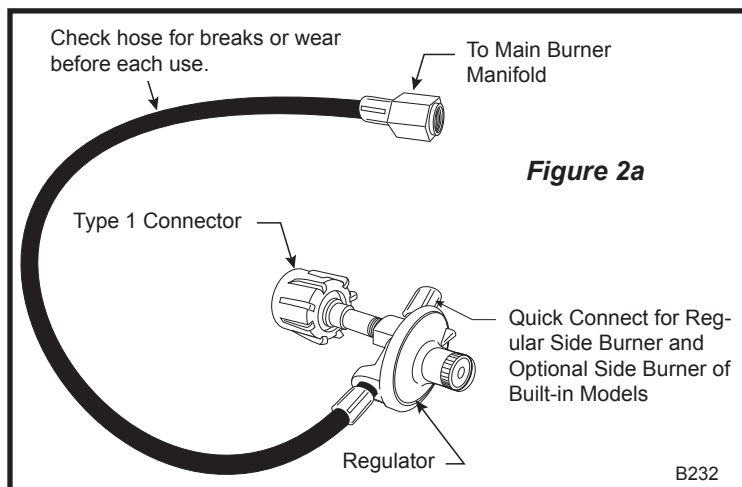
PROPANE GAS FUEL

WARNING

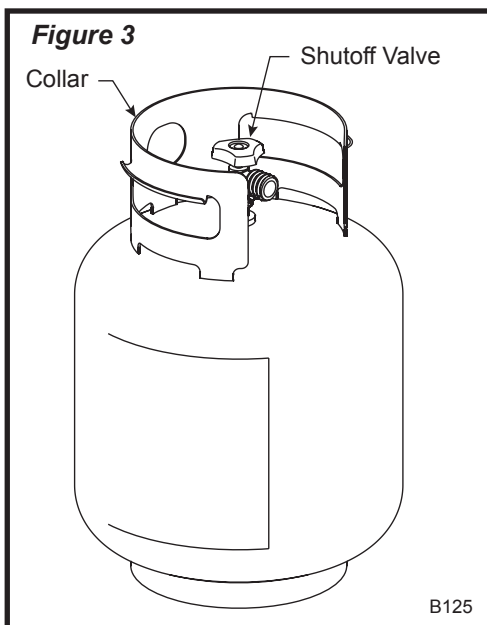
Never use Natural Gas in a Grill that has been configured to burn Propane Gas to avoid possible bodily injury. Always consult the Rating Label on the back of the Grill to confirm that it has been configured to burn Propane Gas.

Always install the pressure regulator and Type 1 propane gas supply coupling and hose that has been provided with your Propane Grill, as pictured in Figure 2.

- Always install a standard 20 lb. propane cylinder that has been equipped with a Type I valve outlet as shown in Figure 3, and that is 12" in diameter and 18" in height. Always use a propane cylinder that has been constructed and marked in conformance with either the specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation or the specifications in the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinder, Spheres and Tube for Transportation of Dangerous Goods, as applicable.



- Always confirm that your propane cylinder is equipped with a shutoff valve terminating in a Type I propane cylinder valve outlet connection, and that it has been provided with a collar to protect the cylinder valve.
- Never install a propane cylinder in this Grill unless it is equipped with a listed Overfill Protection Device (OPD).
- Always have a new propane cylinder properly purged of air by your certified propane gas dealer. Since a new cylinder is initially filled with air, the air must first be purged before it is filled with propane.
- Always visually inspect the gas supply line for fraying, cracking or rodent damage before each use of this Grill and, if necessary, install a replacement hose and regulator obtained from the manufacturer prior to lighting this Grill.
- Always place a dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use and always install the dust cap that was provided with the cylinder valve. The use of an incorrect dust cap could result in leakage of propane.



PROPANE GAS FUEL (continued)

DANGER

Never install a freestanding outdoor propane Grill in an “island” configuration, (i.e. where it is enclosed in any type of construction), to prevent a fire or gas explosion.

- a) Never store a spare LP - Gas Cylinder under or near this appliance
- b) Never fill the cylinder beyond 80% full; and
- c) Always comply with these warnings, to prevent a fire causing death or serious injury.

WARNING

Always confirm that all opening in the cylinder-compartment of this Grill are free of any obstructions that would restrict the circulation of ventilation air. Good ventilation will prevent any leaked propane vapor (which is heavier than air) from pooling. Pooled propane vapor is a hazard, as it could explode if ignited.

- **Always handle propane cylinders with great care, as the contents are under high pressure.**
- **After first closing the grill control knob on the grill console, always close the propane cylinder valve promptly after each use of the Grill.**
- **Always store propane cylinders outdoors, in an upright, secure position, out of direct sunlight, away from living quarters and in a well-ventilated, cool, dry area.**
- **NEVER STORE A CYLINDER IN A BUILDING, GARAGE OR OTHER STRUCTURE OR ENCLOSED AREA.**
- **Always keep cylinders out of reach of children.**
- **Always confirm that a valve dust cap has been tightly installed and that the valve itself is fully closed, whenever a propane cylinder has been disconnected.**
- **Always transport a propane cylinder in an upright, secure position, after confirming that its valve is closed.**
- **Always stabilize a cylinder so that it cannot move, when it is being transported in a car trunk.**
- **Never transport a propane cylinder in the passenger compartment of a car or truck.**
- **Never store a Gas Grill indoors, unless the propane cylinder has first been disconnected and removed from the Grill.**
- **Never expose a propane cylinder to any heat source and never apply heat directly to a cylinder.**
- **Never store a spare cylinder in the vicinity of this Grill.**
- **Never paint a propane cylinder a dark color, as this can cause the cylinder and its contents to overheat.**
- **Always install the LP cylinder in an upright position with the valve at the top, to facilitate vapor withdrawal, as shown in Figure 3.**

NOTICE

Always have a certified propane gas supplier inspect and re-qualify your refillable propane gas cylinder prior to each refilling, in accordance with DOT or TC requirements for propane cylinders.

Connecting the Propane (LP) Gas Supply

CONNECTING THE GRILL TO A PROPANE (LP) GAS CYLINDER

1. Always secure the propane tank in the tank locator hole in the bottom pan of the cylinder-compartment. (Portable gas grill only.)
2. Always confirm that all burner control knobs are in the OFF position before activating the gas supply.
3. Always connect the gas supply regulator by first inserting the nipple of the valve coupling into the tank valve and then tightening the connection collar by turning it clockwise with one hand while holding the regulator with the other as shown in Figure 4.

WARNING

Always conduct the gas leak test described on Page 12 before attempting to light this Grill, to prevent a possible fire or explosion.

1. Never store or use gasoline or any other volatile substance in the vicinity of this Grill.
2. Never store a spare propane cylinder in the vicinity of this Grill, or in the vicinity of any other potential heat source.

NOTICE

Always consult your local gas supplier for professional assistance before attempting to connect this Grill to a fixed pipe bulk Propane (LP) gas supply system.

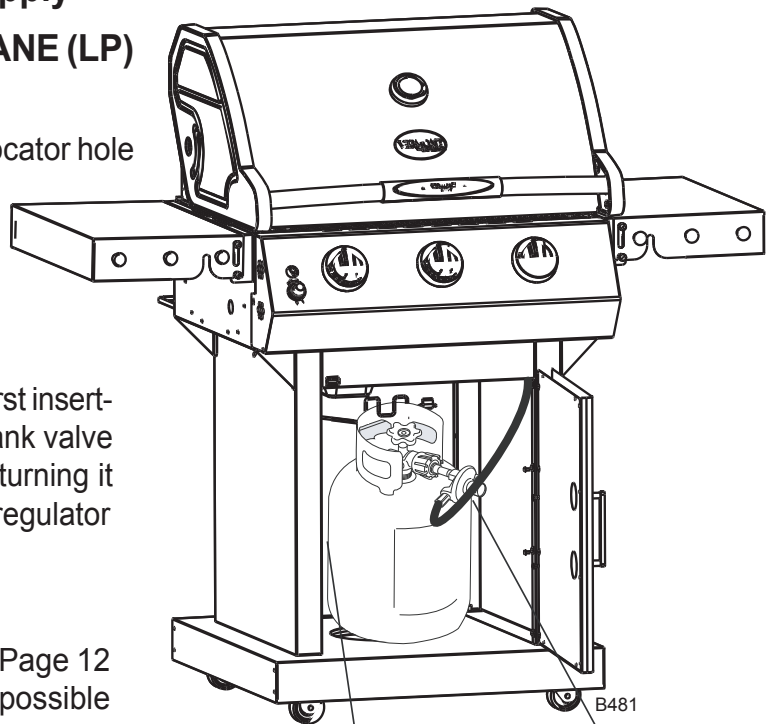


Figure 4

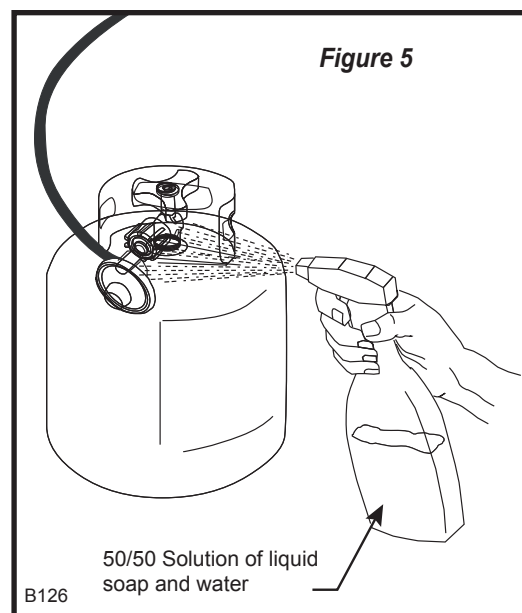


Figure 5

Connecting the Grill to the Natural (NG) Gas Supply

CONNECTING THE GRILL TO THE MAIN GAS SUPPLY

TO CONNECT:

1. Retract the Sleeve on the Socket as shown in Figure 6a.
2. Insert Plug and release the Sleeve. (Fig. 6b)
3. Push the Plug until Sleeve snaps forward to lock the Plug in the Socket.

TO DISCONNECT:

1. Push Sleeve back and pull the Plug out.

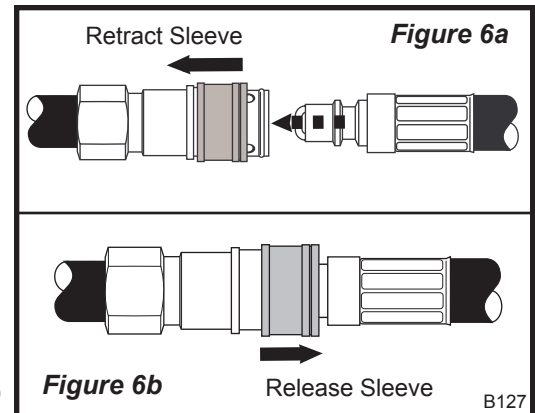


WARNING

- Never use Propane Gas in a Grill that has been configured to burn Natural Gas, (and never use Natural Gas in a Grill that has been configured to use Propane Gas), to avoid possible bodily injury. Always consult the Rating Label on the back of the Grill to confirm that it has been configured to burn Natural Gas.
- Always utilize a qualified service agency to perform all required gas supply plumbing. In the U.S., the supply connection must be made in accordance with local code or, in the absence of local codes, with the national fuel gas codes, ANSI Z223.1/NFPA54. In Canada, the supply connection shall be carried out in accordance with the provincial authorities having jurisdiction and in accordance with the requirements of the CSA 1-B149.1 installation code.
- A shutoff valve must be installed between the gas grill and the main supply. For natural gas, use a 3/8" or 1/2" natural gas supply line capable of an input of at least 100,000 BTUs (depending on the model).
- Always disconnect the Grill and close its individual manual shutoff valve, when conducting pressure tests of the gas supply piping system at pressures which exceed 1/2 psi (3.5 kPa).
- Always isolate the Grill from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve when conducting pressure tests of the gas supply piping system at pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

Always conduct the following test for gas leaks before attempting to light the Grill to prevent a possible fire or explosion:

1. Always confirm that all burner control knobs are in the OFF position.
2. Always connect the gas supply hose first and then open the gas shutoff valve.
3. Always use a brush or spray bottle to apply a 50/50 solution of liquid soap and water to all connection points (as illustrated in Figure 5) to test for gas leaks. Never use a match or open flame for that purpose.
4. Always look for bubbles to appear, as the appearance of bubbles will indicate a gas leak. Always turn off the gas immediately at the gas supply valve and tighten the connection, if you find that a leak exists.
5. Always repeat this procedure until no further gas leaks are found to exist, before lighting the Grill.
6. Never attempt to light this Grill, however, if a leak cannot be stopped. Always call your gas supplier promptly to obtain assistance.



Control Functions

PROPANE TANK VALVE

! Always open the Propane Tank Valve immediately before lighting the Grill and always close it immediately after cooking has been completed.

! WARNING

Never open the Propane Tank Valve unless the Grill is being prepared for use, to prevent the pooling of propane vapor.

Always open the Valve immediately before lighting the Grill, and always close it immediately after cooking has been completed.

BURNER CONTROL VALVES (Fig. 7)

On VC323 series, three valves independently control gas flow to each burner.

The OFF position is indicated above each knob. A full range of flame adjustment is available from High to Low, (by turning a knob counterclockwise).

Activating the Igniter

ELECTRONIC IGNITION SYSTEM

Turn on one or more burner control valves. Push and hold the burner igniter. As you push and hold the Igniter Button, you will hear a series of clicks as the igniter module generates an ignition spark to the burners. The burner should light within five seconds. The system is powered by a single “AAA” battery. Ensure the battery has been installed before using the igniter. To remove or replace the battery, turn the push button knob counterclockwise, and carefully pull out the spring and battery. Ensure the positive end of the battery is in the down (bottom) position before replacing the knob.

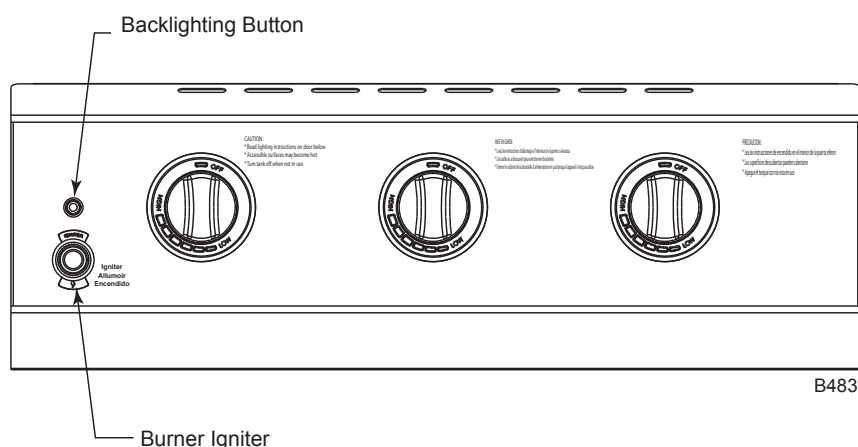


Figure 7

Lighting the Main Burners



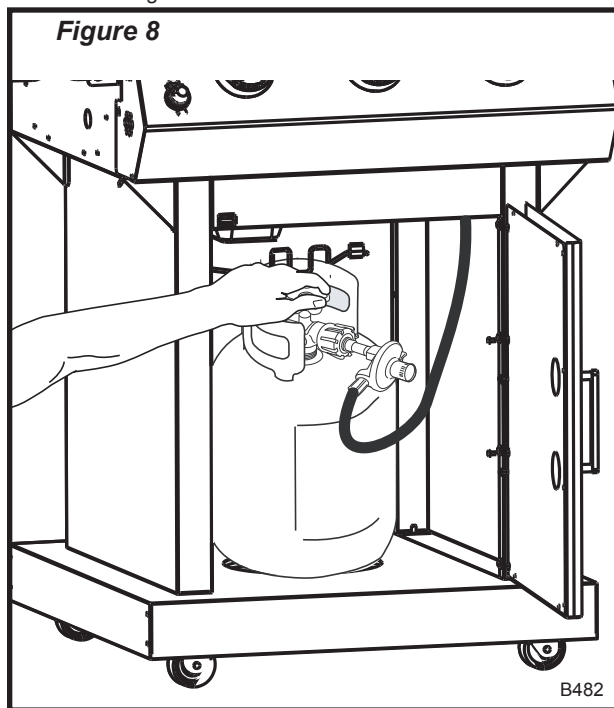
WARNING

Never stand directly over the Grill when lighting the main burners, to avoid exposure to possible flare-ups.

1. **Always open the Hood completely and always inspect** the Grill and burners before lighting the main burners.
2. **Always confirm that all of the burner control knobs** are in the OFF position before opening the gas supply.
3. **Turn on the Propane Tank Valve at the tank** (1 to 2 turns) (Fig. 8) or turn on the main natural gas supply valve.
4. **Turn the selected Burner Control Knob to the HIGH** position by pushing down on the knob and turning it counterclockwise.
5. **Immediately activate the Igniter.** (Refer to Page 13)
The selected burner should light within five seconds. Light the burners sequentially from either left to right or right to left.

NOTICE: When lighting the grill for the first time, burn with the main burners on HIGH for at least 30 minutes, to burn off any manufacturing residues.

Figure 8

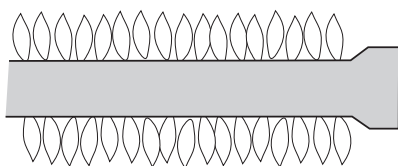


B482

IF THE SELECTED BURNER DOES NOT LIGHT, immediately turn the burner control knob to the OFF position, to prevent gas buildup. Wait five (5) minutes for the gas to clear and then repeat the preceding starting procedure. If the burner will not light when using the Igniter, follow the match lighting instructions. (Refer to Page 15)

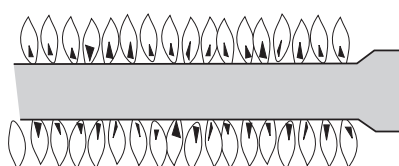
6. Confirm that the burner is properly lit and the flame pattern is as desired. Refer to Figures 9a, 9b & 9c, for the proper flame patterns. If the flame pattern is other than normal, consult the Troubleshooting Guide on Page 30 for corrective action.
7. Always preheat the grill before starting cooking. A light coating of cooking oil on the cooking grids, before heating the Grill, will prevent foods from sticking to the Grill. Light all burners and adjust them to the HIGH position for 5 to 10 minutes. Before placing any food on the Grill, clean the cooking grids with a brass wire brush.
8. Adjust the Controls to a medium setting for most cooking requirements.

Figure 9a



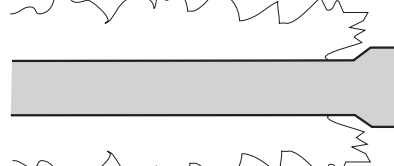
Normal: Soft blue flames

Figure 9b



Out of Adjustment: Noisy, hard blue flames indicate too much air

Figure 9c



Poor Combustion: Wavy, yellow flames indicate too little air.

B129

Turning the Burners Off

1. Always turn the burner control knob(s) to the OFF position before turning off the main supply valve when cooking has been completed.
2. Promptly turn OFF the gas supply valve at the propane cylinder or at the main natural gas supply line.
3. Close the Hood of the Grill.

FLARE-UPS

“Flare-ups” sometimes occur when food drippings fall onto the hot sear plates or burners and ignite. Some flaring is normal and desirable, as it helps impart the unique flavors associated with grilled foods. Controlling the intensity of the flare-ups is also desirable, however, in order to avoid burned or unevenly cooked foods and to prevent the possibility of an accidental fire.



WARNING

Never allow the Grill to operate while unattended to prevent uncontrolled grease fires from erupting. Always monitor the Grill carefully while cooking and turn the flame level down (LOW), or OFF, if flare-ups intensify.

MATCH LIGHTING THE MAIN BURNERS:



WARNING

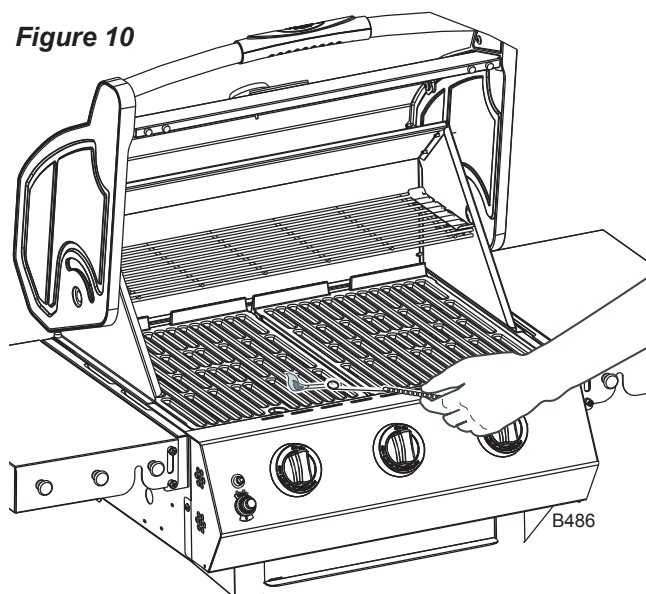
Never stand directly over the Grill when lighting the main burners, to avoid exposure to possible flare-ups.

1. a. Always open the Hood completely and inspect the Grill and burners before lighting the main burners.
b. Make sure the grease cup is empty and grease tray is clean.
c. Always visually inspect the gas supply line for fraying, cracking or rodent damage before lighting the grill and, if necessary, install a replacement obtained from the manufacturer prior to lighting the grill.
2. Always confirm that all of the burner control knobs are in the OFF position before opening the gas supply.
3. Always turn on the propane gas supply valve at the tank (1 to 2 turns).
4. Insert a lit match using the holder provided through the cooking grate and heat plates. Position lit match close to burner. (Fig. 10)
5. Turn the Burner Control Knob to the HIGH position by pushing down on the knob and turning it counterclockwise. Repeat for each burner.
6. If the burner will not light within five (5) seconds, turn off the gas, wait a few minutes to clear the gas before trying to light the grill again.



Never store flammable or easily combustible objects (matches, butane lighters, cloths, etc.) in the pull out food warming drawer (if equipped).

Figure 10



Rotisserie Setup (optional accessory)

NOTICE

The rotisserie assembly includes a counterweight for large or irregular foods; using the counterweight reduces strain on the motor which is rated to turn a maximum of 12 lbs.

1. Attach the Rotisserie Motor Bracket to the left side of the base by aligning the holes and securing the pieces together using the two (2) bolts and two (2) lock nuts provided. (Fig. 12a)
2. Remove the warming rack. A flat noncombustible pan can be placed directly on the center cooking grates to catch drippings. Never use the main burner directly under the pan.
3. Insert the ends of the Rotisserie Support into the slots of the right cooking grate, so the edge of the support is approximately 1" from the right casting, and the top groove is in line with the rotisserie spit hole in the left casting. (Fig. 12b)
4. Engage the Motor Bracket to the left side of the base as per Rotisserie instructions.
5. Engage the Rotisserie Motor in the Motor Bracket. (Fig. 12b)
6. Assemble the spit and meat forks. Adjust the retainer bushing to keep the spit in place. (Fig. 12b)
7. Tighten the thumbscrews with small pliers.
8. Insert the Spit Rod into the Rotisserie Motor. (Fig. 12c)

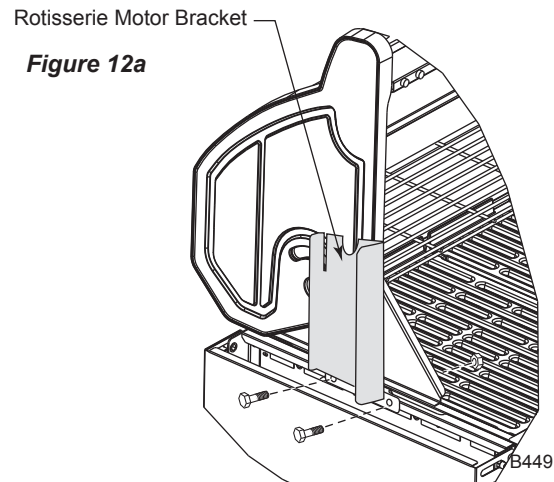


Figure 12b

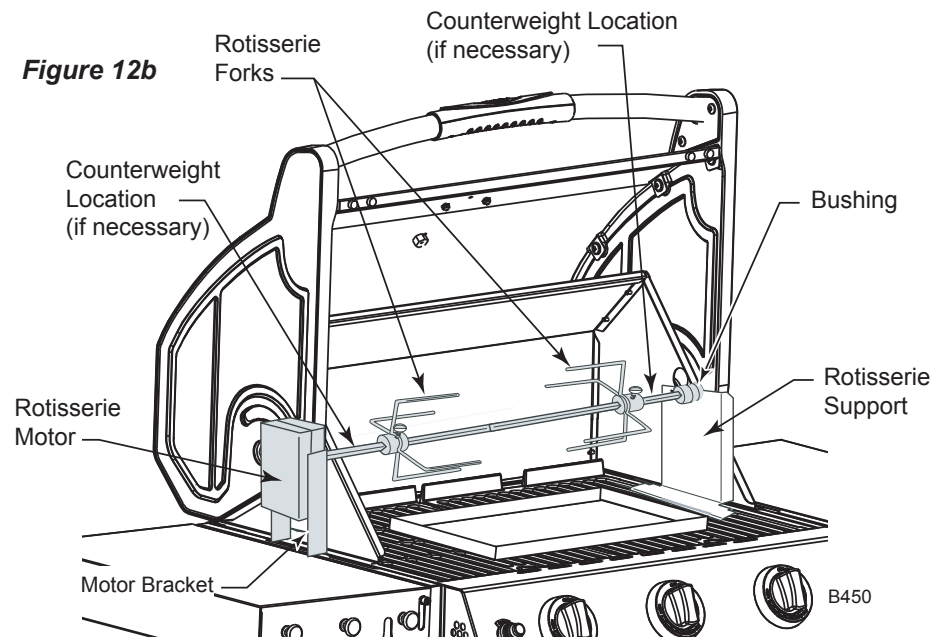


Figure 12c

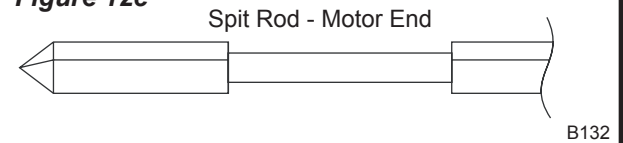
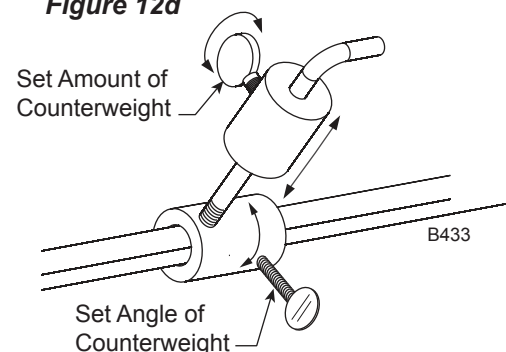


Figure 12d



The rotisserie assembly includes a counterweight for large or irregular foods; using the counterweight reduces the strain on the motor. To keep unbalanced foods turning smoothly, assemble the counterweight outside of either rotisserie fork. (Fig. 12b) Adjust the weight to the opposite side of the heavy side of the food as needed. (Fig. 12d)

Rotisserie Setup (continued)



- Never use the Rotisserie Motor in the rain, and never use it if it has become wet.
- Always use a grounded three-prong outlet and a three-prong extension cord to energize the Rotisserie Motor. Never alter or remove the grounding prong on the Rotisserie Power Cord, as an electric shock hazard would then result.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.
- Electrical Grounding Instructions: This outdoor cooking gas appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

Methods of Cooking

With its combination of burners and accessories your gas grill can provide for virtually every conceivable style of cooking.

- The powerful **Main burners** deliver the middle and high range of temperatures desired for traditional barbecuing. This includes searing and finishing steaks, hamburgers, pork chops and the like, or grilling chicken parts, sausages, or kebabs with more moderate heat. (Fig. 14)

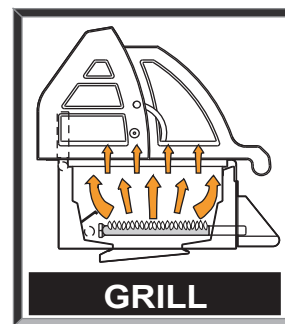


Figure 14

One of the keys to extending your range of grilling capabilities is a fundamental understanding of the two common methods of cooking, **Direct** and **Indirect** cooking.

In the **Direct cooking method**, food is placed directly above the heat source. This method is used in searing for example where you require high and immediate heat to quickly brown the outside layer of meats thereby sealing in their juices to enhance flavor. On the grill this is accomplished using one or more of your main burners and placing the food on the porcelain cooking grids directly over the burners. This may be done with the grill hood either open or closed.

In the **Indirect cooking method**, food is placed on the grill offset from the heat source. With the grill lid closed reflected heat surrounds the food cooking it more evenly and gently. This approximates the action of a convection oven where heat is circulated by the use of a fan to achieve a similar result. This method is perfect for cooking roasts of any kind but is also useful whenever you want to slow cook or bake a wide variety of foods. Indirect cooking on your grill is accomplished using one of the main burners and placing the food on the porcelain cooking grid above the opposite burner, or on the warming rack burner. The grill hood should always be closed when employing the indirect cooking method

PREPARING FOOD FOR THE GRILL:



Always observe safe food-handling and safe food-preparation practices when using this Grill, to prevent food-borne illnesses :

- Always cook foods adequately. Undercooked foods can retain bacteria, especially if thawed or exposed to warm conditions prior to cooking.
- Always use a meat thermometer to confirm that foods have been fully cooked.
- Always use separate plates and utensils for the handling of raw food. Never place raw food and cooked food on the same plate, and never place cooked food on a plate that was used for handling raw food. Always carefully wash all plates and utensils used to handle raw food before using them to handle cooked food.
- Always wash all vegetables, seafood and poultry before cooking.
- Always leave uncooked foods in the refrigerator until you are ready to start cooking.
- Always marinate meat in the refrigerator. Always dispose of the excess marinade, and never reuse it.
- Always preheat your Grill for 5 to 10 minutes before cooking, and always remove all grease and food residue before using the cooking grids.

Grilling Tips:

A few helpful hints will ensure that your grilling results are perfect every time.

- Apply a light coating of cooking oil to your cooking grids before grilling, to prevent foods from sticking.
- Cook similar portion sizes together, so they all cook evenly.
- Use tongs to turn foods on the Grill.
- Never pierce foods while they are cooking on the Grill, as this will dry them out.
- On foods such as pork chops and steak, slit the fat strip to prevent the meat from curling during cooking.
- Turn foods infrequently. Some chefs say that a good steak should never be turned more than once.
- Apply sugar-based sauces such as commercial barbecue sauces only during the latter stages of cooking, to prevent charring.
- Soak the string you use to tie up roasts and poultry on the Rotisserie spit to protect it from burning. Also, soak the wooden skewers that you intend to use for kebabs for several minutes before using them for cooking.
- Use a disposable aluminum tray filled with water, fruit juice, wine or a marinade to add extra flavor and moisture to slow-cooked foods like roasts, whole chickens, turkeys or ducks. Place the tray on top of the sear plates below the Grill surface and immediately under the foods being cooked. This will buffer the heat from below, thereby slowing the cooking process and protecting the bottom of the food from overcooking. Check the tray periodically during cooking and keep it filled with liquid.

WARNING

Never let the disposable aluminum tray boil dry, as any fat or grease that may have collected in the tray could then start a grease fire.

Always trim excess fat from your foods to reduce the occurrence of flare-ups during cooking.

Cooking Time Chart

Type of Food	Weight/ Thickness	Cooking Temperature	Cooking Time
Beef			
Burgers	1 inch	400–450° F.	Rare: 4–7 min. Medium: 7–10 min. Well Done: 10–12 min.
Roasts Blade, Sirloin Tip	--	350°	Rare: 18–20 min./lb. Medium: 20–25 min./lb. Well Done: 25–30 min./lb.
Steaks Porterhouse, Rib, Ribeye, Sirloin, T-Bone Filet Mignon	1 inch 2 inches	Maximum (To sear) 400–450° F. (To finish) Maximum (To sear) 400–450° F. (To finish)	Rare: 4–7 min. Medium: 7–10 min. Well Done: 10–12 min. Rare: 15–17 min. Medium: 17–19 min. Well Done: 19–22 min.
Poultry			
Chicken, Parts Chicken, Whole Chicken Breasts, Boneless Cornish Hens Duck Turkey	3–4 lb. 1–2 lb. 1–1½ lb. 4–5 lb. 13–25 lb.	325–350° F. 325–350° F. 325–350° F. 325–350° F. 325–350° F. 325–350° F.	30–45 min. 20 min./lb. 12–15 min. 45–60 min. 18–20 min./lb. 20 min./lb.
Fish & Seafood			
Fish Fillet Steaks Whole Fish	1–1½ inch 1–2 lb. 2–4 lb.	400–450° F. 325–350° F. 325–350° F.	10–15 min. 20–30 min. 30–50 min.
Seafood Lobster Shrimp	1½–2 lb. Large	400–450° F. 325–350° F.	15 min. 5–6 min.

Type of Food	Weight/ Thickness	Cooking Temperature	Cooking Time
Pork			
Chops	1 inch	400–450° F.	25–30 min.
Ham			
Steak	1 inch	400–450° F.	12–15 min.
Whole ham	12–14 lb. Bone in	325–350° F.	Medium: 20–25 min./lb. Well Done: 25–30 min./lb.
	4–5 lb. Boneless	325–350° F.	50–60 min.
Ribs			
Back, Side	5–6 lb.	325–350° F.	Medium: 25–27 min./lb. Well Done: 27–30 min./lb.
Roasts			
Butt, Loin, Shoulder	3–5 lb.	325–350° F.	1–1½ hrs.
Tenderloin		375–400° F.	Medium: 30–35 min./lb. Well Done: 35–40 min./lb.
Sausage	—	325–350° F.	12–20 min.
Lamb			
Chops			
Loin, Rib, Shoulder	1 inch	400–450° F.	Rare: 7–9 min Medium: 10–13 min. Well Done: 14–17 min.
Roast			
Crown Roast	2–4 lb.	325–350° F.	40–45 min./lb.
Leg	5–9 lb.	325–350° F.	30–35 min./lb.

Cooking Time Chart

Type of Food	Cooking Temperature	Cooking Time	Comments
Vegetables			
Asparagus	325–350° F.	6–8 min.	Cut off ends of stems. Lay across the grills.
Beans	325–350° F.	30–35 min.	Wrap in foil with butter or margarine. Turn over once.
Carrots	325–350° F.	20–30 min.	Cook directly on the grill.
Corn on the Cob	325–350° F.	25–35 min.	Soak in cold water for 15 minutes. Cook with husk on.
Eggplant	325–350° F.	6–8 min./side	Cut into slices and coat with oil.
Mushrooms	325–350° F.	6–8 min.	Cook directly on the grill.
Onions	325–350° F.	40–45 min.	Wrap in foil. Turn over once during cooking.
Peppers	400–450° F.	15–20 min.	Remove charred skin before eating.
Potatoes	325–350° F.	50–60 min.	Wrap in foil. Turn over once.
Roasted Garlic	325–350° F.	30–40 min.	Cut off top of bud and lightly coat with Olive oil. Wrap in foil.
Tomatoes	325–350° F.	5–7 min.	Cut in half and coat in Olive oil.
Zucchini	325–350° F.	6–8 min./side	Cut into slices and coat with oil.

Care & Cleaning

WARNING

Always perform the following periodic inspections and preventive maintenance procedures to prevent flashback fires from occurring and to assure that your Grill will operate properly:

1. Always allow sufficient time for the Grill to cool to a safe temperature before handling or cleaning any of its components.
2. Always inspect all of the burners frequently, and clean them as often as is necessary.
3. Always inspect the air shutter screen periodically to confirm that it is clear of food residue, spider webs or other insect debris. A clogged venturi tube can cause a fire to occur beneath the Grill, due to a flashback of gas. (Fig. 15)
4. Loosen the burner attachment screws (from inside) to allow the burners to be pulled away from the valves far enough for a venturi brush or suitable cleaning device to be inserted into the burner venturi to clean away debris. (Fig. 15) Be careful not to damage the electrode ceramics.
5. Use a wire brush or toothpick to clean the ports all around the sides of the burner. (Fig. 16) It is normal for some surface rust to appear on the burner. Severe rusting can enlarge the gas ports, however, which could cause changes in the Grill's performance.
6. Reinstall the burners properly over the valves. (Fig. 20)

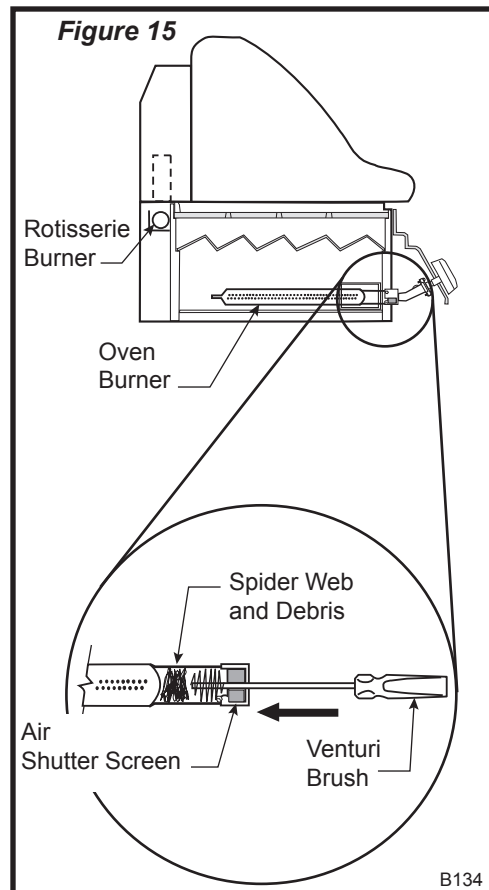
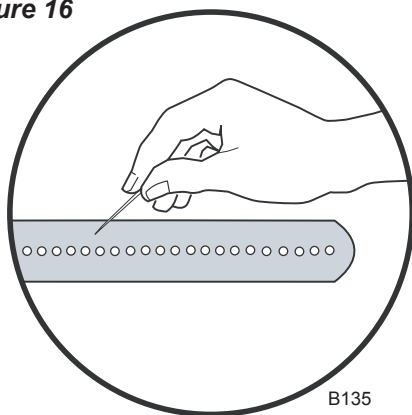


Figure 16



WARNING

An impairment of flow through the venturi tube could cause a fire to occur beneath the Grill, due to a flashback of gas.

Always keep all ports on the sides of the burner open (Fig. 16) by periodically cleaning them with a wire brush or toothpick.

• Cooking Grids

The cooking grids have been porcelain enameled for durability and ease of cleaning. These Grills may be cleaned with any nonabrasive cleaning agent formulated for kitchen use, or a brass wire brush.

CAUTION

Always handle the grids with care, as porcelain enamel is very susceptible to chipping.

DRIP TRAY

The drip tray and grease cup, located under the burner pan in the bottom of the Grill body are provided to catch excess cooking fats and juices.

The drip tray is accessible from the rear of the Grill. It is necessary to use the handle while pulling it out. (Fig. 18)

 Always confirm that the grill has cooled to a safe temperature before removing the drip tray and grease cup.

Check it for accumulations in the grease cup after each use of the Grill, and clean it as necessary.

Use lightly abrasive or nonabrasive products only for cleaning the drip tray.

STAINLESS STEEL PANELS

Stainless steel is very durable and should last indefinitely with a minimum of care. Stainless steel is rust resistant, not rust proof. Minor surface rust may occur in the presence of salt (ocean) water or some cleaning agents that contain chlorine. Due to the nature of its brushed surface, minor scratches may appear with normal use and handling. These may be removed with the use of a fine to medium grade Scotch-Brite* (or similar) polishing pad. Apply gentle, even pressure while rubbing with the grain of the steel. Do not rub against the grain, as damage to the finish can result. Never use steel wool on the stainless steel.

Periodic cleaning with a nonabrasive cleaning compound, specifically formulated for stainless steel, will ordinarily remove any dirt, grease, cooking residue or discoloration that may develop.

CAUTION

Whenever possible, avoid the use of abrasive cleaning agents, scouring pads, or other abrasive materials to clean the stainless steel panels, to avoid scratching the surfaces. If abrasive materials must be used as a result of heavy accumulated smoke or grease build-up, always rub with the grain of the stainless steel, (never against the grain).

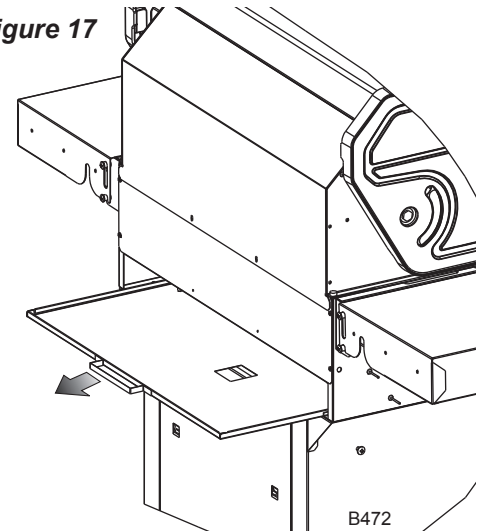
PORCELAIN ENAMEL CASTINGS

Periodic cleaning with a dry or slightly damp cloth or soft brush will keep porcelain enamel surfaces looking new. Use a kitchen appliance cleaner or a polish expressly formulated for use on porcelain enamel to clean the porcelain enamel castings. Treat it as you would a porcelain sink. Dishwasher safe.

CAUTION

Never use abrasive cleaning agents or abrasive materials to clean the porcelain enamel castings, as they will permanently scratch the porcelain enamel surfaces.

Figure 17



Maintenance

BURNER ADJUSTMENT

NOTICE

It may be necessary to adjust the burners periodically, to compensate for variables in gas characteristics. If you notice the burner flame pattern is irregular (Refer to Page 14, Figures 9a, 9b & 9c), it may be necessary to adjust the air shutter opening at the front of the venturi tubes.

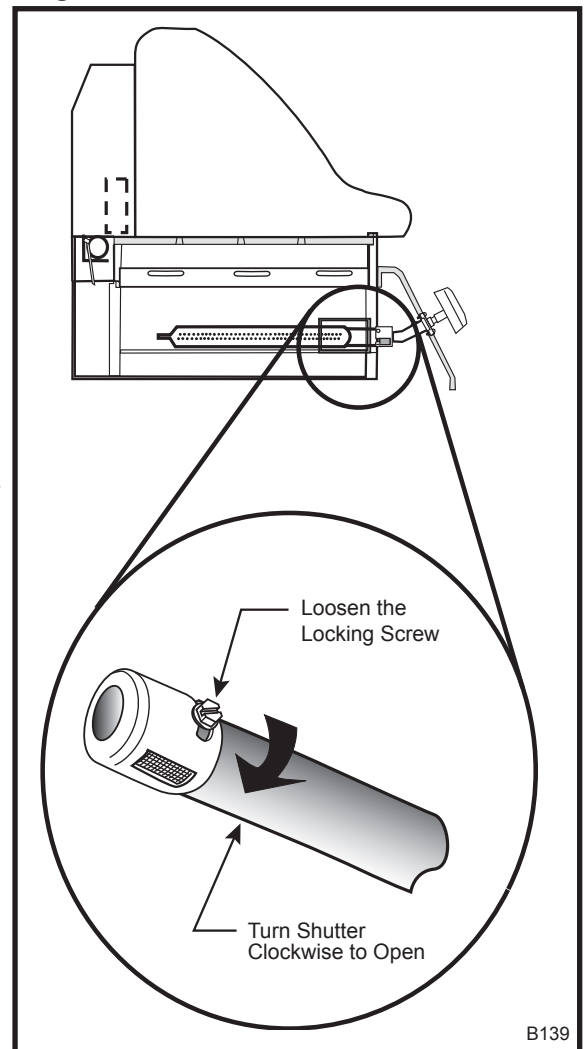
- The shutters are accessible under the control panel at the front of the Grill. (Fig. 18)
- Use a screwdriver to loosen the locking screws. Open the shutter just enough to achieve the desired soft, blue flames. Make adjustments in small increments and allow the burner to come up to operating temperature (10 min.) before making further adjustments.



WARNING

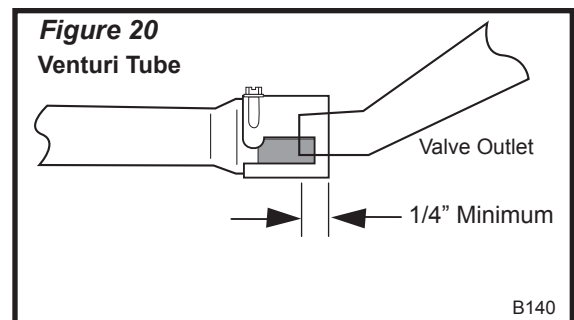
Always allow sufficient time for the Grill to cool to a safe temperature before handling or cleaning any of its components.

Figure 18



If burners are removed for cleaning or adjustment, always confirm that they have been reinstalled correctly over the valve outlets. (Fig. 20) The valves should extend into the burner venturis 1/4" minimum.

Figure 20
Venturi Tube



PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	ACTION REQUIRED
Burner will not light	Gas supply turned off	Turn on fuel supply and retry.
	Out of propane	Confirm the flow of gas by smell or by listening for the hiss of gas being emitted. Allow gas to clear before attempting to relight. Weigh your propane cylinder. A standard 20 lb. cylinder will weigh about 19 lbs. when it is empty and 39 lbs. when it is 80% full. ⚠ WARNING Never take a propane cylinder indoors for any purpose.
	Blockage in the gas system	Confirm the venturi tubes are not blocked by insects or other debris. Use a special venturi brush to clean. (Fig. 15) Use a wire brush or toothpick to carefully probe the orifice in the gas valve. Never enlarge the orifice.
	Misalignment of the gas valve to the venturi tubes of the burner.	Look under the front control panel and re-insert the gas injector into the venturi tube, if required. (Fig. 18)
	Improper attachment of the propane hose and regulator	Tighten the regulator's plastic collar onto the cylinder valve. Hand-tighten only. (Fig. 4)
Unit won't heat up (LP)	Control knob left open at startup, or turning gas on too quickly or cold climate or windy conditions	For safety, the regulator coupling on your barbecue is equipped with a flow control mechanism. This device limits gas flow in the event of a sudden change in the demand for gas. This may be engaged inadvertently, if a burner control knob should be left ON when you open the propane cylinder valve. Rapidly opening the valve can also engage flow control. To resolve the problem, close your cylinder valve. Confirm that all burner control knobs are in the OFF position. Open the cylinder valve slowly (about 1 to 2 turns) and wait 5 seconds. Finally, turn a single burner ON and try relighting it.
Unit won't stay lit	Wind	Always shelter your Grill from strong winds.
	Running out of fuel	Confirm the flow of gas by smell, or by listening for the hiss of gas being emitted. Weigh your propane cylinder. A standard 20 lb. cylinder will weigh about 19 lb. when it is empty and 39 lb. when it is 80% full. ⚠ WARNING Never take a propane cylinder indoors for any purpose.

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	ACTION REQUIRED
Uneven burn pattern or Flashback fire	Blockage in the burner or gas system	Confirm that the venturi tubes are not blocked by insects or other debris. Use a special venturi brush to clean. (Fig. 15) Use a wire brush or toothpick to probe the orifice in the gas valve. Never enlarge the orifice. Use a small nail or toothpick to clean the burner ports. (Fig. 16)
	Corroded burner	Corrosion of a gas burner can cause the solid material between the gas ports to deteriorate, resulting in uneven burning. See your retailer for the appropriate replacement burner.
Excessive yellow flame	Improper air shutter opening	Your Grill should burn with a predominantly blue flame. If the flame is mostly yellow, check the venturi tubes for obstruction and clean as shown on Page 18. If yellow flames still persist, adjust the opening on the air shutter of the venturi tube located under the front console of the Grill. (Fig. 18)
Flare-up	Excessively fatty foods	Trim all excess fat from meat before cooking.
	Grease buildup	Confirm the sear plate and drip tray are clean and properly installed. Remove excess grease from the burn chamber. Turn down the heat.
Igniter does not spark	Electrode fouled	Wipe the electrode with a soft, clean cloth.
	Electrode improperly gapped	The electrode should be located 1/8" to 3/16" from the burner, and positioned to spark to the edge of a gas port. If the gap is incorrect, or the unit is not properly sparking, gently bend the electrode tip into position. Use caution so the ceramic insulator does not crack.
	Electrode cracked	If the ceramic insulator on the electrode is cracked, it may short out. Replace the electrode.
	Lead wire is disconnected	Confirm that the lead from the Igniter module to the electrode is well seated on the termination of the module.
	Lead wire is cracked	A crack in the lead wire may result in shorting. Replace the wire.
	Battery dead or installed wrong	The battery in the Igniter Button may be dead or installed incorrectly. Correct position is positive end down.

◆ **Limited Lifetime Warranty**

◆ **10 Year Warranty**

- Stainless steel main burners
- Stainless steel cabinetry, lid, side shelves (burned through or rusted through)

◆ **5 Year Warranty**

- Cast iron cooking grates (Burn through or Rust through)
- Stainless steel heat plates (Burn through or Rust through)

◆ **3 Year Warranty**

- Porcelain Coated Warming Rack (Burn through or Rust through)

◆ **1 Year Warranty**

- All Painted Parts

- Limited Lifetime Warranty is applicable to original owner.
- The warranty is nontransferable.
- The warranty does not cover failures due to misuse or improper installation or maintenance.
- The warranty is for replacement or repair of defective parts only. Vermont Castings Group will not be responsible for incidental or consequential damages or any labor costs.
- This limited warranty does not cover damage due to chipping and scratching of porcelain or painted surfaces nor does it cover corrosion or discoloring due to misuse, lack of maintenance, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect.
- This limited warranty does not cover any scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.
- Please retain your bill of sale for future warranty claims or inquiries. A receipt and serial number is required for warranty service.

Vermont Castings Group

149 Cleveland Drive • Paris, Kentucky 40361
www.vermontcastingsgroup.com



MANUEL DE L'UTILISATEUR

pour modèles* **Séries VCS**
Barbecue au gaz (Propane ou gaz naturel)



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

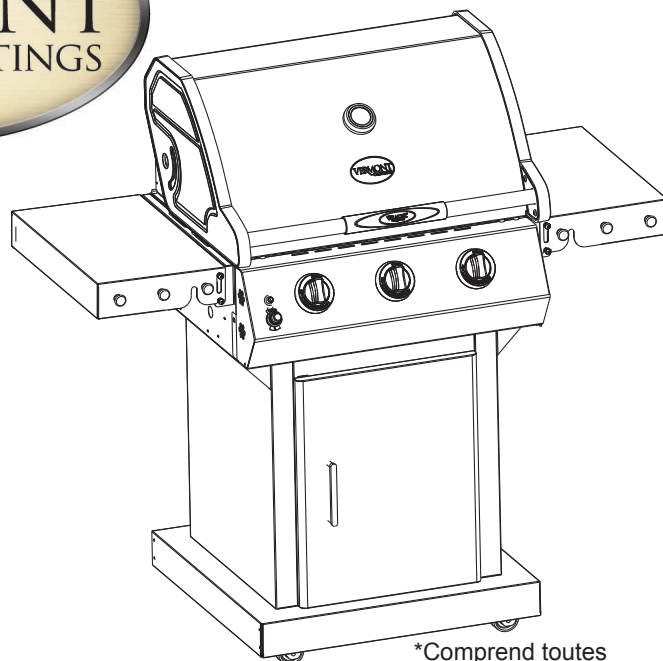
1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil;
2. Éteignez toute flamme vive;
3. Ouvrez le couvercle le couvercle;
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le département de prévention des incendies.

Tout défaut de se conformer aux instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



AVERTISSEMENT

1. N'entrez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Les bouteilles de GPL non branchées à un appareil ne doivent pas être remises à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Ne pas utiliser le barbecue sans le bac à graisse installée.



*Comprend toutes les couleurs

- Ce manuel contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage et l'utilisation sécuritaire de l'appareil
- Lisez et suivez tous les avertissements et les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Suivez tous les avertissements et les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

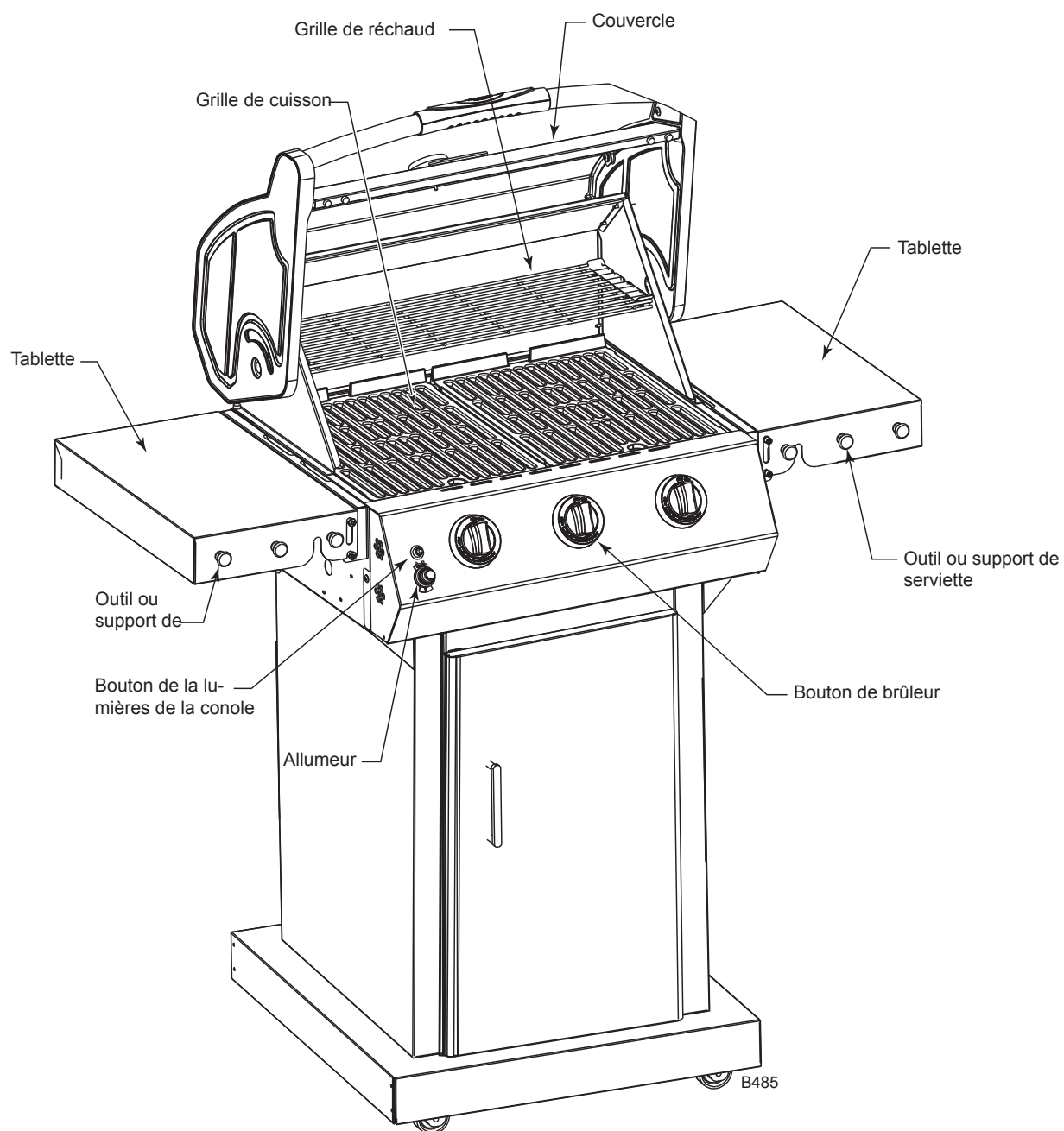


Attention : Les barbecues ne peuvent être convertis du gaz propane au gaz naturel ou du gaz naturel au gaz propane lorsque vous utilisez une certification d'un nécessaire de conversion.



Table des matières 1

Pièces d'identification	3
Sécurité	
Mises en garde importantes	4
Exigences de dégagement	5
Sécurité	6
Gaz	9
Raccordement du gaz	
Raccordement à la source de gaz	11
Raccordement du gaz propane	11
Raccordement du gaz naturel	12
Recherche de fuites	12
Utilisation	
Boutons de commande	13
Allumage des brûleurs principaux	14
Extinction des brûleurs	15
Flambées soudaines	15
Allumage des brûleurs principaux à l'aide d'une allumette	15
Montage du tournebroche	16
Cuisson	
Méthodes de cuisson	18
Préparation des aliments pour la cuisson au barbecue	18
Conseils sur la cuisson au barbecue	19
Tableau des temps de cuisson	20
Soin et entretien	
Brûleurs	23
Grilles de cuisson	24
Tôle à graisse	24
Panneaux en acier inoxydable	24
Pièces coulées émaillées	24
Réglage des brûleurs	25
Guide de dépannage	26
Garantie	28



Ce barbecue au gaz vous procurera d'innombrables heures de plaisir et de satisfaction s'il est utilisé en accord avec les directives concernant les mises en garde et la sécurité figurant dans le présent manuel.

 Assurez-vous de toujours respecter les avertissements et les instructions d'opération contenus dans ce manuel afin de prévenir toutes blessures ou tous dommages matériels.

MOTS INDICATEURS :

Voici les mots indicateurs (et leurs significations) utilisés dans ce manuel :

DANGER : Indique que l'ignorance des règles de sécurité pourrait causer la mort ou de très graves blessures.

MISE EN GARDE : Indique que l'ignorance des règles de sécurité pourrait causer de graves blessures.

ATTENTION : Indique que l'ignorance des règles de sécurité pourrait causer des blessures mineures ou des dommages matériels.

REMARQUE : Indique des renseignements importants concernant l'utilisation sécuritaire de votre barbecue.

MISE EN GARDES IMPORTANTES :

Cet appareil de cuisson pour l'extérieur est de type portable. Il est alimenté au gaz naturel ou au propane, génère de très hautes températures, et sa combustion libère du monoxyde de carbone. À cet effet, vous devez prendre les précautions nécessaires pour l'utiliser de façon sécuritaire.

DANGER

- Ce barbecue est conçu uniquement pour être utilisé à l'EXTÉRIEUR.

Ne jamais utiliser un barbecue extérieur à l'intérieur de n'importe quel bâtiment, garage, cabanon, abris grillagé ou tout autre endroit fermé afin de prévenir tout risque d'incendie ou d'intoxication au monoxyde de carbone.

Cet appareil de cuisson extérieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un bateau (ou tout autre type d'embarcation).

Cet appareil de cuisson extérieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs.

Cet appareil de cuisson extérieur n'est pas à des fins commerciales.

- Lorsque soumise à une source de chaleur importante, une bouteille de propane remplie à l'excès ou non raccordée à l'appareil pourrait libérer du gaz par la soupape de surpression. Le propane étant plus lourd que l'air, il aura tendance à s'accumuler au sol et, sous l'impact d'une étincelle, pourrait provoquer un violent incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais une bouteille de propane dont le niveau de remplissage excède 80 %, car le volume nécessaire à l'expansion du gaz sous la chaleur pourrait être insuffisant.

N'entrez jamais une bouteille de propane de rechange dans le compartiment de bouteille de gaz de ce barbecue, car cette dernière serait soumise à de hautes températures lorsque l'appareil est utilisé.

L'usage de drogues alcool, ordonnance ou en vente libre peuvent nuire à la capacité d'assembler correctement ou fonctionner en toute sécurité de cet appareil.

Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme un appareil de chauffage.

Les directives de mise en garde et de sécurité essentielles de votre barbecue se trouvent dans diverses pages du manuel, mais les plus importantes sont regroupées ci-après :

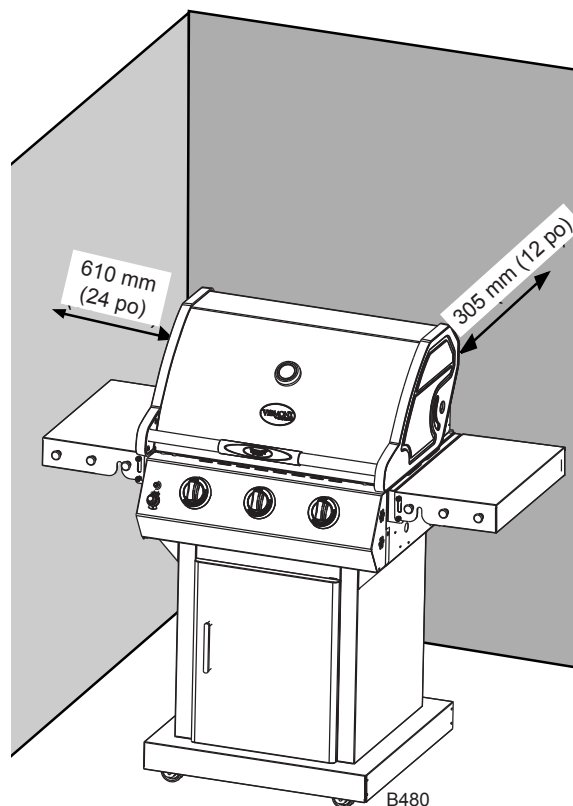
A. EMBLACEMENTS SÉCURITAIRES POUR UTILISER CET APPAREIL DE CUISSON POUR L'EXTÉRIEUR

DANGER

- N'installez jamais un barbecue extérieur au gaz propane sur base dans une installation de type îlot (i.e. lorsque le barbecue est encastré dans une construction) afin de prévenir tous risques d'incendie ou d'explosion de gaz.
- N'utilisez jamais cet appareil de cuisson pour l'extérieur dans un bâtiment, un garage, un abri, un passage couvert, à l'intérieur d'un bateau, d'une caravane ou d'un véhicule de loisir sinon, vous risqueriez de provoquer un incendie, de vous empoisonner au monoxyde de carbone ou de vous asphyxier.
- N'essayez jamais d'allumer le barbecue alors que le couvercle est fermé, l'accumulation de gaz peut causer un incendie ou une explosion.
- Ne vous installez pas directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage pour éviter toute exposition à des retours de flammes.

MISE EN GARDE

- Avant d'allumer ce barbecue, assurez-vous toujours qu'il n'est pas situé sous un objet combustible, par exemple un auvent ou un parasol, ou dans un endroit couvert, comme un porche ou un kiosque de jardin, afin d'éviter un incendie éventuel.
- Vérifiez toujours que le barbecue ne se trouve pas sous le surplomb d'une maison, d'un garage ou d'une autre structure avant de l'allumer. Un surplomb peut faire dévier les flammes soudaines et faire rayonner la chaleur contre la structure du bâtiment, ce qui pourrait provoquer un incendie.
- Assurez-vous toujours que le barbecue se trouve au moins de tout matériau ou surface combustible avant de l'allumer, et qu'il n'y a aucune substance volatile ou essence à proximité. La température de la graisse qui prend feu ou le rayonnement de la chaleur pourrait allumer des substances combustibles ou volatiles se trouvant à proximité.
- Installez toujours le barbecue dans un endroit où l'air de combustion et de ventilation est abondant, mais jamais là où le vent souffle fort.
- Ne quittez jamais le barbecue lorsqu'il fonctionne, afin d'éviter un feu incontrôlé provoqué par l'allumage de la graisse.
- Pour éviter de vous blesser, ne tentez jamais de déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.
- Afin d'éviter un incendie éventuel, n'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou de substances inflammables ou volatiles à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.
- Assurez-vous toujours que l'installation de votre barbecue est conforme aux réglementations locales ou, en l'absence de ces dernières, conformez-vous au *Code national des gaz combustibles, ANSI Z223.1/NFPA54, stockage et la manutention des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58; ou au Code canadien d'installation pour le gaz naturel ou le propane CSA B149.1; le stockage et la manipulation du propane, CSA B149.2.*



B. UTILISATION SÉCURITAIRE DU GAZ PROPANE

DANGER

- N'utilisez jamais une bouteille de propane dont le niveau de remplissage excède 80 %, car le volume nécessaire à l'expansion du gaz sous la chaleur pourrait être insuffisant. Des vapeurs de propane pourraient s'échapper par la soupape de surpression, s'accumuler au niveau du sol et provoquer un incendie ou une explosion.

Assurez-vous toujours que votre fournisseur de propane ne remplit pas les bouteilles au-delà du niveau maximal alloué de 80 %. Une bouteille de propane vide pèse environ 19 lb, alors que cette même bouteille correctement remplie ne doit pas peser plus de 39 lb.

- N'entrez jamais une bouteille de propane de rechange dans le compartiment de rangement de bouteille de gaz de ce barbecue. Une bouteille de propane non raccordée à l'appareil et soumise à une source de chaleur risque de libérer des vapeurs de propane par la soupape de surpression, et ces vapeurs pourraient s'accumuler au niveau du sol et provoquer un violent incendie. (Une bouteille raccordée ne pose aucun danger si elle n'est pas remplie à l'excès; toutefois, celle-ci se refroidit lorsque l'appareil consomme du gaz.)

Vérifiez toujours que les ouvertures du compartiment de bouteille de gaz du barbecue ne sont pas obstruées, ce qui aurait pour effet de réduire la ventilation du compartiment. Une bonne ventilation prévient la formation de poches de gaz causées par une fuite; le propane étant plus lourd que l'air, son accumulation pourrait causer une explosion.

MISE EN GARDE

- Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant le type de gaz que vous devez utiliser. Ne faites jamais fonctionner votre barbecue au propane s'il est conçu pour utiliser du gaz naturel, ce qui pourrait occasionner une surchauffe dangereuse.
- Contrôlez toujours l'absence de fuite de gaz avant d'allumer votre barbecue. Au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, enduisez les raccords d'alimentation de gaz d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau, puis recherchez la présence de bulles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.
- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez toujours l'état du tube gaz. Recherchez des traces d'usure, de fendillement, ou de dommages causés par les rongeurs. Si nécessaire, remplacez le tube gaz (disponible chez votre représentant) avant d'allumer votre barbecue. Cette procédure requiert l'ouverture d'une porte.
- Entrez toujours votre bouteille de propane à l'extérieur, dans un endroit frais et bien ventilé, à l'abri du soleil et de la chaleur. Posez toujours la bouteille de gaz à la verticale. N'entrez jamais une bouteille de propane de rechange près du barbecue, ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.

C. UTILISATION SÉCURITAIRE DU GAZ NATUREL

MISE EN GARDE

- Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant le type de gaz que vous devez utiliser.
- Pour prévenir tout risque de blessure, ne faites jamais fonctionner votre barbecue au gaz naturel s'il est conçu pour utiliser du propane.
- Par mesure de sécurité et afin de respecter les réglementations applicables, confiez toujours l'installation de la tuyauterie gaz à une entreprise qualifiée en ce domaine.

C. UTILISATION SÉCURITAIRE DU GAZ NATUREL (suite)

- Si vous percevez une odeur de gaz, fermez rapidement l'arrivée du gaz et éteignez toute flamme immédiatement. Si l'odeur de gaz persiste, appelez sans tarder votre fournisseur de gaz ou le service des incendies, car vous risqueriez un incendie ou une explosion.
- Vérifiez toujours l'absence de fuite de gaz avant d'allumer votre barbecue. Au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, enduisez les raccords d'alimentation de gaz d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau, puis recherchez la présence de bulles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.
- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez toujours l'état du tube gaz. Recherchez des traces d'usure, de fendillement, ou de dommages causés par les rongeurs. Cette procédure requiert l'ouverture d'une porte. Si nécessaire, remplacez le tube gaz.
- Gardez le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.

D. PRÉVENTION DE BRÛLURES

MISE EN GARDE

- Surveillez les jeunes enfants et les animaux domestiques lorsque vous utilisez votre barbecue, et ne les laissez pas s'approcher des surfaces extérieures de l'appareil qui deviennent très chaudes.
- Pour éviter d'éventuelles brûlures, portez toujours des gants isolés lorsque vous utilisez le barbecue, ou que vous refermez le robinet de gaz. Utilisez toujours des manicles isolées pour manipuler les contenants de nourriture chauds.
- Portez toujours des gants isolés lorsque vous déposez du produit dans la boîte à fumée.
- Cet appareil sera très chaud pendant et après utilisation. Utilisez des mitaines ou des gants de four isolé pour la protection des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou de substances inflammables ou volatiles à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.

E. SÉCURITÉ EN ÉLECTRIQUE



MISE EN GARDE

- Assurez-vous toujours que le barbecue soit mis à la terre en respect avec les codes locaux applicables ou, en absence de codes locaux, avec le code national électrique, ANSI/NFPA No.70 ou le code canadien électrique, CSA C22.1, lorsqu'une source électrique externe est utilisée pour le moteur de rôtisserie.
- 1. Ne jamais immergé le cordon d'alimentation électrique ou la prise électrique sous l'eau, ou dans tout autre liquide afin d'éviter tous chocs électriques.
- 2. Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en utilisation et avant toutes opérations de nettoyage. Laissez l'unité refroidir avant d'installer ou de retirer toutes composantes de rôtisserie.
- 3. Contactez le fabricant pour connaître les services de réparation nécessaire si l'unité ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelques manières que ce soient, et n'essayez jamais d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation électrique ou la prise électrique sont endommagés.
- 4. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation électrique reposé sur une surface chaude ou ne jamais le faire pendre d'une table au risque de l'endommager.
- 5. Ne jamais utiliser ce barbecue à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu par le fabricant.
- 6. Branchez d'abord le cordon d'alimentation électrique au barbecue, ensuite à la prise de courant.
- 7. Branchez toujours ce barbecue à un circuit électrique protégé par un interrupteur avec une mise à la terre sécurisée.
- 8. Ne jamais retirer la troisième branche (mise à la terre) de la prise de courant du moteur de rôtisserie et ne jamais tenter de brancher une prise à trois branches dans un adaptateur conçu pour des prises à deux branches.
- 9. Si vous devez utiliser une extension électrique, assurez-vous de toujours utiliser celle munie de trois branches (avec mise à la terre) qui est adéquate pour la puissance requise par l'unité, qui a été approuvée pour des utilisations extérieures et qui a une certification W-A.
- 10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique entrer en contact avec une surface chaude du barbecue.
- 11. Instructions de mise à la terre électrique : Cet appareil de cuisson au gaz est équipé d'une prise électrique à trois branches (mise à la terre) afin de vous protéger contre les risques de chocs électriques. Cette prise de courant doit être branchée à une source de courant à trois ouvertures pouvant accueillir une prise à trois branches (mise à la terre). Vous ne devez en aucun cas couper ou retirer la troisième patte (mise à la terre) de cette prise.

F. BATTERIE DE MANUTENTION



MISE EN GARDE

Attention Danger d'explosion si la pile n'est pas remplacée correctement. Ne la remplacer que par une pile de type semblable ou équivalent, recommandée par le fabricant. Jeter les piles usagées conformément aux instructions des directives environnementales.

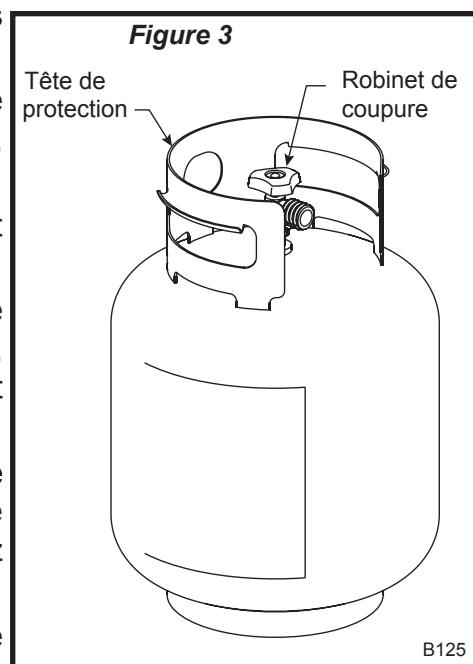
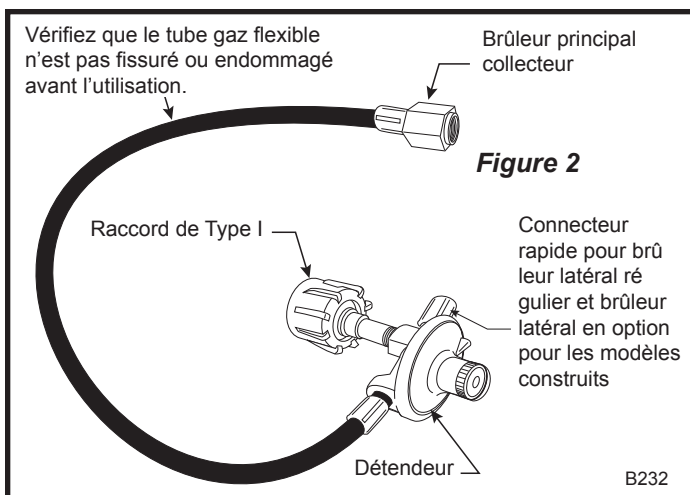
GAZ DU PROPANE

MISE EN GARDE

Pour éviter des blessures éventuelles, n'utilisez jamais de gaz naturel pour alimenter un barbecue conçu pour le propane, ou n'utilisez jamais de propane pour alimenter un barbecue conçu pour le gaz naturel. Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant le type de gaz que vous devez utiliser.

Utilisez uniquement le détendeur ainsi que les raccords et le tube pour propane de type I fournis avec cet appareil, ou tel que spécifié (voir figure 2).

- Utilisez toujours une bouteille de propane de 20 lb de 12 po de diamètre par 18 po de hauteur, équipée d'un raccord de sortie de robinet de type I (voir figure 3). Utilisez toujours une bouteille de propane fabriquée et marquée selon les spécifications du département des Transports (États-Unis), ou conforme à la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339, « Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses », selon le cas.
- Vérifiez toujours que votre bouteille de propane est équipée d'un robinet de coupure muni d'un raccord de sortie de type I, et qu'il comporte une tête de protection du robinet.
- N'installez jamais une bouteille de propane lorsque celle-ci n'est pas équipée d'un dispositif de trop-plein (OPD).
- L'air contenu dans une bouteille de propane neuve doit être expulsé par votre fournisseur de gaz propane agréé. En effet, une nouvelle bouteille de propane contient de l'air qui doit d'abord être purgé avant de la remplir de propane.
- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez toujours l'état du tube gaz. Recherchez des traces d'usure, de fendillement, ou de dommages causés par les rongeurs. Si nécessaire, remplacez le tube gaz (disponible chez le fabricant).
- Placez le parpoussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Utilisez uniquement le pare-poussière fourni avec la bouteille. Les autres types de capuchons ou de bouchons pare-poussière pourraient entraîner une fuite de propane.



GAZ DU PROPANE (suite)

DANGER

- N'installez jamais un barbecue extérieur au gaz propane sur base dans une installation de type îlot (i.e. lorsque le barbecue est encastré dans une construction) afin de prévenir tous risques d'incendie ou d'explosion de gaz.
- a) N'entreposez pas une bouteille de propane sous cet appareil ou à proximité
- b) Ne faites jamais remplir votre bouteille de propane à plus de 80 % de sa capacité, et
- c) Si les directives mentionnées en a) et en b) ne sont pas suivies à la lettre, vous risquez un incendie pouvant causer la mort ou de graves blessures.

MISE EN GARDE

Vérifiez toujours que les ouvertures du compartiment de la bouteille de gaz ne sont pas obstruées, ce qui pourrait réduire la ventilation du compartiment. Une bonne ventilation prévient la formation de poches de gaz causées par une fuite; le propane étant plus lourd que l'air, son accumulation pourrait causer une explosion.

- Manipulez toujours votre bouteille de propane avec précaution, car elle contient du gaz sous haute pression.
- Fermer le bouton de commande de gril sur la console de gril. Refermez toujours le robinet de coupure de la bouteille après chaque utilisation de votre barbecue.
- Entreposez toujours vos bouteilles de propane à l'extérieur, à la verticale et bien d'aplomb, à l'abri des rayons du soleil, dans un endroit éloigné d'un local habité, bien ventilé, frais et sec. **N'ENTREPOSEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE PROPANE DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE, OU TOUT AUTRE LOCAL FERMÉ.**
- Gardez toujours les bouteilles de propane hors de portée des enfants.
- Après avoir débranché une bouteille de propane, assurez-vous que le bouchon de protection du robinet de coupure est en place et bien serré, et que le robinet est complètement fermé.
- Transportez toujours votre bouteille de propane à la verticale, bien arrimée, après vous être assuré que le robinet de coupure est fermé.
- Lorsque vous transportez une bouteille de propane dans le coffre d'une voiture, assurez-vous que la bouteille est arrimée et qu'elle ne peut bouger.
- Ne transportez jamais une bouteille de propane dans l'habitacle d'une voiture ou d'un camion.
- Ne rangez jamais votre barbecue au gaz à l'intérieur, à moins d'avoir préalablement débranché et retiré la bouteille de gaz.
- Ne soumettez jamais une bouteille de propane à une source de chaleur, ne chauffez jamais directement la bouteille, et n'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange près du barbecue.
- Une bouteille de propane ne doit jamais être peinte d'une couleur foncée, car elle pourrait s'échauffer.
- La bouteille de propane doit être placée à la verticale et le robinet doit être sur le dessus. (Fig. 3)

NOTA

Avant chaque remplissage, faites toujours vérifier votre bouteille de propane par un fournisseur de gaz qualifié pour vous assurer qu'elle est conforme aux exigences du département des Transports (États-Unis) ou du ministère des Transports (Canada).

Raccordement du barbecue à la source de gaz propane

Raccordement à la bouteille de gaz propane

1. N'entreposez jamais d'essence ou autre substance volatile à proximité du barbecue. (Portable gril au gaz uniquement.)
2. N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange près du barbecue, ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.
3. Raccordez toujours la bouteille de la manière suivante :

Insérez le mamelon du raccord gaz dans le raccord du robinet de la bouteille et serrez la bague de raccordement d'une main en tournant dans le sens horaire tout en immobilisant le détendeur de l'autre main (voir figure 4).

MISE EN GARDE

Avant d'allumer le barbecue, effectuez toujours un essai de fuite pour éviter la possibilité d'un incendie ou d'une explosion (voir page 12).

1. Logez toujours la bouteille de propane dans l'ouverture prévue du panneau inférieur du compartiment de rangement du barbecue.
2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position OFF (position fermée) avant d'alimenter le gaz au barbecue.

NOTA

Pour brancher un BBQ au GPL sur un système d'alimentation en vrac à canalisation fixe, consultez votre fournisseur local de gaz.

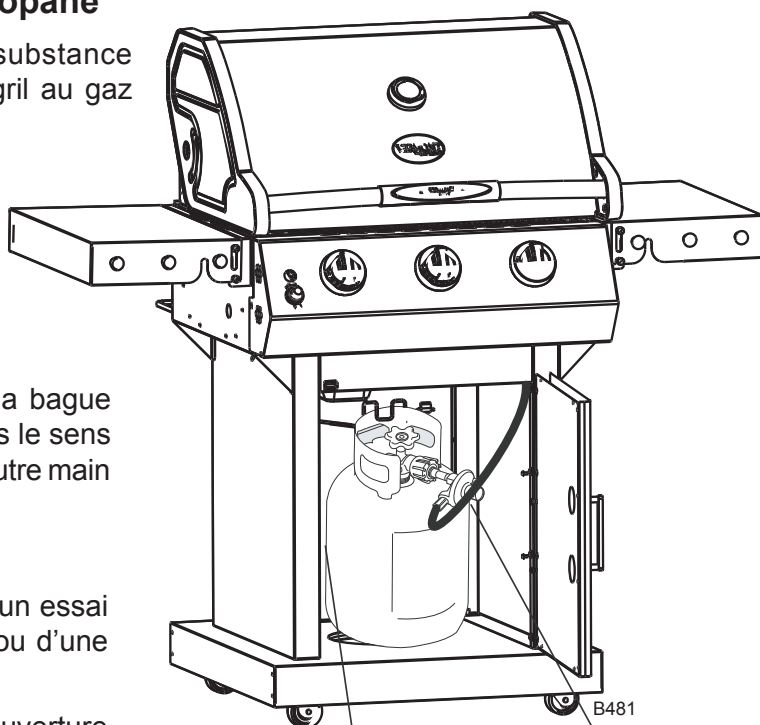
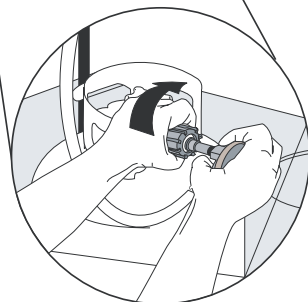


Figure 4



B387

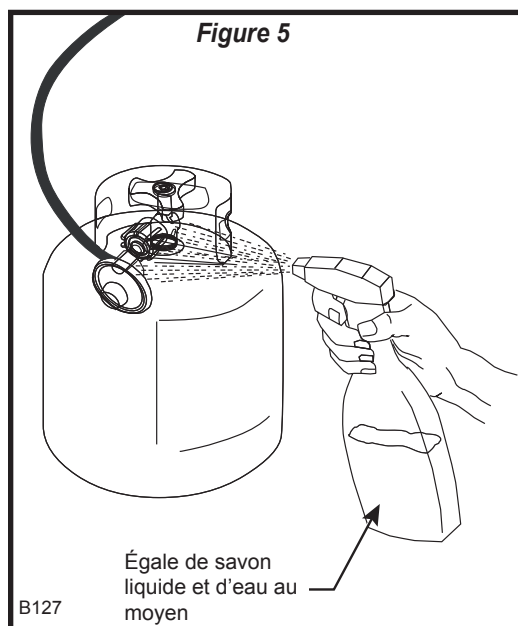


Figure 5

Égale de savon
liquide et d'eau au
moyen

B127

Raccordement du gaz naturel

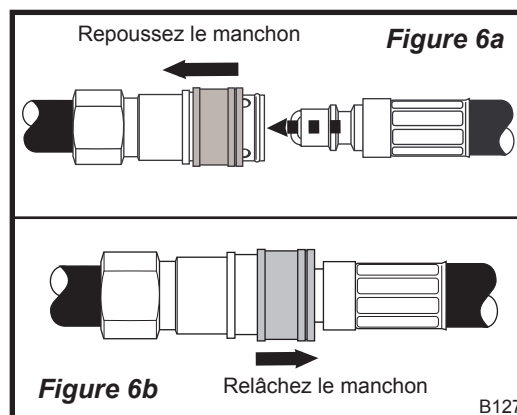
Raccordement à la bouteille de gaz propane

Raccordement :

1. Repoussez le manchon de la partie femelle du raccord gaz tel qu'illustré (voir figure 6a).
2. Insérez la partie mâle du raccord et relâchez le manchon (voir figure 6b).
3. Enfoncez bien la partie mâle jusqu'au déclic pour verrouiller le raccord.

DÉBRANCHEMENT :

1. Repoussez le manchon de la partie femelle du raccord gaz et tirez sur la partie mâle pour dissocier le raccord.



MISE EN GARDE

- Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant qu'il utilise du gaz naturel.
- Les travaux de tuyauterie de gaz naturel doivent être confiés à un personnel qualifié dans ce domaine. Aux États-Unis, le raccordement du gaz naturel doit être effectué conformément aux normes locales ou, en l'absence de celles-ci, à celles de la National Fire Protection Association, ANSI/NFPA No 54. Au Canada, le raccordement du gaz naturel doit être effectué conformément aux normes provinciales applicables et en accord avec le code d'installation CSA 1-B149.1. Un robinet de coupure doit être installé entre le barbecue et le tuyau d'alimentation de gaz. Pour le gaz naturel, utilisez une canalisation d'alimentation en gaz naturel de 3/8 po ou de 1/2 po capable de produire jusqu'à 100 000 BTU (suivant le modèle).
- Lorsque vous effectuez un essai de fuite sur la tuyauterie dont la pression dépasse 3,5 kPa (1/2 lb/po²), débranchez le barbecue et fermez son robinet de coupure.
- Isolez toujours le barbecue de l'alimentation en gaz en fermant manuellement son robinet de coupure lors des essais de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Avant d'allumer le barbecue, effectuez toujours l'essai de sécurité suivant pour éviter la possibilité d'un incendie ou d'une explosion (voir l'essai de fuite ci-après).

1. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position OFF (position fermée).
2. Raccordez toujours le tube gaz avant d'ouvrir le robinet de coupure de la bouteille.
3. Enduisez tous les raccords d'alimentation de gaz (voir figure 5) d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, et recherchez les fuites de gaz éventuelles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.
4. Surveillez l'apparition de bulles, celles-ci indiquant une fuite de gaz. En cas de fuite, fermez immédiatement le gaz et resserrez le raccord.
5. Avant de rallumer le barbecue, répétez la procédure jusqu'à l'absence de fuite.
6. N'allumez pas le barbecue si vous ne pouvez éliminer la fuite. Consultez votre fournisseur de gaz si vous avez besoin d'assistance.

Boutons de commande

ROBINET DE COUPURE DE LA BOUTEILLE DE GAZ

! Ouvrez toujours la valve du réservoir de propane avant d'allumer le barbecue et assurez-vous de la refermer immédiatement après votre utilisation.

! MISE EN GARDE

Afin d'éviter une accumulation de gaz, n'ouvrez pas le robinet de coupure de la bouteille si vous n'êtes pas prêt à cuisiner.

Ouvrez toujours le robinet juste avant d'allumer le barbecue, et refermez-le immédiatement une fois terminé.

SOUPAPES DES BRÛLEURS PRINCIPAUX (voir figure 7)

Le VCS32x Series possède trois soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur principal, et une autre soupape destinée au brûleur du tournebroche.

Le VCS32x Series possède trois soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur principal.

Le VCS42x Series possède quatre soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur principal, et une autre soupape destinée au brûleur du tournebroche.

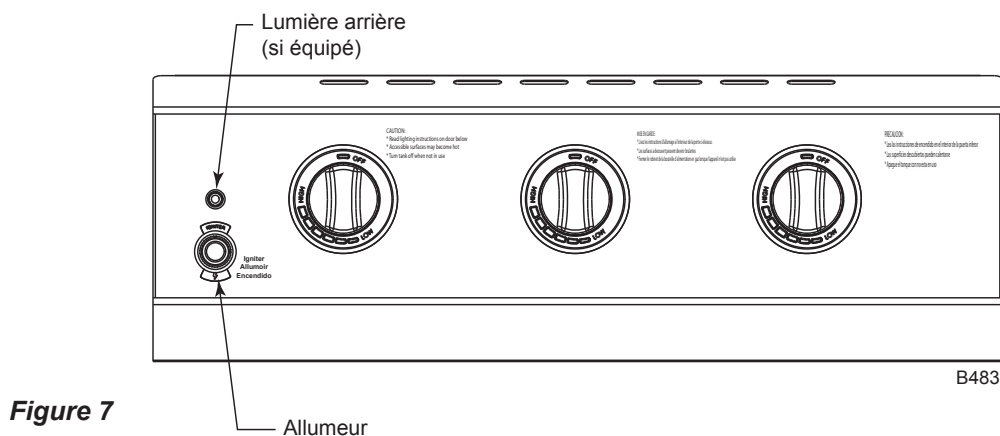
Le VCS52x Series possède cinq soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur principal, et une autre soupape destinée au brûleur du tournebroche.

La position OFF (position fermée) est indiquée sur chaque bouton. Plusieurs puissances de chaleur sont disponibles en tournant les boutons dans le sens antihoraire de la position HIGH (pleine chaleur) à la position LOW (faible chaleur).

Utilisation De L'allumeur

ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE

Ouvrir une ou plusieurs soupapes de commande de brûleur. Pousser et tenir le bouton de l'allumeur. Maintenez le bouton de l'allumeur enfoncé pour déclencher une série d'étincelles aux brûleurs produites par le module de l'allumeur. Le brûleur doit s'allumer dans les cinq secondes. En fonction du modèle de votre barbecue, l'allumeur peut être alimenté par deux ou trois piles de type AAA. Pour remplacer les piles, tournez le bouton-poussoir dans le sens antihoraire, puis retirez avec soin le ressort et les piles. Assurez-vous que le côté positif (+) des piles est orienté vers le bas avant de remettre le bouton en place.



Allumage des brûleurs principaux



Ne vous installez pas directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage des brûleurs principaux pour éviter toute exposition à des retours de flammes.

1. Ouvrez toujours complètement le couvercle et vérifiez que les éléments du barbecue et les brûleurs sont correctement positionnés avant d'allumer les brûleurs principaux.
2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.
3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de gaz naturel (voir figure 8).
4. Placez le bouton de commande du brûleur intéressé en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et en le tournant dans le sens antihoraire.
5. Actionnez immédiatement l'allumeur (voir page 13). Le brûleur choisi doit s'allumer dans les cinq secondes. Allumez les brûleurs de façon séquentielle, soit de gauche à droite, ou de droite à gauche.

⚠ SI LE BRÛLEUR CHOISI NE S'ALLUME PAS, tournez immédiatement son bouton de commande en position OFF pour éviter toute accumulation de gaz. Attendez cinq (5) minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas au moyen de l'allumeur, observez les procédures d'allumage à l'aide d'une allumette (voir page 15).

6. Vérifiez que le brûleur est correctement allumé et que les caractéristiques de la flamme sont conformes (voir figures 9a, 9b et 9c). Si les caractéristiques de la flamme semblent anormales, consultez la page 30 du Guide de dépannage pour corriger l'anomalie.
7. Préchauffez toujours le barbecue avant la cuisson. Avant d'allumer le barbecue, enduisez les grilles de cuisson d'une mince couche d'huile à friture pour éviter que les aliments ne collent. Allumez tous les brûleurs et réglez les boutons de commande sur HIGH pendant 5 à 10 minutes. Avant de déposer la nourriture sur les grilles de cuisson, nettoyez-les à l'aide d'une brosse en laiton.
8. Réglez les boutons de commande à un niveau de chaleur moyen pour cuire la plupart des aliments.

REMARQUE : Si vous allumez votre barbecue pour la première fois, laissez les brûleurs principaux sur HIGH (pleine chaleur) pendant au moins 30 minutes afin d'éliminer toute trace de résidus de fabrications.

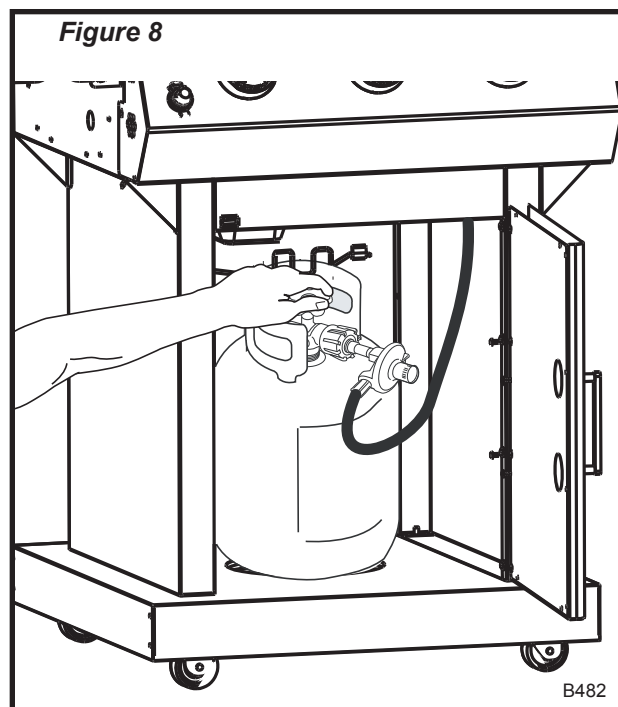


Figure 8

B482

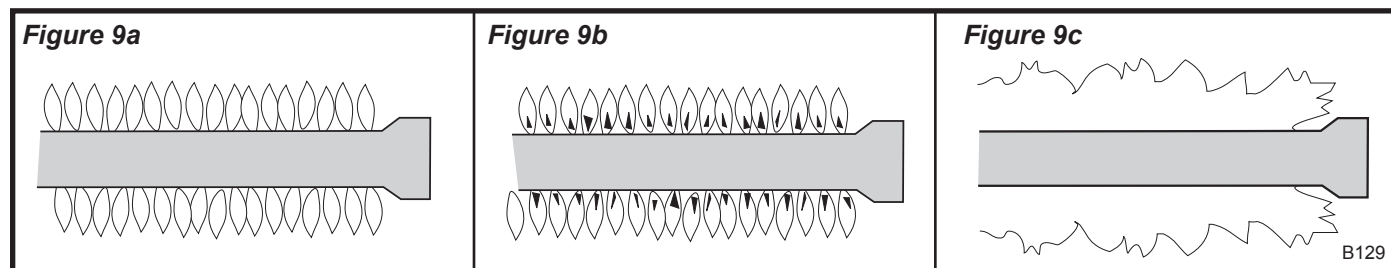


Figure 9a

Figure 9b

Figure 9c

B129

Flamme normale : flammes douces bleues

Mauvais réglage : combustion bruyante, accompagnée de flammes fortes bleues, indiquant un excès d'air

Mauvaise combustion : flammes jaunes vacillantes, indiquant un manque d'air

Extinction des brûleurs

1. Tournez toujours les boutons de commande en position OFF (position fermée) une fois la cuisson terminée.
2. Fermez immédiatement le robinet de coupure de la bouteille de propane ou de la conduite de gaz naturel.
3. Refermez le couvercle du barbecue.

Flambées SOUDAINES

Les flambées peuvent survenir lorsque le jus ou la graisse des aliments tombe sur les plaques à saisir très chaudes ou sur les brûleurs pour ensuite prendre feu. Une flambée modérée est normale et même souhaitable, ce qui donne une saveur unique aux aliments grillés sur le barbecue. Par contre, il vaut mieux contrôler ces flambées afin d'éviter de carboniser les aliments ou de les cuire inégalement, en plus de prévenir un incendie possible.

MISE EN GARDE

Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance afin d'éviter tous feux de cuisson incontrôlés.

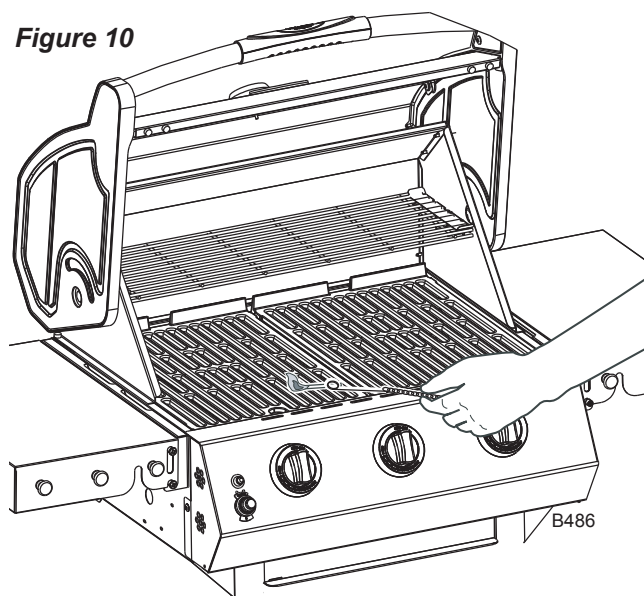
Surveillez toujours votre barbecue pendant la cuisson, et baissez la flamme à LOW (faible chaleur) ou même à OFF (position fermée) si les flambées s'intensifient.

Allumage des brûleurs principaux à l'aide d'une allumette :

Ne vous installez pas directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage des brûleurs principaux pour éviter toute exposition à des retours de flammes.

1. Ouvrez toujours le couvercle complètement et vérifiez que les éléments du barbecue et les brûleurs sont correctement positionnés avant d'allumer les brûleurs principaux.
2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.
3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de la conduite de gaz naturel.
4. Glissez une allumette en feu par le grille de cuisson et le grille de réchaud. Positionner allumette en feu près du brûleur. (voir figure 10).
5. Placez le bouton de commande du brûleur en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et le tournant dans le sens antihoraire. Répéter pour chaque brûleur.

Figure 10



B486

6. Si le brûleur ne s'allumera pas dans cinq (5) secondes, arrêter le gaz, attendez quelques minutes pour dégager le gaz avant l'essai d'allumeur le gril encore.

 Ne laissez aucun objet inflammable ou facilement combustible (allumettes, allumeurs au butane, tissus, etc.) dans le tiroir à réchaud des aliments (si équipé).

Montage du tournebroche (selon le modèle)

NOTA

Les pièces du tournebroche comprennent un contrepoids destiné à équilibrer les aliments irréguliers ou de grand format. Le contrepoids sert à réduire la tension exercée sur le moteur. Le moteur de tournebroche peut faire tourner une pièce d'un poids équivalent à 12 lb au maximum.

1. Fixez le support du moteur du tournebroche au côté gauche de la base en alignant les trous et en reliant les pièces ensemble à l'aide des deux boulons et des deux écrous autobloquants fournis. (Fig. 12a)

2. Retirez la grille de réchaud. Placez une tôle plate sur les grilles de cuisson pour récupérer le jus ou la graisse des aliments. Si vous cuisez une pièce de viande volumineuse, il faudra peut-être retirer les grilles de cuisson du milieu et placer la tôle directement sur les plaques à saisir.

3. Logez les extrémités du support de tournebroche dans les fentes de la grille de cuisson de droite, de façon que le bord du support s'écarte d'environ 1 po de la pièce coulée de droite, et que la fente supérieure s'aligne avec le trou de broche de la pièce coulée de gauche (voir figure 12c).

4. Logez le support du moteur sur le côté gauche de la base du barbecue, tel qu'indiqué dans les directives du tournebroche.

5. Placez le moteur du tournebroche dans son support (voir figure 12c).

6. Assemblez la broche et les fourchettes du tournebroche. Réglez la bague de retenue qui retient la broche en place (voir figure 12c). Serrez les écrous à oreilles avec une petite pince.

7. Serrer la vis avec de petites pinces.

8. Insérer la broche dans le moteur du tournebroche. (voir figure 12d)

Le tournebroche comporte un contrepoids qui est utilisé pour les aliments de grand poids ou irréguliers; l'utilisation des contrepoids réduit le stress sur le moteur. Pour tenir les aliments déséquilibrés en rotation harmonieuse, installez le contrepoids vers l'extérieur des tiges de retenue de la viande. (voir la fig. 12b) Réglez le poids du côté opposé au côté le plus lourd des aliments, le cas échéant. (voir la fig. 12d)

Support de moteur de tournebroche

Figure 12a

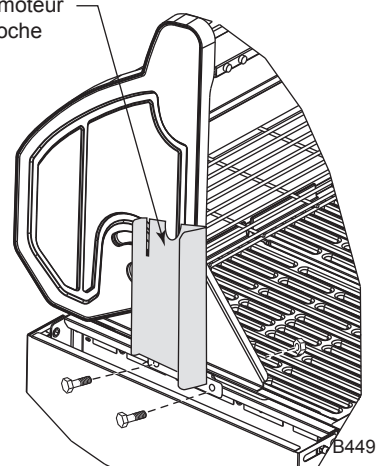


Figure 12b

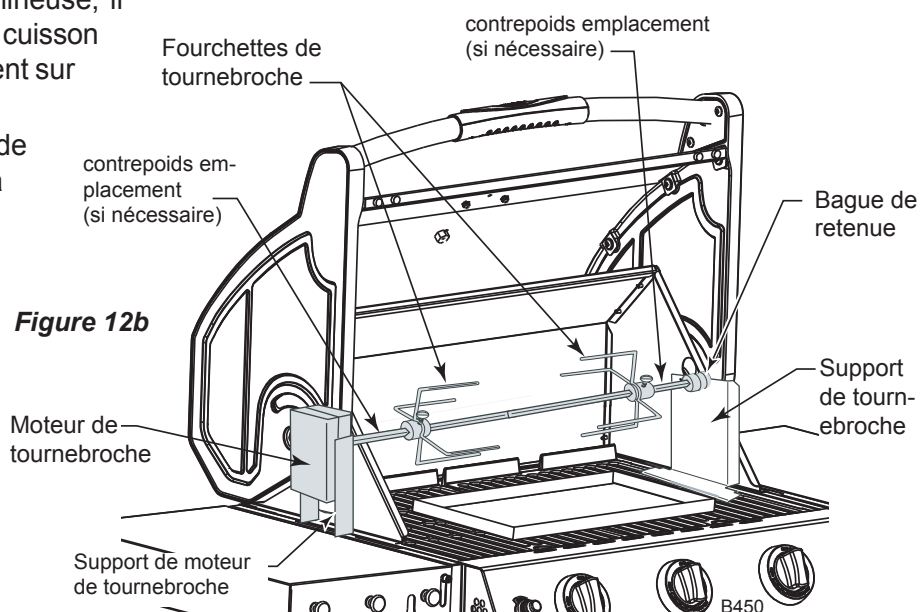


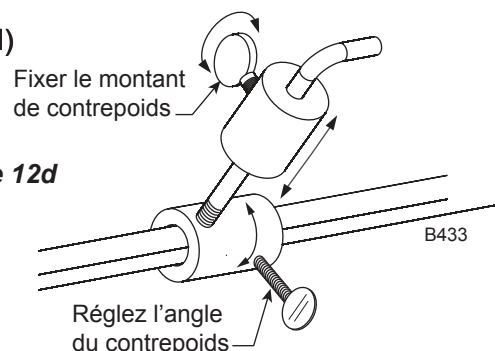
Figure 12c

Tige du tournebroche - extrémité où se trouve le moteur



B132

Figure 12d



Montage du tournebroche (suite)

MISE EN GARDE

- N'utilisez jamais les brûleurs principaux lorsque le brûleur de tournebroche est allumé, car le jus ou la graisse des aliments pourrait s'enflammer et faire surchauffer le barbecue.
- Le brûleur de tournebroche est uniquement conçu pour la cuisson à la broche.
- N'utilisez jamais le moteur de tournebroche sous la pluie ou s'il est mouillé.
- Utilisez toujours une prise triphasée et une rallonge à trois fils pour alimenter le moteur du tournebroche. Ne modifiez pas ou ne retirez pas la broche de masse du cordon du tournebroche, car vous risqueriez un choc électrique.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique entrer en contact avec une surface chaude du barbecue.
- Instructions de mise à la terre électrique : Cet appareil de cuisson au gaz est équipé d'une prise électrique à trois branches (mise à la terre) afin de vous protéger contre les risques de chocs électriques. Cette prise de courant doit être branchée à une source de courant à trois ouvertures pouvant accueillir une prise à trois branches (mise à la terre). Vous ne devez en aucun cas couper ou retirer la troisième patte (mise à la terre) de cette prise.

Méthodes de cuisson

Votre barbecue au gaz est équipé de plusieurs brûleurs et accessoires vous permettant d'utiliser pratiquement toutes les méthodes de cuisson.

- Les puissants **brûleurs principaux** offrent une plage de températures moyennes et élevées nécessaires aux grillades traditionnelles sur barbecue. Vous pouvez saisir et cuire les biftecks, les hamburgers, les côtelettes de porc et autres viandes ou griller les morceaux de poulet, les saucisses ou les brochettes à une température peu élevée (voir figure 14a).

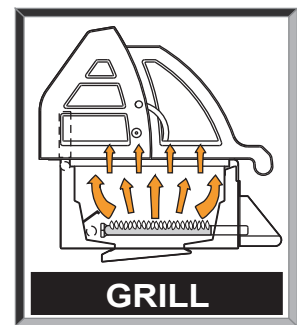


Figure 14

L'une des clés pour profiter de tous les avantages du barbecue est de bien comprendre les deux méthodes de cuisson de base, soit la cuisson directe et la cuisson indirecte.

La méthode de cuisson directe consiste à placer les aliments directement au-dessus de la source de chaleur. Elle est utilisée, par exemple, pour saisir la viande qui, sous l'effet de la chaleur intense, devient rapidement brune à l'extérieur et conserve son jus et sa saveur à l'intérieur. Le barbecue permet d'obtenir ce résultat en utilisant l'un ou plusieurs brûleurs principaux et en plaçant les aliments sur les grilles émaillées, directement au-dessus des brûleurs. Cette méthode permet de laisser le couvercle du barbecue ouvert ou fermé.

La méthode de cuisson indirecte consiste à placer les aliments un peu en retrait de la source de chaleur. Le couvercle du barbecue est fermé pour permettre de répartir la chaleur uniformément autour des aliments et de les cuire doucement. Cette méthode est assez semblable à la cuisson d'un four à convection qui répartit la chaleur à l'aide d'un ventilateur et qui produit des résultats équivalents. Cette méthode est idéale pour cuire les rôtis. Elle est utile pour cuire ou braiser de nombreux aliments. La cuisson indirecte sur votre barbecue se fait en utilisant l'un des brûleurs principaux et en plaçant les aliments sur les grilles émaillées situées au-dessus du brûleur opposé, ou sur le brûleur de la grille de réchaud. Lorsque vous utilisez la cuisson indirecte, le couvercle du barbecue devrait toujours être fermé.

PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LA CUISSON AU BARBECUE :

MISE EN GARDE

L'utilisation de ce barbecue exige que vous preniez toutes les mesures d'hygiène nécessaires en matière de manipulation des aliments et de préparation des aliments pour prévenir toute intoxication alimentaire :

- Faites toujours cuire les aliments à point. Les aliments insuffisamment cuits peuvent contenir des bactéries, surtout s'ils ont été décongelés ou exposés à la chaleur ambiante avant la cuisson.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits.
- Utilisez toujours des plats et des ustensiles différents pour manipuler les aliments crus. Ne placez jamais des aliments crus et des aliments cuits dans le même plat et ne placez jamais des aliments cuits dans un plat qui a été utilisé pour des aliments crus. Lavez soigneusement tous les plats et tous les ustensiles qui ont servi aux aliments crus avant de les utiliser pour les aliments cuits.
- Lavez toujours les légumes, les fruits de mer et la volaille avant de commencer la cuisson.
- Laissez toujours les produits alimentaires crus dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à commencer à cuisiner.
- Faites toujours mariner les viandes au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à les faire cuire. Jetez toujours la marinade inutilisée, et ne la réutilisez jamais.
- Préchauffez toujours le barbecue entre cinq (5) et dix (10) minutes avant la cuisson et nettoyez la graisse et les résidus d'aliment avant d'utiliser les grilles.

Conseils pour la cuisson au barbecue :

Ces quelques conseils vous aideront à obtenir des résultats parfaits à chaque utilisation.

- Appliquez une mince couche d'huile de friture sur les grilles avant de faire cuire les aliments. Ainsi, les aliments ne colleront pas sur les grilles.
- Faites cuire ensemble les aliments de même format pour que la cuisson soit uniforme.
- Utilisez des pinces (pour barbecue) pour retourner les aliments sur les grilles.
- Ne transpercez jamais les aliments pendant la cuisson sur le gril, car ils risquent de s'assécher.
- Pour ce qui est des aliments tels que les côtelettes de porc et les biftecks, faites quelques incisions dans le gras pour les empêcher de s'enrouler pendant la cuisson.
- Ne retournez pas les aliments trop souvent. Certains chefs affirment qu'un bifteck ne doit pas être retourné plus d'une fois.
- Vers la fin de la cuisson, appliquez une sauce légèrement sucrée sur la viande pour l'empêcher de carboniser.
- Avant d'entreprendre la cuisson des rôtis et de la volaille, laissez tremper la corde servant à les attacher. Ainsi, la corde ne brûlera pas pendant la cuisson. Faites de même pour les bâtonnets en bois servant à préparer les brochettes et ce, plusieurs minutes avant la cuisson.
- Dans un plateau d'aluminium mettez de l'eau, du jus de fruit, du vin ou une marinade pour ajouter à la saveur et à l'humidité des aliments cuits lentement tels que les rôtis, les poulets entiers, les dindes ou les canards. Placez ce plateau au-dessus des plaques à saisir, sous la surface du gril et juste sous les aliments. Ce procédé amortit la chaleur et ralentit la cuisson tout en assurant que la partie des aliments plus près de la source de chaleur ne sera pas trop cuite. Vérifiez le plateau de temps à autre et, au besoin, ajoutez du liquide.



MISE EN GARDE

Il est dangereux de laisser le plateau en aluminium s'assécher pendant la cuisson. Le cas échéant, la graisse des aliments peut s'accumuler dans le plateau, prendre feu et entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Enlevez toujours l'excès de gras des aliments pour réduire les risques de flambées soudaines pendant la cuisson.

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Poids / Épaisseur	Température de cuisson	Approximatif Temps de cuisson
Bœuf			
Hamburgers	2.5 cm (1 po)	204 - 232°C (400 - 450°F)	Saignant : 4 - 7 min. À point : 7 - 10 min. Bien cuit : 10 - 12 min.
Rôtis	--	180°C (350°F)	Saignant : 40 - 44 min./kg (18 - 20 min./lb) À point : 44 - 55 min./kg (20 - 25 min./lb) Bien cuit : 55 - 66 min./kg (25 - 30 min./lb)
Palette semi-désossée			
Surlonge désossée			
Biftecks			
D'aloyau (gros filet) de côte, faux-filet, de surlonge, d'aloyau	2.5 cm (1 po)	Maximum (saisir) 204 - 232°C (cuisson) (400 - 450°F)	Saignant : 4 - 7 min. À point : 7 - 10 min. Bien cuit : 10 - 12 min.
Filet Mignon	5 cm (2 po)	Maximum (saisir) 204 - 232°C (cuisson) (400 - 450°F)	Saignant : 15 - 17 min. À point : 17 - 19 min. Bien cuit : 19 - 22 min.
Poultry			
Poulet (cuisses, poitrines, ailes)			30 - 45 min.
Poulet entier	1.4 - 1.8 kg (3 - 4 lbs)		44 min./kg (20 min./lb)
Poitrines désossées	453 - 907 g (1 - 2 lbs)	160 - 175°C (325 - 350°F)	12 - 15 min.
Poulet de cornouailles	453 - 608 g (1 - 1½ lbs)		45 - 60 min.
Canard	1.8 - 2.3 kg (4 - 5 lbs)		40 - 44 min./kg (18 - 20 min./lb)
Dinde	6 - 11 kg (13 - 25 lbs)		44 min./kg (20 min./lb)
Poissons et fruits de mer			
Poissons			
Filets	2.5 - 3.8 cm (1 - 1½ inches)	204 - 232°C (400 - 450°F)	10 - 15 min.
Darnes	453 - 680 g (1 - 2 lbs)	160 - 175°C (325 - 350°F)	20 - 30 min.
Poisson entier	907 g - 1.9 kg (2 - 4 lbs)	160 - 175°C (325 - 350°F)	30 - 50 min.
Fruits de mer			
Homard	680 - 907 g (1½ - 2 lbs)	204 - 232°C (400 - 450°F)	15 min.
Crevettes	Large	160 - 175°C (325 - 350°F)	5 - 6 min.

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Poids / Épaisseur	Température de cuisson	Approximatif Temps de cuisson
Porc			
Côtelettes	2.5 cm (1 po)	204 - 232°C (400 - 450°F)	25 - 30 min.
Jambon			
Tranche épaisse	2.5 cm (1 po)	204 - 232°C (400 - 450°F)	12 - 15 min.
Jambon complet	5.4 - 6.4 kg (12 - 14 lbs) avec os 1.9 - 2.27 kg (4 - 5 lbs) désossé	160 - 180°C (325 - 350°F)	À point : 44 - 55 min./kg (20 - 25 min./lb) Bien cuit : 55 - 66 min./kg (25 - 30 min./lb) 50-60 min.
Côtes			
Carré dans l'échine, petites côtes (échine)	2.27 - 2.72 kg (5 - 6 lbs)	160 - 180°C (325 - 350°F)	À point : 55 - 59 min./kg (25 - 27 min./lb) Bien cuit : 59 - 66 min./kg (27 - 30 min./lb)
Rôtis			
Rouelle (soc), longe, épaule	1.4 - 2.3 kg (3 - 5 lbs)	160 - 180°C (325 - 350°F)	1-1½ hrs.
Filet		190-204°C (375 - 400°F)	À point : 66 - 77 min./kg (30 - 35 min./lb) Bien cuit : 77 - 88 min./kg (35 - 40 min./lb)
Saucisses	—	160 - 180°C (325 - 350°F)	12 - 20 min.
Agneau			
Côtelettes			
Longe, échine, épaule	2.5 cm (1 inch)	204 - 232°C (400 - 450°F)	Saignant : 7 - 9 min À point : 10 - 13 min. Bien cuit : 14 - 17 min.
Rôtis			
Couronne (baron)	908 g - 1.9 kg (2 - 4 lbs)	160 - 180°C (325 - 350°F)	88 - 99 min./kg (40 - 45 min./lb)
Gigot	2.27 - 4.09 kg (5 - 9 lbs)	160 - 180°C (325 - 350°F)	66 - 77 min./kg (30 - 35 min./lb)

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Température de cuisson	Approximatif Temps de cuisson	Remarques
Légumes			
Asperges	160 - 180°C (325 - 350°F)	6 - 8 min.	Couper l'extrémité des tiges. Coucher les asperges sur la grille.
Haricots	160 - 180°C (325 - 350°F)	30 - 35 min.	Les envelopper dans du papier aluminium avec une noix de beurre ou de margarine. Les tourner une fois.
Carottes	160 - 180°C (325 - 350°F)	20 - 30 min.	Les cuire directement sur la grille.
Maïs en épis	160 - 180°C (325 - 350°F)	25 - 35 min.	Les faire tremper dans l'eau froide pendant 15 minutes. Les cuire avec la peau.
Aubergines	160 - 180°C (325 - 350°F)	6 - 8 min./side	Couper en tranches et badigeonner d'huile.
Champignons	160 - 180°C (325 - 350°F)	6 - 8 min.	Les cuire directement sur la grille.
Oignons	160 - 180°C (325 - 350°F)	40 - 45 min.	Les envelopper dans du papier aluminium. Les tourner une fois.
Poivrons	(204 - 232°C (400 - 450°F)	15 - 20 min.	Retirer la peau avant de servir.
Pommes de terre	160 - 180°C (325 - 350°F)	50 - 60 min.	Les envelopper dans du papier aluminium. Les tourner une fois.
Ail grillé	160 - 180°C (325 - 350°F)	30 - 40 min.	Couper le haut des gousses et badigeonner d'huile d'olive. Les envelopper dans du papier aluminium.
Tomates	160 - 180°C (325 - 350°F)	5 - 7 min.	Couper en deux et badigeonner d'huile.
Zucchini (courgettes)	160 - 180°C (325 - 350°F)	6 - 8 min./side	Couper en tranches et badigeonner d'huile.

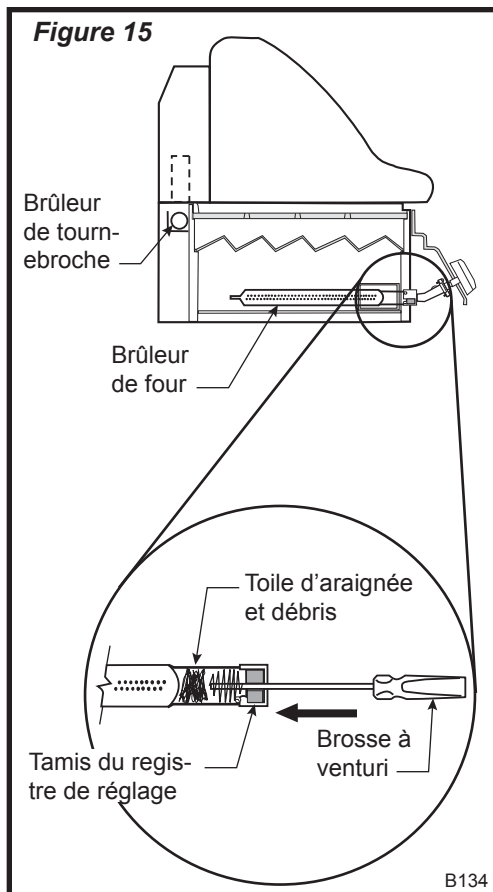
Soin et nettoyage

MISE EN GARDE

Effectuez les opérations d'inspection périodiques et les procédures d'entretien suivantes afin d'éviter la formation de retours de flamme et de vous assurez que votre barbecue fonctionne correctement :

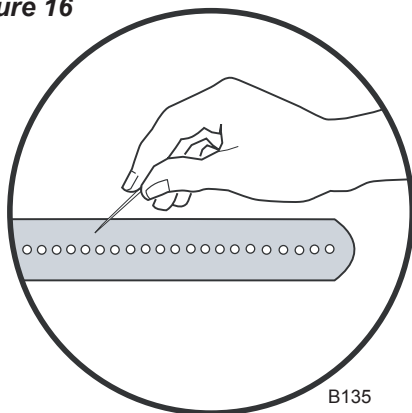
1. Laissez le barbecue refroidir et atteindre une température sécuritaire avant d'entreprendre toute opération de manutention ou de nettoyage des composantes.
2. Tous les brûleurs doivent être vérifiés fréquemment et nettoyés au besoin.
3. Vérifiez toujours régulièrement le tamis du registre de réglage du débit d'air. Il ne doit y avoir aucun résidu d'aliment, toile d'araignée ou débris d'insectes. Un tube de venturi bouché peut provoquer un incendie sous le barbecue, à la suite d'un retour de flamme (voir figure 15).
4. Desserrez les vis du brûleur (de l'intérieur) pour être en mesure d'éloigner suffisamment les brûleurs des soupapes et d'utiliser une brosse de venturi ou un autre article de nettoyage approprié qui sera introduit dans le brûleur de venturi pour nettoyer les débris (voir figure 15). Veillez à ne pas endommager les électrodes en céramique.
5. À l'aide d'une brosse métallique ou d'un cure-dent, nettoyez les orifices autour du brûleur (voir figure 16). Il est normal que de la rouille se forme sur le brûleur. Une rouille excessive peut agrandir les orifices de sortie du gaz, ce qui modifierait le rendement du barbecue.
6. Remettez correctement les brûleurs en place sur les soupapes (voir figure 20).

Figure 15



B134

Figure 16



B135

MISE EN GARDE

Un tube de venturi bouché peut causer un incendie qui se déclarerait sous la grille en raison d'un retour de flammes du gaz.

Utilisez une brosse métallique pour nettoyer tous les orifices autour du brûleur (voir figure 16).

• Grilles de cuisson

Les grilles de cuisson sont émaillées pour assurer une plus longue vie utile et permettre de les nettoyer facilement. Pour les nettoyer, utilisez tout nettoyant non abrasif pour la cuisine ou une brosse en laiton.

ATTENTION

Manipulez toujours les grilles délicatement pour ne pas endommager l'émail de porcelaine.

Tôle à graisse

La tôle à graisse et le récipient à graisse, situés sous la cuvette du brûleur, au fond du corps du barbecue, permettent de recueillir le gras et le jus de cuisson.

La tôle à graisse peut être tirée de l'arrière du barbecue. Vous devez soulever légèrement la tôle du barbecue et la tirer (voir figure 18).



Laissez le barbecue refroidir et atteindre une température sécuritaire avant de retirer le récipient de gras de cuisson et le plateau d'écoulement de gras de cuisson.

Vérifiez si la graisse s'est accumulée dans le récipient, et nettoyez l'ensemble au besoin.

Utilisez des produits légèrement abrasifs ou non abrasifs pour le nettoyage de la tôle à graisse.

Panneaux en acier inoxydable

L'acier inoxydable est un alliage durable. Sa vie utile peut se prolonger indéfiniment même avec un entretien minimal. C'est rouille résistante, pas preuve de rouille. Au fil du temps et d'un usage normal, des rayures superficielles pourront apparaître à cause de la nature de la surface brossée des panneaux. Vous pouvez les enlever à l'aide d'un tampon à polir fin ou moyen Scotch-Brite® (ou d'une autre marque). Lorsque vous utilisez ce tampon, la pression doit être uniforme et dans le sens du grain de l'acier. Ne frottez jamais l'acier dans le sens contraire de son grain car vous pourriez endommager le fini. N'utilisez jamais de la laine d'acier sur les panneaux en acier inoxydable.

Évitez de frotter dans le sens contraire des grains car cela pourrait endommager le fini et n'utilisez jamais de laine d'acier sur les panneaux d'acier inoxydable.

Un nettoyage occasionnel à l'aide d'un produit non abrasif spécialement conçu pour l'acier inoxydable enlèvera la saleté, la graisse, les résidus de cuisson ou la décoloration éventuelle.

ATTENTION

Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des tampons à récurer ou d'autres matières abrasives pour nettoyer les panneaux en acier inoxydable pour ne pas érafler les surfaces. Si des matières abrasives doivent être utilisées en raison d'une grande accumulation de fumée ou de graisse, frottez toujours le métal en suivant le fil de l'acier (et non à la perpendiculaire du fil de l'acier).

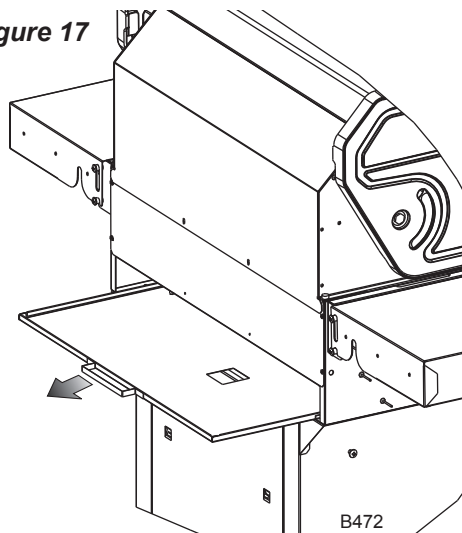
PIÈCES COULÉES PORCELAINE-ÉMAIL

Un nettoyage périodique à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humecté ou d'une brosse douce conservera aux surfaces en porcelaine-émail leur apparence neuve. Utilisez un produit de nettoyage des appareils électroménagers ou un poli spécialement formulé pour la porcelaine-émail pour nettoyer les pièces coulées en porcelaine-émail. (Traitez ces pièces comme vous traiteriez un évier en porcelaine). Peut être lavé au lave-vaisselle.

ATTENTION

N'utilisez jamais un produit de nettoyage ou un matériau abrasif pour nettoyer les pièces coulées en porcelaine-émail pour ne pas érafler en permanence les surfaces en porcelaine-émail et pour ne pas érafler les surfaces.

Figure 17



Entretien

Réglage des brûleurs

NOTA

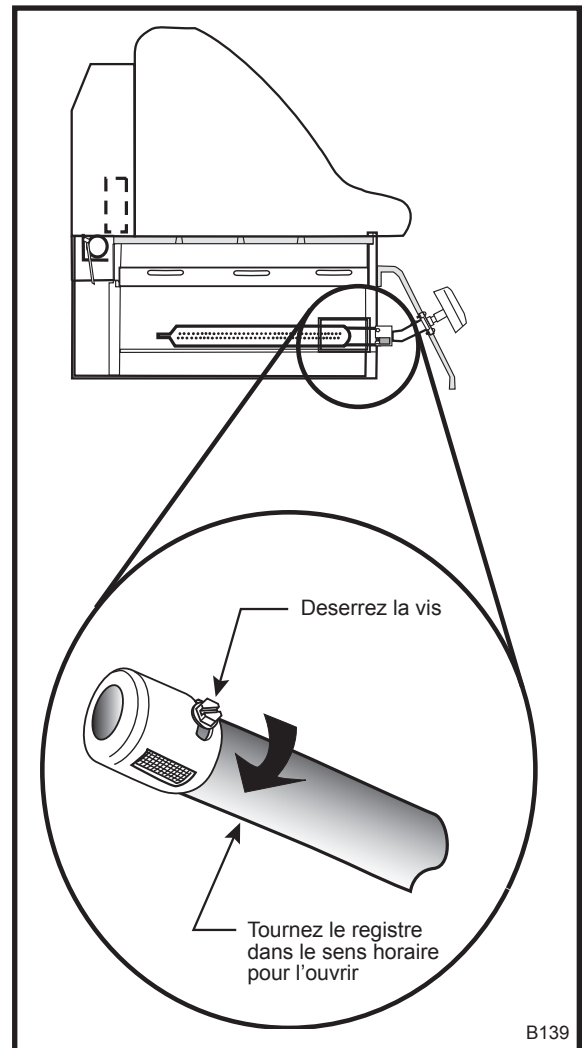
Le réglage des brûleurs peut s'avérer nécessaire de temps à autre pour compenser les variables associées aux caractéristiques du gaz. Si vous remarquez que les flammes du brûleur sont irrégulières (voir à la page 14, les figures 9a, 9b et 9c), il se peut que vous ayez à régler le registre de débit d'air, à l'avant des tubes de venturi.

- Ces registres de réglage se trouvent sous le panneau de commande, à l'avant du barbecue (voir figure 18).
- À l'aide d'un tournevis, desserrez les vis. Ouvrez le registre juste assez pour obtenir des douces flammes bleues. Procédez aux réglages progressivement. Laissez au brûleur le temps d'atteindre la température requise (10 min) avant de modifier à nouveau le réglage.

ATTENTION

Laissez le barbecue refroidir et atteindre une température sécuritaire avant d'entreprendre toute opération de manipulation ou de nettoyage des composantes.

Figure 18

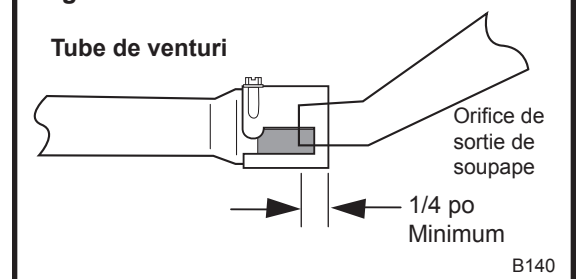


Si vous retirez les brûleurs pour effectuer un nettoyage ou un réglage, assurez-vous qu'ils sont remis en place correctement sur l'orifice de sortie des soupapes (voir figure 20). Les soupapes doivent pénétrer les tubes de venturi d'au moins 1/4 po.

NOTA

Les réglages des brûleurs de tournebroche et latéral (selon le modèle) s'effectuent de même manière.

Figure 20



SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	MESURES CORRECTIVES
Le brûleur ne s'allume pas	L'alimentation du gaz est fermée La bouteille de propane est vide Le système d'alimentation en gaz est obstrué Les soupapes de gaz et les tubes de venturi du brûleur sont mal alignés. Le tube flexible du gaz propane et le détendeur sont mal raccordés	Fermez le gaz et réessayez. Vérifiez la circulation du gaz (odeur ou sifflement). Laissez le gaz se dissiper avant de rallumer. Pesez votre bouteille de gaz. Une bouteille standard de 20 lb doit peser 19 lb lorsqu'elle est vide et 39 lb lorsqu'elle est remplie à 80 % de sa capacité. ⚠ MISE EN GARDE Une bouteille de gaz propane ne doit jamais être laissée à l'intérieur d'un bâtiment. Vérifiez que les tubes de venturi ne sont pas obstrués par des insectes ou autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour le nettoyage (voir figure 15). Utilisez brosse d'acier ou cure-dent pour vérifier l'état de l'orifice dans la soupape de gaz. N'agrandissez jamais cet orifice (figure 15). Au besoin, vérifiez le dessous du panneau de commande et insérez à nouveau l'injecteur de gaz dans le tube de venturi (figure 18). Serrez la bague de raccordement en plastique du détendeur sur la soupape de la bouteille. Serrez à la main seulement (figure 4).
L'appareil ne se réchauffe pas (gaz propane)	Le bouton de commande a été laissé ouvert à l'allumage, ou le gaz a été ouvert trop rapidement ou Conditions pour climat froid et venteux	Par mesure de sécurité, le raccord gaz du détendeur est équipé d'un dispositif de contrôle du débit de gaz. Ce dispositif limite le débit du gaz dès que la demande en gaz augmente subitement. Il peut être déclenché inopinément si le bouton de commande du brûleur a été laissé en position ON (position allumée) au moment d'ouvrir le robinet de la bouteille. L'ouverture trop rapide du robinet de la bouteille peut également déclencher ce dispositif. Pour résoudre ce problème, fermez le robinet de la bouteille. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position OFF (position fermée). Ouvrez le robinet de la bouteille lentement (1 ou 2 tours) et attendez cinq (5) secondes. Enfin, ouvrez un seul brûleur (bouton en position ON (position allumée)) et essayez de l'allumer à nouveau.
L'appareil ne reste pas allumé	Le vent est trop fort La bonbonne est vide ou presque vide	Le barbecue doit toujours être situé à l'abri du vent. Vérifiez la circulation du gaz (odeur ou sifflement). Pesez votre bouteille de gaz. Une bouteille standard de 20 lb doit peser 18 lb lorsqu'elle est vide et 38 lb lorsqu'elle est remplie à 80% de sa capacité. ⚠ MISE EN GARDE Une bouteille de gaz propane ne doit jamais être laissée à l'intérieur d'un bâtiment.

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	MESURES CORRECTIVES
Flamme irrégulière ou retour de flamme	Blocage dans le brûleur ou dans le système d'alimentation en gaz Brûleur rouillé	Vérifiez que les tubes de venturi ne sont pas obstrués par des insectes ou autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour le nettoyage (voir figure 15). Utilisez brosse d'acier ou cure-dent pour vérifier l'état de l'orifice dans la soupape de gaz. N'agrandissez jamais cet orifice. Utilisez un petit clou ou un cure-dent pour nettoyer les orifices du brûleur (figure 16). La rouille sur un brûleur peut entraîner la détérioration du métal entre les orifices du brûleur et occasionner des flammes irrégulières. Voyez votre représentant pour obtenir une pièce de rechange appropriée.
Flamme jaune excessive	Registre de réglage du débit d'air mal réglé	Votre barbecue devrait surtout produire des flammes bleues. Si les flammes sont surtout jaunes, vérifiez les tubes de venturi, enlevez toute obstruction et nettoyez, tel qu'indiqué à la page 18. Si les flammes jaunes persistent, réglez l'ouverture du registre de réglage du débit d'air du tube de venturi situé sous le panneau de commande à l'avant du barbecue (figure 18).
Flambées soudaines	Aliments trop gras Accumulation de graisse	Coupez l'excès de gras des aliments avant la cuisson. Assurez-vous que la plaque à saisir est propre et qu'elle est bien en place. Enlevez tout excès de gras de la chambre de combustion. Baissez la température.
L'allumeur ne produit pas d'étincelles	L'électrode est encrassée L'écartement de l'électrode est inadéquat Électrode fendue Le fil de raccord est débranché Le fil de raccord est fendillé Les piles sont à plat ou installées incorrectement	Essuyez l'électrode à l'aide d'un chiffon doux et propre. L'écartement entre l'électrode et le brûleur doit être de 1/8 po à 3/16 po et l'électrode doit être placée de façon à produire une étincelle au bord de l'orifice du brûleur. Si l'écartement est inadéquat ou si l'allumeur ne produit pas d'étincelles, courbez le bout de l'électrode jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Attention de ne pas fracturer l'isolant en céramique. Si l'isolant céramique de l'électrode est fendu, il peut se produire un court-circuit. Remplacez alors l'électrode. Assurez-vous que le fil de raccord allant du module d'allumage à l'électrode est bien placé sur la borne du module. Si le fil de raccord est fendillé, il peut se produire un court-circuit. Remplacez le fil. Les piles de l'allumeur peuvent être à plat ou installées incorrectement. En position correcte, le côté positif (+) fait face vers le bas.

◆ **Garantie à vie limitée**

◆ **Garantie de 10 ans**

- Brûleurs principaux en acier inoxydable.
- Armoires en acier inoxydable, couvercle et tablettes de côté. (Perforation due au feu ou à rouille)

◆ **Garantie de 5 ans**

- Grilles de cuisson en fonte (Perforation due au feu ou à rouille)
- Plaques chaleur en acier inoxydable. (Perforation due au feu ou à rouille)

◆ **Garantie de 3 ans**

- Plaque réchaud en porcelaine. (Perforation due au feu ou à rouille)

◆ **Garantie de 1 an**

- Toutes les pièces peintes
- La garantie est limitée à 25 ans et est applicable au propriétaire initial.
- La garantie n'est pas transférable.
- La garantie ne couvre pas le mal fonctionnement liés à une mauvaise utilisation ou installation ou à un mauvais entretien.
- La garantie couvre seulement le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Vermont Castings Group ne se tiendra pas responsable de tout dommage indirect ou consécutif ni coût de main-d'oeuvre.
- Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages liés à l'écaillage ou aux égratignures de l'émaillage ou des surfaces peintes. Cette garantie ne couvre pas la corrosion ou la décoloration dues à une mauvaise utilisation, aux environnements hostiles, aux accidents, aux altérations, aux abus ou à la négligence.
- Cette garantie limitée ne couvre pas toute forme d'égratignures, de bosselures, de corrosion ou de décoloration causées par la chaleur, par tous produits abrasifs ou encore par tous nettoyants chimiques sur des pièces émaillées en porcelaine ou sur toutes autres composantes utilisées dans l'installation du barbecue au gaz.
- Gardez précieusement la facture d'achat de votre acquisition pour de futures réclamations de garantie, s'il y a lieu. Un reçu et un numéro de série sont requis pour les services de la garantie.

Vermont Castings Group

149 Cleveland Drive • Paris, Kentucky 40361
www.vermontcastingsgroup.com