



VERMONT CASTINGS^{TM/MC}

WOODLAND PELLET GRILL BARBECUE À GRANULES DE BOIS

IMPORTANT: READ CAREFULLY, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.
MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!

IMPORTANT : LISEZ ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT ET
CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. VOUS
DEVEZ LIRE CE MANUEL AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

ASSEMBLY AND OPERATION ASSEMBLAGE ET UTILISATION

Before you begin >>>



3D-GUIDED INTERACTIVE ASSEMBLY
INSTRUCTIONS CAN BE FOUND IN BILT®
DOWNLOAD THE **FREE** APP



Avant de commencer >>>



FACILITEZ ET ACCÉLÉREZ VOTRE
EXPÉRIENCE D'ASSEMBLAGE
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITE





WELCOME TO VERMONT CASTINGS

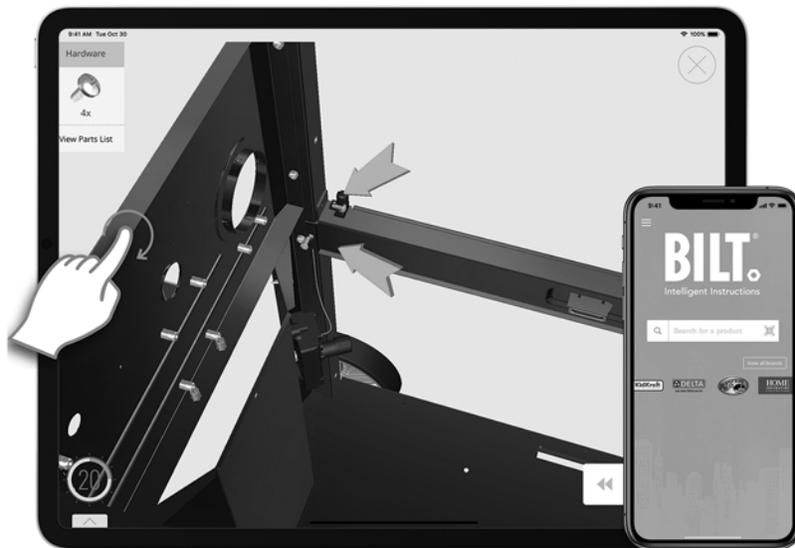
Founded in 1975, Vermont Castings has always stood for uncompromising commitment to quality craftsmanship and meaningful design. Our wood stoves and hearth products deliver more than heat – they create a warmth that unites.

Lit with purpose, our line of Vermont Castings barbecues are designed to deliver your best grilling experience. With a durable, robust construction built to last through the years, thoughtfully constructed components that stand up to grilling in any season, and a simplified system to make maintaining your investment easier, Vermont Castings continues the promise of unwavering quality and purposeful design.

Vermont Castings barbecues do more than just grill. They let you create enduring connections around food and flame.

IMPORTANT

Easy step-by-step
interactive 3D instructions
for this product can be found in



BILT. INTELLIGENT INSTRUCTIONS



Available on most iOS and Android Devices

DOWNLOAD THE **FREE** APP

SAFETY INFORMATION

MAJOR CAUSES OF APPLIANCE FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE USED ONLY IN ACCORDANCE WITH THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

DANGERS AND WARNINGS

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new wood pellet grill. We also advise you retain this manual for future reference.

YOU MUST CONTACT YOUR LOCAL HOME ASSOCIATION, BUILDING OR FIRE OFFICIALS, OR AUTHORITY HAVING JURISDICTION, TO OBTAIN THE NECESSARY PERMITS, MISSION OR INFORMATION ON ANY INSTALLATION RESTRICTIONS, SUCH AS ANY GRILL BEING INSTALLED ON A COMBUSTIBLE SURFACE, INSPECTION REQUIREMENTS OR EVEN ABILITY TO USE, IN YOUR AREA.

1. A minimum clearance of 457 mm (17.9 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 457 mm (17.9 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

SHOULD A GREASE FIRE OCCUR, TURN THE GRILL OFF AND LEAVE THE LID CLOSED UNTIL THE FIRE IS OUT. UNPLUG THE POWER CORD FROM THE CONNECTED OUTLET. DO NOT THROW WATER ON THE UNIT. DO NOT TRY TO SMOTHER THE FIRE. IT IS IMPORTANT TO HAVE ON-SITE USE OF AN ALL-CLASS (CLASS ABC) APPROVED FIRE EXTINGUISHER. IF AN UNCONTROLLED FIRE DOES OCCUR, CALL THE FIRE DEPARTMENT.

OVERFIRING WARNING! IF FOR ANY REASON YOUR ELECTRIC IGNITER FAILS OR YOUR GRILLS FLAME DIES OUT DURING A COOK, CHECK THE GRILL'S BURN AREA TO ENSURE THERE ARE NO UNBURNED PELLETS IN THE BURN GRATE BEFORE RESTARTING. STARTING THE GRILL WITH PELLETS IN THE BURN AREA CAN CAUSE OVERFIRING AND POSSIBLY AN UNCONTROLLED FLAME.

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source.
3. After a period of storage, or non-use, check the burn grate for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake, chimney, or rear barrel exhaust holes. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper. When wet or exposed to high humidity, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

DO NOT MOVE YOUR GRILL WHILE IN USE OR WHILE THE GRILL IS HOT. ENSURE THE FIRE IS COMPLETELY OUT AND THAT THE GRILL IS COMPLETELY COOL TO THE TOUCH BEFORE MOVING.

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area under the barbecue.
5. To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Service or an authorized dealer.

THIS APPLIANCE IS NOT RECOMMENDED FOR CHILDREN, PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE UNDER DIRECT SUPERVISION OR INSTRUCTION BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

6. Parts of the barbecue may be very hot and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or burn pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.
9. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.

DISPOSAL OF ASHES

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When ashes are disposed by burial in soil, or otherwise locally dispersed, they should be retained in a closed container until all cinders have thoroughly cooled.

WOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives. Wood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams.

DO NOT USE SPIRIT, PETROL, GASOLINE, LIGHTER-FLUID OR KEROSENE FOR LIGHTING OR REFRESHING A FIRE IN YOUR GRILL. KEEP ALL SUCH LIQUIDS WELL AWAY FROM THE APPLIANCE WHEN IN USE.

At time of printing, there is no industry standard for barbecue wood pellets, although most pellet mills use the same standards to make wood pellets for domestic use. Further information can be found at www.pelletheat.org or the Pellet Fuel Institute. Contact your local dealer about the quality of pellets in your area and for information on brand quality. As there is no control over the quality of pellets used, we assume no responsibility to damage caused by poor quality of fuel.

CREOSOTE

Creosote, or soot, is a tar-like substance. When burning, it produces black smoke with a residue which is also black in color. Soot or creosote is formed when the appliance is operated incorrectly, such as: blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, moisture affected pellets, or poor air-to-fuel combustion.

It is dangerous to operate this appliance should the flame become dark, sooty, or if the burn pot is overfilled with pellets. When ignited, this creosote makes an extremely hot and uncontrolled fire, similar to a grease fire. Should this happen, turn the unit OFF, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas.

If creosote has formed within the unit, allow the unit to warm up at a low temperature, turn off the appliance, then wipe away any formation with a hand towel. Similar to tar, it is much easier to clean when warm, as it becomes liquid. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.

CARBON MONOXIDE (“THE SILENT KILLER”)

Carbon monoxide is a colourless, odourless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or any other fuels. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colourless, odourless gas from poisoning you, your family, or others:

- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.



SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL Subject 2728A-2019 “pellet fuel cooking appliances” and ULC/ORD-C2728-13 and Canadian CSA C22.2 #3 “for electrical features of fuel burning equipment.” Vermont Castings pellet cooking appliances have been independently tested and listed by CSA (an accredited testing laboratory) to UL, ULC and CSA standards.

GETTING STARTED

Make sure you know and understand the basics of safe use and installation.

SAFETY INFORMATION	4
PARTS & SPECS	7
ASSEMBLY PREPARATION	8
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	8

GRILLING LIKE A PRO

Every barbecue is different. Get our advice on best practices for operating your barbecue so you can always perform at your very best.

GRILL ENVIRONMENT	14
GRILL TEMPERATURE RANGES	15
UNDERSTANDING AIRFLOW AND THE AUGER FEED SYSTEM	15
UNDERSTANDING THE DIGITAL CONTROL CENTRE	16
UNDERSTANDING THE PROBES	17
SET-UP PROCEDURE	17
FIRST USE – GRILL BURN-OFF	17
AUTOMATIC START-UP PROCEDURE	18
MANUAL START-UP PROCEDURE	18
SHUTTING OFF YOUR GRILL	18
COOKING GUIDELINES	19
TIPS & TECHNIQUES	21

TAKING CARE OF YOUR BARBECUE

Maintenance and performance go hand-in-hand. If you take responsibility for maintaining your barbecue, it will perform for years to come.

CARE & MAINTENANCE	22
--------------------	----

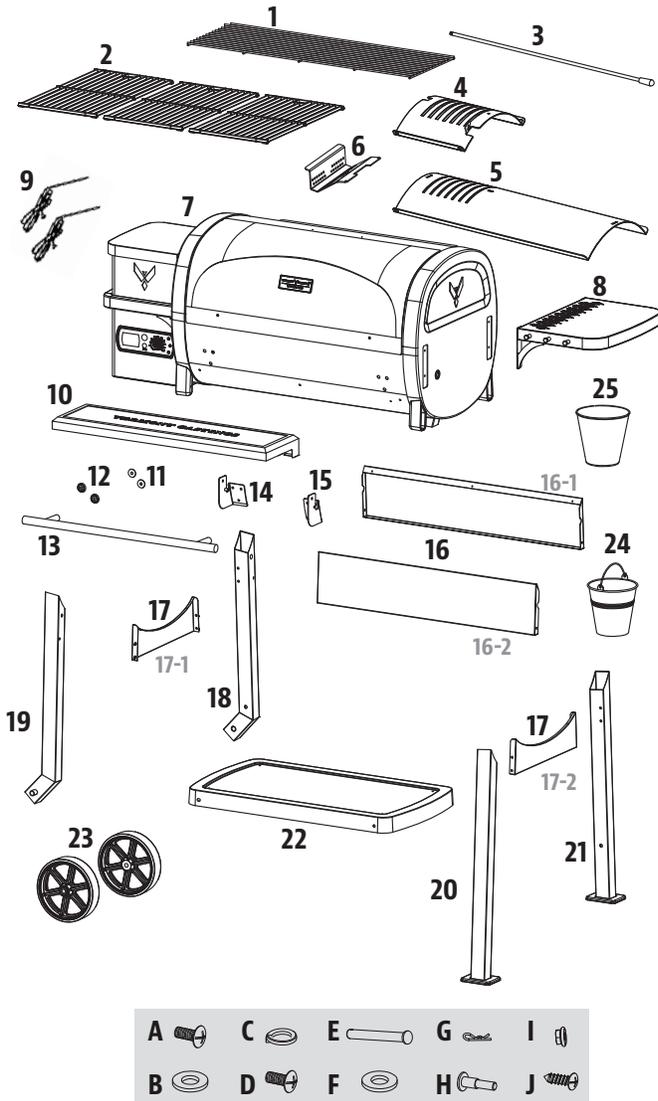
CUSTOMER SUPPORT

If you run into problems, this is your first stop to getting the answers you need.

TROUBLESHOOTING	23
ELECTRICAL DIAGRAM	25
REPLACEMENT PARTS	26
WARRANTY	27

PARTS & SPECS

GETTING STARTED



PART#	DESCRIPTION
1	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (x1)
2	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grids (x3)
3	Flame Broiler Control Lever (x1)
4	Flame Broiler Slider (x1)
5	Flame Broiler Main Plate (x1)
6	Burn Grate (x1)
7	Main Barrel / Hopper Assembly (x1)
8	Side Shelf (x1)
9	Meat Probe (x2)
10	Front Shelf (x1)
11	Lid Handle Washer (x2)
12	Lid Handle Bezel (x2)
13	Lid Handle (x1)
14	Left Front Shelf Bracket (x1)
15	Right Front Shelf Bracket (x1)
16	Skirt (x2)
17	Side Skirt (x2)
18	Leg - Left Rear (x1)
19	Leg - Left Front (x1)
20	Leg - Right Front (x1)
21	Leg - Right Rear (x1)
22	Bottom Shelf (x1)
23	Wheel (x2)
24	Grease Bucket (x1)
25	Foil Liner (x1)
A	Screw 1/4 x 15 (x14)
B	Washer (x8)
C	Locking Washer (x8)
D	Screw 5/32 x 15 (x12)
E	Wheel Axle Pin (x2)
F	Wheel Washer (x2)
G	Wheel Cotter Pin (x2)
H	Front Shelf Screw (x2)
I	Nut (x2)
J	Screw (x6)

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice. Contact Customer Service if parts are missing when assembling the unit.

VC – ELECTRIC REQUIREMENTS
110 V, 3.1 A, 60 HZ, 375 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL	ASSEMBLED (WxHxD)	WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
VC VC1080PG1	1,510 x 1,173 x 800 mm / 59 7/16 x 46 3/16 x 31 1/2 in	107 kg / 235.8 lb	TOTAL - 6,968 cm ² / 1080 sq. in.	82-315°C / 180-600°F	Automatic start-up and cool-down cycles, programmable meat probe, electric igniter

ASSEMBLY PREPARATION

MAJOR CAUSES OF APPLIANCE FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE USED ONLY IN ACCORDANCE WITH THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

Parts are located throughout the shipping carton, including below the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact Customer Service for parts: Monday through Sunday, 4 a.m. - 8 p.m. PST (EN/FR/ES).

WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM | TOLL-FREE: 1.844.586.4660

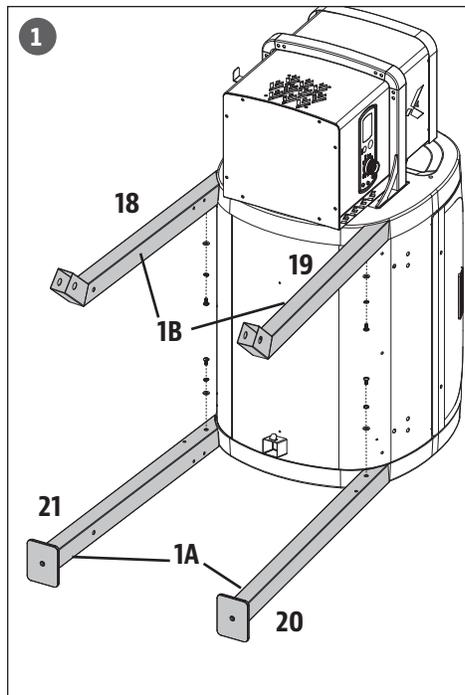
IMPORTANT: TO EASE INSTALLATION, USING TWO PEOPLE IS HELPFUL (BUT NOT NECESSARY) WHEN ASSEMBLING THIS UNIT.

Tools required for assembly: screwdriver and wrench. Tools not included.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: IT IS ADVISED TO READ EACH STEP ENTIRELY BEFORE STARTING ASSEMBLY ON INSTRUCTIONS. DO NOT TIGHTEN SCREWS COMPLETELY UNTIL ALL SCREWS FOR THAT STEP HAVE BEEN INSTALLED. HARDWARE COMBINATION INVOLVING A LOCKING WASHER AND WASHER SHOULD BE INSTALLED WITH THE LOCKING WASHER CLOSEST TO THE HEAD OF THE SCREW.



FITTING LEGS TO THE BARREL

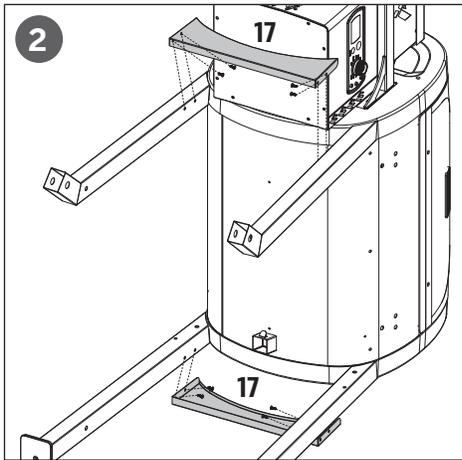
PARTS REQUIRED:

1	x	Leg - Left Rear (#18)
1	x	Leg - Left Front (#19)
1	x	Leg - Right Front (#20)
1	x	Leg - Right Rear (#21)
4	x	Screw (#A)
4	x	Washer (#B)
4	x	Locking Washer (#C)

INSTALLATION:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit. Lay the main barrel on its side, hopper end pointed upward, on the cardboard.
- Mount one support leg to the floor end of the main barrel using one screw, locking washer, and washer, through the one pre-drilled hole. Repeat installation for second support leg. Note Illustration 1A.
- Mount one support leg for caster to the hopper end of the main barrel using one screw, locking washer, and washer, through the one pre-drilled hole. Repeat installation for second support leg for caster. Note illustration 1B.

NOTE: FASTEN SCREWS OF THE SUPPORT LEGS ONLY HALF-WAY TO ALLOW EASIER INSTALLATION OF BOTTOM SHELF IN NEXT STEP.



INSTALLING SIDE SKIRT TO THE CART

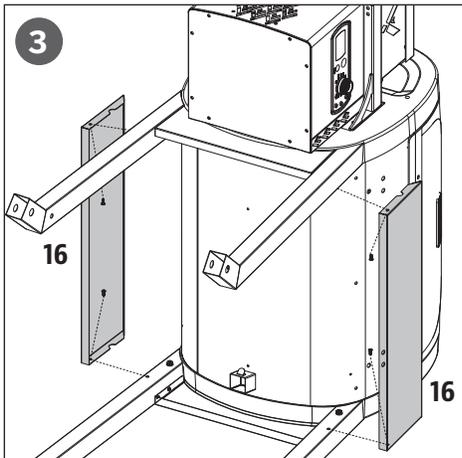
PARTS REQUIRED:

2	x	Side Skirt (#17)
8	x	Screw (#D)

INSTALLATION:

- From below, secure the side skirt to each leg using four screws. Ensure the flatter surface of the side skirt is facing outwards.
- Install the other side skirt to the other two support legs of the unit using another four screws.

NOTE: FASTEN SCREWS OF THE SUPPORT LEGS ONLY HALF-WAY TO ALLOW EASIER INSTALLATION OF THE BOTTOM SHELF IN NEXT STEP.



INSTALLING SKIRT TO THE CART

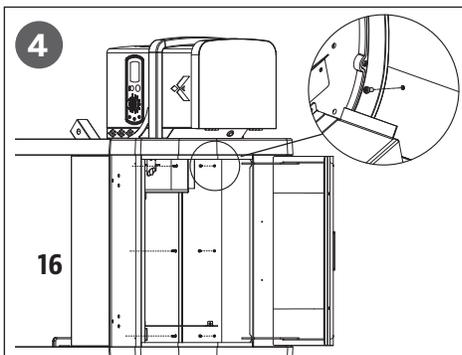
PARTS REQUIRED:

2	x	Skirt (#16)
4	x	Screw (#D)

INSTALLATION:

- Secure the skirt to each leg using one screw. Ensure the flatter surface of the skirt is facing outwards.
- Install the other skirt to the other two support legs of the unit using another two screws.

NOTE: FASTEN SCREWS OF THE SUPPORT LEGS ONLY HALF-WAY TO ALLOW EASIER INSTALLATION OF SCREWS FROM THE INSIDE OF BARREL IN NEXT STEP.



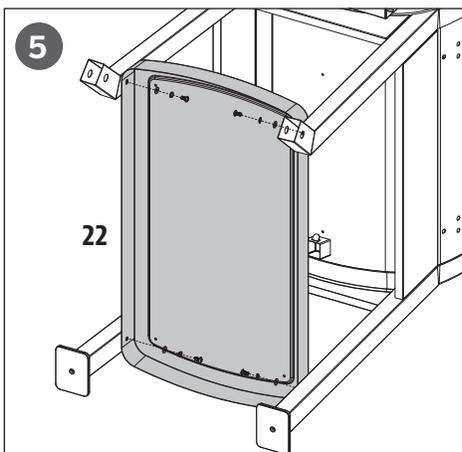
SECURING SKIRT TO THE MAIN BARREL

PARTS REQUIRED:

8	x	Screw (#J)
---	---	------------

INSTALLATION:

- Open the lid. Install screws from the inside of the main barrel. Mount one skirt to the main barrel using three screws, through the three pre-drilled holes. Repeat installation for second skirt. Another skirt to the main barrel using three screws, through the three pre-drilled holes.



SECURING THE BOTTOM SHELF

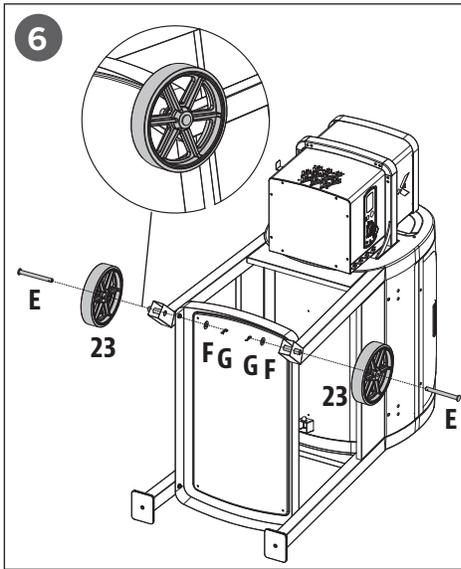
PARTS REQUIRED:

1	x	Bottom Shelf (#22)
4	x	Screw (#A)
4	x	Washer (#B)
4	x	Locking Washer (#C)

INSTALLATION:

- From below secure the bottom shelf to each support leg using a screw, locking washer, and washer. Ensure the flat surface of the bottom shelf is facing up towards the grill barrel.

NOTE: TIGHTEN COMPLETELY ALL SCREWS THAT HAVE BEEN INSTALLED IN PREVIOUS STEPS.



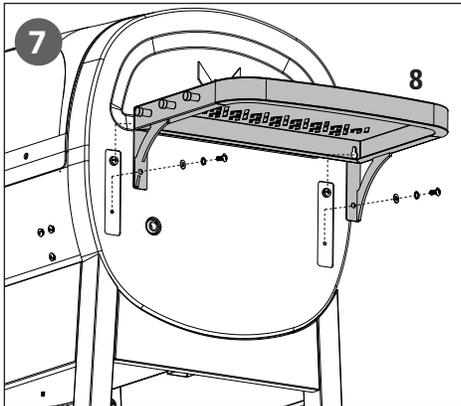
MOUNTING WHEELS TO THE LEGS

PARTS REQUIRED:

2	x	Wheel (#23)
2	x	Wheel Axle Pin (#E)
2	x	Wheel Washer (#F)
2	x	Wheel Cotter Pin (#G)

INSTALLATION:

- Attach the wheel to the leg by inserting the wheel axle pin through the wheel, then the leg hole, wheel washer, and finally secure using wheel cotter pin. Note illustration for order.
- Repeat installation for the other wheel.
- Once the wheel is secure, carefully lift the grill into an upright position.



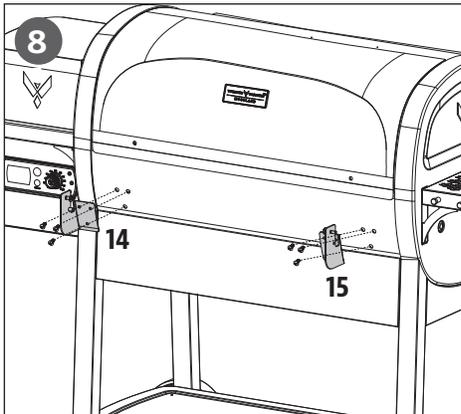
INSTALLING THE SIDE SHELF

PARTS REQUIRED:

1	x	Side Shelf (#8)
---	---	-----------------

INSTALLATION:

- Remove the two lower pre-mounted screws from the side of the main barrel. Install the side shelf onto the two upper pre-mounted screws from the side of the main barrel. Insert screws through large holes on the side table. Press down on the side table so that the screws are placed in the small hole position.
- Then tighten completely when all four screws are mounted and aligned properly.



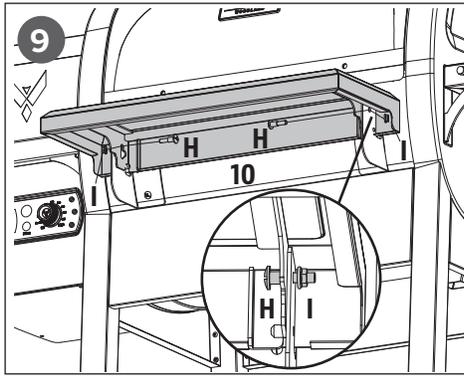
MOUNTING THE FRONT SHELF BRACKETS

PARTS REQUIRED:

1	x	Left Front Shelf Bracket (#14)
1	x	Right Front Shelf Bracket (#15)
6	x	Screw (#A)

INSTALLATION:

- Attach one front shelf bracket to the front of the grill barrel by using three screws. Install each screw half-way, then tighten completely when all three screws are mounted and aligned properly.
- Repeat the same installation for the other front shelf bracket.



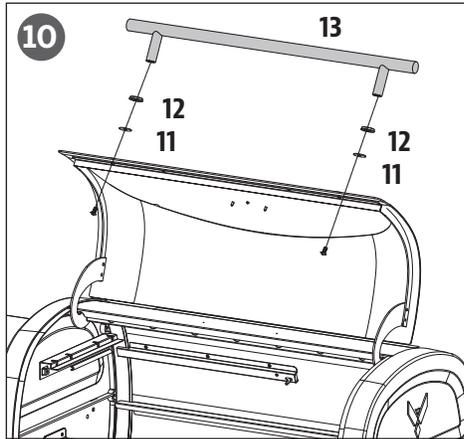
INSTALLING THE FRONT SHELF

PARTS REQUIRED:

1	x	Front Shelf (#10)
2	x	Screw (#H)
2	x	Nut (#I)

INSTALLATION:

- From below, insert the front shelf screw (from the inside) into the front shelf bracket and front shelf and lock with nut.
- Repeat installation for the other side of the front shelf.



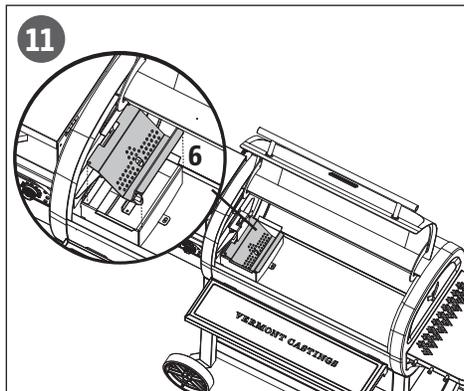
INSTALLING THE LID HANDLE

PARTS REQUIRED:

2	x	Lid Handle Washer (#11)
2	x	Lid Handle Bezel (#12)
1	x	Lid Handle (#13)

INSTALLATION:

- Remove the pre-installed screws from the lid handle. From inside the barrel lid, insert one screw to protrude to the outside. Add a bezel and a washer on the screw, then tighten the screw (from the inside) into the lid handle. Do not over-tighten the screws.
- Repeat same installation for the other end of the lid handle.



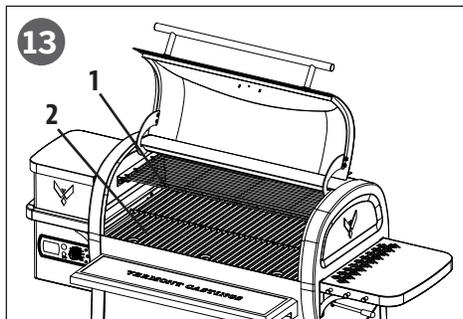
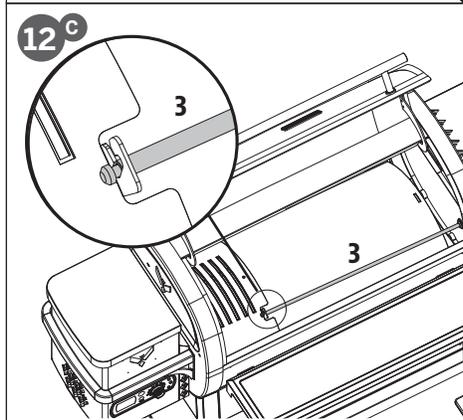
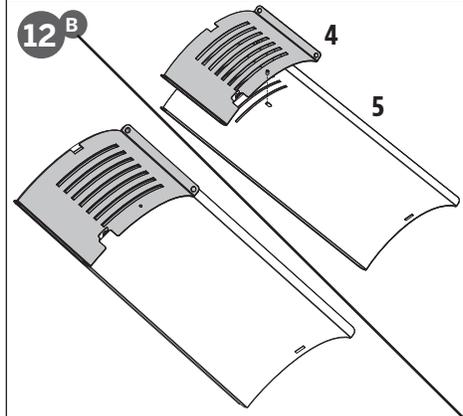
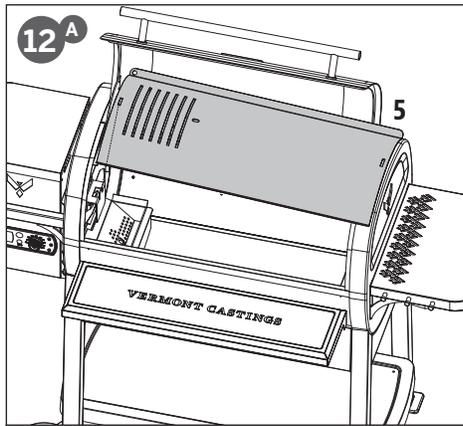
INSTALLING THE BURN GRATE

PARTS REQUIRED:

1	x	Burn Grate (#6)
---	---	-----------------

INSTALLATION:

- Proper placement and maintenance of the burn grate is vital to the use of the unit. Insert the burn grate into the burn pot. The hole in the burn grate should align and be open for the igniter to light the pellets. To verify proper positioning, ensure the curved lip of the burn grate is flush with the top of the burn pot, and the notched side should be flush under the fuel deflector.



INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

PARTS REQUIRED:

1	x	Flame Broiler Main Plate (#5)
1	x	Flame Broiler Slider (#4)
1	x	Flame Broiler Control Lever (#3)

INSTALLATION:

- Insert the flame broiler main plate into the grill barrel. Rest the flame broiler main plate on the built-in ledge (on the inside right) of the main grill that directs grease towards the grease bucket. Slide the entire piece to fit the left side, and the tray will lock into the raised tab above the burn grate. Note illustration 12A.

IMPORTANT: IF THE MAIN PLATE IS RESTING ON THE BASE OF THE BARREL, IT IS INSTALLED INCORRECTLY. POOR INSTALLATION MAY RESULT IN DAMAGE TO YOUR MAIN GRILL BARREL.

- Place flame broiler slider on top of the flame broiler main plate, with the raised tab on the slider goes into the slot hole of the main plate, covering the slotted openings. Note illustration 12B.

NOTE: BOTH FLAME BROILER PARTS ARE LIGHTLY COATED WITH OIL TO AVOID RUSTING WHEN SHIPPED.

- Insert the flame broiler control lever through the opening on the right panel of the main barrel (below the side shelf). Slide the notched end of the control lever into the raised tab on the flame broiler slider, giving you adjustable access to the slider on the main plate. Note illustration 12C.

NOTE: WHEN THE FLAME BROILER SLIDER IS OPEN, AND DIRECT FLAME IS USED WHILE COOKING, DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED FOR ANY PERIOD OF TIME.

IMPORTANT: TO MAINTAIN OPTIMAL SEARING AND GRILLING PERFORMANCE OF YOUR COOKING GRIDS, REGULAR CARE AND MAINTENANCE IS REQUIRED.

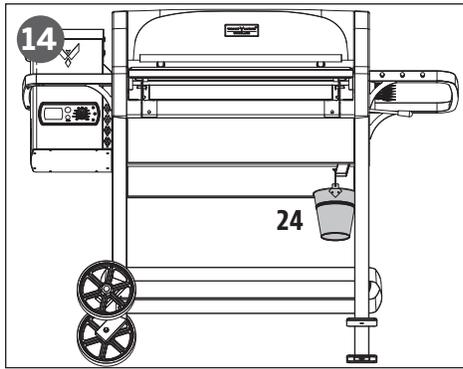
INSTALLING THE COOKING GRIDS & RACK

PARTS REQUIRED:

1	x	Porcelain-Coated Steel Upper Cooking Rack (#1)
3	x	Porcelain-Coated Cast-Iron Cooking Grids (#2)

INSTALLATION:

- Place the cooking grids, side-by-side, on the grid ledge inside the main grill. Place the upper cooking rack on the upper ledge inside the main grill. The cooking rack will lock into place.



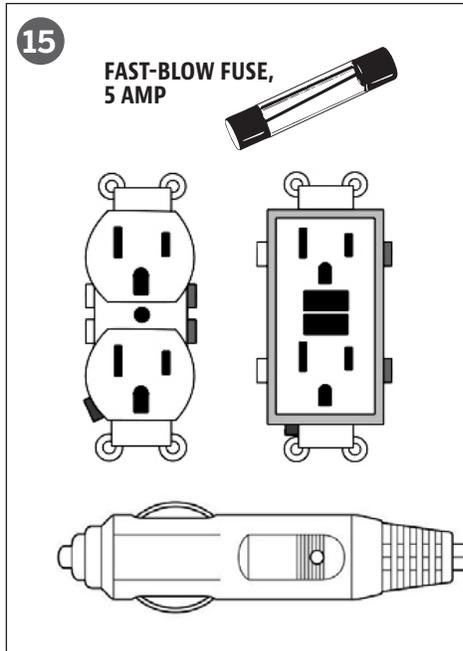
PLACING THE GREASE BUCKET

PARTS REQUIRED:

1 x Grease Bucket (#24)

INSTALLATION:

- Place the grease bucket on the spout hook on the bottom of the main barrel. Ensure it is level to avoid grease spills.
- The unit is now completely assembled.



CONNECTING TO A POWER SOURCE

STANDARD OUTLET

This unit requires 110 volt, 60 Hz, 375 W, 5 amp service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off. The control uses a 5 amp, 120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.

GFCI OUTLETS

This unit works on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If the GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 300-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time the GFCI trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.

ON THE ROAD

Disconnect the igniter from the main wiring harness. Use the manual start-up procedure. The unit can operate using a 12 volt, 100 watt positive wave length inverter plugged into your automobile outlet. To use the automatic igniter, it is recommended to use a minimum of a 1000 watt positive wave length inverter.

IMPORTANT: DISCONNECT UNIT FROM POWER SOURCE WHEN NOT IN USE.

GRILL ENVIRONMENT

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, one factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fat in your diet is to use a low fat method of cooking, such as grilling. As a pellet grill uses natural wood pellets, the savory wood flavor is cooked into the meats, reducing the need for high sugar content sauces.

WHERE TO SET UP THE GRILL

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. Extreme cold weather conditions may affect maximal temperature output.

All Vermont Castings units should keep a minimum clearance of 457 mm (17.9 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. To effectively assist your grill in achieving proper temperature output, maintain heat retention, and heat recovery time when the lid is open, it is recommended to shelter your unit from the wind. In addition, adjusting the positioning of your grill by rotating a quarter turn – keeping the air exhaust holes (vents) out of the wind – will result in better temperature control and output.

COLD WEATHER COOKING

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid lifting the lid any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your grill temperature. Be flexible with your serving time; add about 10–15 minutes extra cooking time each time you open the lid.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.
- Ideal foods for winter cooking are those that require little attention, such as roasts, whole chickens, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding simple items such as vegetables and potatoes.

HOT WEATHER COOKING

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Follow these few suggestions on how to enjoy your grill throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- Even in hot weather it is still better to cook with the lid of your grill down.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

GRILL TEMPERATURE RANGES

Temperature readouts on the control board may not exactly match the dome thermometer. All temperatures listed below are approximate and are affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the quantity of food being cooked.

HIGH TEMPERATURE (205–315°C / 401–600°F)

This range is best used to sear and grill at a high heat. Use in tandem with the flame broiler (slide plate) for indirect or direct flame cooking. With the flame broiler open, direct flame is used to create those “blue” steaks, as well as flame-kissed vegetables, garlic toast or s'mores! When the flame broiler is closed, the air circulates around the barrel, resulting in convection heat. High temperature is also used to preheat your grill, burn-off the cooking grids, and to achieve high heat in extreme cold weather conditions.

MEDIUM TEMPERATURE (135–180°C / 275–356°F)

This range is best for baking, roasting, and finishing off that slow smoked creation. Cooking at these temperatures will greatly reduce the chances of a grease flare-up. Ensure that the flame broiler slider is in the closed position, covering the slotted openings. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.

LOW TEMPERATURE (82–125°C / 179–257°F)

This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as low and slow). Recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast. Smoking is a variation on true barbecuing, and is truly the main advantage of grilling on a wood pellet grill.

Hot smoking, another name for low and slow cooking, is generally done at 82–125°C / 179–257°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.

TIP: TO INTENSIFY THAT SAVORY FLAVOR, SWITCH TO A LOW TEMPERATURE RANGE IMMEDIATELY AFTER PREHEATING YOUR GRILL. THIS ALLOWS THE SMOKE TO PENETRATE THE MEATS.

The key is to experiment with the length of time you allow for smoking, before the meal is finished cooking. Some outdoor chefs prefer to smoke at the end of a cook, allowing the food to keep warm until ready to serve. Practice makes perfect!

UNDERSTANDING AIRFLOW AND THE AUGER FEED SYSTEM

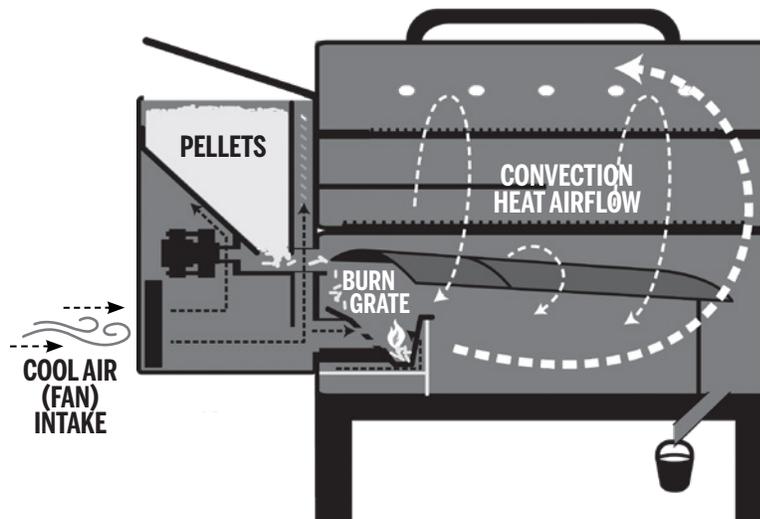
The heart of your grill lies in the relationship between the fan-forced convection airflow and the functionality of the auger feed system. The combustion/cooling fan blows air through the system, allowing the hot igniter air to light the pellets and catch fire in the burn grate. The auger feed system will continue to cycle on and off, feeding pellets to the burn grate.

To ensure the combustion air holes (airflow) in the burn grate are not clogged, proper maintenance and cleaning of this area is essential. If the grill is not achieving the desired temperature, check to ensure the burn grate holes are clear.

TIP: THE GRILL CAN RUN EFFICIENTLY OVER EXTENDED PERIODS OF TIME AS LONG AS THERE IS DRY AND SUFFICIENT FUEL, PROPER AIRFLOW, AND THE COOKING COMPONENTS ARE CLEAN.

The unique design of the Vermont Castings airflow system allows the majority of fly ash to be directed toward the bottom of the barrel, while directing the fan-forced convection heat to circulate around the main grill barrel.

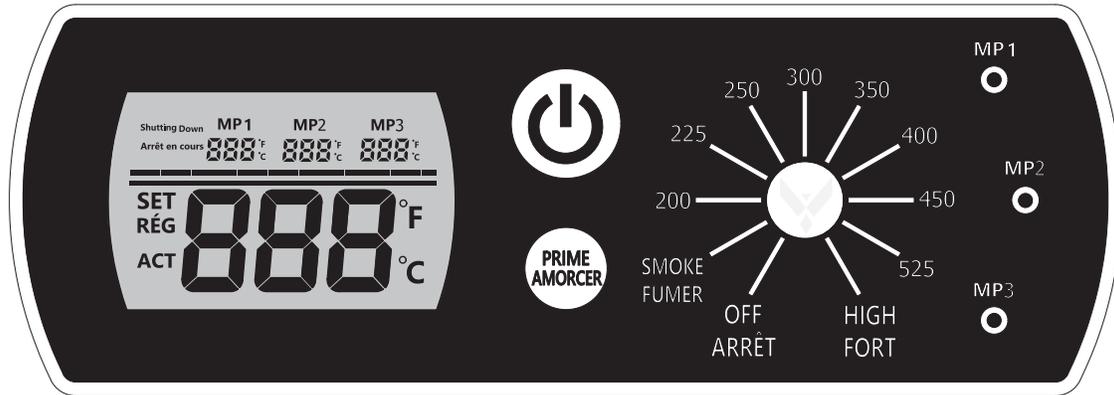
This type of airflow allows for a different quality of pellets to be used while reducing the possibility of fuel blockage and jams in the auger feed system.

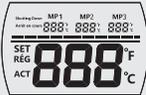


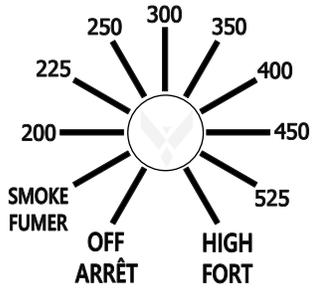
UNDERSTANDING THE DIGITAL CONTROL CENTRE

This P.I.D. (proportional-integral-derivative) control is very much the same as the controls on your kitchen oven. The main advantages are the ability to automatically compensate for the different ambient conditions and fuel types.

IMPORTANT: THE TEMPERATURE INSIDE OF ANY GRILL WILL VARY GREATLY FROM LOCATION TO LOCATION. EVEN INSTRUMENTS CALIBRATED TOGETHER MAY NOT AGREE WITH EACH OTHER.



CONTROL	DESCRIPTION
	Press the Power Button to power on the unit, which begins the automatic start-up cycle. Also used to turn the unit off, activating the cool-down cycle.
	Press and hold the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the burn grate. This can be used to add more fuel to the fire before opening the barrel lid, resulting in a quick heat recovery time. It can also be used while smoking, to increase the intensity of clean smoke flavor. Requested from competition cookers.
	The Temperature Control Dial allows you to set your desired smoking temperature. Once connected to a power source and the Power Button is pressed, turn the dial and select from any of the ten preset temperatures, between 65–316°C / 150–600°F. When the dial is turned to a temperature preset, the Digital LCD Screen will light up, displaying that it is ready to operate. When the dial is turned to off, the Digital LCD Screen will remain off.
	The LED Screen is used as the information centre for your unit. The LED screen will display your Desired Cook Temperature (Setpoint), Actual Cook Temperature, Meat Probe Temperature (if connected), and any error messages. Temperature can be displayed in either Fahrenheit or Celsius.
SET ACT RÉG	Short press the prime button to change the display temperature from ACT to SET. This SET temperature is displayed only for 3 secs, it gets back to default ACT display after that.
° F ° C	Turn the Temperature Control Dial to OFF position, then long press the PRIME button to access the F/C set mode (you can see the F/C units flashing the screen). Now Press the PRIME button again to switch between F and C. Leaving the Prime button idle for 5 secs allows the unit to configure and save the displayed temperature unit as the desired unit.
SMOKE FUMER	The Smoke Setting on the Temperature Control Dial is the start-up mode for the unit. The grill operates at the lowest temperature, without the fire going out.
Shutting Down Arrêt en cours	Pressing the Power Button or rotating the Temperature Control Dial to OFF position shuts the unit off, the “Shutting Down” icon on the top left corner of the LED screen blinks indicating that the fan is running to cool the unit down to certain temperature, then the “Shutting Down” icon is off and the fan stops to complete the shutting down process.
MP1 MP2 MP3 	The plug-in connection port on the front of the Digital Control Centre is for a Meat Probe. When the meat probe is connected, the temperature is displayed on the LED Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. Compatible with Vermont Castings branded meat probes only.



UNDERSTANDING THE PROBES

GRILL PROBE

The grill probe measures the internal temperature of the grill. Using these temperature values (ACT temperature), the controller adjusts its feeding rate to maintain the Set temperature/desired temperature.

To adjust the SETPOINT temperature of the grill, rotate the temperature control dial to the preset temperatures such as Smoke, 200°F, 225°F, 250°F, 300°F, 350°F, 400°F, 450°F, 525°F and High. The display mostly shows the actual (ACT) temperature of the grill and shows the set temp for 3 sec after setting the temp (SET).

IMPORTANT: THE TEMPERATURE OF YOUR UNIT IS HIGHLY DEPENDENT ON AMBIENT OUTDOOR WEATHER, QUALITY OF PELLETS USED, FLAVOR OF PELLETS, AND THE QUANTITY OF FOOD BEING COOKED.

MEAT PROBE

The meat probe measures the internal temperature of the meat on the grill, like your indoor oven. Plug-in the adapters to the meat probe connection ports and insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat. The internal temperature of the meat is shown on top of the LED screen.

NOTE: WHEN PLACING THE MEAT PROBE INTO YOUR MEAT, ENSURE THE MEAT PROBE AND MEAT PROBE WIRES AVOID DIRECT CONTACT WITH FLAME OR EXCESS HEAT. THIS CAN RESULT IN DAMAGE TO YOUR MEAT PROBE. RUN THE EXCESS WIRE OUT THE REAR EXHAUST HOLES OF THE MAIN GRILL, THE TOP OF THE MAIN GRILL (NEAR THE GRILL LID HINGE), OR THROUGH THE FRONT HOLE NEAR THE HOPPER. WHEN NOT IN USE, DISCONNECT FROM THE MEAT PROBE CONNECTION PORT, AND PLACE IN THE HOLES ON THE HOPPER HANDLE TO KEEP PROTECTED AND CLEAN.

TIP: BASED ON HOW LONG YOU WILL BE AWAY FROM THE GRILL, SET YOUR DESIRED TEMPERATURE 10 TO 15 DEGREES BELOW YOUR LIKING, AS THE FOOD WILL CONTINUE TO RISE IN TEMPERATURE, AS THE GRILL COOLS, AND IDLES AT THE LOWEST TEMPERATURE. ENSURE IT IS INSERTED ALL THE WAY INTO THE PLUG. YOU WILL FEEL AND HEAR IT SNAP IN PLACE.



SET-UP PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the grill is ignited (after grill burn-off), and after every few uses, to ensure proper ignition:

1. Remove all cooking components, and the burn grate, from the interior of the grill. Inspect the burn pot to ensure it is clear of debris. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the feed system or hopper.
2. Replace the burn grate into the burn pot. Ensure the hole in the burn grate is facing the igniter to light the pellets, and the lip of the burn grate should be flush with the top of the burn pot.
3. Re-install the cooking components into grill. The grill is now ready to use.

FIRST USE — GRILL BURN-OFF

Before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off. Start the grill and operate any temperature over 180°C / 350°F, with the lid down, for 30 to 40 minutes to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the main barrel lid. Check the burn grate to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
2. With the barrel lid closed, turn the unit on by pressing the Power Button. This will activate the start-up cycle: the feed system will begin to turn, the fan will start, and the igniter will begin to get hot. The grill will produce smoke while the start-up cycle is taking place. The pellets will have successfully ignited once the smoke has cleared. The start-up cycle lasts until the appliance reaches a minimum temperature of 65°C / 150°F or the igniter times out (10 minutes).
3. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Set your desired temperature to start grilling!

NOTE: WHEN REDUCING YOUR TEMPERATURE, OPEN THE GRILL LID UNTIL THE ACTUAL TEMPERATURE IS RELATIVELY CLOSE TO YOUR DESIRED TEMPERATURE.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric igniter fails or your grills flame dies out during a cook, check the following steps, or start your grill using the manual method.

1. Open the barrel lid. Remove the cooking components from inside the main barrel. Remove all unburnt pellets and ash from the burn grate, and return into correct positioning. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. Once all cooking components are removed and cleaned, press the Power Button to turn the unit on. Check the following:
 - Confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn grate and feeling for heat.
 - Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn grate, and open to light the pellets.
 - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn grate.
 - Confirm that the combustion fan is working by placing your hand above the burn grate and feeling for airflow.
3. If any of the above points are not working, follow Troubleshooting instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Plug the power cord into a grounded power source. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
2. Open the main barrel lid. Remove the cooking components to expose the burn grate. Check the burn grate to ensure there is no obstruction for proper ignition and that it is positioned properly. Place two (2) generous handfuls of pellets into the burn grate. Squirt a gelled fire starter, or other appropriate pellet starter, over the top of the pellets. A small amount of solid fuel fire starter, such as one composed of sawdust and wax, or wood shavings, is also appropriate.

IMPORTANT: DO NOT USE SPIRIT, PETROL, GASOLINE, LIGHTER-FLUID OR KEROSENE FOR LIGHTING OR REFRESHING A FIRE IN YOUR GRILL. ALSO, DO NOT ATTEMPT TO ADD MORE FIRE STARTER INTO A FIRE THAT IS ALREADY BURNING OR INTO A HOT BURN GRATE. THIS MAY CAUSE INJURY.

3. Light the contents of the burn grate using a long match or long-nosed lighter. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes. Do not attempt to add more starter into the burn grate. This can cause injury.
4. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the grill, and close the grill lid. Continue start-up t step two of Automatic Start-Up Procedure.

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, keep the main barrel lid closed and press the Power Button to turn the unit off. This will activate the automatic cool-down cycle. The feed system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete. When the cycle is complete, the fan will turn off.

COOKING GUIDELINES

Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. Practice makes perfect.

The culinary art of hot smoking refers to longer cooking times, but results in more natural wood flavor (and a sought-after smoke ring) on your meats. Higher cooking temperatures result in a shorter cooking time, locking in less smoke flavor.

TIP: FOR BEST RESULTS, ALLOW TIME FOR MEATS TO REST AFTER COOKING. THIS ALLOWS THE NATURAL JUICES TO MIGRATE BACK INTO THE MEAT FIBER, GIVING A MUCH JUICER, FLAVORFUL CUT. RESTING TIMES CAN BE AS LITTLE AS 3 MINUTES AND UP TO 60 MINUTES, DEPENDING ON THE SIZE OF THE PROTEIN.

STYLE OF COOKING

HOT SMOKING (Very Low)	ROAST (Low)	BAKING (Medium)	GRILL/BAKE (Medium/High)	SEAR (High)
93–135°C / 199 – 275°F	135–162°C / 275–323°F	162–190°C / 323–374°F	190–232°C / 374–449°F	232–315°C / 449–600°F

POULTRY	SIZE	RARE 54°C / 130°F	MEDIUM 60°C / 140°F	WELL DONE 77°C / 170°F
Turkey (<i>whole</i>)	4.5–5.0 kg / 10–11 lbs. 5.3–6.4 kg / 12–14 lbs. 6.8–7.7 kg / 15–17 lbs. 8.2–10.0 kg / 18–22 lbs. 10.4–11.3 kg / 23–25 lbs.			Grill 90–120 minutes Grill 110–140 minutes Grill 130–160 minutes Grill 140–170 minutes Grill 150–180 minutes
Chicken (<i>whole</i>)	1.36–2.26 kg / 3–5 lbs.			Grill 1–1.5 hours
Drumsticks, Breasts	0.45–0.86 kg / 1–1½ lbs.			Grill 30–60 minutes
Small Game Birds	0.45–0.86 kg / 1–1½ lbs.			Grill 30–45 minutes
Duck	1.36–2.26 kg / 3–5 lbs.			Roast or grill 2–2.5 hours

PORK	SIZE	PRECOOKED TO REHEAT 60°C / 140°F	MEDIUM 66°C / 150°F	WELL DONE 71°C / 160°F
Ham (<i>Fully Cooked & Boneless Portion, Smoked Picnic Whole & Bone-In</i>)	2.5 cm / 1" 1.36–1.81 kg / 3–4 lbs. 1.81–2.72 kg / 4–6 lbs. 2.26–3.62 kg / 5–8 lbs. 4.53–5.44 kg / 10–12 lbs.	12 minutes 50 minutes - 1 hour 1–2 hours 1–2½ hours 2–2¾ hours		
Loin Roast	1.36–1.81 kg / 3–4 lbs.		1–2 hours	2–3 hours
Rib Crown Roast	1.81–2.26 kg / 4–5 lbs.		1½–2 hours	2–3 hours
Chop (<i>loin, rib</i>)	1.9–2.5 cm / ¾"–1" 3.1–3.9 cm / 1¼"–1½"		10–12 minutes 14–18 minutes	
Tenderloin	1.9–2.5 cm / ¾"–1"		20–30 minutes	30–45 minutes
Loin Roast (<i>boneless</i>)	1.36–2.26 kg / 3–5 lbs.		1¼–1¾ hours	1¾–2½ hours
Boston Butt (<i>Pork Shoulder</i>)	3.62–4.53 kg / 8–10 lbs.			93–98°C / 200–210°F Internal Temperature

BEEF	SIZE	HEAT	RARE 54°C / 130°F	MEDIUM 60°C / 140°F	WELL DONE 65°C / 150°F
Steak (<i>New York, Porterhouse, Rib-eye, Sirloin, T-bone, or Tenderloin</i>)	1.9 cm / ¾" 2.5 cm / 1" 3.8 cm / 1½" 5 cm / 2"	High	Sear 8–10 minutes Sear 10–12 minutes Sear 10 minutes, grill 8–10 minutes Sear 10 minutes, grill 10–14 minutes		
Skirt Steak	0.6–12.7 cm / ¼"–½"	High	Sear 5–7 minutes		
Flank Steak	0.45–0.86 kg / 1–1½ lbs. 1.9 cm / ¾"	Medium	Sear 4 minutes, grill 8–10 minutes		
Kabob	2.5–3.8 cm / 1–1½" cubes	Medium	Grill 10–12 minutes		
Tenderloin, whole	1.58–1.81 kg / 3½–4 lbs.	High/Medium	Sear 10 minutes, grill 15–20 minutes		
Ground Beef Patty	1.9 cm / ¾"	High/Medium	Sear 4 minutes, grill 4–6 minutes		
Rib-eye Roast (<i>boneless</i>)	2.26–2.72 kg / 5–6 lbs.	Medium	Grill 1½–2 hours		
Tri-tip Roast	0.9–1.13 kg / 2–2½ lbs.	High/Medium	Sear 10 minutes, grill 20–30 minutes		
Rib Roast	5.44–6.35 kg / 12–14 lbs.	Medium	2½–2¾ hours		
Veal Loin Chop	2.5 cm / 1"	Medium	10–12 minutes direct		
Brisket	7.25–3.62 kg / 16–18 lbs.	Hot Smoke	Cook until internal temperature reaches 91°C / 195°F		

LAMB	SIZE	RARE 54°C / 130°F	MEDIUM 60°C / 140°F	WELL DONE 71°C / 160°F
Roast (<i>fresh</i>)	2.26–2.72 kg / 5–6 lbs.		1–2 hours	
Rib Crown Roast	1.36–2.26 kg / 3–5 lbs.		1–1½ hours	1½ hours

SEAFOOD	SIZE	RARE 54°C / 130°F	MEDIUM 60°C / 140°F	WELL DONE 82°C / 180°F
Fish (<i>whole</i>)	0.5 kg / 1 lb. 0.9–1.1 kg / 2–2½ lbs. 1.4 kg / 3 lbs.			Grill 10–20 minutes Grill 20–30 minutes Grill 30–45 minutes
Fish (<i>filets</i>)	0.6–1.3 cm / ¼"–½"			Grill 3–5 minutes, until flaky
Lobster Tail	0.15 kg / 5 oz. 0.3 kg / 10 oz.			Grill 5–6 minutes Grill 10–12 minutes

WILD GAME	SIZE	RARE 60°C / 140°F	MEDIUM 71°C / 160°F	WELL DONE 77°C / 170°F
Roast (<i>fresh</i>)	2.26–2.72 kg / 5–6 lbs.		1–1½ hours	1½–2 hours
Large Cuts (<i>fresh</i>)	3.62–4.53 kg / 8–10 lbs.		1 hours	1½ hours

TIPS & TECHNIQUES

Follow these helpful tips and techniques, passed on from Vermont Castings owners, our staff, and customers just like you, to become more familiar with your grill:

FOOD SAFETY

- Keep everything in the kitchen and cooking area clean. Use different platters and utensils for the cooked meat than the ones you used to prepare or transport the raw meat out to the grill. This will prevent cross contamination of bacteria. Each marinade or basting sauce should have its own utensil.
- Keep hot foods hot (above 60°C / 140°F), and keep cold foods cold (below 3°C / 37°F).
- A marinade should never be saved to use at a later time. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- Defrost and marinate meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.

COOKING PREPARATION

- Be prepared, or Mise en Place. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at grill side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the grill.
- A barbecue floor mat is very useful. In the event of food handling accidents and cooking spatter, a barbecue floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

GRILLING TIPS AND TECHNIQUES

- To infuse more smoke flavor into your meats, cook for longer and at lower temperatures (also known as low and slow). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F. Misting, or mopping, are great ways to keep meat from drying out.
- While searing your meats, cook with the lid down. Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods with hardwood pellets will turn meats and poultry pink. The band of pink (after cooking) is referred to as a smoke ring and is highly prized by outdoor chefs.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Leave open space between the foods and the extremities of the barrel for proper heat flow. Food on a crowded grill will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the centre of the meat, adding more flavor.

CARE & MAINTENANCE

MAJOR CAUSES OF APPLIANCE FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE USED ONLY IN ACCORDANCE WITH THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

Any Vermont Castings unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

HOPPER ASSEMBLY

- Quick part checks ensure that all hopper electrical components continue to function properly. Once the hopper access panel is removed (see Electric Wire Diagram for diagram), confirm that the igniter is free of debris or blockages. Also check to ensure the four set screws are snug, keeping the igniter straight and centred in the stainless steel casing.
- Check and clean off any debris from the fan air intake vents, found on the exterior front and back sides of the hopper. Carefully, wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.

PROBES

- Kinks or folds in the probe wires may cause damage to the part. Wires should be rolled up in a large, loose coil.
- Although both the temperature probe and the meat probes are stainless steel, do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a probe to short-out, causing false readings. If a probe is damaged, it should be replaced.

INSIDE SURFACES

- It is recommended to clean your burn grate after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the burn pot.
- Use a long-handled grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the grill off, and shut the lid until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Check your grease bucket often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

IMPORTANT: DUE TO HIGH HEAT, DO NOT COVER THE FLAME BROILER OR PROBES WITH ALUMINUM FOIL.

OUTSIDE SURFACES

- Wipe your grill down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. All painted surfaces are not covered under warranty, but rather are part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using high heat BBQ paint.
- Use a grill cover to protect your grill for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Barrel	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Burn Grate, Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Flame Broiler	Every 5-6 Grill Sessions	Scrape Main Plate with Slider, Do Not Wash Clean
Grease Bucket	15 Days	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Remove Access Panel, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Exhaust Vents	Every 5-6 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Probes	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

TROUBLESHOOTING

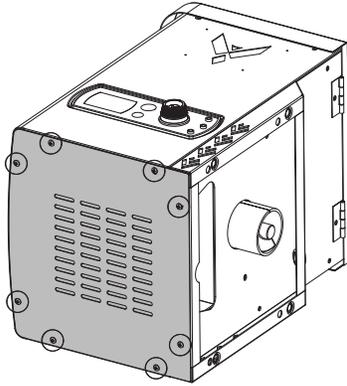
Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Vermont Castings grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit www.vermontcastingsbbq.com. You may also contact your local Vermont Castings authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

WARNING: ALWAYS DISCONNECT THE ELECTRICAL CORD PRIOR TO OPENING THE GRILL FOR ANY INSPECTION, CLEANING, MAINTENANCE OR SERVICE WORK. ENSURE THE GRILL IS COMPLETELY COOLED TO AVOID INJURY.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
No power lights on the digital control centre	Power button	Press the power button. Try another attempt and hold for two seconds to verify connection.
	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 amp service (see electric wire diagram for access to electric components). Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Disconnect the grill from the power source and remove hopper access panel (see electric wire diagram for diagram). Pull the controller out and then check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	The GFCI outlet has been tripped.	Remove hopper access panel (see electric wire diagram for diagram), and ensure all wire connections are firmly connected and dry. Ensure GFCI is a minimum 10 amp service.
	Faulty control centre	Digital control centre needs to be replaced. Contact customer service for replacement part.
Fire in burn grate will not light	Burn grate	Check burn grate for proper positioning. Follow care and maintenance for ash build-up.
	Auger motor is jammed	Turn the unit off by pressing the power button/turing the temperature knob to off. Remove cooking components from the main barrel. Press the power button to turn the unit on, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn grate. If not operating properly, call customer service for assistance.
	Igniter not working properly	Turn the unit off by pressing the power button/turing the temperature knob to off. Remove cooking components from the main barrel. Press the power button to turn the unit on and inspect the igniter. Confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn grate and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn grate, and open to light the pellets. If not operating properly, follow manual start-up procedure to continue use of grill; however, call customer service for assistance or a replacement part.
	Igniter failure	Igniter needs to be replaced. Contact customer service for replacement part.
Readout of actual temperature will not adjust	Grill probe dirty	Follow care and maintenance instructions.
	Grill probe is broken	Grill probe needs to be replaced. Contact customer service.
LED display has wrong readout	The temperature setting switch is not set correctly to read °C / °F	Turn the temperature control dial to off position, then long press the prime button to access °C / °F. Now press the prime button to select the desired unit and leave it undisturbed for 5 sec to confirm and save it.
Frequent flare-ups	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 180°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease build-up	Follow care and maintenance instructions.
	Flame broiler is open	Close the flame broiler for indirect flame cooking.
Fan is turning on by itself	Grill is exposed to high temperature or direct sun	This feature does not harm the unit. The interior temperature of the grill has reached or gone over 54°C / 130°F, and it is self-cooling. To reduce inside temperature, open grill lid or unplug from power source and move unit to a shaded area.

Grill produces excess or discolored smoke	Grease build-up	Follow care and maintenance instructions.
	Wood pellet quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow care and maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn grate is blocked	Clear burn grate of moist, wood pellets. Follow hopper priming procedure.
	Insufficient air intake for fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow care and maintenance instructions if dirty.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Control settings	Check the LED screen to ensure that the act is enabled. If not short press the prime button to shift the temperature display from set to act.
	Insufficient air flow through burn grate	Follow set-up procedure to ensure proper positioning of cooking components. Check burn grate for proper positioning. Follow care and maintenance instructions for ash build-up. Check that the air intake for the fan is not blocked. If no blockage, remove hopper access panel (see electric wire diagram for diagram) and locate the blue and white fan wires. Ensure that connection is tight by lightly tugging on each wire. If loose, push back into connector until it clicks. Check fan blades for cleanliness. Check grill probe. Follow care and maintenance instructions if dirty. Check hopper for an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow care and maintenance instructions.
	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow care and maintenance instructions.
	Grill probe	Check status of grill probe. Follow care and maintenance instructions if dirty. Contact customer service for a replacement part if damaged.
Er-1 Error code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press the power button to turn the unit off and allow grill to cool. Follow care and maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the power button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact customer service.
	Grill probe is not making a connection	Check for damage to the grill probe. Follow care and maintenance instructions if dirty. If all appears in working order, check the connection to the digital control centre. Unplug unit from power source. Remove hopper access panel (see electric wire diagram for diagram). Locate the white wires of the grill probe. Disconnect the spade connectors, then reconnect until it clicks. Replace the hopper access panel.
Er-2 Error code	Grills fails to perform start-up cycle	Follow set-up procedure instructions. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow care and maintenance instructions. Check grill probe. Confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow care and maintenance instructions if dirty. Check igniter positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow care and maintenance instructions if dirty.
	Grill will not stay lit	
Er-P Error code	Temperature control dial changed to any position other than off when connected to power outlet	Pressing the power on button replaces the error code with set temperature. If error code is still displayed, contact customer service.
Er-L Error code	The unit is having low temperatures	Press the power button/ turn the temperature control knob to off position to switch off the unit off. Follow care and maintenance instructions. After maintenance, remove the ashes and unburnt pellets from burn pot and bottom of the grill and confirm positioning of all component parts. Press the power button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code is still displayed, contact customer service.
Er-H Error code	The unit has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Press the power button/ turn the temperature control knob to off position to switch off the unit off and allow grill to cool. Follow care and maintenance instructions. After maintenance, remove the ashes and unburnt pellets from burn pot and bottom of the grill and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the power button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code is still displayed, contact customer service.

ELECTRICAL DIAGRAM



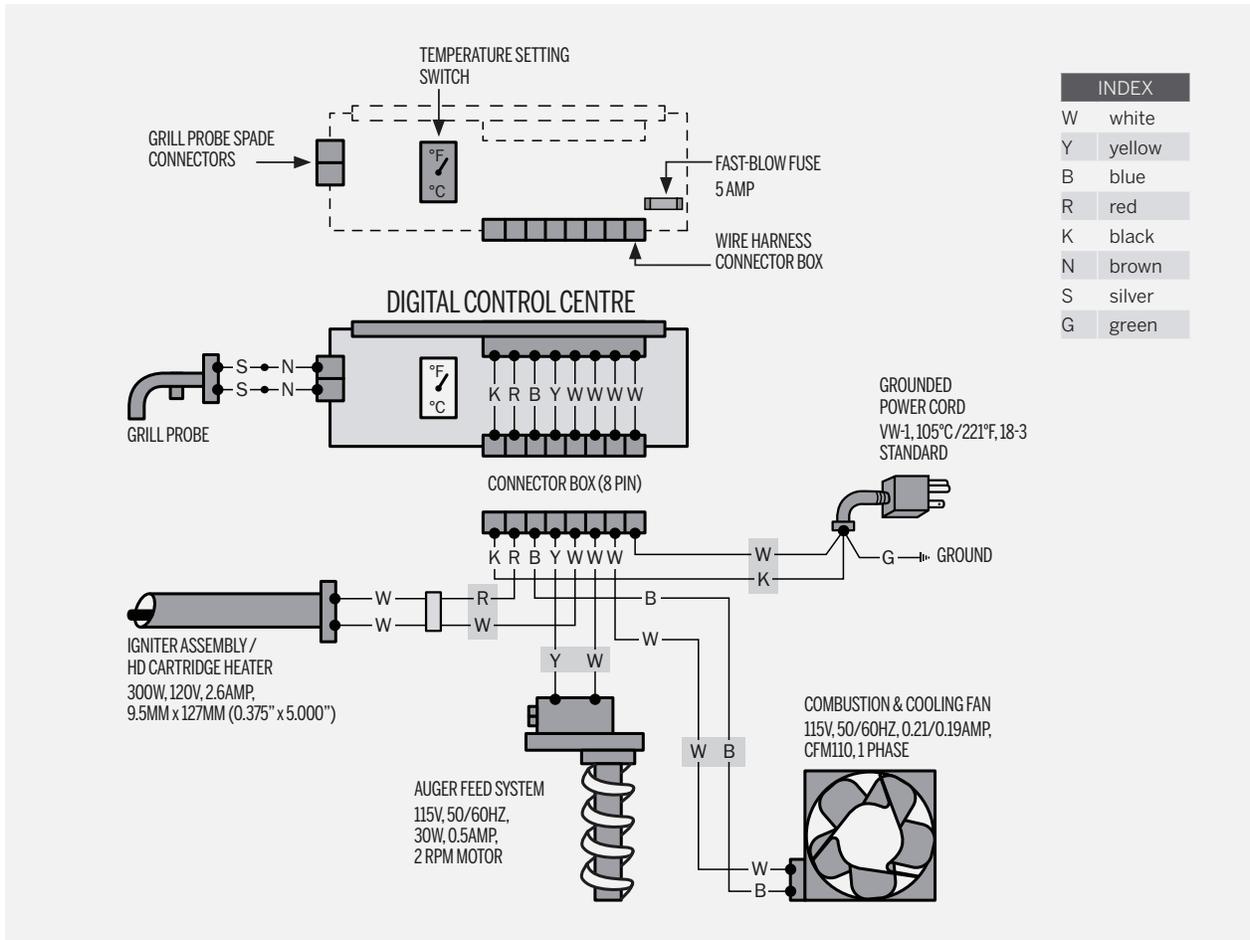
The Digital Control Centre system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

HOPPER ACCESS PANEL

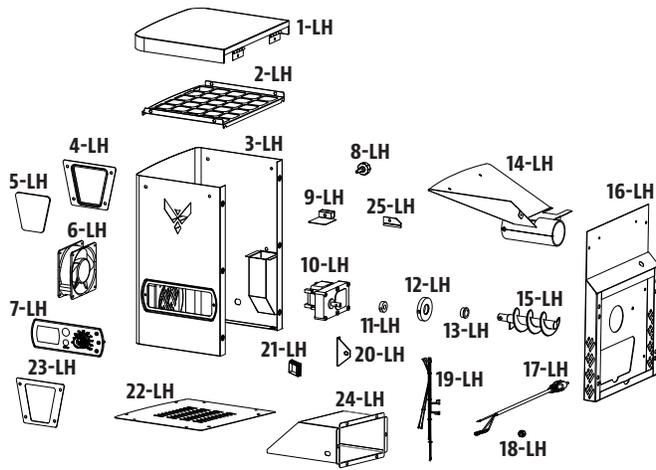
Locate and remove the eight screws on side of hopper to access electrical components.

VC – ELECTRIC REQUIREMENTS
 110 V, 3.1 A, 60 H Z, 375 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

NOTE: Electrical components, passed by product safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of ± 5-10 percent.



CUSTOMER SUPPORT



REPLACEMENT PARTS

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact Customer Service or visit our online store at: www.vermontcastingsbbq.com

PART#	DESCRIPTION
1-LH	Hopper Lid
2-LH	Hopper Safety Screen
3-LH	Hopper Housing
4-LH	Hopper Glass Support
5-LH	Hopper Site Glass
6-LH	Fan
7-LH	Control Board
8-LH	Hopper Cleanout Bolt
9-LH	Drop Chute Plate
10-LH	Auger Motor
11-LH	Metal Lock Collar
12-LH	Metal End Cap
13-LH	Nylon Bushing
14-LH	Feed Channel
15-LH	Auger Flighting
16-LH	Hopper Retaining Plate
17-LH	Power Cord
18-LH	Rubber Ring
19-LH	Wire Harness
20-LH	Auger Mounting Bracket
21-LH	Drop Chute Cove
22-LH	Hopper Access Panel
23-LH	Hopper Site Glass Rubber
24-LH	Air Intake Flue
25-LH	Waterproof Rubber

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

WARRANTY

CONDITIONS

All wood pellet grills by Vermont Castings, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of purchase or after the warranty has expired.

Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all steel parts (excluding the burn grate), and three (3) years on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. There is no specific warranty on the grill probe, meat probe, paint, powder coat finish, burn grate, grill cover and all gaskets or against damage caused from corrosion. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty.

During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivative liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that resist rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidation, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a grill cover when the grill is not in use.

This warranty is based on normal domestic use and service of the grill, and neither limited warranty coverage's apply for a grill which is used in commercial applications.

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Vermont Castings units, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Burning other than quality wood pellets may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

Neither Dansons, or authorized Vermont Castings dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Vermont Castings dealer for repair or replacement parts. Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your Vermont Castings unit can be found on the hopper. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

 MODEL

 SERIAL NUMBER

 DATE OF PURCHASE

 AUTHORIZED DEALER

CONTACT CUSTOMER SERVICE

IF YOU HAVE ANY QUESTIONS OR PROBLEMS, CONTACT CUSTOMER SERVICE,
MONDAY THROUGH SUNDAY, 4 A.M. - 8 P.M. PST (EN/FR/ES).

WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM | TOLL-FREE: 1.844.586.4660



BIENVENUE AU VERMONT CASTINGS

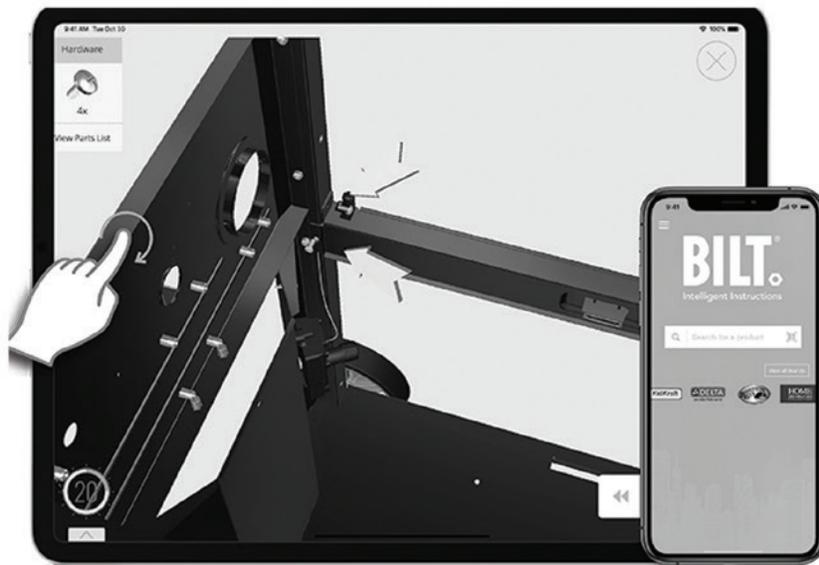
Fondé en 1975, Vermont Castings a toujours défendu un engagement sans compromis pour un travail de qualité et un design éloquent. Nos poêles à bois et produits de foyer fournissent plus que de la chaleur - ils créent une chaleur qui unit.

Allumées avec un but, notre gamme de barbecues Vermont Castings est conçue pour vous offrir la meilleure expérience de grillade. Avec une construction durable et robuste conçue pour durer au fil des ans, des composants bien conçus qui résistent au gril en toute saison et un système simplifié pour faciliter le maintien de votre investissement, Vermont Castings continue de promettre une qualité irréprochable et une conception ciblée.

Les barbecues Vermont Castings font plus que simplement griller. Ils vous permettent de créer des liens durables entre la nourriture et les flammes.

IMPORTANT

Des instructions interactives étape
par étape en 3D faciles à suivre
pour cet article se trouvent dans



BILT. INTELLIGENT INSTRUCTIONS



Disponible sur la plupart des appareils iOS et Android

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION **GRATUITE**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE DE L'APPAREIL SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN MANQUE DE DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CET ARTICLE NE SOIT UTILISÉ QUE CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Veillez lire attentivement et bien comprendre le présent guide avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer cet article. Votre nouveau barbecue à granules de bois fonctionnera alors de façon plus agréable et sans problème. Nous vous recommandons aussi de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

VOUS DEVEZ COMMUNIQUER AVEC VOTRE ASSOCIATION LOCALE DE L'HABITATION, LES RESPONSABLES DU BÂTIMENT OU DES SERVICES D'INCENDIE, OU LES AUTORITÉS COMPÉTENTES, POUR OBTENIR LES PERMIS, LA MISSION OU LES RENSEIGNEMENTS NÉCESSAIRES SUR TOUTE RESTRICTION D'INSTALLATION, COMME L'INSTALLATION D'UN BARBECUE SUR UNE SURFACE COMBUSTIBLE, LES EXIGENCES D'INSPECTION OU MÊME LA CAPACITÉ D'UTILISATION, DANS VOTRE RÉGION.

1. Un dégagement minimal de 457 mm (17,9 po) entre les structures inflammables sur les côtés du barbecue, et une distance de 457 mm (17,9 po) entre l'arrière du barbecue et des structures inflammable doit être maintenu. Ne pas installer l'appareil sur des planchers inflammables ou des planchers protégés par des surfaces inflammables à moins que des autorisations et des permis adéquats n'aient été obtenus par les autorités compétentes. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ou dans un espace fermé. Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou surplomb combustible. Gardez votre barbecue dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

SI UN FEU DE GRAISSE SE PRODUIT, ÉTEIGNEZ LE BARBECUE ET FERMEZ LE COUVERCLE JUSQU'À CE QUE LE FEU SOIT ÉTEINT. DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE DE COURANT. NE PAS JETER D'EAU SUR L'APPAREIL. N'ESSAYEZ PAS D'ÉTOUFFER LE FEU. IL EST IMPORTANT D'UTILISER SUR PLACE UN EXTINCTEUR D'INCENDIE APPROUVÉ DE TOUTES LES CLASSES (CLASSE ABC). EN CAS D'INCENDIE NON MAÎTRISÉ, APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.

AVERTISSEMENT DE SURCHAUFFE! SI, POUR QUELQUE RAISON QUE CE SOIT, VOTRE ALLUMEUR ÉLECTRIQUE TOMBE EN PANNE OU SI LA FLAMME DE VOTRE GRIL S'ÉTEINT PENDANT LA CUISSON, VÉRIFIEZ LA ZONE DE COMBUSTION DU GRIL POUR VOUS ASSURER QU'IL N'Y A PAS DE GRANULES NON BRÛLÉES DANS LA GRILLE AVANT DE REDÉMARRER LA COMBUSTION. LA MISE EN MARCHÉ DU BARBECUE AVEC DES GRANULES DANS LA ZONE DE COMBUSTION PEUT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE ET POSSIBLEMENT UNE FLAMME INCONTRÔLÉE.

2. Tenir les cordons d'alimentation électrique et le carburant éloignés des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre barbecue sous la pluie ou autour de toute source d'eau.
3. Après une période d'entreposage ou de non-utilisation, il est important de vérifier si la grille de combustion est obstruée, si la trémie contient des corps étrangers et si quelque chose bloque l'air autour de l'entrée d'air du ventilateur, de la cheminée ou des orifices d'évacuation arrière du cylindre. Nettoyer avant l'utilisation. Un entretien et une maintenance réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Si le barbecue est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies ou des saisons de forte humidité, il faut veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie. Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, les granules de bois se gonflent considérablement, se décomposent et peuvent bloquer le système d'alimentation. Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.

NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL DURANT SON UTILISATION OU TANT QU'IL EST ENCORE CHAUD. S'ASSURER QUE LE FEU EST COMPLÈTEMENT ÉTEINT ET QUE LE BARBECUE EST COMPLÈTEMENT FROID AU TOUCHER AVANT DE LE DÉPLACER.

4. Il est recommandé d'utiliser des mitaines ou des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation du barbecue. Ne pas utiliser d'accessoires non spécifiés pour cet appareil. Ne pas placer une housse de barbecue ou quoi que ce soit d'inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.
5. Afin d'éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets n'entrent en contact avec la vis d'alimentation, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité métallique, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être enlevé à moins d'indication contraire du Service à la clientèle ou d'un marchand autorisé.

CET APPAREIL N'EST PAS RECOMMANDÉ POUR LES ENFANTS, LES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À MOINS QU'ILS NE SOIENT SOUS LA SUPERVISION DIRECTE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et provoquer des blessures graves. Tenir les jeunes enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation.
7. Ne pas agrandir les trous d'allumage ou les pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie et de dommages corporels et annulera votre garantie.
8. L'article peut avoir des rebords ou des pointes tranchantes. Le contact peut entraîner des blessures. Manipuler avec soin.
9. Retirez les casseroles et les poêles lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance, afin de réduire les risques d'incendie.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un contenant métallique muni d'un couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, bien à l'écart de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles devraient être conservées dans un contenant fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient complètement refroidi.

GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé pour les granules de bois naturelles seulement. Tout autre type de combustible brûlé dans cet appareil annulera la garantie et la liste de sécurité. Seules les granules de bois naturelles doivent être utilisées dans les barbecues à granules, elles ont été conçues à cet effet. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs. Les granules de bois sont très sensibles à l'humidité et devraient toujours être entreposées dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre barbecue, sans l'utiliser pendant une période prolongée, nous vous recommandons d'enlever toutes les granules de la trémie et de la vis sans fin de votre gril pour éviter les bourrages.

NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE, DE PÉTROLE, D'ESSENCE À BRIQUER OU DE KÉROSÈNE POUR ALLUMER OU RALLUMER LE FEU DANS VOTRE BARBECUE. CONSERVEZ TOUS CES LIQUIDES LOIN DE L'APPAREIL LORSQUE CELUI-CI FONCTIONNE.

Au moment de l'impression de ce manuel, il n'y a pas de norme de l'industrie pour les granules de bois pour les barbecues, bien que la plupart des usines de granules utilisent les mêmes normes pour fabriquer les granules de bois à usage domestique. De plus amples renseignements se trouvent à l'adresse www.pelletheat.org ou sur Pellet Fuel Institute. Communiquez avec votre marchand local pour connaître la qualité des granules dans votre région et pour obtenir des renseignements sur la qualité de la marque. Comme il n'y a aucun contrôle sur la qualité des granules utilisées, nous n'assumons aucune responsabilité pour les dommages causés par la mauvaise qualité du carburant.

CRÉOSOTE

La créosote, ou la suie, a une substance semblable au goudron. Lors de la combustion, elle produit elle aussi de la fumée noire avec un résidu noir. La suie ou la créosote se forme lorsque l'appareil n'est pas utilisé correctement, par exemple si le ventilateur de combustion est obstrué, si la zone de combustion n'est pas nettoyée et entretenue, si les granules sont humides ou si la combustion est mauvaise.

Il est dangereux de faire fonctionner cet appareil si la flamme devient sombre, s'il y a de la suie ou si le pot de combustion est trop rempli de granules. Une fois allumée, cette créosote produit un feu extrêmement chaud et incontrôlé, semblable à un feu de graisse. Si cela se produit, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis inspectez-le pour l'entretien et le nettoyage. Elle s'accumule généralement le long des zones d'échappement.

Si de la créosote s'est formée à l'intérieur de l'appareil, laissez réchauffer l'appareil à basse température, éteindre l'appareil, puis l'essuyer avec une serviette à main. Comme le goudron, la créosote est beaucoup plus facile à nettoyer quand elle est chaude, car elle devient liquide. Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, il faut l'enlever pour réduire le risque d'incendie.

MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans saveur produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon et d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner des maux de tête, des étourdissements, de la faiblesse, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, une perte de conscience ou la mort. Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne ou encore n'empoisonne votre famille ou d'autres personnes :

- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'empoisonnement par le monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour une mère et son enfant pendant la grossesse, les bébés, les personnes âgées, les fumeurs, les personnes ayant des problèmes sanguins ou circulatoires, comme l'anémie ou une maladie cardiaque.



LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et aux spécifications énumérées dans le sujet UL 2728A-2019 « appareil de cuisson à granules », dans l'ULC/ORD-C2728-13 et dans le CSA CANADIEN C22.2 #3 « pour les caractéristiques électriques des appareils à combustible ». Les appareils de cuisson à granules Vermont Castings ont été testés indépendamment et répertoriés par le CSA (un laboratoire d'essai reconnu) selon les normes UL, ULC et CSA.

COMMENCER

Assurez-vous de connaître et de comprendre les principes de base d'une utilisation et d'une installation sûres.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	30
PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS	33
PRÉPARATION EN VUE DE L'ASSEMBLAGE	34
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	34

GRILLER COMME UN PRO

Chaque barbecue est différent. Recevez nos conseils sur les meilleures pratiques d'utilisation de votre barbecue afin de pouvoir toujours griller à votre meilleur.

ENVIRONNEMENT DU BARBECUE	40
PLAGES DE TEMPÉRATURE DU BARBECUE	41
COMPRENDRE LA CIRCULATION DE L'AIR ET LE SYSTÈME DE VIS SANS FIN	41
COMPRENDRE LE CENTRE DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE	42
COMPRENDRE LES THERMOMÈTRES	43
PROCÉDURE DE MISE EN PLACE	43
PREMIÈRE UTILISATION : COMBUSTION INITIALE	44
PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE	44
PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL	44
ÉTEINDRE LE BARBECUE	44
DIRECTIVES DE CUISSON	45
CONSEILS ET TECHNIQUES	47

PRENDRE SOIN DE VOTRE BARBECUE

Maintenance et performance fonctionnent ensemble. Si vous prenez la responsabilité de l'entretien de votre barbecue, il fonctionnera pendant des années.

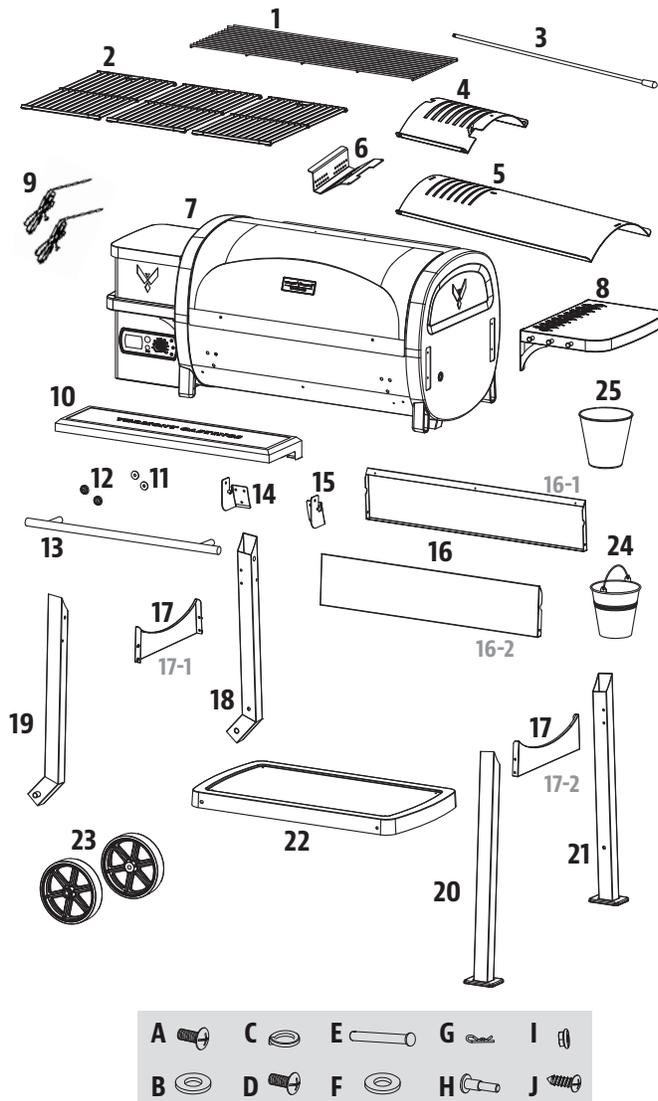
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	48
--------------------------	----

SOUTIEN À LA CLIENTÈLE

Si vous rencontrez des problèmes, c'est votre premier lieu pour obtenir les réponses dont vous avez besoin.

DÉPANNAGE	49
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	51
PIÈCES DE RECHANGE	52
GARANTIE	53

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS



N°	DÉSIGNATION
1	Grille de cuisson supérieure en acier émaillé (x1)
2	Grilles de cuisson en fonte émaillée (x3)
3	Levier de commande pour le brûleur à flamme (x1)
4	Glissière du brûleur à flamme (x1)
5	Planche principale du brûleur à flamme (x1)
6	Grille de combustion (x1)
7	Assemblage de la trémie/baril principal (x1)
8	Tablette latérale (x1)
9	Thermomètre à viande (x2)
10	Tablette avant (x1)
11	Rondelle de la poignée (x2)
12	Collerette de la poignée (x2)
13	Poignée de couvercle (x1)
14	Support de tablette avant gauche (x1)
15	Support de tablette avant droit (x1)
16	Jupe (x2)
17	Jupe latérale (x2)
18	Patte arrière gauche (x1)
19	Patte avant gauche (x1)
20	Patte avant droit (x1)
21	Patte arrière droit (x1)
22	Tablette inférieure (x1)
23	Roue (x2)
24	Seau à graisse (x1)
25	Doublure en papier d'aluminium (x1)
A	Vis 1/4 x 15 (x14)
B	Rondelle (x8)
C	Rondelle de blocage (x8)
D	Vis 5/32 x 15 (x12)
E	Goupille de l'essieu de roue (x2)
F	Rondelle de roue (x2)
G	Goupille fendue de roue (x2)
H	Vis pour la tablette avant (x2)
I	Écrou (x2)
J	Vis (x6)

REMARQUE : En raison du développement continu des articles, les pièces sont sujettes à changement sans préavis. Communiquer avec le Service à la clientèle si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES VC

110 V, 3,1 A, 60 HZ, 375 W, FICHE À 3 LAMES DE MISE À LA TERRE

MODÈLE	ASSEMBLÉE (LA X H X P)	POIDS	SURFACE DE CUISSON	PLAGE DE TEMP.	CARAC. NUM.
VC VC1080PG1	1 510 x 1 173 x 800 mm / 59 7/16 x 46 3/16 x 31 1/2 po	107 kg / 235,8 lb	TOTAL : 6 968 cm ² / 1 080 po ²	82 À 315 °C / 180 À 600 °F	Cycles de démarrage et de refroidissement automatiques, thermomètre à viande, allumeur électrique

PRÉPARATION EN VUE DE L'ASSEMBLAGE

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE DE L'APPAREIL SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN MANQUE DE DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CET ARTICLE NE SOIT UTILISÉ QUE CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Les pièces se trouvent partout dans le carton d'expédition, y compris sous le grill. Inspectez le barbecue, les pièces et l'emballage-coque après l'avoir retiré du carton d'expédition protecteur. Jeter tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur et à l'extérieur du barbecue avant l'assemblage, puis examiner et inspecter toutes les pièces en consultant la liste des pièces. Si une pièce est manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler l'article. Les dommages dus à l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces : du lundi au dimanche de 4 h à 20 h (HNP) (anglais/français/espagnol).

WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM | SANS FRAIS : 1 844 586.4660

IMPORTANT : POUR FACILITER L'INSTALLATION, IL EST CONSEILLÉ DE FAIRE APPEL À DEUX PERSONNES (MAIS PAS NÉCESSAIRE) LORS DE L'ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL.

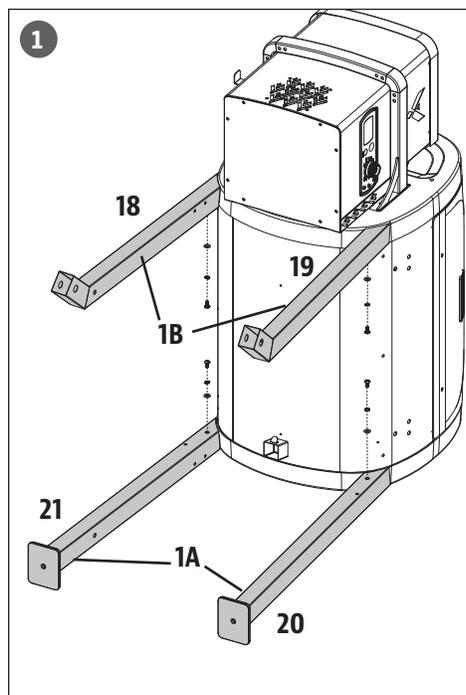
Outils requis pour l'assemblage : tournevis et clé. Outils non inclus.



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT : IL EST CONSEILLÉ DE LIRE TOUTES LES ÉTAPES EN ENTIER AVANT DE COMMENCER L'ASSEMBLAGE. NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LES VIS JUSQU'À CE QUE TOUTES LES VIS POUR CETTE ÉTAPE AIENT ÉTÉ INSTALLÉES. LA COMBINAISON DE QUINCAILLERIE COMPRENANT UNE RONDELLE DE BLOCAGE ET UNE RONDELLE DOIT ÊTRE INSTALLÉE AVEC LA RONDELLE DE BLOCAGE PLUS PRÈS DE LA TÊTE DE LA VIS.

COMMENCER



ASSEMBLAGE DES PATTES AU BARIL

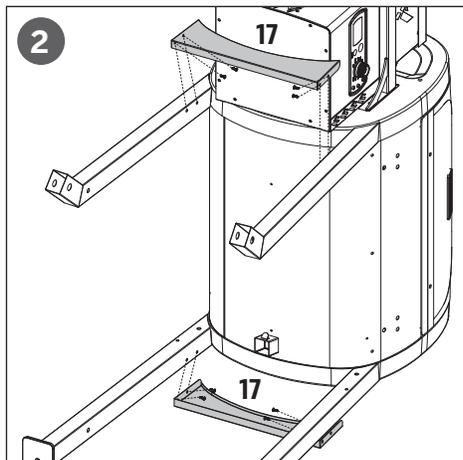
PIÈCES REQUISES :

1	x	patte arrière gauche (n° 18)
1	x	patte avant gauche (n° 19)
1	x	patte avant droite (n° 20)
1	x	patte arrière droite (n° 21)
4	x	vis (n° A)
4	x	rondelle (n° B)
4	x	rondelle de blocage (n° C)

INSTALLATION :

- Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter d'égratigner l'appareil. Déposez le baril principal sur le côté avec l'extrémité de la trémie dirigée vers le haut, déposé sur le carton.
- Fixez une patte à l'extrémité du baril du côté du plancher en insérant une vis, une rondelle de blocage et une rondelle dans le trou prépercé. Répétez cette étape pour la deuxième patte. Voir illustration 1A.
- Fixez une patte à roulette à l'extrémité du baril du côté de la trémie en insérant une vis, une rondelle de blocage et une rondelle dans le trou prépercé. Répétez cette étape pour la deuxième patte à roulette. Voir illustration 1B.

REMARQUE : NE FIXEZ LES VIS DES PIEDS DE SUPPORT QU'À MOITIÉ POUR FACILITER L'INSTALLATION DE LA TABLETTE INFÉRIEURE À L'ÉTAPE SUIVANTE.



INSTALLATION DE LA JUPE LATÉRALE AU CHARIOT

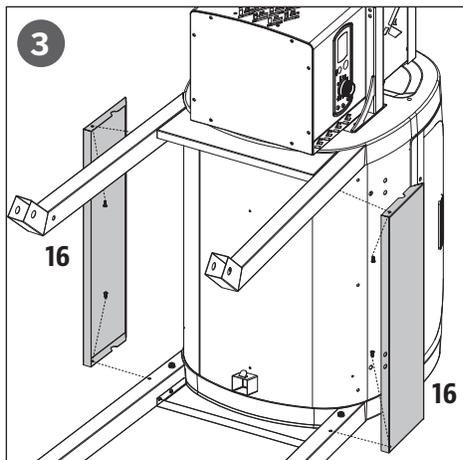
PIÈCES REQUISES :

- 2 x jupe latérale (n° 17)
- 8 x vis (n° D)

INSTALLATION :

- À partir du dessous, fixez la jupe latérale à chaque patte à l'aide de quatre vis. Veillez à ce que la surface plus lisse de la jupe latérale soit tournée vers l'extérieur.
- Installez l'autre jupe latérale sur les deux autres pattes de l'appareil à l'aide de quatre autres vis.

REMARQUE : NE FIXEZ LES VIS DES PIEDS DE SUPPORT QU'À MOITIÉ POUR FACILITER L'INSTALLATION DE LA TABLETTE INFÉRIEURE À L'ÉTAPE SUIVANTE.



INSTALLATION DE LA JUPE AU CHARIOT

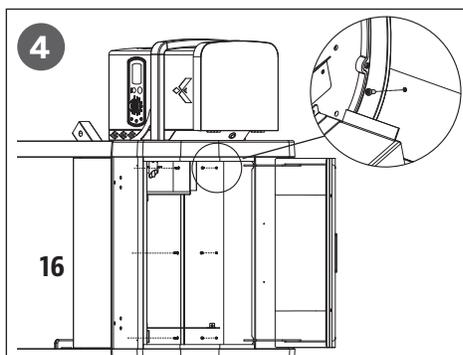
PIÈCES REQUISES :

- 2 x jupe (n° 16)
- 4 x vis (n° D)

INSTALLATION :

- Fixez la jupe à chaque patte en utilisant une vis. Veillez à ce que la surface plus lisse de la jupe soit tournée vers l'extérieur.
- Installez l'autre jupe sur les deux autres pattes de l'appareil à l'aide de deux autres vis.

REMARQUE : NE FIXEZ LES VIS DES PIEDS DE SUPPORT QU'À MOITIÉ POUR FACILITER L'INSTALLATION DES VIS À L'INTÉRIEUR DU BARIL À LA PROCHAINE ÉTAPE.



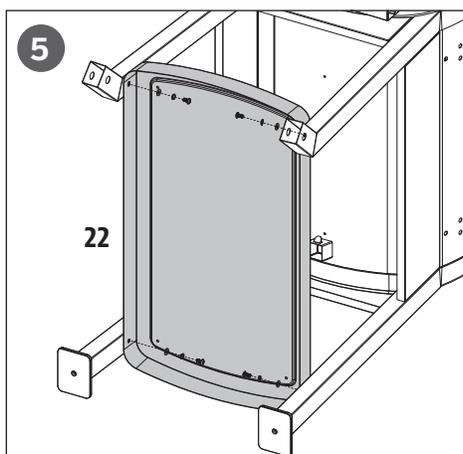
FIXATION DE LA JUPE AU BARIL PRINCIPAL

PIÈCES REQUISES :

- 8 x vis (n° J)

INSTALLATION :

- Ouvrez le couvercle. Installez les vis à l'intérieur du baril principal. Assemblez la jupe au baril principal à l'aide de trois vis à travers les trois trous prépercés. Répétez cette étape pour la deuxième jupe. Assemblez la seconde jupe au baril principal à l'aide de trois vis à travers les trois trous prépercés.



FIXATION DE LA TABLETTE INFÉRIEURE

PIÈCES REQUISES :

- 1 x tablette inférieure (n° 22)
- 4 x vis (n° A)
- 4 x rondelle (n° B)
- 4 x rondelle de blocage (n° C)

INSTALLATION :

- À partir du dessous, fixez la tablette inférieure à chaque patte de soutien à l'aide d'une rondelle de blocage et d'une rondelle. Veillez à ce que la surface lisse de la tablette inférieure soit orientée vers le haut en direction du baril du barbecue.

REMARQUE : SERREZ COMPLÈTEMENT TOUTES LES VIS QUI ONT ÉTÉ INSTALLÉES LORS DES ÉTAPES PRÉCÉDENTES.

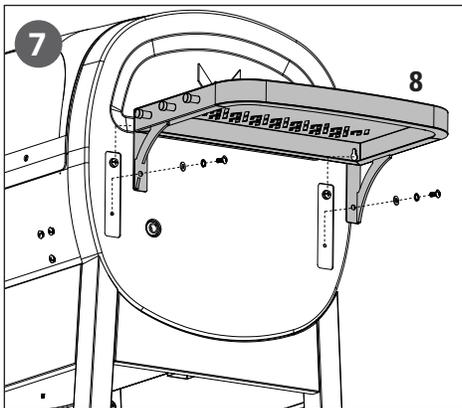
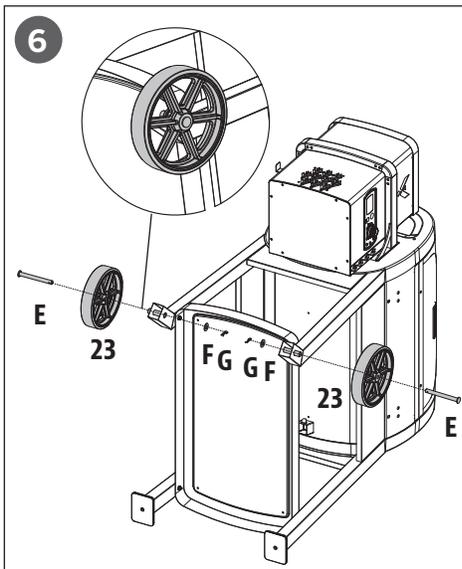
ASSEMBLAGE DES ROUES SUR LES PATTES

PIÈCES REQUISES :

2	x	roue (n° 23)
2	x	goupille de l'essieu de roue (n° E)
2	x	rondelle de roue (n° F)
2	x	goupille fendue de roue (n° G)

INSTALLATION :

- Fixez la roue à la patte en insérant la goupille de l'essieu de roue dans la roue, puis dans le trou de la patte et la rondelle de roue, puis fixez-la à l'aide de la goupille fendue de roue. Référez-vous à l'illustration pour l'ordre des pièces.
- Répétez l'installation pour l'autre côté.
- Une fois la roue bien fixée, soulevez soigneusement le barbecue en position verticale.



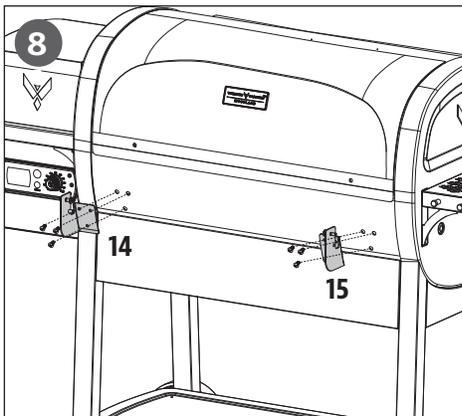
INSTALLATION DE LA TABLETTE LATÉRALE

PIÈCES REQUISES :

1	x	tablette inférieure (n° 8)
---	---	----------------------------

INSTALLATION :

- Retirez les deux vis inférieures prémontées sur le côté du baril principal. Installez la tablette latérale sur les deux vis supérieures prémontées du côté du baril principal. Insérez les vis dans les grands trous de la tablette latérale. Appuyez sur la tablette latérale de façon à ce que les vis soient placées dans la position du petit trou.
- Puis serrez complètement lorsque les quatre vis sont montées et alignées correctement.



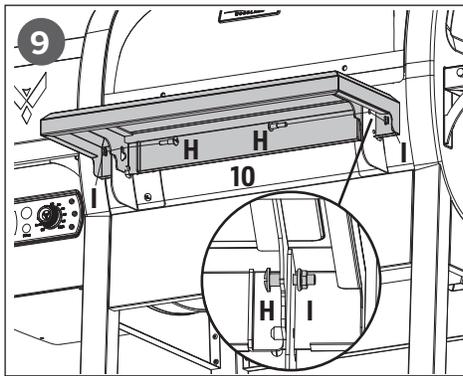
ASSEMBLAGE DES SUPPORTS DE LA TABLETTE AVANT

PIÈCES REQUISES :

1	x	support de tablette avant gauche (n° 14)
1	x	support de tablette avant droit (n° 15)
6	x	vis (n° A)

INSTALLATION :

- Fixez un support de tablette avant à l'avant du barbecue à l'aide de trois vis. N'installez les vis qu'à moitié, puis serrez complètement lorsque les trois vis sont montées et alignées correctement.
- Répétez l'étape d'installation pour l'autre support de tablette avant.



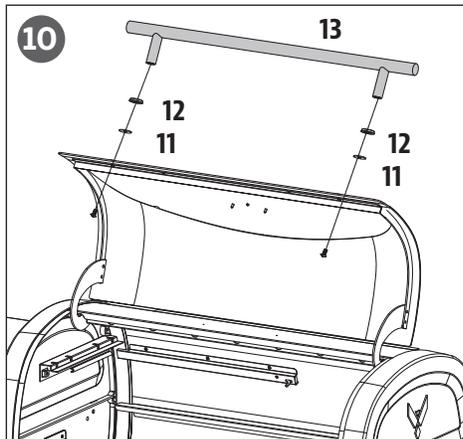
INSTALLATION DE LA TABLETTE AVANT

PIÈCES REQUISES :

1	x	tablette avant (n° 10)
2	x	vis (n° H)
2	x	écrou (n° I)

INSTALLATION :

- À partir du dessous, insérez la vis de la tablette avant (de l'intérieur) dans le support de tablette avant et la tablette avant, puis bloquez avec l'écrou.
- Répétez l'étape d'installation pour la tablette avant de l'autre côté.



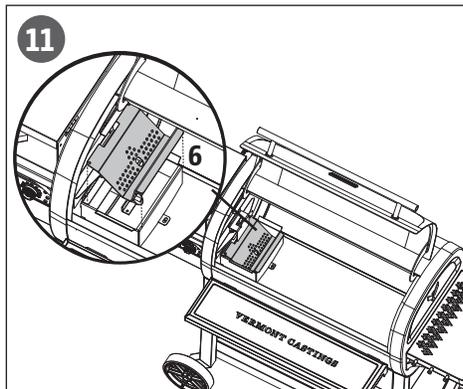
ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE DE COUVERCLE

PIÈCES REQUISES :

2	x	rondelle de la poignée (n° 11)
2	x	collerette de la poignée (n° 12)
1	x	poignée de couvercle (n° 13)

INSTALLATION :

- Retirez les vis préinstallées de la poignée du couvercle. Depuis l'intérieur du couvercle du baril, insérez une vis pour la faire sortir vers l'extérieur. Ajoutez une collerette et une rondelle sur la vis, puis serrez-la (depuis l'intérieur) dans la poignée de couvercle. Ne pas serrez trop les vis.
- Répétez les mêmes étapes d'installation pour l'autre bout de la poignée de couvercle.



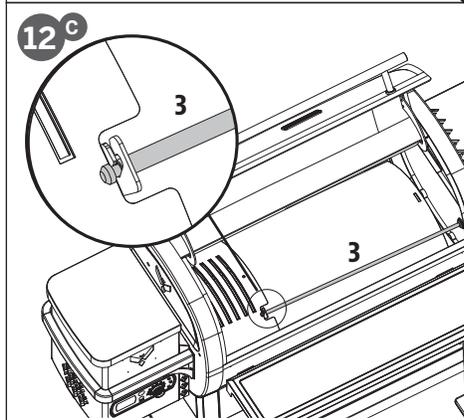
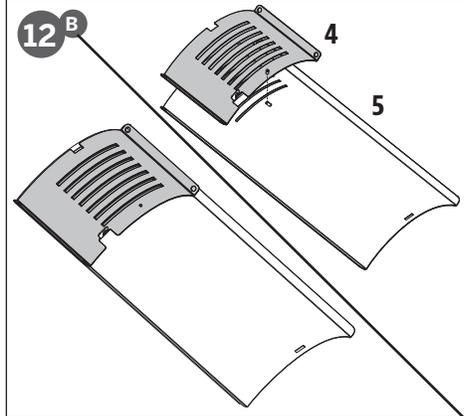
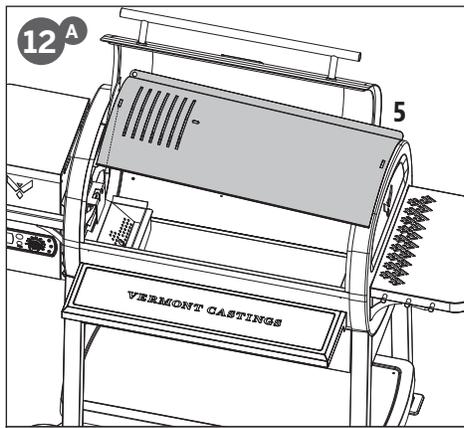
INSTALLATION DE LA GRILLE DE COMBUSTION

PIÈCES REQUISES :

1	x	grille de combustion (n° 6)
---	---	-----------------------------

INSTALLATION :

- L'emplacement et l'entretien appropriés de la grille de combustion sont essentiels à l'utilisation de l'appareil. Insérez la grille de combustion dans le pot de combustion. Le trou dans la grille de combustion doit être aligné et ouvert pour que l'allumeur puisse faire brûler les granules. Pour vérifier le bon positionnement, assurez-vous que le rebord incurvé de la grille de combustion est au même niveau que le dessus du pot de combustion. Le côté dentelé doit être au même niveau que le déflecteur de combustible.



INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

PIÈCES REQUISES :

- 1 x planche principale du brûleur à flamme (n° 5)
- 1 x glissière du brûleur à flamme (n° 4)
- 1 x levier de commande pour le brûleur à flamme (n° 3)

INSTALLATION :

- Insérez la planche principale du brûleur à flamme dans le baril du barbecue. Posez la planche principale du brûleur sur le rebord intégré (à l'intérieur à droite) de la grille principale qui dirige la graisse vers le seau à graisse. Faites glisser toute la pièce pour l'ajuster au côté gauche, et le plateau se verrouillera dans la partie surélevée qui se situe au-dessus de la grille de combustion. Voir illustration 12A.

IMPORTANT : SI LA PLANCHE PRINCIPALE EST POSÉE SUR LA BASE DU BARIL, ELLE EST MAL INSTALLÉE. UNE MAUVAISE INSTALLATION PEUT ENDOMMAGER LE CORPS DU GRIL PRINCIPAL.

- Placez la glissière du brûleur à flamme sur la planche principale du brûleur à flamme avec la partie surélevée vers la droite. Assurez vous que la languette de la glissière de trouve dans le trou de la planche principale, en recouvrant les ouvertures. Voir illustration 12B.

REMARQUE : LES DEUX PARTIES DU BRÛLEUR À FLAMME SONT LÉGÈREMENT ENDUITES D'HUILE POUR ÉVITER LA ROUILLE LORS DE L'EXPÉDITION.

- Insérez le levier de commande pour le brûleur à flamme dans l'ouverture à la droite du panneau du baril principal (sous les tablettes latérales). Glissez l'extrémité dentelée du levier de commande dans la partie surélevée de la glissière du brûleur à flamme, ce qui vous donne un accès réglable à la glissière sur la planche principale. Voir illustration 12C.

REMARQUE : LORSQUE LA GLISSIÈRE DU BRÛLEUR À FLAMME EST OUVERTE ET QUE LA FLAMME DIRECTE EST UTILISÉE PENDANT LA CUISSON, NE LAISSEZ JAMAIS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE.

IMPORTANT : POUR MAINTENIR UNE PERFORMANCE OPTIMALE DE CUISSON ET DE GRILLAGE DE VOS GRILLES, UN ENTRETIEN ET UNE MAINTENANCE RÉGULIERS SONT NÉCESSAIRES.

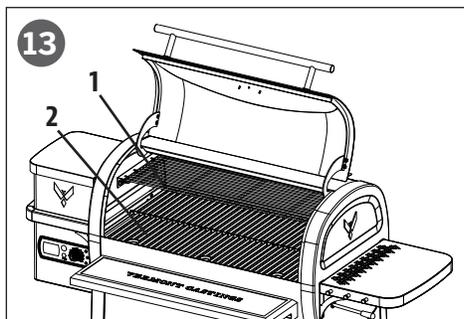
INSTALLATION DES GRILLES DE CUISSON

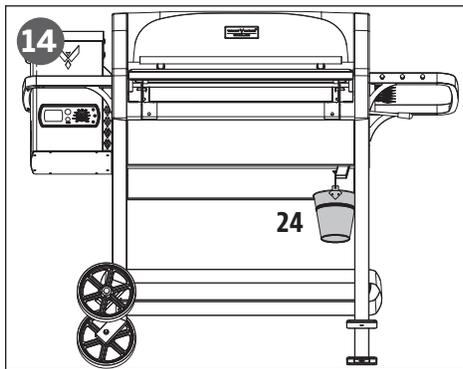
PIÈCES REQUISES :

- 1 x grille de cuisson supérieure en acier émaillé (n° 1)
- 3 x grilles de cuisson en fonte émaillée (n° 2)

INSTALLATION :

- Placez les grilles de cuisson, côte à côte, sur le rebord de la grille à l'intérieur du barbecue principal. Placez la grille de cuisson supérieure sur le rebord du haut à l'intérieur du barbecue principal. La grille de cuisson se verrouillera en place.





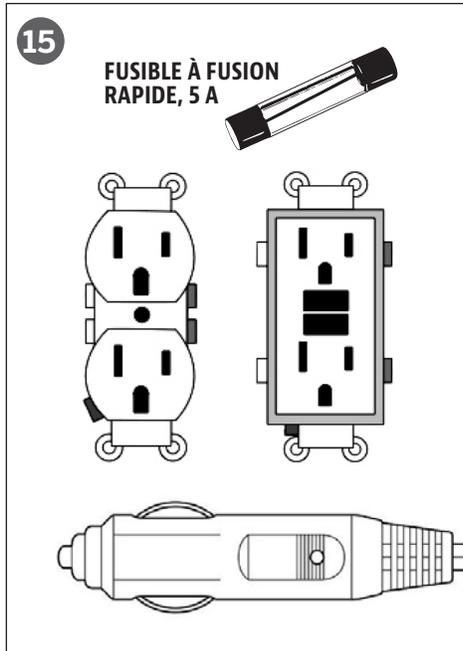
MISE EN PLACE DU SEAU À GRAISSE

PIÈCES REQUISES :

1 x seau à graisse (n° 24)

INSTALLATION :

- Placez le seau à graisse sur le crochet au bas du baril principal. Assurez-vous qu'il est de niveau pour éviter les déversements de graisse.
- L'article est maintenant complètement assemblé.



BRANCHEMENT À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

PRISE STANDARD

Cet appareil nécessite une alimentation de 110 V, 60 Hz, 375 W et 5 A. Il doit s'agir d'une fiche à 3 lames mise à la terre. Assurez-vous que l'extrémité mise à la terre n'est pas cassée. Le contrôle utilise un fusible à fusion rapide de 5 A et 120 V, pour protéger la carte de l'allumeur.

PRISE DE DISJONCTEUR DE FUITE À LA TERRE (DDFT)

Cet appareil fonctionne sur la plupart des prises DDFT, avec une puissance recommandée de 15 A. Si la prise du disjoncteur de fuite à la terre est très sensible aux surtensions, elle se déclenchera probablement pendant la phase de démarrage. Pendant la phase de démarrage, l'allumeur consomme de 300 à 700 W d'électricité, ce qui peut s'avérer trop puissant pour une prise de courant DDFT. Chaque fois que le disjoncteur de fuite à la terre se déclenche, sa sensibilité augmente. Si le disjoncteur de fuite à la terre continue de se déclencher, remplacez la prise ou remplacez-la par un autre type de prise.

SUR LA ROUTE

Débranchez l'allumeur du faisceau de câblage. Utilisez la procédure de démarrage manuel. L'appareil peut fonctionner à l'aide d'un onduleur de longueur d'onde positive de 12 V et 100 W branché dans votre prise de courant d'automobile. Pour utiliser l'allumeur automatique, il est recommandé d'utiliser un onduleur de 1000 W minimum de longueur d'onde positive.

IMPORTANT : DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION ENTRE LES UTILISATIONS.

ENVIRONNEMENT DU BARBECUE

Avec le mode de vie actuel qui consiste à s'efforcer de manger des aliments sains et nutritifs, l'un des facteurs à considérer est l'importance de réduire l'apport en matières grasses. L'une des meilleures façons de réduire le gras dans votre alimentation est d'utiliser une méthode de cuisson qui utilise peu de gras, comme le grillage. Comme un barbecue à granules utilise des granules de bois naturel, la saveur savoureuse du bois s'imprègne dans la viande, réduisant ainsi le besoin d'utiliser des sauces contenant une haute teneur en sucre.

OÙ INSTALLER LE BARBECUE

Comme avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre barbecue et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Le froid extrême peut affecter la température maximale atteinte par le barbecue.

Tous les appareils Vermont Castings doivent conserver un espace minimum de 457 mm (17,9 po) de toute structure inflammable, et cet espace doit être maintenu lorsque le barbecue est en fonction. Pour aider efficacement votre barbecue à atteindre la température désirée, à retenir la chaleur et à conserver sa chaleur lorsque le couvercle est ouvert, il est recommandé de protéger votre appareil du vent. De plus, ajuster le positionnement de votre barbecue en le tournant d'un quart de tour, en gardant les trous d'évacuation d'air (événements) à l'abri du vent, vous permettra d'obtenir un meilleur contrôle de la température et un meilleur rendement.

CUISSON PAR TEMPS FROID

Même s'il fait de plus en plus frais dehors, cela ne veut pas dire que la saison des grillades est terminée! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés vous aideront à vous évader de l'hiver. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre barbecue pendant les mois les plus frais :

- Si le fumage à basse température échoue, augmentez légèrement la température pour obtenir les mêmes résultats.
- Organisation : préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de sortir. Pendant l'hiver, déplacez votre barbecue vers un endroit à l'abri du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la distance entre votre barbecue et votre maison ou autres structures. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, habillez-vous chaudement et cuisinez!
- Pour faciliter le suivi de la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Tenez un registre ou un historique de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure, et du temps de cuisson. Ce registre ou historique vous aidera plus tard à déterminer ce qu'il faut cuisiner et le temps que cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez de soulever le couvercle plus que nécessaire. Des rafales de vent froid peuvent refroidir complètement la température de votre barbecue. Faites preuve de souplesse en ce qui concerne le temps de cuisson; ajoutez environ 10 à 15 minutes chaque fois que vous ouvrez le couvercle.
- Ayez un plateau chauffant ou un couvercle de plat prêt, pour vous permettre de garder vos aliments au chaud pendant que vous retournez à l'intérieur.
- Les aliments qui se prêtent bien à la cuisson hivernale sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes levées et la dinde. Facilitez la préparation de vos repas en y ajoutant des aliments simples comme des légumes et des pommes de terre.

CUISSON PAR TEMPS CHAUD

Au fur et à mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre barbecue pendant les mois les plus chauds :

- Réglez vos températures de cuisson à la baisse. Cela permet d'éviter les flambées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Cela permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite et sèche.
- Même par temps chaud, il est toujours préférable de cuisiner avec le couvercle de votre barbecue fermé.
- Vous pouvez garder les aliments chauds en les enveloppant dans du papier d'aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Mettez du papier journal froissé autour de la feuille d'aluminium pour permettre de garder les aliments chauds pendant 3 à 4 heures.

PLAGES DE TEMPÉRATURE DU BARBECUE

Il est possible que l'affichage de la température sur le panneau de commande ne corresponde pas exactement à celle affichée sur le thermomètre du dôme. Toutes les températures indiquées ci-dessous sont approximatives et sont influencées par les facteurs suivants : la température extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des granules utilisée, la position du couvercle et la quantité de nourriture à cuire.

TEMPÉRATURE ÉLEVÉE (205 À 315 °C/401 À 600 °F)

Cette plage de température est idéale pour saisir et griller à haute température. Utiliser en combinaison avec le brûleur à flamme (plaque coulissante) pour la cuisson indirecte ou directe. Avec le brûleur à flamme ouvert, la flamme directe est utilisée pour créer des steaks bleus ainsi que des légumes grillés, du pain à l'ail et des guimauves! Lorsque le brûleur à flamme est fermé, l'air circule autour du baril, ce qui produit de la chaleur par convection. Une température élevée est également utilisée pour préchauffer votre barbecue, faire brûler les grilles de cuisson et obtenir une chaleur élevée par temps d'extrême froid.

TEMPÉRATURE MOYENNE (135 À 180 °C/275 À 356 °F)

Cette plage de température est idéale pour cuire, rôtir, la finition de la cuisson par fumage. La cuisson à ces températures réduira grandement les risques d'une flambée de graisse. Assurez-vous que la glissière du brûleur à flamme est fermée, couvrant ainsi les ouvertures. Idéal pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou si vous voulez de la polyvalence et du contrôle.

FAIBLE TEMPÉRATURE (82 À 125 °C/179 À 257 °F)

Cette plage de température est utilisée pour cuisiner des rôtis, augmenter la saveur de fumée et garder les aliments chauds. Infusez plus de saveur de fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisant plus longtemps à une température plus basse (aussi appelée cuisson à feu doux et lent). Recommandé pour cuire la dinde, le jambon juteux ou un grand festin. Fumer est une variante du vrai barbecue, et c'est vraiment le principal avantage de griller sur un barbecue à granules de bois.

Le fumage à chaud, un autre nom pour la cuisson à feu doux et lent, se fait généralement à entre 82 à 125 °C/179 à 257 °F. Le fumage à chaud est plus efficace lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, par exemple pour de grosses coupes de viande, de poisson ou de volaille.

ASTUCE : POUR INTENSIFIER CETTE SAVEUR SAVOUREUSE, PASSEZ À UNE PLAGE DE TEMPÉRATURE BASSE IMMÉDIATEMENT APRÈS AVOIR PRÉCHAUFFÉ VOTRE BARBECUE. CELA PERMET À LA FUMÉE DE PÉNÉTRER LA VIANDE.

La meilleure façon d'y parvenir est d'expérimenter la durée de fumage avant la fin de la cuisson du repas. Certains chefs cuisiniers d'extérieur préfèrent fumer à la fin de la cuisson, permettant de garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir. L'usage rend maître!

COMPRENDRE LA CIRCULATION DE L'AIR ET LE SYSTÈME DE VIS SANS FIN

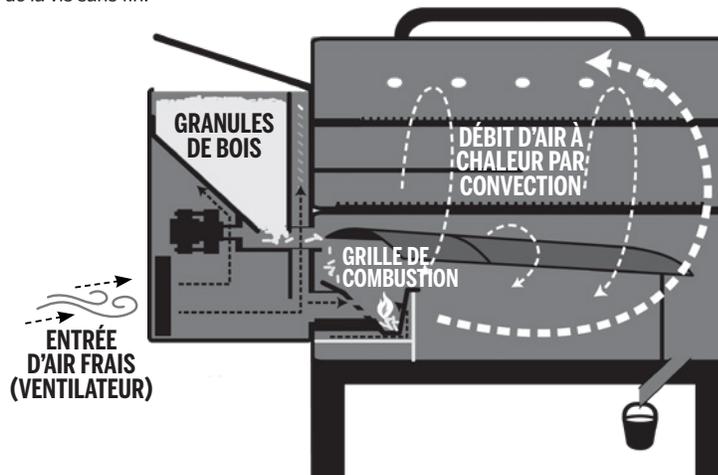
Le cœur de votre barbecue réside dans la relation entre le débit d'air de convection forcée par ventilateur et la fonctionnalité du système d'alimentation à vis sans fin. Le ventilateur de combustion/refroidissement souffle de l'air à travers le système, permettant à l'air chaud de l'allumeur de faire brûler les granules et de prendre feu dans la grille. Le système d'alimentation de la vis sans fin continue de tourner en continu, alimentant la grille de combustion avec des granules.

Pour s'assurer que les trous d'air de combustion (flux d'air) dans la grille de combustion ne sont pas obstrués, un entretien et un nettoyage appropriés de cette zone sont essentiels. Si la grille n'atteint pas la température désirée, vérifiez que les trous de la grille sont dégagés.

ASTUCE : LE BARBECUE PEUT FONCTIONNER EFFICACEMENT SUR DE LONGUES PÉRIODES TANT QU'IL Y A SUFFISAMMENT DE COMBUSTIBLE SEC, UN BON DÉBIT D'AIR ET QUE LES COMPOSANTS DE CUISSON SONT PROPRES.

La conception unique du système de circulation d'air de Vermont Castings permet à la majorité des cendres volantes d'être dirigées vers le bas du baril, tout en dirigeant la chaleur de convection forcée par un ventilateur pour circuler autour du baril principal du barbecue.

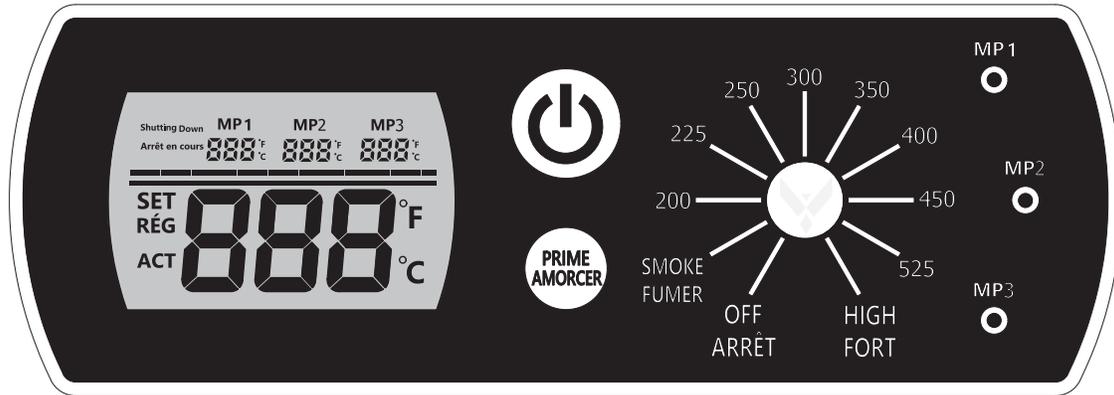
Ce type de débit d'air permet d'utiliser différentes qualités de granules tout en réduisant le risque de blocage du carburant et de bourrage dans le système d'alimentation de la vis sans fin.



COMPRENDRE LE CENTRE DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE

Cette commande de type PID (proportionnelle, intégrale et dérivée) est très semblable aux commandes de votre four de cuisine. Les principaux avantages sont la possibilité de compenser automatiquement les différentes conditions ambiantes et les différents types de carburant utilisés.

IMPORTANT : LA TEMPÉRATURE INTERNE DE TOUT BARBECUE VARIE GRANDEMENT EN FONCTION DE SON EMPLACEMENT. IL EST POSSIBLE QUE MÊME LES INSTRUMENTS CALIBRÉS ENSEMBLE N'AFFICHENT PAS LES MÊMES INFORMATIONS.

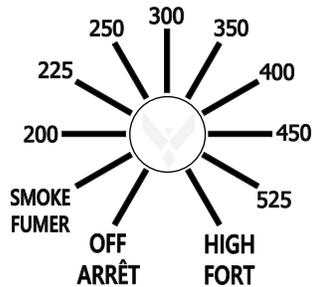


CONTRÔLE	DÉSIGNATION
	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension, ce qui lance le cycle de démarrage automatique. Ce bouton est également utilisé pour éteindre l'appareil et activer le cycle de refroidissement.
	Appuyez sur le bouton AMORCER et maintenez-le enfoncé pour activer une alimentation supplémentaire de granules à la grille de combustion. Cette fonction peut être utilisée pour ajouter plus de combustible avant d'ouvrir le couvercle du baril, permettant un temps de récupération rapide de la chaleur. Elle peut également être utilisée pendant le fumage, pour augmenter l'intensité de la saveur de la fumée propre. Demandé par les cuiseurs de compétition.
	La molette de réglage de la température vous permet d'établir la température de fumage désirée. Une fois connecté à une source d'alimentation et que vous avez appuyé sur le bouton d'alimentation, tournez la molette et sélectionnez l'une des dix températures pré-réglées, entre 65 et 316 °C/150 et 600 °F. Lorsque la molette est tournée vers une température pré-réglée, l'écran ACL numérique s'allume et indique qu'il est prêt à fonctionner. Lorsque la molette est en position éteinte, l'écran ACL numérique demeure éteint.
	L'écran à DEL est utilisé comme le centre d'information de votre appareil. L'écran à DEL affichera la température de cuisson désirée (point de consigne), la température de cuisson réelle, la température du thermomètre à viande (s'il est connecté) et tout message d'erreur. La température peut être affichée en degrés Fahrenheit ou Celsius.
SET RÉG ACT	Appuyez brièvement sur le bouton AMORCER pour changer l'affichage de la température de « ACT » (réel) à « SET » (consigne). La température de consigne n'est affichée que pendant 3 secondes, elle revient ensuite à l'affichage de la température réelle par défaut.
°F °C	Tourner la molette de réglage de la température en position éteinte, puis appuyer longuement sur le bouton AMORCER pour accéder au mode de réglage entre Fahrenheit et Celsius (vous pouvez voir les unités F/C clignoter à l'écran). Appuyez de nouveau sur le bouton AMORCER pour alterner entre F et C. Laissez le bouton AMORCER au repos pendant 5 secondes pour permettre à l'appareil de configurer et d'enregistrer l'unité de température désirée.
SMOKE FUMER	Le réglage de fumée de la molette de réglage de température est le mode de démarrage de l'appareil. Le barbecue fonctionne à la température la plus basse, sans que le feu ne s'éteigne.
Shutting Down Arrêt en cours	Appuyer sur le bouton d'alimentation ou tourner la molette de réglage de température en position ARRÊT éteint l'appareil, l'icône « Arrêt en cours » dans le coin supérieur gauche de l'écran à DEL clignote pour indiquer que le ventilateur fonctionne afin de refroidir l'appareil à une certaine température, puis l'icône « Éteindre » s'éteint et le ventilateur s'arrête.

MP1 MP2 MP3



Le port de connexion à l'avant du centre de contrôle numérique est pour y insérer un thermomètre à viande. Lorsque ce dernier est connecté, la température affichée est sur l'écran à DEL. Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez-le du port de connexion. Compatible avec les thermomètres à viande de marque Vermont Castings seulement.



COMPRENDRE LES THERMOMÈTRES

THERMOMÈTRE POUR LE BARBECUE

Le thermomètre mesure la température interne du barbecue. À l'aide de ces valeurs de température (température réelle), le régulateur ajuste sa vitesse d'alimentation pour maintenir la température de consigne ou celle désirée.

Pour régler la température de consigne du barbecue, tournez la molette de réglage de la température vers les températures pré-réglées comme FUMER, 200 °F, 225 °F, 250 °F, 300 °F, 350 °F, 400 °F, 450 °F, 525 °F et FORT. L'écran affiche principalement la température réelle (ACT) du barbecue et affiche la température de consigne pendant 3 secondes après avoir réglé la température (SET).

IMPORTANT : LA TEMPÉRATURE DE VOTRE APPAREIL DÉPEND FORTEMENT DES CONDITIONS CLIMATIQUES EXTÉRIEURES, DE LA QUALITÉ DES GRANULES UTILISÉS, DE LA SAVEUR DES GRANULES ET DE LA QUANTITÉ D'ALIMENTS CUITS.

THERMOMÈTRE À VIANDE

Le thermomètre à viande mesure la température interne de la viande sur le barbecue, comme dans votre four intérieur. Branchez les adaptateurs aux ports de connexion du thermomètre à viande, puis insérez le thermomètre à viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de la viande. La température interne de la viande est indiquée sur le dessus de l'écran à DEL.



REMARQUE : LORSQUE VOUS PLACEZ LE THERMOMÈTRE DANS VOTRE VIANDE, ASSUREZ-VOUS QUE LE THERMOMÈTRE ET LES FILS ÉVITENT TOUT CONTACT DIRECT AVEC LA FLAMME OU LA CHALEUR EXCESSIVE. CELA PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES À VOTRE THERMOMÈTRE À VIANDE. FAITES SORTIR L'EXCÉDENT DE FIL PAR LES TROUS D'ÉCHAPPEMENT ARRIÈRE DE LA GRILLE PRINCIPALE, PAR LE HAUT DE LA GRILLE PRINCIPALE (PRÈS DE LA CHARNIÈRE DU COUVERCLE) OU PAR LE TROU AVANT PRÈS DE LA TRÉMIE. LORSQUE VOUS N'UTILISEZ PAS LE THERMOMÈTRE, DÉCONNECTEZ-LE DU PORT DU THERMOMÈTRE À VIANDE ET PLACEZ-LE DANS LES TROUS SUR LA POIGNÉE DE LA TRÉMIE AFIN DE LE PROTÉGER ET LE GARDER PROPRE.

ASTUCE : EN FONCTION DE LA DURÉE PENDANT LAQUELLE LE BARBECUE EST LAISSÉ SEUL, RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE DE 10 À 15 DEGRÉS EN DESSOUS DE CE QUE VOUS PRÉFÉREZ, CAR LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS CONTINUERA D'AUGMENTER À MESURE QUE LE BARBECUE REFROIDIRA À DES TEMPÉRATURES PLUS BASSES. ASSUREZ-VOUS QU'IL EST INSÉRÉ DANS LA FICHE VOUS LE SENTIREZ ET L'ENTENDREZ S'ENCLANCHER EN PLACE.

PROCÉDURE DE MISE EN PLACE

Ces instructions doivent être suivies la première fois que le barbecue est allumé (après avoir fait brûler les grilles de cuisson), et après quelques utilisations, pour assurer un bon allumage :

1. Retirez tous les éléments de cuisson et la grille de combustion de l'intérieur du barbecue. Inspectez le pot de combustion pour vous assurer qu'il ne contient aucun débris. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger dans le système d'alimentation ou la trémie.
2. Remplacez la grille de combustion dans le pot de combustion. Assurez-vous que le trou de la grille de combustion fait face à l'allumeur pour allumer les granules et que le rebord de la grille de combustion est au même niveau que le haut du pot de combustion.
3. Réinstallez les éléments de cuisson sur le gril. Votre barbecue est maintenant prêt à être utilisé.

PREMIÈRE UTILISATION : COMBUSTION INITIALE

Avant de cuisiner sur le barbecue pour la première fois, il est important d'effectuer un brûlage complet des grilles de cuisson. Mettez le barbecue en marche et faites-le fonctionner à une température supérieure à 180 °C/350 °F, le couvercle ouvert, pendant 30 à 40 minutes pour faire brûler les grilles de cuisson et ainsi brûler tout corps étranger.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Branchez le cordon d'alimentation à une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du baril principal. Vérifiez la grille de combustion pour vous assurer qu'il n'y a pas d'obstruction permettant un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger dans la trémie et système d'alimentation de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granules de bois franc sec et entièrement naturel.
2. Lorsque le couvercle du baril est fermé, allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Ceci activera le cycle de démarrage : le système d'alimentation commencera à tourner, le ventilateur démarrera et l'allumeur commencera à chauffer. Le barbecue produira de la fumée pendant ce cycle. Les granules s'enflammeront une fois que la fumée se sera dissipée. Le cycle de démarrage dure jusqu'à ce que l'appareil atteigne une température minimale de 65 °C/150 °F ou jusqu'à ce que l'allumeur s'éteigne (après 10 minutes).
3. Lorsque la fumée blanche et épaisse s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Réglez la température désirée pour commencer à griller!

REMARQUE : LORSQUE VOUS RÉDUISEZ VOTRE TEMPÉRATURE, OUVREZ LE COUVERCLE DU BARBECUE JUSQU'À CE QUE LA TEMPÉRATURE RÉELLE SOIT RELATIVEMENT PRÈS DE LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE.

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE DE L'ALLUMEUR

Si, pour quelque raison que ce soit, votre allumeur électrique tombe en panne ou si la flamme de votre barbecue s'éteint pendant la cuisson, vérifiez les étapes suivantes ou démarrez votre barbecue selon la méthode manuelle.

1. Ouvrez le couvercle du baril. Retirez les éléments de cuisson de l'intérieur du baril principal. Retirez toutes les granules de bois et des cendres imbrûlés de la grille de combustion et remettez-la en place correctement. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il pourrait être extrêmement chaud.
2. Une fois tous les composants de la cuisson enlevés et nettoyés, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension. Vérifiez les points suivants :
 - Confirmez que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus de la grille de combustion pour sentir s'il y a de la chaleur.
 - Vérifiez visuellement que l'allumeur est aligné avec le trou de la grille de combustion et ouvrez-le pour enflammer les granules.
 - Vérifiez visuellement que la vis sans fin laisse tomber des granules dans la grille de combustion.
 - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en plaçant votre main au-dessus de la grille de combustion pour sentir le débit d'air.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de dépannage.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL

1. Branchez le cordon d'alimentation à une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger dans la trémie et système d'alimentation de la vis sans fin. Remplissez la trémie avec des granules de bois franc sec et entièrement naturel.
2. Ouvrez le couvercle du baril principal. Retirez les composants de cuisson pour exposer la grille de cuisson. Vérifiez la grille de combustion pour vous assurer qu'il n'y a pas d'obstruction à l'allumage et que la grille est bien positionnée. Placez deux (2) généreuses poignées de granules dans la grille de combustion. Verser un allume-feu gélifié, ou tout autre allume-feu approprié pour granules, sur le dessus des granules. Une petite quantité d'allume-feu solide, comme un allume-feu composé de sciure de bois et de cire, ou de copeaux de bois, est également appropriée.

IMPORTANT : NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE, DE PÉTROLE, D'ESSENCE À BRIQUET OU DE KÉROSÈNE POUR ALLUMER OU RALLUMER LE FEU DANS VOTRE BARBECUE. DE PLUS, N'ESSAYEZ PAS D'AJOUTER DE L'ALLUME-FEU DANS UN FEU QUI BRÛLE OU DANS UNE GRILLE DE COMBUSTION CHAUDE. CELA PEUT CAUSER UNE BLESSURE.

3. Allumez le contenu de la grille de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet. Laissez l'allume-feu brûler pendant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feu dans la grille de combustion. Cela peut causer une blessure.
4. Remplacez rapidement et soigneusement les éléments de cuisson à l'intérieur du barbecue et fermez le couvercle. Poursuivez le démarrage en suivant l'étape deux de la procédure de démarrage automatique.

ÉTEINDRE LE BARBECUE

1. Une fois la cuisson terminée, gardez le couvercle principal du baril fermé et appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil. Cela activera automatiquement le cycle de refroidissement. Le système d'alimentation cessera d'alimenter le combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé. Lorsque le cycle sera terminé, le ventilateur s'arrêtera.

DIRECTIVES DE CUISSON

Les styles de cuisson de fumage et grillage peuvent donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, prenez en note ce que vous avez cuisiné, la température et le temps de cuisson ainsi que les résultats obtenus. Ajuster la cuisson à votre goût pour la prochaine fois. L'usage rend maître.

L'art culinaire du fumage à chaud fait référence à des temps de cuisson plus longs, mais il en résulte une saveur de bois plus naturelle sur vos viandes (et l'anneau de fumée recherché). Des températures de cuisson plus élevées réduisent le temps de cuisson et réduisent la saveur de fumée.

ASTUCE : POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, LAISSER REPOSER LES VIANDES APRÈS LA CUISSON. CECI PERMET AU JUS NATUREL DE MIGRER DE NOUVEAU DANS LA FIBRE DE LA VIANDE, DONNANT UNE COUPE BEAUCOUP PLUS JUTEUSE ET SAVOUREUSE. LE TEMPS DE REPOS PEUT VARIER ENTRE 3 ET 60 MINUTES SELON LA TAILLE DE LA PROTÉINE.

TYPE DE CUISSON

FUMAGE À CHAUD (très faible)	RÔTIR (faible)	CUISSON (moyen)	GRILLAGE/CUISSON (moyen/élevé)	SAISIR (élevé)
De 93 à 135 °C/ 199 à 275 °F	De 135 à 162 °C/ 275 à 323 °F	De 162 à 190 °C/ 323 à 374 °F	De 190 à 232 °C/ 374 à 449 °F	De 232 à 315 °C/ 449 à 600 °F

VOLAILLE	TAILLE	SAIGNANT 54 °C / 130 °F	À POINT 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 77 °C / 170 °F
Dinde (<i>entière</i>)	Entre 4,5 et 5 kg/10 et 11 lb Entre 5,3 et 6,4 kg/12 et 14 lb Entre 6,8 et 7,7 kg/15 et 17 lb Entre 8,2 et 10 kg/18 et 22 lb Entre 10,4 et 11,3 kg/23 et 25 lb			Griller de 90 à 120 minutes Griller de 110 à 140 minutes Griller de 130 à 160 minutes Griller de 140 à 170 minutes Griller de 180 à 150 minutes
Poulet (<i>entier</i>)	Entre 1,36 et 2,26 kg/3 et 5 lb			Griller de 1 à 1,5 heure
Pilons et poitrine de poulet	Entre 0,45 et 0,86 kg/1 et 1 ½ lb			Griller de 30 à 60 minutes
Petit gibier à plumes	Entre 0,45 et 0,86 kg/1 et 1 ½ lb			Griller de 30 à 45 minutes
Canard	Entre 1,36 et 2,26 kg/3 et 5 lb			Rôtir et griller de 2 à 2,5 heures

PORC	TAILLE	PRÉCUIRE POUR RÉCHAUFFER À 60 °C / 140 °F	À POINT 66 °C / 150 °F	BIEN CUIT 71 °C / 160 °F
Jambon (<i>portion entièrement cuite et désossée; de style pique-nique fumé entier avec os</i>)	2,5 cm/1 po Entre 1,36 et 1,81 kg/3 et 4 lb Entre 1,81 et 2,72 kg/4 et 6 lb Entre 2,26 et 3,62 kg/5 et 8 lb Entre 4,53 et 5,44 kg/10 et 12 lb	12 minutes Entre 50 et 60 minutes Entre 1 et 2 heures Entre 1 et 2,5 heures Entre 2 et 2,75 heures		
Rôti de longe de porc	Entre 1,36 et 1,81 kg/3 et 4 lb		Entre 1 et 2 heures	Entre 2 et 3 heures
Couronne de porc	Entre 1,81 et 2,26 kg/4 à 5 lb		Entre 1,5 et 2 heures	Entre 2 et 3 heures
Côtelettes (<i>longes, côtes</i>)	Entre 1,9 et 2,5 cm/¾ et 1 po Entre 3,1 et 3,9 cm/1 ¼ et 1 ½ po		Entre 10 et 12 minutes Entre 14 et 18 minutes	
Filet	Entre 1,9 et 2,5 cm/¾ et 1 po		Entre 20 et 30 minutes	Entre 30 et 45 minutes
Rôti de longe de porc (<i>sans os</i>)	Entre 1,36 et 2,26 kg/3 et 5 lb		Entre 1,25 et 1,75 heure	Entre 1,75 et 2,5 heures
Épaule de porc palette (<i>Pork Shoulder</i>)	Entre 3,62 et 4,53 kg/8 et 10 lb			Entre 93 et 98°C/ 200 et 210 °F de température interne

BŒUF	TAILLE	CHALEUR	À POINT 54 °C / 130 °F	MEDIUM 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 65 °C / 150 °F
Bifteck (<i>faux-filet, aloyau, entrecôte, surlonge ou filet mignon</i>)	1,9 cm/¾ po 2,5 cm/1 po 3,8 cm/1½ po 5 cm/2 po	Élevée	Saisir de 8 à 10 minutes Saisir de 10 à 12 minutes Saisir 10 minutes, griller de 8 à 10 minutes Saisir 10 minutes, griller de 10 à 14 minutes		
Bifteck de hampe	Entre 0,6 et 12,7 cm/¼ et ½ po	Élevée	Saisir de 5 à 7 minutes		
Bifteck de flanc	Entre 0,45 et 0,86 kg/1 et 1 ½ lb 1,9 cm/¾ po	Moyenne	Saisir 4 minutes, griller de 8 à 10 minutes		
Kebab	Entre 2,5 et 3,8 cm/1 et 1 ½ po	Moyenne	Griller de 10 à 12 minutes		
Filet (<i>entier</i>)	Entre 1,58 et 1,81 kg/3 ½ et 4 lb	Élevée/Moyenne	Saisir 10 minutes, griller de 15 à 20 minutes		
Galette de bœuf haché	1,9 cm/¾ po	Élevée/Moyenne	Saisir 4 minutes, griller de 4 à 6 minutes		
Rôti d'entrecôte (<i>sans os</i>)	Entre 2,26 et 2,72 kg/5 et 6 lb	Moyenne	Griller de 1,5 à 2 heures		
Rôti de triangle de bas de surlonge	Entre 0,9 et 1,13 kg/2 et 2 ½ lb	Élevée/Moyenne	Saisir 10 minutes, griller de 20 à 30 minutes		
Rosbif de côte	Entre 5,44 et 6,35 kg/12 et 14 lb	Moyenne	Entre 2,5 et 2,75 heures		
Côtelettes de veau	2,5 cm/1 po	Moyenne	Entre 10 et 12 minutes, direct		
Pointe de poitrine	Entre 3,62 et 7,25 kg/16 et 18 lb	Fumage à chaud	Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 91 °C/195 °F		

AGNEAU	TAILLE	SAIGNANT 54 °C / 130 °F	À POINT 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 71 °C / 160 °F
Rôti (<i>frais</i>)	Entre 2,26 et 2,72 kg/5 et 6 lb		Entre 1 et 2 heures	
Couronne de porc	Entre 1,36 et 2,26 kg/3 et 5 lb		Entre 1 et 1,5 heure	1,5 heure

FRUITS DE MER	TAILLE	SAIGNANT 54 °C / 130 °F	À POINT 60 °C / 140 °F	BIEN CUIT 82 °C / 180 °F
Poisson (<i>entier</i>)	0,5 kg/1 lb Entre 0,9 et 1,1 kg/2 et 2 ½ lb 1,4 kg/3 lb			Griller de 10 à 20 minutes Griller de 20 à 30 minutes Griller de 30 à 45 minutes
Poisson (<i>filet</i>)	Entre 0,6 et 1,3 cm/¼ et ½ po			Griller de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il se défasse
Queue de homard	0,15 kg/5 oz 0,3 kg/10 oz			Griller de 5 à 6 minutes Griller de 10 à 12 minutes

GIBIER SAUVAGE	TAILLE	SAIGNANT 60 °C / 140 °F	À POINT 71 °C / 160 °F	BIEN CUIT 77 °C / 170 °F
Rôti (<i>frais</i>)	Entre 2,26 et 2,72 kg/5 et 6 lb		Entre 1 et 1,5 heure	Entre 1,5 et 2 heures
Grandes pièces de viande (<i>frais</i>)	Entre 3,62 et 4,53 kg/8 et 10 lb		1 heure	1,5 heure

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, qui ont été transmis par des propriétaires d'appareils Vermont Castings, notre personnel et des clients comme vous, afin de mieux connaître votre barbecue :

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

- Maintenez la cuisine et la surface de cuisson propres. Utilisez des plats et des ustensiles différents de ceux que vous avez utilisés pour préparer ou transporter la viande crue sur le barbecue. Cela empêchera la contamination croisée des bactéries. Chaque marinade et sauce devrait avoir son propre ustensile.
- Conservez les aliments chauds à plus de 60 °C/140 °F et les aliments froids à moins de 3 °C/37 °F.
- Une marinade ne doit jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour accompagner votre viande, assurez-vous de la porter à ébullition avant de la servir.
- Les aliments cuits ne devraient pas être laissés à l'extérieur à la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas d'aliments chauds hors du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Décongelez et marinez la viande au réfrigérateur. Ne décongelez pas la viande à température ambiante. Les bactéries peuvent croître et se multiplier rapidement dans les aliments chauds et humides. Se laver soigneusement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de commencer la préparation des repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille frais.

PRÉPARATION CULINAIRE

- Soyez prêt, ou faites la mise en place. Il s'agit de préparer la recette de cuisson, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous avez besoin sur le barbecue avant de commencer la cuisson. Lisez aussi toute la recette, du début à la fin, avant d'allumer le barbecue.
- Un tapis de sol pour barbecue est très utile. Il permet de protéger une terrasse, un patio ou une plate-forme de pierre contre les taches de graisse et les dégâts accidentels, en raison de la manipulation des aliments et des éclaboussures pendant la cuisson.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR GRILLADES

- Pour donner plus de saveur de fumée à vos viandes, cuisez plus longtemps et à des températures plus basses (aussi appelée cuisson à feu doux et lent). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 °C/120 °F. La brume et le badigeonnage sont d'excellentes façons d'empêcher la viande de sécher.
- Tout en saisissant la viande, cuisinez avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer des aliments avec des granules de bois francs rend la viande et la volaille rose. La bande de rose (après la cuisson) est désignée comme un anneau de fumée et est fortement prisée par des chefs cuisiniers d'extérieur.
- Les sauces à base de sucre s'appliquent mieux vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et les flambées.
- Laissez un espace libre entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Des aliments entassés sur un barbecue nécessiteront plus de temps de cuisson.
- Utilisez une pince à long manche pour retourner la viande et une spatule pour retourner les hamburgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile de perçage, comme une fourchette, percera la viande et laissera le jus s'échapper.
- Les aliments dans des casseroles profondes nécessiteront plus de temps de cuisson que des aliments dans un plat de cuisson peu profond.
- Il est préférable de mettre les aliments cuits sur un plateau chauffé afin de les garder au chaud. Les viandes rouges, comme les biftecks et les rôtis, ont besoin d'un moment de repos de plusieurs minutes avant de servir. Ce repos permet aux jus que la chaleur a poussés vers la surface de retourner vers le ventre de la viande, ajoutant plus de saveur.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE DE L'APPAREIL SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN MANQUE DE DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CET ARTICLE NE SOIT UTILISÉ QUE CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Tout appareil Vermont Castings vous donnera de nombreuses années de service pour des plats savoureux avec un minimum de nettoyage. Suivez ces conseils de maintenance et de nettoyage pour l'entretien de votre barbecue :

ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

- Un contrôle rapide des pièces permet de s'assurer que tous les composants électriques de la trémie continuent de fonctionner correctement. Une fois le panneau d'accès à la trémie retiré (voir le schéma des fils électriques), vérifiez que l'allumeur est exempt de débris et de blocages. Vérifiez également que les quatre vis sont bien serrées, en maintenant l'allumeur droit et centré dans le boîtier en acier inoxydable.
- Vérifiez et nettoyez tous les débris des événements d'entrée d'air du ventilateur qui se trouvent sur les côtés extérieurs avant et arrière de la trémie. Essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Ceci assure un débit d'air suffisant pour le système d'alimentation.

THERMOMÈTRES

- Des torsions ou des plis dans le fils de sonde peuvent endommager la pièce. Les fils doivent être enroulés dans une bobine large et lâche.
- Bien que le thermomètre de température et les thermomètres à viande soient en acier inoxydable, ne les mettez pas au lave-vaisselle et ne les plongez pas dans l'eau. Si les fils internes sont endommagés par l'eau, le thermomètre risque de faire un court-circuit et ainsi fausser les mesures. Si un thermomètre est endommagé, il doit être remplacé.

SURFACES INTÉRIEURES

- Il est recommandé de nettoyer votre grille de combustion après quelques utilisations. Cela permettra d'assurer un bon allumage et d'éviter l'accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
- Utilisez une brosse à manche long pour nettoyer le barbecue, enlever tout aliment ou accumulation sur les grilles de cuisson. La pratique gagnante est de le faire alors qu'elles sont encore chaudes de la cuisson précédente. Les feux de graisse sont causés par une trop grande quantité de débris tombés sur les éléments de cuisson du barbecue. Nettoyez l'intérieur de votre barbecue de façon régulière. En cas de feu de graisse, gardez le couvercle du barbecue fermé pour éteindre le feu. Si le feu ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le barbecue et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez un peu de bicarbonate de soude, si disponible.
- Vérifiez souvent votre seau à graisse et nettoyez-le au besoin. Gardez à l'esprit le type de cuisine que vous faites.

IMPORTANT : EN RAISON DE LA CHALEUR ÉLEVÉE, NE PAS COUVRIR LE BRÛLEUR À FLAMME OU LES THERMOMÈTRES AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Essuyez votre barbecue après chaque utilisation. Utilisez de l'eau savonneuse chaude pour éliminer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyeurs abrasifs ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces extérieures du barbecue. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, mais font plutôt partie de l'entretien général et de la maintenance. Pour les égratignures, l'usure ou l'écaillage du fini, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées avec de la peinture hautes températures pour BBQ.
- Utilisez une housse de barbecue pour une protection complète! Une housse est la meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou qu'il est entreposé pour une longue période, gardez-le à l'abri dans un garage ou une remise.

HORAIRE DE LA FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Bas du baril principal	Toutes les 5 à 6 utilisations	Videz l'excédent de débris, puis passez l'aspirateur
Grille de combustion, pot de combustion	Toutes les 2 à 3 utilisations	Videz l'excédent de débris, puis passez l'aspirateur
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûlez l'excédent, puis nettoyez le barbecue avec une brosse
Brûleur à flamme	Toutes les 5 à 6 utilisations	Grattez la plaque principale avec la glissière, ne pas laver
Seau à graisse	Tous les 15 jours	Nettoyez avec des tampons à récurer et de l'eau savonneuse
Système d'alimentation de la vis sans fin	Lorsque le sac de granules est vide	Laisser la vis sans fin pousser la sciure, laissant la trémie vide
Composantes électriques de la trémie	Une fois par année	Retirez le panneau d'accès, essuyez les pales du ventilateur avec de l'eau savonneuse
Événements d'évacuation d'air	Toutes les 5 à 6 utilisations	Nettoyez avec des tampons à récurer et de l'eau savonneuse
Thermomètres	Toutes les 2 à 3 utilisations	Nettoyez avec des tampons à récurer et de l'eau savonneuse

DÉPANNAGE

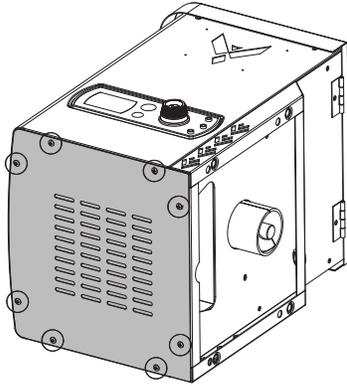
Un nettoyage et un entretien approprié ainsi que l'utilisation d'un combustible propre, sec et de qualité permettront d'éviter les problèmes opérationnels courants. Lorsque votre appareil Vermont Castings fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent vous être utiles. Pour la foire aux questions, veuillez consulter le site www.vermontcastingsbbq.com. Vous pouvez également communiquer avec un marchand autorisé ou le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE CORDON ÉLECTRIQUE AVANT D'OUVRIR LE BARBECUE POUR TOUT TRAVAIL D'INSPECTION, DE NETTOYAGE, D'ENTRETIEN OU DE MAINTENANCE. ASSUREZ-VOUS QUE LE BARBECUE EST COMPLÈTEMENT REFROIDI AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le bouton d'alimentation sur le centre de contrôle numérique ne s'allume pas	Bouton d'alimentation	Appuyez sur le bouton d'alimentation. Essayez encore une fois et maintenez le bouton enfoncé pendant deux secondes pour vérifier la connexion.
	Non branché à une source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation fonctionnelle. Réinitialiser le disjoncteur. Assurez-vous que le disjoncteur de fuite à la terre est d'une intensité minimale de 10 A (voir le schéma des fils électriques pour l'accès aux composants électriques). Veillez à ce que tous les raccordements des fils soient fermement raccordés et secs.
	Fusible grillé sur la carte de contrôle	Débranchez le gril de la source d'alimentation et retirez le panneau d'accès à la trémie (voir le schéma des fils électriques). Retirez le contrôleur et vérifiez si le fusible n'est pas cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être manuellement remplacé.
	Le disjoncteur de fuite à la terre a s'est déclenché	Retirez le panneau d'accès à la trémie (voir le schéma des fils électriques) et assurez-vous que toutes les connexions des fils sont fermement connectées et sèches. Veillez à ce que le disjoncteur de fuite à la terre est d'au moins 10 A.
	Centre de contrôle défectueux	Le centre de contrôle numérique doit être remplacé. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement.
Le feu dans la grille de combustion ne s'allume pas	Grille de combustion	Vérifier le positionnement de la grille de combustion. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres.
	Le moteur de la vis sans fin est bloqué	Mettez l'appareil hors tension en appuyant sur le bouton d'alimentation ou en tournant le bouton de température est sur ARRÊT. Retirez les éléments de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil et inspectez le système d'alimentation de la vis sans fin. Vérifiez visuellement que la vis sans fin laisse tomber des granules dans la grille de combustion. Si le système ne fonctionne pas correctement, appeler le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
	L'allumeur ne fonctionne pas correctement	Mettez l'appareil hors tension en appuyant sur le bouton d'alimentation ou en tournant le bouton de température à ARRÊT. Retirez les éléments de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil et inspecter l'allumeur. Confirmez que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus de la grille de combustion pour sentir s'il y a de la chaleur. Vérifiez visuellement que l'allumeur est aligné avec le trou de la grille de combustion et ouvrez-le pour enflammer les granules. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser le barbecue. Toutefois, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou des pièces de rechange.
	Défaillance de l'allumeur	L'allumeur a besoin d'être remplacé. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement.
Lecture de la température RÉELLE ne s'ajuste pas	Le thermomètre pour le barbecue est sale	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Le thermomètre pour le barbecue est brisé	Le thermomètre pour le barbecue peut devoir être remplacé. Communiquez avec le service à la clientèle.
L'écran à DEL a un mauvais affichage	Le commutateur de réglage de la température n'est pas réglé correctement pour lire les degrés en Celsius et en Fahrenheit	Tournez la molette de réglage de température en position ARRÊT, puis appuyez longtemps sur le bouton AMORCER pour accéder au mode F/C. Ensuite, appuyez sur le bouton AMORCER pour sélectionner l'unité de mesure des degrés désirée et n'y touchez plus pendant 5 secondes pour la confirmer et l'enregistrer.
Flambées fréquentes	Température de cuisson	Tentez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'éclair. Maintenez la température sous 180 °C/350 °F lors de la cuisson d'aliments très gras.
	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Brûleur à flamme est ouvert	Fermez le brûleur à flamme pour la cuisson à flamme indirecte.
Le ventilateur se met en marche tout seul	Le barbecue est exposé à des températures élevées ou au soleil	Cette caractéristique n'endommage pas l'appareil. La température intérieure du barbecue a atteint ou dépassé les 54 °C/130 °F, et il se refroidit automatiquement. Afin de réduire la température intérieure, ouvrez le couvercle du barbecue ou débranchez-le de la source d'alimentation, puis déplacez-le dans un endroit ombragé.

Le barbecue produit un excès de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granules de bois	Retirez de granules de bois humide de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacer avec des granules de bois sèches.
	La grille de combustion est bloquée	Retirez les granules de bois humides de la grille de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie.
	Insuffisance d'entrée d'air pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas obstruée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer.
Le barbecue n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable	Réglage des commandes	Vérifiez l'écran à DEL afin de s'assurer que la lecture de la température actuelle (ACT) est activée. Si ce n'est pas le cas, appuyez brièvement sur le bouton AMORCER pour changer l'affichage de « SET » (consigne) à « ACT » (réel).
	Débit d'air insuffisant dans la grille de combustion	Suivez la procédure de mise en place pour s'assurer que les composants de cuisson sont correctement positionnés. Vérifier le positionnement de la grille de combustion. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez que l'entrée d'air du ventilateur n'est pas obstruée. S'il n'y a aucun blocage, enlevez le panneau d'accès à la trémie (voir le schéma des fils électriques) et localisez les fils bleu et blanc du ventilateur. Veillez à ce que la connexion soit bien serrée en tirant légèrement sur chaque fil. Si elle est bien serrée, repoussez chaque fil dans le connecteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Vérifier la propreté des pales du ventilateur. Vérifiez le thermomètre pour le barbecue. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Vérifiez que la trémie n'est pas obstruée dans le système d'alimentation. Retirez les granules et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction du système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour être certain que le niveau de carburant est suffisant, et faites le plein si le niveau est bas. Si les granules de bois sont de mauvaise qualité ou trop longs, ils peuvent obstruer le système d'alimentation. Retirez les granules et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Thermomètre pour le barbecue	Vérifier l'état du thermomètre pour le barbecue. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement en cas de dommage.
Code d'erreur : « Er-1 »	L'appareil a surchauffé, peut-être en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de carburant.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et laissez le barbecue refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les granules, puis veillez à ce que toutes les pièces soient au bon endroit. Une fois refroidie, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température désirée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, communiquez avec le service à la clientèle.
	Le thermomètre pour le barbecue n'est pas connecté.	Vérifiez que le thermomètre pour le barbecue n'est pas endommagé. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Si tout semble en bon état, vérifiez la connexion au centre de contrôle numérique. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation. Enlever le panneau d'accès de la trémie (voir le schéma des fils électriques). Repérez les fils blancs du thermomètre pour le barbecue. Déconnectez les cosses à fourchette, puis reconnectez-les jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Remplacez le panneau d'accès de la trémie.
Code d'erreur : « Er-2 »	Les grilles ne parviennent pas à effectuer le cycle de démarrage	Suivez la procédure de mise en place. Vérifiez si la trémie contient suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granules et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez le thermomètre pour le barbecue. Confirmez si la température RÉELLE est correcte et précise. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Vérifiez la position de l'allumeur et assurez-vous qu'il chauffe correctement. En cas de froid extrême, le barbecue peut nécessiter un deuxième démarrage. Éteignez le barbecue, attendez, puis rallumez-le. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer.
	Le barbecue ne reste pas allumé	
Code d'erreur : « ErP »	La molette de réglage de la température a changé vers n'importe quelle position autre que ARRÊT pendant que l'appareil était connecté à une prise de courant.	Appuyer sur le bouton d'alimentation remplace le code d'erreur par la température désirée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, communiquez avec le service à la clientèle.
Code d'erreur : « ErL »	Les températures de l'appareil sont basses	Appuyez sur le bouton d'alimentation ou tournez la molette de réglage de la température en position ARRÊT pour éteindre l'appareil. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les cendres et les granules imbrûlés du pot de combustion et du fond du barbecue, puis confirmez la position de toutes les pièces. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température désirée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, communiquez avec le service à la clientèle.
Code d'erreur : « ErH »	L'appareil a surchauffé, peut-être en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de carburant.	Appuyez sur le bouton d'alimentation ou tournez la molette de réglage de la température en position ARRÊT pour éteindre l'appareil et laissez-le refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Après l'entretien, retirez les cendres et les granules imbrûlés du pot de combustion et du fond du barbecue, puis confirmez la position de toutes les pièces. Une fois refroidie, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température désirée. Si le code d'erreur s'affiche toujours, communiquez avec le service à la clientèle.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



Le système du centre de contrôle numérique est une technologie complexe et précieuse. Pour la protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma électrique ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement de l'appareil.

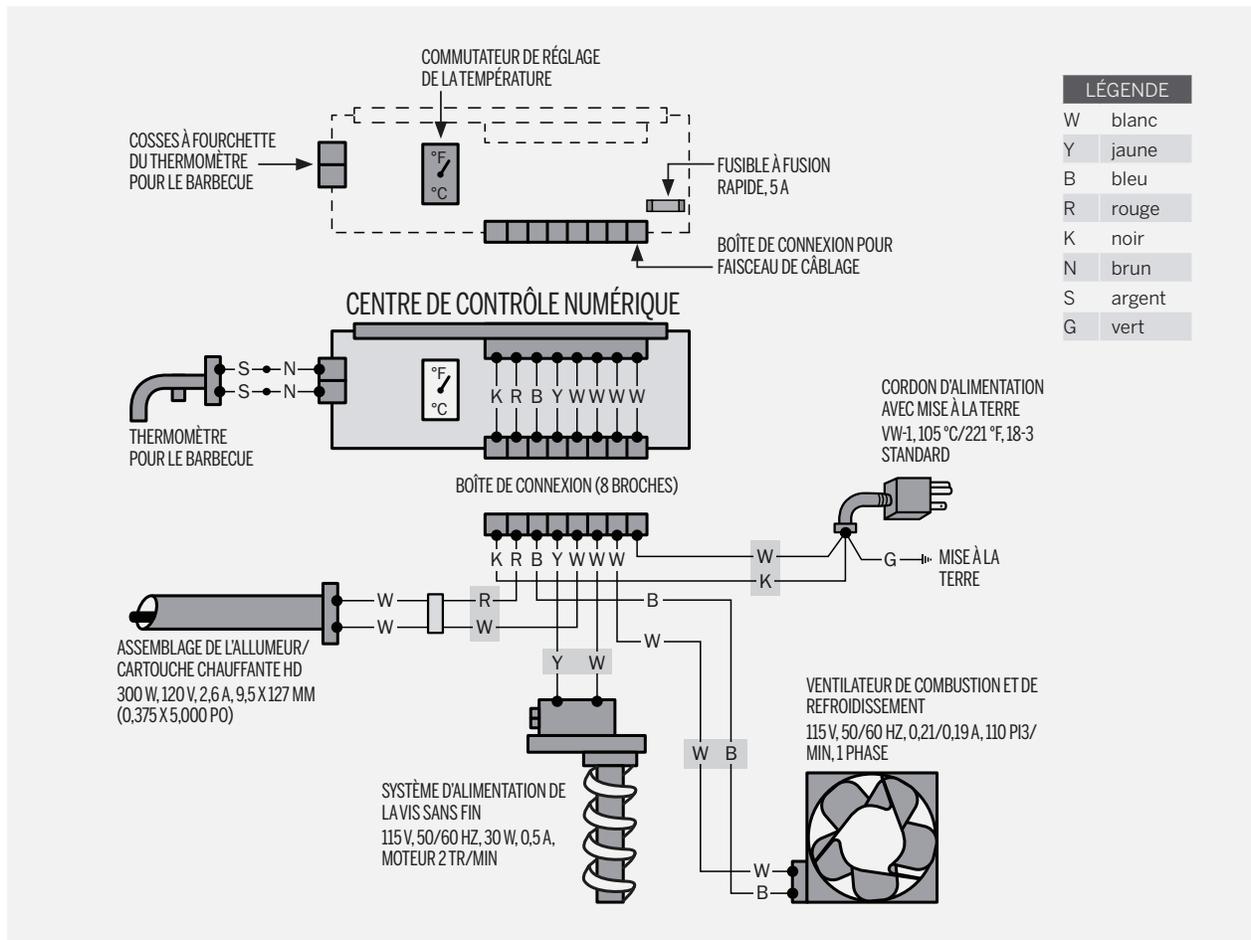
PANNEAU D'ACCÈS DE LA TRÉMIE

Localisez et enlevez les huit vis sur le côté de la trémie pour accéder aux composants électriques.

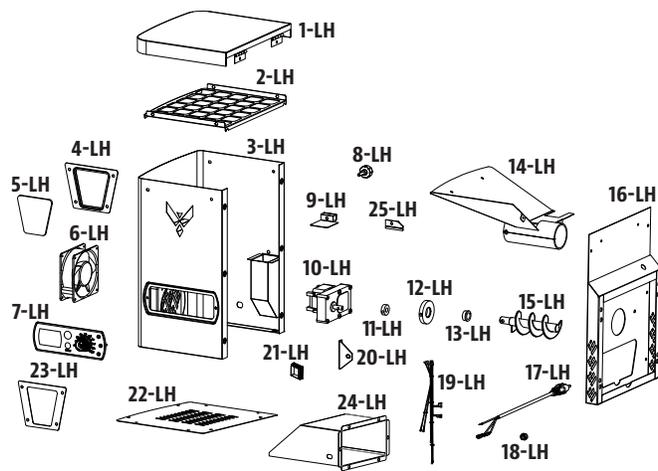
EXIGENCES ÉLECTRIQUES VC

110 V, 3,1 A, 60 HZ, 375 W, FICHE À 3 LAMES DE MISE À LA TERRE

REMARQUE : Les composants électriques, qui ont passé avec succès les tests de sécurité des produits et les services de certification, respectent une tolérance d'essai de 5 à 10 %.



SOUTIEN À LA CLIENTÈLE



PIÈCES DE REMPLACEMENT

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces de rechange, veuillez communiquer avec votre marchand autorisé ou visitez notre magasin en ligne à l'adresse : www.vermontcastingsbbq.com

N°	DÉSIGNATION
1-LH	Couvercle de la trémie
2-LH	Écran de sécurité de la trémie
3-LH	Boîtier de la trémie
4-LH	Support du verre de la trémie
5-LH	Verre de la trémie
6-LH	Ventilateur
7-LH	Panneau de contrôle
8-LH	Boulon pour le nettoyage de la trémie
9-LH	Plateau de chute
10-LH	Moteur de la vis sans fin
11-LH	Collet de verrouillage métallique
12-LH	Embout métallique
13-LH	Bague en nylon
14-LH	Canal d'alimentation
15-LH	Filet de la vis sans fin
16-LH	Plaque de retenue de la trémie
17-LH	Cordon d'alimentation
18-LH	Anneau en caoutchouc
19-LH	Faisceau de câblage
20-LH	Support de fixation de la vis sans fin
21-LH	Couvercle de la chute
22-LH	Panneau d'accès de la trémie
23-LH	Caoutchouc pour verre de la trémie
24-LH	Conduit d'entrée d'air
25-LH	Caoutchouc imperméable

REMARQUE : En raison du développement continu des articles, les pièces sont sujettes à changement sans préavis.

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les barbecues à granules de bois Vermont Castings, fabriqués par Dansons, sont couverts par une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire original. La couverture de la garantie débute à la date d'achat originale; une preuve de la date d'achat ou une copie de l'acte de vente original est requise pour valider la garantie. Les clients seront assujettis à des frais pour les pièces, l'expédition et la manutention s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après l'expiration de la garantie.

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts de fabrication et de la main-d'œuvre sur toutes les pièces en acier (à l'exception de la grille de combustion) et de trois (3) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de la propriété de l'acheteur original. Il n'y a pas de garantie spécifique sur le thermomètre pour le barbecue, le thermomètre à viande, la peinture, le revêtement par poudrage, la grille de combustion, le couvercle du barbecue et tous les joints d'étanchéité ou encore contre les dommages causés par la corrosion. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les égratignures, les bris, les coups, les éclats et les fissures esthétiques mineures. Ces changements esthétiques n'affectent pas les performances du barbecue. La réparation ou le remplacement de toute pièce ne prolonge pas la garantie limitée.

Pendant la durée de la garantie, l'obligation de Dansons se limite à fournir un remplacement des composants défectueux et/ou endommagés. Pendant la période de garantie, Dansons ne facturera pas pour la réparation ou le remplacement des pièces retournées et les frais de transport prépayés si les pièces sont jugées défectueuses. Dansons n'est pas responsable des frais de transport, des coûts de main-d'œuvre ou des taxes à l'exportation. Sous réserve des dispositions des présentes conditions de garantie, la réparation ou le remplacement de pièces et pour la durée mentionnée ci-dessus constitue l'exécution de toutes les responsabilités et obligations directes de Dansons envers vous.

Dansons prend toutes les précautions nécessaires pour utiliser des matériaux résistants à la rouille. Même avec ces mesures de protection, les revêtements protecteurs peuvent être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de la société Dansons. Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les fumées industrielles, les engrais, les pesticides pour gazon et le sel font partie des substances qui peuvent affecter le revêtement métallique. Pour ces raisons, la garantie ne couvre pas la rouille ou l'oxydation, à moins qu'il y ait une perte d'intégrité structurale sur la composante du barbecue. Si l'une de ces situations se produit, veuillez consulter la section entretien et maintenance de ce manuel afin de prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une housse de barbecue lorsqu'il n'est pas en fonction.

Cette garantie est basée sur l'utilisation domestique et l'entretien normal du barbecue. Aucune garantie limitée ne s'applique pour un barbecue qui est utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'y a aucune garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils Vermont Castings, car le fabricant n'a aucun contrôle sur l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de carburant brûlé. La présente garantie ne s'appliquera pas et Dansons n'assumera aucune responsabilité si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu en toute conformité avec ce manuel. La combustion d'autre carburant que des granules de bois de qualité peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou les bris dus à un usage inapproprié, à une mauvaise utilisation ou à des modifications.

Ni Dansons, ni le marchand autorisé Vermont Castings n'accepte la responsabilité, légale ou autre, pour les dommages indirects ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de cet article. Si une réclamation est faite contre Dansons en fonction de la violation de la présente garantie ou tout autre type de garantie exprimée ou implicite prévue par la loi, le fabricant ne doit en aucun cas être tenu responsable de tout dommage spécial, indirect ou consécutif de quelque nature que ce soit, excédant l'achat initial de cet article. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées aux présentes et aucune réclamation ne peut être faite contre le fabricant à l'égard de toute garantie ou représentation.

Certains pays ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des accidents et des dommages indirects et consécutifs, ou l'exclusion de garanties implicites, de sorte que les exclusions et les limitations ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous accorde des droits légaux précis. Vous pouvez aussi détenir des droits qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

SERVICE DE GARANTIE

Contactez le marchand Vermont Castings le plus près pour la réparation ou le remplacement de pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour faire une réclamation au titre de la garantie; par conséquent, conservez votre reçu de caisse ou votre facture originale pour référence ultérieure. Le numéro de série et de modèle de votre appareil Vermont Castings se trouve sur la trémie. Inscrivez les numéros ci-dessous, car l'étiquette pourrait devenir usée ou illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

MARCHAND AUTORISÉ

COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS OU DES PROBLÈMES, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC SERVICE À LA CLIENTÈLE, DU LUNDI AU DIMANCHE, DE 4 H À 20 H (HNP) (ANGLAIS/FRANÇAIS/ESPAGNOL).

WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM | SANS FRAIS : 1 844 586.4660



VERMONT CASTINGS^{TM/MC}

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available Monday through Sunday, 4 a.m. - 8 p.m. PST (EN/FR/ES).

TOLL FREE: 1.844.586.4660

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS L'ARTICLE AU MAGASIN

Si vous avez des questions, des commentaires ou des demandes, veuillez communiquer directement avec Dansons. Notre service à la clientèle est ouvert du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h (HNP) (anglais/français/espagnol).

SANS FRAIS : 1 844 586.4660

WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM



780200304VCM

 @vermontcastings

 @vermontcastings

 @vermontcastings

 @vermontcastings

 **WARNING:** This product can expose you to chemicals including wood dust, which is known to the state of California to cause cancer. Combustion of this product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

 **AVERTISSEMENT :** ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant la poussière de bois, connue par l'état de californie pour causer le cancer. La combustion de ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant le monoxyde de carbone, connu par l'état de la californie comme causant des anomalies congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour accéder à d'autres informations, rendez-vous à WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE