



VERMONT CASTINGS^{TM/MC}

VERMONT CASTINGS PIONEER^{TM/MC}
BARBECUE KAMADO AU CHARBON DE BOIS
MANUEL D'ASSEMBLAGE

VEUILLEZ NOUS FAIRE PART DE VOS COMMENTAIRES SUR LE PRODUIT À
WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM

REHAUSSEZ VOTRE EXPÉRIENCE D'ASSEMBLAGE AVEC BILT

Avant de commencer >>> FACILITEZ ET ACCÉLÉREZ VOTRE EXPÉRIENCE D'ASSEMBLAGE
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITE



BILT Téléchargez dans le Mac App Store DISPONIBLE SUR Google Play



BIENVENUE CHEZ VERMONT CASTINGS

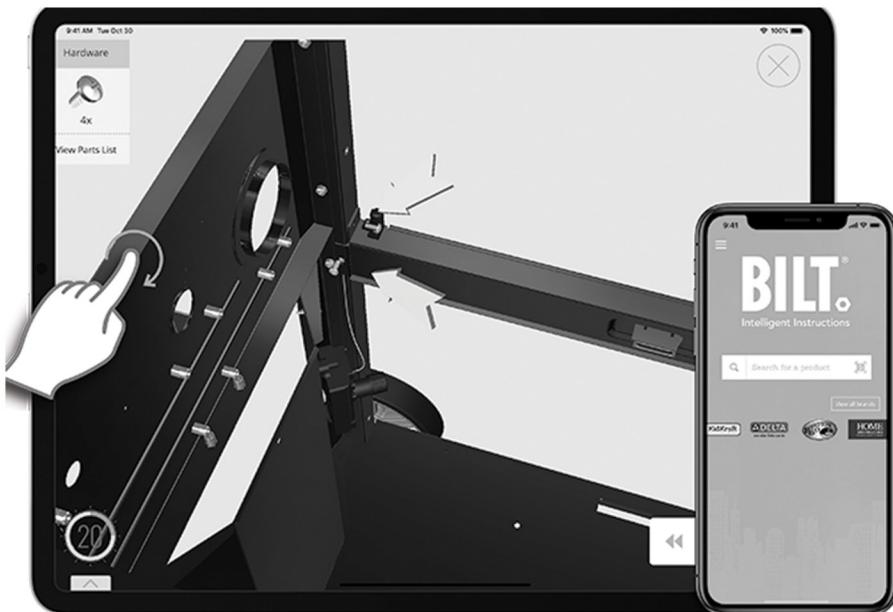
Fondée en 1975, Vermont Castings a toujours été synonyme d'une détermination inébranlable d'assurer une fabrication de qualité et des designs qui interpellent. Nos poêles et nos foyers à bois ne chauffent pas que les pièces, ils réchauffent l'ambiance.

Mus par l'inspiration, les barbecues de notre gamme Vermont Castings sont conçus pour assurer votre meilleure expérience au barbecue. Avec une construction robuste pour durer des années, des composantes fabriquées avec soin qui savent griller en toute saison et un système simplifié qui facilite l'entretien de votre investissement, les articles Vermont Castings respectent la promesse de qualité inébranlable et de design utile.

Les barbecues Vermont Castings font davantage que des grillades. Ils vous permettent de créer des liens durables autour du feu et de bons aliments.

IMPORTANT

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



BILT® INTELLIGENT
INSTRUCTIONS



Télécharger dans le
Mac App Store



DISPONIBLE SUR
Google Play

Disponible sur la plupart des appareils iOS et Android

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITE



VERMONT
CASTINGS™

POUR COMMENCER

SÉCURITÉ	5
Assurez-vous de lire et de comprendre les instructions de sécurité	
OUTILS	8
Assurez-vous d'avoir en main ces outils pour l'assemblage	
PIÈCES	9
Assurez-vous d'avoir toutes les pièces	

ASSEMBLAGE

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE	10-22
Instructions d'assemblage étape par étape	

VÉRIFICATION

LISTE DE VÉRIFICATION D'INSTRUCTIONS	23
---	-----------

ALLUMAGE

CONSIGNES D'ALLUMAGE	25-27
-----------------------------	--------------

RÉPARATION

GARANTIE	28
DÉPANNAGE	29-30

SÉCURITÉ

POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DE VOTRE FAMILLE, PRIÈRE DE VÉRIFIER LES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

- LIRE et COMPRENDRE le présent manuel d'utilisation et les directives en matière de sécurité. Ne pas placer le barbecue ou le faire fonctionner sous des structures en surplomb ou non protégées, contre un mur ni près de bardage en aluminium, de fenêtres ou de clôtures.
- TOUJOURS mettre le charbon de bois sur le dessus de la grille du foyer et non directement dans la partie inférieure du barbecue. Lors de l'ajout du charbon de bois ou du bois lors de la cuisson, toujours être extrêmement vigilant.
- NE PAS UTILISER d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon de bois. L'utilisation de ces produits ou de produits similaires pourrait causer une explosion causant des blessures corporelles.
NE PAS utiliser d'essence à briquet sur les charbons qui sont déjà allumés.
- Pendant la cuisson, OUVrir le barbecue lentement pour laisser entrer une quantité graduelle d'air.
Cela prévient l'étouffement ou la surchauffe du charbon.
- Se méfier des SURFACES CHAUDES, y compris le couvercle, la poignée du couvercle et le panneau de commande. Porter des gants pendant la cuisson. Retirer et nettoyer le brasero et le cendrier fréquemment pour aider à éliminer les risques de flambées et pour améliorer les performances du barbecue.
- Toujours VERROUILLER LE COUVERCLE lorsqu'il est en position fermée. S'assurer que le barbecue est de niveau et ne pas le déplacer pendant l'utilisation.

SÉCURITÉ



CE BARBECUE NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR
INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/CONSOMMATEUR : LE PRÉSENT MANUEL DOIT ÊTRE GARDÉ AVEC LE
BARBECUE EN TOUT TEMPS.

ATTENTION : LIRE ET SUIVRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ, LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE, AINSI QUE LES DIRECTIVES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'ESSAYER D'ASSEMBLER LE BARBECUE ET DE CUISINER. LES PIÈCES DE VOTRE BARBECUE EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER PEINT PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES À LA FOIS EN PLEIN SOLEIL ET PENDANT LE FONCTIONNEMENT.

ATTENTION : LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DU FABRICANT POURRAIT ENTRAÎNER DES INCENDIES DANGEREUX, DES EXPLOSIONS, DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES, VOIRE UN DÉCÈS. SUIVRE TOUTES LES PROCÉDURES DE VÉRIFICATION DE FUITES AVANT DE FAIRE FONCTIONNER LE BARBECUE, MÊME SI LE BARBECUE A ÉTÉ MONTÉ PAR LE DÉTAILLANT. NE PAS ESSAYER D'ALLUMER CE BARBECUE SANS AVOIR LU LA SECTION DES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DE CE MANUEL.

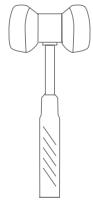
- FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE L'ASSEMBLAGE ET DE L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE AFIN D'ÉVITER LES ÉRAFLURES OU LES COUPURES SUR LES REBORDS TRANCHANTS.
- NE PAS UTILISER D'ESSENCE, DE KÉROSÈNE OU D'ALCOOL POUR ALLUMER LE CHARBON DE BOIS. L'UTILISATION DE L'UN DE CES PRODUITS OU DE PRODUITS SIMILAIRES POURRAIT PROVOQUER UNE EXPLOSION POUVANT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES.
- NE PAS UTILISER D'ESSENCE À BRIQUET SUR LES CHARBONS DÉJÀ ALLUMÉS.
- GARDER LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES LOIN DU BARBECUE. UNE SUPERVISION EST REQUISE. NE PAS LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST EN MARCHE.
- FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DU DÉPLACEMENT DU BARBECUE POUR PRÉVENIR LES ENTORSES.
- GARDER LE BARBECUE À AU MOINS 4,5 MÈTRES (15 PIEDS) DE TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE (TERRASSES, CLÔTURES, BÂTIMENTS, ARBRES, BUISSONS, ETC.).
- LORS DE L'AJOUT DE CHARBON DE BOIS OU DE BOIS, FAIRE PREUVE D'UNE TRÈS GRANDE PRUDENCE.
- NE JAMAIS DÉPLACER LE BARBECUE LORSQU'IL EST UTILISÉ OU LORSQU'IL CONTIENT DES CHARBONS CHAUDS OU DES CENDRES CHAUDES; GARDER LE BARBECUE DE NIVEAU EN TOUT TEMPS PENDANT L'UTILISATION.
- TOUJOURS VERROUILLER LE COUVERCLE LORSQU'IL EST EN POSITION FERMÉE.
- NE PAS PLACER LE BARBECUE PRÈS DE LIQUIDES INFAMMABLES, DE GAZ OU D'ENDROITS OÙ DES VAPEURS INFAMMABLES PEUVENT ÊTRE PRÉSENTES.
- LORS DE L'OUVERTURE DU BARBECUE, L'OUVRIR D'ABORD LÉGÈREMENT PENDANT QUELQUES SECONDES POUR LAISSER UN PEU D'AIR ENTRER. CELA ÉVITE QUE DE GRANDES QUANTITÉS D'OXYGÈNE ÉTOUFFENT LES CHARBONS DE BOIS, CE QUI PEUT PROVOQUER DES RETOURS DE FLAMMES DANGEREUX.
- FAIRE PREUVE DE PRUDENCE PUISQUE DES FLAMBÉES SOUDAINES PEUVENT SE PRODUIRE LORSQU'UNE BOUFFÉE D'AIR ENTRE EN CONTACT AVEC LE FEU. LORS DE L'OUVERTURE DU COUVERCLE, GARDER LES MAINS, LE VISAGE ET LE CORPS ÉLOIGNÉS DE LA VAPEUR CHAUE ET DES FLAMBÉES.
- RETIRER L'EXCÈS DE GRAISSE AVANT LA CUISSON AIDER À ÉVITER LES FLAMBÉES.
- GARDER VOTRE BARBECUE PROPRE PERMET D'AIDER À ÉVITER LES FLAMBÉES.
- TOUJOURS METTRE LE CHARBON SUR LE DESSUS DE LA GRILLE DE FOYER ET NON DIRECTEMENT DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DU BARBECUE.
- NE PAS DÉPASSER UNE TEMPÉRATURE DE 371 °C (700 °F).
- NE PAS PERMETTRE AUX CHARBONS DE BOIS OU AU BOIS DE REPOSER SUR LES PAROIS DU BARBECUE. CELA A POUR EFFET DE RÉDUIRE GRANDEMENT LA DURÉE DE VIE DU BARBECUE.
- TOUJOURS PORTER DES GANTS DE CUISINE POUR PROTÉGER LES MAINS DES BRÛLURES, SURTOUT LORS DE L'AJUSTEMENT DES CLAPETS. ÉVITER DE TOUCHER LES SURFACES CHAUDES.
- LORS DE L'OUVERTURE DU COUVERCLE, S'ASSURER QU'IL EST POUSSÉ JUSQU'AU BOUT DE MANIÈRE À S'APPUYER CONTRE LE SUPPORT DU COUVERCLE. TOUJOURS ÊTRE EXTRÈMEMENT PRUDENT, CAR LE COUVERCLE POURRAIT RETOMBER À UNE POSITION FERMÉE ET CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES.
- FAIRE PREUVE D'UNE TRÈS GRANDE PRUDENCE ET PORTEZ TOUJOURS DES GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR LORSQUE VOUS RETIREZ LES DÉFLECTEURS DE CHALEUR OU LES GRILLES DE CUISSON LORSQUE LE BARBECUE EST EN MARCHE.
- FERMER LE COUVERCLE ET TOUS LES CLAPETS POUR AIDER À ÉTOUFFER LA FLAMME.
- TOUJOURS RETENIR UN COUVERCLE OUVERT PAR LA POIGNÉE POUR L'EMPÊCHER DE SE FERMER DE FAÇON INATTENDUE.
- NE JAMAIS LAISSER DE CHARBONS DE BOIS ET DE CENDRES SANS SURVEILLANCE. AVANT DE POUVOIR LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE, LES CHARBONS DE BOIS ET LES CENDRES DOIVENT ÊTRE RETIRÉS. FAIRE PREUVE DE PRUDENCE POUR PROTÉGER, VOUS ET VOS BIENS.

SÉCURITÉ

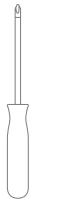
- PLACER SOIGNEUSEMENT LES CHARBONS DE BOIS ET LES CENDRES RESTANTS DANS UN CONTENANT EN MÉTAL NON COMBUSTIBLE ET SATURER COMPLÈTEMENT AVEC DE L'EAU. LAISSER LES CHARBONS DE BOIS ET L'EAU DANS LE CONTENANT MÉTALLIQUE PENDANT 24 HEURES AVANT LA MISE AU REBUT.
- POUR PROTÉGER CONTRE LES BACTÉRIES QUI PEUVENT CAUSER DES MALADIES, GARDER TOUTES LES VIANDES RÉFRIGÉRÉES ET FAIRE DÉGELER DANS UN RÉFRIGÉRATEUR OU DANS UN MICRO-ONDES. GARDER LES VIANDES CRUES SÉPARÉES DES AUTRES ALIMENTS ET LAVER TOUT CE QUI ENTRE EN CONTACT AVEC LES VIANDES CRUES.
- CUIRE LA VIANDE COMPLÈTEMENT ET RÉFRIGÉRER LES RESTES IMMÉDIATEMENT.
- UTILISER UN THERMOMÈTRE POUR ALIMENTS ÉTALONNÉ ET LES LIGNES DIRECTRICES DE L'USDA POUR S'ASSURER QUE LA VIANDE, LA VOLAILLE, LES FRUITS DE MER ET LES AUTRES ALIMENTS CUITS ATTEIGNENT UNE TEMPÉRATURE INTERNE SÉCURITAIRE MINIMALE.
- CE BARBECUE EST POUR UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR ET DANS DES ENDROITS BIEN AÉRÉS SEULEMENT.
- GARDER UN EXTINCTEUR À PORTÉE DE MAIN EN TOUT TEMPS. MAINTENIR ET VÉRIFIER VOTRE EXTINCTEUR RÉGULIÈREMENT.

POUR COMMENCER

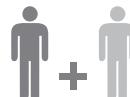
OUTILS REQUIS



Maillet



Tournevis

Tourneécrou
de 7/16

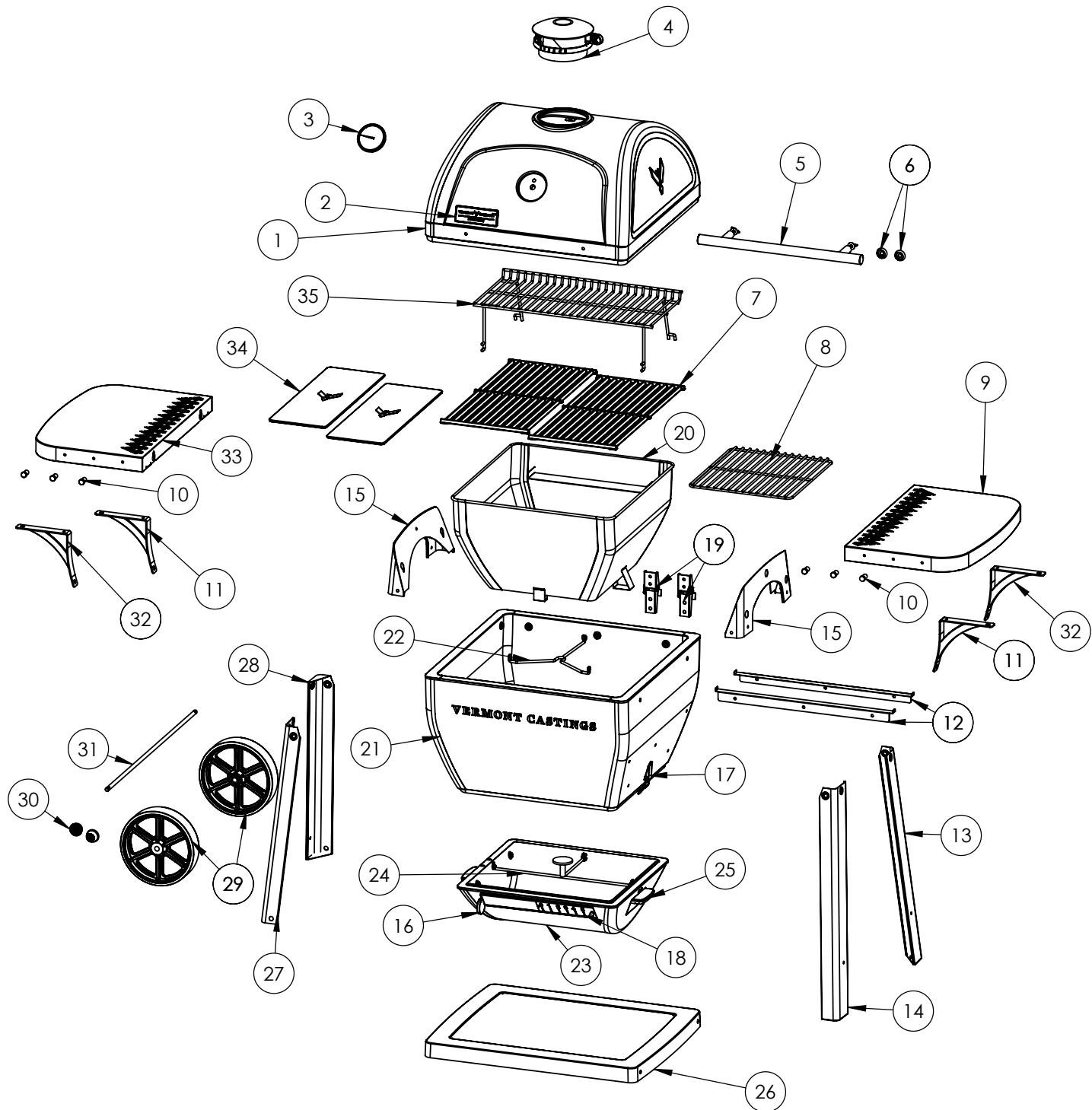
2 personnes

OUTILS

PART NO.	DESCRIPTION	PHOTO	QTY
1	Boulon hexagonal 1/4 po 20 x 1/2 po		35
2	Boulon hexagonal 1/4 po 20 x 3/4 po		8
3	Boulon hexagonal 1/4 po 20 x 3/4 po (avec produit de scellement)		8
4	Rondelle d'arrêt 1/4 po		34
5	Rondelle plate 2/5 po		2
6	Rondelle de fibre de 1/4 po		2
7	Rondelle plate 1/4 po		2
8	Goupille à cheveux		2
30	Capuchon		2

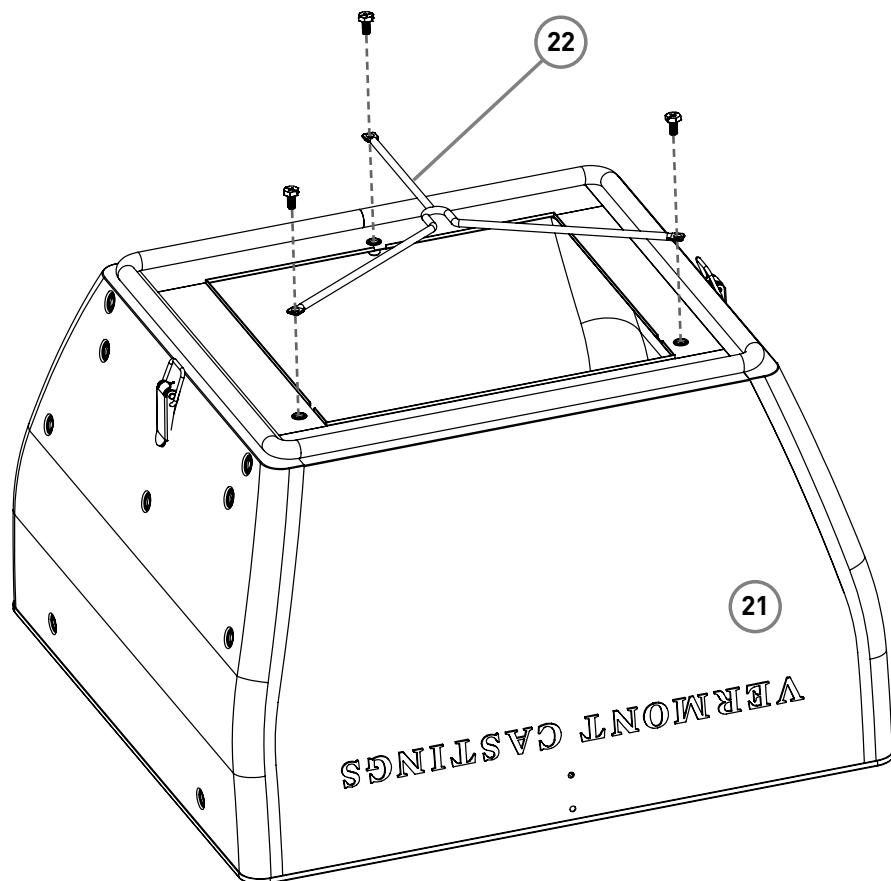
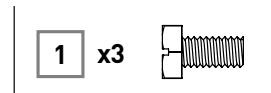
VUE ÉCLATÉE DES PIÈCES

POUR COMMENCER



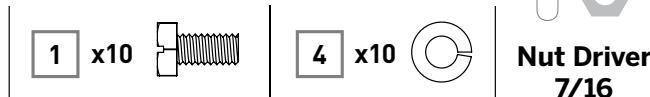
ASSEMBLAGE

ÉTAPE 1



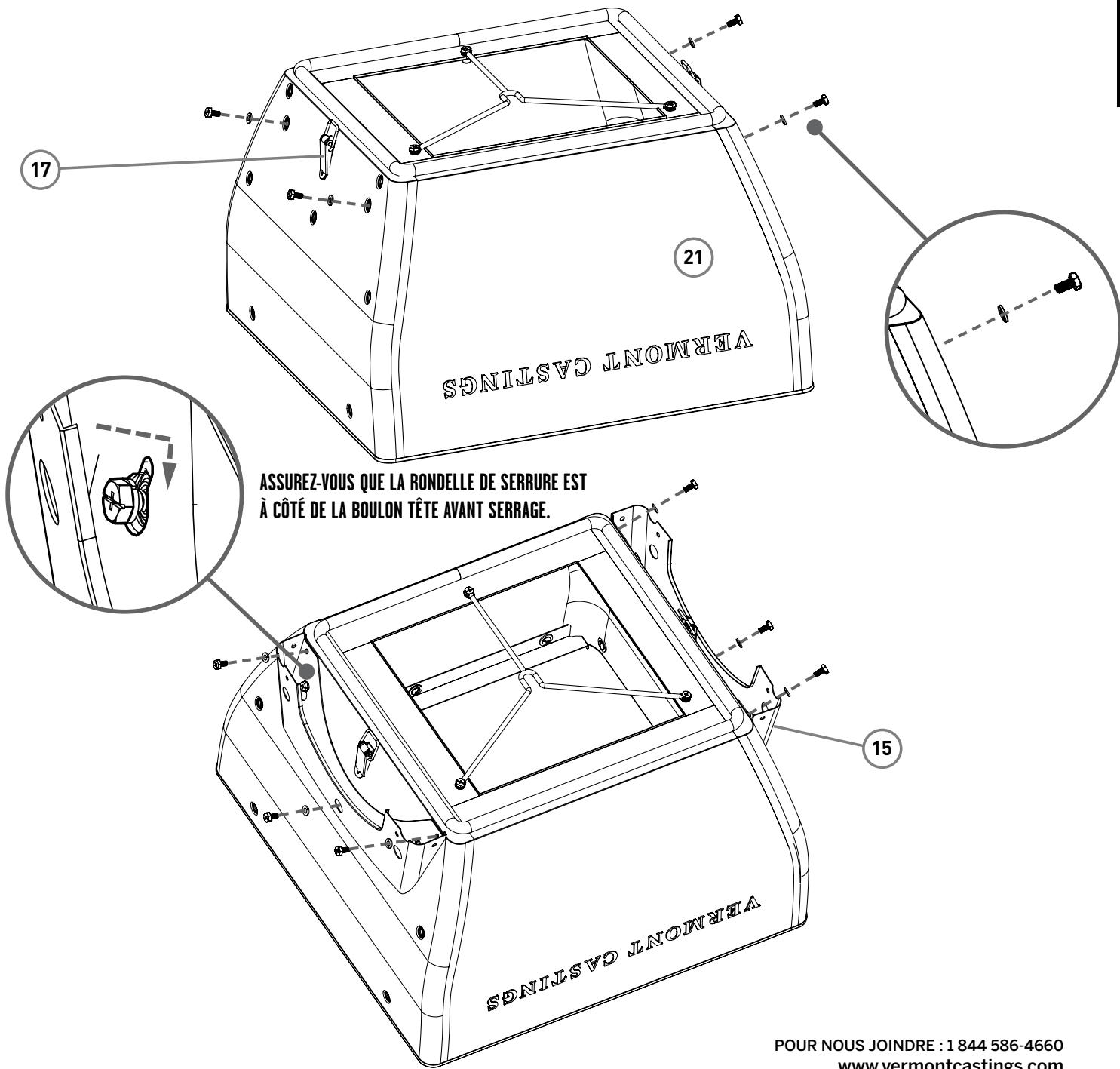
ASSEMBLAGE

STEP 2



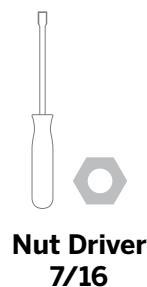
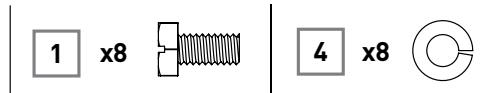
UN TOURNE-ÉCROU 7/16 EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DANS CE ÉTAPE POUR FIXER LE CHARIOT AU CORPS DU BARBECUE.

INSTALLEZ LES BOULONS EN LAISSANT UN ESPACE POUR FAIRE GLISSEZ LE SUPPORT DE CHARIOT AVANT DE SERRER COMPLÈTEMENT.

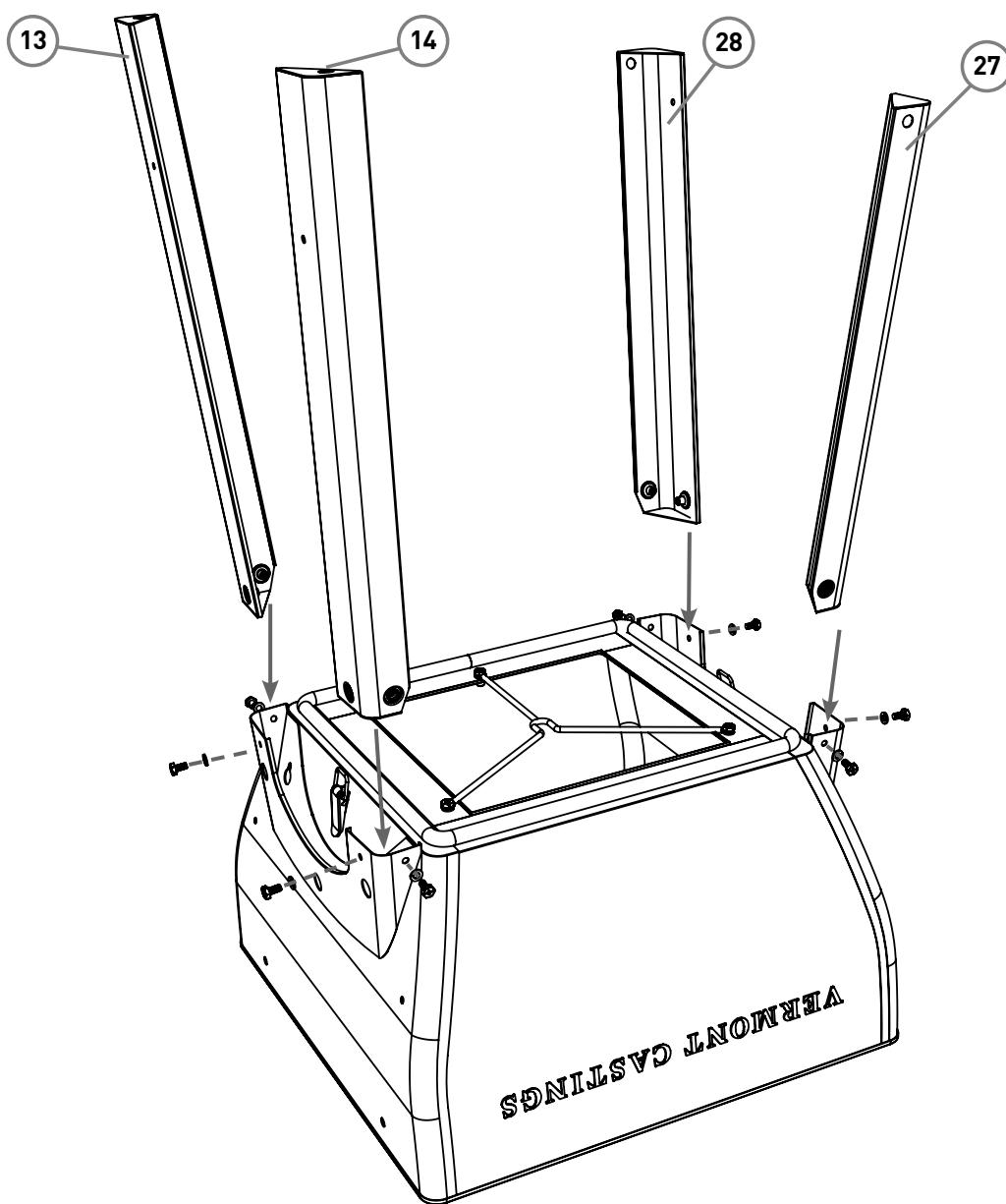


ASSEMBLAGE

ÉTAPE 3



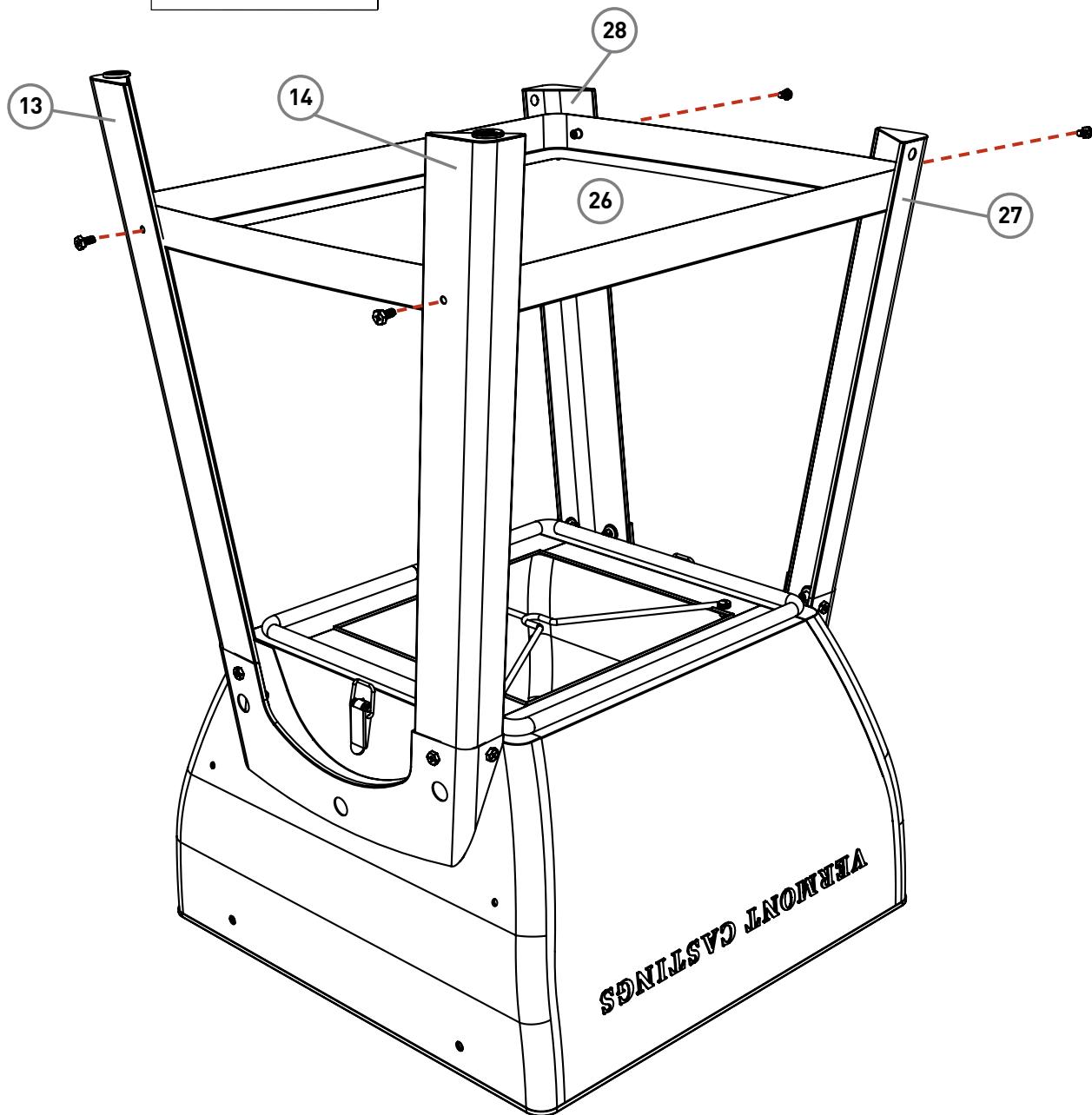
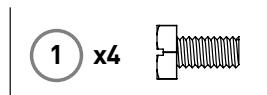
UN TOURNE-ÉCROU 7/16 EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DANS CE ÉTAPE POUR FIXER LE CHARIOT AU CORPS DU BARBECUE.



SERRER MAINTENANT COMPLÈTEMENT LES BOULONS
ASSUREZ-VOUS QUE TOUT EST BIEN EN PLACE.

ASSEMBLAGE

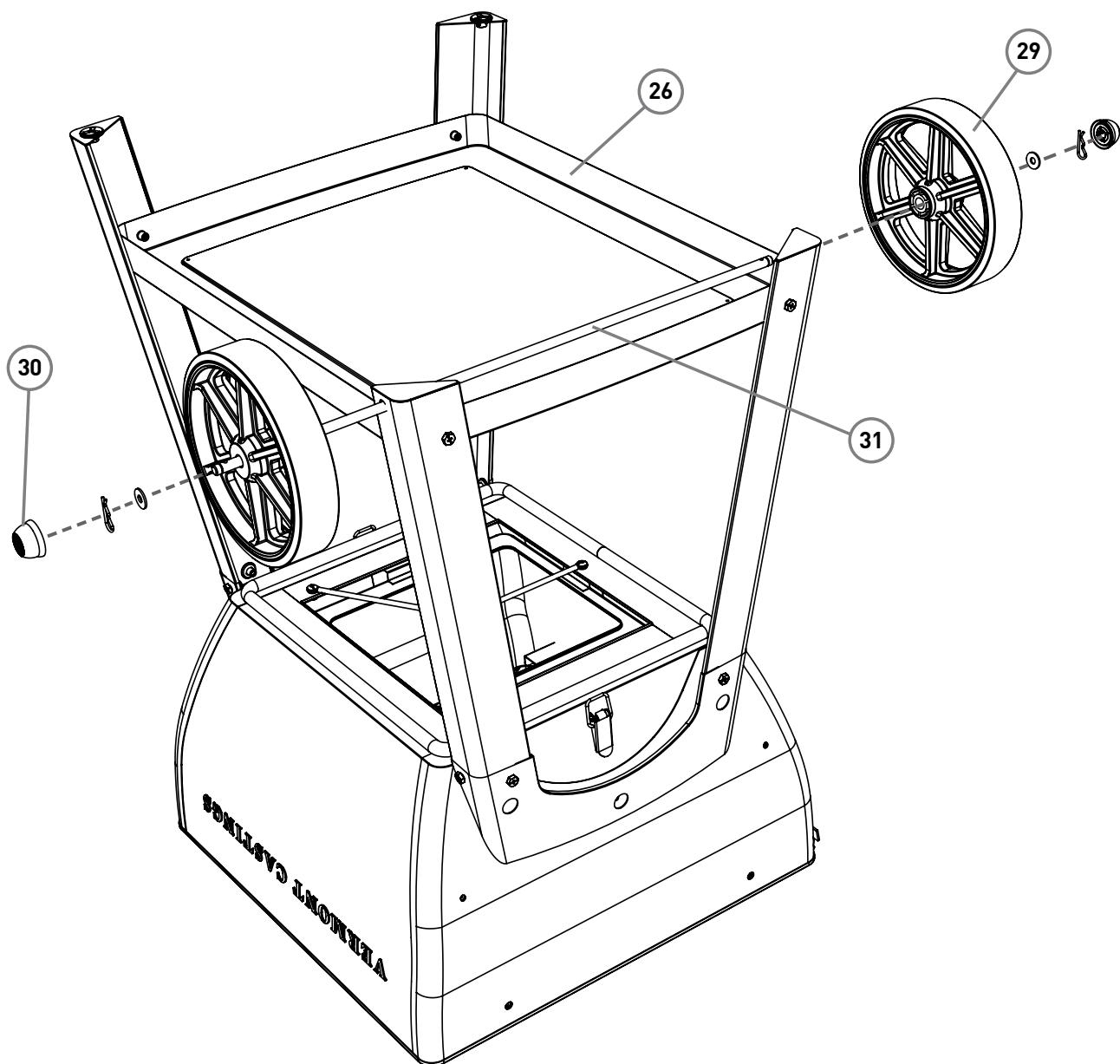
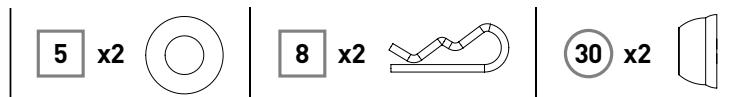
ÉTAPE 4



ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE

ÉTAPE 5



ASSEMBLAGE

ÉTAPE 6



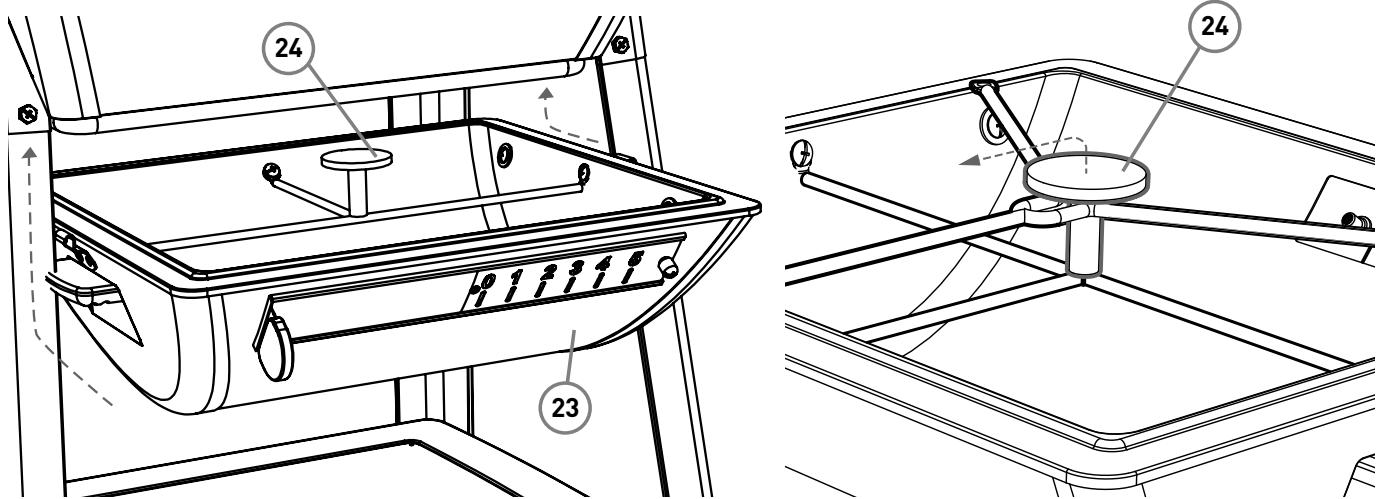
TOURNER LE CÔTÉ DROIT DU
BARBECUE VERS LE HAUT



ASSEMBLAGE

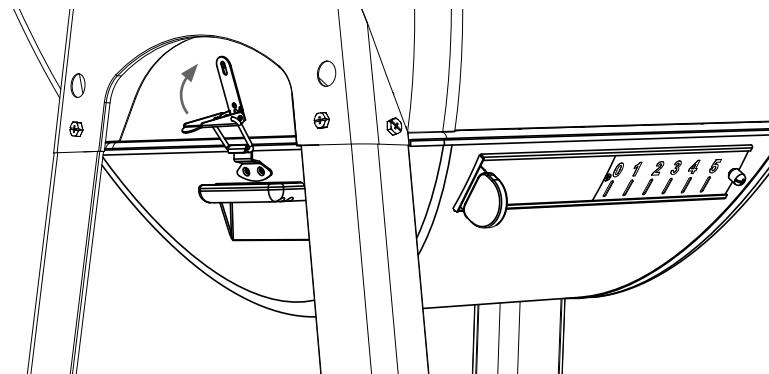
ÉTAPE 7A

FAITES GLISSEZ LE CENDRIER DANS PUIS VERS LE HAUT POUR FIXER LA PINCE DE SUPPORT DU CENDRIER AU SUPPORT DU CENDRIER À L'INTÉRIEUR DU CORPS DU BARBECUE



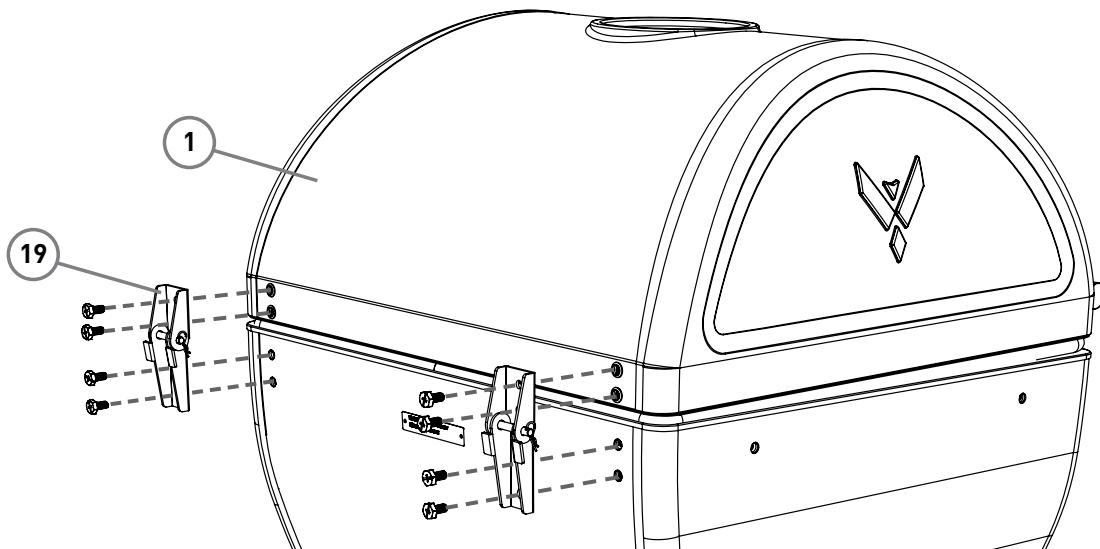
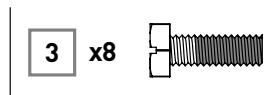
ÉTAPE 7B

FIXER LE CENDRIER EN FERMANT LES LOQUETS DES DEUX CÔTÉS



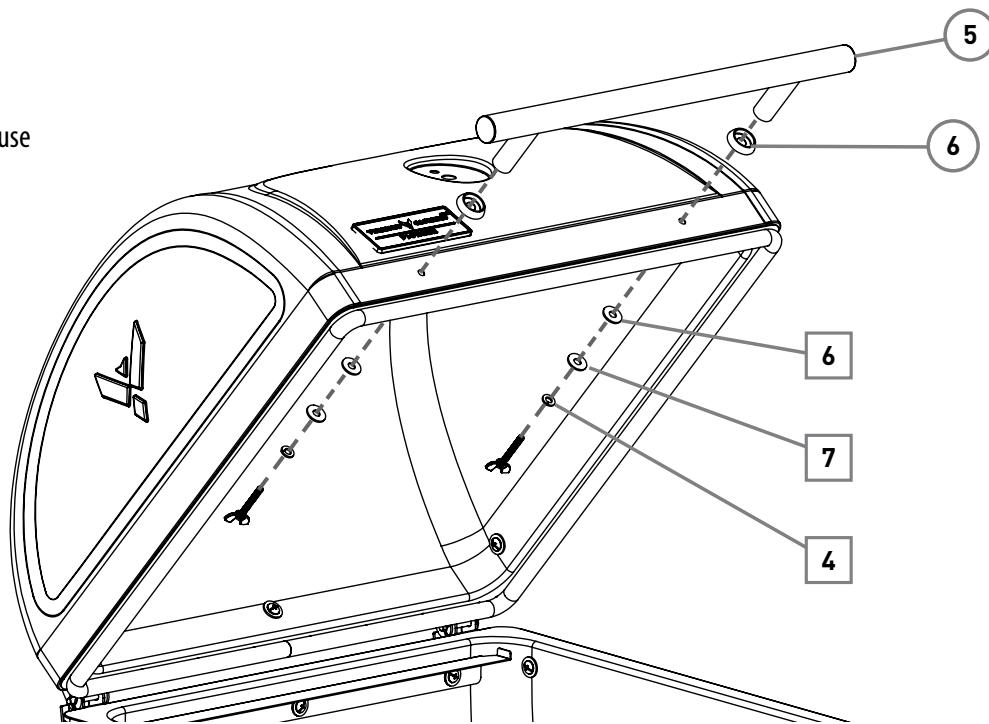
ASSEMBLAGE

ÉTAPE 8



ÉTAPE 9

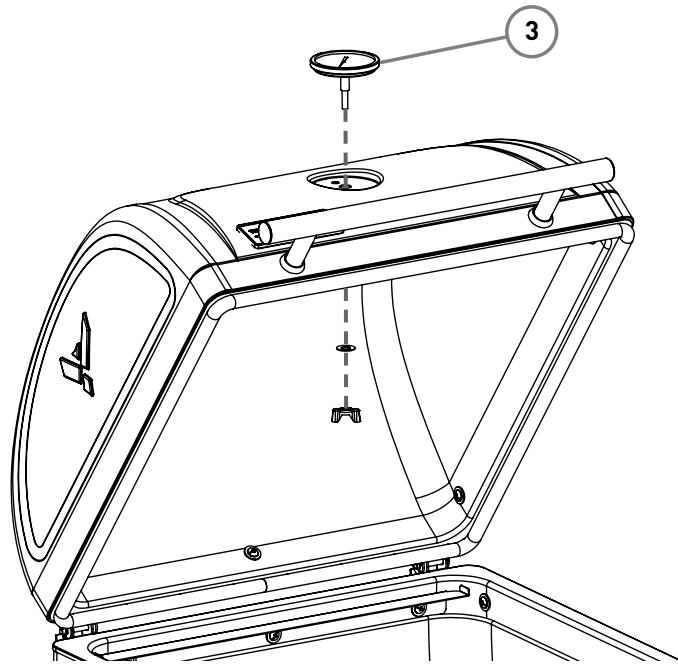
La quincaillerie est incluse
avec la poignée.



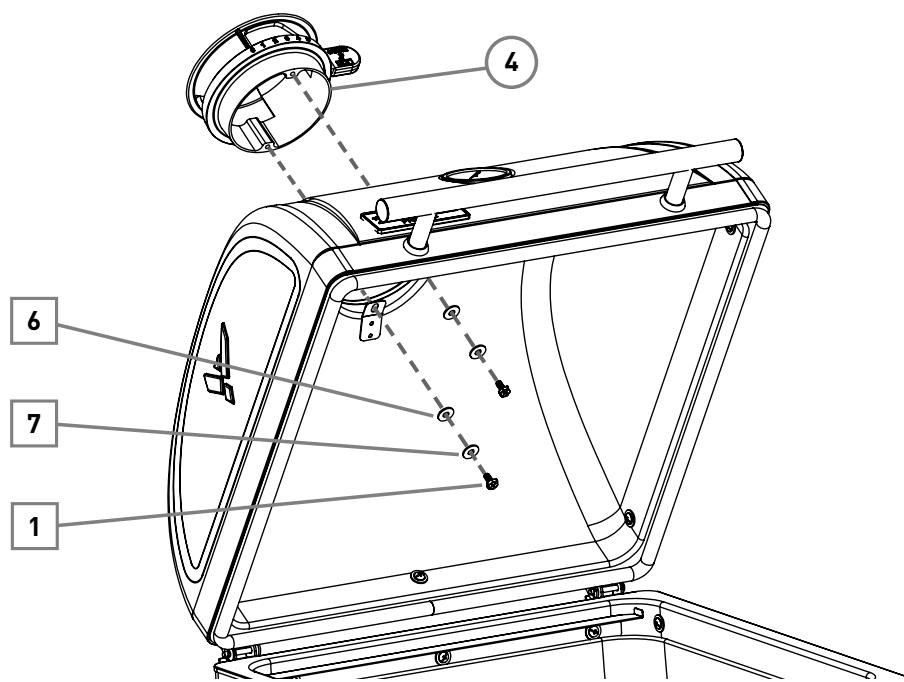
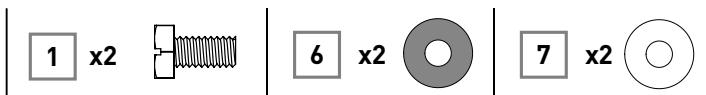
ASSEMBLAGE

ÉTAPE 10

La quincaillerie est incluse avec le thermomètre.

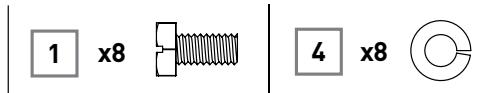


ÉTAPE 11

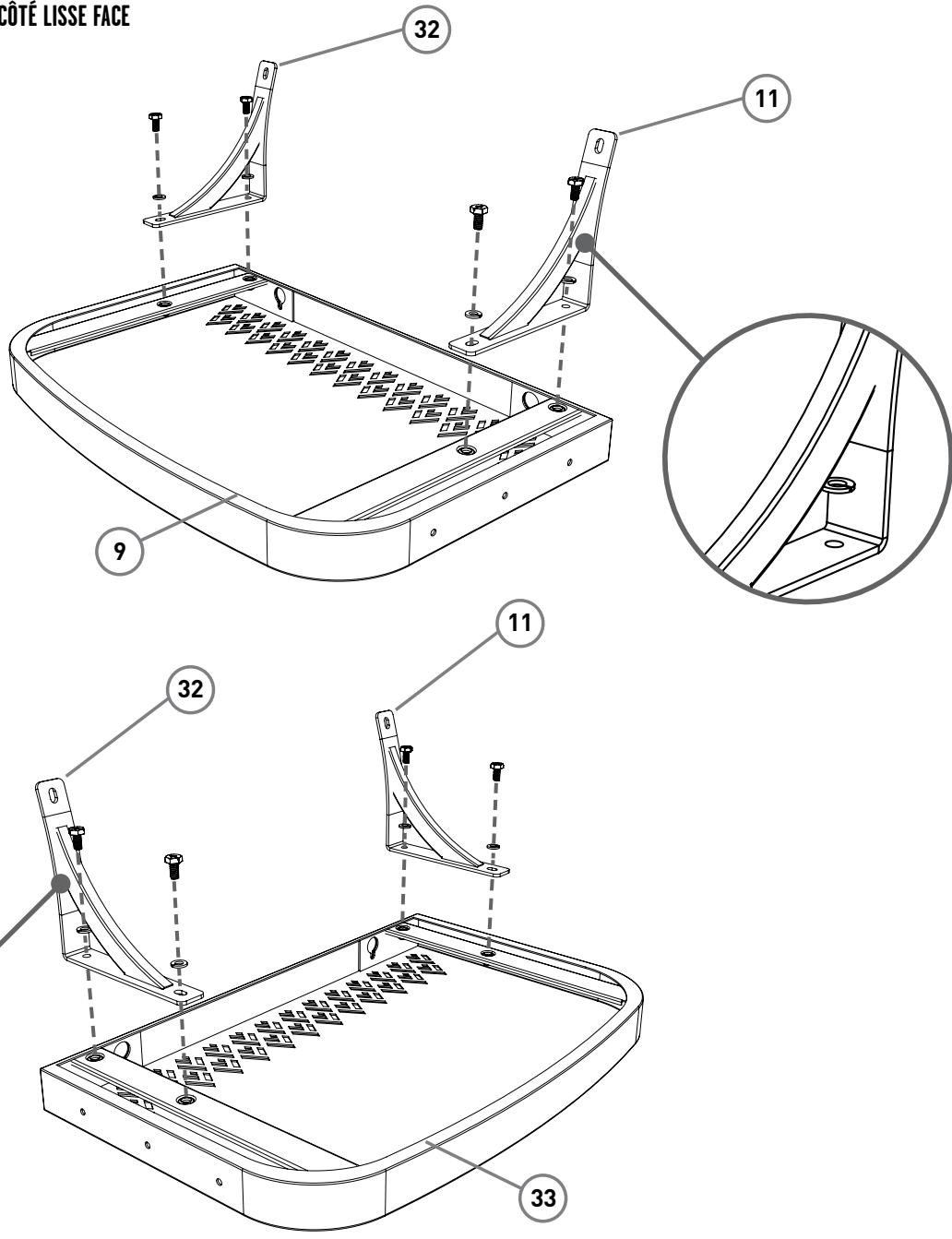


ASSEMBLAGE

ÉTAPE 12

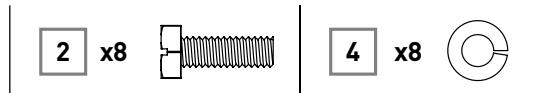


INSTALLER LES SUPPORTS AVEC LE CÔTÉ LISSE FACE À L'EXTÉRIEUR.

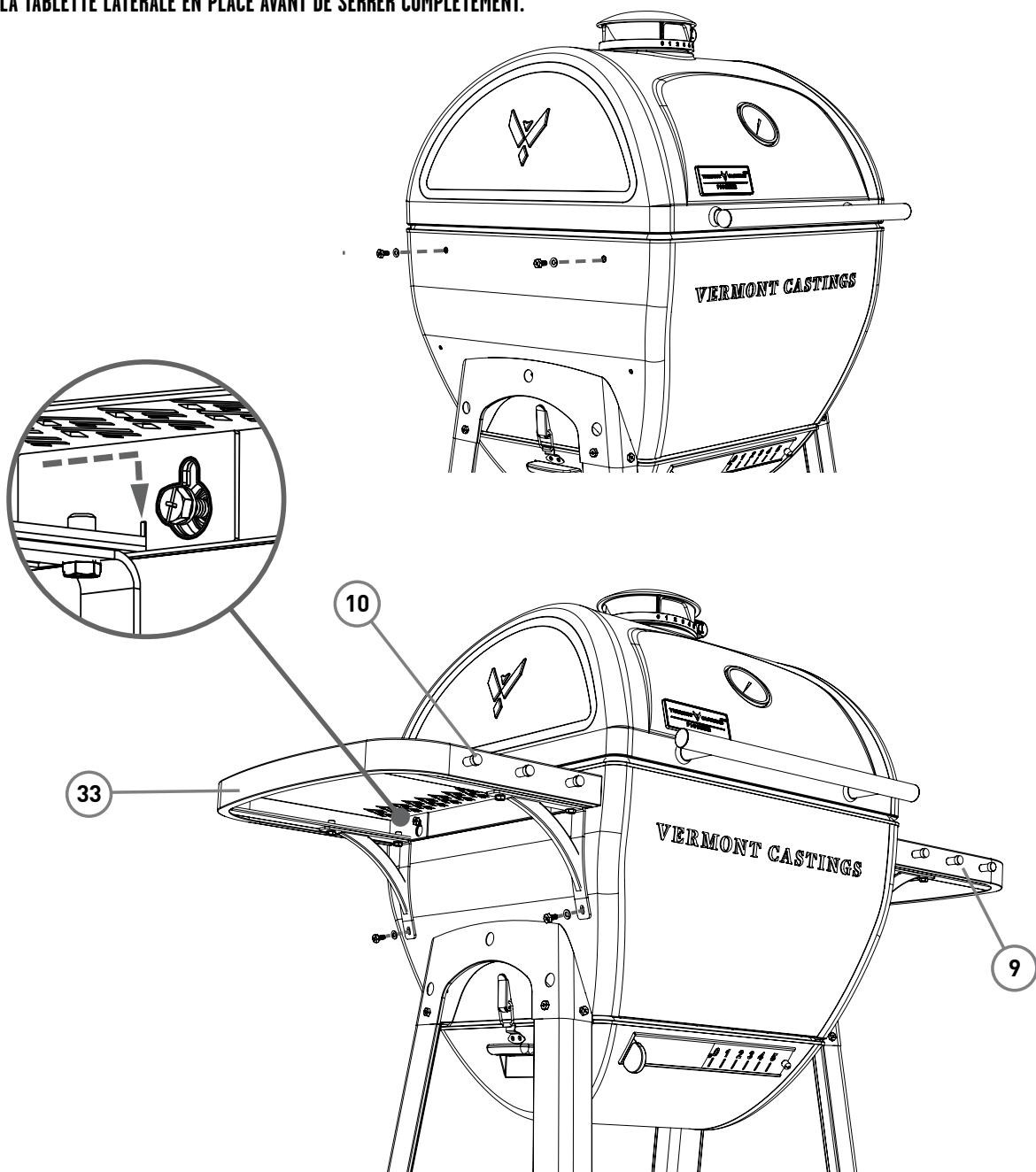


ASSEMBLAGE

ÉTAPE 13

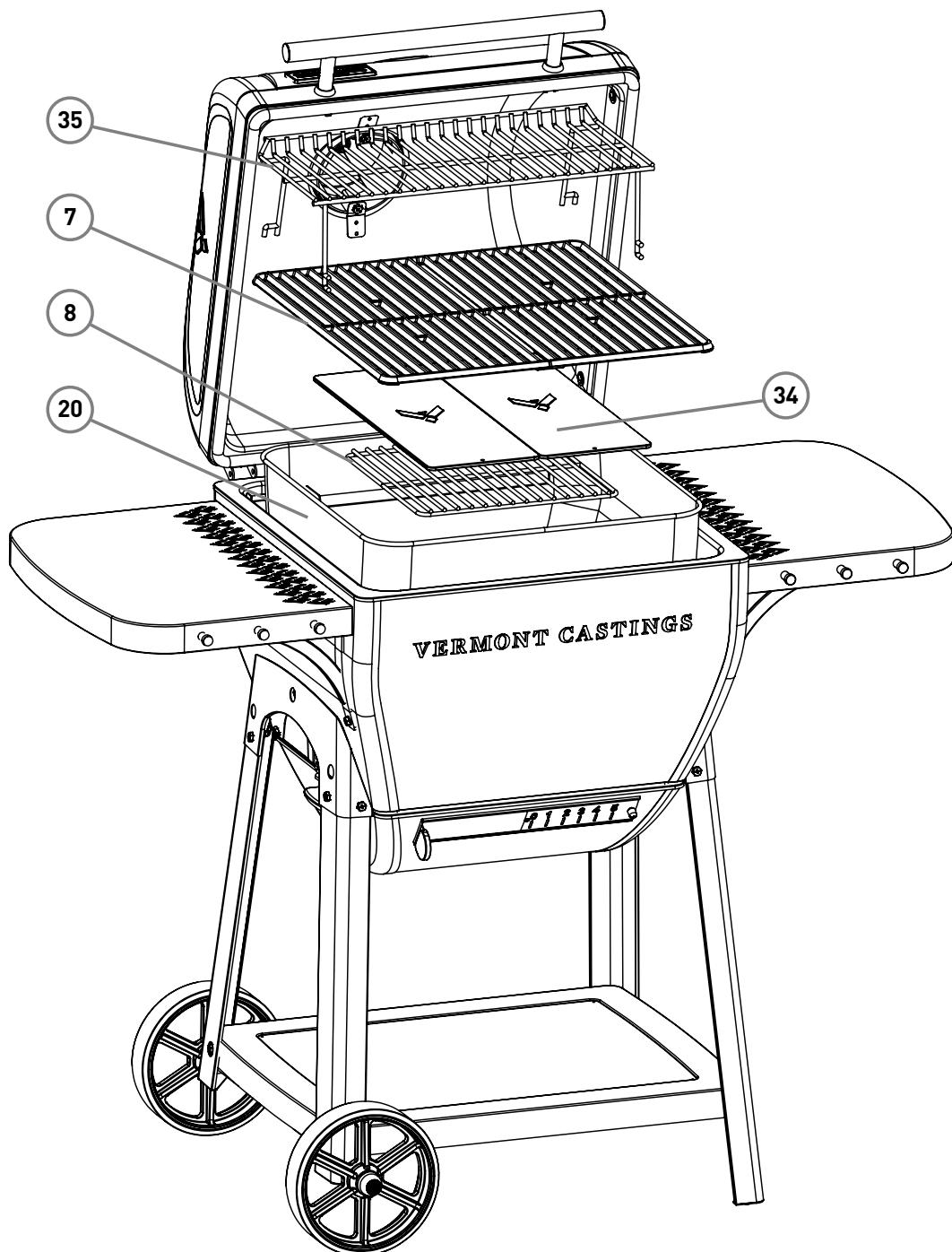


INSTALLEZ LES BOULONS EN LAISSANT UN ESPACE POUR FAIRE GLISER LA TABLETTE LATÉRALE EN PLACE AVANT DE SERRER COMPLÈTEMENT.



ASSEMBLAGE

ÉTAPE 14



ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE



VÉRIFICATION

LISTE DE VÉRIFICATION D'INSTRUCTIONS

Utilisez cette liste de vérification pour vous assurer que vous avez suivi toutes les étapes d'assemblage requises pour commencer à utiliser votre tout nouveau barbecue. Questions? Communiquez avec nous au 1 855 803-9312.

POUR COMMENCER

- A Toujours garder l'aire autour de ce barbecue propre et dégagée de toute matière combustible telle que l'essence ou autres liquides inflammables, le papier ou des chiffons imprégnés d'huile.
- B Ne pas oublier que ce barbecue ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé sur les embarcations et les véhicules récréatifs.
- C Utiliser ce barbecue à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, à au moins 5 m (16 pi) de tout domicile ou bâtiment.
- D Toujours s'assurer d'avoir un dégagement minimal de 91,45 cm (36 po) à l'arrière et sur les deux côtés du barbecue.

1) PRÉPARER LE BARBECUE AVANT VOTRE PREMIÈRE CUISSON

- A Le traitement du barbecue avant votre première utilisation brûle la couche protectrice d'huile végétale, verrouille les saveurs et rend les grilles de cuisson résistantes à la rouille
- B Laver les grilles de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec une serviette. Ne pas sécher à l'air ou laver au lave-vaisselle. Appliquer une couche d'huile végétale sur les deux côtés des grilles de cuisson une fois qu'elles sont sèches.
- C Replacer les grilles sur le barbecue, faire un feu moyen et chauffer à 204 °C (400 °F) pendant une heure.
- D Répéter ce processus au besoin pour augmenter la durée de vie de vos grilles de cuisson.

2) COMMENT CUIRE À DES TEMPÉRATURES NORMALES DE BARBECUE DE 177 °C À 343 °C (350 °F À 650 °F)

- A Il est recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux, car il ne contient aucun additif ni aucune charge. Cela permet une combustion plus efficace, moins de cendres et des aliments plus goûteux.
- B S'assurer que le couvercle et le clapet inférieur sont complètement ouverts.
- C Pour commencer le feu de charbon de bois, remplir 1/3 du brasero avec du charbon de bois. Placer 2 à 3 allume-feux sur le dessus du charbon de bois et s'assurer qu'ils sont également espacés.
- D Laisser le couvercle ouvert jusqu'à ce que les charbons de bois soient allumés et que la fumée soit blanche sans flammes..
- E Avant que les charbons ne deviennent blancs, fermer le couvercle et régler la température à l'aide des clapets supérieur et inférieur. Utiliser le guide de clapet à la page 25 à titre de référence.
- F Les déflecteurs de chaleur en fonte ne doivent pas être utilisés pour la cuisson directe sur le barbecue ou la cuisson à haute température (plus de 300 degrés). Utilisez le guide de configuration de la cuisson à la page 26 pour référence.

3) COMMENT CUIRE À DES TEMPÉRATURES DE FUMAGE DE 93,3 °C À 176,6 °C (200 °F À 350 °F)

- A Il est recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux, car il ne contient aucun additif ni aucune charge. Cela permet une combustion plus efficace, moins de cendres et des aliments plus goûteux.
- B S'assurer que le couvercle et le clapet inférieur sont complètement ouverts.
- C Pour commencer le feu de charbon de bois, bâtir une pyramide de charbons de bois à la moitié de la hauteur du brasero. Placer un allume-feu au-dessus de la pyramide.
- D Avant que les charbons ne deviennent blancs, fermer le couvercle et régler la température à l'aide des clapets supérieur et inférieur. Utiliser le guide de clapet à la page 25 à titre de référence. Utiliser les rabat-flammes en fonte pour gérer uniformément la température à l'intérieur du barbecue.
- E Des déflecteurs de chaleur en fonte doivent être utilisés pour les grillades indirectes ou le fumage. Utilisez le guide de configuration de la cuisson à la page 26 pour référence.

VÉRIFICATION

4) TERMINER LA CUISSON ET ENTREtenir VOTRE BARBECUE

- A Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le barbecue en fermant le couvercle et les clapets supérieur et inférieur. Cela étouffe le feu.
REMARQUE : Cela peut prendre une heure ou plus.

- B Après avoir éteint le barbecue et avoir attendu plusieurs heures, celui-ci pourra être nettoyé en toute sécurité. Racler les grilles, idéalement au moyen d'un grattoir pour grille en bois, pour enlever les débris.

- C Retirer la grille et les rabat-flammes et taper le côté du brasero pour déloger la cendre qui s'est accumulée.

- D Détacher le cendrier et vider les cendres dans un contenant métallique. Couvrir les cendres jetées avec de l'eau pour s'assurer qu'il n'y a pas de charbons allumés lors de l'enlèvement des cendres.

- E Replacer le cendrier et les grilles à leur place. Le barbecue est maintenant nettoyé et prêt pour votre prochaine cuisson.

ALLUMAGE

CONSIGNES D'ALLUMAGE

Suivez ces diagrammes pour allumer adéquatement votre barbecue.

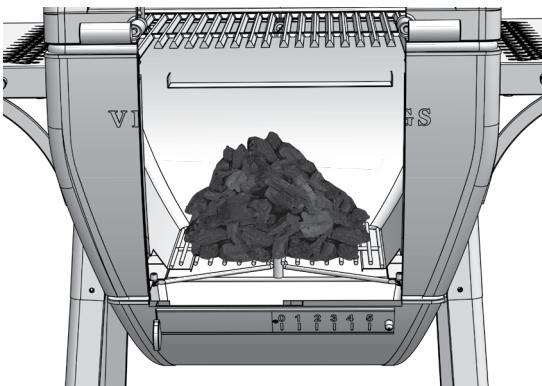
ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS

Nous recommandons d'utiliser du charbon de bois en morceaux, car il ne contient aucun additif ni aucune charge. Cela donne une combustion plus efficace, moins de cendres et des aliments plus goûteux que les briquettes de charbon.

1. Pour commencer un feu de charbon de bois, empiler 48 onces (3 lb) de charbon de bois en morceaux en pyramide au centre de la grille de foyer.
2. Allumer le charbon de bois à plusieurs endroits au moyen d'un allume-feu. REMARQUE : ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon de bois. L'utilisation de l'un de ces produits ou de produits similaires pourrait provoquer une explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves.
3. Laisser le couvercle du barbecue ouvert jusqu'à ce que le charbon de bois s'enflamme, que certains charbons soient recouverts de cendre blanche et que la fumée soit blanche et sans flammes.
4. Une fois les charbons de bois allumés, mais avant qu'ils deviennent blancs, commencez à contrôler la température interne du dôme avec les clapets.

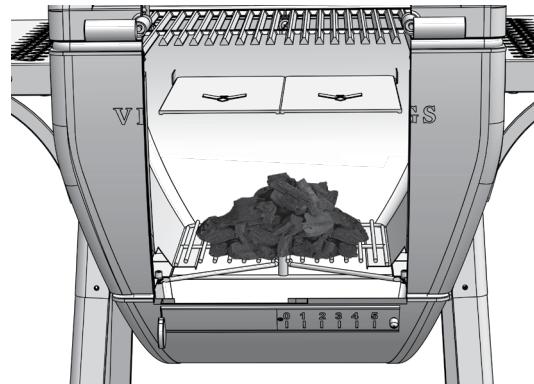
POUR SAISIR ET GRILLER À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES (176,6 °C À 343,3 °C/350 °F À 650 °F)

Utiliser environ 32 à 48 onces (2 à 3 lb) de charbon de bois en morceaux pour bâti le feu au centre de la grille de foyer. Commencer le feu tel que décrit, mais allumer la pile de charbons de bois à partir du BAS pour une température de feu élevée. Une fois les charbons de bois allumés, FERMER LE COUVERCLE et commencer à contrôler la température à l'aide des clapets pour obtenir le réglage souhaité.



POUR LES GRILLADES À BASSE TEMPÉRATURE, LENTES ET LONGUES ET LE FUMAGE (93,3 °C À 176,6 °C/200 °F À 350 °F)

Utiliser environ à 16 onces (1 lb) de charbon de bois en morceaux pour bâti le feu au centre de la grille de foyer. Commencer le feu tel que décrit, mais allumer la pile de charbons de bois à partir du DESSUS pour une température de feu basse. Une fois les charbons allumés, installez des déflecteurs de chaleur, FERMER LE COUVERCLE et commencez à régler la température à l'aide des registres pour obtenir le réglage désiré.



POUR LE FUMAGE

1. Suivre les instructions pour la cuisson à basse température, tel que décrit ci-dessus (176,6 °C/350 °F et en dessous).
2. Prêtremper les copeaux de bois pendant 35 minutes. Tremper les morceaux pendant 1 heure et 30 minutes, ou jusqu'à ce que le bois soit complètement saturé.
3. Après que le barbecue a atteint la température désirée, parsemez deux poignées de copeaux ou de morceaux de bois imbibés sur les charbons de bois allumés.
4. Laisser les copeaux fumer en fermant le couvercle.
5. On peut commencer la cuisson après quelques minutes. Des copeaux imbibés peuvent être ajoutés au feu par la suite si nécessaire.

INDICATEUR DE CHALEUR

Cet indicateur de chaleur est précis à +/- 10 % de la température réelle. Nous vous suggérons de vérifier la précision avec votre barbecue. Si vous avez besoin d'un contrôle plus précis de la température, l'utilisation d'un thermomètre à viande est recommandée.

REMARQUE : de la fumée peut s'échapper d'autres endroits que de la cheminée. Cela ne devrait pas affecter la cuisson.

NE JAMAIS DÉPASSER DES TEMPÉRATURES DE 371 °C (700 °F), CAR CELA ENDOMMAGERA LE FINI ET CONTRIBUERA À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS SOUS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES. LA GARANTIE POUR CET APPAREIL NE COUVRE PAS LA ROUILLE.

ALLUMAGE

CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE

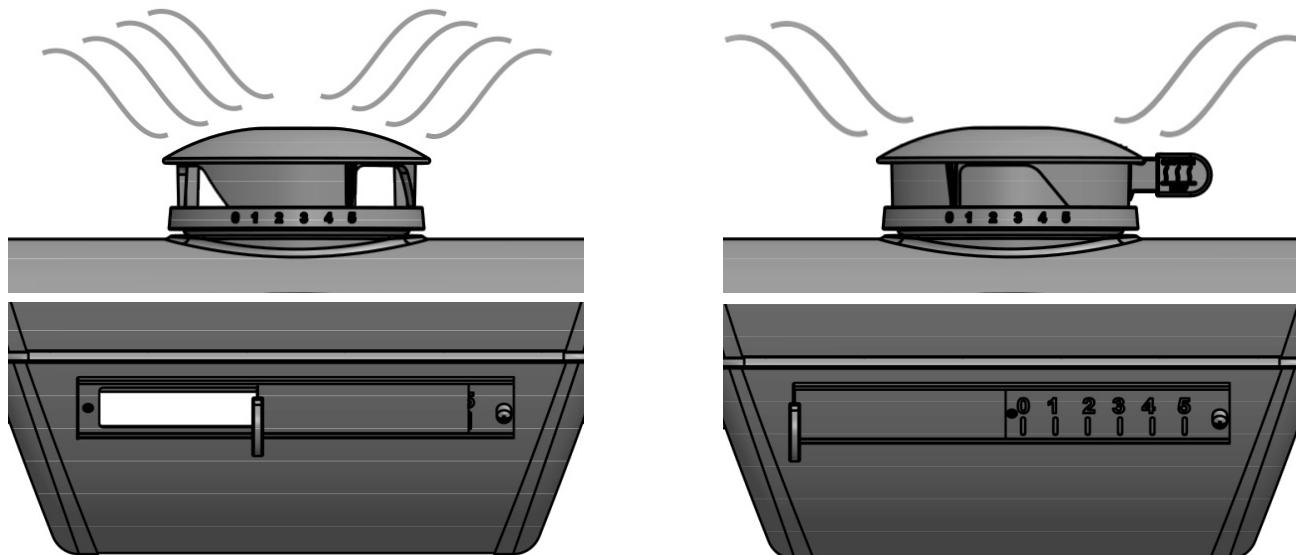
Suivre les diagrammes ci-dessous pour aider à contrôler la température de votre barbecue.

GUIDE DE CLAPET

AUGMENTER LA CIRCULATION D'AIR CONTRIBUE À GÉNÉRER PLUS DE CHALEUR

OUVRIR les clapets supérieur et inférieur pour **AUGMENTER** la circulation d'air et la chaleur

FERMER les clapets supérieur et inférieur pour **DIMINUER** la circulation d'air et la chaleur



REMARQUE : Lors du réglage de la température, ne pas laisser la température désirée être dépassée. Faire de petits ajustements à vos réglages de clapet pour régler la température désirée.

TEMPÉRATURE (°C)	TYPE DE CUISSON	CLAPET SUPÉRIEUR	CLAPET INFÉRIEUR	LES DÉFLECTEURS DE CHALEUR
94 à 107 200°F à 225°F	FUMAGE	0 1 2 3 4 5 	0 1 2 3 4 5 	LES DEUX
149 à 204 300°F à 400°F	GRILLADE	0 1 2 3 4 5 	0 1 2 3 4 5 	UN OU AUCUNE
232+ 450°F+	SAISIR	0 1 2 3 4 5 	0 1 2 3 4 5 	AUCUNE

REMARQUE : Les réglages réels varient légèrement et peuvent dépendre du type/de la quantité de carburant ou de la teneur en humidité, de la méthode d'allumage, des températures ou conditions extérieures, etc. Effectuez de petits ajustements à vos réglages de registre pour régler la température désirée.

CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE

GRILLER ET SAISIR

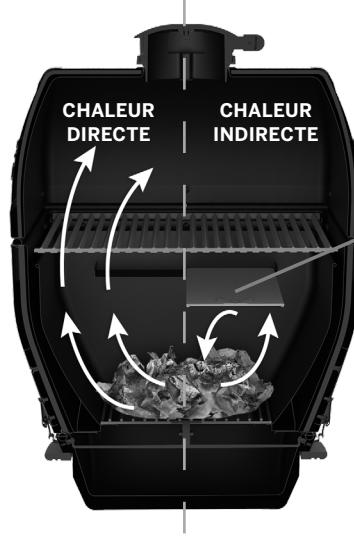
Il s'agit de la méthode de cuisson la plus populaire qui consiste à cuire les aliments directement à feu vif. Les aliments cuits à l'aide de cette méthode comprennent les steaks, les poitrines de poulet, les côtelettes ou tout autre aliment amélioré en cuisant directement sur du charbon de bois allumé.



PAS DÉFLECTEUR DE CHALEUR

GRILLER ET RÔTIR

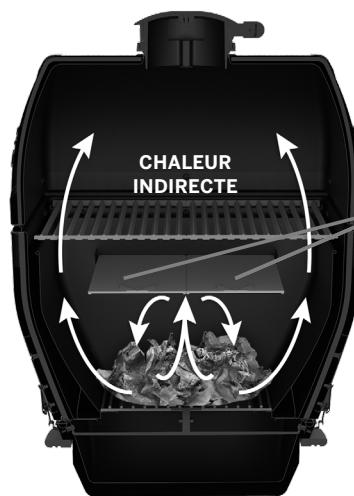
À l'aide des déflecteurs de chaleur, créez des zones de cuisson directe et indirecte pour griller la viande du côté direct, tout en rôtissant les aliments délicats comme les fruits de mer et les légumes du côté indirect.



UN DÉFLECTEUR DE CHALEUR

FUMER, CUIRE ET RÔTIR

Utilisez cet appareil pour la cuisson indirecte, comme un fumoir ou un four à charbon de bois. Les déflecteurs de chaleur créent une circulation d'air idéale pour la cuisson des pizzas ou le fumage de la viande.



LES DEUX DÉFLECTEURS DE CHALEUR

ATTENTION : Les déflecteurs de chaleur peuvent être extrêmement chauds. Portez toujours des gants résistant à la chaleur lorsque vous ajustez ou enlevez les déflecteurs de chaleur et/ou les grilles de cuisson de BARBECUE pour protéger vos mains des brûlures.

GARANTIE

BADGE DE DURÉE DE LA GARANTIE



GARANTIE SUR LES PIÈCES

Couvercle (à l'exclusion de la peinture)	Pioneer 6350	10 ans
Corps	Pioneer 6350	10 ans
Cadre	Pioneer 6350	2 ans
Brasero	Pioneer 6350	2 ans
Rabat-flammes en fonte	Pioneer 6350	2 ans
Grilles en fonte émaillée	Pioneer 6350	2 ans
Toutes les autres pièces et la peinture	Pioneer 6350	2 ans

RENSEIGNEMENTS SUR LA GARANTIE, PRÉFACE ET EXPLICATION

LIMITATIONS ET EXCLUSIONS

La garantie de cet article s'applique uniquement à l'ACHETEUR D'ORIGINE de cet article :

Si l'article est remis en cadeau ou comme un article promotionnel, la garantie ne s'applique qu'à la personne à qui il a été donné.

La garantie s'étend uniquement à l'acheteur initial et ne peut pas être transférée à des propriétaires subséquents, sauf lorsque l'article est remis en cadeau ou comme article promotionnel.

Nous garantissons que l'article est exempt de tout défaut de matériaux et de fabrication pour la durée indiquée ci-dessous, lorsqu'il est utilisé conformément au guide d'utilisation qui l'accompagne.

L'usure se rapporte à toute détérioration esthétique ou non significative qui pourrait survenir avec la propriété de votre barbecue au fil du temps, comme la rouille de surface, les bosses et les égratignures, etc.

Les défauts de matériaux se rapportent à la rouille et la combustion de certaines pièces, ou à tout autre dommage ou manquement, qui vous empêche d'utiliser votre barbecue de façon sécuritaire et adéquate.

Le fabricant n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer une obligation ou une responsabilité liées à la vente, à l'installation, à l'utilisation, au retrait, au retour ou au remplacement de son équipement en son nom; aucune de ces déclarations n'est contraignante pour le fabricant, les inconvénients, la nourriture, les blessures personnelles ou les dommages matériels.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE ET EXCLUSIONS

Veuillez conserver le reçu ou la facture d'origine.

L'enregistrement du barbecue, même s'il n'est pas requis, confirme votre couverture de garantie, permet d'accélérer les réclamations au titre de la garantie et fournit un lien direct entre vous et votre barbecue Vermont Castings.

La garantie ne s'applique que si le propriétaire prend raisonnablement soin de l'article Vermont Castings en suivant les instructions d'assemblage, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif décrits dans le manuel du propriétaire qui l'accompagne.

À moins que le propriétaire puisse prouver que le défaut ou le manquement n'est pas lié au non-respect des obligations mentionnées ci-dessus.

Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre article est situé près d'une piscine, l'entretien devrait comprendre le lavage et le rinçage régulier des surfaces extérieures, comme décrit dans le guide d'utilisation.

La garantie ne s'applique pas en cas de dommages, de détérioration, de décolorations ou de rouille pour lesquels Vermont Castings n'est pas responsable causés par une manipulation brusque, une mauvaise utilisation, une altération, une modification, un mauvais usage, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation inadéquats, et la proximité à des matières combustibles.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
DÉMARRAGE DE VOTRE BARBECUE		
Le barbecue ne conserve pas la chaleur	Les clapets ne sont pas assez ouverts Le couvercle n'est pas verrouillé Il n'y a pas assez de charbon de bois	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez l'ouverture des clapets. S'ils ne sont pas assez ouverts, le charbon brûlera rapidement, ce qui fait en sorte que le barbecue perdra sa chaleur. Assurez-vous que le barbecue est verrouillé lors de la cuisson. Le verrouillage permet de s'assurer que le barbecue est bien fermé Si aucune de ces solutions ne fonctionne, utilisez un tiers de charbon de bois de plus qu'avant.
Fluctuations de la température	Les clapets ne sont pas adéquatement réglés Le barbecue est ouvert et fermé trop souvent	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les deux clapets sont réglés correctement pour la température désirée. Se reporter au guide visuel à la page 26 pour les réglages de température des clapets. Garder le barbecue fermé autant que possible, car l'ouverture trop fréquente du barbecue peut causer des fluctuations de température.
PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT		
Besoin d'aide pour utiliser les clapets	Vous êtes incertain des paramètres de clapets qui doivent être utilisés pour des températures précises	<ul style="list-style-type: none"> Consulter le guide visuel à la page 26.
Pas assez de chaleur	Les clapets ne sont pas assez ouverts Il y a trop peu de charbon de bois	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les deux clapets sont réglés correctement pour la température désirée. Consulter le guide visuel à la page 26. Permettre le préchauffage du barbecue pendant au moins 15 minutes avec le couvercle ouvert et les clapets supérieur et inférieur complètement ouverts. Ajouter plus de charbons de bois allumés.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
PROBLÈME DE FONCTIONNEMENT		
Trop de chaleur	Les clapets sont trop ouverts Il y a trop de charbon de bois	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les clapets ne sont pas trop ouverts pour la température désirée. • Ajouter seulement la quantité de charbon de bois qu'il vous faut pour la cuisson. Se reporter au guide visuel à la page 25 pour les quantités de charbon de bois.
Ajout de charbon de bois	Besoin d'ajouter du charbon de bois pendant une longue cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • En portant des gants résistant à la chaleur et à l'aide du lève-grille, ouvrir le barbecue et retirer une grille de cuisson et un rabat-flammes (s'il y en a un). Ajouter du charbon allumé pour cuisson à haute température; pour la cuisson à basse température, ajouter du charbon de bois non allumé. Le charbon de bois non allumé devrait être placé en contact avec le charbon de bois allumé, mais il ne doit pas le couvrir, car cela pourrait étouffer le charbon de bois allumé. Une fois que le charbon de bois a été ajouté, replacer le rabat-flammes et les grilles de cuisson et fermer le couvercle.
ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE		
L'intérieur du couvercle s'écaillle – comme une peinture qui pèle	L'intérieur du couvercle est émaillé. Une accumulation de graisse de cuisson s'est transformée en dépôt de carbone et s'écailler.	<ul style="list-style-type: none"> • Racler le carbone à l'aide d'une brosse en acier inoxydable. Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge non abrasive pour s'assurer que toutes les particules sont retirées. Rincer et sécher soigneusement.

REMARQUES



VERMONT
CASTINGS™



@VERMONTCASTINGS

POUR NOUS JOINDRE : 1 844 586-4660
WWW.VERMONTCASTINGS.COM