

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Vermont Castings FA-3108VC Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Vermont Castings
FA-3108VC](#)



[Find Your Vermont Castings Grill Parts - Select From 273 Models](#)

----- Manual continues below -----



ROTISSERIE KIT

ASSEMBLY MANUAL
085-2158-2 (FA-3108VC)

TROUSSE DE TOURNEBROCHE

MANUEL D'ASSEMBLAGE
085-2158-2 (FA-3108VC)

LIMITED 1-YEAR WARRANTY

Read and save manual for future reference.
Assemble your rotisserie kit immediately.

Missing or damaged parts should be claimed
within 30 days of purchase.

For product inquiries, parts, warranty
and troubleshooting support,
please call 1-844-586-4660.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Lisez ce manuel puis gardez-le pour référence
ultérieure. Assemblez votre trousse de
tournebroche immédiatement.

Les réclamations relatives aux pièces
manquantes ou endommagées doivent être
faites dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Pour les demandes de renseignements sur
les articles, les pièces et la garantie ou pour
obtenir du soutien, veuillez téléphoner au
1 844 586-4660.

CONTACT US: / POUR NOUS JOINDRE :
1-844-586-4660

WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM

SAFETY

1. READ ALL THE INSTRUCTIONS PRIOR TO ASSEMBLY.
2. DO NOT TOUCH HOT SURFACES WITHOUT USING AN INSULATED MITT.
3. TO PROTECT AGAINST ELECTRICAL SHOCK, DO NOT IMMERSE CORD OR PLUG IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
4. DO NOT OPERATE WITH DAMAGED CORD OR PLUG.
5. DO NOT ALLOW CORD TO TOUCH HOT SURFACES.
6. UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING.
7. ONLY USE EXTENSION CORDS WITH PROPER GROUNDING.
8. REMOVE MOTOR AND SPIT ROD WHEN NOT IN USE.
9. DO NOT USE IN THE RAIN.



ATTENTION

IT IS RECOMMENDED THAT THE LOAD FOR THIS ROTISSERIE DOES NOT EXCEED 20 POUNDS (9 KG).

DO NOT USE THE SIDE BURNER (IF EQUIPPED) WHILE USING THE ROTISSERIE OR SERIOUS BURNS OR INJURY MAY OCCUR.

SÉCURITÉ

1. LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'ASSEMBLAGE.
2. NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES SANS UTILISER UN GANT ISOLANT.
3. POUR PROTÉGER CONTRE LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL OU LE CORDON DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES.
4. NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL SI LE CORDON OU LA FICHE SONT ENDOMMAGÉS.
5. NE PAS LAISSER LE CORDON TOUCHER DES SURFACES CHAUDES.
6. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT S'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT LE NETTOYAGE.
7. UTILISEZ SEULEMENT DES RALLONGES AVEC MISE À LA TERRE ADÉQUATE.
8. RETIREZ LE MOTEUR ET LA BROCHE LORSQU'ILS NE SONT PAS UTILISÉS.
9. NE L'UTILISEZ PAS SOUS LA PLUIE.



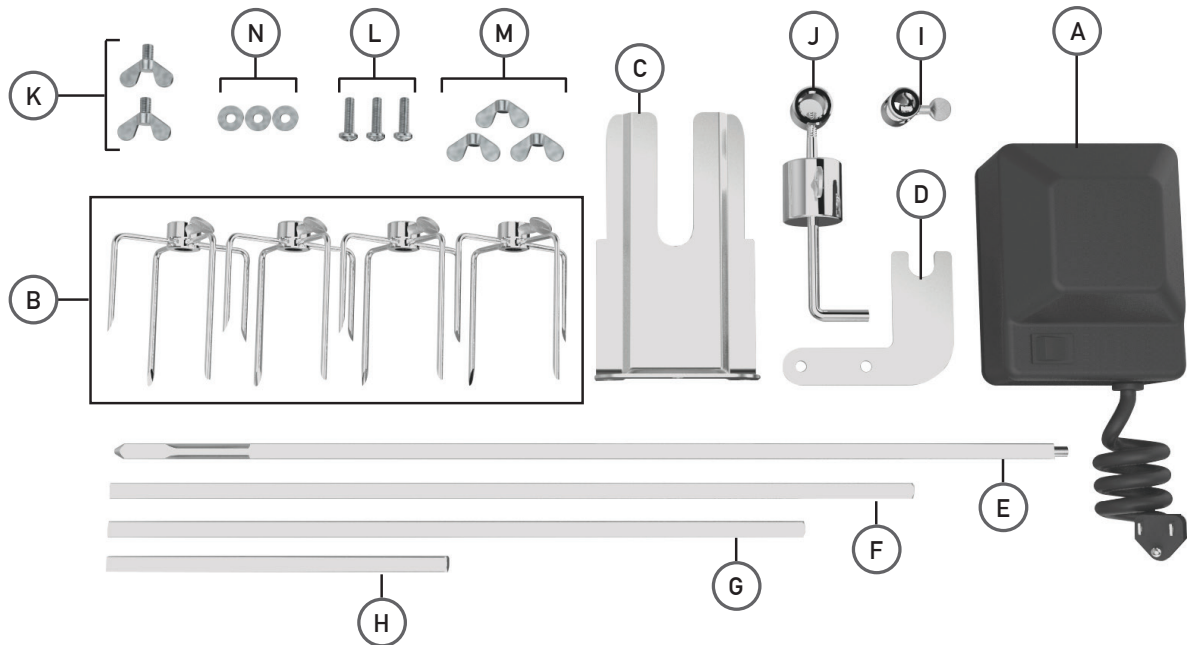
MISE EN GARDE

IL EST RECOMMANDÉ QUE LA CHARGE POUR CE TOURNEBROCHE NE DÉPASSE PAS 20 LB (9 KG).

NE PAS UTILISER LE BRÛLEUR LATÉRAL (SI LE BARBECUE EN A UN) PENDANT L'UTILISATION DU TOURNEBROCHE, SINON DE GRAVES BRÛLURES OU BLESSURES PEUVENT SE PRODUIRE.

PARTS / PIÈCES

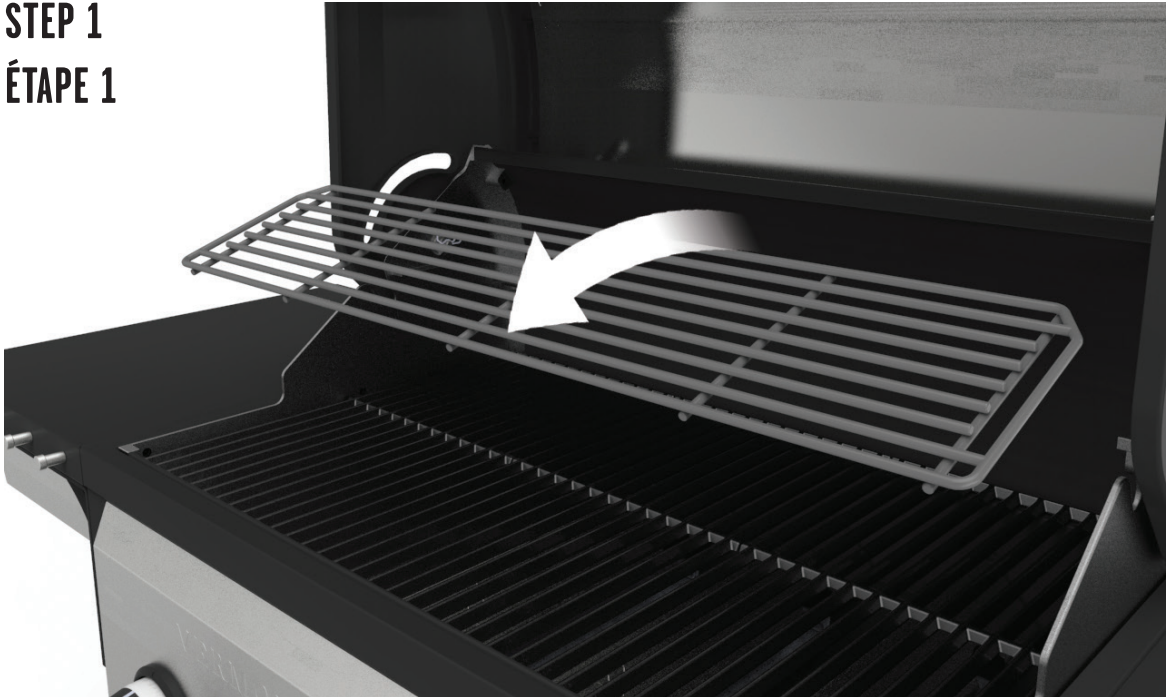
CHECK PARTS LIST TO ENSURE ALL PARTS ARE INCLUDED WITH THIS VERMONT CASTINGS™ ROTISSERIE KIT.
VÉRIFIEZ LA LISTE DES PIÈCES POUR VOUS ASSURER QU'ELLES SONT TOUTES INCLUSES DANS CETTE TROUSSE DE
TOURNEBROCHE VERMONT CASTINGS™.



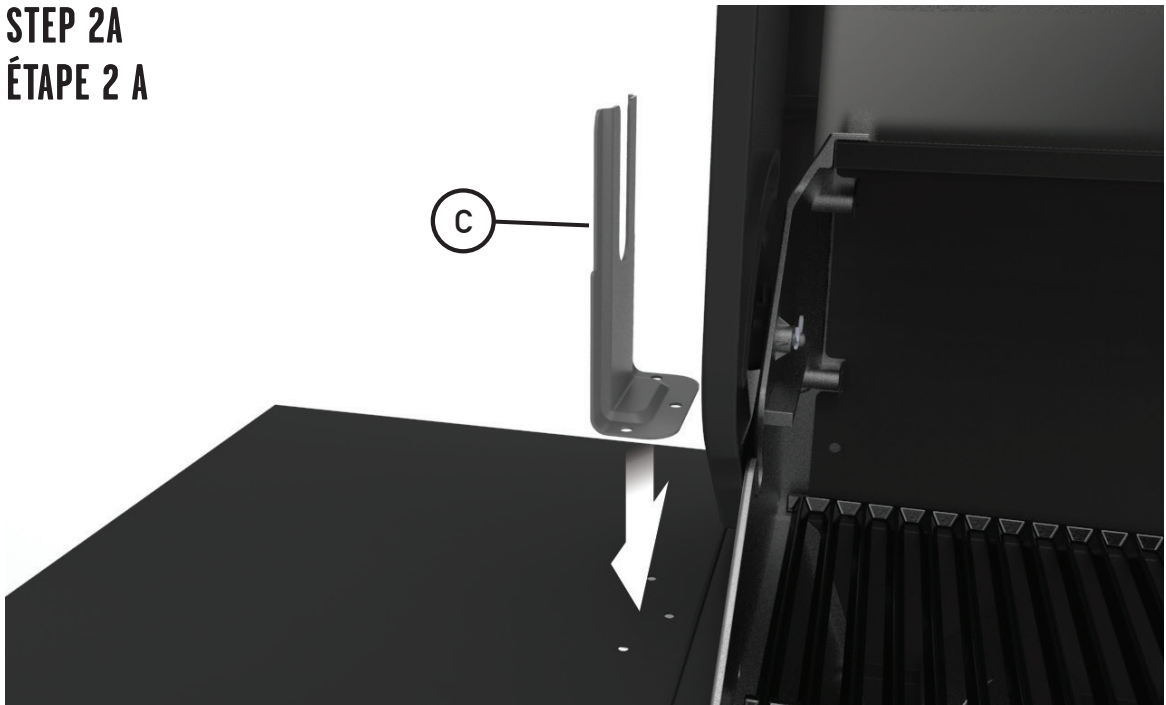
Item No. N° d'article	Part Number Numéro de pièce	Description Description	Qty. Qte.
WD-T401	A	Motor Moteur	1
VC-3108-2	B	4 Prong Meat Fork Fourchette à viande à 4 dents	4
VC-3108-3	C	Motor Support Bracket Support de moteur	1
VC-3108-4	D	Spit Rod Bracket Support de broche	1
VC-3108-5	E	Spit Rod A (20 1/4" / 51.4 cm) Broche A (20 1/4 po – 51,4 cm)	1
VC-3108-6	F	Spit Rod B (17 1/2" / 44.5 cm) Broche B (17 1/2 po – 44,5 cm)	1
VC-3108-7	G	Spit Rod C (15 1/4" / 38.7 cm) Broche C (15 1/4 po – 38,7 cm)	1
VC-3108-8	H	Spit Rod D (6 5/16" / 17.7 cm) Broche D (6 5/16 po – 17,7 cm)	1
VC-3108-9	I	Collar+Screw Collerette + vis	1
VC-3108-10	J	Counter Weight Contrepoids	1
VC-3108-11	K	Wing Bolts Boulon papillon	2
VC-3108-12	L	Bolts Boulons	3
VC-3108-13	M	Wing Nuts Écrou papillon	3
VC-3108-14	N	Washers Rondelles	3

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

STEP 1 ÉTAPE 1



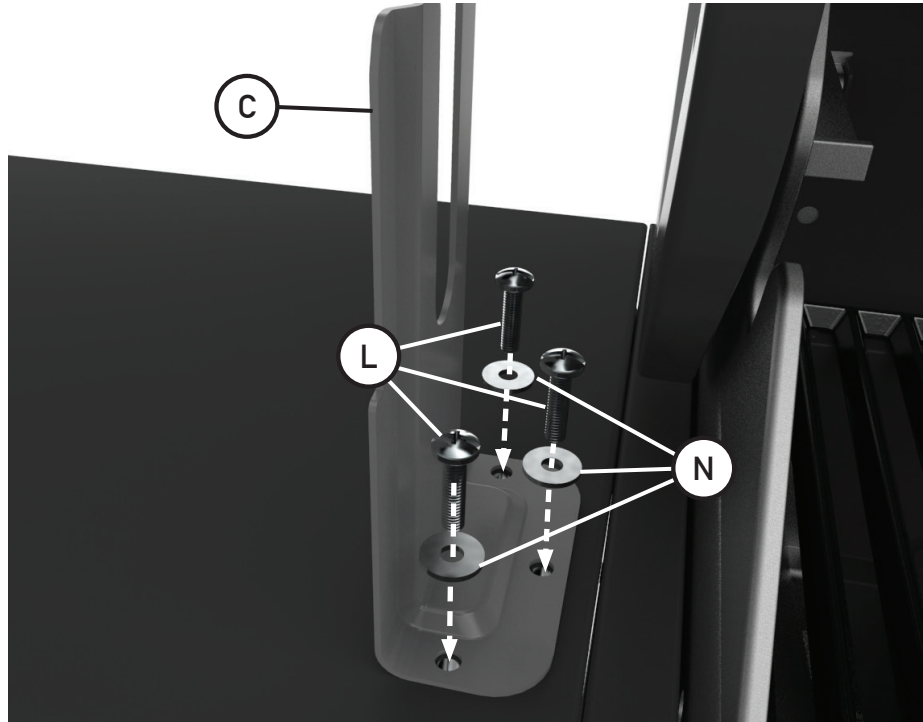
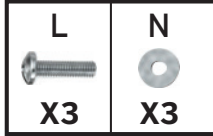
STEP 2A ÉTAPE 2 A



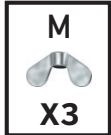
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

STEP 2B ÉTAPE 2 B

YOU WILL NEED:
VOUS AUREZ BESOIN DE :



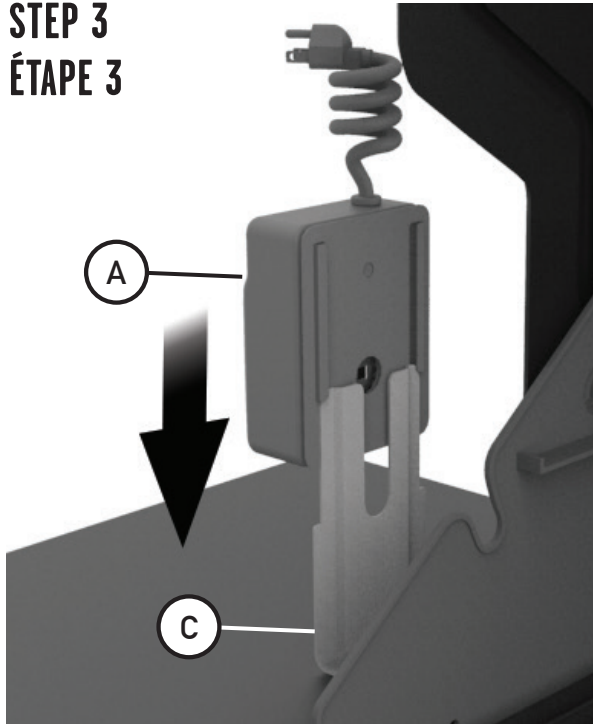
YOU WILL NEED:
VOUS AUREZ BESOIN DE :



UNDERSIDE OF SHELF
DESSOUS DE LA TABLETTE

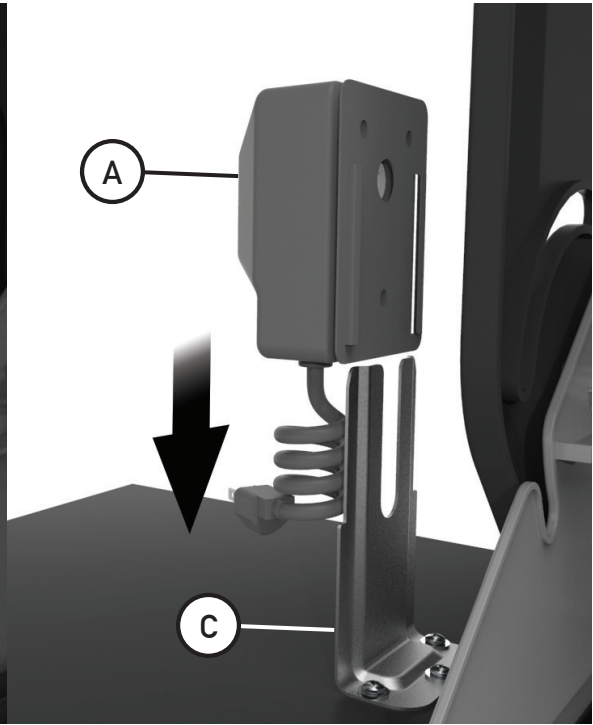
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

STEP 3 ÉTAPE 3



VANGUARD™ 2 BURNER

2 BRÛLEURS VANGUARD^{MC}



VANGUARD™ 3 BURNER, 4 BURNER
AND VANGUARD™ XE 4 BURNER

3 OU 4 BRÛLEURS VANGUARD^{MC} ET 4 BRÛLEURS
VANGUARD^{MC} XE

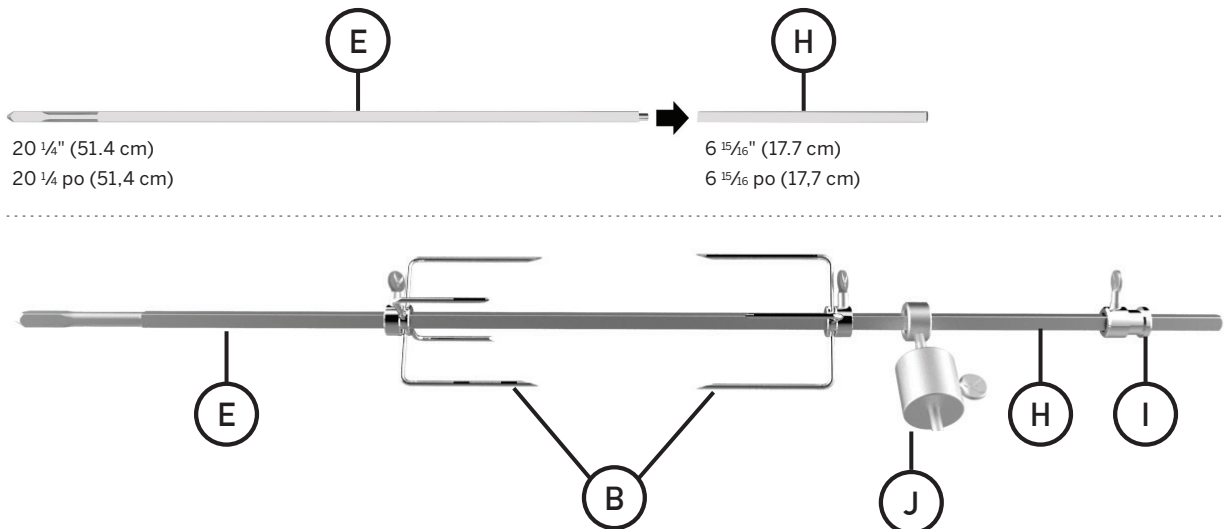
STEP 4A ÉTAPE 4 A

FOR VANGUARD™ 3 BURNER, 4 BURNER AND VANGUARD™ XE 4 BURNER, SKIP TO STEP 5.

POUR LES MODÈLES AVEC 3 OU 4 BRÛLEURS VANGUARD^{MC} OU AVEC 4 BRÛLEURS VANGUARD^{MC} XE, PASSEZ À L'ÉTAPE 5.

FOR VANGUARD™ 2 BURNER MODEL:

POUR LE MODÈLE AVEC 2 BRÛLEURS VANGUARD^{MC} :



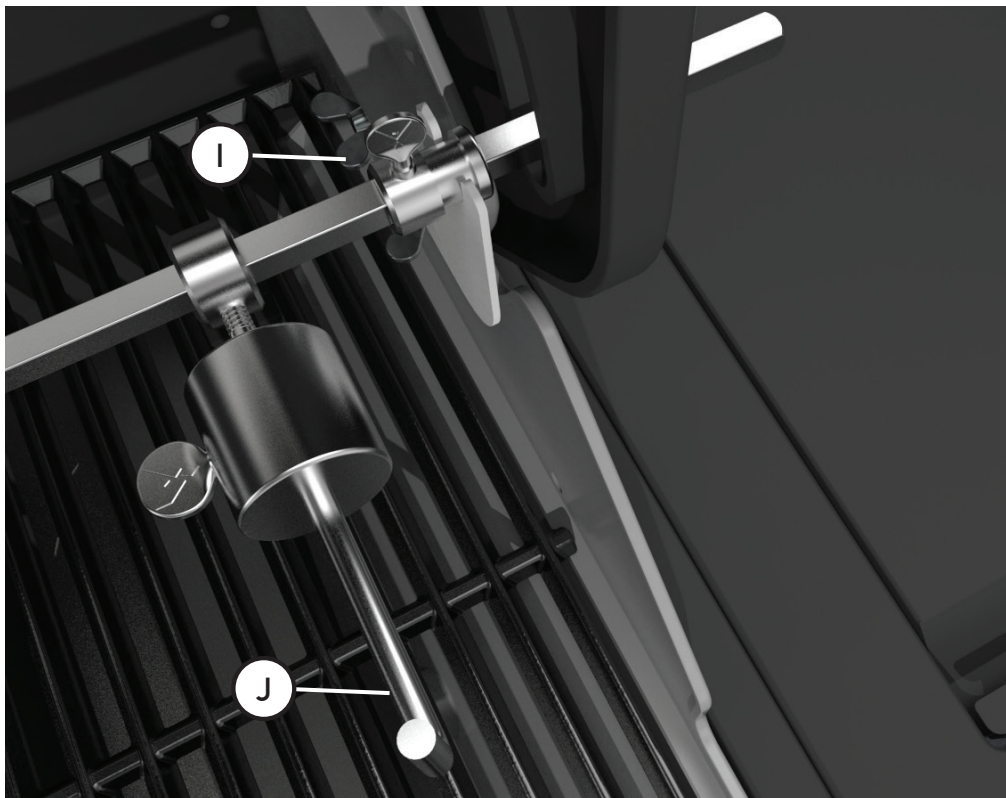
CONTACT US: / POUR NOUS JOINDRE : 1-844-586-4660

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

STEP 4B ÉTAPE 4 B

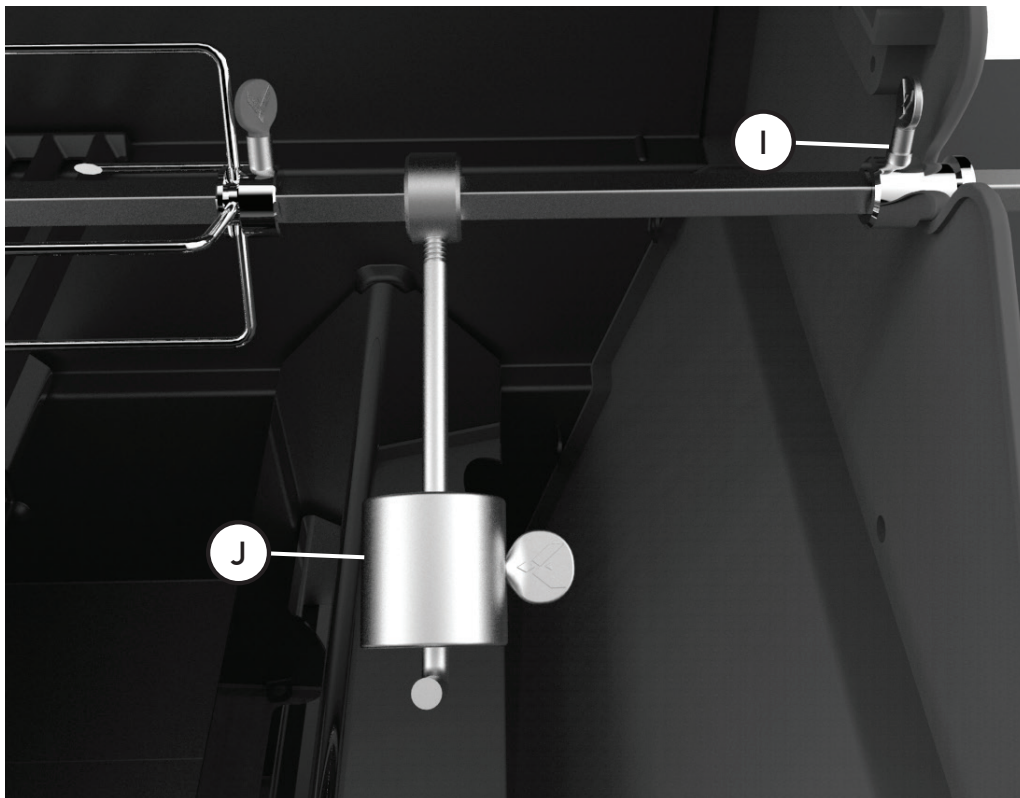
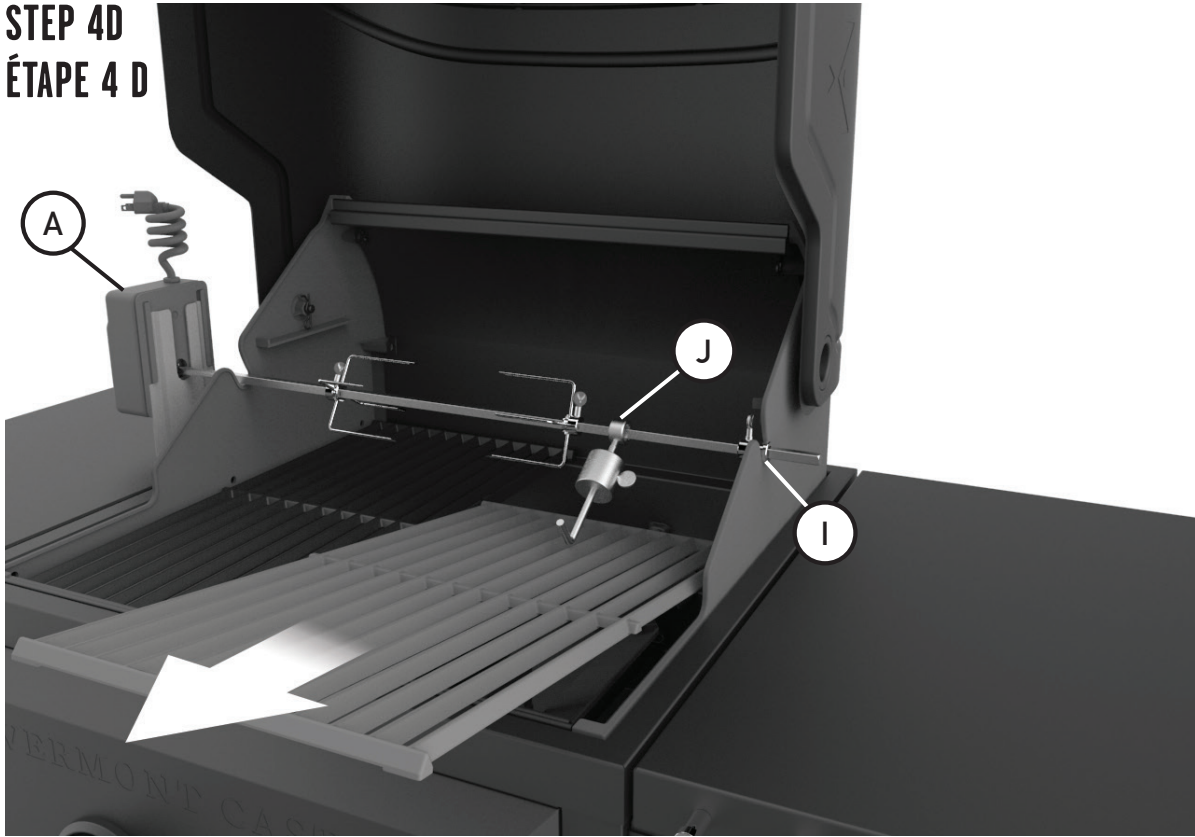


STEP 4C ÉTAPE 4 C



ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

STEP 4D
ÉTAPE 4 D



STEP 4E
ÉTAPE 4 E

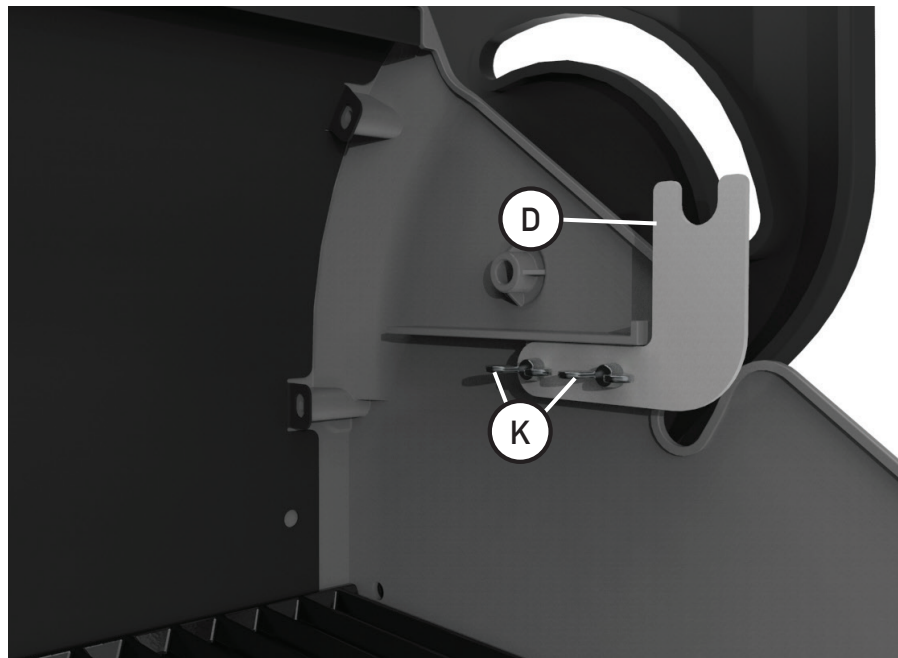
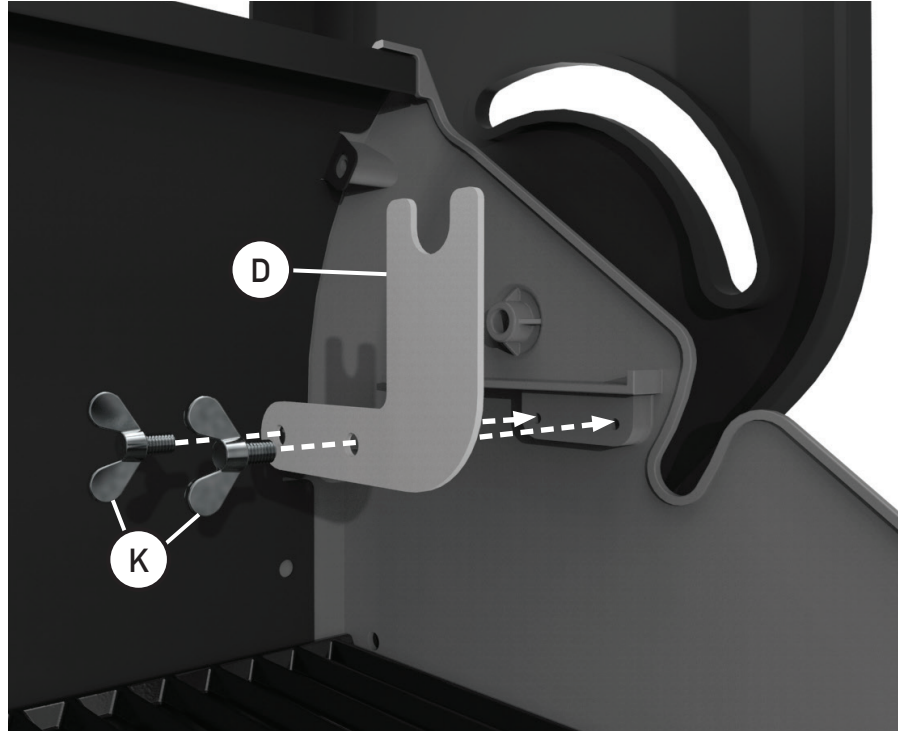
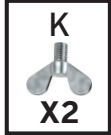
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

STEP 5

ÉTAPE 5

FOR VANGUARD 3 & 4 BURNER AND VANGUARD XE 4 BURNER MODEL:
POUR LES MODÈLES AVEC 3 OU 4 BRÛLEURS VANGUARD OU AVEC 4 BRÛLEURS VANGUARD XE :

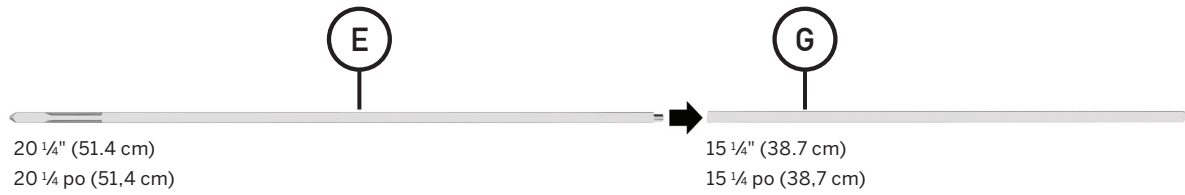
YOU WILL NEED:
VOUS AUREZ BESOIN DE :



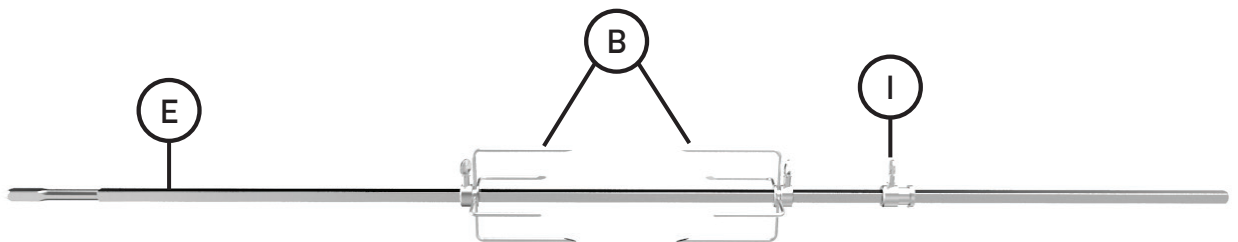
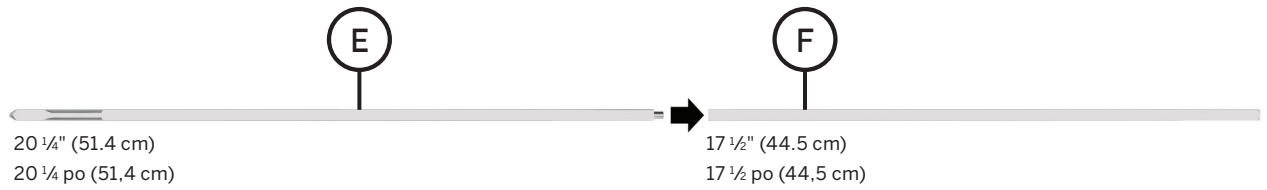
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

STEP 6A ÉTAPE 6 A

FOR VANGUARD 3 BURNER MODEL:
POUR LE MODÈLE AVEC 3 BRÛLEURS VANGUARD :

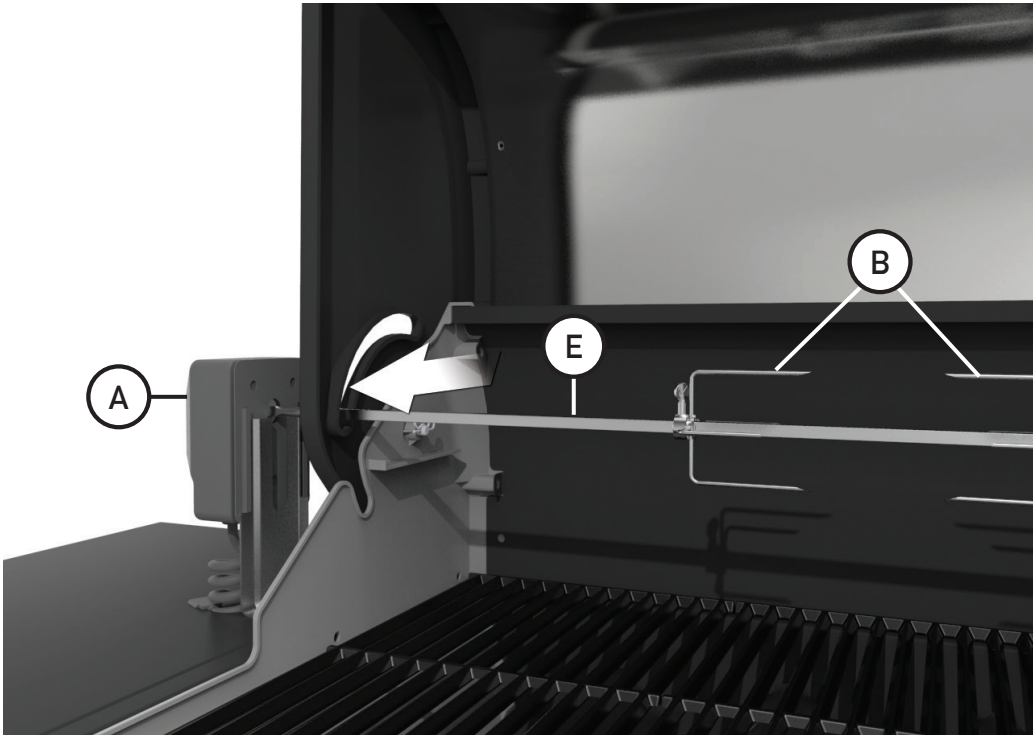
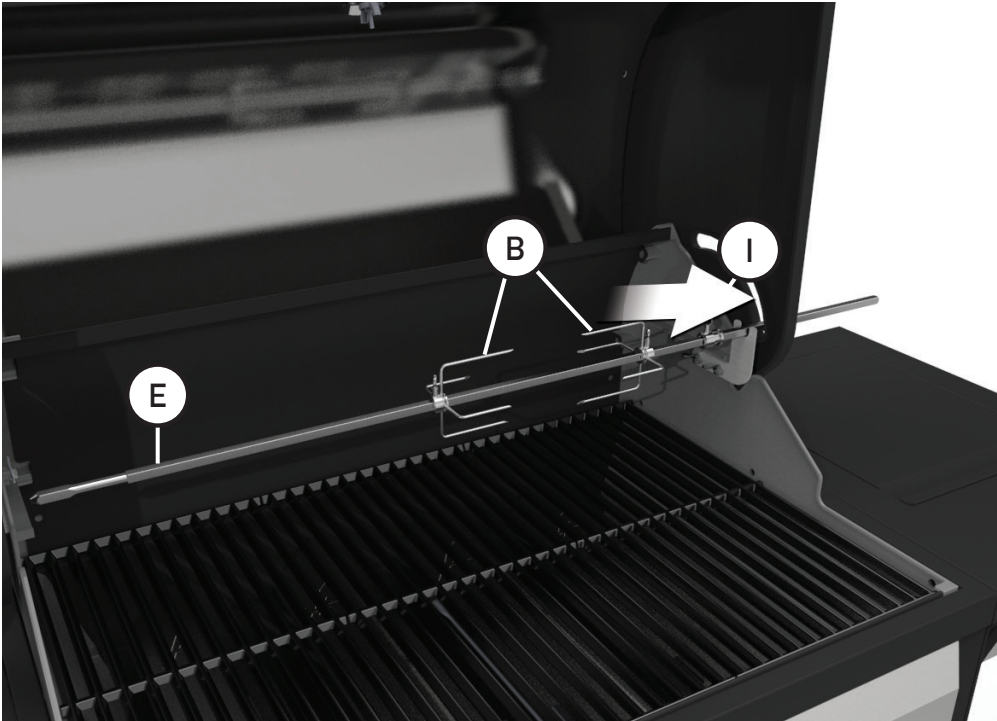


FOR VANGUARD 4 BURNER AND VANGUARD XE 4 BURNER MODELS:
POUR LES MODÈLES AVEC 4 BRÛLEURS VANGUARD OU VANGUARD XE :



ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

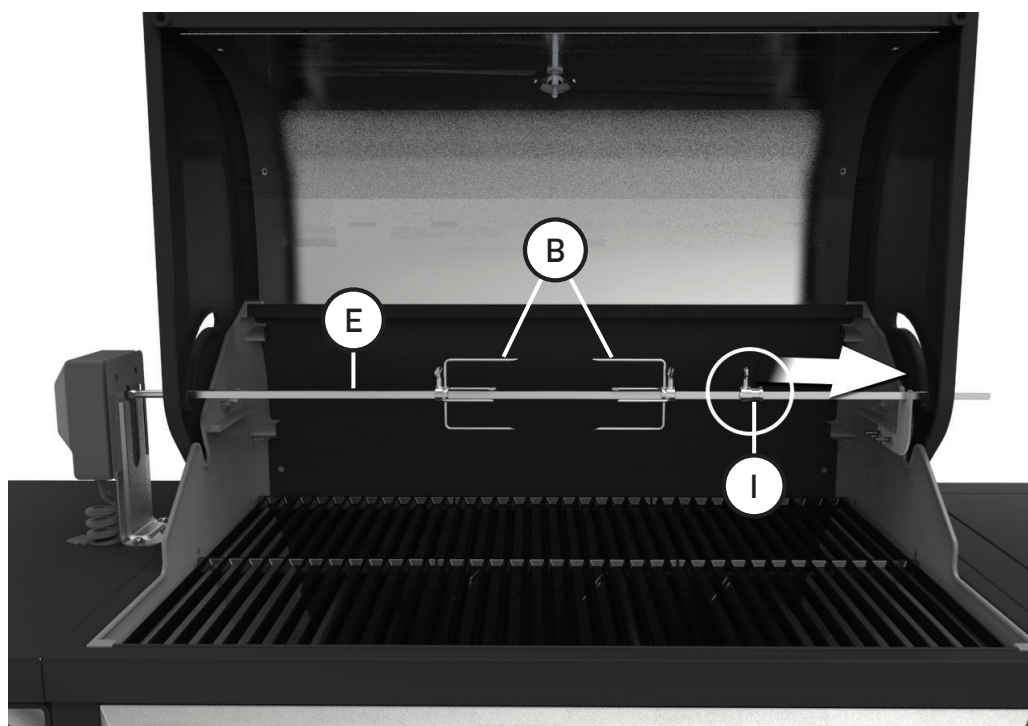
STEP 6B ÉTAPE 6 B



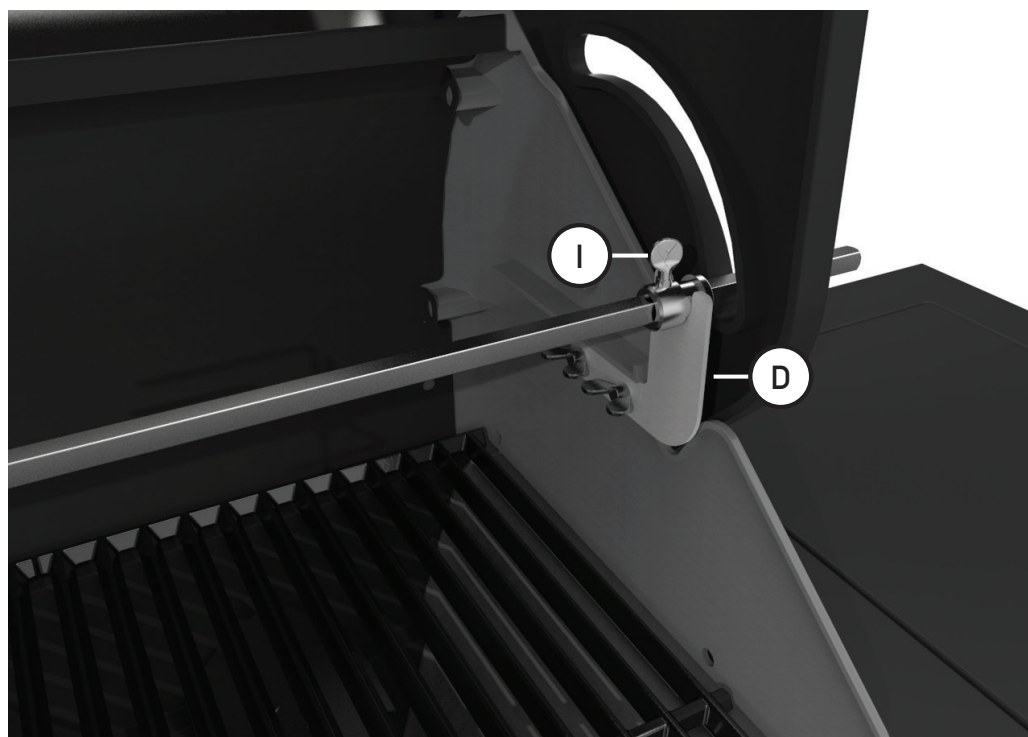
BUILD IT / ASSEMBLAGE

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

STEP 6C ÉTAPE 6 C

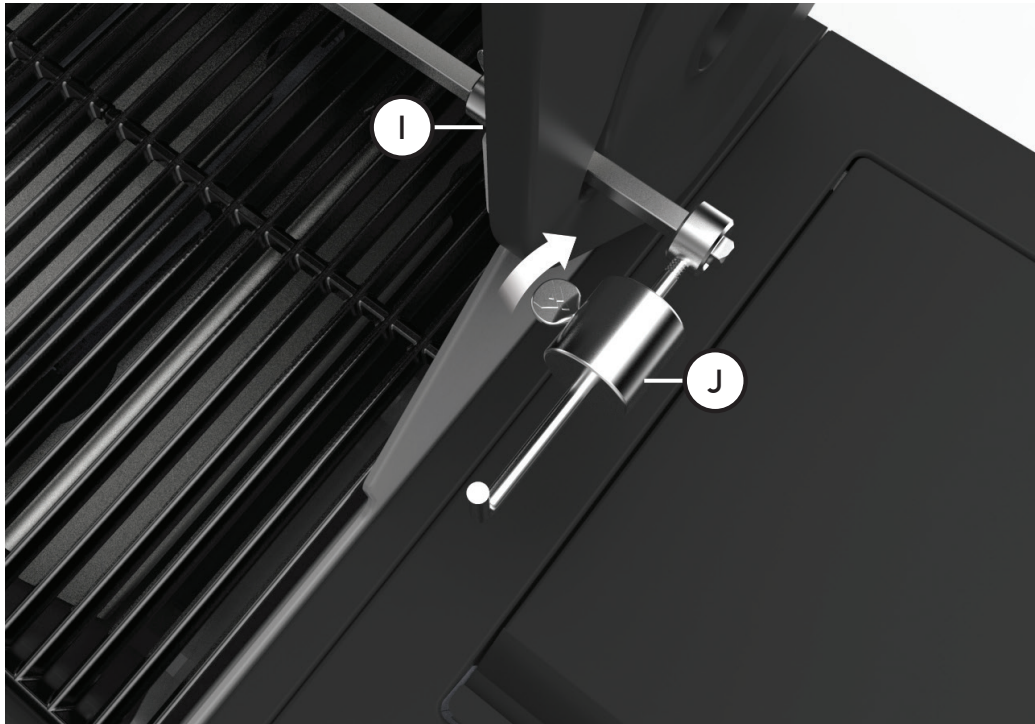


STEP 6D ÉTAPE 6 D



ASSEMBLY / ASSEMBLAGE

STEP 7 ÉTAPE 7



STEP 8 ÉTAPE 8



REMOVING THE SPIT ROD / RETIREZ LA BROCHE

STEP 1 ÉTAPE 1



FOR VANGUARD™ 3 BURNER, 4 BURNER AND XE 4 BURNER.
POUR LES MODÈLES AVEC 3 OU 4 BRÛLEURS VANGUARD^{MC} OU AVEC 4 BRÛLEURS VANGUARD^{MC} XE.

STEP 2 ÉTAPE 2



VANGUARD™ XE 4 BURNER MODEL IS SHOWN IN THIS IMAGE.
LE MODÈLE À 4 BRÛLEURS VANGUARD^{MC} XE EST REPRÉSENTÉ DANS CETTE IMAGE.

GETTING STARTED

WORKING AREA: ALLOW ENOUGH SPACE TO ACCOMMODATE FOOD AND THE ROTISSERIE SPIT ROD ASSEMBLY, IN A CLEAN ENVIRONMENT.

LOADING THE SPIT ROD

1. To load the spit rod, slide one of the meat forks, prongs facing inward, onto the spit rod.
2. Feed the spit rod through the centre of your meat, then slide the second meat fork, with prongs toward the food, onto the spit rod.

BALANCING THE SPIT ROD

3. Before tightening the meat forks, centre the meat on the spit rod, then push the meat forks firmly together. Make sure the load is evenly balanced on the spit rod. Proper weight balancing will ensure evenness of cooking and prolong the life of the rotisserie motor.
4. Tighten the meat fork 'wing bolts'.

ATTENTION: YOUR VERMONT CASTINGS ROTISSERIE COMES WITH A COUNTERWEIGHT TO BALANCE THE SPIT ROD WHEN COOKING LARGE OR IRREGULAR SHAPED FOOD ITEMS.

TIP: FOR POULTRY, TIE WINGS AND LEGS TO THE BODY USING BUTCHER STRING, SECURING LOOSE PORTIONS AND PREVENTING FLOPPING AROUND WHILE TURNING.

5. Position a rotisserie basting pan on top of the barbecue heat tents.

TIP: THIS BASTING PAN WILL COLLECT JUICES AND DRIPPINGS FOR BASTING AND ADDING ADDITIONAL FLAVOUR. YOU CAN ADD HERBS, SPICES, GARLIC, WINE AND MORE, TO INFUSE FLAVOUR AND MOISTURE INTO MEATS.

INSTALLING THE SPIT ROD

WARNING: AVOID BURNS, DO NOT LIGHT THE BARBECUE UNTIL THE SPIT ROD HAS BEEN POSITIONED CORRECTLY.

6. Insert the spit rod into the barbecue casting and motor as illustrated in this manual (See page 7 Step 4B and page 11 Step 6B).
7. Plug-in the Motor (A) and press the 'ON' button to ensure the rotisserie is balanced and turns smoothly. Use your Counter Weight (J) to do any last-minute adjustments.
8. Preheat your grill turn all controls to 'HIGH' with the lid closed – using all main burners for the first five to ten minutes.
9. Once your grill is preheated, prepare your grill for indirect cooking by turning the middle control(s) to the 'OFF' position.

TIP: DURING COOKING, TEMPERATURES CAN BE BETTER MAINTAINED WITH THE LID CLOSED. ONLY OPEN THE LID FOR PERIODIC CHECKS, FOR BASTING AND TO ADD ADDITIONAL LIQUIDS TO THE BASTING PAN IF REQUIRED.

NOT SUITABLE FOR STOVETOPS OR MICROWAVE, METAL UTENSILS MAY DAMAGE SURFACE. DO NOT EXCEED TEMPERATURE OF 450°F (230°C).

USE & CARE

CHECK THE TEMPERATURE OF YOUR MEAT:

Always turn the Motor 'OFF' before attempting use of a temperature probe. Always use a temperature probe to monitor the internal temperature of meat to ensure your meat is cooked to the correct temperature.

FINISHED COOKING

1. Turn the Motor to the 'OFF' position.
2. Use a temperature probe to do a final check for doneness.
3. If complete, turn all control knobs to the 'OFF' position.
4. Turn Gas Supply 'OFF'

REMOVING THE SPIT ROD

CAUTION: THE SPIT ROD AND ALL THE ROTISSERIE COMPONENTS WILL BE VERY HOT DURING AND AFTER USE. ALWAYS USE INSULATED BARBECUE GLOVES WHEN TOUCHING PARTS.

5. *FOR VANGUARD™ 3 BURNER, 4 BURNER AND VANGUARD™ XE 4 BURNER users.*
Remove the counter weight.
6. Using insulated barbecue gloves grasp the left and right side of the spit rod to remove from the barbecue.
7. Transfer the spit rod and meat to a suitable heat-resistant surface.
8. Remove the meat forks and any string used to secure the meat.

WARNING: THE MEAT FORK PRONGS ARE VERY SHARP. BE CAREFUL WHEN REMOVING THE FOOD.

9. Cover with foil for a 15 to 20-minute wait time. Meat will be easier to carve and will remain moist and tender.

CLEAN-UP

1. Hand wash with warm soapy water all components that come in contact with food.
2. Avoid cleaning the motor. If either the motor or motor bracket has accumulated grease, simply wipe clean with a damp cloth.
3. Store all components in a cool dry place.

POUR COMMENCER

AIRE DE TRAVAIL : PERMETTRE ASSEZ D'ESPACE POUR LES ALIMENTS ET L'ASSEMBLAGE DU TOURNEBROCHE, DANS UN ENVIRONNEMENT PROPRE.

CHARGEMENT DE LA BROCHE

1. Pour charger la broche, faites glisser une des fourchettes à viande, les dents vers l'intérieur, sur la broche.
2. Insérez la broche au centre de votre viande, puis faites glisser la deuxième fourchette à viande, les dents vers la nourriture, sur la broche.

ÉQUILIBRER LA BROCHE

3. Avant de serrer les fourchettes à viande, mettez la viande au centre de la broche, puis poussez fermement les fourchettes à viande ensemble. Assurez-vous que la charge est équilibrée uniformément sur la broche. Un équilibrage du poids adéquat assurera une cuisson uniforme et prolongera la vie du moteur de tournebroche.
4. Serrez les boulons papillon des fourchettes à viande.

ATTENTION : VOTRE TOURNEBROCHE VERMONT CASTINGS VIENT AVEC UN CONTREPOIDS POUR ÉQUILIBRER LA BROCHE LORSQUE VOUS FAITES CUIRE DES ALIMENTS PLUS GROS OU DE FORMES IRRÉGULIÈRES.

ASTUCE : POUR LA VOLAILLE, ATTACHEZ LES AILES ET LES CUISSES AU CORPS À L'AIDE DE CORDES DE BOUCHER, EN SERRANT BIEN LES MORCEAUX QUI POURRAIENT BOUGER POUR EMPÊCHER QU'ILS NE LE FASSENT PENDANT LA CUISSON.

5. Installez un plat à rôtir pour tournebroche sur les tentes de chaleur du barbecue.

ASTUCE : CE PLAT À RÔTIR RÉCOLTERA LES JUS ET LA GRAISSE POUR BADIGEONNER ET AJOUTER PLUS DE SAVEUR. VOUS POUVEZ AJOUTER DES FINES HERBES, DES ÉPICES, DE L'AIL, DU VIN ET PLUS ENCORE, POUR INFUSER DE LA SAVEUR ET DU LIQUIDE DANS LA VIANDE.

INSTALLER LA BROCHE

6. Insérez la broche dans la moulure et le moteur du barbecue comme illustré dans le présent manuel (voir l'étape 4 B à la page 7 et l'étape 6 B à la page 11).

AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER LES BRÛLURES, N'ALLUMEZ PAS LE BARBECUE AVANT QUE LA BROCHE NE SOIT CORRECTEMENT INSTALLÉE.

7. Branchez le moteur (A) et appuyez sur le bouton « ON » pour vous assurer que le tournebroche est équilibré et tourne en douceur. Utilisez votre contrepoids (J) pour faire des ajustements de dernière minute.
8. Pour préchauffer votre barbecue, tournez tous les contrôles à haute intensité avec le couvercle fermé en utilisant tous les brûleurs principaux pour les premières cinq à dix minutes.
9. Une fois que votre barbecue est préchauffé au maximum, préparez-le pour la cuisson indirecte en tournant les contrôles du centre à la position « Désactivé ».

ASTUCE : DURANT LA CUISSON, IL EST PRÉFÉRABLE DE FERMER LE COUVERCLE POUR MAINTENIR LA TEMPÉRATURE. N'OUVREZ LE COUVERCLE QUE POUR DES VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES, POUR BADIGEONNER ET POUR AJOUTER D'AUTRES LIQUIDES DANS LE PLAT À RÔTIR SI NÉCESSAIRE.

NE CONVIENT PAS AUX CUISINIÈRES OU AUX MICRO-ONDES, LES USTENSILES EN MÉTAL PEUVENT ENDOMMAGER LA SURFACE. NE PAS DÉPASSER UNE TEMPÉRATURE DE 450 °F (230 °C).

UTILISATION ET ENTRETIEN

VÉRIFIEZ LA TEMPÉRATURE DE LA VIANDE :

Toujours fermer le moteur avant d'utiliser une sonde de température. Utilisez toujours une sonde de température pour surveiller la température interne de la viande pour vous assurer qu'elle est cuite à la bonne température.

CUISSON TERMINÉE

1. Fermez le moteur.
2. Utilisez une sonde de température pour vérifier la température de la viande.
3. Si la cuisson est terminée, ramenez tous les boutons de commande en position « arrêt ».
4. Fermez l'alimentation en gaz.

RETIREZ LA BROCHE

ATTENTION : LA BROCHE ET TOUTES LES PIÈCES DU TOURNEBROCHE SERONT TRÈS CHAUDES PENDANT ET APRÈS L'UTILISATION. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS ISOLANTS POUR BARBECUE LORSQUE VOUS DEVEZ TOUCHER DES PIÈCES.

5. *POUR LES UTILISATEURS DES MODÈLES À 3 OU 4 BRÛLEURS VANGUARD^{MC} ET 4 BRÛLEURS VANGUARD^{MC} XE*
Retirez le contrepoids.
6. En utilisant des gants de barbecue isolés, agrippez les côtés gauche et droit de la broche pour la retirer du barbecue.
7. Transférez la broche et la viande sur une surface résistante à la chaleur.
8. Retirez les fourchettes à viande et tous les cordons utilisés pour attacher la viande.

AVERTISSEMENT : LES DENTS DES FOURCHETTES À VIANDE SONT TRÈS AIGUISÉES. SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS RETIREZ LA NOURRITURE.

9. Couvrez avec du papier d'aluminium pendant 15 à 20 minutes. La viande sera plus facile à découper et restera juteuse et tendre.

NETTOYAGE

1. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse toutes les pièces qui sont entrées en contact avec des aliments.
2. Évitez de nettoyer le moteur. S'il y a accumulation de graisse sur le moteur ou le support du moteur, essuyez simplement avec un linge humide.
3. Rangez toutes les pièces dans un endroit frais et sec.



**VERMONT
CASTINGSTM_{MC}**



CONTACT US: / POUR NOUS JOINDRE :
1-844-586-4660

WWW.VERMONTCASTINGSBBQ.COM
