

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



Vermont Castings 085-1590-6 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Vermont Castings
085-1590-6](#)



[Find Your Vermont Castings Air Conditioner Parts - Select From 1 Models](#)

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



VERMONT CASTINGS™

COOKING GRILL AND FIRE PIT

USER MANUAL

YOUR FEEDBACK IS IMPORTANT TO US.
SHARE YOUR EXPERIENCE BY WRITING A REVIEW AT
WWW.CANADIAN Tire.CA.



WELCOME TO VERMONT CASTINGS®

Founded in 1975, Vermont Castings® has always stood for uncompromising commitment to quality craftsmanship and meaningful design. Lit with purpose, our line of Vermont Castings® outdoor heating products are designed to deliver more than heat – they create a warmth that unites.

With a durable, robust construction built to last through the years, and thoughtfully constructed components that stand up to any season,

Vermont Castings® continues the promise of unwaivering quality and purposeful design that let you create enduring connections around food and flame.

PLEASE KEEP THIS MANUAL WITH YOUR
FIRE PIT FOR FUTURE REFERENCE

CONTACT US 1-844-586-4660
VERMONTCASTINGSBBQ.COM

GETTING STARTED

Peace of mind is priceless. Make sure you know and understand the basics of safe use and installation.

PARTS LIST	4
NEED TO KNOW SAFETY	5

FIRE PIT INSTRUCTIONS

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

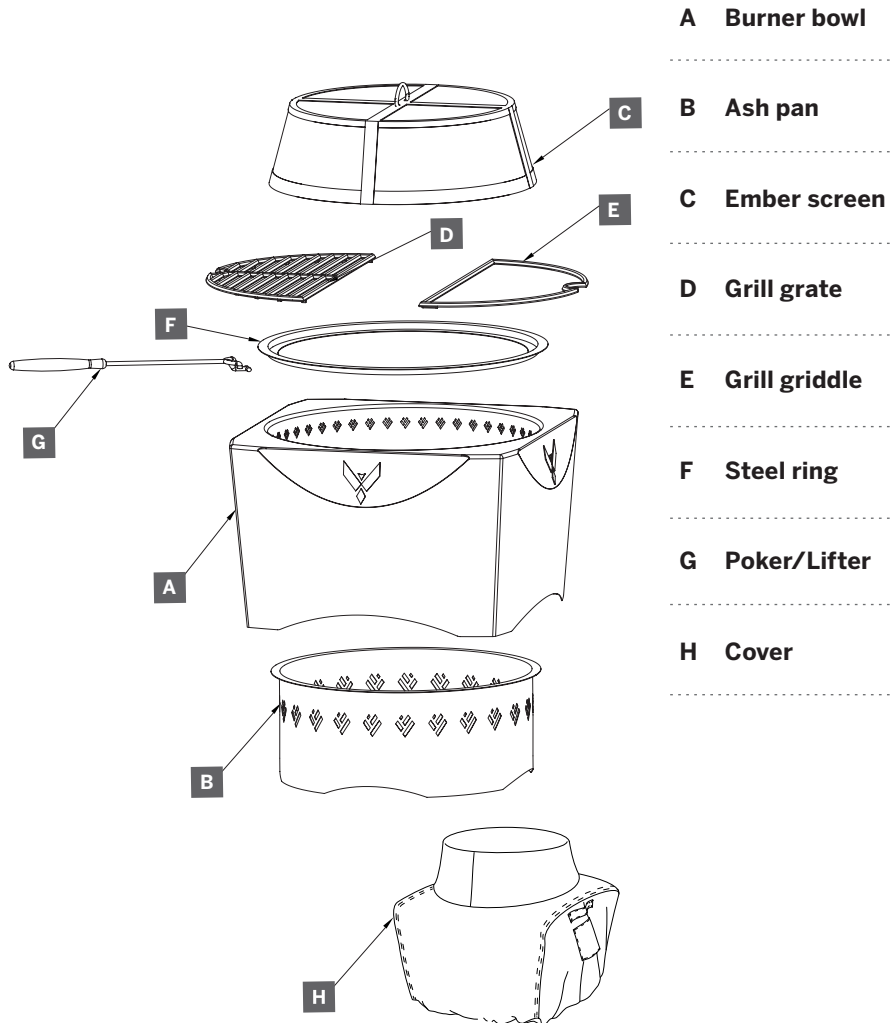
TIPS AND BEST PRACTICES	6
FIRE PIT INSTRUCTIONS	7
GRILLING LIKE A PRO	9

CUSTOMER SUPPORT

There when you need it. This crucial info may have the answer you are looking for.

SERVICE	10
WARRANTY	11

PARTS LIST



A Burner bowl

B Ash pan

C Ember screen

D Grill grate

E Grill griddle

F Steel ring

G Poker/Lifter

H Cover



STATEMENTS ARE USED THROUGHOUT THIS OWNER'S MANUAL TO EMPHASIZE CRITICAL AND IMPORTANT INFORMATION. READ AND FOLLOW THESE STATEMENTS TO HELP ENSURE SAFETY AND PREVENT PROPERTY DAMAGE. THE STATEMENTS ARE DEFINED BELOW.

CAUTION: INDICATES A HAZARDOUS SITUATION WHICH, IF NOT AVOIDED, COULD RESULT IN MINOR OR MODERATE INJURY.

NEED TO KNOW SAFETY

FIRE PIT SAFETY CHECKLIST — RULES FOR SAFE OPERATION



CAUTION: FOR OUTDOOR USE ONLY.
DO NOT USE IN AN ENCLOSED SPACE SUCH AS A CAMPER, TENT, CAR OR INSIDE HOME.
INSTALLER OR ASSEMBLER/CONSUMER: THIS MANUAL SHOULD BE KEPT AT ALL TIMES.

FOR YOUR FAMILY'S SAFETY, PLEASE CHECK THE FOLLOWING:

- CHILDREN SHOULD NOT BE ALLOWED TO USE THE FIRE PIT. ADULT USE ONLY. CHILDREN AND PETS SHOULD BE KEPT AWAY FROM FIRE PIT WHILE IN USE.
- CAUTION:** CHILDREN AND ADULTS SHOULD BE ALERTED TO THE HAZARDS OF HIGH SURFACE TEMPERATURES AND SHOULD STAY AWAY TO AVOID BURNS OR CLOTHING IGNITION. YOUNG CHILDREN SHOULD BE CAREFULLY SUPERVISED WHEN THEY ARE IN THE AREA OF THE FIRE PIT.
- ALWAYS USE THIS FIRE PIT ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE. DO NOT USE DIRECTLY ON A WOODEN DECK.
- FIRE PIT SHOULD NOT BE OPERATED UNDER PATIO ROOFS, LOW HANGING TREES, GARDEN TRELLIS OR ANY PATIO/ OUTDOOR COVERINGS SUCH AS UMBRELLAS, ARBOURS, PERGOLAS OR OVERHANGS INCLUDING THOSE ATTACHED TO COVERED PORCHES.
- FIRE PIT SHOULD NOT BE OPERATED DURING WINDY CONDITIONS.
- NEVER LEAVE THE FIRE PIT UNATTENDED DURING OPERATION.
- DO NOT USE FLAMMABLE LIQUIDS SUCH AS GASOLINE, ALCOHOL, DIESEL FUEL, KEROSENE OR CHARCOAL LIGHTER TO LIGHT OR RELIGHT FIRES.
- CARE SHOULD BE TAKEN TO MAKE SURE ALL COMBUSTIBLE MATERIAL IS FAR ENOUGH AWAY FROM THE FIRE PIT TO NOT IGNITE. KEEP ANY ELECTRIC SUPPLY CORD AND FUEL SUPPLY HOSE AWAY FROM ANY HEATED SURFACES.
- OPERATE IN ACCORDANCE TO ALL APPLICABLE FIRE CODES (BOTH LOCAL AND PROVINCIAL).
- WHILE IN USE, TAKE ALL PRECAUTIONS TO AVOID OPEN FIRE AND FLAME.
- DO NOT WEAR FLAMMABLE OR LOOSE CLOTHING WHEN TENDING AN OPEN FIRE. CLOTHING OR OTHER FLAMMABLE MATERIALS SHOULD NOT BE PLACED ON OR NEAR THE FIRE PIT.
- ALL SURFACES OF THIS FIRE PIT ARE HOT WHEN IN OPERATION AND CAN CAUSE SERVE BURNS IF CONTACTED. TO AVOID BURNS AND INJURY, DO NOT TOUCH THIS FIRE PIT UNTIL THE FIRE IS OUT AND HAS COMPLETELY COOLED.
- FIRE MUST BE FULLY EXTINGUISHED BEFORE LEAVING FIRE PIT.
- PERFORM REGULAR INSPECTIONS AND CLEAN AFTER EVERY USE.
- MODIFYING THIS FIRE PIT IS NOT PERMITTED. DOING SO CAN BE DANGEROUS.
- DO NOT USE EMBER SCREEN WHEN LIGHTING FIRE.
- DO NOT USE EMBER SCREEN WHEN FIRE PIT FLAMES ARE HIGH.
- ONLY USE EMBER SCREEN WHEN FLAMES HAVE SIGNIFICANTLY DECREASED.

TIPS AND BEST PRACTICES

FIRE PIT SAFETY CHECKLIST

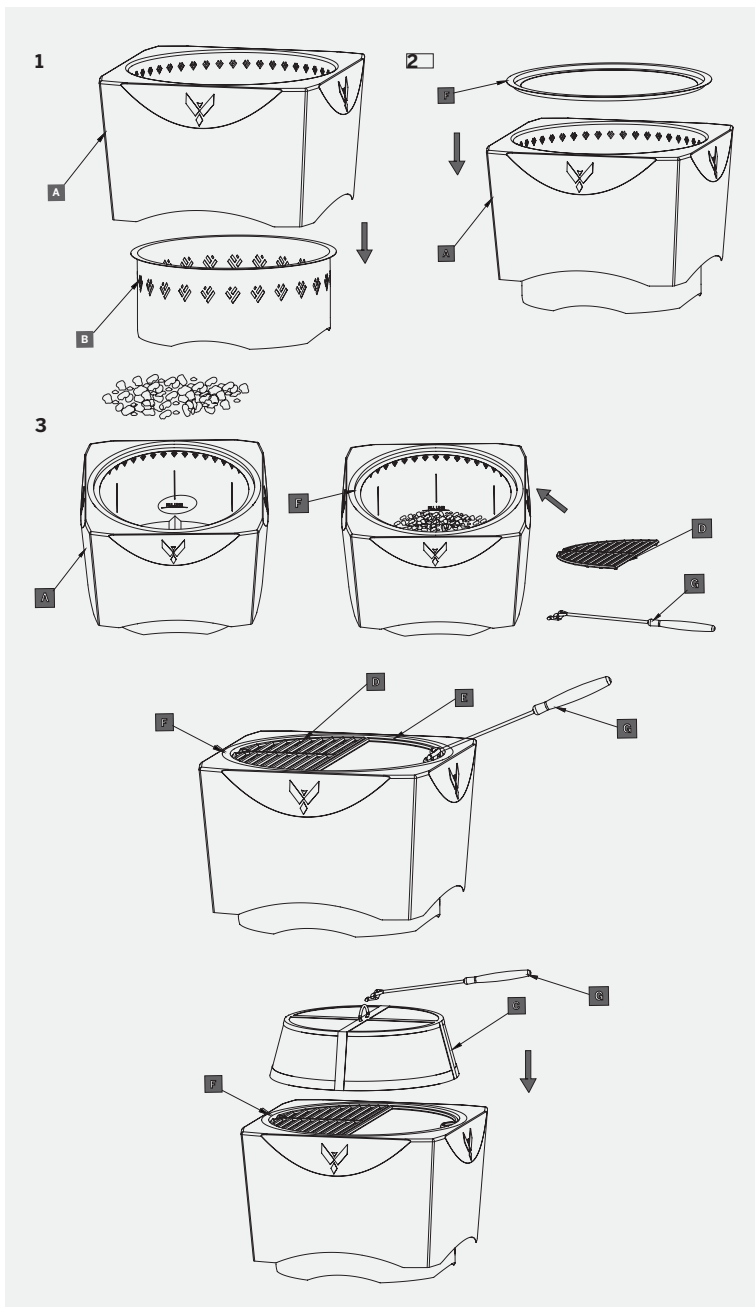
DO'S AND DO NOT'S

GETTING STARTED

- Ensure your fuel stays dry. Moisture will affect burn performance.
- To maintain peak performance, ensure the perforated floor of the burner bowl is clean and free of ash or debris buildup prior to filling with hardwood pellets.
- After the fire pit has completely cooled, lightly brush the unit and empty the ash pan.
- Use the included cover to protect the metal painted surfaces from the elements should the unit be left outside. If the unit will not be used for an extended period of time, store the fire pit in a cool, dry environment.
- Do not attempt to move the fire pit once the fire is started.
- Do not place the fire pit in an area where it could be easily tripped over.

GET ACQUAINTED

OPERATION – ASSEMBLY INSTRUCTIONS



THE VERMONT CASTINGS® STEEL COOKOUT FIRE PIT IS DESIGNED TO BE USED IN TWO DIFFERENT METHODS DEPENDING ON YOUR DESIRED OUTCOME AND FUEL CHOICE.

BEFORE USING, MAKE SURE THE FIRE PIT IS A SAFE DISTANCE FROM ALL COMBUSTIBLE MATERIAL. USING A RAKE, LEVEL THE AREA IF NECESSARY AND REMOVE ANY DRY GRASS OR OVERHANGING BRANCHES.

METHOD 1

For a **SMOKELESS FIRE**, please choose a fuel; either premium hardwood pellets, or hardwood firewood, and follow these steps:

1 Carefully centre and lower the Burner Bowl (A) on to the top of the Ash Pan (B) until it lays in place.

2 Carefully centre and lower the Steel Ring (F) in to the top of the Burner Bowl (A) until it lays in place.

3 Choose your fuel source: If you are using Premium Hardwood Pellets go to 3A, if you are using Hardwood Firewood go to 3B.

3A Premium Hardwood Pellets

1. Pour premium hardwood pellets into the Burner Bowl (A) up to the bottom of the "FILL LINE" indicator approximately 2" (5 cm) up from the perforated floor. Do not overfill.

2. Ensure that the pellets are evenly distributed around the bottom of the Burner Bowl. No pellets should be above the "FILL LINE" indicator.

3. Using a torch, carefully ignite the pellets in several locations around an evenly spaced circular pattern. For faster lighting results use a non-toxic fire starter, like wax infused tinder, also in an evenly spaced circular pattern.

4. To extend the duration of the fire, wearing heat resistant gloves, use a long handled metal scoop to evenly scatter pellets around the Burner Bowl on top of the already burning pellets. Placing too many pellets in one place could smother the fire and create excessive amounts of smoke. Adding pellets once the flames have extinguished could also create excessive smoke until the pellets ignite.

5. To cook on the fire pit while using pellet fuel, wait for the flames to die down. Wearing heat resistant gloves, use the Poker/Lifter (G) to insert the Grill Grate (D) or Grill Griddle (E) into the Steel Ring (F).

CAUTION: ONLY USE PREMIUM BBQ WOOD PELLETS TO COOK WITH. DO NOT USE HEATING PELLETS.

USER CAN EXPECT FLAMES TO REACH OVER 3' (1 M) ABOVE THE TOP OF THE FIRE PIT WHEN USING PELLET FUEL.

3B Hardwood Firewood

1. Place tinder, and kindling and smaller wood chunks in the centre of the burner bowl (A). Do not fill the burner bowl with wood pieces that extend above the unique hole pattern found below the steel ring. This could create excessive smoke, and incomplete burn qualities.

2. Using a torch, carefully light the fire as you would any camp fire. For faster lighting results use a non-toxic fire starter, like wax infused tinder.

3. To extend the duration of the fire, wearing heat resistant gloves, place hardwood firewood into the burner bowl on top of the already burning wood. Placing too much hardwood into the burner bowl could smother the fire and create excessive amounts of smoke until ignited. Adding hardwood once the flames have extinguished could also create excessive amounts of smoke.

4. To prevent embers from escaping the burner bowl, wearing heat resistant gloves, use Poker/Lifter (G) to lift the Ember Screen (C) and place on the Steel Ring (F) as shown.

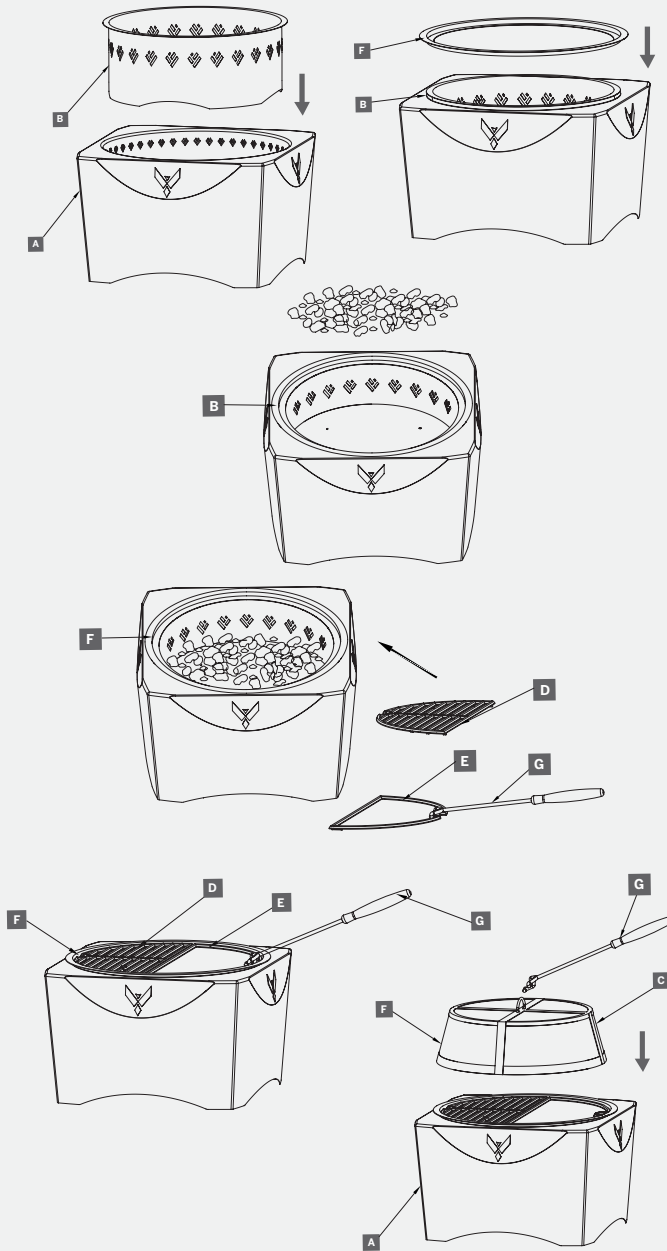
5. To cook on the fire pit while using Hardwood Firewood fuel, wait for the flames to die down. Wearing heat resistant gloves, use the Poker/Lifter (G) to insert the Grill Grate (D) or Grill Griddle (E) into the Steel Ring (F).

CAUTION: DO NOT COOK USING SOFTWOOD. EMBER SCREEN IS ONLY USED WHEN BURNING FIREWOOD.

NOTE: WHEN FINISHED WITH YOUR FIRE, JUST LET THE FLAMES BURN OUT. DO NOT LEAVE YOUR FIRE PIT UNATTENDED UNTIL THE FIRE PIT HAS SUFFICIENTLY COOLED.

GET ACQUAINTED

OPERATION – ASSEMBLY INSTRUCTIONS



METHOD 2

For a **TRADITIONAL CAMPFIRE** effect, please use **hardwood firewood** and follow these steps.

- 1 Carefully centre and lower the Ash Pan (B) in to the top of the Burner Bowl (A) until it lays in place.
- 2 Carefully centre and lower the Steel Ring (F) in to the top of the Ash Pan (B) until it lays in place.
- 3 Place tinder, and kindling and smaller wood chunks in the centre of the Ash Pan (B).
- 4 Using a torch, carefully light the fire as you would any campfire. For faster lighting results use a non-toxic fire starter, like wax infused tinder.
- 5 To extend the duration of the fire, wearing heat resistant gloves, place hardwood firewood into the ash pan on top of the already burning wood.
- 6 To prevent embers from escaping the ash pan, wearing heat resistant gloves, use Poker/Lifter (G) to lift the Ember Screen (C) and place on the Steel Ring (F) as shown.

To cook in **TRADITIONAL FIRE** method while using hardwood firewood, wait for the flames to die down and the coals to be below the Steel Ring (F). Wearing heat resistant gloves, use the Poker/Lifter (G) to insert the Grill Grate (D) or Grill Griddle (E) into the Steel Ring (F).

To cook in **TRADITIONAL FIRE** method while using charcoal fuel, fill the Ash Pan (B) with 1 – 3 lb (0.45 – 1.36 kg) of charcoal. Ignite the charcoal following the instructions from the charcoal packaging and wait for the desired cooking temperature to be reached. Wearing heat resistant gloves, use the Poker/Lifter (G) to insert the Grill Grate (D) or Grill Griddle (E) into the Steel Ring (F).

CAUTION: ONLY USE HARDWOOD FUEL TO COOK WITH. DO NOT USE SOFTWOOD FUEL TO COOK WITH. EMBER SCREEN IS ONLY USED IN TRADITIONAL CAMPFIRE MODE WHEN YOU ARE BURNING FIREWOOD.

NOTE: WHEN FINISHED WITH YOUR FIRE, JUST LET THE FLAMES BURN OUT. DO NOT LEAVE YOUR FIRE PIT UNATTENDED UNTIL THE FIRE PIT HAS SUFFICIENTLY COOLED.

GRILLING LIKE A PRO



CAST CARE INSTRUCTIONS

SEASONING COOKING GRATE AND GRIDDLE

Seasoning your porcelain-coated cast iron cooking grate and griddle are critical to ensuring a long life and optimal cooking performance. Seasoning will permeate the pores of the cast iron, creating a non-stick surface, better performance and optimal protection against moisture and water damage, keeping rust and deterioration away.

HOW TO SEASON YOUR CAST IRON COOKING GRATE AND GRIDDLE

1. Brush away any build-up with a grill brush.
2. Perform a burn-off by starting a fire and letting the cast iron items sit in place on the unit at a high temperature for 10 – 15 minutes, incinerating any residual grease build-up.
3. Let the fire burn down, and the cast to completely cool.
4. Once cooled, remove and inspect your cooking grate and griddle. Scrape any remaining debris from the top and bottom of the castings.
5. Wash cooking grate and griddle with soap and warm water.
6. Rinse and dry thoroughly with a towel, or dry in the sun.
7. Using a pair of rubber gloves, coat your cooking grate and griddle top, bottom, sides all over with your choice of **vegetable shortening, canola oil, vegetable oil or peanut oil**.
DO NOT use salted fat such as margarine, butter, or any non-stick cooking spray. Do not use olive oil as it burns off at high temperatures.
8. Place your cooking grate and griddle in your conventional oven on top of aluminum foil or a cookie sheet, for up to 20 minutes, at 250 – 300°F (120 – 150°C).
9. Following the seasoning process, **the cooking grate and griddle must be allowed to cool down completely before use.**

SEASONING TIPS:

- Canola oil, vegetable shortening, vegetable oil or peanut oil are the best options for outdoor use.
- Season your cooking grate and griddle.
 - 1) Before first use.
 - 2) Whenever the cooking grate or griddle appears dry.
 - 3) At first signs of rust or corrosion.
- Before each cook, lightly coat your cooking grate and griddle with oil—this will help to build layers of seasoning.

SERVICE

HOW TO CONNECT WITH US

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE have the following information available:

Model number: The model number is located on the front cover of the user manual and also on your cash register receipt.

Proof of purchase by the original owner.

IF YOUR PRODUCT IS DAMAGED

Call the Vermont Castings® Customer Care Hotline
1-844-586-4660

Do not return to the store for replacement of damaged or defective parts. Vermont Castings® Customer Care will ensure that all in-stock replacement parts arrive at your home within 3 – 10 business days.

Concealed Damage: If damage is unnoticed until merchandise is unpacked, resolve issue by contacting Vermont Castings® Customer Care immediately. Missing or damaged parts should be claimed **within 30 days of purchase**.

LOCATE YOUR FIRE PIT MODEL AND SERIAL NUMBER

Fill out your fire pit details below.

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____



Call the Vermont Castings®
Customer Care Hotline
1-844-586-4660

WARRANTY

WARRANTY DURATION BADGE



PARTS WARRANTY

Burner Bowl	Grill Griddle
Ash Pan	Steel Ring
Ember Screen	Poker/Lifter
Grill Grate	Cover

WARRANTY

THE MANUFACTURER:

Hereby warrants this product only to the ORIGINAL PURCHASERS of this product:

If a gift, warranted only to the person for whom it was purchased as a gift or promotional item.

Warranty is extended only to the original purchaser and is not transferable to subsequent owners, except when a gift or promo item.

Warrants that the product is free from defects in material and workmanship for the durations indicated below when operating in accordance with the accompanying Owner's Manual.

NORMAL WEAR AND TEAR EXCLUDED

Wear and tear = cosmetic and other immaterial deterioration that may come with ownership of your fire pit over time, such as surface rust, dents/scratches, etc.

Material defect = rust through or burn through of certain parts, or other damage or failure inhibiting your ability to safely/properly use your fire pit.

To maintain painted finishes, lightly brush away surface rust, and refinish with a high-temperature spray paint.

The manufacturer does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on the manufacturer.

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. Shipping and handling charges are the responsibility of the original consumer/purchaser for all in/out of warranty part orders.

The manufacturer shall not be liable for incidental, consequential, special or contingent damages resulting from its breach of this written warranty or any implied warranty.

Vermont Castings agrees to repair or replace the part that is defective in material or workmanship.

OWNER'S RESPONSIBILITIES/EXCLUSIONS OF WARRANTY

Retain original sales receipt and/or invoice.

Warranty only applies if the owner takes reasonable care of the Vermont Castings product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying owner's manual.

Unless owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations.

If you live in a coastal area, or you have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the owner's manual.

The warranty lapses if there are damages, deteriorations, discolourations, and/or rust for which Vermont Castings is not responsible, caused by:

Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and clearance to combustible materials.

Use of improper cleaning products, such as indoor stainless-steel cleaners, abrasive and chemical cleaners, porcelain oven cleaner and other chemical cleaners which can cause damage to surfaces.



**VERMONT
CASTINGS^{MC}**

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

**For all questions, comments or inquiries, please
contact our Customer Service Department.**

IMPORTANT :

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN.

**Pour toutes questions, commentaires ou demandes de renseignements,
veuillez contacter notre service à la clientèle au 1 844 586-4660
VERMONTCASTINGSBBQ.COM**

**1 844 586-4660
VERMONTCASTINGSBBQ.COM**

DE GARANTIE

BADGE DE DURÉE DE LA GARANTIE



GARANTIE

FABRICANT :

Par la présente, ce produit est garanti uniquement aux ACHETEURS D'ORIGINE de ce produit :

S'il s'agit d'un cadeau, la garantie ne s'applique qu'à la personne pour qui il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel.
La garantie est étendue uniquement à l'acheteur d'origine et n'est pas transférable aux propriétaires ultérieurs, sauf s'il s'agit d'un cadeau ou d'un article promotionnel.

Le produit est garanti d'être exempt de défauts de matériaux et de fabrication pour les durées indiquées ci-dessous lorsqu'il fonctionne conformément au guide d'utilisation du produit.

USURE NORMALE EXLUE

Usure = détérioration esthétique et autre détérioration immatérielle qui puisse survenir avec la propriété de votre foyer au fil du temps, comme la rouille de surface, les bosses/égratignures, etc.
Défaut matériel = rouille à travers certaines pièces, ou tout autre dommage ou défaillance qui empêche l'utilisation de votre foyer en toute sécurité.
Pour conserver les finitions peintes, brossez légèrement la rouille de surface et retouchez avec une peinture en aérosol haute température.

Le fabricant n'autorise aucune personne ou société d'assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son équipement, et aucune de ces représentations s'imposent au fabricant.
Cette garantie limitée ne vous rembourse pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Les frais d'expédition et de manutention sont à la charge du consommateur/acheteur d'origine pour toutes les commandes de pièces sous/hors garantie.
Le fabricant ne sera pas responsable des dommages accessoires, consécutifs, spéciaux ou éventuels résultant de sa violation de cette garantie écrite ou de toute garantie implicite.

Vermont Castings^{MC} accepte de réparer ou de remplacer la pièce défectueuse en matière de matériel ou de fabrication. restrictions et exclusions stipulées ci-dessous :

VERMONT CASTINGS^{MC}

GARANTIE LIMITÉE

Bol de foyer	Plaque
Bac à cendres	Anneau en acier
Pare-étincelles	Tisonnier/souève-grille
Grille de cuisson	Housse

Conservez le reçu de vente ou la facture d'origine.

La garantie ne s'applique que si le propriétaire prend un soin raisonnable du produit Vermont Castings^{MC} en suivant toutes les instructions d'assemblage, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif comme indiqué dans le guide d'utilisation du produit.
À moins que le propriétaire puisse prouver que le défaut ou la défaillance est indépendant du non-respect des obligations susmentionnées.

Si vous habitez dans une zone côtière ou si votre produit est situé près d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures comme indiqué dans le guide d'utilisation du produit.

La garantie prend fin s'il y a des dommages, des détériorations, des décolorations ou de la rouille pour lesquels Vermont Castings^{MC} n'est pas responsable, causé par :
Abus, mauvaise utilisation, altération, modification, mauvais application, vandalisme, négligence, assemblage ou installation inadéquats, et distance aux matériaux combustibles.

Utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyeurs à haute pression, des nettoyeurs à bras et chimiques, un nettoyeur pour four à porcelaine et d'autres nettoyeurs chimiques qui peuvent endommager les surfaces.

RÉPARATION

NOUS CONTACTER

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION, ayez les informations suivantes à portée de main :

Numéro de modèle : Le numéro de modèle se trouve sur la couverture avant du guide d'utilisation et également sur votre reçu de caisse.
Preuve d'achat par le propriétaire d'origine.

SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ

Appelez la ligne d'assistance à la clientèle de Vermont Castings^{MC} 1 844 586-4660

Ne retournez pas le produit au magasin pour le remplacement de pièces endommagées ou défectueuses. Le service à la clientèle de Vermont Castings^{MC} garantit que toutes les pièces de rechange en stock arrivent à votre domicile **dans un délai de 3 à 10 jours ouvrables.**

Domages cachés : Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, résolvez le problème en contactant immédiatement le service à la clientèle de Vermont Castings^{MC}. Les pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans les 30 jours suivant l'achat.

LOCALISEZ VOTRE NUMÉRO DE MODÈLE ET VOTRE NUMÉRO DE SÉRIE

Remplissez les détails de votre foyer ci-dessous.

MODÈLE : _____

DATE D'ACHAT : _____



Appelez le service d'assistance téléphonique Vermont Castings^{MC} au 1 844 586-4660

GRILLER COMME UN PRO

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN DE LA FONTE

ASSAISONNER LA GRILLE ET LA PLAQUE DE CUISSON

Cuilotter votre grille de cuisson et plaque chauffante en fonte revêtue de porcelaine est essentiel pour assurer une longue durée de vie et des performances de cuisson optimales.

Le cuilottage imprègne les pores de la fonte, créant une surface antidéshydratante, de meilleures performances et une protection optimale contre l'humidité et les dégâts d'eau, en empêchant la rouille et la détérioration.

COMMENT CULOTTER VOTRE GRILLE ET PLAQUE DE CUISSON EN FONTE

1. Éliminez les dépôts à l'aide d'une brosse de barbecue.
2. Effectuez un brûlage en allumant un feu et en laissant les éléments en fonte reposer en place sur le foyer à une température élevée pendant 10 à 15 minutes, inclinant toute accumulation de graisse résiduelle.
3. Laissez le feu brûler et la fonte refroidir complètement.
4. Une fois refroidis, retirez et inspectez votre grille de cuisson et votre plaque chauffante. Grattez tous les débris restants du haut et du bas des pièces mouillées.
5. Lavez la grille de cuisson et la plaque chauffante avec du savon et de l'eau tiède.
6. Rincez et séchez soigneusement les pièces en fonte avec une serviette ou laissez-les sécher au soleil.
7. À l'aide d'une paire de gants en caoutchouc, enduisez votre grille de cuisson et votre plaque chauffante sur le dessus, le bas et les côtés de votre choix de matière grasse végétale, d'huile de canola, d'huile végétale ou d'huile d'arachide.
8. **N'UTILISEZ PAS** de graisses salées telles que la margarine, le beurre ou tout aérosol de cuisson antiadhésif. N'utilisez pas d'huile d'olive car elle brûle à haute température.
9. Placez votre grille de cuisson et votre plaque chauffante dans votre four conventionnel sur une feuille d'aluminium ou une plaque à biscuits, pendant 20 minutes maximum à température de 250 – 300 °F (120 – 150 °C).
9. Après le processus de cuilotage, la grille de cuisson et la plaque chauffante doivent refroidir complètement avant toute utilisation.

CONSEILS DE CULOTTAGE :

- L'huile de canola, le shortening végétal, l'huile végétale ou l'huile d'arachide sont les meilleures options pour une utilisation en extérieur.
- Cuilotter la grille et la plaque de cuisson :
- 1) Avant la première utilisation.
- 2) Chaque fois que la grille de cuisson ou la plaque chauffante semble sèche.
- 3) Aux premiers signes de rouille ou de corrosion.
- Avant chaque cuisson, enduisez légèrement votre grille de cuisson et votre plaque de cuisson d'huile – cela aidera à former des couches d'assaisonnement.



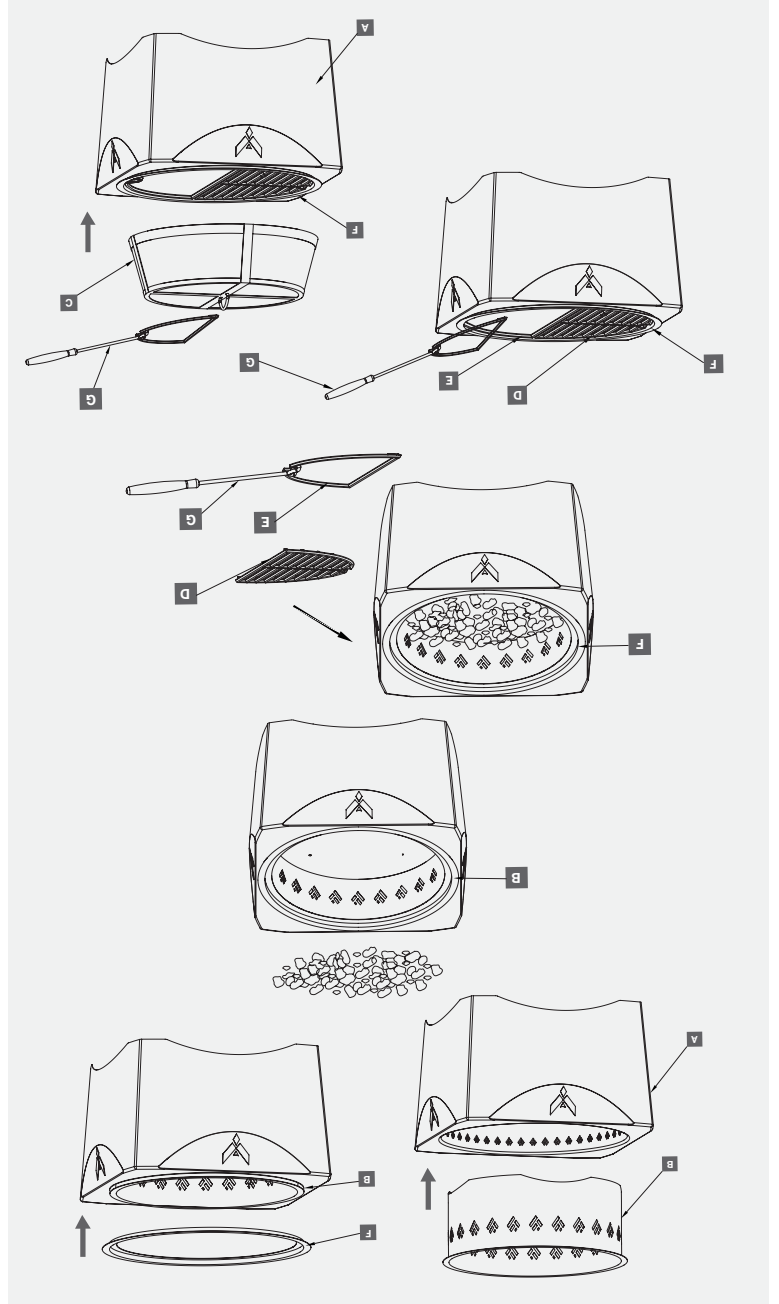
MÉTHODE 2
Pour un effet FEU DE CAMP TRADITIONNEL, veuillez utiliser du bois de chauffage et suivez ces étapes.

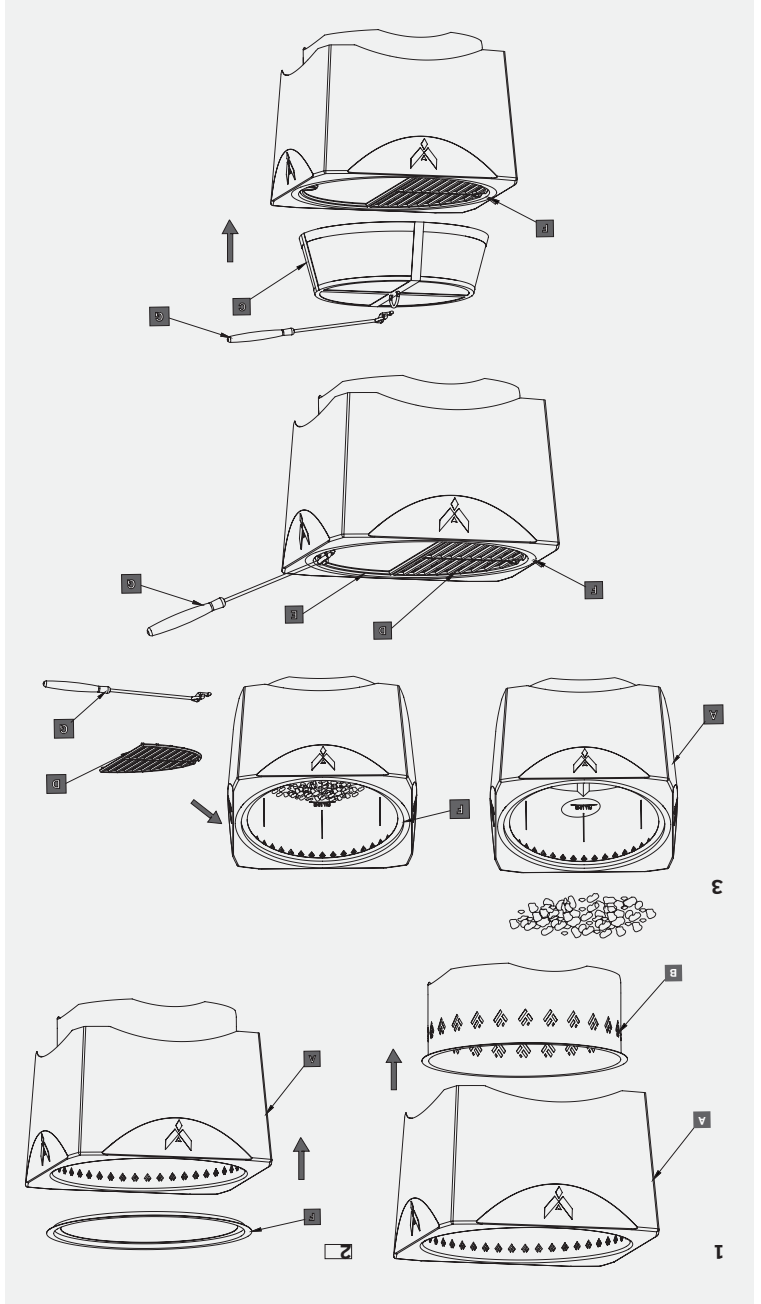
- 1 Centrez soigneusement et abaissez le bac à cendres (B) sur le dessus du bol de foyer (A) jusqu'en position.
- 2 Centrez soigneusement et abaissez l'anneau en acier (F) sur le dessus du bac à cendres (B) jusqu'en position.
- 3 Placez l'amadou, le bois d'allumage et les petits morceaux de bois au centre du bac à cendres (A).
- 4 À l'aide d'une torche, allumez soigneusement le feu comme vous le feriez pour n'importe quel feu de camp. Pour des résultats d'allumage plus rapides, utilisez un allume-feu non toxique comme de l'amadou infusé de cire.
- 5 Pour prolonger la durée du feu, en portant des gants résistants à la chaleur, placez du bois de chauffage dans le bac à cendres au-dessus du bois déjà enflammé.
- 6 Pour éviter que les braises ne s'échappent du bac à cendres, portez des gants résistants à la chaleur, utilisez le tisonnier/souleve-grille (G) pour soulever le pare-étincelles (C) et placez-le sur l'anneau en acier (F) comme illustré.

Pour cuire selon la méthode de FEU TRADITIONNEL en utilisant du bois de chauffage, attendez que les flammes s'éteignent et que les charbons soient sous l'anneau d'acier (F). En portant des gants résistants à la chaleur, utilisez le tisonnier/souleve-grille (G) pour insérer la grille de cuisson (D) ou la plaque (E) dans l'anneau en acier (F).

Pour cuire selon la méthode de FEU TRADITIONNEL en utilisant du charbon de bois, remplissez le bac à cendres (B) avec 1 à 3 lb (0,45 à 1,36 kg) de charbon de bois. Enflamez le charbon de bois en suivant les instructions de l'emballage du charbon de bois et attendez que la température de cuisson souhaitée soit atteinte. En portant des gants résistants à la chaleur, utilisez le tisonnier/souleve-grille (G) pour insérer la grille de cuisson (D) ou la plaque (E) dans l'anneau en acier (F).

ATTENTION : UTILISEZ UNIQUEMENT DU COMBUSTIBLE DE BOIS POUR CUISINER. N'UTILISEZ PAS DE COMBUSTIBLES TRADITIONNELS POUR CUISINER, LE PARE-ÉTINCELLES EST UNIQUEMENT UTILISÉ EN MODE DE FEU DE CAMP.
TRADITIONNEL LORSQUE VOUS BRÛLEZ DU BOIS DE CHAUFFAGE.
REMARQUE : LORSQUE VOUS AVEZ FINI AVEC VOTRE FEU, LAISSEZ LES FLAMMES S'ÉTEINDRE D'ELLES-MÊMES. NE LAISSEZ PAS VOTRE FOYER SANS SURVEILLANCE AVANT QU'IL NE SOIT SUFFISAMMENT REFROIDI.





MÉTHODE 1
1 Pour un FEU SANS FUMÉE, veuillez choisir un combustible; soit des granulés de bois de première qualité, soit du bois de feu, et suivez ces étapes :
1 Centrez soigneusement et abaissez le bol du foyer (A) sur le dessus du bac à cendres (B) jusqu'en position.
2 Centrez soigneusement et abaissez l'anneau en acier (A) sur le dessus du bol de foyer (B) jusqu'en position.
3 Choisissez votre source de carburant : Si vous utilisez des granulés de bois de première qualité, passez à la méthode 3A, si vous utilisez du bois de chauffage, passez à la méthode 3B.

3A Granulés de bois de première qualité

1. Versez les granulés de bois de première qualité dans le bol du foyer (A) jusqu'au bas de l'indicateur « FILL LINE » (lignes de remplissage), à environ 2 po (5 cm) du plancher perforé. Ne pas trop remplir.
2. Assurez-vous que les granulés de bois sont uniformément répartis autour du fond du bol du foyer. Aucun granulé ne doit être au-dessus de l'indicateur « FILL LINE » (lignes de remplissage).
3. À l'aide d'une torche, allumez soigneusement les granulés à plusieurs endroits autour d'un motif circulaire régulièrement espacé. Pour des résultats d'allumage plus rapides, utilisez un allume-feu non toxique, comme de l'amadou infusé de cire, également selon un motif circulaire régulièrement espacé.
4. Pour prolonger la durée du feu, portez des gants résistants à la chaleur et utilisez une pelle en métal à long manche pour disperser uniformément les granulés autour du bol du foyer au-dessus des granulés déjà en feu. Placez trop de granulés au même endroit pourrait étouffer le feu et créer des quantités excessives de fumée. L'ajout de granulés une fois les flammes éteintes créera également une fumée excessive jusqu'à ce que les granulés s'enflamment.

5. Pour cuisiner sur le foyer en utilisant du combustible à granulés, attendez que les flammes s'éteignent. En portant des gants résistants à la chaleur, utilisez le tisonnier/souleve-grille (G) pour insérer la grille de cuisson (D) ou la plaque (E) dans l'anneau en acier (F).

L'UTILISATEUR PEUT S'ATTENDRE QUE LES FLAMMES ATTEignent PLUS DE 3 PI (1 M) AU-DESSUS DU HAUT DU FOYER LORSQUE S'ILS UTILISENT DU COMBUSTIBLE AUX GRANULÉS.

3B Bois de chauffage

1. Placez l'amadou, le bois d'allumage et les petits morceaux de bois au centre du bol du foyer (A). Ne remplissez pas le bol du foyer avec des morceaux de bois qui dépassent le trou unique situé sous l'anneau en acier. Cela pourrait créer une fumée excessive et des quantités incomplètes.
2. À l'aide d'une torche, allumez soigneusement le feu comme vous le feriez pour n'importe quel feu de camp. Pour des résultats d'allumage plus rapides, utilisez un allume-feu non toxique comme de l'amadou infusé de cire.
3. Pour prolonger la durée du feu, en portant des gants résistants à la chaleur, placez du bois de chauffage dans le bol du foyer au-dessus du bois déjà enflammé. Placez trop de bois dur dans le bol du foyer pourrait étouffer le feu et créer des quantités excessives de fumée jusqu'à ce qu'il s'enflamme. L'ajout de bois une fois les flammes éteintes peut également créer des quantités excessives de fumée.
4. Pour éviter que les braises ne s'échappent du bol du foyer, portez des gants résistants à la chaleur, utilisez le tisonnier/souleve-grille (G) pour soulever le pare-étincelles (C) et placez-le sur l'anneau en acier (F) comme illustré.
5. Pour cuisiner sur le foyer en utilisant du combustible de bois de chauffage, attendez que les flammes s'éteignent. En portant des gants résistants à la chaleur, utilisez le tisonnier/souleve-grille (G) pour insérer la grille de cuisson (D) ou la plaque (E) dans l'anneau en acier (F).

ATTENTION : NE CUISINEZ PAS AVEC DU BOIS TENDRE. LE PARE-ÉTINCELLES N'EST UTILISÉ QUE LORSQUE VOUS BRÛLEZ DU BOIS DE CHAUFFAGE.







REMARQUE : LORSQUE VOUS AVEZ FINI AVEC VOTRE FEU, LAISSEZ LES FLAMMES S'ÉTEINDRE D'ELLES-MÊMES. NE LAISSEZ PAS VOTRE FOYER SANS SURVEILLANCE AVANT QU'IL NE SOIT SUFFISAMMENT REFROIDI.

CONSEILS ET BONNES PRATIQUES

LISTE DE CONTRÔLE CONCERNANT LA SÉCURITÉ DU FOYER

À FAIRE / À NE PAS FAIRE

PREMIERS PAS

- Assurez-vous que les granulés de bois restent secs. L'humidité affectera les performances de combustion. 
- Pour maintenir des performances optimales, assurez-vous que le plancher perforé du bol du foyer est propre et exempt d'accumulation de cendres ou de débris avant de le remplir de granulés de bois. 
- Une fois le foyer complètement refroidi, brossez légèrement le foyer et videz le bac à cendres. 
- Utilisez la housse incluse pour protéger les surfaces métalliques peintes des éléments si l'appareil est laissé à l'extérieur. Si le foyer n'est pas utilisé pendant une période prolongée, rangez-le dans un environnement frais et sec. 
- N'essayez pas de déplacer le foyer une fois que le feu est allumé. 
- Ne placez pas le foyer dans un endroit où il pourrait facilement être buché quelqu'un. 

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

LISTE DE CONTRÔLE CONCERNANT LA SÉCURITÉ DU Foyer — RÈGLES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

ATTENTION : S'UTILISE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE L'UTILISEZ PAS DANS UN ESPACE CLOS COMME UNE CARAVANE, UNE TENTE, UNE VOITURE OU À L'INTÉRIEUR DE LA MAISON. INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR/CONSOMMATEUR : CE GUIDE D'UTILISATION DOIT ÊTRE CONSERVÉ EN TOUT TEMPS.

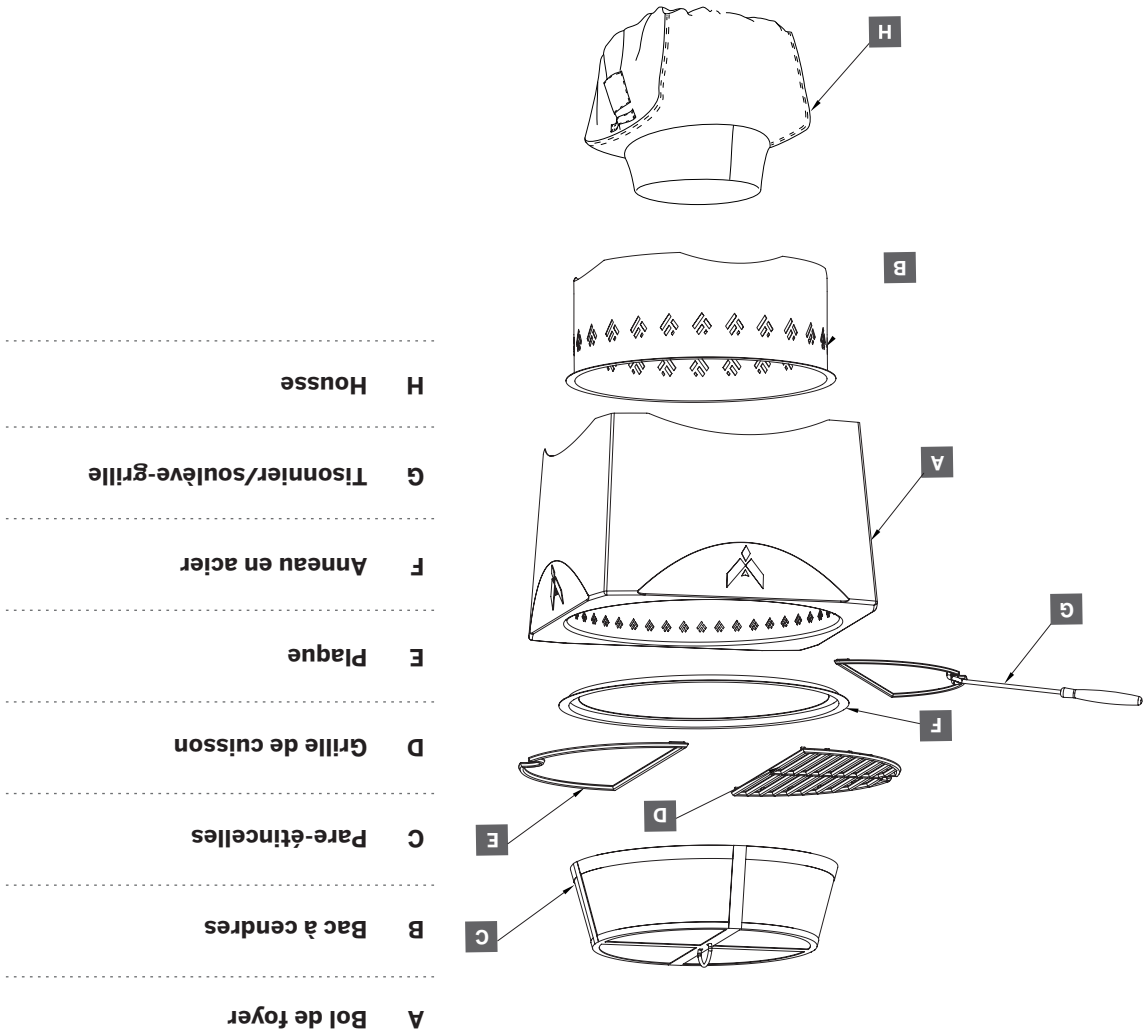


POUR LA SÉCURITÉ DE VOTRE FAMILLE, VEUILLEZ VÉRIFIER CE QUI SUIT :

- LES ENFANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE AUTORISÉS À UTILISER LE Foyer, UTILISATION PAR UN ADULTE SEULEMENT!
- LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DE COMPAGNIE DOIVENT ÊTRE TENUS ÉLOIGNÉS DU Foyer PENDANT SON UTILISATION.
- ATTENTION :** LES ENFANTS ET LES ADULTES DOIVENT ÊTRE INFORMÉS DE RISQUES DE TEMPÉRATURES DE SURFACE ÉLEVÉES ET DEVRAIENT SE TENIR À L'ÉCART POUR ÉVITER LES BRÛLURES OU L'INFLAMMATION DES VÊTEMENTS. LES JEUNES ENFANTS DEVAIENT ÊTRE SURVEILLÉS ATTENTIVEMENT LORSQU'ILS SE TROUVENT PRÈS DE L'APPAREIL.
- UTILISEZ TOUJOURS CE Foyer SUR UNE SURFACE DURE, DE NIVEAU ET NON COMBUSTIBLE.
- NE L'UTILISEZ PAS DIRECTEMENT SUR UNE TERRASSE EN BOIS
- LE Foyer NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SOUS LES TOITS DE PATIO, LES BRANCHES BASSES DES ARBRES, LES TREILLIS DE JARDIN OU TOUT PATIO/REVÊTEMENT EXTÉRIEUR TELS QUE PARAPLUIES, TONNELLES, PERGOLAS OU SURPLOMBES Y COMPRIS CEUX ATTACHÉS AUX PORCHES COUVERTS.
- LE Foyer NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SANS SURVEILLANCE PENDANT SON FONCTIONNEMENT.
- N'UTILISEZ PAS DE LIQUIDES INFLAMMABLES TELS QUE L'ESSENCE, L'ALCOOL, LE DIESEL, LE KÉROSÈNE OU LE BRIQUET AU CHARBON POUR ALLUMER OU RALLUMER DES FEUX.
- VEILLEZ À CE QUE TOUT MATÉRIAU COMBUSTIBLE SOIT ASSEZ ÉLOIGNÉ DU Foyer POUR NE PAS S'ENFLAMMER. TENEZ TOUS LES CORDONS ÉLECTRIQUES ET LE TUYAU D'ALIMENTATION DE CARBURANT ÉLOIGNÉS DES SURFACES CHAUDES.
- FAITES FONCTIONNER LE Foyer CONFORMÈMENT À TOUTS LES CODES INCENDIE EN VIGUEUR (LOCAUX ET PROVINCIAL).
- PENDANT L'UTILISATION DU Foyer, PRENEZ TOUTES LES PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE Foyer OUVERT OU LES FLAMMES NUES.
- NE PORTEZ PAS DE VÊTEMENTS INFLAMMABLES OU AMPLES LORSQUE VOUS OCCUPEZ D'UN Foyer OUVERT. LES VÊTEMENTS OU AUTRES MATIÈRES INFLAMMABLES NE DOIVENT PAS ÊTRE PLACÉS SUR OU À PROXIMITÉ DU Foyer.
- TOUTES LES SURFACES DE CE Foyer SONT CHAUDES LORS DE SON FONCTIONNEMENT ET PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES EN CAS DE CONTACT. POUR ÉVITER LES BRÛLURES ET LES BLESSURES, NE TOUCHEZ PAS CE Foyer JUSQU'À CE QUE LE Foyer SOIT ÉTEINT ET COMPLÈTEMENT REFROIDI.
- LE Foyer DOIT ÊTRE COMPLÈTEMENT ÉTEINT AVANT DE QUITTER LE Foyer.
- EFFECTUEZ DES INSPECTIONS RÉGULIÈRES ET NETTOYEZ APRÈS CHAQUE UTILISATION.
- LA MODIFICATION DE CE Foyer N'EST PAS AUTORISÉE. LE FAIRE PEUT ÊTRE DANGEREUX.
- N'UTILISEZ PAS LE Foyer LORS DE L'ALLUMAGE DU Foyer.
- N'UTILISEZ PAS LE Foyer LORSQUE LES FLAMMES DU Foyer SONT HAUTES.
- N'UTILISEZ LE Foyer LORSQUE LES FLAMMES ONT RÉDUIT DE FAÇON SIGNIFICATIVE.

LES DÉCLARATIONS SONT UTILISÉES DANS CE GUIDE D'UTILISATION POUR SOULIGNER LES INFORMATIONS CRITIQUES ET IMPORTANTES. LISEZ ET SUIVEZ CES DÉCLARATIONS POUR AIDER À ASSURER LA SÉCURITÉ ET À PRÉVENIR LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ. LES DÉCLARATIONS SONT DÉFINIES CI-DESSOUS.

ATTENTION : INDIQUE UNE SITUATION DANGEREUSE QUI, SI ELLE N'EST PAS ÉVITÉE, POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES MINEURES.



LISTE DES PIÈCES

PREMIERS PAS

La tranquillité d'esprit est inestimable. Assurez-vous de connaître et de comprendre les bases d'une utilisation et d'une installation en toute sécurité.

LISTE DES PIÈCES 20

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ 19

INSTRUCTIONS SUR L'UTILISATION DU FOYER

Chaque foyer est différent. Obtenez nos conseils sur les meilleures pratiques d'utilisation de votre foyer afin que vous obteniez la meilleure performance.

CONSEILS ET BONNES PRATIQUES 18

INSTRUCTIONS SUR L'UTILISATION DU FOYER 17

GRILLER COMME UN PRO 15

SERVICE À LA CLIENTÈLE

À votre service quand vous en avez besoin. Cette information cruciale peut vous donner la réponse que vous recherchez.

RÉPARATION 14

GARANTIE 13

VERMONT  CASTINGS

BIENVENUE À VERMONT CASTINGS^{MC}

Fondée en 1975, l'entreprise Vermont Castings^{MC} s'est toujours engagée sans faire de compromis pour privilégier un savoir-faire de qualité et des designs remarquables. Pour répondre à cet objectif, notre gamme de produits de chauffage extérieur Vermont Castings^{MC} est conçue pour fournir plus que de la chaleur – ils créent une chaleur qui crée des liens.

Ils sont d'une construction durable et robuste conçue pour durer des années, et ils sont fabriqués avec des composants soigneusement manufacturés qui résistent à toutes les saisons,

Vermont Castings^{MC} perpétue la promesse d'une qualité sans faille et d'une conception ciblée qui vous permettent de créer des liens durables autour de la nourriture et des flammes.

VEUILLEZ CONSERVER CE GUIDE D'UTILISATION AVEC
VOTRE FOYER À TITRE DE RÉFÉRENCE

CONTACTEZ-NOUS AU 1 844 586-4660
VERMONTCASTINGSBBQ.COM



VERMONT CASTINGS^{MC}

FOYER BARBECUE

GUIDE D'UTILISATION

VOS COMMENTAIRES SONT IMPORTANTS POUR NOUS.
PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN PUBLIANT VOTRE COMMENTAIRE SUR
WWW.CANADIANTIRE.CA.