



**21-PG100
51-SHPG100
51-TRPG100**



**Manufactured By:
England's Stove Works, Inc.
PO Box 206
Monroe, VA 24574
REV. 7/2017**



CAUTION

PLEASE READ THIS ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND OPERATION OF THIS PELLET FUEL-BURNING COOKING APPLIANCE. KEEP CHILDREN, FURNITURE, FIXTURES AND ALL COMBUSTIBLES AWAY FROM COOKING APPLIANCE. CONTACT LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIALS ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAN RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. ENGLAND'S STOVE WORKS INC. WILL NOT BE HELD RESPONSIBLE FOR CARELESS AND DANGEROUS OPERATION OF THIS UNIT. ALL WARRANTIES ARE NULL AND VOID IF THE PRACTICES DESCRIBED IN THE OPERATOR'S MANUAL ARE NOT FOLLOWED.

A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

IMPORTANT: IF YOU HAVE A PROBLEM WITH THIS UNIT, DO NOT RETURN IT TO THE DEALER. CONTACT TECHNICAL SUPPORT @ 1-800-245-6489.

Retain for your files

Model Number _____

Date of Purchase _____

Date of Manufacture _____

Serial Number _____

* This information can be found on the safety tag attached to the inside of the hopper lid. Have this information on hand if you phone the factory or your dealer regarding this product.*

DO NOT USE GASOLINE, GASOLINE TYPE LANTERN FUEL, KEROSENE, CHARCOAL LIGHTER FLUID, OR SIMILAR LIQUIDS TO START OR FRESHEN UP A FIRE IN THIS APPLIANCE. KEEP ALL SUCH LIQUIDS WELL AWAY FROM THE APPLIANCE WHEN IN USE.

CAUTION

- Keep children away.
- Supervise children while appliance is in use.
- Alert children and adults to the hazards of high temperatures.
- Do NOT operate with protective barriers open or removed.
- Hot while in operation! Keep clothing, furniture, and other combustibles away. Contact may cause skin burns!
- This grill is intended for use as a food smoker, barbecue and grill. It is not intended for any use not specifically described in this manual. Misuse of this grill can result in serious property damage, bodily injury or even death.
- Use ONLY food-grade wood pellets with this unit.

TABLE OF CONTENTS

Introduction

- Introduction.....4

Warning

- Warning.....5

Assembly

- Assembly.....6-7

Getting Started

- Starting your grill.....8
- Manual start-up8
- Shut-down8

Grill Operation

- Pre heat.....9
- Cook mode9
- Smoking9

Grill Maintenance

- Painted steel surfaces10
- Burn pot and igniter10
- Drip pan10
- Grease bucket.....10
- Combustion chamber10
- Flame deflector11
- Grill interior11
- Steel grates11
- Cast iron grate11
- Door thermometer.....11
- Grill thermocouple11
- Disposal of ashes.....11
- Hopper and auger.....12
- Exhaust hood and chamber12
- Ash pan12

Pellet Maintenance

- Pellet maintenance12

Cooking and Food Safety Tips

- Cooking and food safety tips13

Recommended Smoking Temperatures

- Smoking temperatures13

Grilling Meat Temperatures

- Grilling meat temperatures14

Component Replacement

- Cover panel15
- Combustion fan15
- Hopper lid safety switch15
- Auger motor/Auger.....15-16
- Hopper lid latches16
- Door thermometer17
- Thermocouple17
- Exhaust hood and chamber17
- Burn pot18
- Igniter.....18
- Control board18

Trouble Shooting

- Trouble shooting19

Wiring Diagram

- Wiring diagram20

Control Board Layout

- Control board layout21

Exploded Diagram

- Exploded diagram22

Optional Parts

- Optional parts.....22

Replacement Parts

- Replacement parts22-23

Warranty

- Warranty details24-25

Serial Tag Sample

- Serial tag sample26

Warranty Registration

- Warranty registration27

INTRODUCTION

Thank you for purchasing this fine product from England's Stove Works!

England's Stove Works was started, and is still owned, by a family that believes strongly in a "Do It Yourself" spirit; that's one reason you found this product at your favorite "Do It Yourself" store.

We intentionally designed our pellet grills so that any homeowner can maintain their unit with basic tools. We're always more than happy to show you how to do the job as easily and as inexpensively as possible. While remaining simple, our grills are designed to perform extremely easily and efficiently, helping deliver a more enjoyable cooking experience.

Please look at our vast **Help Section** on our website (www.pelletgrillsusa.com) and call our Technical Support Department at (800) 245-6489 if you need any help with your unit. We are nearly always able to "walk you through" any repairs, problems or other questions that you may have.

Wishing you years of enjoyable, quality and safe cooking,

EVERYONE AT ENGLAND'S STOVE WORKS!

Please Note: While information obtained from our web site and through our Technical Support line is always free of charge, there will be a service charge incurred with any "on-site" repairs or maintenance that we may arrange.

WARNING

For outdoor use only. Do not use in any enclosed area. Do not install under a combustible ceiling or overhang.

Keep grill 12 inches (or more) on the front and sides, 18 inches (or more) in the rear from any combustible surface.

To prevent grease fires, be sure to clean your grill on a regular basis - this includes the flame deflector and ash pan. If a grease fire should occur, press the OFF button on the control board and leave the doors closed until the fire is out. DO NOT unplug the grill unless absolutely necessary. The combustion fan will continue to run for 5 minutes after the OFF button has been pressed.

Do not put anything flammable near the grill. This includes but is not limited to: gasoline, gas containers, gasoline-type lantern fuel, kerosene, propane tanks, and charcoal, charcoal lighter fluid, lighters, butane, etc.

Do not leave food containers, plates, etc. on or near the grill.

Always operate the grill with both doors closed.

Regularly check your burn pot for obstructions or any ash blockages that could prevent proper air flow to the fire. Refer to the *Maintenance Section* in this manual for cleaning procedures.

Do not use lava rocks, charcoal or any type of wood chips in your grill.

Your grill should be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupt) outlet. DO NOT PLUG THIS UNIT UP TO AN EXTENSION CORD THAT IS NOT RATED FOR OUTDOOR USE, OR THAT IS LONGER THAN FIVE FEET (5').

It is recommended that you unplug the unit when not in use.

Surface temperatures will be extremely hot; we recommend the use of heat resistant gloves when operating this unit.

Do not attempt to move the grill while operating, or while the grill is still hot. Make sure the fire is out, and that the grill has cooled before moving or transporting the grill.

Use ONLY food-grade wood pellets in the operation of this grill (we recommend using flavored pellets from England's Stove Works, Inc.).

NEVER put your fingers near the auger, even if it is not rotating.

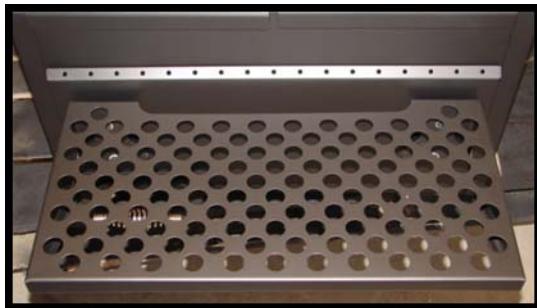
ASSEMBLY

When you receive your grill, a few parts will need to be assembled before you begin using your appliance. First, remove your manual, drip pan, the front and side shelves, and the legs. All of the hardware for attaching these will be included in the manual packet. You will need a $\frac{1}{2}$ " socket to attach the shelves.

The grease bucket will hang just to the bottom right of the grill, on the drain tube.



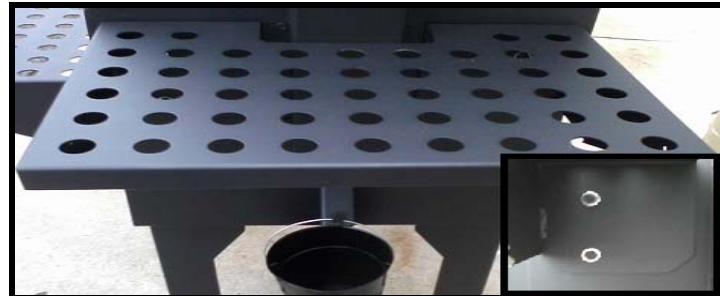
The longer shelf and heat shield must be attached to the four holes in the front of the grill. Before trying to install the legs/front shelf, lay the grill on its back. (This will allow for easier assembly.) First place the heat shield, with the holes lined up, on the front side of the grill. Then place the shelf on top of the heat shield with the holes in the shelf lined up with the shield. Then insert the four $\frac{1}{2}$ " bolts and washers in the four holes and tighten using a $\frac{1}{2}$ " wrench/socket.



Use the longer, $2\frac{1}{4}$ " bolts for the front shelf.



The shorter side shelf attaches to the four holes in the side of the grill. While holding up the shelf, insert and tighten the four washers and 1" long bolts, using a $\frac{1}{2}$ " socket. (In case of the need to replace this part, use the reverse of this procedure.)



ASSEMBLY, CONTINUED

To install the legs, first place the back of the grill flat on the ground. Each leg attaches to four holes in the bottom of the grill. While holding each leg, insert and tighten the four washers and 1" long bolts, using a $\frac{1}{2}$ " socket. (In case of the need to replace this part, use the reverse of this procedure.)



GETTING STARTED

Starting your Grill

Before cooking on your grill for the first time, we recommend that you allow the grill to “cure.” The process of curing the grill will allow any paint and oils from the manufacturing process to burn off. Add pellets to the hopper, then close and latch the lid. (The grill will not feed pellets with the hopper lid open.) Plug the power cord into a GFCI outlet. Press the ON button on the control board, and use the heat range arrow to select the desired cooking temperature. We recommend firing your grill to 450F and running the grill for at least 30 minutes with the front doors closed. After running the grill for at least 30 minutes, press the OFF button and allow the grill and the inside grates to cool. Once the grates have cooled, remove them, wash with hot soapy water and rinse them thoroughly. Wipe the grates down (or allow them to air dry) and place them back into the stove. You are now ready to cook on your grill.

DAILY OPERATION: During subsequent start ups after the first fire, it is recommended that you open both doors for at least five minutes during start up to allow the initial smoke to dissipate quicker*. Once the grill has started, close both doors and then allow the grill to reach the temperature that was selected before cooking. Until the grill has ignited, you will see the lights under “Igniter” and “Auger” illuminating. Once the grill has ignited and the igniter has turned off, the red light will no longer illuminate under the “Igniter” display. The “Auger” light will illuminate green every time the auger is running during a cycle. As mentioned in the “Cooking and Food Safety Tips” section, use cooking oils on the cast grate to prevent food sticking, especially during the first few times you use your grill.

Manual Start-up

In the event your igniter should fail, you may start your grill manually. Remove the cast iron grate and flame deflector (on the left, “direct” side). Check to be sure the burn pot is free and clear of any ash or debris. Place a small handful of pellets in the bottom of the burn pot. We recommend using a fire starter such as solid flake starter, a fire starter disc or fire starter sticks, then use a match, lighter or propane torch to start the fire. Once the fire has started to burn, use heat resistant gloves or oven mitts to put the flame deflector and cast iron grate back in place, close the front doors and press the ON button. Select the desired temperature and the grill will begin to feed pellets normally.

Shut-Down

When you are finished using your grill you may press the OFF button on the control board. The board will then display “SHD” for shutdown. This will cause the auger to stop feeding pellets, and the combustion blower will continue to run for a period of 5 minutes. This will help the remaining fuel in the burn pot to extinguish and burn out. This process will also help keep the burn pot cleaner between uses. Open your doors to allow the heat to dissipate during shutdown. Make sure the grill is cool before covering.

*NOTE: In colder weather you may not be able to open both doors on initial start up, since the grill will shut down after 10 minutes if it does not reach 160 degrees F (this is a product feature).

GRILL OPERATION

Pre-Heat

“Pre-Heat” is the starting stage of cooking or smoking where the pellet fuel is fired, and the grill comes to the set temperature. It can occasionally take the grill up to 30-45 minutes to completely pre-heat. *This time may be longer if you operate your grill during the colder months.

Cook Mode

During Cook mode, the grill will maintain the temperature selected on the heat range. It is normal to see some fluctuation up and down of the temperature. NOTE: When adding, adjusting, or removing food, you may see a larger decrease in temperature, but once the doors are closed again the grill should return to set temperature.

*The cast grate temperature (on the left, “direct” side) is 100-200 degrees hotter than the temperature on the right, “indirect” side, where the door thermometer is located. Please be aware that when grilling on the cast grate, the temperature will be hotter than the door thermometer indicates. This is a positive feature, since you will be able to achieve temperatures in excess of 600 degrees for cooking steak, etc.

Smoking

Your grill has been designed to serve as an excellent smoker as well as a barbecue grill. Setting the control board heat range to lower temperatures is perfect for long (i.e. overnight) smoking. The temperature selected will depend on what foods are being smoked. Recommended temperatures for different meats are discussed later in this manual. Different varieties of food-grade flavored pellets may also be experimented with, to accommodate different tastes. Please note that (in general) the lower the temperature setting, the more smoke the grill will produce.

CAUTION: Always use a meat thermometer to ensure meats and poultry have been cooked to a safe internal temperature. **Serious health risks may occur when consuming undercooked meat.** We recommend using a good quality probe-type thermometer for the most accurate results.

CAUTION: We do not recommend using your grill as a smoker when outside temperatures are cold and windy. At smoking temperatures less than 225F, the chance of creosote forming from smoke condensation could be possible. Also, when operating during hot weather (90 degrees or above), it may be harder to maintain low grill temperatures (200 degrees or lower).

Creosote – Formation and need for removal: When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in the relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow burning fire. As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood. If ignited, this creosote makes an extremely hot fire. When grease or creosote has accumulated, they should be removed to reduce the risk of fire.

There is risk of serious injury or death if the unit is over-fired. If operated and maintained properly, the unit should not over-fire. Any self modification to the unit could cause it to over-fire, and also voids any warranty.

GRILL MAINTENANCE

BEFORE PERFORMING ANY MAINTENANCE, BE SURE THE GRILL IS COMPLETELY COOLED. IT IS ALWAYS A SAFE PRACTICE TO USE HEAT RESISTANT GLOVES WHEN HANDLING SURFACES/OBJECTS THAT MAY STILL BE HOT.

***SEE 'COMPONENT REPLACEMENT' AND 'EXPLODED DIAGRAM' PAGES TO REFERENCE THE LOCATION OF THESE PARTS**

Painted Steel Surfaces

Although your grill is painted with very durable high temperature paint, always attempt to keep dirt and dust off the outside of the grill before cooking. Dust or dirt could be cooked into the metal, causing the paint to discolor. The surface can be cleaned with hot water and a mild detergent mix. To prolong the life of the paint, a grill cover is recommended. Before covering, make sure the grill has completely cooled - covering while still warm can cause condensation under the covering, leading to premature rusting.

Burn Pot and Igniter

The burn pot air holes should be regularly checked for any blockages or buildup. The burn pot can be cleaned using a scraper, putty knife, or a wire brush to clean any buildup or blockages. The igniter should also be checked for buildup. **Continued burning with buildup on the igniter or in the burn pot could cause abnormal smoking, delayed firing of the grill, and possible injury (and could shorten the life of the igniter).**

Drip pan

Lining the drip pan (located on the right, "indirect" side) with aluminum foil will greatly reduce the amount of cleaning of the drip pan. However, if cleaning is necessary, it can be done with hot, soapy water or a cleaning degreaser. This should be inspected at least twice a year to determine when grease and/or creosote buildup has occurred.

Grease Bucket

Excess grease from cooking will travel down the drip pan and drain tube, and collect in a bucket on the bottom right side of the grill. This should be checked and dumped regularly to avoid spillage onto your deck (or other surface) that could cause stains, attract insects or cause unwanted smells, etc. Also check the drain tube for buildup and clean if necessary.

Combustion Chamber

Due to the fact that the combustion fan forces air into the burn pot, the area around the fan stays relatively clean and does not require much maintenance. It is good practice to occasionally vacuum or brush this area out, to clean any ash or burn pot debris that may have fallen through.

GRILL MAINTENANCE, CONTINUED

Flame Deflector

The flame deflector is located on the left “direct” heating side, under the cast iron grate. It is recommended that you remove any food or grease buildup that may accumulate when cooking on the direct side. Also, regularly remove the flame deflector and clean it with a scraper or putty knife. This will greatly reduce the risk of grease flare ups during cooking. **Make sure the flame deflector is cool before cleaning.** It may be cleaned with hot, soapy water.

Grill Interior

Although food-grade wood pellets burn very efficiently, they will still create a small amount of ash that will accumulate on the inside grill walls, doors, grates and in the ash pan storage area. Although it is not necessary to keep these areas spotless, occasional cleaning is recommended. This can be done with a scraper, putty knife, utility shop vac and some soft cloths.

Steel Grates

Along with scraping the steel grates with a grill brush before each use, we also recommend periodically cleaning these grates with hot, soapy water. These grates are also dishwasher safe.

Cast Iron Grate

The cast iron grate should be cleaned before each use with a grill brush. It may also be cleaned periodically with hot, soapy water.

Door Thermometer

Over time, the thermometer probe may accumulate a small buildup of ash. To ensure the thermometer is accurately reading temperature, it is recommended that you clean the probe regularly with a wet cloth or paper towel.

Grill Thermocouple

Over time, the thermocouple may also accumulate a small buildup of ash. To ensure the thermocouple is accurately reading temperature, it is recommended that you clean the tip off regularly, with a wet cloth or paper towel. If your actual temperature reading on the control board differs significantly from the door probe, that is an indication that the thermocouple needs to be cleaned off.

Disposal of Ashes

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

GRILL MAINTENANCE, CONTINUED

Hopper and Auger

Although food-grade wood pellets are typically cleaner than heating pellets, it is important to monitor the sawdust in the hopper and auger system. If you begin to notice a large accumulation of sawdust in the hopper and auger chamber, it is recommended that you remove the pellets and use a utility shop vac to vacuum out all of the loose sawdust. Keeping the hopper and auger free and clean of sawdust will ensure the grill is feeding pellets as accurately as possible. It is also recommend that you cover the grill when not in use, to prevent any water from reaching the pellets in the hopper. If the pellets get wet, they will expand and could possibly jam the auger.

Exhaust hood/chamber

The exhaust hood and chamber area is where the exhaust exits the grill; it is located on the right side. It should be inspected at least twice a year to determine if creosote buildup has occurred. If there is a heavy buildup, it should be removed and cleaned.

Ash pan

The ash pan is located on the bottom left of the grill. This should be cleaned before every use, to prevent the buildup of ashes and pellets that could potentially cause unwanted, uncontrolled fire.



Now Serving...

Pellet Grills!
Proudly Made in U.S.A.
www.pelletgrillsusa.com

PELLET MAINTENANCE

To help ensure that your grill operates properly and without issue, it is important that you store pellets in a dry place, such as a basement or a garage (**as long as they aren't near chemicals**). Cooking pellets are about the thickness of a pencil eraser and vary from 1" to 1 ½". They start as sawdust that is filtered and compressed, then fed through a machine that cuts them to specified lengths. Then they are cooled, cleared of extra dust and bagged. No chemicals are added. Different woods can add extra flavor to your foods. ****ONLY PUT THE AMOUNT OF PELLETS YOU INTEND TO USE FOR COOKING, BECAUSE OVER TIME PELLETS CAN ABSORB THE MOISTURE IN THE AIR AND SWELL, CAUSING AUGER JAMS OR FAILURE TO IGNITE. USE ONLY WOOD PELLET FUEL SPECIFIED BY THE MANUFACTURER. USE ONLY ENGLAND'S STOVE WORKS, INC. BRAND WOOD PELLETS. (8,500 BTU/LB. <1% ASH CONTENT) DO NOT USE PELLET FUEL LABELED AS HAVING ADDITIVES.****

COOKING AND FOOD SAFETY TIPS

Following are some basic cooking and safety tips. Be sure to refer to resources such as foodsafety.gov for comprehensive safety information.

- Be sure your grill is clean, has enough pellets and preheated.
- Do your prep work ahead of time.
- Use cooking oils on the cast iron grate to prevent sticking.
- Remember that leaving the doors open for extended periods or overcrowding the grilling area may cause extended cooking times.
- Use long handled tongs for turning meats and a spatula for burgers. Using a fork could cause burns and could allow juices to escape the meat, causing dryness.
- Always thoroughly cook meats, and do not leave out of refrigeration for more than two hours.
- Wash hands and surfaces properly.
- Do not mix cooked and uncooked food.
- Marinate meats in the refrigerator.
- Defrost meats in the refrigerator.
- Do not save marinade.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal temperatures.

RECOMMENDED SMOKING TEMPERATURES

*The times listed in the chart are only a guide, and may need to be adjusted based on the quantity and/or thickness of the meat. Check all meats' internal temperatures before serving.

MEAT	SET POINT °F	AVERAGE SMOKING TIME
Brisket	225	1 1/2 hours per pound
Beef Ribs	225	3 hours
Pork Butt	225	1 1/2 hours per pound
Whole Chicken	250	4 hours
Whole Turkey	240	6 1/2 hours
Spare Ribs	225-240	6 hours
Baby Back Ribs	225-240	5 hours
Smoked Fish	170 then 220	1-2 hours at 170 then 1-2 hours at 220

GRILLING MEAT TEMPERATURES

CATEGORY	MEAT	INTERNAL TEMPERATURE °F	REST TIME
Ground Meat & Meat Mixtures	Beef, Pork, Veal, Lamb	160	None
	Turkey, Chicken	165	None
Fresh Beef, Veal, & Lamb	Steaks, roasts, chops	145	3 minutes
Poultry	Chicken & Turkey, whole	165	None
	Poultry breasts, roasts	165	None
	Poultry thighs, legs, wings	165	None
	Duck & Goose	165	None
	Stuffing (cooked alone or in bird)	165	None
Pork and Ham	Fresh pork	145	3 minutes
	Fresh ham (raw)	145	3 minutes
	Precooked ham (to reheat)	140	None
Seafood	Fin Fish	145 or cook until flesh is opaque and comes apart easily with a fork.	None
	Shrimp, lobster, and crabs	Cook until flesh is pearly and opaque.	None
	Clams, oysters, and mussels	Cook until shells open during cooking.	None
	Scallops	Cook until flesh is milky white or opaque and firm.	None

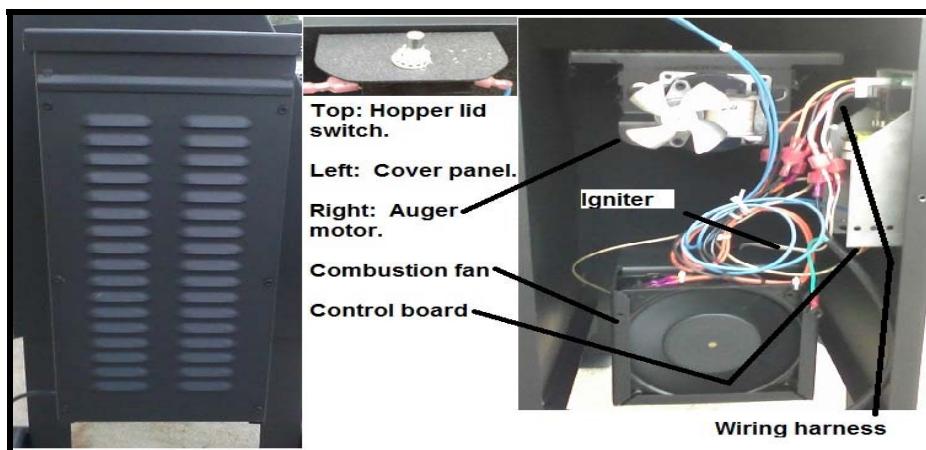
These are the US-government recommended minimum internal temperatures for listed meats, from foodsafety.gov. Remember that this is a listing of safe minimum internal temperatures only.

COMPONENT REPLACEMENT

(WARNING: As with any maintenance concerning this unit, be sure the unit is “OFF” and has completed the Shut-Down cycle BEFORE beginning. Unplug the unit. Be aware that metal parts can remain HOT long after the fire has gone out and EVEN after the Shut-Down cycle is complete. Always use extreme caution when handling potentially hot parts, even if you think they should be cold.)

Cover panel

To remove the cover panel: Using a 5/16” socket, loosen and remove the six screws on the cover panel, then slide the panel out and set aside. When finished with any trouble shooting or component replacement, reinstall the panel in the reverse of this method.



Refer to this illustration for the procedures on this page

Combustion fan

Remove the cover panel. Unplug the wires from the fan. Lift the fan up and then remove.

*Because the ground wire is attached to the unit on the combustion chamber, it may be necessary to loosen this screw to remove the combustion fan. To install the new fan, use the reverse of this method, being sure to install the fan in the correct direction (with the fan blowing into the chamber).

Hopper lid safety switch

Loosen the $\frac{1}{2}$ ” nut, and then remove the nut and washer. Unplug the wires from the switch, taking note of where the wires are connected. To install the new switch, connect the wires to the new switch and then place the switch button into the hole and install the nut and washer, being careful not to over-tighten.

Auger motor/Auger

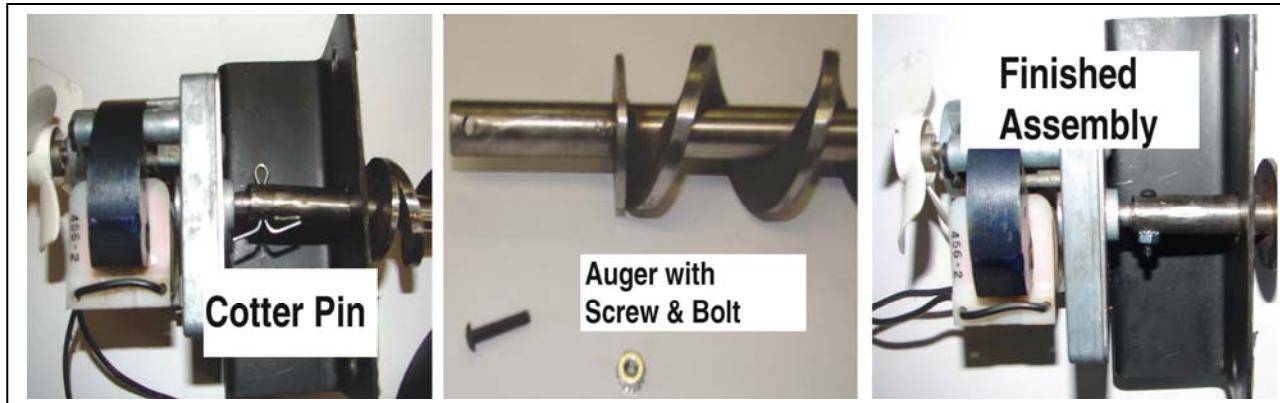
Be sure to remove all the pellets from the hopper before trying to remove the auger or auger motor. Remove the cover panel. Unplug the auger motor wires from the wiring harness.

(Continued next page.)

COMPONENT REPLACEMENT, CONTINUED

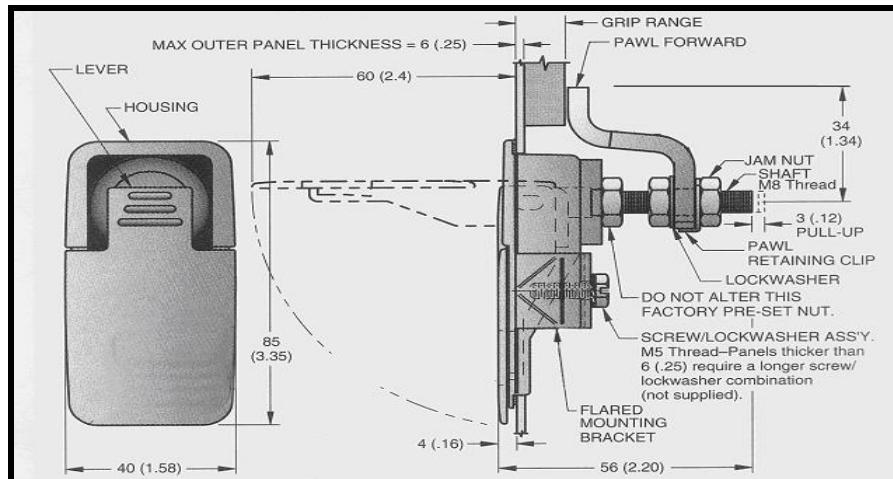
Auger motor/Auger continued

Loosen and remove the two $\frac{1}{2}$ " bolts holding the auger motor support shelf to the grill, then remove the assembly. You will need a 5/16" socket to remove the two screws that hold the auger motor to the support shelf (from the back side). Then remove the small screw and bolt that holds the auger to the auger motor (NOTE: your grill may have a cotter pin instead of a screw and bolt). To remove the auger from the support shelf, simply slide it out. To reinstall this assembly, slide the auger in, connect it to the motor using the replacement screw and bolt (Part No. R-FN-HP), reinstall the two 5/16" screws through the shelf and motor, and slide the assembly (auger first) back in and reinstall the two $\frac{1}{2}$ " bolts.



Hopper lid latches

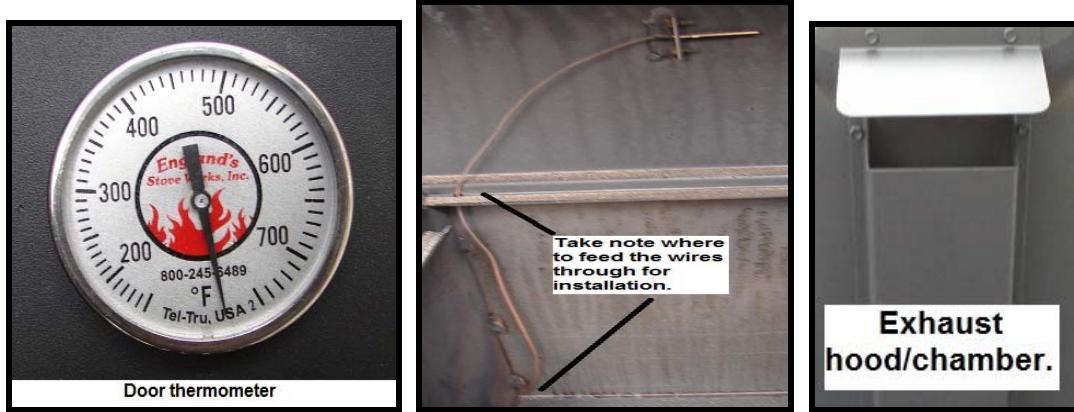
To adjust the lid latch, the following tools will be needed: two, $\frac{1}{2}$ " wrenches (or a wrench and a socket). In order to adjust the latch, first open the hopper lid and then lock the latch in its closed position. Then take the $\frac{1}{2}$ " wrench and loosen the nut closest to the latch (see below). This nut is then adjusted closer to the lid itself to tighten the latch. After adjusting this nut to the desired location, hold this nut in place with the $\frac{1}{2}$ " wrench, then tighten down the holding nut on the end of the latch shaft with the $\frac{1}{2}$ " socket or second wrench, to hold the latching assembly in place. After tightening the latch, test the latch for proper tension by locking the lid down and lifting each front corner of the lid. The lid should be firmly held down by the latch. To replace the latch, remove the 5/16" screw from the bracket, using a socket or wrench. Remove the latch and replace with a new one, and reinstall the 5/16" screw and bracket.



COMPONENT REPLACEMENT, CONTINUED

Door Thermometer

Open the right side door to the grill. Loosen and remove the wing nut on the thermometer. Then, pull the thermometer out of the door. To replace, put a new thermometer in the opening and reinstall the wing nut.



Refer to this illustration for the procedures on this page

Thermocouple

Remove the cover panel and the control board (see instructions on Page 18). Then, using a small flat head jeweler's screwdriver, loosen the two screws that hold the thermocouple wires in place. (Note which color wires are on which side. The control board should also be marked with an "r" and a "y" directly next to where the wires are connected.) Next, open the front doors and locate the thermocouple along the right side of the rear wall of the grill. Using the 5/16" socket, loosen and remove the two screws that hold the thermocouple to the bracket. You can then pull the wires through and remove the thermocouple (take note as to where the wires feed through, as you will need to put the new wires back through the same way). To install the new thermocouple, feed the wires back through and reattach the thermocouple, using the two screws previously removed. Then reinstall the ends of the wires into the control board in the same position that they were previously. Reinstall the control board, using the same screws that were previously removed.

Exhaust hood and chamber

The exhaust hood and chamber are located on the right side of the grill. To remove, use a 5/16" socket to remove the screws that secure the hood and chamber. Be sure to clean the parts and the side of the grill where the chamber was installed, using a specialty creosote remover and a scraper.

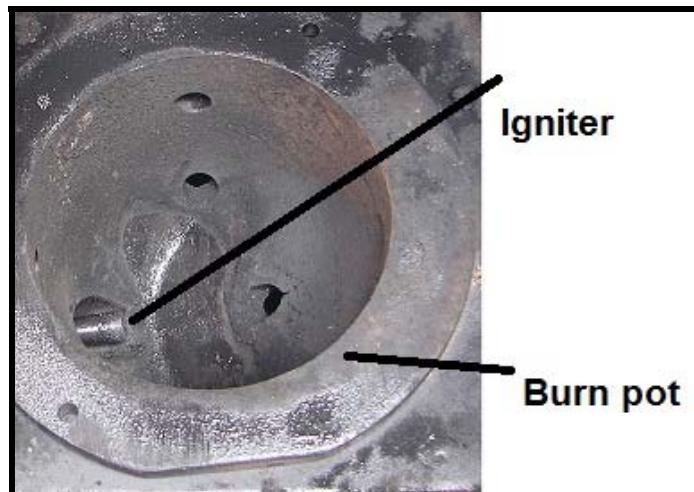
COMPONENT REPLACEMENT, CONTINUED

Burn pot

Remove the cover panel and unplug the igniter from the control board. Remove the cast iron grate inside the grill, and then remove the flame deflector. Pull up on the right side of the burn pot and remove it at an angle. Make sure to feed the ends of the wires (for the igniter) through the hole in the exhaust chamber when pulling out the burn pot.

Igniter

Remove the cover panel and unplug the igniter from the wiring harness. Then, remove the combustion fan. Remove the cast iron grate from inside the fire chamber, and then remove the flame deflector. Remove the burn pot, making sure to feed the ends of the wires down through the hole drilled in the combustion chamber. Loosen the 1/8" allen set screw in the burn pot that secures the igniter. Pull the igniter out. To replace, insert the new igniter and tighten the set screw. Feed the wires back through the combustion chamber and up through the hole. Plug the wires back into the wiring harness and reinstall the combustion fan.



Control Board

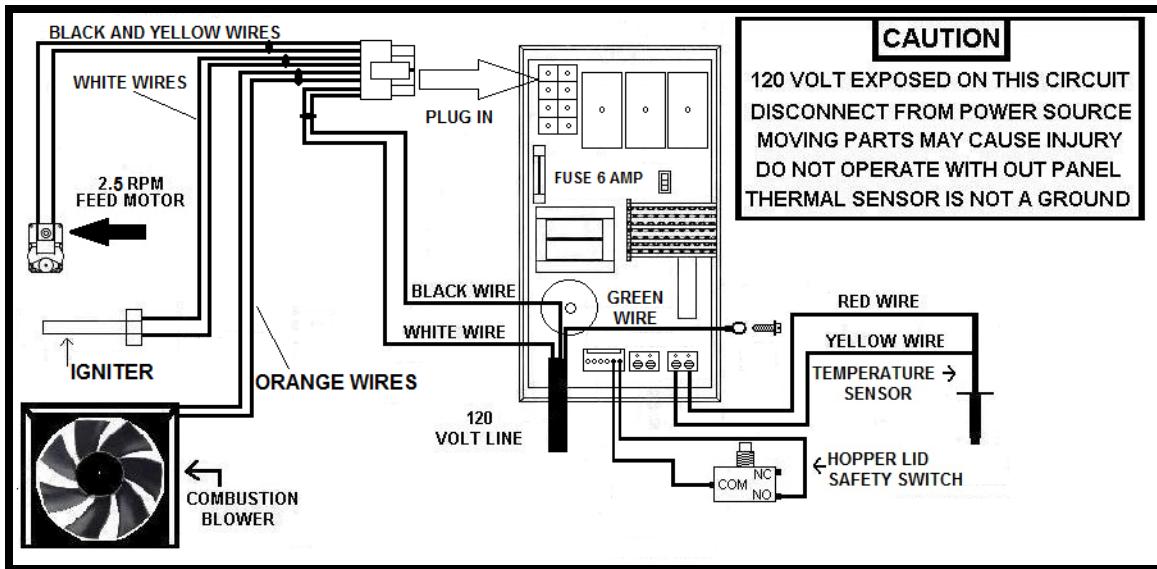
Remove the cover panel. Detach the wiring harness from the control board, by squeezing the arm on the clip and pulling slightly. Unplug the white and black wire from the harness for the power cord, then, using a 5/16" socket, remove the two screws that hold the control board in place. To reinstall, attach the two screws, then the white and black wires for the power cord and, lastly, reattach the clip with the wiring harness.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause	Solution
Grill will not turn on.	Grill is not properly plugged in.	Ensure that your grill is plugged into a WORKING GFCI outlet.
	A power surge has blown the fuse on the control board.	Replace the fuse with a 6 amp (125 volt) fuse.
Grill produces excess or discolored smoke.	Pellets may have absorbed excess moisture.	Clean the hopper and burn pot of any wet pellets and replace with dry ones.
	Burn pot is clogged with ash or carbon.	Check the burn pot for any ash or carbon deposits. Clean if needed.
Grill unable to reach or maintain stable temperature.	Grill not receiving sufficient fuel.	Check the hopper's fuel level, add pellets if needed.
	Grill not receiving sufficient air flow to burn pot.	Check the burn pot for any ash or carbon deposits. Clean if needed.
		Check to ensure the combustion fan is installed in the proper direction (should blow towards the fire), is plugged in and is still operating properly.
	Thermocouple problem.	If the door temperature is reading different from the control board then the thermocouple may need to be cleaned or there is a nick/kink in the wires.
	Igniter problem.	Check to ensure the igniter is plugged in and starts to glow after pressing the "on" button.
Frequent flame fluctuation.	Build up of creosote or carbon material.	Possible combustion failure/malfunction. Check combustion fan.
		Check the burn pot for any deposits or buildup.

Should you have an issue that is not addressed on this chart, or if you need assistance with any of the solutions, please contact our Technical Support line at 1-800-245-6489. If you need parts you can order them online at www.pelletgrillsusa.com or by contacting us at 1-800-245-6489.

WIRING DIAGRAM

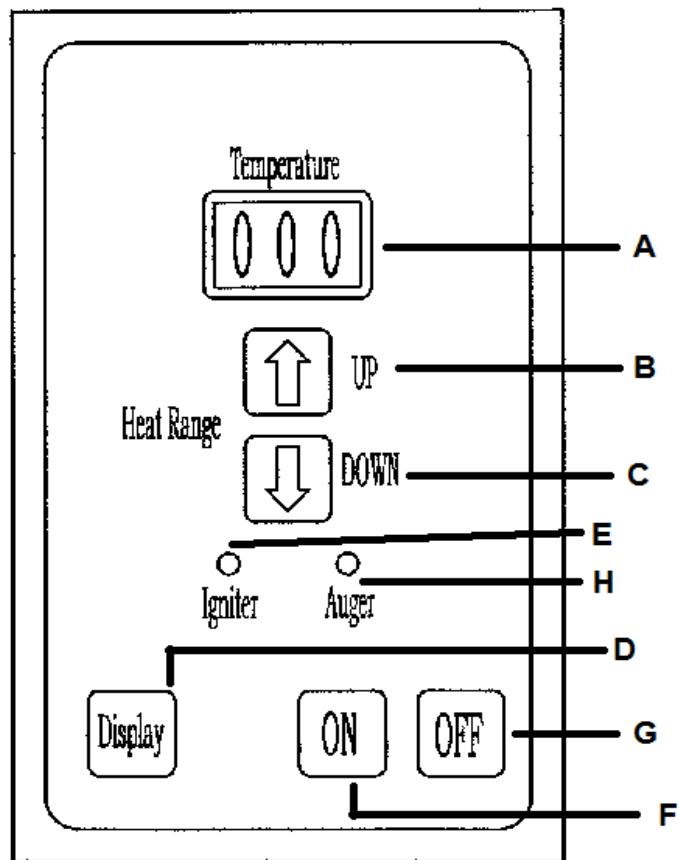


A copy of this diagram is also in the area that encloses the motor and fan.

FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS:

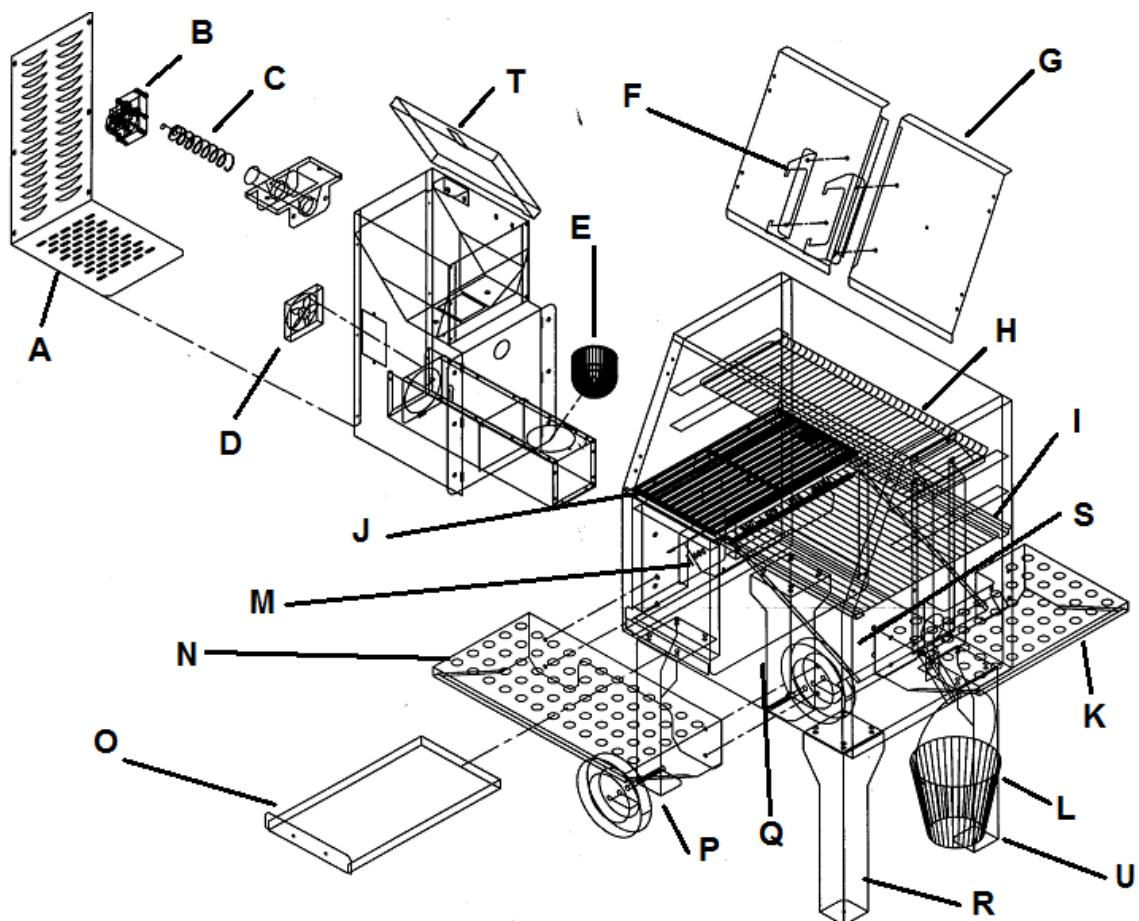
- KNOW THE SYMPTOMS OF CARBON MONOXIDE POISONING: HEADACHE, DIZZINESS, WEAKNESS, NAUSEA, VOMITING, SLEEPINESS, AND CONFUSION. CARBON MONOXIDE REDUCES THE BLOOD'S ABILITY TO CARRY OXYGEN. LOW BLOOD OXYGEN LEVELS CAN RESULT IN LOSS OF CONSCIOUSNESS AND DEATH.
- SEE A DOCTOR IF YOU OR OTHERS DEVELOP COLD OR FLU-LIKE SYMPTOMS WHILE COOKING OR IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE. CARBON MONOXIDE POISONING, WHICH CAN EASILY BE MISTAKEN FOR A COLD OR FLU, IS OFTEN DETECTED TOO LATE.
- ALCOHOL CONSUMPTION AND DRUG USE INCREASE THE EFFECTS OF CARBON MONOXIDE POISONING. CARBON MONOXIDE IS ESPECIALLY TOXIC TO MOTHER AND CHILD DURING PREGNANCY, INFANTS, THE ELDERLY, SMOKERS, AND PEOPLE WITH BLOOD OR CIRCULATORY SYSTEM PROBLEMS, SUCH AS ANEMIA, OR HEART DISEASE.

CONTROL BOARD LAYOUT



- A - Digital display
- B - Increase temperature setting
- C - Decrease temperature setting
- D - Display options- Set temperature and actual temperature
- E - Igniter on indicator
- F - Grill on
- G - Grill off
- H - Auger on indicator

EXPLODED DIAGRAM



OPTIONAL PARTS

* DO NOT USE ACCESSORIES NOT SPECIFIED FOR USE WITH THIS APPLIANCE*

PG-WO	Warming Oven	not shown
PG-RB	Recipe book	not shown

REPLACEMENT PARTS

AC-CORD	Power cord	not shown
PG-BUSHING	Bushing for Auger	not shown
PG-FN	Fastener pack (shelf and handles)	not shown
PG-HPEL	Hickory Pellets (20 lbs)	not shown

REPLACEMENT PARTS

PART NUMBER	DESCRIPTION	DIAGRAM REFERENCE LETTER
PG-TG	Metal Top grate	H
PG-CG	Cast Iron Grate	J
PG-SG	Side Metal grate	I
PG-BP	Burn pot	E
PU-CHA	Igniter	not shown
PG-WHLS	Hopper lid switch wiring harness	Not shown
PG-DB	Bucket	L
PG-THERM	Thermometer	not shown
PG-TC	Thermocouple	not shown
PG-CB12	Control Board	not shown
PG-SA	Steel Auger	C
PG-CBF	Combustion Fan	D
PG-MOTOR	Auger motor	B
PG-WH	Wiring Harness	not shown
AC-HLSB	Hopper lid switch	not shown
PU-62-40-151-3	Hopper lid latch	not shown
PG-APH	Ash pan handle	not shown
PG-SHN	Spring handle (nickel) (3)	not shown
PG-SD	Steel Doors (2)	G
PG-BH	Door Hinges (4)	not shown
PG-AP	Ash Pan	O
PG-HL	Hopper lid with attached hinge	T
PG-LEG	Front leg	R
PG-LEG	Back leg	U
PG-LGW	Front leg with wheel	P
PG-LGWB	Back leg with wheel	Q
PG-DP	Drip Pan	S
PG-FD	Flame deflector	M
PG-HMB	Handle mounting brackets (3)	F
PG-AMSS	Auger motor support shelf	not shown
PG-CP	Cover panel	A
PG-SR	Side Rack	K
PG-FR	Front Rack	N
PG-DVD	Instructional DVD	not shown
AC-MBSP	Black Hi-Temp spray paint	not shown

LIMITED 1 YEAR WARRANTY

From the date of purchase to the original owner

The manufacturer extends the following warranties:

One Year Period:

1. Component parts such as the hopper, auger, burn-pot, auger shaft and fasteners are covered for one (1) year against cracking, breakage and welded seam separation.
2. Electrical components and accessory items are covered for one (1) year from the date of purchase.

Conditions and Exclusions

1. Damage resulting from over-firing will void your warranty.
2. This warranty does not apply if damage occurs because of an accident, improper handling, improper installation, improper operation, abuse or unauthorized repair made or attempted to be made.
3. The manufacturer is not liable for indirect, incidental, or consequential damages in connection with the product including any cost or expense, providing substitute equipment or service during periods of malfunction or non-use.*
4. The painted surface of the grill is not under warranty.
5. All liability for any consequential damage for breach of any written or implied warranty is disclaimed and excluded.

Procedure

Purchaser must give notice of claim of defect within the warranty period and pay transportation to and from a service center designated by the manufacturer. The dealer from which the unit was purchased or the factory, at our option, will perform the warranty service.

Other Rights

This warranty gives you specific legal rights; you may also have other rights, which may vary from state to state.

Some states do not allow the exclusion of limitations of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you

Please Note: This warranty is null and void if the attached warranty registration AND a copy of the sales receipt is not returned within thirty (30) days from the date of purchase.

Warranty is not transferable.

IMPORTANT NOTICE

The registration information **MUST** be on file for this warranty to be valid. Please mail this information within thirty (30) days from the original date of purchase.

Use any of these three easy ways to send your warranty information in!

Mailing Address

England's Stove Works, Inc.
Technical Support Department
P.O. Box 206
Monroe, Virginia 24574

Fax Number

(434) 929-4810 – Twenty-four hours a day

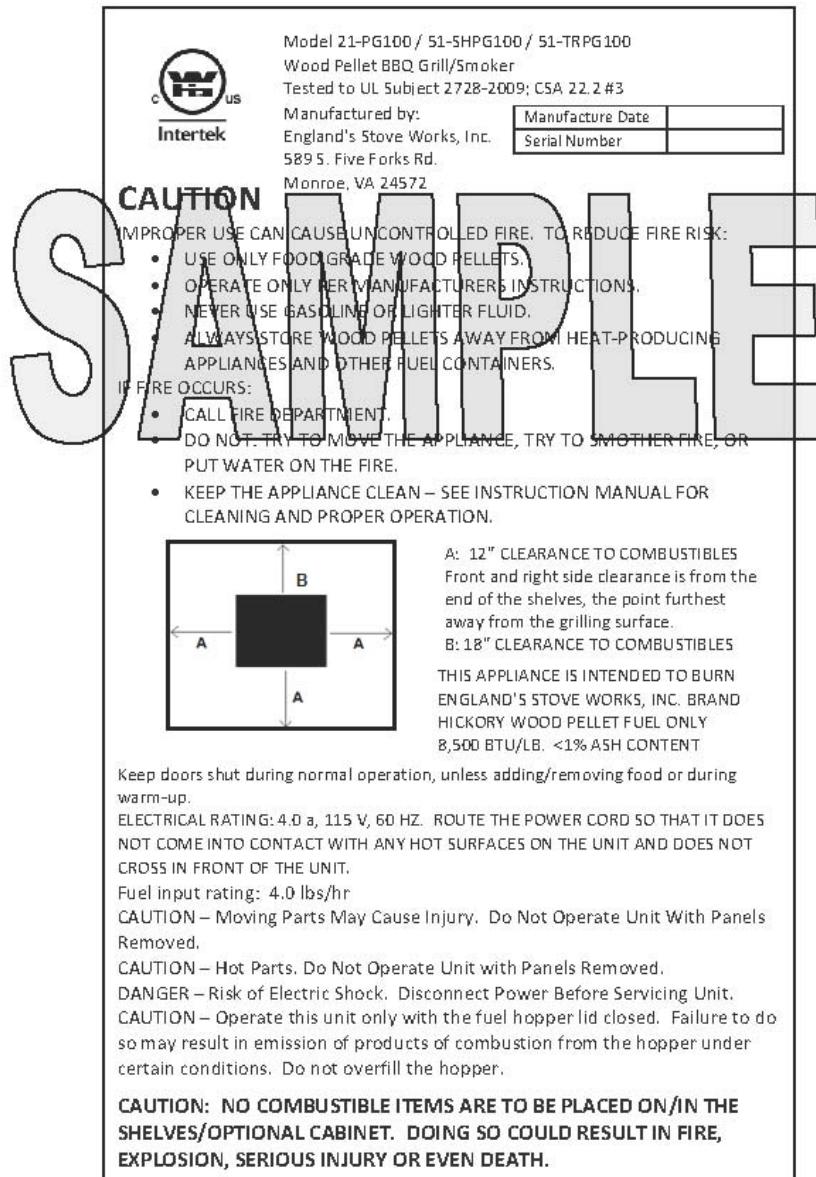
Online Registration

Visit our warranty registration website at:

<http://www.pelletgrillsusa.com>

(Warranty Card is on the last page of this manual.)

SERIAL TAG SAMPLE



You may write your unit's manufacture date and serial number in the blank spaces on this sample tag for future reference. This sample tag also shows the safety information, such as UL/ULC testing standards, etc for your local officials, or anyone else who may need reference information. Your tag may be found under the hopper lid.

WARRANTY REGISTRATION for England's Stove Works®

Purchaser Information

I. Purchased By (Name) _____

II. Address _____

III. City _____ State _____ Zip Code _____

IV. Telephone Number _____

V. Email Address _____

Dealer Information

VI. Purchased From _____

VII. Address _____

VIII. City _____ State _____ Zip Code _____

Unit Information

IX. Model Number _____ Purchase Date _____

X. Purchase Price _____

XI. Serial Number _____ Mfg. Date _____

Purchase Questions

How did you first hear about our product? (Please check one)

Word of Mouth _____ Burn Trailer Demonstration _____ Internet _____

Other: _____

Where did you receive information about our product?

Via Telephone _____ Dealer (Name of dealer) _____ Internet _____

Other: _____



**21-PG100
51-SHPG100
51-TRPG100**



Fabriqué par :
England's Stove Works, Inc.
P.O. Box 206
Monroe, VA 24574
RÉV. 7/2017



MISE EN GARDE

VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU PRÉSENT GUIDE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CE BARBECUE À GRANULES. GARDEZ LE BARBECUE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS, ET À BONNE DISTANCE DES MEUBLES, DES APPAREILS ET DES MATIÈRES COMBUSTIBLES. CONTACTEZ LES AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE DE CONSTRUCTION OU LE SERVICE D'INCENDIE POUR EN SAVOIR PLUS À PROPOS DES RESTRICTIONS ET DES INSPECTIONS D'INSTALLATIONS DANS VOTRE RÉGION.

LE NON-RESPECT DES PRÉSENTES INSTRUCTIONS PEUT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT. ENGLAND'S STOVE WORKS INC. NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DE L'UTILISATION NÉGLIGENCE OU DANGEREUSE DE CE BARBECUE. LE NON-RESPECT DES PRATIQUES DÉCRITES DANS LE PRÉSENT GUIDE ANNULE TOUTES LES GARANTIES.

L'OMISSION DE MAINTENIR DES DISTANCES MINIMALES AVEC LES MATIÈRES COMBUSTIBLES (ESPACE VENTILÉ) CONSTITUE L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES DES INCENDIES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE LE BARBECUE SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

**IMPORTANT : EN CAS DE PROBLÈME AVEC CET ARTICLE,
NE LE RAMENEZ PAS AU DÉTAILLANT. APPELEZ LA LIGNE
DE SOUTIEN TECHNIQUE AU 1 800 245-6489.**

À conserver dans vos dossiers

Numéro de modèle _____

Date d'achat _____

Date de fabrication _____

Numéro de série _____

*** Ces renseignements sur la sécurité sont inscrits sur l'étiquette fixée à l'intérieur du couvercle de la trémie. Ayez ces renseignements à portée de la main si vous appelez le fabricant ou votre détaillant au sujet du barbecue.***

N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE, DE COMBUSTIBLE POUR LAMPE APPARENTÉ À L'ESSENCE, DE KÉROSÈNE, DE LIQUIDE D'ALLUMAGE POUR CHARBON NI AUCUN LIQUIDE SIMILAIRE POUR ALLUMER OU RAVIVER UN FEU DANS CE BARBECUE. CONSERVEZ DE TELS LIQUIDES À BONNE DISTANCE DU BARBECUE LORSQUE CELUI-CI FONCTIONNE.

MISE EN GARDE

- **Gardez les enfants à l'écart.**
- **Surveillez les enfants pendant que l'appareil fonctionne.**
- **Prévenez enfants et adultes des risques que représentent les températures élevées.**
- **N'utilisez PAS l'appareil si les barrières protectrices sont ouvertes ou manquantes.**
- **L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche! Tenez les vêtements, les meubles et les autres matières combustibles à bonne distance. Le contact avec l'appareil peut brûler la peau!**
- **L'appareil peut servir de fumoir, de barbecue et de gril. Il ne doit en aucun cas être utilisé à des fins non décrites dans le présent guide. L'usage inapproprié de l'appareil peut causer de graves dommages matériels ou blessures, voire la mort.**
- **Utilisez SEULEMENT des granules de bois de qualité alimentaire dans l'appareil.**

TABLE DES MATIÈRES

<u>Introduction</u>	
• Introduction	4
<u>Avertissement</u>	
• Avertissement	5
<u>Assemblage</u>	
• Assemblage	7-8
<u>Guide de démarrage</u>	
• Allumage du barbecue	9
• Allumage manuel	9
• Arrêt	9
<u>Fonctionnement du barbecue</u>	
• Préchauffage	10
• Mode cuisson	10
• Fumage.....	10
<u>Entretien du barbecue</u>	
• Surfaces peintes en acier	11
• Pot de combustion et allumeur	11
• Bac d'égouttement	11
• Seau de graisse.....	11
• Chambre de combustion	11
• Déflecteur de flamme.....	12
• Intérieur du barbecue	12
• Grilles en acier	12
• Grille en fonte	12
• Thermomètre de porte.....	12
• Thermocouple	12
• Élimination des cendres	12
• Trémie et vis à granules	13
• Hotte et chambre d'évacuation	13
• Bac à cendres	13
<u>Entretien des granules</u>	
• Entretien des granules	13
<u>Conseils relatifs à la cuisson et à la salubrité alimentaire</u>	
• Conseils relatifs à la cuisson et à la salubrité alimentaire.....	14
<u>Températures de fumage recommandées</u>	
• Températures de fumage.....	14
<u>Températures de cuisson de la viande</u>	
• Températures de cuisson de la viande	15
<u>Remplacement des pièces</u>	
• Panneau protecteur.....	16
• Ventilateur de combustion	16
• Interrupteur de sécurité du couvercle de la trémie	16
• Vis à granules et son moteur....	16-17
• Loquets du couvercle de la trémie	18
• Thermomètre de porte.....	19
• Thermocouple	19
• Hotte et chambre d'évacuation....	19
• Pot de combustion.....	20
• Allumeur	20
• Panneau de commande.....	20
<u>Dépannage</u>	
• Dépannage.....	21
<u>Schéma de câblage</u>	
• Schéma de câblage.....	20
<u>Plan du panneau de commande</u>	
• Plan du panneau de commande	23
<u>Vue éclatée</u>	
• Vue éclatée	24
<u>Pièces facultatives</u>	
• Pièces facultatives	24
<u>Pièces de rechange</u>	
• Pièces de rechange	24-25
<u>Garantie</u>	
• Détails de la garantie.....	26-27
<u>Exemple d'étiquette</u>	
• Exemple d'étiquette	28
<u>Enregistrement de la garantie</u>	
• Enregistrement de la garantie.....	29

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cet excellent produit d'England's Stove Works.

La famille qui a fondé et possède encore England's Stove Works croit fermement que les travaux que l'on réalise soi-même sont les plus satisfaisants; voilà pourquoi vous avez trouvé ce produit auprès de votre magasin préféré de produits prêts à assembler.

Nous avons conçu nos barbecues à granules expressément pour que n'importe quel propriétaire soit en mesure de les entretenir avec des outils de base. Nous sommes toujours disposés à vous montrer comment procéder de la façon la plus simple et la plus économique qui soit. Bien qu'ils soient de conception simple, nos barbecues sont extrêmement efficaces, ce qui rend la cuisson des plus agréable.

Si vous avez besoin d'aide au sujet de votre appareil, veuillez consulter la vaste **section d'aide (Help)** de notre site Web (www.pelletgrillsusa.com) ou appeler notre service de soutien technique au 1 800 245-6489. Nous sommes presque toujours en mesure de vous guider en cas de réparation à effectuer ou de problème, ou encore de répondre à vos questions.

Nous vous souhaitons des années de plaisir à cuisiner des plats de qualité en toute sécurité.

TOUTE L'ÉQUIPE D'ENGLAND'S STOVE WORKS

Veuillez noter : Les renseignements obtenus sur notre site Web ou en appelant la ligne de soutien technique sont gratuits en tout temps;

cependant, les réparations ou l'entretien que nous offrons sur place occasionnent des frais.

AVERTISSEMENT

Pour un usage à l'extérieur seulement. N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos. Ne l'installez pas sous un plafond ou une saillie combustible.

Maintenez toute surface combustible à une distance de 30 cm (ou plus) du devant et des côtés du barbecue, et de 45 cm (ou plus) de l'arrière du barbecue.

Pour prévenir les feux de graisse, nettoyez fréquemment le barbecue, y compris le déflecteur de flamme et le bac à cendres. Si un feu de graisse se produit, appuyez sur la touche OFF du panneau de commande et laissez les portes fermées jusqu'à ce que le feu s'éteigne. NE débranchez PAS le barbecue, sauf en cas d'absolue nécessité. Le ventilateur de combustion continue de fonctionner pendant cinq minutes une fois que vous avez appuyé sur la touche OFF.

Ne placez aucun objet ni aucune substance inflammable à proximité du barbecue, par exemple de l'essence, une bouteille de gaz, du combustible pour lampe apparenté à l'essence, du kérosène, une bouteille de propane, du charbon, de l'allume-feu liquide, un briquet ou du butane.

Ne laissez pas de contenants de nourriture, d'assiettes, etc., sur le barbecue ou à proximité de celui-ci.

Laissez toujours les deux portes fermées lorsque vous utilisez le barbecue.

Vérifiez fréquemment le pot de combustion pour vous assurer qu'aucune obstruction ni accumulation de cendres ne restreint l'arrivée d'air aux flammes. Pour connaître les procédures de nettoyage, consultez la section « Entretien » du présent guide.

N'utilisez pas de pierres de lave, de charbon ni de copeaux de bois dans le barbecue.

Le barbecue doit être branché sur une prise équipée d'un disjoncteur différentiel. NE LE BRANCHEZ PAS SUR UNE RALLONGE QUI N'EST PAS CONÇUE POUR L'EXTÉRIEUR OU DONT LA LONGUEUR DÉPASSE 1,5 M.

Nous vous recommandons de débrancher le barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas.

La température des surfaces est extrêmement élevée; c'est pourquoi nous vous recommandons de porter des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez le barbecue.

Ne tentez jamais de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé ou toujours chaud. Assurez-vous que le feu est éteint et que le barbecue est froid avant de le transporter.

Utilisez SEULEMENT des granules de bois de qualité alimentaire dans le barbecue (nous vous recommandons les granules aromatisés d'England's Stove Works, Inc.).

N'approchez JAMAIS vos doigts de la vis à granules, même si elle ne tourne pas.

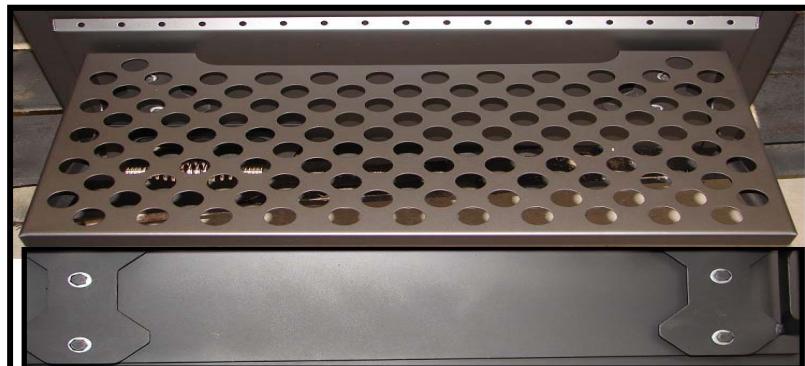
ASSEMBLAGE

Lorsque vous recevez votre barbecue, vous devez assembler quelques pièces avant de pouvoir l'utiliser. Retirez d'abord le guide d'utilisation, le bac d'égouttement, les plateaux avant et latéral et les montants. Toute la quincaillerie servant à fixer ces pièces se trouve dans le paquet du guide d'utilisation. Vous avez besoin d'une douille de $\frac{1}{2}$ po pour fixer les plateaux.

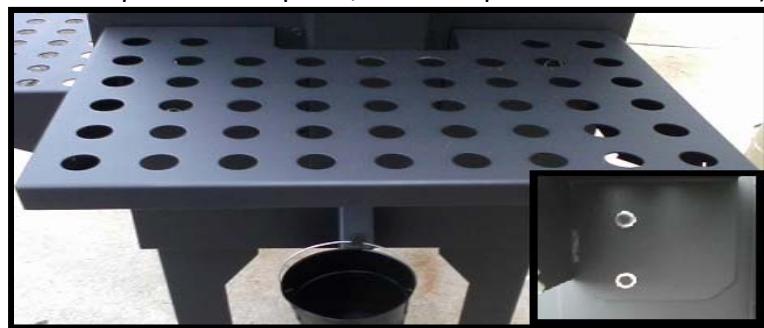
Suspendez le seau de graisse du côté inférieur droit du barbecue, sur le tube de drainage.



Le plateau long et l'écran thermique doit être fixé aux quatre trous situés sur le devant du barbecue. Placez le barbecue sur son dos. En tenant les plateaux, insérez et serrez les quatre rondelles et boulons à l'aide d'une douille de $\frac{1}{2}$ po. (Si vous avez besoin de remplacer cette pièce, suivez la procédure à l'envers.)



Le plateau court doit être fixé aux quatre trous situés sur le côté du barbecue. En tenant le plateau, insérez et serrez les quatre rondelles (1 po) et boulons à l'aide d'une douille de $\frac{1}{2}$ po. (Si vous avez besoin de remplacer cette pièce, suivez la procédure à l'envers.)



ASSEMBLAGE (SUITE)

Pour installer les montants, placez d'abord l'arrière du barbecue à plat sur le sol. Chaque montant doit être fixé à quatre trous situés sous le barbecue. En tenant chaque montant, insérez et serrez les quatre rondelles et boulons (1 po) à l'aide d'une douille de $\frac{1}{2}$ po. (Si vous avez besoin de remplacer cette pièce, suivez la procédure à l'envers.) Si vous utilisez l'armoire facultative, vous n'avez pas besoin des montants.



Le thermomètre porte également besoin d'être installé. Placez la sonde du thermomètre dans le trou dans la porte côté droit, et mettre l'écrou à oreilles et serrez à la main.

* REMARQUE: Par temps froid, vous ne pouvez pas être en mesure d'ouvrir les deux portes sur le démarrage initial, puisque le gril s'éteindra après 10 minutes si elle n'atteint pas 160 ° F (ce qui est une caractéristique du produit).

GUIDE DE DÉMARRAGE

Allumage du barbecue

Avant de cuisiner sur votre barbecue pour la première fois, nous vous recommandons de le « nettoyer » en le faisant fonctionner. Le nettoyage permet de brûler toute peinture ou huile issue du procédé de fabrication. Ajoutez des granules dans la trémie, puis fermez et verrouillez le couvercle. (Les granules ne seront pas acheminés si le couvercle est ouvert.) Branchez le cordon d'alimentation sur une prise munie d'un disjoncteur différentiel. Appuyez sur la touche ON du panneau de commande, puis servez-vous des flèches Heat Range (Plage de chaleur) pour sélectionner la température de cuisson voulue. Nous vous recommandons de faire fonctionner le barbecue à 450 °F (230 °C) pendant au moins 30 minutes en laissant les portes avant fermées. Appuyez ensuite sur la touche OFF, puis laissez refroidir le barbecue et les grilles intérieures. Une fois que les grilles sont froides, retirez-les, nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les bien. Essuyez les grilles (ou laissez-les sécher à l'air), puis remettez-les en place dans le barbecue. Vous êtes maintenant prêt à cuisiner sur votre barbecue.

UTILISATION QUOTIDIENNE : Lors des allumages subséquents du barbecue, nous vous recommandons de laisser les deux portes ouvertes pendant au moins cinq minutes pour que la fumée initiale se dissipe rapidement. Une fois que le barbecue est en marche, fermez les portes et laissez le barbecue atteindre la température sélectionnée avant de commencer à cuisiner. Tant que le barbecue n'est pas allumé, les voyants Igniter (Allumeur) et Auger (Vis à granules) sont activés. Une fois le barbecue allumé et l'allumeur éteint, le voyant rouge Igniter est désactivé. Le voyant vert Auger sera activé chaque fois que la vis à granules sera en marche durant un cycle.

Allumage manuel

Pour ce faire, retirez la grille en fonte et le déflecteur de flamme (du côté gauche, ou côté « direct »). Assurez-vous qu'il n'y a pas de cendres ni de débris dans le pot de combustion. Placez une petite poignée de granules au fond du pot de combustion. Nous vous recommandons d'utiliser un allume-feu solide comme démarreur de paillettes, un disque de démarrage de feu ou des bâtonnets allume-feu, puis d'utiliser une allumette, un briquet ou un chalumeau au propane pour allumer le feu. Une fois que le feu a pris, utilisez des gants résistant à la chaleur ou des gants de cuisine pour remettre en place le déflecteur de flamme et la grille en fonte, fermez les portes avant, puis appuyez sur la touche ON. Sélectionnez la température voulue; le barbecue commencera à acheminer les granules normalement.

Arrêt

Lorsque vous avez terminé d'utiliser votre barbecue, appuyez sur la touche OFF du panneau de commande. L'indicateur SHD pour « shutdown » (arrêt) s'affiche. La vis à granules cesse alors d'acheminer les granules, et le ventilateur de combustion continue de fonctionner pendant cinq minutes pour aider le combustible restant dans le pot de combustion à brûler et à s'éteindre, et aussi pour garder le pot de combustion propre entre les utilisations. Ouvrez les portes afin de permettre à la chaleur de se dissiper durant l'arrêt. Assurez-vous que le barbecue est froid avant de le couvrir.

FONCTIONNEMENT DU BARBECUE

Préchauffage

Le préchauffage est la première étape de la cuisson ou du fumage; les granules sont brûlés, et le barbecue atteint rapidement la température réglée. Un préchauffage complet nécessite généralement de 30 à 45 minutes. *Cette durée peut s'allonger si vous utilisez votre barbecue durant la saison froide.

Mode cuisson

Pendant le mode cuisson, le barbecue maintient la température sélectionnée sur la plage de chaleur. Il est normal que la température fluctue légèrement. REMARQUE : Lorsque vous ajoutez, déplacez ou retirez des aliments, vous risquez de constater une importante diminution de la température, mais le barbecue devrait revenir à la température réglée une fois les portes refermées.

*La température de la grille en fonte (du côté gauche, ou côté « direct ») dépasse de 55 à 110 °C (100 à 200 °F) la température du côté droit, ou côté « indirect », où se trouve le thermomètre de porte. Si vous faites griller des aliments sur la grille en fonte, la température sera donc supérieure à la température indiquée par le thermomètre de porte. Cette caractéristique est avantageuse, car elle vous permet d'atteindre des températures dépassant les 315 °C (600 °F) pour la cuisson de steaks, par exemple.

Fumage

Votre barbecue est également un excellent fumoir. Le réglage d'une température basse sur le panneau de commande est parfait pour un fumage long (pendant toute une nuit). La température idéale dépend de l'aliment à fumer. Les températures recommandées pour différentes viandes sont indiquées plus loin dans le présent guide. Vous pouvez aussi essayer quelques variétés de granules aromatisés de qualité alimentaire, selon vos goûts. Veuillez noter que (en général) plus la température est basse, plus le barbecue produit de la fumée.

MISE EN GARDE : Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande rouge et la volaille sont cuites à une température interne adéquate. **La consommation de viande insuffisamment cuite entraîne de graves risques pour la santé.** Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à sonde de bonne qualité pour obtenir les résultats les plus justes.

MISE EN GARDE : Nous ne vous conseillons pas d'utiliser votre barbecue en tant que fumoir lorsque le temps est froid et venteux. À une température de fumage inférieure à 107 °C (225 °F), il est possible que de la créosote se forme à partir de la condensation de fumée. À l'opposé, lorsque le temps est très chaud (32 °C ou plus), il pourrait être difficile de maintenir une température de fumage basse, soit 93 °C (200 °F) ou moins.

Créosote – Formation et retrait : Lorsque des granules de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et des vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité évacuée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent alors dans le conduit de fumée et la hotte d'évacuation, qui sont relativement frais. Par conséquent, des résidus de créosote s'accumulent sur la paroi du conduit de fumée et la hotte d'évacuation. Lorsqu'elle s'enflamme, cette créosote produit un feu extrêmement chaud. Si de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, retirez-la afin de réduire le risque de feu.

L'emballage du barbecue entraîne un risque de blessure grave, voire de décès. Si vous l'utilisez et l'entretenez correctement, le barbecue ne devrait pas s'emballer. Par contre, toute modification apportée au barbecue annule automatiquement la garantie et pourrait provoquer un emballage.

ENTRETIEN DU BARBECUE

ASSUREZ-VOUS QUE LE BARBECUE EST COMPLÈTEMENT REFROIDI AVANT D'EN FAIRE L'ENTRETIEN. IL EST TOUJOURS PLUS SÛR DE PORTER DES GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR POUR MANIPULER DES SURFACES OU DES OBJETS QUI POURRAIENT ÊTRE ENCORE CHAUDS.

***POUR CONNAÎTRE L'EMPLACEMENT DES PIÈCES, CONSULTEZ LES SECTIONS « REMPLACEMENT DES PIÈCES » ET « VUE ÉCLATÉE ».**

Surfaces peintes en acier

Même si votre barbecue est couvert d'une peinture très durable qui résiste aux hautes températures, essayez toujours d'enlever la saleté et la poussière de sa surface extérieure avant de cuisiner. Celles-ci pourraient s'incruster dans le métal en cuisant, provoquant ainsi la décoloration de la peinture. Vous pouvez nettoyer la surface à l'aide d'un mélange d'eau chaude et de détergent doux. Pour prolonger la durée de vie de la peinture, nous vous recommandons d'utiliser une housse à barbecue. Assurez-vous que le barbecue est complètement refroidi avant de le couvrir, sinon la chaleur restante risque de former de la condensation sous la housse, qui fera rouiller prématurément le barbecue.

Pot de combustion et allumeur

Vérifiez périodiquement qu'il n'y a pas de blocage ni d'accumulation dans les trous d'air du pot de combustion. Vous pouvez nettoyer le pot à l'aide d'un grattoir, d'un couteau à mastiquer ou d'une brosse métallique. Vérifiez également la présence d'accumulations dans l'allumeur. **Un feu qui brûle en continu alors qu'il y a une accumulation sur l'allumeur ou dans le pot de combustion pourrait provoquer de la fumée anormale, un retard dans l'allumage du barbecue et des blessures (en plus de raccourcir la durée de vie de l'allumeur).**

Bac d'égouttement

En recouvrant le bac d'égouttement (situé du côté droit, ou côté « indirect ») de papier d'aluminium, vous réduirez considérablement le nombre de nettoyages requis. Lorsqu'un nettoyage est nécessaire, vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse ou un dégraissant. Vous devriez inspecter cette pièce au moins deux fois par année pour voir si une accumulation de graisse ou de créosote s'est formée.

Seau de graisse

L'excédent de graisse de cuisson descend le long du bac d'égouttement et du tube de drainage, puis est recueilli par un seau situé du côté inférieur droit du barbecue. Vous devriez vérifier et vider fréquemment ce seau pour éviter tout déversement sur votre terrasse (ou autre surface) qui risque de faire des taches, d'attirer les insectes, de provoquer des odeurs désagréables, etc. Vérifiez également s'il y a une accumulation dans le tube de drainage et nettoyez-le au besoin.

Chambre de combustion

Puisque le ventilateur de combustion pousse l'air dans le pot de combustion, la zone entourant le ventilateur demeure relativement propre et ne nécessite donc pas beaucoup d'entretien. Il est toutefois conseillé de la nettoyer à l'occasion au moyen d'un aspirateur ou d'une brosse pour enlever les cendres ou les débris qui pourraient être tombés du pot de combustion.

ENTRETIEN DU BARBECUE (SUITE)

Déflecteur de flamme

Le déflecteur de flamme se trouve du côté gauche, ou côté de chauffage « direct », sous la grille en fonte. Nous vous recommandons d'enlever toute nourriture ou graisse qui peut s'accumuler lorsque vous cuisinez du côté direct. Retirez périodiquement le déflecteur de flamme pour le nettoyer à l'aide d'un grattoir ou d'un couteau à mastiquer. Vous réduirez ainsi grandement le risque de montée de flamme pendant la cuisson. **Assurez-vous que le déflecteur de flamme est froid avant de le nettoyer.** Vous pouvez utiliser de l'eau chaude savonneuse.

Intérieur du barbecue

Les granules de bois de qualité alimentaire brûlent très efficacement, mais ils produisent tout de même une petite quantité de cendres qui s'accumulent sur les parois intérieures du barbecue, les portes, les grilles et l'aire de rangement du bac à cendres. Il n'est pas nécessaire que ces pièces soient impeccables, mais un nettoyage occasionnel est recommandé. Pour ce faire, utilisez un grattoir, un couteau à mastiquer, un aspirateur d'atelier et quelques linges doux.

Grilles en acier

En plus de gratter les grilles en acier avec une brosse pour barbecue avant chaque utilisation, vous devriez les nettoyer périodiquement à l'eau chaude savonneuse. Ces grilles vont aussi au lave-vaisselle.

Grille en fonte

Nettoyez la grille en fonte à l'aide d'une brosse pour barbecue avant chaque utilisation. Vous pouvez aussi la nettoyer périodiquement à l'eau chaude savonneuse.

Thermomètre de porte

À la longue, une petite quantité de cendres peut s'accumuler sur la sonde du thermomètre. Pour vous assurer que le thermomètre donne une lecture juste de la température, nettoyez souvent la sonde à l'aide d'un linge ou d'un essuie-tout humide.

Thermocouple

À la longue, une petite quantité de cendres peut également s'accumuler sur le thermocouple. Pour vous assurer que le thermocouple donne une lecture juste de la température, nettoyez souvent son extrémité à l'aide d'un linge ou d'un essuie-tout humide. Si la température réelle indiquée sur le panneau de commande diffère considérablement de celle du thermomètre de porte, le thermocouple doit être nettoyé.

Élimination des cendres

Les cendres devraient être déposées dans un contenant en métal muni d'un couvercle étanche. Ce contenant doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de tous matériaux combustibles, jusqu'à ce que les cendres soient complètement refroidies et qu'elles soient finalement enfouies dans le sol ou dispersées sur place.

ENTRETIEN DU BARBECUE (SUITE)

Trémie et vis à granules

Bien que les granules de qualité alimentaire soient généralement moins salissants que les granules de chauffage, il est important de surveiller la quantité de sciure de bois dans le système de trémie et de vis à granules. Si vous y remarquez une bonne accumulation de sciure de bois, nous vous recommandons de retirer les granules, puis d'utiliser un aspirateur d'atelier pour aspirer toute la sciure. En enlevant la sciure de bois de la trémie et de la vis à granules, vous veillez à ce que le barbecue achemine les granules avec la plus grande précision possible. Nous vous conseillons aussi de couvrir le barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas pour empêcher l'eau d'atteindre les granules dans la trémie. Des granules mouillés prennent de l'expansion et risquent de bloquer la vis à granules.

Hotte et chambre d'évacuation

C'est par la hotte et la chambre d'évacuation que les gaz sortent du barbecue; elles se situent du côté droit. Vous devriez les inspecter au moins deux fois par année pour voir si une accumulation de créosote s'est formée. Retirez-les et nettoyez-les en cas d'accumulation importante.

Bac à cendres

Le bac à cendres se trouve du côté inférieur gauche du barbecue. Nettoyez-le avant chaque utilisation pour empêcher l'accumulation de cendres et de granules qui pourrait causer un feu indésirable et non maîtrisé.

Nous offrons maintenant...
des barbecues à granules!
Fabriqués avec fierté aux États-Unis
www.pelletgrillsusa.com

ENTRETIEN DES GRANULES

Pour que votre barbecue fonctionne correctement, il est important de ranger les granules à un endroit sec, par exemple dans un sous-sol ou un garage (**à condition qu'ils soient loin de tout produit chimique**). Les granules de cuisson ont à peu près l'épaisseur d'un crayon à mine et une longueur qui varie de 2,5 cm à 4 cm. Ils sont fabriqués à partir de sciure de bois filtrée et comprimée, puis ils passent dans une machine qui les coupe selon la longueur précisée. Ils sont ensuite refroidis, débarrassés de la poussière, puis placés dans des sacs. Aucun produit chimique n'est ajouté. Différentes sortes de bois peuvent ajouter de la saveur à vos aliments.
****VERSEZ SEULEMENT LA QUANTITÉ DE GRANULES QUE VOUS PRÉVOYEZ UTILISER POUR LA CUISSON CAR, AVEC LE TEMPS, ILS PEUVENT ABSORBER L'HUMIDITÉ DANS L'AIR ET GONFLER, CE QUI PROVOQUE LE BLOCAGE DE LA VIS À GRANULES OU L'ÉCHEC DE L'ALLUMAGE. UTILISEZ UNIQUEMENT DES GRANULES DE BOIS APPROUVÉS PAR LE FABRICANT COMME COMBUSTIBLE. UTILISEZ UNIQUEMENT DES GRANULES DE CARYER DE MARQUE ENGLAND'S STOVE WORKS, INC. (8500 BTU; TENEUR EN CENDRES < 1 %). N'UTILISEZ PAS DE GRANULES CONTENANT DES ADDITIFS.****

CONSEILS RELATIFS À LA CUISSON ET À LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Voici quelques conseils de base en matière de cuisson et de salubrité. Pour obtenir des renseignements complets sur la salubrité, consultez des ressources telles que le site www.salubritedesaliments.gc.ca.

- Assurez-vous que votre barbecue est propre, contient suffisamment de granules et a été préchauffé.
- Faites votre travail de préparation à l'avance.
- Appliquez de l'huile de cuisson sur la grille en fonte pour empêcher les aliments de coller.
- N'oubliez pas que la durée de cuisson risque de s'allonger si vous laissez les portes ouvertes pendant un long moment ou si vous placez trop d'aliments sur la grille.
- Utilisez des pinces à long manche pour retourner la viande et une spatule pour cuire les hamburgers. Si vous utilisez une fourchette, vous risquez de vous brûler et de permettre au jus de sortir de la viande, qui deviendra sèche.
- Cuisez toujours entièrement la viande et ne la laissez pas hors du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Lavez vos mains et les surfaces correctement.
- Ne mélangez pas des aliments cuits et des aliments non cuits.
- Faites mariner la viande au réfrigérateur.
- Faites dégeler la viande au réfrigérateur.
- Ne conservez pas la marinade.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la nourriture a atteint la température interne adéquate.

TEMPÉRATURES DE FUMAGE RECOMMANDÉES

* Les durées contenues dans le tableau ne sont que des indications et peuvent varier selon la quantité ou l'épaisseur de la viande. Vérifiez toujours la température interne de la viande avant de la servir.

ALIMENT	VALEUR DE RÉGLAGE (°F)	DURÉE MOYENNE DU FUMAGE
Poitrine de bœuf	225	3 heures par kilogramme
Côtes de bœuf	225	3 heures
Soc de porc	225	3 heures par kilogramme
Poulet entier	250	4 heures
Dinde entière	240	6,5 heures
Côtes levées	225 à 240	6 heures
Petites côtes levées de dos	225 à 240	5 heures
Poisson fumé	170, puis 220	1 à 2 heures à 170, puis 1 à 2 heures à 220

TEMPÉRATURES DE CUISSON DE LA VIANDE

CATÉGORIE	ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE (°F)	TEMPS DE REPOS
Viande hachée et préparations de viande	Bœuf, porc, veau et agneau	160	Aucun
	Poulet et dinde	165	Aucun
Bœuf, veau et agneau frais	Steaks, rôtis et côtelettes	145	3 minutes
Volaille	Poulet et dinde (entiers)	165	Aucun
	Poitrines et rôtis de volaille	165	Aucun
	Cuisses et ailes de volaille	165	Aucun
	Canard et oie	165	Aucun
	Farce (cuite seule ou dans la volaille)	165	Aucun
Porc et jambon	Porc frais	145	3 minutes
	Jambon frais (cru)	145	3 minutes
	Jambon précuit (à réchauffer)	140	Aucun
Fruits de mer	Poisson à nageoires	145, ou cuire jusqu'à ce que la chair soit opaque et puisse être détachée facilement avec une fourchette	Aucun
	Crevettes, homard et crabe	Cuire jusqu'à ce que la chair soit nacrée et opaque	Aucun
	Palourdes, huîtres et moules	Cuire jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent pendant la cuisson	Aucun
	Pétoncles	Cuire jusqu'à ce que la chair soit blanc laiteux ou opaque et ferme	Aucun

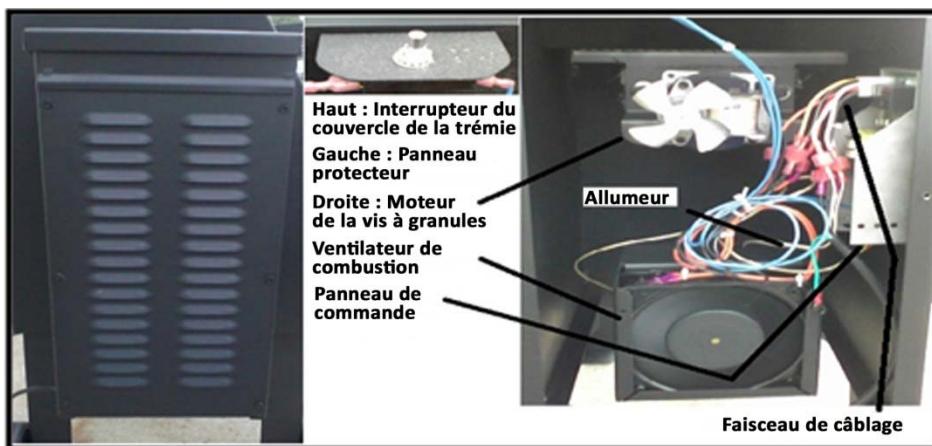
Ces températures internes minimales sont recommandées par le gouvernement américain et tirées du site foodsafety.gov. N'oubliez pas qu'il s'agit seulement de températures internes minimales sûres.

REEMPLACEMENT DES PIÈCES

(AVERTISSEMENT : Comme pour toute tâche d'entretien de ce produit, assurez-vous que l'appareil est hors tension (« OFF ») et qu'il est complètement arrêté AVANT de procéder. Débranchez l'appareil. N'oubliez pas que les pièces métalliques peuvent rester CHAUDES longtemps après que les flammes se seront éteintes et MÊME longtemps après l'arrêt complet de l'appareil. Soyez toujours très prudent lorsque vous manipulez des pièces qui peuvent être chaudes, même si vous pensez qu'elles sont refroidies.)

Panneau protecteur

Pour retirer le panneau protecteur : À l'aide d'une douille de 5/16 po, desserrez et retirez les six vis du panneau, faites sortir celui-ci en le glissant, puis mettez-le de côté. Une fois le dépannage ou le remplacement des pièces terminé, réinstallez le panneau en suivant la méthode inverse.



Reportez-vous à cette illustration en suivant les procédures de la page

Ventilateur de combustion

Retirez le panneau protecteur. Débranchez les fils du ventilateur. Soulevez le ventilateur, puis enlevez-le. * Puisque le fil de mise à la terre est rattaché à l'appareil sur la chambre de combustion, vous pourriez devoir desserrer la vis pour retirer le ventilateur. Pour installer le nouveau ventilateur, suivez la méthode inverse en vous assurant de placer le ventilateur dans la bonne direction (l'air doit être soufflé dans la chambre).

Interrupteur de sécurité du couvercle de la trémie

Desserrez l'écrou de $\frac{1}{2}$ po, puis retirez l'écrou et la rondelle. Débranchez les fils de l'interrupteur après avoir noté l'endroit où ils sont raccordés. Pour installer le nouvel interrupteur, branchez les fils sur celui-ci, insérez-le dans le trou, puis remettez en place l'écrou et la rondelle en évitant de serrer excessivement.

Vis à granules et son moteur

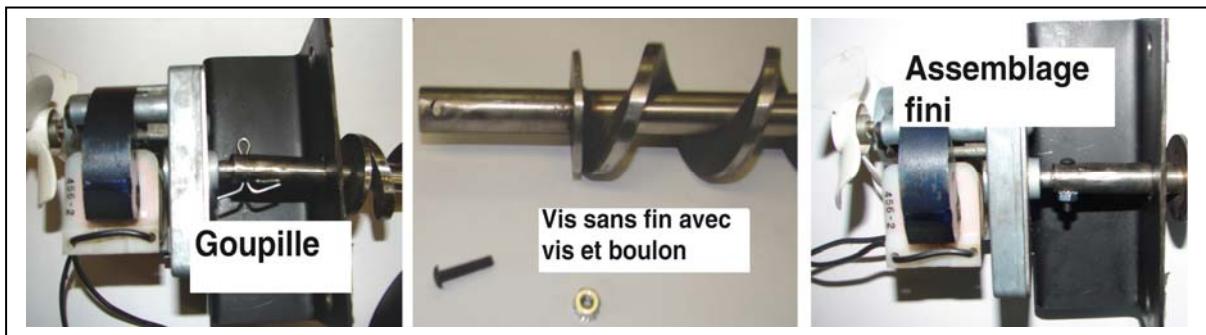
* Assurez-vous de retirer tous les granules de la trémie avant de tenter d'enlever la vis à granules ou son moteur.* Retirez le panneau protecteur. Débranchez les fils du moteur du faisceau de câblage.
(Suite à la page suivante.)

REEMPLACEMENT DES PIÈCES (SUITE)

Vis à granules et son moteur (suite)

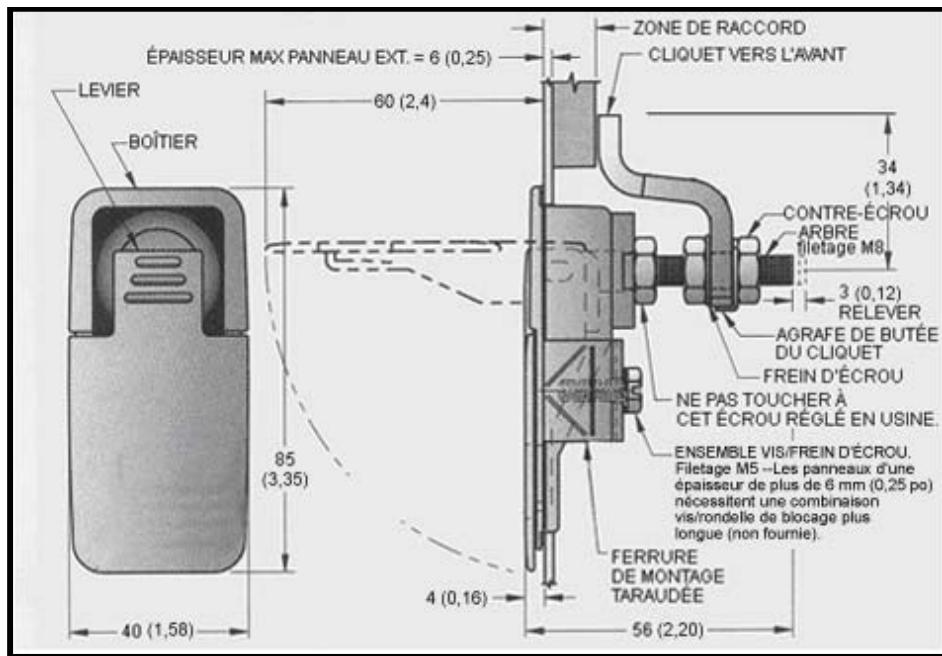
Desserrez et retirez les deux boulons de $\frac{1}{2}$ po en tenant la plaque d'appui du moteur, puis enlevez tout l'ensemble. Utilisez une douille de 5/16 po pour retirer les deux vis qui fixent le moteur à la plaque d'appui (à l'arrière). Retirez ensuite la goupille fendue qui réunit la vis à granules et son moteur. Faites simplement glisser la vis à granules pour la séparer de la plaque d'appui. Pour remettre l'ensemble en place, insérez la vis à granules, fixez-la au moteur à l'aide de la goupille, réinstallez les deux vis de 5/16 po à travers la plaque et le moteur, réinsérez l'ensemble (vis à granules d'abord), et enfin réinstallez les deux boulons de $\frac{1}{2}$ po.

*Votre unité peut avoir une vis et un boulon au lieu d'une goupille



Loquets du couvercle de la trémie

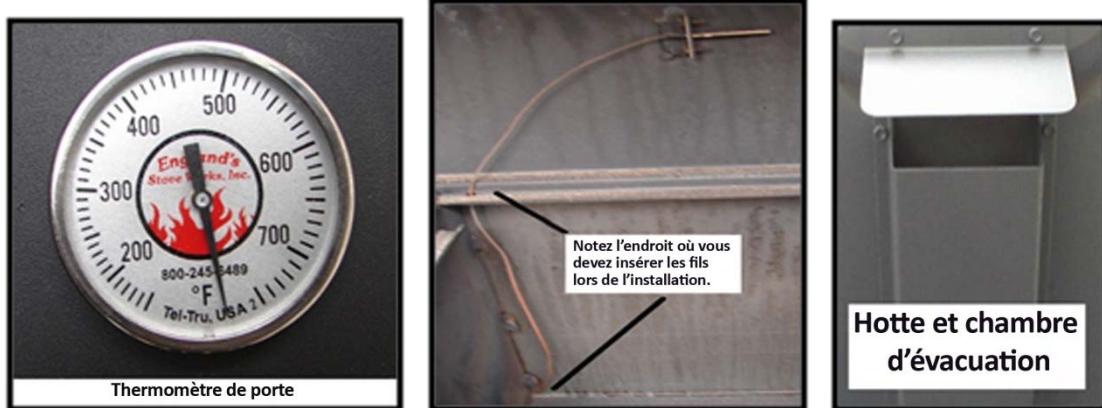
Pour régler le loquet du couvercle, vous avez besoin des outils suivants : deux clés de $\frac{1}{2}$ po (ou une clé et une douille). Pour ajuster le loquet, ouvrez d'abord le couvercle de la trémie, puis verrouillez le loquet dans sa position fermée. Ensuite, à l'aide de la clé de $\frac{1}{2}$ po, desserrez l'écrou le plus proche du loquet (voir ci-dessous). Cet écrou est alors ajusté près du couvercle lui-même pour serrer le loquet. Après avoir ajusté cet écrou à la position désirée, maintenez-le en place avec la clé de $\frac{1}{2}$ po, puis serrez l'écrou de retenue sur le bout de l'axe du loquet avec la douille de $\frac{1}{2}$ po ou la seconde clé de façon à maintenir en place l'ensemble loquet. Enfin, une fois le loquet serré, testez la tension du loquet en verrouillant le couvercle vers le bas et en soulevant les coins avant. Le couvercle doit être fermement retenu par le loquet. Pour remplacer le loquet, retirez la vis de 5/16 po du support à l'aide d'une douille ou d'une clé. Retirez le loquet, remplacez-le, puis réinstallez la vis de 5/16 po et le support.



REEMPLACEMENT DES PIÈCES (SUITE)

Thermomètre de porte

Ouvrez la porte droite du barbecue. Desserrez et retirez les trois vis cruciformes du thermomètre. Séparez ensuite le thermomètre de la porte en le tirant. Insérez un nouveau thermomètre dans l'ouverture, puis réinstallez les trois vis.



Reportez-vous à cette illustration en suivant les procédures de la page

Thermocouple

Retirez le panneau protecteur et le panneau de commande (voir les instructions à la page 20). En vous servant d'un petit tournevis de bijoutier à tête plate, desserrez les deux vis qui maintiennent en place les fils du thermocouple. (Notez le côté où sont branchés les fils selon leur couleur. Vous devriez aussi voir sur le panneau de commande les lettres « r » (rouge) et « y » (jaune) juste à côté de l'emplacement des fils.) Ouvrez ensuite les portes avant, puis repérez le thermocouple dans la partie droite du panneau arrière du barbecue. À l'aide d'une douille de 5/16 po, desserrez et retirez les deux vis qui fixent le thermocouple au support. Vous pouvez alors tirer sur les fils et enlever le thermocouple (notez l'endroit où s'insèrent les fils, car vous devrez placer les nouveaux fils de la même façon). Pour installer le nouveau thermocouple, faites passer les fils au bon endroit, puis fixez le thermocouple en utilisant les deux vis retirées précédemment. Insérez ensuite l'extrémité des fils dans le panneau de commande, à la même position qu'avant. Réinstallez le panneau de commande à l'aide des vis retirées précédemment.

Hotte et chambre d'évacuation

La hotte et la chambre d'évacuation se situent du côté droit du barbecue. Pour les enlever, retirez les vis qui les retiennent à l'aide d'une douille de 5/16 po. Assurez-vous de nettoyer les pièces et le côté du barbecue où était installée la chambre en utilisant un grattoir et un produit conçu pour éliminer la créosote.

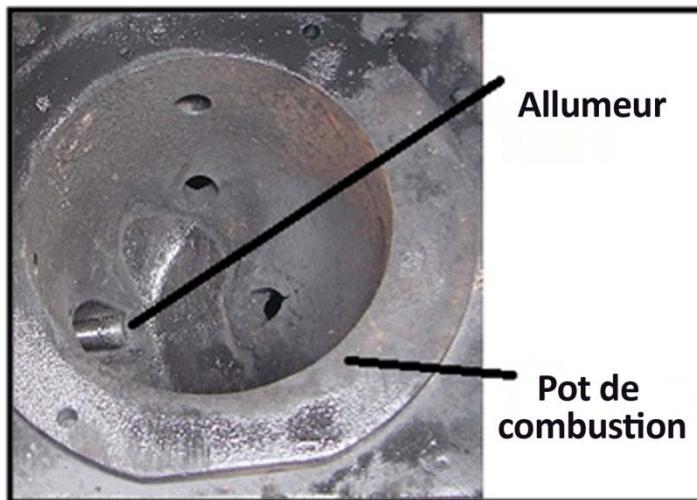
REEMPLACEMENT DES PIÈCES (SUITE)

Pot de combustion

Retirez le panneau protecteur et débranchez l'allumeur du panneau de commande. Enlevez la grille en fonte à l'intérieur du barbecue, puis le déflecteur de flamme. Tirez le côté droit du pot de combustion vers le haut et retirez le pot en biais. Assurez-vous de faire passer l'extrémité des fils (pour l'allumeur) par le trou de la chambre de combustion lorsque vous tirez sur le pot.

Allumeur

Retirez le panneau protecteur et débranchez l'allumeur du faisceau de câblage. Enlevez ensuite le ventilateur de combustion. Enlevez la grille en fonte à l'intérieur de la chambre à feu, puis le déflecteur de flamme. Sortez le pot de combustion en vous assurant de faire passer l'extrémité des fils par le trou percé dans la chambre de combustion. Dans le pot de combustion, desserrez la vis de calage hexagonale de 1/8 po qui retient l'allumeur. Sortez l'allumeur en le tirant. Insérez le nouvel allumeur, puis serrez la vis de calage. Faites remonter les fils par le trou, à travers la chambre de combustion. Rebranchez les fils sur le faisceau de câblage et réinstallez le ventilateur.



Panneau de commande

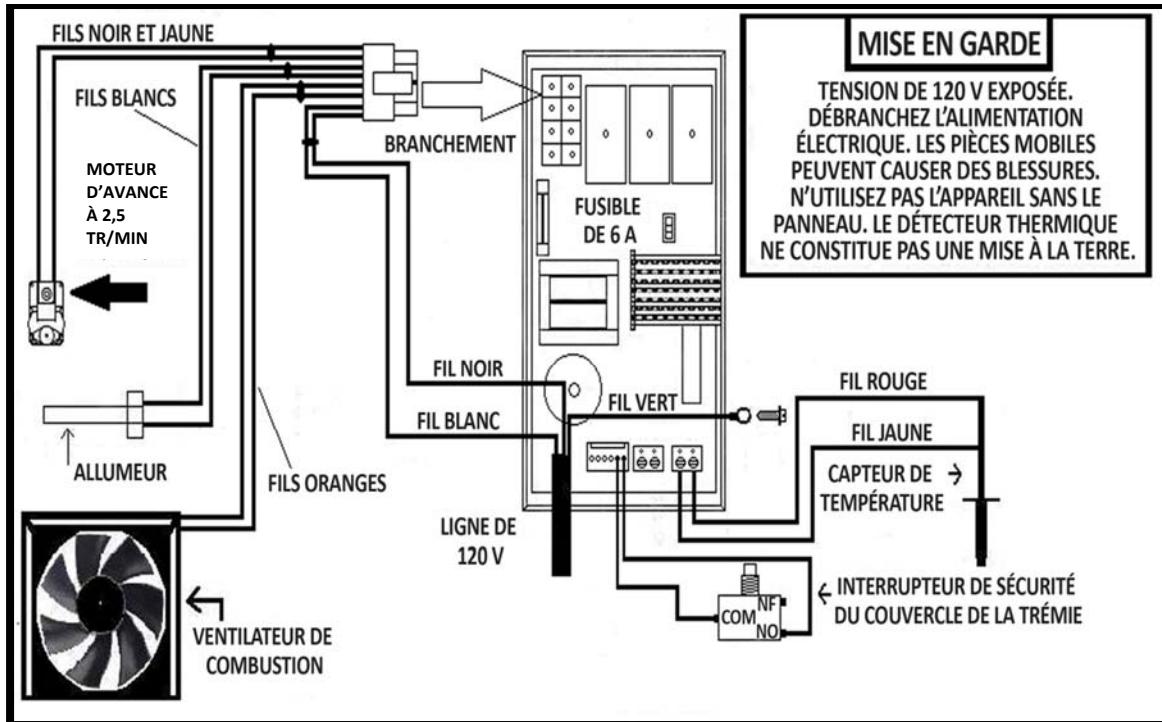
Retirez le panneau protecteur. Séparez le faisceau de câblage du panneau de commande en serrant le bras de l'attache et en tirant légèrement. Débranchez du faisceau de câblage les fils blanc et noir pour le cordon d'alimentation, puis retirez les deux vis qui retiennent le panneau de commande à l'aide d'une douille de 5/16 po. Pour réinstaller le tout, serrez les deux vis, branchez les fils blanc et noir pour le cordon d'alimentation et, finalement, remettez en place le faisceau de câblage avec l'attache.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le barbecue ne s'allume pas.	Le barbecue est mal branché.	Assurez-vous que le barbecue est branché sur une prise FONCTIONNELLE munie d'un disjoncteur différentiel.
	Une surtension a grillé le fusible du panneau de commande.	Installez un nouveau fusible de 6 A (125 V).
Le barbecue produit une fumée excessive ou décolorée.	Les granules ont absorbé trop d'humidité.	Retirez les granules mouillés de la trémie et du pot de combustion, puis remplacez-les par des granules secs.
	Le pot de combustion est bouché par de la cendre ou de la calamine.	Vérifiez s'il y a des dépôts de cendre ou de calamine dans le pot de combustion. Nettoyez-le au besoin.
Le barbecue est incapable d'atteindre ou de maintenir une certaine température.	Le barbecue ne reçoit pas assez de combustible.	Vérifiez le niveau de combustible dans la trémie et ajoutez des granules au besoin.
	Le pot de combustion ne reçoit pas assez d'air.	Vérifiez s'il y a des dépôts de cendre ou de calamine dans le pot de combustion. Nettoyez-le au besoin.
		Assurez-vous que le ventilateur de combustion est installé dans la bonne direction (souffle vers le feu), est branché et fonctionne correctement.
	Problème de thermocouple.	Si la température mesurée par le thermomètre de porte diffère de celle indiquée sur le panneau de commande, il se peut que le thermocouple nécessite un nettoyage ou que les fils soient entaillés ou entortillés.
	Problème d'allumeur.	Assurez-vous que l'allumeur est branché et qu'il commence à rougeoyer lorsque vous appuyez sur la touche ON.
Il y a de fréquentes fluctuations de flamme.	Accumulation de créosote ou de matière carbonée.	Il est possible qu'il y ait une défaillance ou un échec de la combustion. Vérifiez le ventilateur de combustion.
		Vérifiez s'il y a des dépôts ou une accumulation dans le pot de combustion.

Si vous éprouvez un problème qui ne figure pas dans ce tableau, ou si vous avez besoin d'aide pour appliquer une des solutions, veuillez communiquer avec notre service de soutien technique en composant le 1 800 245-6489. Si vous avez besoin de pièces, vous pouvez les commander en ligne sur le site www.pelletgrillsusa.com ou nous appeler au 1 800 245-6489.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

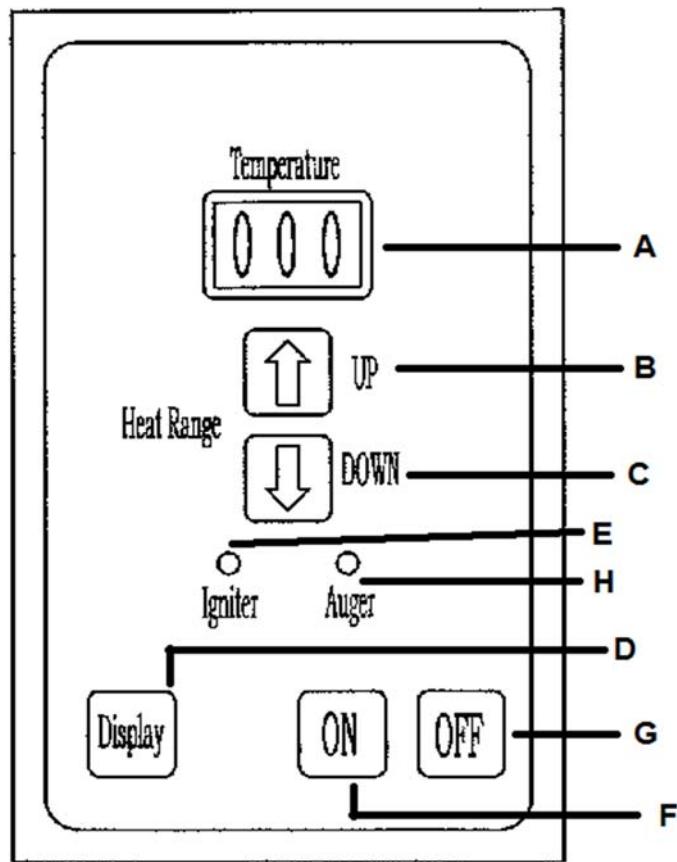


* Ce schéma est également apposé à côté du moteur et du ventilateur.*

**SUIVEZ CES CONSIGNES POUR ÉVITER À VOTRE FAMILLE, À VOUS-MÊME AINSI
QU'AUX AUTRES UN EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE
(GAZ INODORE ET INCOLORE) :**

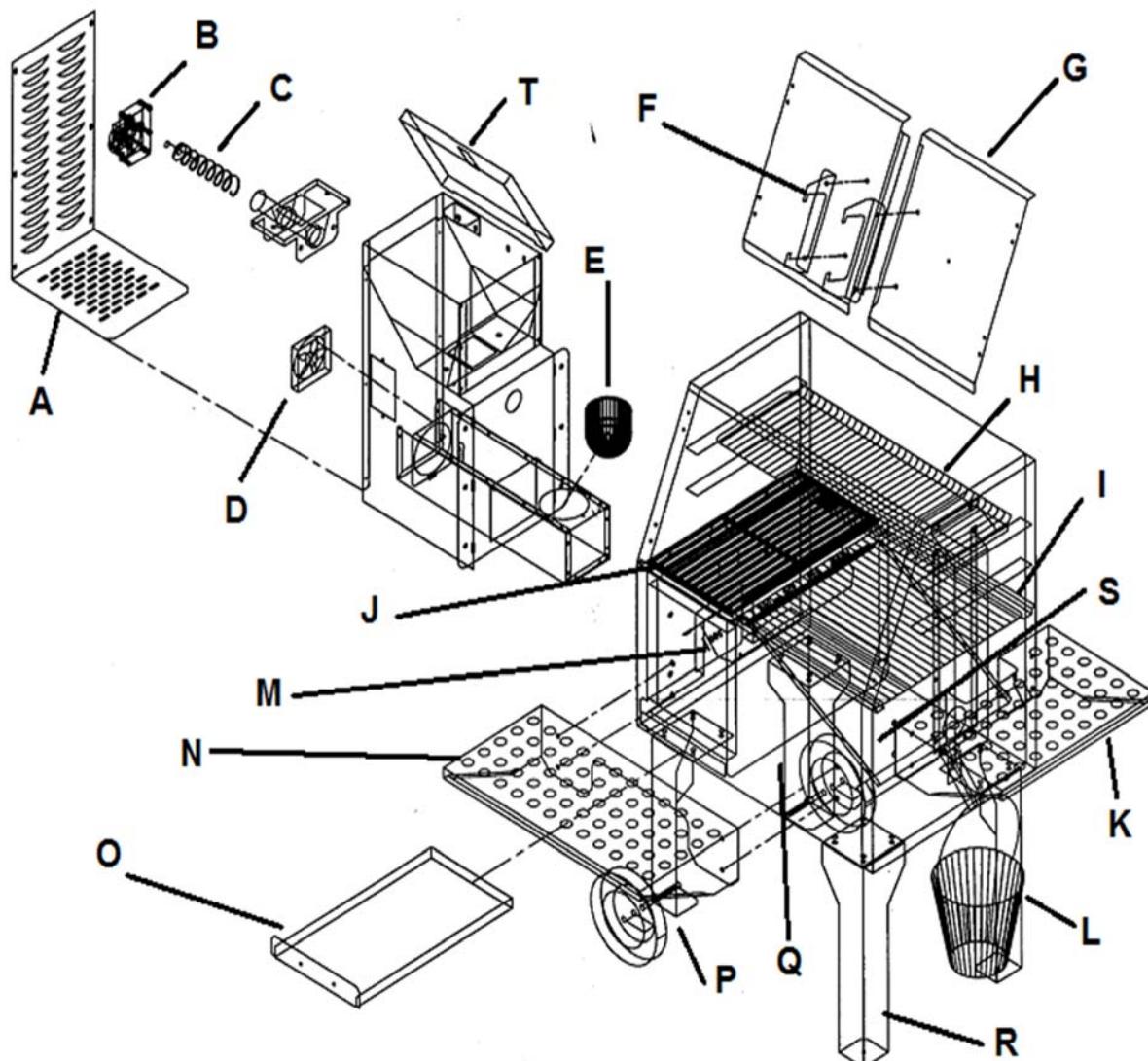
- SACHEZ RECONNAÎTRE LES SYMPTÔMES D'UN EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE : MAUX DE TÊTE, ÉTOURDISSEMENTS, FAIBLESSE, NAUSÉES, VOMISSEMENTS, SOMNOLENCE ET CONFUSION. LE MONOXYDE DE CARBONE DIMINUE LA CAPACITÉ DU SANG À TRANSPORTER L'OXYGÈNE. UN FAIBLE TAUX D'OXYGÈNE DANS LE SANG PEUT ENTRAÎNER UNE PERTE DE CONNAISSANCE OU UN DÉCÈS.
- CONSULTEZ UN MÉDECIN SI VOUS PRÉSENTEZ DES SYMPTÔMES SEMBLABLES À CEUX DU RHUME OU DE LA GRIPPE PENDANT QUE VOUS CUISINEZ OU QUE VOUS VOUS TROUVEZ PRÈS DU BARBECUE. L'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE, QUE L'ON PEUT FACILEMENT CONFONDRE AVEC UN RHUME OU UNE GRIPPE, EST SOUVENT DÉTECTÉ TROP TARD.
- LA CONSOMMATION D'ALCOOL OU DE DROGUE ACCENTUE LES EFFETS DE L'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE. LE MONOXYDE DE CARBONE EST PARTICULIÈREMENT TOXIQUE POUR LES FEMMES ENCEINTES ET LEUR BÉBÉ, LES ENFANTS EN BAS ÂGE, LES PERSONNES ÂGÉES, LES FUMEURS ET LES PERSONNES SOUFFRANT DE TROUBLES DU SANG OU DE L'APPAREIL CIRCULATOIRE, COMME L'ANÉMIE ET LES MALADIES DU CŒUR.

PLAN DU PANNEAU DE COMMANDE



- A- Écran numérique
- B- Augmentation du réglage de la température
- C- Diminution du réglage de la température
- D- Options d'affichage – Température réglée et température réelle
- E- Voyant d'activation de l'allumeur
- F- Allumage du barbecue
- G- Arrêt du barbecue
- H- Voyant d'activation de la vis à granules

VUE ÉCLATÉE



PIÈCES FACULTATIVES

* N'UTILISEZ PAS D'ACCESSOIRES NON CONÇUS POUR CE BARBECUE.*

PG-WO	Chauffe-aliments	non illustré
PG-RB	Livre de recettes	non illustré

PIÈCES DE RECHANGE

AC-CORD	Cordon d'alimentation	non illustré
PG-BUSHING	Bague pour vis à granules	non illustré
PG-FN	Paquet d'attaches (plateau et poignées)	non illustré
PG-HPEL	Granules de caryer (9 kg)	non illustré

PIÈCES DE RECHANGE

NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	LETTRE SUR LE SCHÉMA
PG-TG	Grille métallique supérieure	H
PG-CG	Grille en fonte	J
PG-SG	Côté grille métallique	I
PG-BP	Pot de combustion	E
PG-CHA	Allumeur	non illustré
PG-DB	Seau	L
PG-THERM	Thermomètre	non illustré
PG-TC	Thermocouple	non illustré
PG-CB12	Panneau de commande	non illustré
PG-SA	Vis à granules en acier	C
PG-CBF	Ventilateur de combustion	D
PG-MOTOR	Moteur de la vis à granules	B
PG-WH	Faisceau de câblage	non illustré
AC-HLSB	Interrupteur du couvercle de la trémie	non illustré
PU-62-40-151-3	Loquet du couvercle de la trémie	non illustré
PG-APH	Poignée du bac à cendres	non illustré
PG-SHN	Poignée à ressort (nickel) (3)	non illustré
PG-SD	Portes en acier (2)	G
PG-BH	Charnières de porte (4)	non illustré
PG-AP	Bac à cendres	O
PG-WHEEL8	Roulettes	P
PG-HL	Couvercle de la trémie avec charnière	T
PG-LEG	Jambe avant	R
PG-LEGB	Jambe arrière	U
PG-LGW	Jambe avant avec la roue	P
PG-LGWB	Jambe arrière avec la roue	Q
PG-DP	Bac d'égouttement	S
PG-FD	Déflecteur de flamme	M
PG-HMB	Support de fixation de poignée (3)	F
PG-AMSS	Plaque d'appui du moteur de la vis à granules	non illustré
PG-CP	Panneau protecteur	A
PG-SR	Plateau latéral	K
PG-FR	Plateau avant	N
PG-DVD	DVD d'instructions	non illustré
AC-MBSP	Peinture à pulvériser noire résistant aux hautes temp.	non illustré

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

À partir de la date d'achat par le propriétaire d'origine

La garantie limitée du fabricant couvre les éléments ci-dessous.

Un an :

1. Les pièces telles que la trémie, la vis à granules, le pot de combustion, l'axe de la vis à granules et les fixations sont garanties pendant un (1) an contre les fissures, les brisures et le fendillement des joints soudés.
2. Les composants électriques et les accessoires sont garantis pendant un (1) an à compter de la date d'achat.

Conditions et exclusions

1. Les dommages découlant d'un emballage annulent votre garantie.
2. Cette garantie ne s'applique pas si les dommages découlent d'un accident, d'une manipulation inadéquate, d'une installation inadéquate, d'une utilisation inadéquate, d'un usage abusif, d'une réparation non autorisée ou d'une tentative de réparation non autorisée.
3. Le fabricant n'est pas responsable des dommages indirects, accessoires ou consécutifs découlant du produit, y compris les coûts ou dépenses, la fourniture de matériel de rechange ou la réparation pendant les périodes de mauvais fonctionnement ou de non-utilisation du produit.*
4. La surface peinte du barbecue n'est pas couverte par la garantie.
5. Le fabricant déclinera toute responsabilité pour les dommages indirects en cas de violation de toute garantie écrite ou implicite.

Procédure

L'acheteur doit donner avis de réclamation de défaut pendant la période de garantie et payer le transport vers un centre de service et à partir d'un centre de service désigné par le fabricant. Le revendeur qui a vendu l'appareil ou le fabricant, à notre gré, effectuera la réparation sous garantie.

Autres droits

Cette garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion de limitations des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les exclusions mentionnées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Veuillez noter : Cette garantie sera nulle et non avenue si l'acheteur n'envoie pas la carte d'enregistrement de la garantie ci-jointe ET une copie du reçu dans les trente (30) jours, à compter de la date d'achat.

Cette garantie est non transférable.

AVIS IMPORTANT

L'information d'enregistrement **DOIT** être versée dans nos dossiers pour que la présente garantie soit valide. Veuillez nous envoyer cette information dans les trente (30) jours suivant la date d'achat originale.

Il y a trois moyens faciles de nous faire parvenir cette information.

Par la poste à l'adresse suivante :

England's Stove Works, Inc.
Technical Support Department
P.O. Box 206
Monroe, Virginia 24574

Par télécopieur au numéro suivant :

1 434 929-4810 – 24 heures par jour

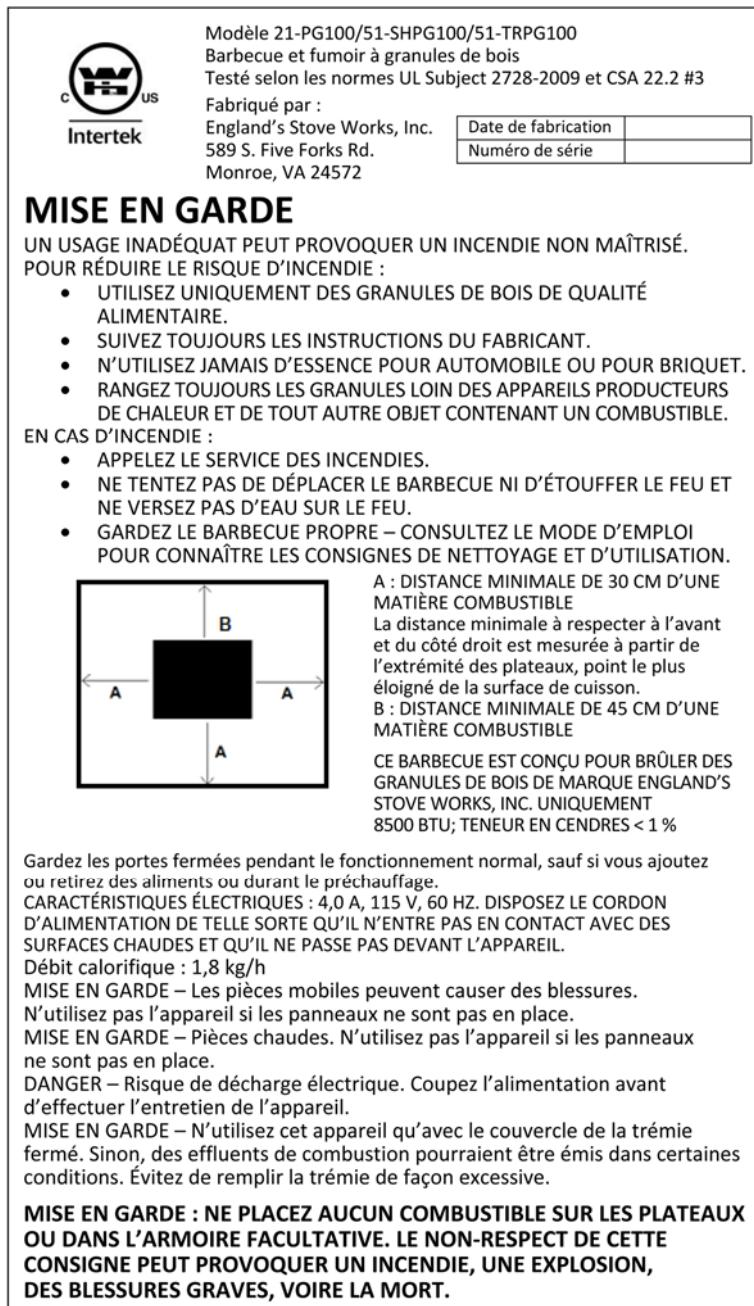
Enregistrement en ligne :

Consultez notre page d'enregistrement de la garantie sur notre site Web à

<http://www.pelletgrillsusa.com>

(La carte de garantie se trouve à la dernière page du présent guide.)

EXEMPLE D'ÉTIQUETTE



Vous pouvez inscrire la date de fabrication et le numéro de série de votre appareil dans les espaces prévus à cet effet sur cette étiquette, pour référence ultérieure. Cette étiquette comprend également des renseignements de sécurité, tels que les normes d'essai UL, ULC et autres, à l'intention de vos représentants locaux ou de toute autre personne qui peut en avoir besoin. L'étiquette se trouve sous le couvercle de la trémie.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE sur les produits England's Stove Works®

Renseignements sur l'acheteur

I. Nom de l'acheteur _____

II. Adresse _____

III. Ville _____ Province _____ Code postal _____

IV. Numéro de téléphone _____

V. Courriel _____

Renseignements sur le détaillant

VI. Nom du détaillant _____

VII. Adresse _____

VIII. Ville _____ Province _____ Code postal _____

Renseignements sur l'appareil

IX. Numéro de modèle _____ Date d'achat _____

X. Prix d'achat _____

XI. Numéro de série _____ Date de fabrication _____

Questions relatives à l'achat

Comment avez-vous entendu parler de notre produit? (Veuillez cocher l'une des réponses suivantes.)

Bouche-à-oreille _____ Démonstration _____ Internet _____

Autre : _____

À quel endroit vous a-t-on donné des renseignements sur notre produit?

Au téléphone _____ Chez un détaillant (nom du détaillant) _____ Sur Internet _____

Autre : _____