

COUNTRY SMOKERS®

MODEL / MODÈLE : CS0711
PART / PIÈCE : 10426



CS

CS0711

WOOD PELLET GRILL

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

GRIL À GRANULES DE BOIS

IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE DE CE DOCUMENT ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. VOUS DEVEZ LIRE CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE!



ASSEMBLY & OPERATION | ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
FUEL AND ACCESSORIES NOT INCLUDED.

RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL. COMBUSTIBLE ET ACCESSOIRES NON INCLUS.



DISCOVER COUNTRY SMOKERS® WOOD FIRED GOODNESS
TROUVEZ DES RECETTES DE BIENFAISANCE AU BOIS AU

COUNTRYSMOKERS.COM

SAFETY INFORMATION

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

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

DANGERS AND WARNINGS

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, mission or information on any installation restrictions, such as any grill being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 305mm (12 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord from the connected outlet. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

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

Do not transport your grill while in use or while the grill is hot. Ensure the fire is completely out and that the grill is completely cool to the touch before moving.

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

This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.

6. Parts of the barbecue may be very hot and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

7. Do not enlarge igniter holes or burn pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.
8. Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

DISPOSAL OF ASHES

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

WOOD PELLET FUEL

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

Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

At time of printing, there is no industry standard for barbecue wood pellets, although most pellet mills use the same standards to make wood pellets for domestic use. Further information can be found at www.pelletheat.org or the *Pellet Fuel Institute*.

Contact your local dealer on the quality of pellets in your area and for information on brand quality. As there is no control over the quality of pellets used, we assume no responsibility to damage caused by poor quality of fuel.

CREOSOTE

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

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

If creosote has formed within the unit, allow the unit to warm up at a low temperature, turn off the appliance, then wipe away any formation with a hand towel. Similar to tar, it is much easier to clean when warm, as it becomes liquid.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

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

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



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2020. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@countrysmokers.com | service@countrysmokers.com
www.countrysmokers.com

Customer Service

Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)
Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ▲ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL. WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

▲ BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL, READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY.

▲ WARNING ▲

Before proceeding, make certain that you understand the IMPORTANT INFORMATION sections of this manual.

Failure to adhere to the safety instructions in this manual could result in a hazardous fire.

It is the customer's responsibility to see that the grill is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

- For outdoor use only – do not use indoors.
- This grill is not intended to be installed in or on boats. It is not intended to be installed in or on recreational vehicles. Do not use it for any purpose other than intended.
- This grill is not for commercial use.
- Do not use this grill in wet or rainy conditions. Keep it at least 10 feet away from large body of water, such as pond, lake, swimming pool, etc.
- Do not use the grill in extremely windy conditions.
- Keep the grill on a hard, non-combustible, smooth and level surface.
- Minimum clearance from sides and back of grill to combustible material is 12 inches.
- Do not use this appliance under overhead surfaces.
- Do not use in areas with flammable objects, structures, or surfaces.
- In case of fire, turn OFF the grill. Shut off the electric power, leave the fire to burn out on its own. Do not try to extinguish the fire by water.
- Parts of this grill can become very hot. Keep children and pets away from the grill during or after use until surface has cooled.
- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not let potholders touch hot portions of the grill or cooking grates.
- To protect against electric shock, never immerse cord, plugs or electric elements in water or any liquid.
- Never operate the grill with damaged power cord or plug, or after the grill has malfunctioned or been damaged in any manner.
- Keep any power cord away from any heated surfaces.
- Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking (120V,60Hz).
- Keep the extension cord connection dry and off the ground.

SAFETY WARNINGS

⚠ WARNING ⚠

- Use only a Ground Fault Interrupt (GFI) protected circuit with this grill.
- Only use a properly-grounded power source.
- Do not alter or remove the grounding plugs on the power cord or household outlet.
- Never move the grill while it is operating, or when it contains hot pellets or ashes.
- Always open the grill lid carefully. The heat and steam inside grill body is hot.
- Before using the grill, be sure that it has been completely assembled, and all parts have been securely fastened and tightened.
- Unplug the grill from electric power when it is not in use. Make sure the grill is cool before cleaning or conducting other maintenance.
- Keep the grill covered when not in use. Keep grill out of children's reach.
- Do not clean the grill with water spray or similar liquid.
- Check the grill periodically. Make sure that Digital Controller and Power Cord are not abraded, worn, cut or damaged.
- Keep the grill clean.
- Do not use accessories that are not specified for use with this grill.
- Always start the grill on "SMOKE" setting with the cooking chamber lid open.
- Never add the pellets to a Hot Fire Pot by hand. You could be seriously burned.
- If the pellets run out, or the fire goes out, let the grill completely cool and then follow the "Lighting Instructions" found in this manual.
- Only use cooking grade pellets. DO NOT use heating grade pellets!
- Never use lighter fluid, charcoal, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol with this grill. Always store the wood pellets away from heat.
- Keep wood pellets in a dry location to prevent swelling or degrading due to moisture. Keep extra pellets in a dry place.
- NEVER put wood chips or chunks into the hopper!
- Burning wood gives off carbon monoxide which can cause death.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL. FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL CAN RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE. SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the UL SUBJECT 2728-2009 "pellet fuel cooking appliances" and ULC/ORD C2728 and CANADIAN CSA C22.2 #3 "for electrical features of fuel burning equipment." Country Smokers Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by INTERTEK (an accredited testing laboratory) to ETL, UL, ULC and CSA standards.



TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2	Care & Maintenance	21
Parts & Specs.....	8	Cooking Guidelines	22
Assembly Preparation.....	10	Tips & Techniques	24
Assembly Instructions		Troubleshooting	25
Removing Lid From Chamber	10	Electrical Wire Diagram	27
Mounting Back Legs To Grill	10	Replacement Parts	
Installing The Bottom Shelf	11	Grill Replacement Parts	28
Connecting Wheels To The Cart	11	Hopper Replacement Parts	29
Securing The Chimney And Bracket	11	Warranty	
Attaching The Handle	11	Conditions.....	30
Securing The Grill Probe	12	Exceptions.....	30
Attaching The Hopper Assembly to the Chamber	12	Ordering Replacement Parts	31
Installing Front Folding Shelf	12	Contact Customer Service	31
Installing Flame Baffle.....	12	Warranty Service	31
Installing The Grease Tray	13		
Installing The Cooking Components.....	13		
Inserting The Cooking Brackets	13		
Installing The Warming Rack.....	13		
Reinstalling the Lid	14		
Installing The Thermometer	14		
Installing Grease Bucket	14		
Attaching The Power Cord	14		
Connecting To A Power Source.....	15		
Operating Instructions			
Grill Environment	16		
Grill Temperature Ranges.....	17		
Understanding The Probe	17		
Understanding The Control Board	18		
Understanding The "P" Setting.....	19		
Hopper Priming Procedure	19		
First Use – Grill Burn-Off	19		
Automatic Start-Up Procedure.....	20		
Manual Start-Up Procedure	20		
Shutting Off Your Grill.....	20		

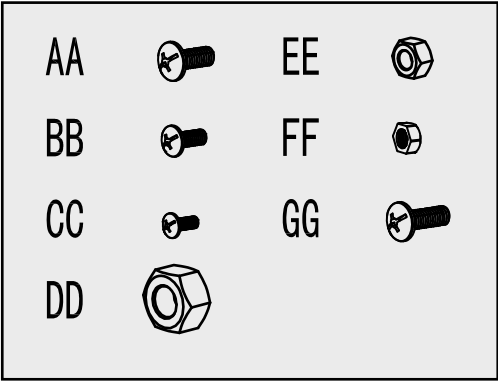
PARTS & SPECS

Part#	Description
01	Cooking Chamber (x1)
02	Chamber Lid (x1)
03	Back Left Leg (x1)
04	Back Right Leg (x1)
05	Bottom Shelf (x1)
06	Front Left Leg (x1)
07	Front Right Leg (x1)
08	Wheel Axle (x1)
09	Wheel (x2)
10	Right Bracket (x1)
11	Small Hook (x1)
12	Smokestack (x1)
13	Smokestack Gasket (x1)
14	Handle (x1)
15	Chimney Cap (x1)
16	Hopper Assembly (x1)
17	Left/Right Shelf Bracket (x1+1)
18	Front Shelf (x1)
19	Flame Baffle (x1)
20	Grease Tray (x1)
21	Cooking Grate (x3)
22	Cooking Bracket (x2)
23	Warming Rack (x1)
24	Temperature Gauge (x1)
25	Grease Bucket (x1)
26	Power Cord Bracket (x1)
27	Grill Probe (x1)

Part#	Description
AA	M6 x 12 Bolt (x29)
BB	M5 x 10 Bolt (x2)
CC	M4 x 10 Bolt (x1)
DD	M12 Lock Nut (x2)
EE	M6 (x22)
FF	M4 (x1)
GG	M6 x 20 (x4)

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

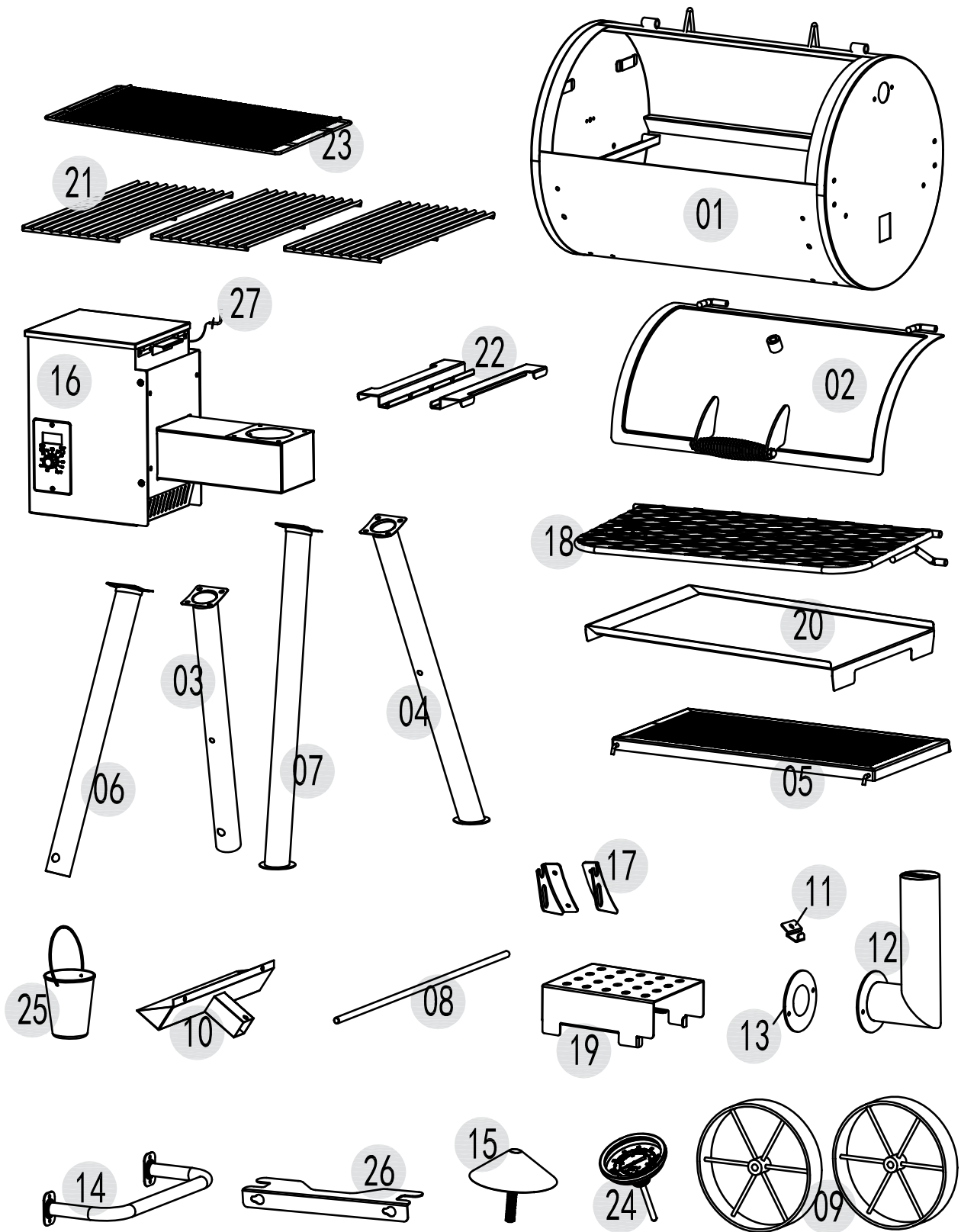
CS – ELECTRIC REQUIREMENTS
110-120V, 60HZ, 275W, 3-PRONG GROUNDED PLUG



MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE	DIGITAL FEATURES
CS CS0711	1130mm x 1342mm x 785mm / 44.5" x 52.8" x 30.9"	47 kg / 103.6 lb	Main - 2,865 cm ² / 444 sq. in. Upper Rack - 1,722 cm ² / 267 sq. in. TOTAL - 4,587 cm² / 711 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Eight temperature presets, start-up and cool-down cycles, electric igniter

PARTS & SPECS

ENGLISH



ASSEMBLY PREPARATION

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

service@country smokers.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

IMPORTANT: To ease installation, using two people is helpful (but not necessary) when assembling this unit.

Tools required for assembly: screwdriver and level. *Tools not included.*



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

NOTE: For all of the following steps, do not tighten any screws completely until all screws for that step have been installed. Once all screws have been installed, then tighten them securely.

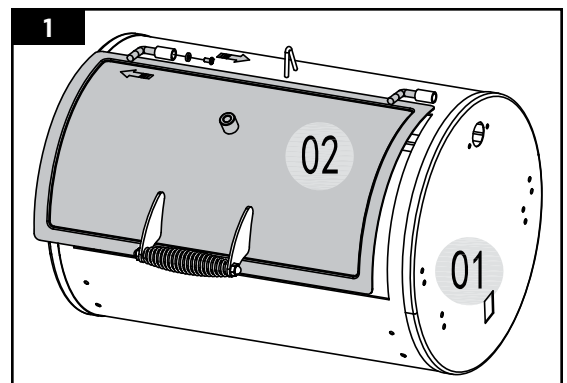
1. REMOVING LID FROM CHAMBER

Parts Required:

- 1 x Cooking Chamber (#01)
- 1 x Chamber Lid (#02)

Installation:

- Remove the chamber lid (#02) from the cooking chamber (#01) by removing the bolt and washer found on the left hinge pin.



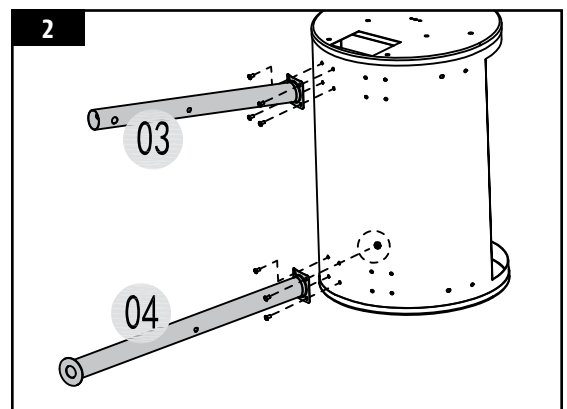
2. MOUNTING BACK LEGS TO THE GRILL

Parts Required:

- 1 x Back Left Leg (#03)
- 1 x Back Right Leg (#04)
- 8 x M6 x 12 Bolt (AA)
- 8 x M6 (EE)

Installation:

- Attach the back Left Leg (#03) and back right leg (#04) to the chamber with M6 x 12 bolts (AA) and M6 (EE) nuts as illustrated.



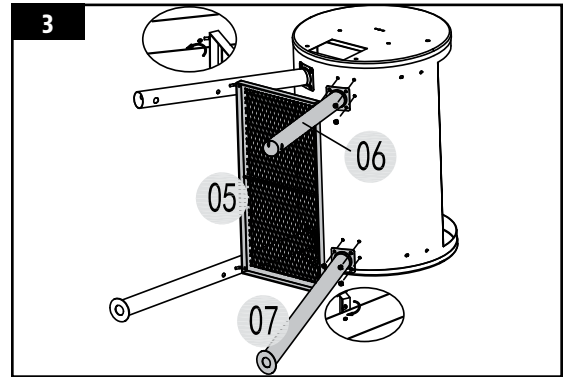
3. INSTALLING THE BOTTOM SHELF

Parts Required:

- 1 x Bottom Shelf (#05)
- 1 x Front Left Leg (#06)
- 1 x Front Right Leg (#07)
- 8 x M6 x 12 Bolt (AA)
- 8 x M6 (EE)

Installation:

- Insert the bottom shelf (#05) posts into the holes located on the back legs. With the bottom shelf (#05) securely in place, attach the legs (#06 & #07) with M6 x 12 bolts (AA) and Nuts (EE).



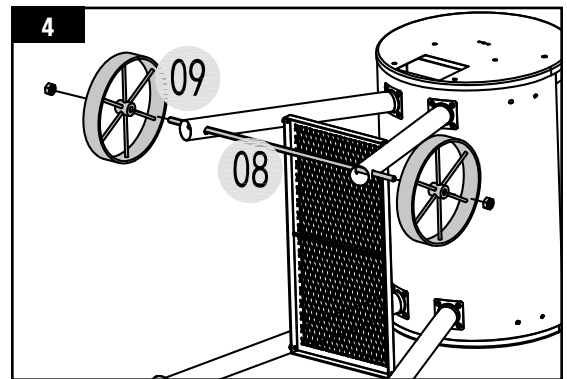
4. CONNECTING THE WHEELS TO THE CART

Parts Required:

- 1 x Wheel Axle (#08)
- 2 x Wheel (#09)
- 2 x M12 Lock Nut (DD)

Installation:

- Insert the wheel axle (#08) through the holes in the legs and attach the wheels (#09) with one M12 lock nut (DD) per side.



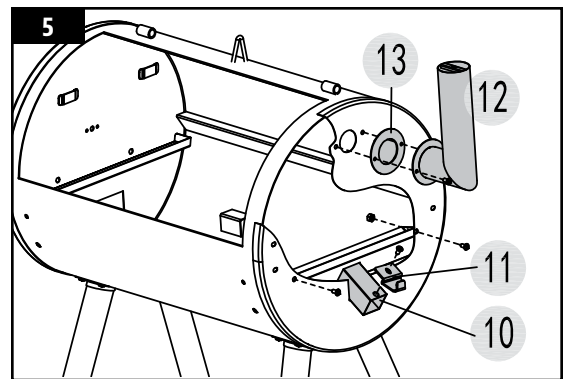
5. SECURING THE CHIMNEY AND BRACKET

Parts Required:

- 1 x Right Bracket (#10)
- 1 x Small Hook (#11)
- 1 x Smokestack (#12)
- 1 x Smokestack Gasket (#13)
- 5 x M6 x 12 Bolt (AA)
- 2 x M6 (EE)

Installation:

- Attach the right bracket (#10) to the chamber from inside of chamber with M6 x 12 bolts (AA) and Nuts (EE), then attach the small hook (#11) to the right bracket with M6 x 12(AA) as illustrated. Place the smokestack gasket (#13) between the chamber and the smokestack (#12) and attach using M6 x 12 bolts (AA).



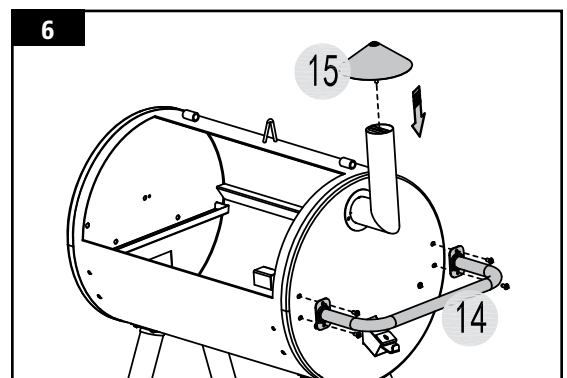
6. ATTACHING THE HANDLE AND CHIMNEY CAP

Parts Required:

- 1 x Handle (#14)
- 1 x Chimney Cap (#15)
- 4 x M6 x 12 Bolt (AA)

Installation:

- Attach the handle (#14) to the chamber with M6 x 12 bolts (AA). Screw the chimney cap (#15) to the smokestack as illustrated.



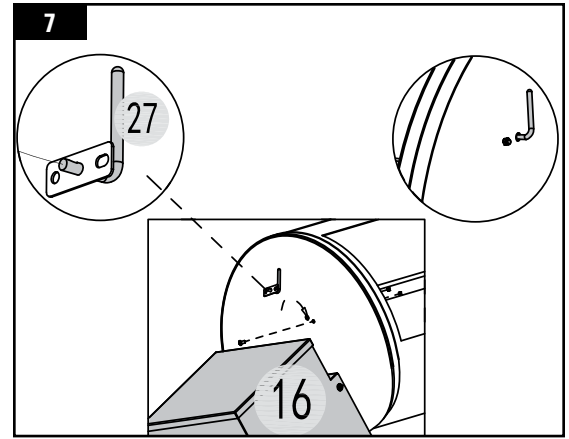
7. SECURING THE GRILL PROBE

Parts Required:

- 1 x Hopper Assembly (#16)
- 1 x Grill Probe (#27)
- 1 x M4 x 10 Bolt (CC)
- 1 x M4 (FF)

Installation:

- Slide the pellet hopper assembly (#16) onto the chamber by inserting the auger housing through the left side wall. Slide the hopper halfway, while holding the hopper assembly away from the wall, insert the grill probe (#27) through the wall. Turn the grill probe to be an angle. Secure the grill probe into the place with M4 x 10 bolt (CC) and M4 nut (FF).



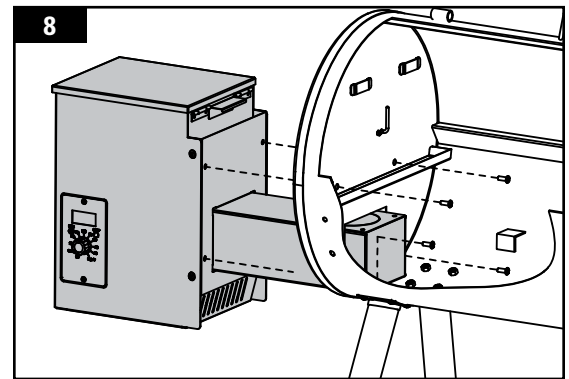
8. ATTACHING THE HOPPER ASSEMBLY TO THE CHAMBER

Parts Required:

- 1 x Hopper Assembly (#16)
- 4 x M6 x 20 Bolt (GG)

Installation:

- Secure the hopper assembly to the chamber left wall with M6 x 20 bolts (GG)



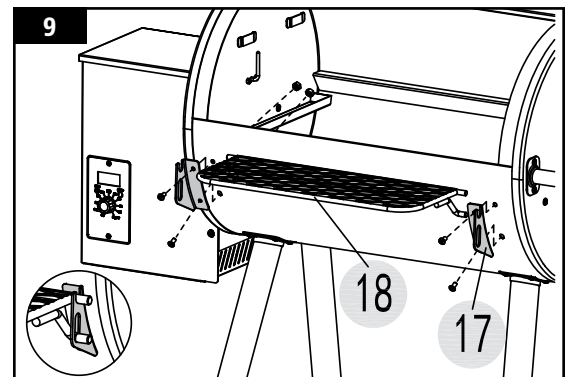
9. INSTALLING THE FRONT FOLDING SHELF

Parts Required:

- 1 x Left/Right Shelf Bracket (#17)
- 1 x Front Shelf (#18)
- 4 x M6 x 12 Bolt (AA)
- 4 x M6 (EE)

Installation:

- Attach the right shelf bracket (#17) to the chamber with M6 x 12 bolts (AA) and M6 nuts (EE), and insert the shelf support wire (#18) into the bracket, as shown. Insert the shelf support into the left shelf bracket, before securing the bracket with M6 x 12 bolts (AA) and M6 nuts (EE).



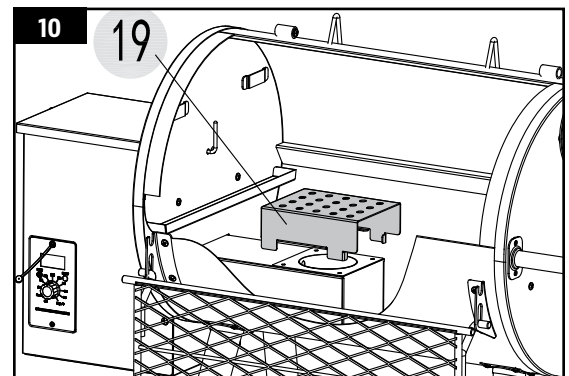
10. INSTALL THE FLAME BAFFLE

Parts Required:

- 1 x Flame Baffle (#19)

Installation:

- Place the flame baffle (#19) over the fire pot inside the cooking chamber. It should rest in place as illustrated.



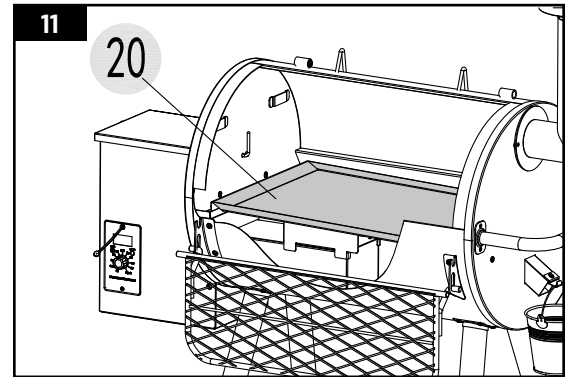
11. INSTALLING THE GREASE TRAY

Parts Required:

- 1 x Grease Tray (#20)

Installation:

- Place the grease tray (#20) on the chamber right side bracket and chamber left side bracket as illustrated.



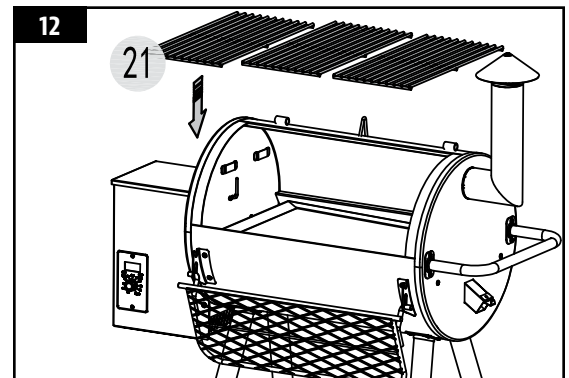
12. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

- 3 x Cooking Grates (#21)

Installation:

- Place the cooking grate (#21) onto the cooking chamber grid bracket as illustrated.



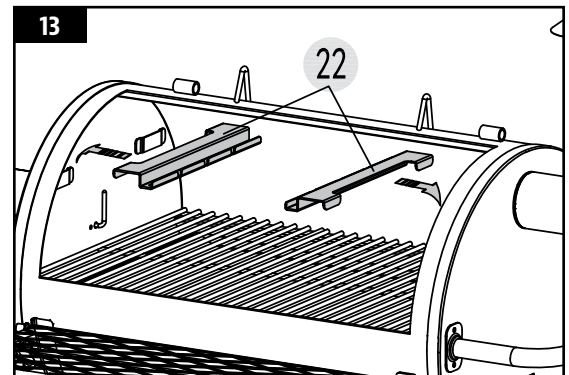
13. INSERTING THE COOKING BRACKETS

Parts Required:

- 2 x Cooking Bracket (#22)

Installation:

- Insert the cooking bracket (#22) into the mounting tabs found on the cooking chamber side walls as illustrated.



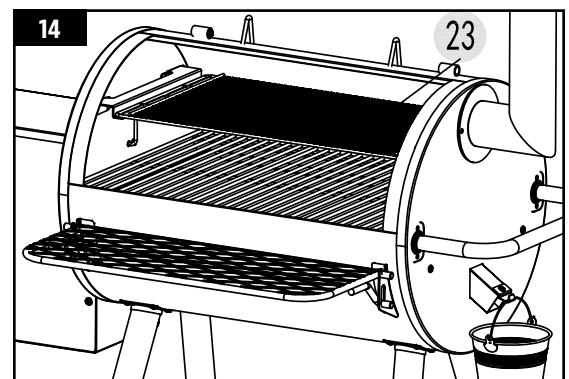
14. INSTALLING THE WARMING RACK

Parts Required:

- 1 x Warming Rack (#23)

Installation:

- Place the warming rack (#23) on the bracket as illustrated.



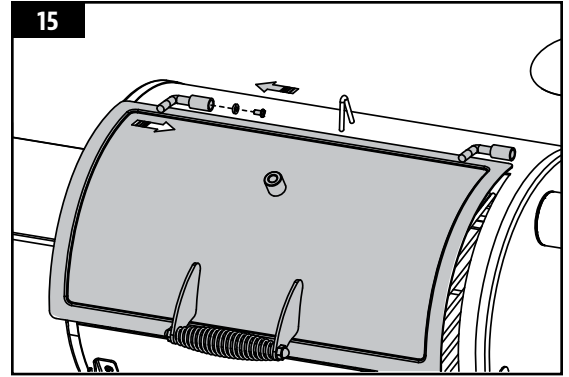
15. REINSTALLING THE CHAMBER LID

Parts Required:

- 1 x Chamber Lid (#02)

Installation:

- Reinstall the cooking chamber lid (#02) by sliding the hinge pins into the hinges. Secure it with the washer and bolt removed in Step 1.



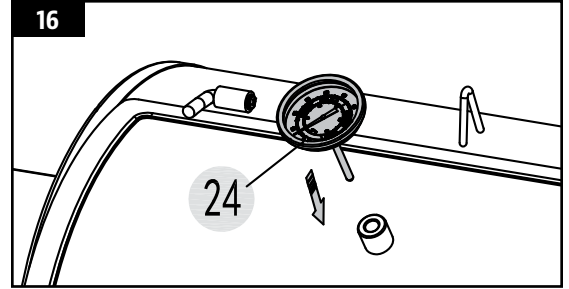
16. INSTALLING THE THERMOMETER

Parts Required:

- 1 x Temperature Gauge (#24)

Installation:

- Carefully screw the temperature gauge (#24), adjust the orientation and lock the gauge into position using the pre-attached nut on the temperature gauge.



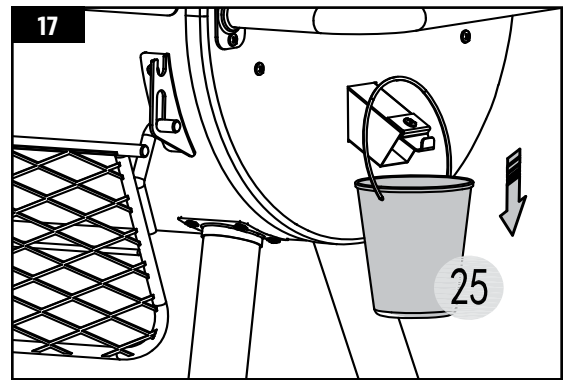
17. INSTALLING THE GREASE BUCKET

Parts Required:

- 1 x Grease bucket (#25)

Installation:

- Hang the grease bucket (#25) as illustrated.



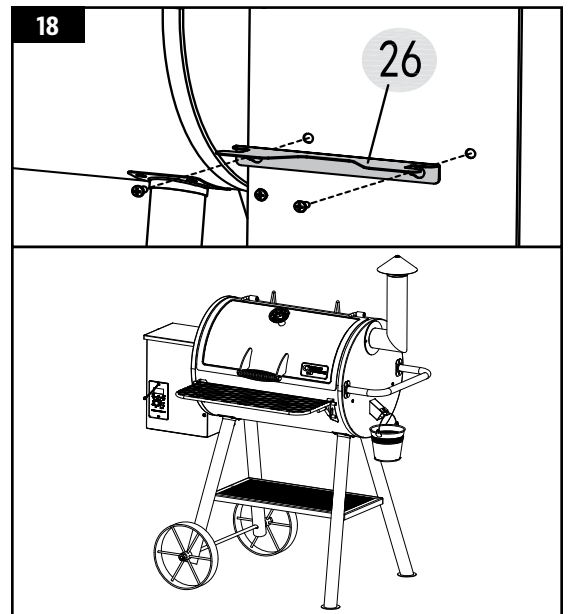
18. ATTACHING THE POWER CORD

Parts Required:

- 1 x Power Cord Bracket (#26)
- 2 x M5 x 10 bolts (BB)

Installation:

- Attach the power cord bracket (#26) to the back of the hopper assembly with M5 x 10 bolts (BB)
- The unit is now completely assembled.



19. CONNECTING TO A POWER SOURCE

NOTE: Before plugging your Country Smoker into any electrical outlet, ensure the temperature dial is in the OFF position.

- **STANDARD OUTLET**

This appliance requires 110-120 volt, 60hz, 275w, 5 amp service. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 5 amp, 110-120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.

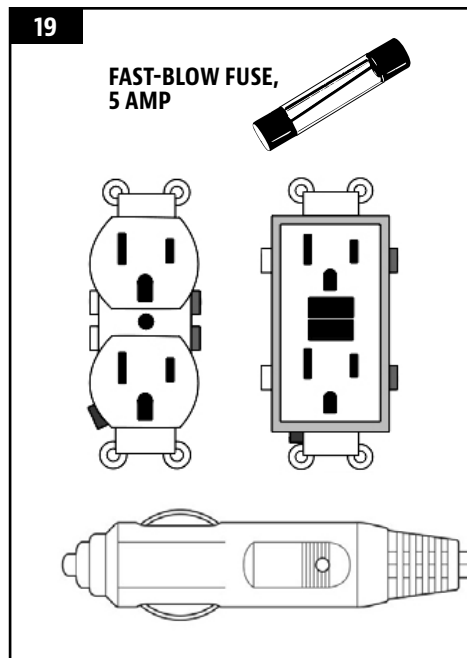
- **GFCI OUTLETS**

This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 200-700 watts of electricity, which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.

- **ON THE ROAD**

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

IMPORTANT: Disconnect unit from power source when not in use.



OPERATING INSTRUCTIONS

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, one factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fat in your diet is to use a low fat method of cooking, such as grilling. As a pellet grill uses natural wood pellets, the savory wood flavor is cooked into the meats, reducing the need for high sugar content sauces. Throughout this manual, you will notice the emphasis on grilling food slowly at LOW or MEDIUM temperature settings.

GRILL ENVIRONMENT

1. WHERE TO SET-UP THE GRILL

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals.

All Country Smokers units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. COLD WEATHER COOKING

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues.

Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

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

3. HOT WEATHER COOKING

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease.

Follow these few suggestions on how to enjoy your grill throughout the hot months:

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

GRILL TEMPERATURE RANGES

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

- *HIGH TEMPERATURE (205-260°C / 401-500°F)*

This range is best used to sear and grill at a high heat. High temperature is also used to preheat your grill, burn-off the cooking grids, and to achieve high heat in extreme cold weather conditions.

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

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

- *LOW TEMPERATURE (82-125°C / 180-257°F)*

This range is used to slow roast, increase smoky flavor, and to keep foods warm. Infuse more smoke flavor and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature (also known as **low and slow**). Recommended for the big turkey at Thanksgiving, juicy ham at Easter, or the huge holiday feast.

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of grilling on a wood pellet grill. **Hot smoking**, another name for **low and slow** cooking, is generally done between 82-125°C / 180-257°F. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.

TIP: To intensify that savory flavor, switch to SMOKE (low) temperature range immediately after putting your food on the grill. This allows the smoke to penetrate the meats.

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

UNDERSTANDING THE PROBE


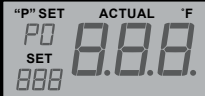

Located inside the main barrel is the temperature probe. It is a small, vertical piece of stainless steel. The temperature probe measures the internal temperature of the unit. When the temperature is adjusted on the Control Board, the temperature probe will read the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.

IMPORTANT: The temperature of your unit is highly affected on ambient outdoor weather, quality of pellets used, flavor of pellets, and the quantity of food being cooked.

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD

ENGLISH



FEATURE	DESCRIPTION																		
 Off	<p>The Temperature Control Dial allows you to set your desired smoking temperature. Rotate the knob to select from Smoke, any of the eight temperature presets, or High.</p>																		
Smoke	<p>The Off Setting on the Temperature Control Dial is the off mode for the unit. The unit will not function on this setting.</p>																		
High	<p>The Smoke Setting on the Temperature Control Dial is the start-up mode for the unit. The grill operates at the lowest temperature, without the fire going out.</p>																		
	<p>The High Setting on the Temperature Control Dial is the highest heat level for the unit. The grill operates at the highest temperature. When the lid is open, the grill will run at this speed to compensate for the loss of heat in the barrel.</p>																		
	<p>The LED Screen is used as the information center for your unit. The LED screen will display your desired cook temperature (SET), actual cook temperature (ACTUAL), and the "P" setting selected ("P" SET). See Troubleshooting for more information on error codes.</p>																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>READOUT</th> <th>DESCRIPTION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>888</td> <td>Displays once connected to AC power.</td> </tr> <tr> <td>Flashing</td> <td>Grill temperature is below 66 °C / 150 °F.</td> </tr> <tr> <td>Flashing ...</td> <td>Indicates the igniter is on.</td> </tr> <tr> <td>"P" SET</td> <td>Indicates the current "P" setting selected.</td> </tr> <tr> <td>SET</td> <td>Indicates the desired cooking temperature.</td> </tr> <tr> <td>ErH</td> <td>The grill has overheated.</td> </tr> <tr> <td>ErR</td> <td>Temperature probe wire not connecting.</td> </tr> <tr> <td>ErP</td> <td>Power interruption while in operation.</td> </tr> </tbody> </table>	READOUT	DESCRIPTION	888	Displays once connected to AC power.	Flashing	Grill temperature is below 66 °C / 150 °F.	Flashing ...	Indicates the igniter is on.	"P" SET	Indicates the current "P" setting selected.	SET	Indicates the desired cooking temperature.	ErH	The grill has overheated.	ErR	Temperature probe wire not connecting.	ErP	Power interruption while in operation.
READOUT	DESCRIPTION																		
888	Displays once connected to AC power.																		
Flashing	Grill temperature is below 66 °C / 150 °F.																		
Flashing ...	Indicates the igniter is on.																		
"P" SET	Indicates the current "P" setting selected.																		
SET	Indicates the desired cooking temperature.																		
ErH	The grill has overheated.																		
ErR	Temperature probe wire not connecting.																		
ErP	Power interruption while in operation.																		
	<p>The "P" SET Button is used to select one of the four temperature fine tunings. Use this feature to change the "P" setting to accommodate to your cooking style and cooking environment, as preferred. With a <u>short push</u> of the recessed button, the setting increases from P0 to P3, then repeats. Adjustments are best made when the Temperature Control Dial is set to Smoke, which allows for manual control of the pellet feed system. Default setting is "P0".</p>																		

PROBE



The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for a **Meat Probe(s)**. When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. *Compatible with Country Smokers branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.*



UNDERSTANDING THE "P" SETTING

When the recessed "P" SET button is pushed, the "P" setting displayed on the LCD screen will flash and change to the next value (upward). Once P3 is reached, it will restart at P0. There are four "P" settings, ranging from P0 to P3. The recessed "P" SET button can be pushed using a thin-tipped object.

IMPORTANT: Do not push the "P" SET button too hard, as this may cause damage. Only a light push is needed.

"P" SET	AUGER CYCLE (seconds)	
	ON	OFF
*P0	6	25
P1	6	30
P2	5	30
P3	4	30

** Factory default setting*

• USING THE "P" SETTING IN SMOKE MODE

Anytime the temperature dial is set to SMOKE, such as the start-up cycle, the auger will run on more of a manual mode of cooking versus using one of the preset dial temperatures. First, the auger will continuously turn and feed pellets for four minutes. After four minutes, the auger begins to run a feed cycle based on the "P" setting selected on the Digital Control Board. The default setting is P0.

HOPPER PRIMING PROCEDURE

These instructions should be followed the first time the grill is ignited, and each time the grill runs out of pellets in the hopper. The auger must be primed to allow pellets to travel through the length of the auger, and fill the fire pot. **If not primed, the igniter will timeout before the pellets are ignited, and no fire will start.** Follow these steps to prime the hopper:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the fire pot in the bottom of the main barrel.
3. With the **Temperature Control Dial** to the Off position, plug the power cord into a power source.
4. Turn the **Temperature Control Dial** to the Smoke position. Check the following items:
 - That you can hear the auger turning. Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.
 - After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the fire pot. The igniter tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.
5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the **Temperature Control Dial** to Off.
6. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.
7. Turn the **Temperature Control Dial** to Smoke. Wait approximately 3 minutes for the pellets to start dropping into the fire pot from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, turn the **Temperature Control Dial** to Off.
8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use. (See *Assembly Instructions* to ensure proper installation of cooking components.)

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Once your hopper has been primed and before cooking on your grill for the first time, it is important to complete a grill burn-off. Start the grill and operate at any temperature over 176°C / 350°F (with the lid down) for 30 to 40 minutes to burn-off the grill and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Open the main barrel lid. Check the fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets. Ensure the **Temperature Control Dial** is in the Off position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Turn the **Temperature Control Dial** to Smoke. This will activate the start-up cycle. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the fire pot. The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The barrel lid must remain open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
3. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

IGNITER FAILURE PROCEDURE

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

1. Turn the **Temperature Control Dial** to the Off position. Open the barrel lid. Remove the cooking components from inside. Remove all unburnt pellets and ash from the fire pot. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. Once all parts are removed and cleaned, turn the **Temperature Control Dial** to Smoke. Check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat.
 - Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot.
 - Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot.
 - Confirm that the combustion fan is working by listening for a torchy roar.
3. If any of the above points are not working, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Ensure the **Temperature Control Dial** to the Off position. Plug the power cord into a grounded power source.
2. Check fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill hopper with dry, all natural hardwood barbecue pellets.
3. Open the barrel lid. Remove the cooking components to expose the fire pot. Place a generous handful of pellets into the fire pot. Squirt a gelled fire starter, or other appropriate pellet starter, over the top of the pellets. A small amount of solid fuel fire starter, such as one composed of sawdust and wax, or wood shavings, is also appropriate. Add another small amount of pellets in the fire pot.

NOTE: Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.

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

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, turn the **Temperature Control Dial** to OFF. This will activate the automatic **cool-down cycle**. The feed system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool down cycle is complete. When the cycle is complete, the fan will turn off.

CARE AND MAINTENANCE

Any Country Smokers unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. An important step is allowing the grill and cooking grids to self-clean by running the grill at a high temperature for 5 to 10 minutes after each use. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

1. HOPPER ASSEMBLY

- Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of the hopper. Once the hopper access panel is removed (see **Electric Wire Diagram** for diagram), carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.

2. PROBES

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

3. INSIDE SURFACES

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

4. OUTSIDE SURFACES

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

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Burn Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Grease Tray	After Each Grill Session	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Dust, Scrub Pad & Soapy Water
Temperature Probes	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

COOKING GUIDELINES

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

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

TIP: For best results, allow time for meats to rest after cooking. This allows the natural juices to migrate back into the meat fiber, giving a much juicier, flavorful cut. Resting times can be as little as 3 minutes and up to 60 minutes, depending on the size of the protein.

STYLE OF COOKING	HOT SMOKING (Very Low)	ROAST (Low)	BAKING (Medium)	GRILL/BAKE (Medium/High)	SEAR (High)
Temp Range	93-135°C / 199-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

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

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

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

LAMB	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 71°C / 160°F
Roast (fresh)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 - 2 hours	
Rib Crown Roast	1.36-2.26 kg / 3-5 lbs.		1 - 1½ hours	1½ hours

SEAFOOD	Size	Rare - 54°C / 130°F	Medium - 60°C / 140°F	Well Done - 82°C / 180°F
Fish (whole)	0.5 kg / 1 lb. 0.9 - 1.1 kg / 2 - 2½ lbs. 1.4 kg / 3 lbs.			Grill 10 - 20 minutes Grill 20 - 30 minutes Grill 30 - 45 minutes
Fish (filets)	0.6-1.3 cm / ¼" - ½"			Grill 3 - 5 minutes, until flaky
Lobster Tail	0.15 kg / 5 oz. 0.3 kg / 10 oz.			Grill 5 - 6 minutes Grill 10 - 12 minutes

WILD GAME	Size	Rare - 60°C / 140°F	Medium - 71°C / 160°F	Well Done - 77°C / 170°F
Roast (fresh)	2.26 - 2.72 kg / 5 - 6 lbs.		1 - 1½ hours	1½ - 2 hours
Large Cuts (fresh)	3.62-4.53 kg / 8-10 lbs.		1 hours	1½ hours

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

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

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Country Smokers grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful.

For FAQ, please visit www.countrysmokers.com. You may also contact your local Country Smokers authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the grill for any inspection, cleaning, maintenance or service work. Ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Temperature Control Dial is still off.	Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see Electric Wire Diagram for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	The GFCI outlet has been tripped.	Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Fire in Fire pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time <u>or</u> anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the fire pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Insufficient Air Flow Through Fire Pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Flashing Dots On LCD Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LCD Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check grill temperature probe and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check fire pot for ash build-up or obstructions, and follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.

"ErH" Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel.	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"ErR" Error Code	Temperature probe wire not making connection.	Remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the Temperature Probe wires. Ensure Temperature Probe mox connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"ErP" Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power.	Safety feature prevents an automatic restart. Press the Power Button to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. Turn Temperature Control Dial to SMOKE or desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Service for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grill Temperature on SMOKE is too high	"P" Setting is too LOW	Push the "P" SET button, and increase the "P" setting.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Fire Pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Temperature Probe	Check status of temperature probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Fire pot Is Blocked	Clear fire pot for ash and other debris. Follow Hopper Priming Procedure .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow Care and Maintenance instructions.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

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

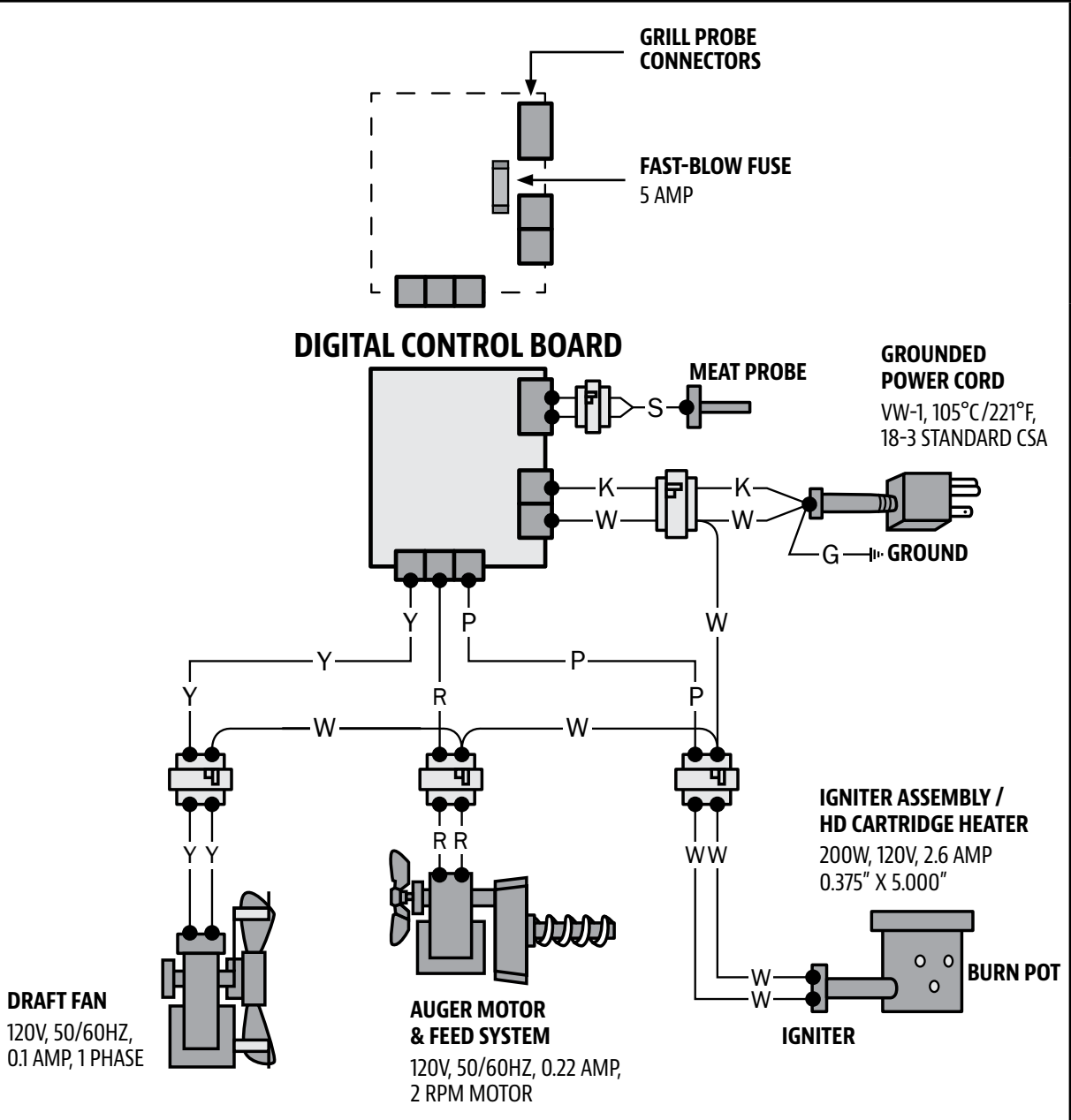
CS – ELECTRIC REQUIREMENTS 110-120V, 60HZ, 275W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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

FUEL INPUT RATING:
1.03 KG/H
(2.27 LB/H)

INDEX

W : WHITE
Y : YELLOW
P : PURPLE
R : RED
K : BLACK
S : SILVER
G : GREEN

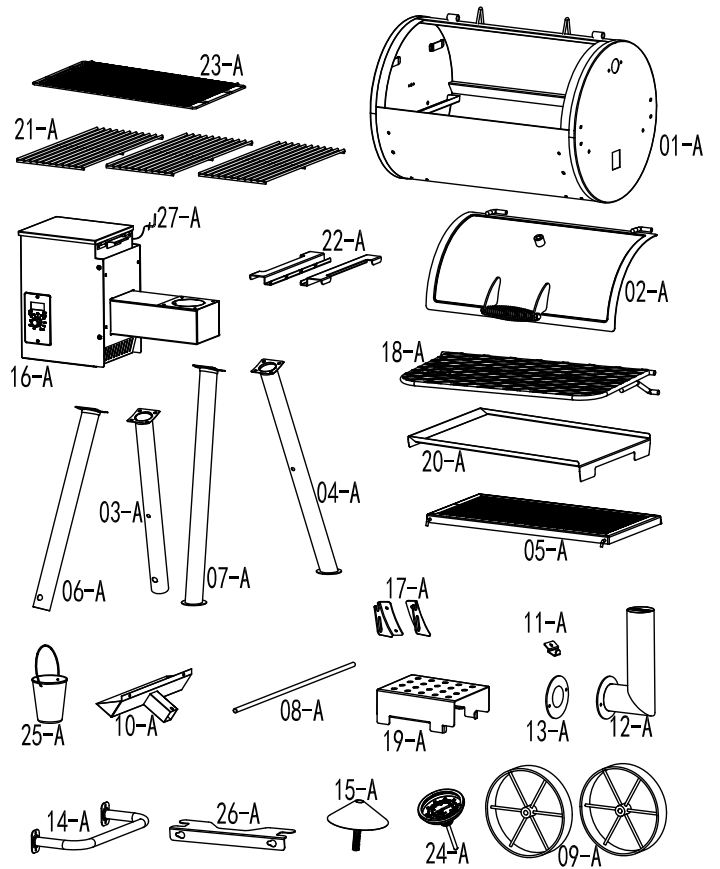


ENGLISH

REPLACEMENT PARTS

ENGLISH

Part#	Description
01-A	Cooking Chamber (x1)
02-A	Chamber Lid (x1)
03-A	Back Left Leg (x1)
04-A	Back Right Leg (x1)
05-A	Bottom Shelf (x1)
06-A	Front Left Leg (x1)
07-A	Front Right Leg (x1)
08-A	Wheel Axle (x1)
09-A	Wheel (x2)
10-A	Right Bracket (x1)
11-A	Small Hook (x1)
12-A	Smokestack (x1)
13-A	Smokestack Gasket (x1)
14-A	Handle (x1)
15-A	Chimney Cap (x1)
16-A	Hopper Assembly (x1)
17-A	Left/Right Shelf Bracket (x1+1)
18-A	Front Shelf (x1)
19-A	Flame Baffle (x1)
20-A	Grease Tray (x1)
21-A	Cooking Grate (x3)
22-A	Cooking Bracket (x2)
23-A	Warming Rack (x1)
24-A	Temperature Gauge (x1)
25-A	Grease Bucket (x1)
26-A	Power Cord Bracket (x1)
27-A	Grill Probe (x1)
28-A	M6 x 12 Bolt (x29)
29-A	M5 x 10 Bolt (x2)
30-A	M4 x 10 Bolt (x1)
31-A	M12 Lock Nut (x2)
32-A	M6 (x22)
33-A	M4 (x1)
34-A	M6 x 20 (x4)

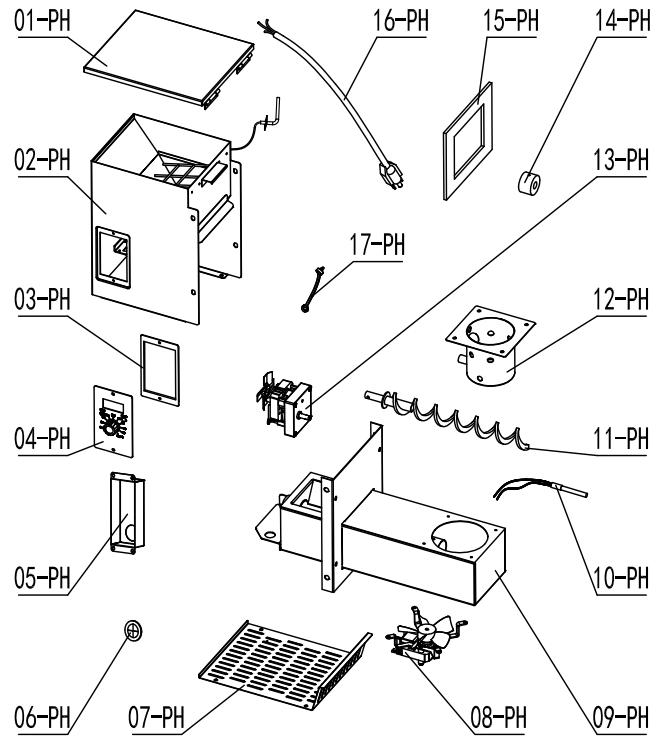


33-A		37-A	
34-A		38-A	
35-A		39-A	
36-A		40-A	

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

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
01-PH	Hopper Lid
02-PH	Hopper Box Housing
03-PH	Rubber Gasket
04-PH	Control Board
05-PH	Metal Box
06-PH	Hopper Bottom
07-PH	Fan Motor
08-PH	Auger Box Housing
09-PH	Igniter
10-PH	Auger
11-PH	Fire Pot
12-PH	Auger Motor
13-PH	Nylon bushing
14-PH	Gasket
15-PH	Rubber Pad



ENGLISH

WARRANTY

CONDITIONS

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

Dansons carries a three (3) year warranty against defects and workmanship on all parts, and three (3) years on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the three (3) years from date of purchase.

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

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

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

EXCEPTIONS

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

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

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

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local Country Smokers dealer or visit our online store at: www.countrysmokers.com

CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@countrysmokers.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

WARRANTY SERVICE

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

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

LES CAUSES MAJEURES DES INCENDIES D'APPAREILS SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN DÉFAUT DE MAINTENIR DU DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST D'UNE IMPORTANCE CRUCIALE QUE CE PRODUIT SOIT UTILISÉ SEULEMENT CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Veillez lire et comprendre ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela vous assurera de profiter au mieux et sans soucis de votre nouveau gril à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez communiquer avec votre municipalité, vos autorités locales en matière de feu ou de construction ou toute autre autorité compétente afin d'obtenir les permis nécessaires, la permission ou des renseignements sur toutes les restrictions d'installation, y compris ceux relatifs à l'installation d'un gril sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région.

1. Un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du grill et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du gril aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers non combustibles ou des planchers protégés par des surfaces non combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** Cet appareil à granules de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas d'incendie de graisse, éteignez le grill et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise connectée. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau.
3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et ps de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le gril est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Vous devez toujours débrancher le gril avant d'effectuer un service ou un entretien.

Ne pas transporter votre gril pendant son utilisation ou pendant qu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement frais avant le déplacement.

4. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du gril. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil. Ne pas mettre de couvercle de barbecue ou tout autre matière inflammable dans la zone d'espace de stockage sous le barbecue.
5. Pour éviter toute blessure ou endommagement de la tanière, l'appareil comporte un écran de sécurité de la trémie métallique. Cet écran ne doit pas être retiré sauf indication contraire du service à la clientèle de dansons ou d'un fournisseur de service autorisé.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.
7. Ne pas élargir les orifices de la grille de combustion, des trous de l'allumeur ou des pots de combustion. Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des dommages corporels et annulera votre garantie.
8. El producto puede tener bordes o puntos afilados. El contacto puede provocar lesiones. Tratar con cuidado.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres devraient être déposées dans un contenant métallique avec couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de toute matière combustible en attendant leur élimination définitive. Lorsque les cendres sont disposées par enterrement dans le sol, ou dispersées localement, elles doivent être conservées dans un récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient été complètement refroidies.

COMBUSTIBLE GRANULES DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé uniquement pour le bois aggloméré, entièrement naturel. Tout autre type de consommation de carburant dans cet appareil annulera la garantie et la norme de sécurité. Vous devez uniquement utiliser les pastilles de bois naturelles, conçues pour brûler dans les grils de bbq à pastilles. Ne pas utiliser de carburant avec des additifs. Les granules de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un contenant hermétique. Si vous rangez votre gril sans utilisation pendant une période prolongée, nous vous recommandons de retirer tous les granulés de votre trémie et de votre vis sans fin pour éviter les bourrages.

Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril. Conservez tous ces liquides loin du gril lorsque celui-ci fonctionne.

Au l'impression de ce manuel, il n'y a pas de norme industrielle pour les granulés de bois de barbecue, bien que la plupart des usines de granulés utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granulés de bois à usage domestique. Vous trouverez plus d'informations sur www.pelletheat.org ou sur *Pellet Fuel Institute*.

Contactez votre revendeur local au sujet de la qualité des granulés dans votre région et pour des informations sur la qualité de la marque. Comme il n'y a pas de contrôle sur la qualité des pastilles utilisées, nous n'assumons aucune responsabilité à l'égard des dommages causés par une mauvaise qualité du carburant.

CRÉOSOTE

La créosote, ou la suie, est une substance semblable à celle du goudron. Lors de la combustion, il produit de la fumée noire avec un résidu qui est également de couleur noire. La suie ou la créosote est formée lorsque l'appareil fonctionne incorrectement, par exemple: position incorrecte de la grille de combustion, blocage du ventilateur de combustion, défaut de nettoyage et entretien de la zone de combustion, granules touchés par l'humidité, ou mauvaise combustion air-carburant.

Il est dangereux de faire fonctionner cet appareil si la flamme devient sombre, de suie, ou si le pot de combustion est trop rempli de granulés. Lorsqu'elle est enflammée, cette accumulation de créosote produit un feu extrêmement vif et non maîtrisé, similaire à un feu de graisse. Dans ce cas, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis inspectez-le pour l'entretien et le nettoyage. Il s'accumule généralement le long des zones d'échappement.

Si de la créosote s'est accumulée dans l'unité, laissez l'unité se réchauffer à basse température, éteignez l'appareil, puis essayez toute formation à l'aide d'une serviette à main. À l'instar du goudron, il est beaucoup plus facile de nettoyer au chaud, car il devient liquide.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût produit par la combustion des gaz, du bois, du propane, du charbon ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, des faiblesses, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, de la perte de conscience ou la mort. Suivez les directives suivantes pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner ainsi que votre famille et les autres :

- Consultez un médecin si vous ou les autres développez des symptômes similaires à un rhume ou la grippe quand vous cuisinez ou quand vous vous trouvez à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augment les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes de circulation sanguine ou du système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.



AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2020. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, 85013 USA
sales@countrysmokers.com | service@countrysmokers.com
www.countrysmokers.com

Service à la clientèle

Du lundi au dimanche, de 4H à 20H HP (ANG/FR/ES)

Numéro sans frais : 1-877-303-3134

Télécopieur sans frais : 1-877-303-3135

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

IMPORTANTES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

NOUS VOULONS QUE VOUS ASSEMBLIEZ ET UTILISIEZ VOTRE GRIL DE LA FAÇON LA PLUS SÉCURITAIRE POSSIBLE. L'OBJECTIF DE CE SYMBOLE D'ALERTE À LA SÉCURITÉ ▲ EST D'ATTIRER VOTRE ATTENTION SUR LES DANGERS POSSIBLES ASSOCIÉS À L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE VOTRE GRIL. LORSQUE VOUS VOYEZ CE SYMBOLE D'ALERTE À LA SÉCURITÉ, PRÊTEZ BIEN ATTENTION À L'INFORMATION QUI SUIT!

▲ AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE GRIL, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS.

▲ AVERTISSEMENT ▲

Avant de poursuivre, assurez-vous que vous comprenez bien les rubriques intitulées INFORMATIONS IMPORTANTES du présent manuel.

Ne pas respecter les instructions de sécurité de ce manuel pourrait provoquer un incendie dangereux.

Il est de la responsabilité du client de vérifier que le gril est bien assemblé, installé et entretenu. Ne pas suivre les instructions de ce manuel pourrait entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dégâts matériels.

- Réserve exclusivement à un usage extérieur - ne pas utiliser à l'intérieur.
- Ce gril n'est pas fait pour être installé dans ou sur un bateau. Il n'a pas été conçu pour être installé dans ou sur un véhicule récréatif. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ce gril n'est pas destiné à un usage commercial.
- Ne pas utiliser ce gril en conditions humides ou pluvieuses. Maintenez une distance d'au moins 3 mètres (10 pieds) entre le gril et une grande nappe d'eau, comme un étang, un lac ou une piscine, etc.
- Ne pas utiliser le gril en conditions extrêmement venteuses.
- Gardez le gril sur une surface rigide, incombustible, lisse et à niveau.
- Dégagements minimums latéraux et à l'arrière du gril de 305 mm (12 pouces) par rapport aux matériaux combustibles.
- Ne pas utiliser cet appareil sous des surfaces aériennes.
- Ne pas utiliser dans les endroits comportant des objets, structures ou surfaces inflammables.
- En cas d'incendie, éteignez (OFF) le gril. Éteignez l'alimentation électrique, laissez le feu s'éteindre seul. Ne pas essayer d'éteindre le feu avec de l'eau.
- Certaines pièces du gril peuvent devenir très chaudes. Tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril pendant ou après l'utilisation jusqu'à ce que la surface ait refroidi.
- N'utilisez que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures provenant de la vapeur.
- Ne pas utiliser de serviette ou chiffon de grande taille à la place de poignées. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les parties chaudes du gril ou les plaques de cuisson.
- Pour se prévenir de tous risques d'électrocution, ne jamais immerger le cordon, les fiches ou les éléments électriques dans l'eau ou autre liquide.
- Ne jamais utiliser le gril s'il possède un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement du gril ou s'il a été endommagé d'une façon ou d'une autre.
- Maintenir tout cordon d'alimentation à distance de toute surface chaude.
- Utilisez uniquement les rallonges équipées d'une fiche de mise à la terre tripolaire, dimensionnées pour la puissance de l'appareil et approuvées pour une utilisation à l'extérieur avec un marquage W-A (120 V, 60 Hz).
- Gardez la connexion de la rallonge au sec et hors sol.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (DDFT) avec ce gril.
- N'utilisez qu'une source d'alimentation correctement mise à la terre.
- Ne modifiez ni ne supprimez les fiches de terre sur le cordon d'alimentation ou la prise de courant domestique.
- Ne jamais déplacer le gril lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il contient des granulés chauds ou des cendres.
- Ouvrez toujours soigneusement le couvercle du gril. La chaleur et la vapeur qui se trouvent à l'intérieur du corps du gril sont chaudes.
- Avant d'utiliser le gril, assurez-vous qu'il est entièrement assemblé et que toutes les pièces ont été fixées et serrées de façon sécuritaire.
- Débranchez le gril de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé. Vérifiez que le gril est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer un entretien.
- Gardez le gril recouvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Tenir le gril hors de la portée des enfants.
- Ne pas nettoyer le gril avec une pulvérisation d'eau ou un liquide semblable.
- Inspectez régulièrement le gril. Assurez-vous que le contrôleur numérique et le cordon d'alimentation ne sont pas usés, abîmés, découpés ou endommagés.
- Gardez le gril propre.
- Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été spécialement conçus pour être utilisés avec ce gril. Toujours démarrer le gril sur la configuration « SMOKE » (Fumée) en gardant le couvercle de la chambre de cuisson ouvert.
- Ne jamais ajouter de granulés à un pot de combustion chaud à la main. Vous pourriez gravement vous brûler. Si les granulés viennent à manquer ou si le feu s'éteint, laissez le gril refroidir complètement puis suivez les « Instructions pour l'allumage » qui se trouvent dans le présent manuel.
- N'utilisez que des granulés de qualité pour la cuisson. NE PAS utiliser de granulés de qualité pour le chauffage!
- N'utilisez jamais d'essence à briquet, de charbon, de pierres volcanique, d'essence, de kérosène ou d'alcool avec ce gril.
- Toujours entreposer les granulés de bois à l'écart de la chaleur.
- Conservez les granulés de bois dans un endroit sec pour éviter qu'ils grossissent ou se dégradent à cause de l'humidité. Conservez les granulés supplémentaires dans un endroit sec.
- NE JAMAIS mettre de copeaux ou morceaux de bois dans la trémie!
- Les copeaux de bois brûlants dégagent du monoxyde de carbone qui peut causer la mort.

FAITES PREUVE DE PRUDENCE ET DE BON SENS LORSQUE VOUS UTILISEZ VOTRE GRIL. LE FAIT DE NE PAS RESPECTER LES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET DIRECTIVES FIGURANT DANS LE PRÉSENT MANUEL PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES ET DÉGÂTS MATÉRIELS. VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À DES FINS DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications homologuées dans UL Subject 2728-2009 « Appareils de cuisson à combustible à granulés » et ULC/ORD C2728 et Canadian CSA C22.2 #3 "pour les caractéristiques électriques d'équipement de combustion de carburant". Les appareils de cuisson à granulés de Country Smokers Grills ont été testés indépendamment et classés par Intertek (un laboratoire d'essai accrédité) aux normes ETL, UL, ULC et CSA.



TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	32	Entretien et maintenance	51
Pièces et spécifications	38	Lignes directrices pour la cuisine	53
Préparation de l'assemblage	40	Conseils et techniques	55
Instructions d'assemblage		Dépannage	56
Retrait du couvercle de la chambre de forme	40	Diagramme de fil électrique	59
Montage des pattes arrières sur le gril	40	Pièces de rechange	
Installation de la tablette inférieure	41	Pièces de rechange de gril	60
Montage des pattes avant sur le gril	41	Pièces de rechange de trémie	61
Sécuriser la cheminée et le support	41	Garantie	
Fixation de la poignée	41	Conditions	62
Sécuriser la sonde de gril	42	Exceptions	63
Fixation de la trémie à la chambre	42	Commande de pièces de remplacement	63
Installation de la tablette pliante avant	42	Appelez le service à la clientèle	63
Installation du déflecteur de flamme	42	Service de garantie	63
Installation du bac à graisse	43		
Installation des composants de cuisson	43		
Insertion des supports de cuisson	43		
Installation du rack de réchauffement	43		
Réinstallation du couvercle	44		
Installation du thermomètre	44		
Installation du seau à graisse	44		
Fixation du cordon d'alimentation	44		
Connexion à une source d'alimentation	45		
Mode d'emploi			
Environnement du gril	46		
Gammes de température du gril	47		
Comprendre les sondes	47		
Comprendre le tableau de contrôle	48		
Comprendre le réglage « P »	49		
Procédure d'amorçage de la trémie	49		
Première utilisation – Combustion initiale	50		
Procédure de démarrage automatique	50		
Procédure de démarrage manuelle	50		
Éteindre votre gril	51		

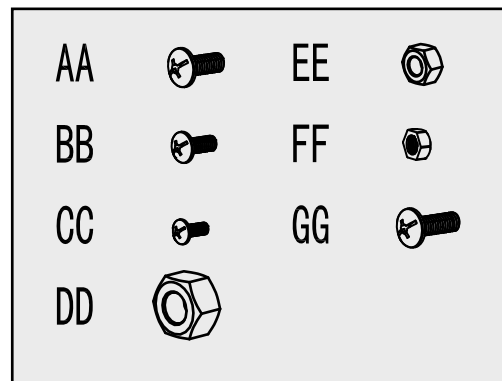
PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

Partie#	Description
01	Chambre de cuisson (x1)
02	Couvercle de chambre (x1)
03	Jambe arrière gauche (x1)
04	Jambe droite arrière (x1)
05	Étagère inférieure (x1)
06	Jambe avant gauche (x1)
07	Jambe droite (x1)
08	Essieu de roue (x1)
09	Roue (x2)
10	Support droit (x1)
11	Petit crochet (x1)
12	Cheminée (x1)
13	Joint de cheminée (x1)
14	Manipuler (x1)
15	Chapeau de cheminée (x1)
16	Assemblée de la trémie (x1)
17	Support de tablette gauche / droite (x1+1)
18	Plateau avant (x1)
19	Déфлекteur de flamme (x1)
20	Bac à graisse (x1)
21	Grille de cuisson (x3)
22	Support de cuisson (x2)
23	Réchauffeur (x1)
24	Jauge de température (x1)
25	Seau à graisse (x1)
26	Support de cordon d'alimentation (x1)
27	Sonde Grill (x1)

Partie#	Description
AA	Boulon M6 x 12 (x29)
BB	Boulon M5 x 10 (x2)
CC	Boulon M4 x 10 (x1)
DD	Écrou de blocage M12 (x2)
EE	M6 (x22)
FF	M4 (x1)
GG	M6 x 20 (x4)

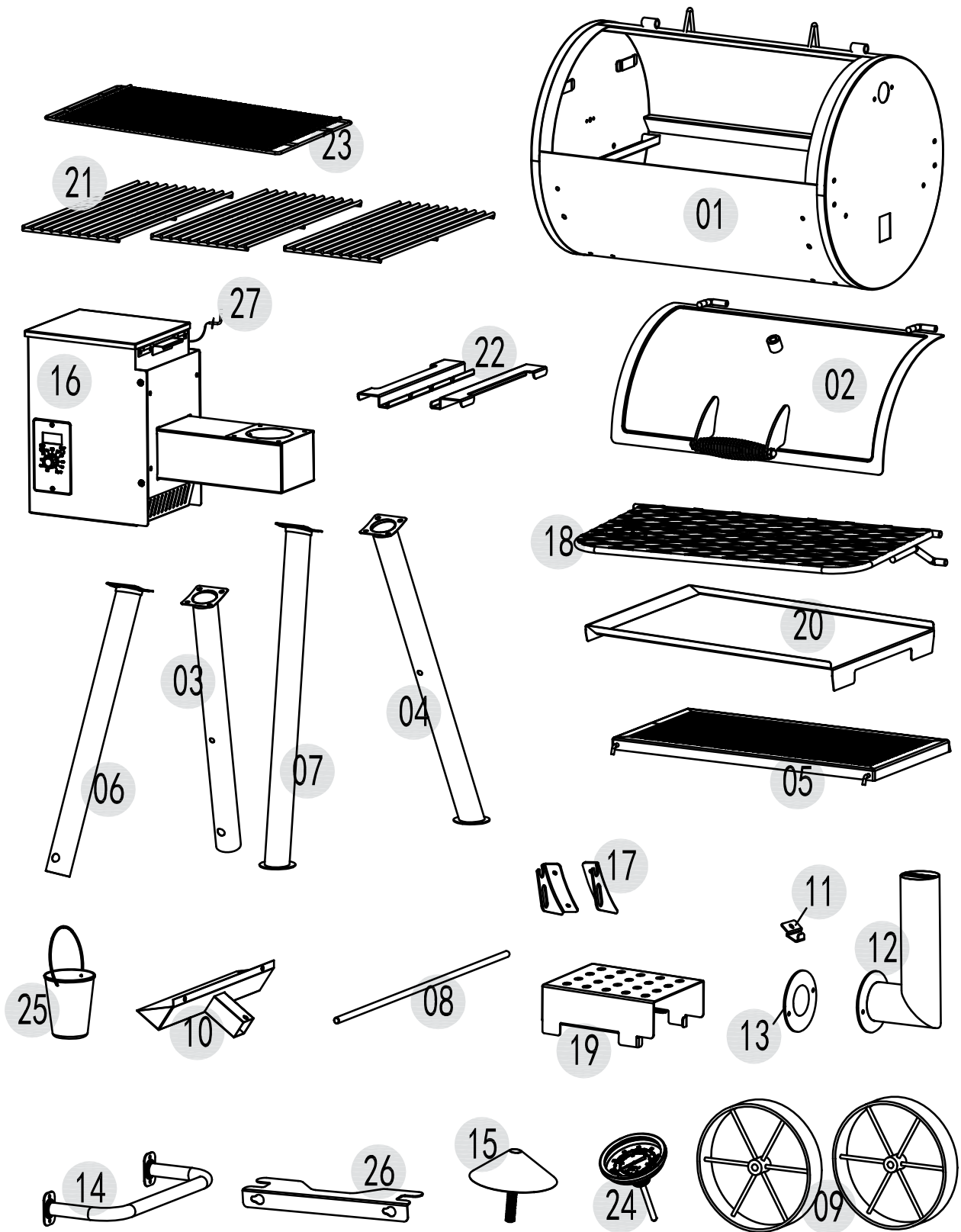
REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis. Contactez le service clientèle si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.

CS – EXIGENCES ÉLECTRIQUES
110-120V, 60HZ, 275W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE



MODÈLE	UNITÉ ASSEMBLÉE (WxHxD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON	GAMME DE TEMPÉRATURES	CARACTÉRISTIQUES NUMÉRIQUES
CS CS0711	1130mm x 1342mm x 785mm / 44,5 po x 52,8 po x 31,9 po	47 kg / 103.6 lb	Principale - 2,865 cm ² / 444 po ² Grille supérieure - 1,722 cm ² / 267 po ² TOTAL - 4,587 cm² / 711 po²	82-260°C / 180-500°F	huit réglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumage électrique

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS



PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez la grille, les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Jetez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur du gril avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Country Smokers pour les pièces : Du lundi au samedi, de 4h à 20h HP (ANG/FR/ES).

service@country smokers.com | Ligne sans frais : 1-877-303-3134 | Télécopieur sans frais : 1-877-303-3135

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être deux personnes est utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cette unité.

Outils nécessaires pour l'assemblage : tournevis, clé et niveau d'eau. *Outils non inclus.*



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

REMARQUE: Pour toutes les étapes suivantes, ne serrez aucune vis complètement avant que toutes les vis de cette étape aient été installées. Une fois que toutes les vis ont été installées, serrez-les fermement.

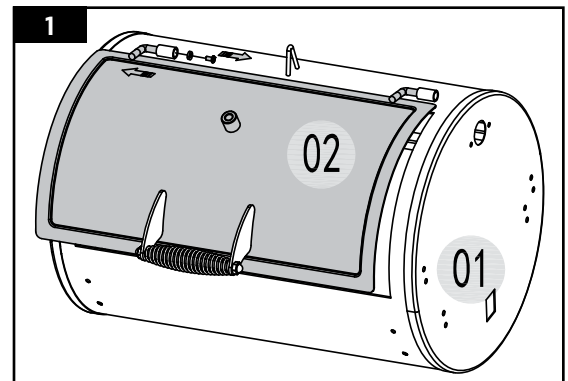
1. RETRAIT DU COUVERCLE DE LA CHAMBRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Chambre de cuisson (#01)
- 1 x Couvercle de chambre (#02)

Installation:

- Retirez la chambre lid (#02) de la chambre de cuisson (#01) en retirant le boulon et la rondelle qui se trouvent sur l'axe de la charnière gauche.



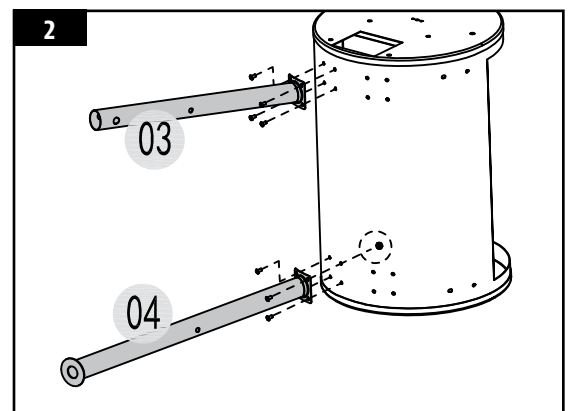
2. MONTAGE DES PATTES ARRIÈRE SUR LE GRIL

Pièces nécessaires :

- 1 x Jambe arrière gauche (#03)
- 1 x Jambe droite arrière (#04)
- 8 x Boulon M6 X 12 (AA)
- 8 x M6 (EE)

Installation:

- Fixez la jambe gauche (#03) et la jambe droite (#04) à la chambre à l'aide des boulons M6 x 12 (AA) et des écrous M6 (EE), comme indiqué sur l'illustration.



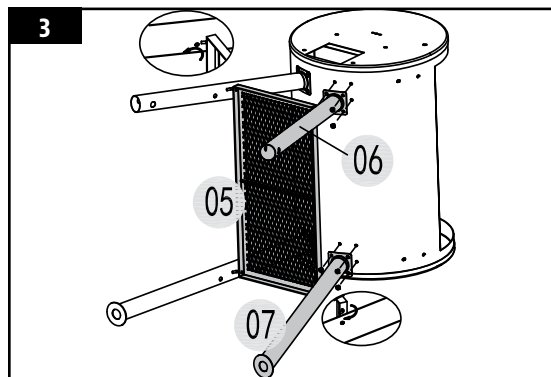
3. INSTALLATION DE LA PLATEAU INFÉRIEUR

Pièces nécessaires :

- 1 x Étagère inférieure (#05)
- 1 x Jambe avant gauche (#06)
- 1 x Jambe droite (#07)
- 8 x Boulon M6 x 12 (AA)
- 8 x M6 (EE)

Installation:

- Insérez les montants inférieurs (#05) dans les étagères situées sur les pattes arrière. Avec le bas de sécurité en bas (#05) en place, attachez les tasseaux (#06 et #07) avec des boulons M6 x 12 (AA) et des écrous (EE).



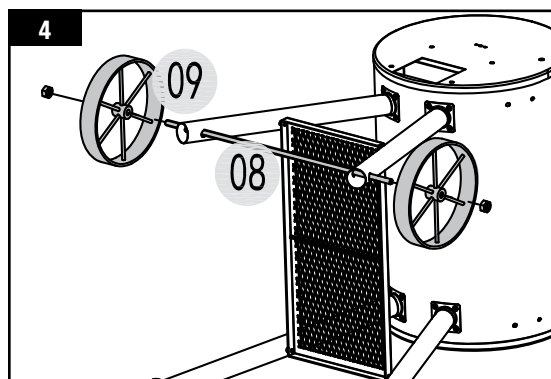
4. RELIANT LES ROUES AU PANIER

Pièces nécessaires :

- 1 x Essieu de roue (#08)
- 2 x Roue (#09)
- 2 x M12 Contre-écrou (DD)

Installation:

- Insérez l'axe des roues (#08) dans les trous des pieds et fixez les roues (#09) à l'aide d'un écrou de blocage M12 (DD) par côté.



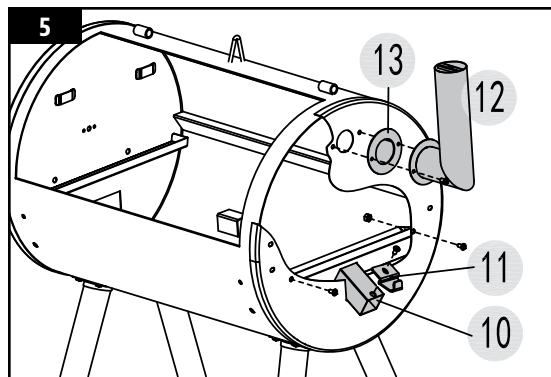
5. FIXATION DE LA CHEMINÉE ET DU SUPPORT

Pièces nécessaires :

- 1 x Support droit (#10)
- 1 x Petit crochet (#11)
- 1 x Cheminée (#12)
- 1 x Joint de cheminée (#13)
- 5 x Boulon M6 x 12 (AA)
- 2 x M6 (EE)

Installation:

- Fixez le support droit (#10) à la chambre depuis l'intérieur de la chambre avec M6 x 12 bolts (AA) et écrous (EE), puis fixez le petit crochet (#11) au support droit avec M6 x 12 (AA) comme illustré. Placez le joint de cheminée (#13) entre la chambre et la cheminée (#12) et fixez-le à l'aide de boulons M6 x 12 (AA).



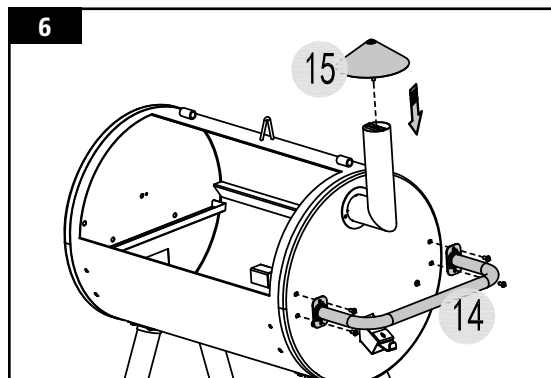
6. ATTACHING THE HANDLE AND CHIMNEY CAP

Pièces nécessaires :

- 1 x Manipuler (x1) (#14)
- 1 x Chapeau de cheminée (#15)
- 4 x Boulon M6 x 12 (AA)

Installation:

- Fixez la poignée (n° 14) à la chambre avec des boulons M6 x 12 (AA). Vissez le chapeau de cheminée (#15) à la cheminée, comme illustré.



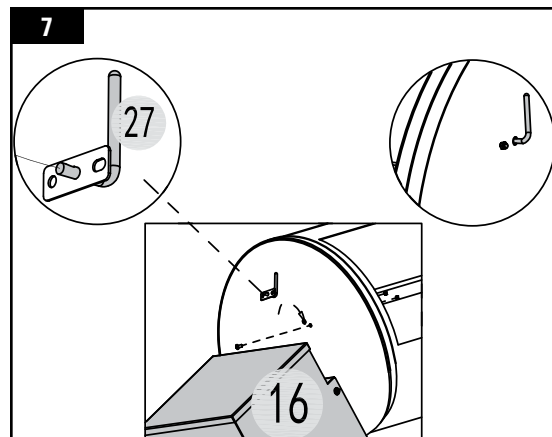
7. SÉCURISER LA SONDE DU GRIL

Pièces nécessaires :

- 1 x Assemblée de la trémie (#16)
- 1 x Sonde Grill (#27)
- 1 x Boulon M4 x 10 (CC)
- 1 x M4 (FF)

Installation:

- Slide la trémie à granulés (#16) sur la chambre en insérant le boîtier de la vis à travers la paroi latérale gauche. Tenez la trémie à mi-chemin, tout en maintenant la trémie à l'écart du mur, insérez la sonde de grill (#27) à travers le mur. Tournez la sonde du grill pour former un angle. Fixez la sonde du grill à la place avec le boulon M4 x 10 (CC) et l'écrou M4 (FF).



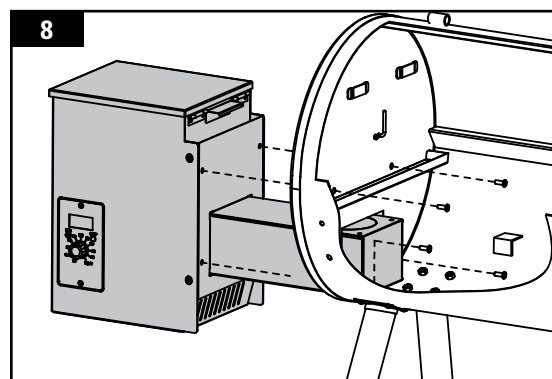
8. FIXATION DE LA TRÉMIE À LA CHAMBRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Assemblée de la trémie (#16)
- 4 x Boulon M6 x 20 (GG)

Installation:

- Fixez la trémie à la paroi gauche de la chambre avec des vis M6 x 20 (GG)



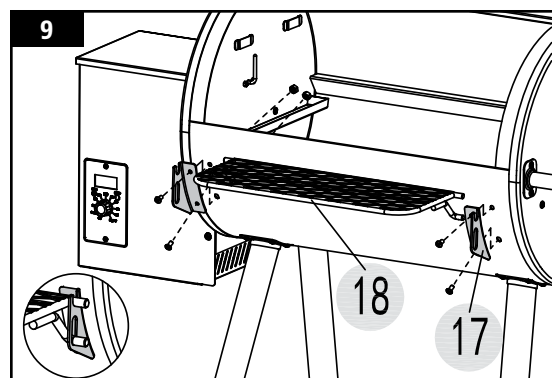
9. INSTALLATION DE LA TABLETTE PLIANTE AVANT

Pièces nécessaires :

- 1 x Support de tablette gauche / droite (#17)
- 1 x Plateau avant (#18)
- 4 x Boulon M6 x 12 (AA)
- 4 x M6 (EE)

Installation:

- Fixez le support d'étagère droit (#17) à la chambre à l'aide des boulons M6 x 12 (AA) et des écrous M6 (EE), puis insérez le fil de support d'étagère (#18) dans le support, comme indiqué. Insérez le support de tablette dans le support gauche avant de fixer le support avec des boulons M6 x 12 (AA) et des écrous M6 (EE).



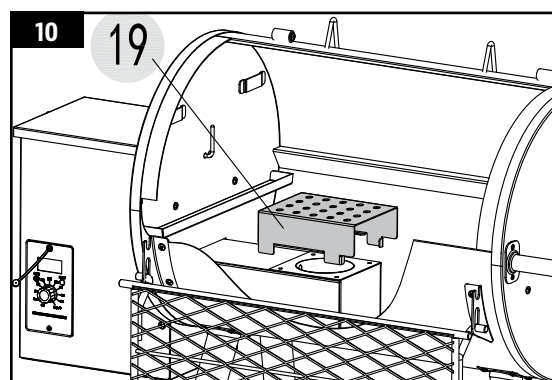
10. INSTALLER LE DÉFLECTEUR DE FLAMME

Pièces nécessaires :

- 1 x Déflecteur de flamme (#19)

Installation:

- Placez le déflecteur de flamme (#19) sur le pot de combustion à l'intérieur de la chambre de cuisson. Il devrait rester en place comme illustré.



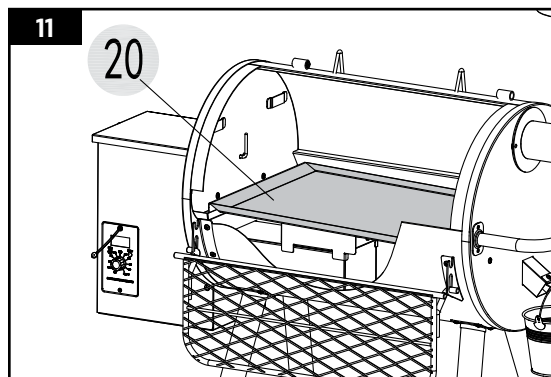
11. INSTALLATION DU BAC À GRAISSE

Pièces nécessaires :

1 x Plateau de graisse (#20)

Installation:

- Placez le plateau à graisse (#20) sur le support latéral droit de la chambre et sur le support latéral gauche de la chambre, comme illustré.



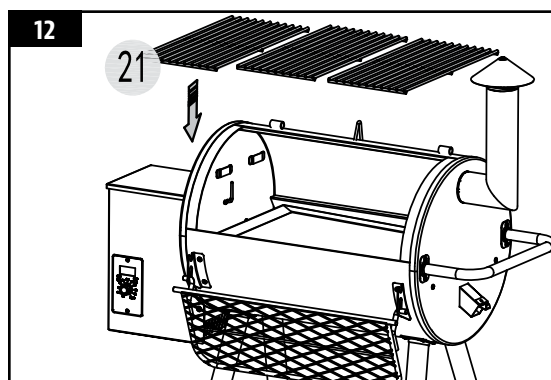
12. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

3 x Grilles de cuisson (#21)

Installation:

- Placez la grille de cuisson (#21) sur le support de grille de la chambre de cuisson, comme illustré..



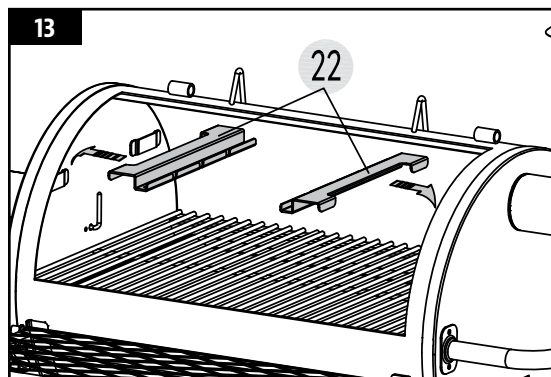
13. INSERTION DES SUPPORTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

2 x Support de cuisson (#22)

Installation:

- Insérez le support de cuisson (#22) dans les languettes de montage situées sur les parois latérales de la chambre de cuisson, comme illustré.



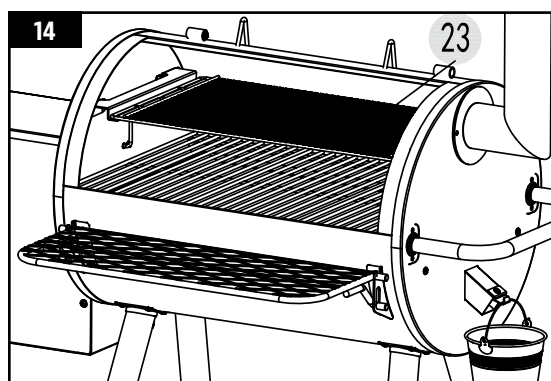
14. INSTALLATION DE LA GRILLE CHAUFFANTE

Pièces nécessaires :

1 x grille chauffante (#23)

Installation:

- Placez la grille de réchauffement (#23) sur le support, comme illustré.



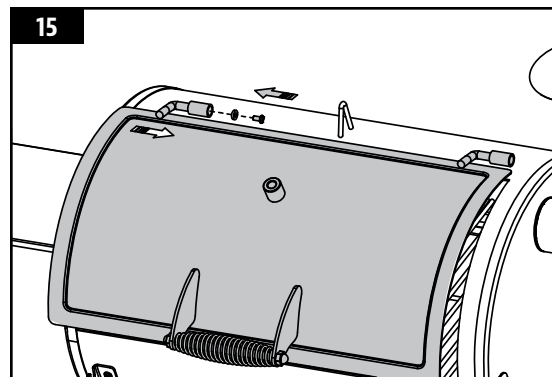
15. RÉINSTALLATION DU COUVERCLE DE LA CHAMBRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Couvercle de chambre (#02)

Installation:

- Réinstallez le couvercle de la chambre de cuisson (#02) en faisant glisser les broches de charnière dans les charnières. Fixez-le avec la rondelle et le boulon retirés à l'étape 1.



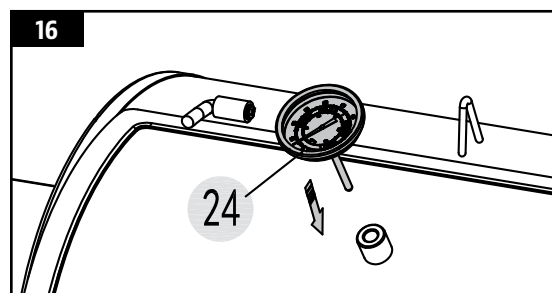
16. INSTALLER LE THERMOMÈTRE

Pièces nécessaires :

- 1 x Thermomètre (#24)

Installation:

- Vissez soigneusement la jauge de température (#24), ajustez l'orientation et verrouillez la jauge à l'aide de l'écrou préréglé sur la jauge de température.



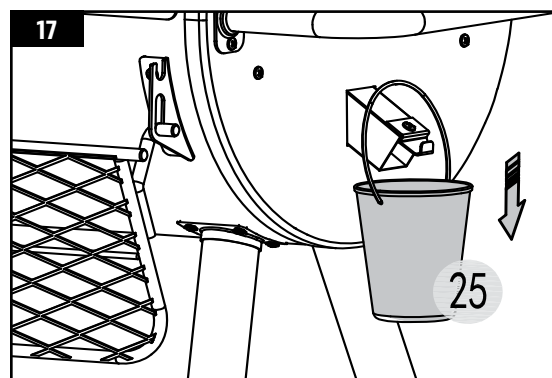
17. INSTALLATION DU BAC À GRAISSE

Pièces nécessaires :

- 1 x Seau à graisse (#25)

Installation:

- Suspendez le bac à graisse (#25) comme illustré.



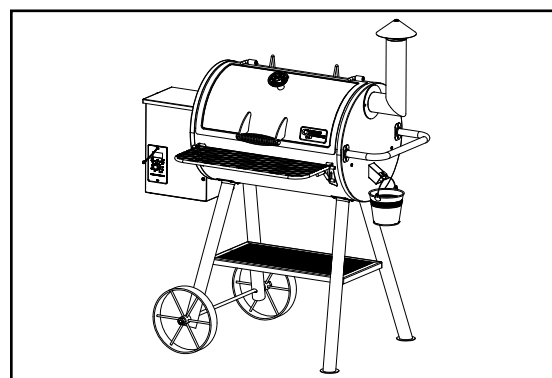
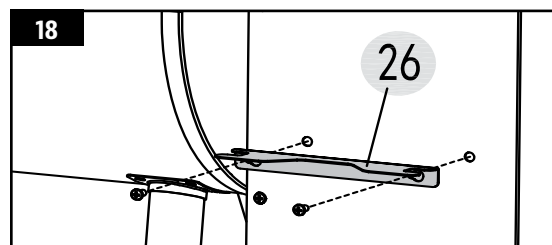
18. FIXATION DU CORDON D'ALIMENTATION

Pièces nécessaires :

- 1 x Support de cordon d'alimentation (#26)
- 2 x Boulon M5 x 10 (BB)

Installation:

- Fixez le support du cordon d'alimentation (#26) à l'arrière de la trémie à l'aide de boulons M5 x 10 (BB).
- L'unité est maintenant complètement assemblée.



19. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

REMARQUE : Avant de brancher votre Country Smokers dans une prise électrique, assurez-vous que la molette de température est en position OFF.

- **PRISE STANDARD**

Cet appareil nécessite un voltage de 110-120 Volts, 60hz, 275w, 5 ampères. Il doit utiliser une fiche de mise à la terre à 3 broches. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue avant utilisation. Le contrôle utilise un fusible à action rapide de 5 ampères et 110-120 volts pour protéger le panneau de l'allumeur.

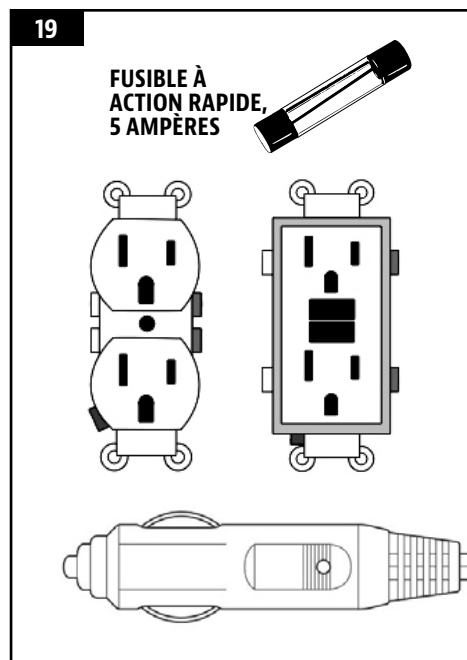
- **LES PRISES GFCI**

Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises GFCI, avec une taille recommandée de 15 ampères. Si votre prise GFI est très sensible aux surtensions, elle sera probablement touchée par un court-circuit pendant la phase d'allumage. Pendant la phase d'allumage, l'allumeur nécessite entre 200 et 700 watts de tension, ce qui peut représenter trop de puissance pour une prise GFI. Chaque fois qu'il y a une surtension, il augmente sa sensibilité. Si le GFCI continue de sauter, remplacez la prise ou passez à une prise non GFCI.

- **SUR LA ROUTE**

Débranchez l'allumeur du faisceau de câbles principal. Utilisez la procédure de démarrage manuelle. Une unité Country Smokers peut fonctionner en utilisant un onduleur de 12 volts et 100 watts branché sur votre prise automobile. Pour utiliser l'allumeur automatique, il est recommandé d'utiliser au minimum un onduleur de 1000 watts.

IMPORTANT: Débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.



MODE D'EMPLOI

Avec le style de vie actuel pour s'efforcer de manger des aliments sains et nutritifs, un facteur à considérer est l'importance de réduire la consommation de graisse. L'une des meilleures façons de réduire les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson faible en matières grasses, tel que le gril. Comme une grille à granulés utilise des granulés de bois naturels, la saveur de bois savoureux est cuite dans les viandes, ce qui réduit le besoin de sauces à haute teneur en sucre. Tout au long de ce manuel, vous remarquerez l'accent mis sur le grillage des aliments lentement aux réglages de température FAIBLE ou MOYENNE.

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. OÙ INSTALLER LE GRILL

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas.

Toutes les unités Country Smokers devraient garder un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles, et cette distance doit être maintenue pendant la cuisson. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROIDS

Lorsqu'il commence à faire plus frais à l'extérieur, cela ne signifie pas que la saison des grillades est terminée! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés aideront à guérir votre blues d'hiver.

Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre gril pendant les mois les plus frais:

- Si le fumage à basse température échoue, augmentez légèrement la température pour obtenir les mêmes résultats.
- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre gril dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez de soulever le couvercle du gril plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement la température de votre gril. Soyez souple quant au moment de servir; ajoutez environ 10 à 15 minutes de plus à la cuisson à chaque fois que vous ouvrez le couvercle.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.
- Les aliments idéaux pour la cuisine d'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Rendez votre préparation de repas encore plus facile en ajoutant des éléments simples comme les légumes et les pommes de terre.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUDS

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue.

Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre gril pendant les mois chauds:

- Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Ceci permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite ou se dessèche.
- Même par temps chaud, c'est mieux de cuisiner en gardant le couvercle de votre gril baissé.
- Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela tiendra la nourriture chaude pendant 3 à 4 heures.

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU GRIL

Les lectures de température sur le panneau de contrôle peuvent ne pas correspondre exactement au thermomètre. Toutes les températures indiquées ci-dessous sont approximatives et sont affectées par les facteurs suivants: la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité du combustible à granulés utilisé, le couvercle ouvert et la quantité de nourriture en cours de cuisson.

- *TEMPÉRATURES ÉLEVÉES (205-260°C / 401-500°F)*

Cette gamme est de préférence utilisée pour sécher et griller à haute température. La température élevée est également utilisée pour préchauffer votre gril, brûler les grilles de cuisson et obtenir un feu vif par froid extrême.

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

Cette gamme est idéale pour cuire au four, rôtir et terminer votre création à fumaison lente. La cuisson à ces températures réduira considérablement les risques de poussée de graisse. Excellente gamme pour cuisiner n'importe quoi enveloppé dans du bacon, ou où vous voulez une polyvalence avec contrôle.

- *BASSE TEMPÉRATURE (82-125°C / 180-257°F)*

Cette gamme permet rôtir lentement, d'augmenter la saveur fumée et de garder les aliments au chaud. Infusez plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses en cuisinant plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). Il est recommandé pour la grande dinde pour Thanksgiving, jambon juteux à Pâques, ou l'immense fête de Noël.

Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage de la cuisson sur un gril à pastilles de bois. **Le fumage à chaud**, un autre nom pour la cuisson **faible et lente**, se fait généralement à 82-125°C / 180-257°F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les grandes coupes de viande, de poisson ou de volaille.

CONSEIL: Pour intensifier cette saveur salée, passez à la température de fumée (basse) immédiatement après avoir mis vos aliments sur le gril. Cela permet à la fumée de pénétrer dans les viandes.

La clé consiste à expérimenter le temps que vous autorisez à fumer, avant que le repas ne soit cuit. Certains chefs de plein air préfèrent fumer à la fin d'une cuisson, ce qui permet à la nourriture de rester au chaud jusqu'à ce qu'elle soit prête à être servie. La pratique rend parfait!

COMPRENDRE LES SONDÉS

- *SONDE DE TEMPÉRATURE*

Situé à l'intérieur du baril principal, sur la paroi gauche, se trouve la sonde de température. C'est un petit morceau vertical d'acier inoxydable. La sonde de température mesure la température interne de l'appareil. Lorsque la température est réglée sur la carte de contrôle, la sonde de température lit la température réelle à l'intérieur de l'unité et la règle à la température désirée.

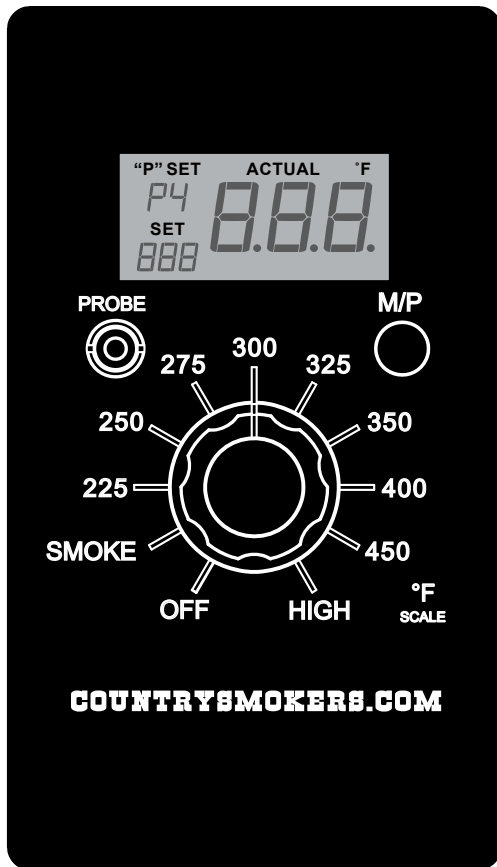
IMPORTANT: La température de votre appareil est fortement affectée par les conditions ambiantes extérieures, la qualité des pastilles utilisées, la saveur des pastilles et la quantité de nourriture cuite.

- *SONDE DE VIANDE*






La sonde à viande mesure la température interne de votre viande dans la grille, similaire à votre four intérieur. Branchez l'adaptateur de sonde de viande au port de connexion de la sonde de viande sur le panneau de contrôle et insérez la sonde de viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de votre viande et la température sera affichée sur le tableau de commande. **Pour vous assurer que la sonde à viande est correctement connectée au port de connexion, sentez-la et entendez-la s'enclencher.**

REMARQUE: Lorsque vous placez la sonde de viande dans votre viande, assurez-vous que la sonde de viande et les fils de la sonde de viande évitent un contact direct avec la flamme ou un excès de chaleur. Cela peut endommager votre sonde de viande. Exécutez l'excès de fil des orifices d'échappement arrière de la grille principale ou du haut de la grille principale (près de la charnière du couvercle du gril). Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez-vous du port de connexion de la sonde de viande et placez-les à côté afin de protéger et de nettoyer.

COMPRENDRE LE TABLEAU DE CONTRÔLE



FRANÇAIS

CONTRÔLE	DESCRIPTION																		
	Le cadran de réglage des températures vous permet de configurer la température de fumage de votre choix. Tournez la poignée pour sélectionner l'un des huit pré-réglages de la température sous Smoke (Fumer) ou pour sélectionner High (Élevé).																		
Off	Le paramètre Off (Éteint) du cadran de réglage de la température est le mode Off (Éteint) de l'unité. L'unité ne fonctionnera pas avec ce réglage.																		
Smoke	Le paramètre Smoke (Fumer) du cadran de réglage de la température est le mode Start-up (Démarrage) de l'unité. Le grill fonctionne à la température la plus basse sans que le feu ne s'éteigne.																		
High	Le paramètre High (Élevé) du cadran de réglage de la température est le niveau de chaleur le plus élevé de l'unité. Le grill fonctionne à la température la plus élevée. Lorsque le couvercle est ouvert, le grill fonctionnera à cette vitesse pour compenser la perte de chaleur dans le baril.																		
	L'écran DEL sert de centre d'information pour votre unité. L'écran DEL affichera la température de cuisson de votre choix (Configurée), la température de cuisson réelle (Réelle) et le réglage « P » sélectionné (Réglage « P »). Consultez la rubrique intitulée Dépannage pour en savoir plus sur les codes d'erreur.																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>AFFICHAGE</th> <th>DESCRIPTION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>888</td> <td>Affiche une fois lorsque le grill est connecté à l'alimentation secteur.</td> </tr> <tr> <td>Clignotement</td> <td>La température du grill est en dessous de 66°C / 150°F.</td> </tr> <tr> <td>Clignotement ...</td> <td>Indique que l'allumeur est allumé.</td> </tr> <tr> <td>RÉGLAGE « P »</td> <td>Indique le réglage « P » sélectionné actuellement</td> </tr> <tr> <td>CONFIGURER (« SET »)</td> <td>Indique la température de cuisson souhaitée.</td> </tr> <tr> <td>ErH</td> <td>Le grill a surchauffé.</td> </tr> <tr> <td>ErR</td> <td>Le fil de la sonde de température n'arrive pas à établir une connection.</td> </tr> <tr> <td>ErP</td> <td>Une interruption de l'alimentation s'est produite pendant que le grill fonctionnait.</td> </tr> </tbody> </table>	AFFICHAGE	DESCRIPTION	888	Affiche une fois lorsque le grill est connecté à l'alimentation secteur.	Clignotement	La température du grill est en dessous de 66°C / 150°F.	Clignotement ...	Indique que l'allumeur est allumé.	RÉGLAGE « P »	Indique le réglage « P » sélectionné actuellement	CONFIGURER (« SET »)	Indique la température de cuisson souhaitée.	ErH	Le grill a surchauffé.	ErR	Le fil de la sonde de température n'arrive pas à établir une connection.	ErP	Une interruption de l'alimentation s'est produite pendant que le grill fonctionnait.
AFFICHAGE	DESCRIPTION																		
888	Affiche une fois lorsque le grill est connecté à l'alimentation secteur.																		
Clignotement	La température du grill est en dessous de 66°C / 150°F.																		
Clignotement ...	Indique que l'allumeur est allumé.																		
RÉGLAGE « P »	Indique le réglage « P » sélectionné actuellement																		
CONFIGURER (« SET »)	Indique la température de cuisson souhaitée.																		
ErH	Le grill a surchauffé.																		
ErR	Le fil de la sonde de température n'arrive pas à établir une connection.																		
ErP	Une interruption de l'alimentation s'est produite pendant que le grill fonctionnait.																		
 																			
M/P 	Le bouton de réglage « P » est utilisé pour sélectionner l'un des quatre réglages de précision des températures. Utilisez cette fonctionnalité pour modifier le réglage « P » pour qu'il s'adapte à votre style de cuisine et à votre environnement																		

PROBE



de cuisson. En appuyant brièvement sur le bouton encastré, le paramètre augmente de P0 à P3, puis recommence. Il est mieux de faire des réglages lorsque le cadran de réglage de la température est configuré sur Smoke (« Fumer »), ce qui permet le contrôle manuel du système d'alimentation des granulés. Le paramètre par défaut est « P0 ».

Les ports de connexion enfichables à l'avant de la carte de contrôle sont destinés aux **sondes à viande**. Lorsqu'une sonde à viande est connectée, la température est affichée sur l'écran LCD. Lorsqu'ils ne sont pas en cours d'utilisation, débranchez la sonde de la viande du port de connexion. *Compatible uniquement avec les sondes de viande de marque Country Smokers. Sonde(s) de viande vendue séparément.*



COMPRENDRE LE RÉGLAGE « P »

Lorsque le bouton du réglage « P » en retrait est enfoncé, le réglage « P » affiché sur l'écran LCD clignotera et passera à la valeur suivante (vers le haut). Une fois que P3 est atteint, il redémarre à P0. Il existe quatre paramètres « P », allant de P0 à P3. Le bouton du réglage « P » en retrait peut être enfoncé à l'aide d'un objet à pointe fine.

IMPORTANT: N'appuyez pas trop fort sur le bouton du réglage « P », cela pourrait causer des dommages. Seule une poussée légère est nécessaire.

RÉGLAGE "P"	CYCLE DE LA TARIÈRE (secondes)	
	ACTIVÉE	ARRÊTER
*P0	6	25
P1	6	30
P2	5	30
P3	4	30

** Réglage par défaut*

• UTILISATION DU PARAMÈTRE « P » EN MODE FUMÉE

Chaque fois que le cadran de température est réglé sur FUMÉE, tel que le cycle de démarrage, la tannée fonctionnera plus sur un mode de cuisson manuel en fonction de l'une des températures de numérotation prédéfinies. Tout d'abord, la vis sans fin tournera en permanence et alimentera les granulés pendant quatre minutes. Au bout de quatre minutes, la vis commence à exécuter un cycle d'alimentation en fonction du réglage "P" sélectionné sur la carte de commande numérique. Le réglage par défaut est P0.

PROCÉDURE D'AMORÇAGE DE LA TRÉMIE

Ces instructions doivent être suivies la première fois que le gril est allumé, et à chaque fois que le gril est à court de granulés dans la trémie. La tannée doit être amorcée pour permettre aux granulés de traverser la longueur de la vis sans fin et remplir le pot de combustion. **S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'arrêtera avant que les granulés ne soient allumés et aucun feu commencera.** Suivez ces étapes pour amorcer la trémie:

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou dans la vis sans fin.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Trouver le pot de combustion dans le fond du baril principal.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil et tournez la **molette de réglage de la température** sur la position FUMÉE. Vérifiez les éléments suivants:
 - Que la tannée tourne. Placez votre main au-dessus du pot de feu et sentez s'il y a un mouvement d'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts dans le pot de feu. Ceci peut provoquer des blessures.
 - Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air qui devient plus chaud. Le bout de l'allumeur ne deviendra pas rouge. Cet élément devient extrêmement chaud et brûlant. Ne touchez pas l'allumeur.

4. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, appuyez et maintenez poussé le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
5. Remplissez la trémie avec des granules de bois de barbecue naturel.
6. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Maintenez la **molette de contrôle de la température** en position FUMÉE. Appuyez sur le **bouton d'amorçage** et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez des granules à l'intérieur du baril par la vis sans fin. Une fois que les granules commencent à tomber dans le pot de combustion, relâchez le **bouton d'amorçage**.
7. Appuyez le **bouton d'alimentation** pour éteindre l'appareil..
8. Réinstallez les composants de cuisson à l'intérieur. Le gril est maintenant prêt à l'emploi. (Voir les *instructions d'assemblage* pour assurer une installation correcte des composants de cuisson.)

PREMIÈRE UTILISATION – BRÛLER LE GRIL

Une fois que votre trémie a été amorcée et avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, il est important de compléter le brûler du gril. Démarrez le gril et faites le fonctionner à toute température supérieure à 176 ° C / 350 ° F avec le couvercle fermé pendant 30 à 40 minutes pour brûler le gril et le débarrasser de toute matière étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre. Ouvrez le couvercle du baril. Vérifiez le pot de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplir la trémie avec des granulés de bois de barbecue durs.
2. Assurez-vous que la **molette de contrôle de la température** est en position FUMÉE. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'alimentation de la tარიère commencera à tourner, l'allumeur commencera à briller et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion. La grille commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage. Le couvercle du baril doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement torche et remarquez que de la chaleur est produite.
3. Une fois que la fumée blanche épaisse s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé et vous êtes prêt à profiter de votre gril!

PROCÉDURE DE DÉFAILLANCE D'ALLUMAGE

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur électrique échoue ou la flamme de votre gril s'éteint pendant la cuisson, vérifiez les étapes suivantes ou allumez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

1. Assurez-vous que la **molette de contrôle de la température** est éteint et en position de FUMÉE. Ouvrez le couvercle. Retirez les composants de cuisson du gril. Enlevez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il sera extrêmement chaud.
2. Une fois que toutes les pièces sont retirées et nettoyées, appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour allumer l'appareil. Vérifiez ce qui suit:
 - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant s'il émet de la chaleur.
 - Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse environ 13 mm / 0,5 pouces dans le pot de combustion.
 - Confirmez visuellement que la tარიère large des granulés dans le pot de combustion
 - Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en écoutant.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de **dépannage**.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUELLE

1. Assurez-vous de la **molette de contrôle de la température** est en position de **FUMÉE**. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre..
2. Vérifiez le pot de combustion pour s'assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation. Remplissez la trémie avec des granulés de bois de barbecue naturels et secs.
3. Ouvrez le couvercle du baril. Retirez les composants de cuisson pour exposer le pot de combustion. Déposez une poignée généreuse de granulés dans le pot de combustion. Jetez un démarreur à froid gélifié, ou un autre démarreur approprié, sur le dessus des granulés. Une petite quantité d'allume feu de combustibles solides, comme par exemple composé de sciure de bois et de cire, ou des copeaux de bois, est également appropriée. Ajoutez une autre petite quantité de granulés dans le pot de combustion.

REMARQUE : NE PAS utiliser d'alcool, d'essence, de pétrole, d'essence à briquet ou du kérosène pour allumer ou faire reprendre un feu dans votre gril.

4. Allumez le contenu du pot de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à nez long. Laissez l'allume-feu brûler pendant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus de d'allume-feux dans le pot de combustion. Ceci peut provoquer des blessures.
5. Remplacez rapidement et soigneusement les composants de cuisson à l'intérieur du baril. Continuez le démarrage en suivant l'étape deux de la **procédure de démarrage automatique**.

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

1. Lorsque vous avez terminé de cuisiner sur votre gril, le couvercle du baril principal restant fermé, tournez la **molette de réglage de la température** sur « OFF ». Le gril commencera son **cycle de refroidissement automatique**. Le système de la tarière arrêtera d'alimenter en combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre gril à granulés Country Smokers vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser le gril et les grilles de cuisson s'auto-nettoyer en allumant le gril à une température élevée opérant 5 à 10 minutes après chaque utilisation. Suivez ces conseils de nettoyage et de maintenance pour réviser votre gril:

1. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE

- Vérifiez et nettoyez les débris dans les bouches d'aération du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois que le panneau d'accès de la trémie est retiré (voir **Diagramme de fils électriques** pour le schéma), essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Cela garantit que le flux d'air est suffisant pour le système d'alimentation.

2. SONDÉS

- Tout noeud ou pli des fils de la sonde peuvent endommager la pièce. Les fils devraient être enroulés dans une grande bobine desserrée.
- Bien que les sondes soient en acier inoxydable, ne les mettez pas dans le lave-vaisselle, ou dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde, créant une lecture erronée. Si une sonde est endommagée, elle devrait être remplacée.

3. LES SURFACES INTERNES

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion après chaque utilisation. Cela assurera un allumage correct et évitera toute accumulation de débris ou de cendres dans le pot de combustion.
- Utilisez une brosse de nettoyage à gri à long manche (laiton ou métal doux), retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique est de faire cela alors qu'ils sont encore chauds d'une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du grill. Nettoyez l'intérieur de votre grill de façon régulière. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez le couvercle du grill fermé pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le grill et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.
- Vérifiez souvent votre seau à graisse et nettoyez-le si nécessaire. Gardez à l'esprit le type de cuisson que vous faites

4. LES SURFACES EXTERNES

- Essuyez votre grill après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour briser la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou pad sur les surfaces externes du grill. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue à haute chaleur.
- Utilisez une couverture pour grill afin de protéger votre grill pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une couverture dans un garage ou un hangar

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Dessous du grill principal	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Pot de combustion	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Retirez, aspirez les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûler le surplus, Brosse en laiton
Seau de graisse	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Système d'alimentation de la tarière	Lorsque le récipient de granulés est vide	Permettre à la tarière de faire sortir la sciure de bois, en laissant la trémie vide
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Arrivée d'air	Toutes les 5-6 sessions de cuisson	Poussière, éponge à gratter & eau savonneuse
Sonde de température	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse

LIGNES DIRECTRICES POUR LA CUISINE

Les styles de cuisson de fumage et de grillage peuvent vous donner des résultats différents dépendant du temps et la température. Pour obtenir de meilleurs résultats, conservez un registre de tout ce que vous cuisinez, à quelle température vous le cuisinez, ainsi que les résultats. Ajustez toutes ces variables, selon vos goûts, la prochaine fois. Ce n'est qu'en s'exerçant qu'on s'améliore.

L'art culinaire du fumage à chaud équivaut à des temps de cuisson plus long, mais il produit également une saveur de bois plus naturelle (et une « **bande rose** ») dans vos viandes. Une température de cuisson plus élevée, ce qui veut dire moins de temps de cuisson, vous offrira moins de saveur fumée.

CONSEIL: Pour de meilleurs résultats, laissez reposer les viandes après la cuisson. Ceci permet aux jus naturels de revenir dans les fibres de la viande, produisant ainsi une coupe plus juteuse et plus savoureuse. Le temps de repos peut n'être que 3 minutes et peut même aller jusqu'à 60 minutes, selon la taille des protéines.

STYLE DE CUISSON	FUMAGE CHAUD (très faible)	RÔTI (faible)	CUISSON FOUR (moyen)	GRILLAGE/CUISSON FOUR (moyen/élevé)	SAISIR (élevé)
Gamme de températures	93-135 °C / 199-275 °F	135-162 °C / 275-323 °F	162-190 °C / 323-374 °F	190-232 °C / 374-449 °F	232-260 °C / 449-500 °F

VOLAILLE	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 77 °C / 170 °F
Dinde (<i>entière</i>)	4,5-5,0 kg / 10-11 lb 5,3-6,4 kg / 12-14 lb 6,8-7,7 kg / 15-17 lb 8,2-10,0 kg / 18-22 lb 10,4-11,3 kg / 23-25 lb			Griller 90 - 120 minutes Griller 110 - 140 minutes Griller 130 - 160 minutes Griller 140 - 170 minutes Griller 150 - 180 minutes
Poulet (<i>entier</i>)	1,36-2,26 kg / 3-5 lb			Griller 1 - 1,5 heures
Pilons, poitrines	0,45 - 0,86 kg / 1-1,5 lb			Griller 30-60 minutes
Petits gibiers à plumes	0,45 - 0,86 kg / 1-1,5 lb			Griller 30-45 minutes
Canard	1,36-2,26 kg / 3-5 lb			Rôti ou sur le gril 2 - 2,5 heures

PORC	TAILLE	Précuit prêt à être réchauffé - 60 °C / 140 °F	À point 66 °C / 150 °F	Bien cuit 71 °C / 160 °F
Jambon (<i>Partie entièrement cuite et désossée, Porc fumé entier et avec os</i>)	2,5 cm / 1 po 1,36-1,81 kg / 3-4 lb 1,81-2,72 kg / 4-6 lb 2,26-3,62 kg / 5-8 lb 4,53-5,44 kg / 10-12 lb	12 minutes 50 minutes - 1 heure 1 - 2 heures 1 - 2½ heures 2 - 2¾ heures		
Longe de porc	1,36-1,81 kg / 3 - 4 lb		1 - 2 heures	2 - 3 heures
Rôti de couronne de côte	1,81-2,26 kg / 4 - 5 lb		1½ - 2 heures	2 - 3 heures
Côtelette (<i>longe, côte</i>)	1,9-2,5 cm / 0,75 - 1 po 3,1-3,9 cm / 1,25 - 1,5 po		10 - 12 minutes 14 - 18 minutes	
Filet	1,9-2,5 cm / 0,75 - 1 po		20 - 30 minutes	30 - 45 minutes
Rôti de longe de porc, sans os	1,36-2,26 kg / 3-5 lb		1¼ - 1¾ heures	1¾ - 2½ heures
Boston Butt (<i>Épaule de porc</i>)	3,62-4,53 kg / 8-10 lb			93 - 98 °C / 200 - 210 °F Température interne

BOEUF	TAILLE	CHALEUR	DURÉE APPROXIMATIVE DU TEMPS DE CUISSON		
			Saignant 54 °C / 130 °F	À point 60 °C / 140 °F	Bien cuit 65 °C / 150 °F
Steak (<i>New York, Porterhouse, faux filet, surlonge, T-bone, ou filet</i>)	1,9 cm / 0,75 po 2,5 cm / 1 po 3,8 cm / 1,5 po 5 cm / 2 po	Haut	Saisir pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 à 12 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 10 à 14 minutes		
Bifteck de hampe	0,6 - 12,7 cm / 0,25 - 0,5 po	Haut	Saisir 5-7 minutes		
Bavette	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1,5 lb, 1,9 cm / 0,75 po	Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller pendant 8 à 10 minutes		
Kébab	2,5 - 3,8 cm / 1 - 1,5 po cubes	Moyen	Griller 10 - 12 minutes		
Filet	1,58 - 1,81 kg / 3,5 - 4 lb	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 15 à 20 minutes		
Steak haché	1,9 cm / 0,75 po	Haut/Moyen	Saisir pendant 4 minutes, griller pendant 4 à 6 minutes		
Rôti de bœuf de faux-filet, sans os	2,26 - 2,72 kg / 5 - 6 lb	Moyen	Griller 1,5 - 2 heures		
Rôti trois pointes	0,9 - 1,13 kg / 2 - 2,5 lb	Haut/Moyen	Saisir pendant 10 minutes, griller pendant 20 à 30 minutes		
Rôti de côtes	5,44 - 6,35 kg / 12 - 14 lb	Moyen	2,5 - 2,75 heures		
Côtelettes de veau	2,5cm / 1 po	Moyen	10 - 12 minutes direct		
Poitrine	7,25 - 3,62 kg / 16 -18 lb	Fumage chaud	Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 91 °C / 195 °F		

AGNEAU	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 71 °C / 160 °F
Rôti (frais)	2,26 - 2,72 kg / 5 - 6 lb		1 - 2 heures	
Rôti de couronne de côte	1,36 - 2,26 kg / 3-5 lb		1 - 1,5 heures	1,5 heures

FRUITS DE MER	TAILLE	Saignant - 54 °C / 130 °F	À point - 60 °C / 140 °F	Bien cuit - 82 °C / 180 °F
Poisson (entier)	0,5 kg / 1 lb. 0,9 - 1,1 kg / 2 - 2,5 lb 1,4 kg / 3 lb			Griller 10 - 20 minutes Griller 20 - 30 minutes Griller 30 - 45 minutes
Poisson (filets)	0,6-1,3 cm / 0,25 - 0,5 po			Griller 3 - 5 minutes jusqu'à ce que le poisson s'émiette
Queue de homard	0,15 kg / 5 onces 0,3 kg / 10 onces			Griller 5 - 6 minutes Griller 10 - 12 minutes

GIBIER SAUVAGE	TAILLE	Saignant - 60 °C / 140 °F	À point - 71 °C / 160 °F	Bien cuit - 77 °C / 170 °F
Rôti (frais)	2,26 - 2,72 kg / 5-6 lb		1 - 1,5 heures	1,5 - 2 heures
Grandes coupes (frais)	3,62 - 4,53 kg / 8-10 lb		1 heure	1,5 heures

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, transmis par des propriétaires de Country Smokers, notre personnel et clients comme vous, afin de vous familiariser avec votre gril:

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Garder propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson. Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le gril. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce pour badigeonner devrait avoir son propre ustensile.
- Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60°C / 140°F) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3°C / 37°F).
- Une marinade ne devrait jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de servir.
- Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Les bactéries peuvent grandir et se multiplier rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous bien les mains avec de l'eau tiède savonneuse avant de commencer à préparer votre plat, et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.

2. PRÉPARATION DE CUISSON

- Soyez préparé ou **Mise en place**. Ceci fait référence à la préparation de la recette, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous aurez besoin à côté du gril avant de commencer la cuisson. Aussi, lisez la recette complète, du début à la fin, avant d'allumer le gril.
- Un tapis protecteur pour BBQ peut être très utile. En raison des accidents qui surviennent en raison de la manipulation des aliments et des différents styles de cuisson, ce tapis aidera à protéger les dalles de votre patio ou de votre terrasse contre tout risque de tache de graisse ou déversements accidentels

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE

- Pour infuser plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses, cuisez-les plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de **faible et lent**). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49°C (120°F). La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche.
- Lorsque vous saisissez vos viandes, cuisinez toujours avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer la nourriture avec des granulés de bois fait rosir la viande et la volaille. **La bande rose** (après la cuisson) est aussi appelée anneau de fumée et est très appréciée par les chefs de plein air.
- Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
- Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
- Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'évacuer les jus.
- Les aliments dans des casseroles profondes nécessitent plus de temps pour cuire que dans une poêle peu profonde.
- C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.

DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Country Smokers ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

Pour les FAQ, rendez-vous sur www.countrysmokers.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Country Smokers ou contacter le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir la plaque d'inspection de votre gril pour effectuer toute inspection, nettoyage, maintenance ou entretien. Veillez à ce que le gril soit complètement froid pour éviter des blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pas d'alimentation sur la carte de contrôle	La molette de température est sur OFF.	Appuyez sur le bouton d'alimentation , puis assurez-vous que le bouton s'allume en bleu pour indiquer qu'il y a une connexion à la source d'alimentation. Tournez la molette de température sur un réglage de température.
	Le gril n'est pas branché correctement.	Assurez-vous que le gril est branché à une prise d'alimentation qui fonctionne. Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma) et assurez-vous que tous les raccords de câbles sont solidement branchés.
Le fusible sur la carte de circuit a explosé	Le fusible sur la carte de circuit a explosé	Enlevez le panneau d'accès à la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma), appuyez sur les pattes en plastique maintenant la carte de contrôle en place et tirez délicatement le contrôleur à l'intérieur de la trémie pour libérer le contrôleur. Vérifiez le fusible pour voir s'il y a un fil cassé ou si le fil est devenu noir. Si oui, le fusible doit être remplacé manuellement.
	La prise GFCI est déclenchée	Assurez-vous que le GFCI est porté au minimum à 10 ampères.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Le feu dans le pot de combustion ne s'allume pas	La tarière n'est pas amorcée	Avant que l'appareil ne soit utilisé pour la première fois <u>ou</u> lorsque la trémie est complètement vidée, la tarière doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le pot de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés n'atteignent le pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Moteur de la tarière est coincé	Retirer les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de réglage de la température sur FUMÉE et inspectez le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière laisse tomber les granulés dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
	Panne de l'allumeur	Retirer les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez la molette de réglage de la température sur FUMÉE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot de combustion et en sentant la chaleur. Vérifier visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm dans le pot de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuelle pour continuer à utiliser le gril; aussi, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Le flux d'air dans le pot de combustion est insuffisant	Vérifiez que le pot de combustion ne contient pas de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que la prise d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et d'entretien si elles sont sales.

Points clignotants sur l'écran LCD	L'allumeur est en marche	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril. Utilisé pour démontrer que l'unité est en mode de mise en marche. L'allumeur s'éteindra après 5 minutes. Une fois que les points clignotants sont éteints, le gril commence à fonctionner à la température désirée sélectionnée.
La température clignote sur l'écran LCD	La température du gril est inférieure à 65°C / 150°F	Ceci n'est pas une erreur qui a une incidence sur le gril, néanmoins elle est utilisée pour démontrer qu'il y a un risque que le feu pourrait s'éteindre. Vérifiez qu'il y a suffisamment de combustible dans la trémie ou s'il y a obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Vérifiez la sonde de température du gril. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière.
Code d'erreur « ErH »	Le gril a surchauffé, possiblement en raison d'un feu de graisse ou d'un excès de combustible	Appuyez sur le bouton d'alimentation et tournez la molette de température sur OFF et permettez au gril de refroidir. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance . Après la maintenance, enlevez les granulés en trop et confirmez que les parties composantes sont bien placées. Pour effacer le message d'erreur, tournez la molette de température à la position OFF (ARRÊT), ouvrez le couvercle, attendez 3 à 4 minutes, puis sélectionnez la température souhaitée.
Code d'erreur « Err »	Le fil de la sonde de température n'établit pas de connexion.	Retirez le panneau d'accès de la trémie (voir diagramme de fils électrique pour le schéma) et vérifiez s'il y a un endommagement. Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement et connectés correctement à la carte de contrôle numérique.
Code d'erreur « ErP »	Le sélecteur de température n'était pas éteint lorsqu'il a été connecté à la prise secteur la dernière fois. Une panne de courant s'est produite pendant que le gril fonctionnait.	La fonction de sécurité empêche un redémarrage automatique. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, attendez deux minutes, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour rallumer l'appareil. Tourner le cadran de commande de température sur FUMÉE ou la température désirée. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service clientèle.
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de connexion	Débranchez la sonde de viande du port de connexion sur la carte de contrôle, puis reconnectez-vous. Assurez-vous que l'adaptateur de sonde de viande est fermement connecté. Vérifiez s'il y a des signes d'endommagement de l'adaptateur. En cas d'échec, appelez le service clientèle pour la pièce de rechange.
	Sonde de viande endommagée	Vérifiez les signes de dommages aux fils de la sonde de viande. Si elle est endommagée, appelez le service à la clientèle pour une partie de remplacement.
	Carte de contrôle défectueuse	La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange.
Température du gril sur FUMÉE est trop élevée	Le réglage « P » est trop FAIBLE.	Appuyez sur le bouton de réglage « P » et augmentez le réglage « P ».

Le grill n'atteint pas ou n'arrive pas à maintenir une température stable	Le flux d'air dans le pot de combustion est insuffisant	Vérifiez le pot de combustion pour déceler la présence de toute accumulation de cendres ou d'obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Contrôlez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale. Vérifiez le moteur de la tarière pour confirmer le fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la tarière. Assurez-vous que tout ce qui a été mentionné ci-dessus a été effectué, démarrez le grill, réglez la température sur FUMÉE et patientez pendant 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et lumineuse.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifier la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant, et reconstituer si faible. Si la qualité des granulés de bois est médiocre ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivre les instructions d'entretien et de maintenance .
	Sonde de température	Vérifiez l'état de la sonde de température. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service clientèle pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
Le grill produit de la fumée excessive ou décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour le nettoyage. Remplacez par des granulés de bois secs.
	Le pot de combustion est bloqué	Retirez les granulés de bois humides du pot de combustion. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie .
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifier le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et la prise d'air ne soit pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si sale.
Embrasements fréquents	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse possède un point d'ignition. Gardez la température en-dessous de 176°C / 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance .

DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

Le panneau de commande numérique est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur. Pour une protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de fil ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement de l'appareil.

CS – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

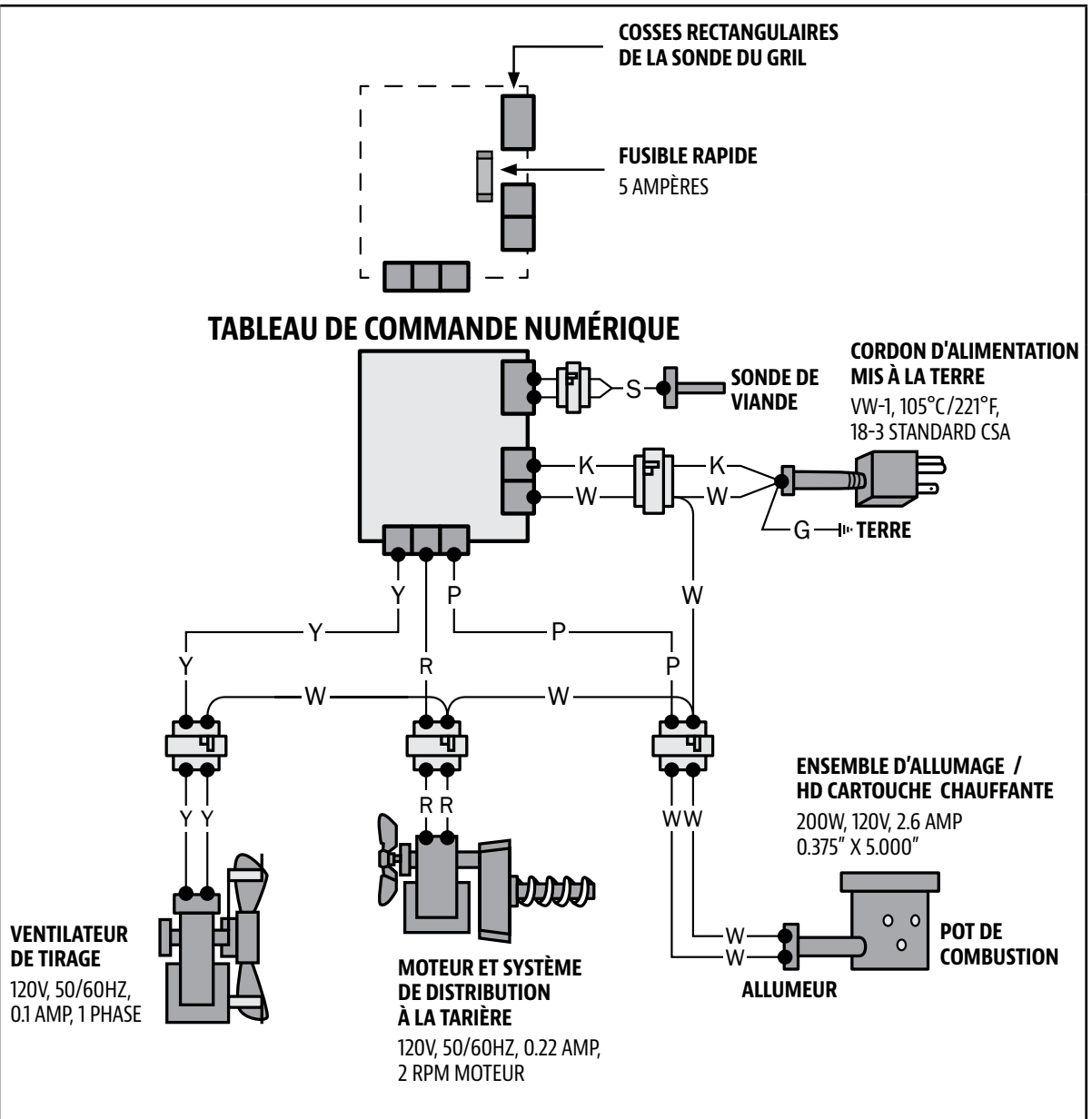
110-120V, 60HZ, 275W, FICHE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE

REMARQUE : Les composants électriques, passés par les tests de sécurité des produits et les services de certification, sont conformes avec une tolérance de test de ± 5 à 10%.

INDICE DE CONSOMMATION DE CARBURANT:
1.03 KG/H
(2.27 LB/H)

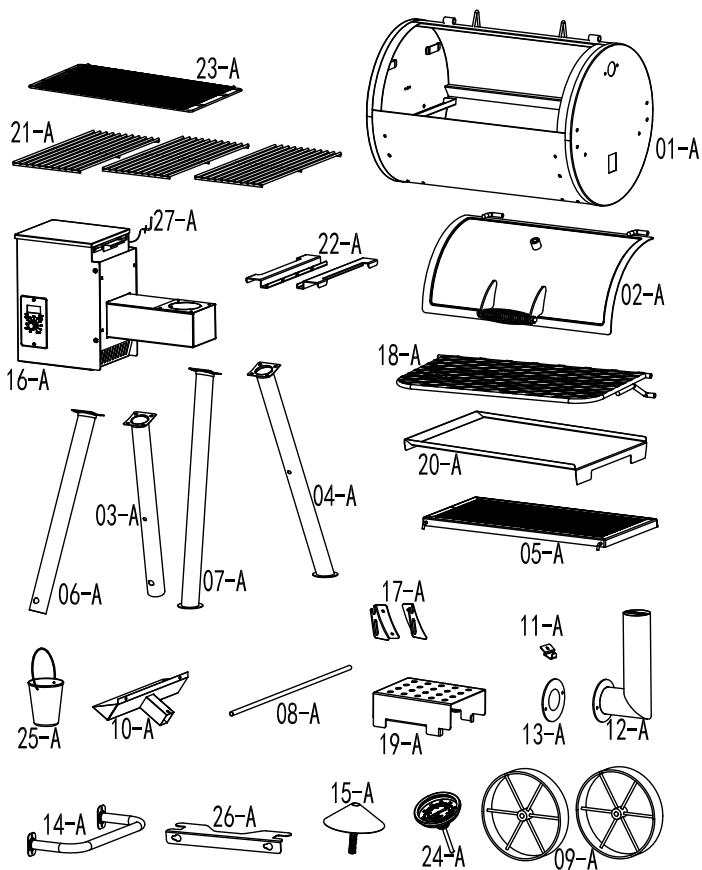
INDICE

W : BLANC
Y : JAUNE
P : MAUVE
R : ROUGE
K : NOIR
S : ARGENTE
G : VERT



PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL

Partie#	Description
01-A	Chambre de cuisson (x1)
02-A	Couvercle de chambre (x1)
03-A	Jambe arrière gauche (x1)
04-A	Jambe droite arrière (x1)
05-A	Étagère inférieure (x1)
06-A	Jambe avant gauche (x1)
07-A	Jambe droite (x1)
08-A	Essieu de roue (x1)
09-A	Roue (x2)
10-A	Support droit (x1)
11-A	Petit crochet (x1)
12-A	Cheminée (x1)
13-A	Joint de cheminée (x1)
14-A	Manipuler (x1)
15-A	Chapeau de cheminée (x1)
16-A	Assemblée de la trémie (x1)
17-A	Support de tablette gauche / droite (x1+1)
18-A	Plateau avant (x1)
19-A	Déflacteur de flamme (x1)
20-A	Bac à graisse (x1)
21-A	Grille de cuisson (x3)
22-A	Support de cuisson (x2)
23-A	Réchauffeur (x1)
24-A	Jauge de température (x1)
25-A	Seau à graisse (x1)
26-A	Support de cordon d'alimentation (x1)
27-A	Sonde Grill (x1)
28-A	Boulon M6 x 12 (x29)
29-A	Boulon M5 x 10 (x2)
30-A	Boulon M4 x 10 (x1)
31-A	Écrou de blocage M12 (x2)
32-A	M6 (x22)
33-A	M4 (x1)
34-A	M6 x 20 (x4)

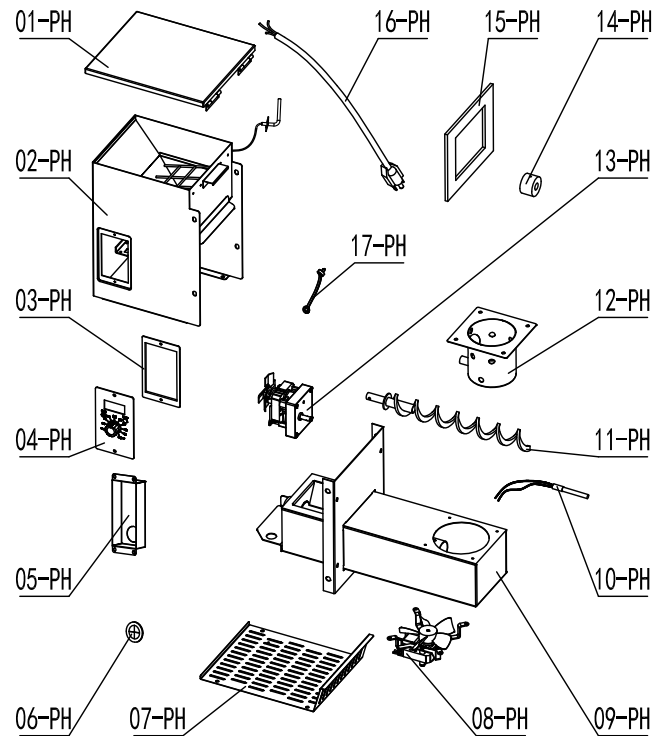


28-A		32-A	
29-A		33-A	
30-A		34-A	
31-A			

REMARQUE: En raison du développement en cours du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.

PIÈCES DE RECHANGE DE TRÉMIE

Partie#	Description
01-PH	Couvercle de trémie
02-PH	Logement de boîte à trémie
03-PH	Joint en caoutchouc
04-PH	Tableau de contrôle
05-PH	Boîte en métal
06-PH	Fond de la trémie
07-PH	Moteur de ventilateur
08-PH	Logement de boîte de vis
09-PH	Allumeur
10-PH	Tarière
11-PH	Pot de feu
12-PH	Moteur de tarière
13-PH	Bague en nylon
14-PH	Joint
15-PH	Caoutchouc Pad



GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils de granulés de bois de Country Smokers, fabriquées par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre.

Dansons offre une garantie de trois (3) ans contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et trois (3) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du gril n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de trois (3) ans à partir de la date d'achat.

Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le remplacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et de maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils « Country Smokers », car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

Dansons et les fournisseurs autorisés Country Smokers, déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange, contactez votre revendeur local Country Smokers ou visitez notre boutique en ligne à l'adresse suivante: www.countrysmokers.com

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez communiquer avec le Service à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4h à 20h HP (anglais / français / espagnol).

service@countrysmokers.com | Ligne sans frais: 1-877-303-3134 | Fax sans frais : 1-877-303-3135

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur de « Country Smokers » le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une réclamation sous garantie; Conservez donc votre reçu ou facture originale pour référence future. Le numéro de série et de modèle de votre Country Smokers se trouve sur la trémie. Enregistrez les numéros ci-dessous, car l'étiquette peut s'user ou devenir illisible.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ



DISCOVER COUNTRY SMOKERS® WOOD FIRED GOODNESS
TROUVEZ DES RECETTES DE BIENFAISANCE AU BOIS AU

COUNTRYSMOKERS.COM

WARNING: Please read the entire manual before installation and use of this electric, pellet fuel burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électrique, à granules. Ne pas suivre ces instructions peut entraîner des dégâts matériels ou des blessures corporelles graves pouvant aller jusqu'à la mort. Contactez les responsables locaux de la construction ou des incendies au sujet des restrictions et des exigences d'inspection de l'installation dans votre région.

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

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

TOLL FREE: 1-877-303-3134

TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135

service@country smokers.com

IMPORTANT


NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN


Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES).

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-313

TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135

service@country smokers.com

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

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



480200910UMV

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE