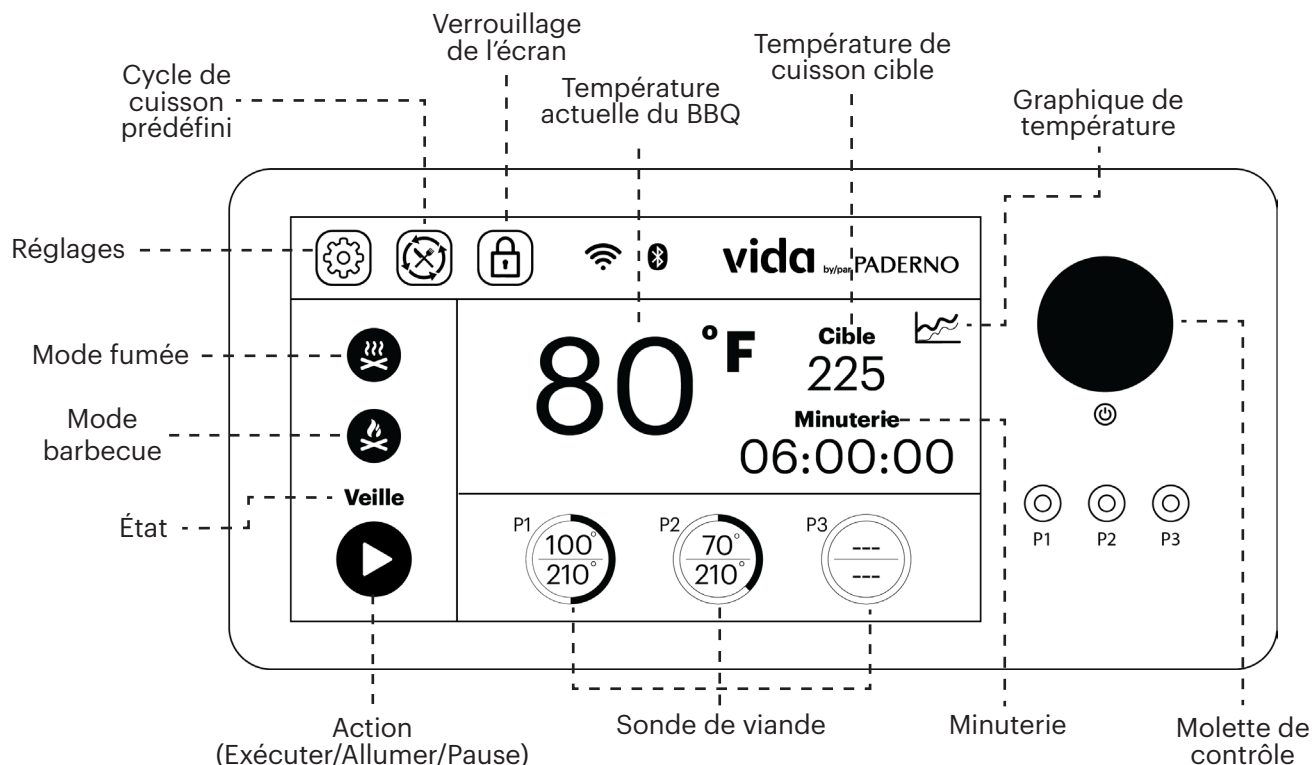


# Guide du contrôleur



## Alimentation

Appuyez sur la molette de contrôle et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour allumer le contrôleur. Une courte vidéo apparaîtra avant d'afficher l'écran d'accueil.

REMARQUE : lorsque la température ambiante est inférieure à -15 °C (5 °F), l'écran se réchauffe pendant un maximum de 1 minute avant de s'afficher.

## Réglage de la température cible

Dans l'écran d'accueil, appuyez sur « Cible » pour ouvrir la page des réglages. Appuyez sur la flèche « Haut » ou « Bas » pour ajuster la température cible, qui s'ajuste par incréments de 25 °F. Choisissez « Confirmer » une fois que la température cible souhaitée est définie.

## Réglage de la minuterie

Touchez « Minuterie » sur l'écran d'accueil pour ouvrir la page des réglages. Appuyez sur la flèche « Haut » ou « Bas » pour ajuster l'heure souhaitée. Sélectionnez « Confirmer » pour démarrer la minuterie et revenir à l'écran d'accueil.

Lorsque la minuterie expire, un bip retentira et la minuterie clignotera en orange jusqu'à ce que « Minuterie » soit enfoncée. Cela annulera l'alarme et reviendra à l'écran d'accueil.

## Guide du contrôleur

### Modes de cuisson

Le mode de cuisson actuel est identifié par l'anneau orange autour de l'icône.

#### Mode Fumée



Le mode Fumée utilise un programme pour créer plus de fumée tout en fournissant une cuisson à basse température. Pour fumer de la nourriture, appuyez sur l'icône « Fumée ». La température cible par défaut est de 225 °F. Ces informations par défaut peuvent être modifiées dans « Réglages ».

#### Mode barbecue



Utilisez le mode barbecue pour des grillades typiques au barbecue. Lorsque l'icône « Barbecue » est touchée, la température cible par défaut passe à 350 °F. Ces informations par défaut peuvent être modifiées dans « Réglages ».

### État et Actions



#### Exécuter

L'icône « Exécuter » apparaît lorsque le barbecue est en mode Veille. Appuyez sur l'icône « Exécuter » pour démarrer le processus d'allumage une fois que le mode de cuisson est sélectionné ou que la température de cuisson et la minuterie cibles souhaitées sont réglées. Ou touchez l'icône « Exécuter » pour reprendre un cycle de cuisson en pause.



#### Allumer

L'icône « Allumer » apparaît pendant le processus d'allumage. Toutes les icônes à l'écran seront verrouillées pendant ce processus. Une fois le barbecue allumé, l'écran d'accueil se déverrouillera. Pour annuler le processus d'allumage, appuyez sur la molette de contrôle et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour entrer dans le processus d'arrêt.



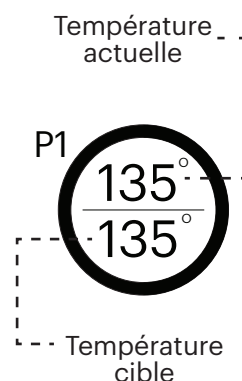
#### Pause

L'icône « Pause » apparaît lorsque le contrôleur exécute un cycle de cuisson. Appuyez sur l'icône « Pause » pour mettre en pause le programme, ce qui empêche la tarière d'alimenter le brûleur en granulés. Cela évitera de suralimenter les granulés en raison d'une baisse de température lorsque le couvercle est ouvert pendant quelques minutes.

### Sonde de viande

L'icône Sonde de viande reflète la température actuelle (en haut) et la cible (en bas). L'icône apparaîtra vide si une sonde à viande n'est pas connectée ou ne fonctionne pas. Pour définir une température cible, touchez l'icône Sonde de viande souhaitée. Appuyez sur la flèche « Haut » ou « Bas » pour sélectionner la température cible souhaitée. Appuyez sur « Confirmer » pour entrer cette température et revenir à l'écran d'accueil.

Lorsqu'une sonde de viande atteint la température cible programmée, un bip retentit et le contour en « anneau » de l'icône clignote en orange. Pour annuler une alarme, appuyez sur la Sonde de viande en alarme ou débranchez cette sonde à viande.



# Guide du contrôleur

## Modification de la température par défaut

La température par défaut, pour les modes Fumée et Barbecue, ainsi que l'échelle de température, peuvent être modifiées. Pour ce faire, appuyez sur l'icône d'engrenage pour ouvrir l'écran « Réglages », puis choisissez « Démarrage ». Sélectionnez le mode de cuisson souhaité de la température à ajuster. À l'aide des flèches, réglez une nouvelle température par défaut. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur « Confirmer » et revenez à l'écran des réglages.

REMARQUE : L'échelle de température par défaut est Fahrenheit (F). Passez à Celsius (C) en appuyant sur le symbole de degré.

## Étalonnage de la sonde de viande

Si vous trouvez que la sonde de viande n'est pas précise, vous pouvez modifier l'étalonnage à partir de l'écran Réglages. Commencez par placer la pointe de la sonde de viande dans une tasse d'eau glacée pendant au moins 5 minutes. Ensuite, insérez la fiche de la sonde de viande dans une borne sur le contrôleur. Ouvrez les réglages en appuyant sur l'icône d'engrenage. Choisissez « Étalonnage ». Si la température actuellement affichée ne correspond pas à la température de l'eau glacée, appuyez sur « Étalonner ». Appuyez sur Accueil pour revenir à l'écran d'accueil ou sélectionnez un autre onglet dans le menu des réglages.

## Amorcer/vider la tarière

Si le tube de tarière est vide (parce que le barbecue est neuf ou que la tarière a été vidée pour le rangement ou la modification des saveurs de granulés), vous pouvez « Amorcer » la tarière avant utilisation pour réduire le temps d'allumage. N'amorcez pas la tarière si elle est déjà pleine. Cela peut trop remplir le brûleur, ce qui entraînera un incendie initial plus important qui peut être dangereux.

Pour amorcer la tarière, ouvrez l'écran des réglages et appuyez sur « Tarière ». Sélectionnez ensuite « Charger des granulés ». La tarière fonctionnera automatiquement pendant un temps désigné pour charger correctement les granulés dans le tube de tarière. Pour annuler cette action pendant le chargement de la tarière, appuyez sur « Annuler ».

Lorsque vous souhaitez changer les granulés ou nettoyer le barbecue pour le rangement à long terme, vous pouvez faire fonctionner la tarière pour éliminer les granulés restants du tube de tarière en choisissant « Vider tarière ». Une fois que la tarière cesse de fonctionner, vous pouvez retirer les granulés du brûleur à l'aide d'un aspirateur.

## Cycles de cuisson prédéfinis

Il existe quatre cycles de cuisson prédéfinis et deux cycles personnalisés qui simplifient la cuisson en réglant automatiquement la température cible pour des viandes spécifiques. Chaque cycle comprend également une minuterie en option et une sonde de viande. Sélectionnez le cycle souhaité avant ou après l'allumage du barbecue.

Pour commencer, appuyez sur l'icône « Cycle de cuisson prédéfinis » en haut de l'écran. Sélectionnez maintenant le cycle préprogrammé ou créez votre cycle de cuisson personnalisé. Choisissez d'autres options comme vous le souhaitez, reportez-vous à l'image de l'écran sur la page suivante.

Une fois les cycles d'allumage et de préchauffage terminés, une notification apparaîtra vous demandant de confirmer le cycle de cuisson. En appuyant sur « Confirmer », la minuterie commencera. Sinon, appuyez sur « Annuler » pour empêcher le cycle de cuisson de commencer. L'écran d'accueil apparaîtra et la température du barbecue par défaut restera telle que définie par le cycle de cuisson prédéfini.

# Guide du contrôleur

## Cycle de cuisson prédéfini

Choisissez la sonde de viande primaire

		Temp.	Temps	Sonde	Alarme
■	Étape 1	200	■ 06:00	□ 0	■
■	Étape 2	250	□ 00:00	■ 175	■
□	Étape 3	0	□ 00:00	□ 0	□
□	Étape 4	0	□ 00:00	□ 0	□

Basculer l'étape activer/désactiver      Toucher pour activer l'étape      Basculer activer/désactiver (■ = activer)      Information

## Verrouillage/déverrouillage de l'écran

Pour la sécurité des enfants et pour éviter les changements accidentels, l'écran peut se verrouiller automatiquement. Accédez aux réglages par défaut pour examiner ou modifier le temps de verrouillage de l'écran.

REMARQUE : les gouttes d'eau peuvent avoir un impact sur la sensibilité au toucher. Si vous l'utilisez sous la pluie, verrouillez toujours l'écran.



Pour verrouiller ou déverrouiller, appuyez sur l'icône de verrouillage en haut de l'écran pour ouvrir un écran de confirmation.

Déplacez le curseur pour confirmer Verrouiller ou Déverrouiller, en fonction de l'état actuel.

## Cycle d'arrêt

Lorsque vous avez terminé la cuisson, appuyez sur la molette et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour lancer un cycle d'arrêt préprogrammé. Un écran contextuel vous demandera de confirmer cette action. Ensuite, l'écran « Arrêter » apparaîtra avec une minuterie de compte à rebours indiquant le temps de traitement restant et une brève description. Ne débranchez pas le barbecue avant la fin de ce processus.

# Guide du contrôleur

## Codes d'erreur

Si une erreur est détectée, le contrôleur affichera un code d'erreur. Reportez-vous au tableau suivant pour obtenir des descriptions et des solutions :



**REMARQUE :**  
pour ignorer un code d'erreur, redémarrez le contrôleur en l'éteignant pendant quelques secondes.

Touchez l'icône « Information » pour afficher la solution.



CODE D'ERREUR	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SOLUTION
ER1	Défaillance du capteur de la sonde du barbecue (RTD)	Vérifiez la connexion de câblage du RTD au contrôleur. Si les bornes de fil sont sécurisées, le remplacement du RTD peut être requis.
ER2	Panne d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspectez le système d'alimentation en granulés; vérifier que les granulés atteignent le brûleur; redémarrez.</li> <li>Jetez l'excès de cendres et (ou) d'accumulation de granulés dans le brûleur; redémarrez.</li> <li>Vérifiez la température ambiante à l'extérieur. Si le RTD est trop froid, les granulés peuvent s'enflammer, mais ne pas réchauffer suffisamment le RTD dans le temps programmé.</li> </ul>
ER3	Protection de limite de température élevée	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez le barbecue refroidir. Inspectez la cause de la température excessive (feu de graisse, feu de nourriture, excès de granulés).</li> <li>Nettoyez la graisse ou les résidus d'aliments. Nettoyez le brûleur. Redémarrez le barbecue.</li> </ul>
ER4	Limite basse température	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez le couvercle (en cas de cuisson prolongée avec le couvercle ouvert). Redémarrez le barbecue.</li> <li>Vérifiez le système d'alimentation en granulés et assurez-vous que les granulés atteignent le brûleur. Nettoyez le brûleur si nécessaire. Redémarrez le barbecue.</li> </ul>
ER5	Échec de communication de la sonde	Vérifiez la connexion de la sonde de viande à chaque port où elle est attachée. Retirez le mini-bouchon et réinsérez-le. Si l'erreur persiste, remplacez la sonde de viande.
ER9	Échec de communication réseau	Vérifiez que le réseau Wi-Fi fonctionne correctement et que le barbecue est à portée d'un signal réseau fort. Prévoyez du temps pour que la connexion appropriée soit établie. S'il ne se reconnecte pas, redémarrez le barbecue. Parfois, le redémarrage du serveur/routeur réseau est nécessaire pour émettre de nouvelles adresses IP (en raison de la quantité de périphériques connectés).

# Guide de l'appli

## Connexion au barbecue

À l'aide de votre téléphone intelligent, téléchargez l'application Vida™ by PADERNO.

**REMARQUE :** Assurez-vous que votre téléphone intelligent utilise la dernière version de son système d'exploitation avant de tenter la connexion au barbecue.

Lorsque vous ouvrez l'appli, vous pouvez choisir de vous connecter à l'aide de l'une de vos plateformes existantes.

Sinon, veuillez créer un nouveau compte d'utilisateur. Vous devez autoriser les notifications push pour toutes les fonctionnalités des alarmes, des minuteries et d'autres notifications utiles.

La connexion initiale entre votre appareil et le barbecue utilise la technologie sans fil BLUETOOTH®. Assurez-vous que Bluetooth® est activé sur votre appareil, mais n'essayez pas d'ajouter le barbecue à partir des réglages de l'appareil. En outre, désactivez le Wi-Fi ou déconnectez-vous de votre réseau Wi-Fi domestique lors de cette configuration initiale. Allumez le barbecue, si ce n'est déjà fait.

Dans l'appli Vida<sup>MC</sup> de PADERNO, appuyez sur le « + » pour ajouter un nouveau barbecue. Votre appareil recherchera le barbecue et vous demandera une confirmation. Une fois connecté, vous pouvez entrer un surnom pour le barbecue. Nous vous recommandons de prendre une capture d'écran de cette page, car elle inclut le numéro d'identification du produit du barbecue, qui peut être nécessaire pour le soutien technique. L'icône Bluetooth® s'affichera en haut de l'écran du contrôleur lors de la connexion.

Vous êtes maintenant prêt à vous connecter à votre réseau domestique. Nous vous recommandons de toujours utiliser une connexion Wi-Fi, car elle permet une meilleure communication entre votre appareil et le barbecue. Au cours de cette étape, vous pouvez être invité à activer le Wi-Fi. Sélectionnez votre réseau et entrez le mot de passe.

Maintenant, l'icône Wi-Fi sera affichée en haut de l'écran du contrôleur. Une fois la connexion établie, vous pouvez désactiver Bluetooth® si vous préférez. Le contrôleur recherchera toujours la connexion Wi-Fi à chaque fois qu'il sera allumé.

Vous êtes maintenant prêt à utiliser l'application Vida<sup>MC</sup> de PADERNO pour contrôler votre barbecue! Gardez à l'esprit que vous ne pouvez pas allumer ou démarrer votre barbecue à partir de l'appli. L'appli permet la visualisation et le réglage à distance de la température de cuisson, de la température de la sonde de viande et des alarmes. Pendant le fonctionnement, diverses notifications seront envoyées à votre téléphone ou tablette pour vous tenir informé.

Remarque : La connexion Wi-Fi n'est pas directe entre l'appareil et le barbecue. Parfois, en raison de l'activité réseau, il peut y avoir un retard ou une variance entre ce que le contrôleur et le périphérique affichent.

## Mise à jour du contrôleur

Utilisez l'application Vida™ by PADERNO pour télécharger et installer le dernier logiciel sur le contrôleur.

# Instructions de configuration

## Configuration initiale

1. Retirez tous les matériaux d'emballage du barbecue.
2. Ouvrez le barbecue pour vous assurer que la grille de réchaud, les grilles de cuisson, le diffuseur et le bac à graisse sont correctement installés.
3. Ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers obstruant la tarière.
4. à distance Assurez-vous que le protecteur de sécurité de la trémie est en place et que la porte de nettoyage des granulés est fermée et verrouillée.
5. Remplissez la trémie avec votre choix de granulés de barbecue et fermez le couvercle de la trémie.
6. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est connecté au barbecue avant de brancher l'autre extrémité dans une prise électrique mise à la terre.
7. Allumez votre barbecue en appuyant sur la molette pendant 3 secondes.
8. Ouvrez le couvercle du barbecue.
9. Amorcez le tube de la tarière en entrant dans les réglages, puis appuyez sur « Tarière ». Sélectionnez « Charger des granulés ». Une fois que vous appuyez sur « Confirmer », la tarière s'engagera à remplir la tarière avec des granulés et s'arrêtera automatiquement.
10. Réglez la température sur 400 °F (204 °C) et « Confirmer ».
11. Appuyez sur EXÉCUTER/PAUSE pour démarrer le processus d'allumage.
12. Une fois le barbecue allumé, fermez le couvercle du barbecue. Pendant l'allumage, il peut y avoir une grande quantité de fumée provenant du barbecue.
13. Tout en surveillant le barbecue, laissez-le fonctionner pendant au moins 30 minutes. Cela éliminera les huiles du procédé de fabrication.
14. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la molette pendant 3 secondes pour éteindre le contrôleur et démarrer le processus d'arrêt automatique.
15. Une fois que le barbecue a été correctement arrêté et refroidi, débranchez le barbecue de la source d'alimentation.
16. Open the lid and clean the cooking grids and warming rack with a grill brush or wood scraper.
17. Nettoyez soigneusement en suivant les consignes de la section « Instruction de nettoyage et entretien ».
18. Une fois votre barbecue nettoyé, assurez-vous que toutes les pièces sont réinstallées correctement avant utilisation.

## Utilisation régulière

Suivez ces étapes chaque fois que vous utilisez le barbecue à granulés:

1. Assurez-vous que la trémie est remplie de suffisamment de granulés.
2. Nettoyez et jetez les cendres et la graisse résiduelles. Inspectez l'accumulation de créosote. Enlevez la graisse et la créosote accumulées pour réduire le risque d'incendie. Retirez les cendres du brûleur au moins toutes les trois utilisations (ou à chaque fois). Les cendres accumulées peuvent avoir un impact sur l'allumage et le rendement.
3. Branchez toujours le cordon d'alimentation dans une prise avec mise à la terre.
4. Ouvrez le couvercle du barbecue pendant l'allumage pour aider à vérifier le bon allumage.



# Consignes d'allumage

## Allumage automatique

Assurez-vous que votre barbecue est correctement configuré et prêt à l'emploi.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue et vérifiez que tous les composants sont en place.
2. Assurez-vous que la trémie ne contient pas d'objets étrangers et qu'elle est remplie de suffisamment de granulés de barbecue.
3. Assurez-vous que la tarière est amorcée et prête à l'emploi.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre et appuyez sur le bouton d'alimentation (appuyez sur la molette 3 secondes).
5. Appuyez sur EXÉCUTER ou entrez d'abord le mode de cuisson et la température souhaités. Si rien n'a été entré, le barbecue commencera avec une température cible par défaut de 176 °C (350 °F). Dans les 5 minutes, la fumée doit être visible. Si ce n'est pas le cas, éteignez le contrôleur et attendez 5 minutes avant de répéter..
6. Une fois le barbecue allumé, fermez le couvercle. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités, s'ils ne sont pas déjà entrés.

**REMARQUE :** L'écran se verrouille jusqu'à ce que l'allumage soit terminé. La seule façon d'arrêter le processus d'allumage est d'appuyer et de maintenir le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour poursuivre le processus d'arrêt.

## Allumage manuel

Assurez-vous que votre barbecue est correctement configuré et prêt à l'emploi.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles, le bac à graisse et le diffuseur.
2. Assurez-vous que la trémie ne contient pas d'objets étrangers et qu'elle est remplie de suffisamment de granulés de barbecue.
3. Vérifiez que le brûleur est propre et ne contient pas d'objets étrangers.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre.
5. La tarière doit être amorcée et prête à l'emploi. Si ce n'est pas le cas, passez en revue la section de la fonction Amorcer/vider la tarière pour une configuration correcte.
6. Ajoutez une poignée de granulés de barbecue au brûleur.
7. Ajoutez un allume-feu en bois naturel ou un gel dans le brûleur.
8. Allumez l'allume-feu avec une longue allumette ou un briquet.
9. Une fois que les granulés brûlent bien, remplacez le diffuseur, le bac à graisse et les grilles.
10. Allumez le contrôleur (appuyez sur la molette pendant 3 secondes).
11. Appuyez sur EXÉCUTER/PAUSE. Vérifiez que d'autres granulés ont été ajoutés et brûlent correctement.
12. Une fois le barbecue allumé, fermez le couvercle.
13. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités s'ils ne sont pas déjà entrés.

## Arrêt automatique

Une fois la cuisson terminée, le barbecue doit être correctement éteint pour nettoyer le brûleur de tous les granulés et cendres restants. Utilisez cette procédure pour éteindre correctement votre barbecue après chaque utilisation:

1. Ouvrez le couvercle, retirez toutes les sondes de viande et les aliments.
2. Le couvercle étant toujours ouvert, appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer le processus d'arrêt automatique. Au cours de ce processus, un compte à rebours sera affiché et le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la température du barbecue tombe en dessous de 54 °C (130 °F) ou que le temps soit expiré. Ne débranchez pas le barbecue avant que l'écran et le ventilateur n'aient terminé ce processus et se sont éteints.
3. Débranchez le barbecue de la source d'alimentation.
4. Attendez que le barbecue se soit refroidi avant de le ranger.



# Consignes d'utilisation

## Changement/retrait des granulés

Lorsque vous souhaitez changer la saveur des granulés, vider la trémie pour l'entretien ou le rangement à long terme, suivez ces étapes pour vider la trémie et la tarière:

1. Localisez l'ouverture sur le fond de la trémie à granulés et placez un grand contenant en dessous.
2. À l'arrière du barbecue, desserrer la vis de verrouillage sur la porte de nettoyage des granulés en la tournant dans le sens antihoraire d'au moins deux tours complets. Voir la figure A.
3. Tirez la porte de nettoyage des granulés pour libérer les granulés dans votre contenant.
4. Une fois la trémie vide, remettez la porte de nettoyage des granulés en position fermée et verrouillez-la en tournant la vis de blocage dans le sens horaire. Voir la figure B.
5. Connectez le barbecue à une prise avec mise à la terre et allumez l'alimentation.
6. Appuyez sur Amorcer pour que la tarière retire les granulés de la vis de la tarière dans le brûleur. Répétez cette opération jusqu'à ce que la tarière soit vide.
7. À l'aide d'un aspirateur, retirez les granulés et les cendres du brûleur.

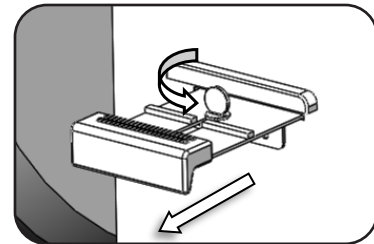


Figure A. Porte de nettoyage ouverte.

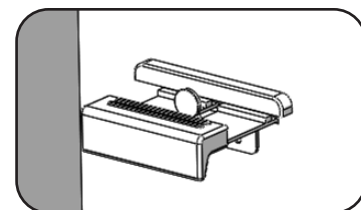


Figure B. Porte de nettoyage fermée.

**AVERTISSEMENT** Inspectez visuellement le protège-doigts de la trémie pour vous assurer qu'il est en place et qu'il n'est pas endommagé avant de remplir la trémie de granulés pour barbecue. NE CHANGEZ PAS les granulés lorsque le barbecue est chaud.

## Sondes de température de la viande

Pour surveiller la température interne de la viande pendant la cuisson, installez une sonde de viande comme suit:

1. Insérez un mini connecteur de sonde de viande dans l'un des ports trouvés sur le contrôleur, sous la molette.
2. Acheminez la sonde à travers l'œillet du capuchon d'extrémité de la chambre de cuisson, situé juste à droite du contrôleur. Cela permet d'éviter que le ou les fils passent à travers l'ouverture du couvercle, ce qui pourrait endommager le fil lorsque le couvercle se ferme.
3. Ouvrez le couvercle pour accéder à la sonde de viande. Tout en portant des gants de protection contre la chaleur, insérez l'extrémité de la sonde dans la viande désirée à sa portion la plus épaisse. Positionnez l'extrémité de la sonde près du centre de l'épaisseur de la viande.
4. Placez la viande à l'endroit souhaité et fermez le couvercle.
5. Surveillez la température interne de la viande sur l'écran du contrôleur ou sur l'appli.

## Nettoyage et entretien



### ATTENTION!

**ASSUREZ-VOUS QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHÉ DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN.**

## INTÉRIEUR DU BARBECUE

### GRILLES DE CUISSON

- Une fois le barbecue refroidi, frottez les deux côtés des grilles de cuisson avec une brosse à barbecue.
- Tout résidu d'aliment tenace et cuit au four peut être gratté avec un grattoir.
- Les grilles peuvent également être retirées du barbecue et lavées avec du savon à vaisselle et de l'eau tiède. Séchez soigneusement.

Les grilles de cuisson doivent être nettoyées après chaque utilisation.

### SYSTÈME DE GRAISSE

- Retirez les grilles de cuisson et grattez les résidus d'aliments et de graisse du bac à graisse à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse à barbecue.
- Le bac à graisse peut également être retiré du barbecue et lavé avec du savon à vaisselle et de l'eau tiède. Séchez soigneusement.
- Le bac à graisse doit être nettoyé après chaque utilisation. Le bac à graisse doit être vidé une fois qu'il atteint les  $\frac{3}{4}$  pleins.

### SURFACES INTÉRIEURES

- Brossez ou grattez toute graisse ou débris accumulés sur les surfaces intérieures à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse à barbecue.
- Aspirez les cendres et les restes de nourriture du fond de la chambre de combustion et du brûleur.
- Toutes les surfaces peuvent être lavées avec de l'eau douce savonneuse et (ou) un dégraissant doux. Séchez soigneusement.
- Les surfaces intérieures doivent être surveillées et nettoyées lorsque l'accumulation de graisse et de débris s'est accumulée, mais pas moins de deux fois par an.

## EXTÉRIEUR DU BARBECUE

### SURFACES REVÊTUES ET EN PLASTIQUE

- Une fois le barbecue complètement refroidi, les surfaces extérieures peuvent être essuyées avec un mélange de savon doux et d'eau. Séchez soigneusement.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

### ACIER INOXYDABLE

- Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable et un chiffon non abrasif et non pelucheux pour nettoyer les composants en acier inoxydable.
- Frottez toujours dans le sens du grain pour éviter les rayures et n'utilisez pas d'essuie-tout.

**POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES, NE NETTOYEZ PAS LE BARBECUE AVEC UN BOYAU D'ARROSAGE OU UNE LAVEUSE À PRESSION.**

# Nettoyage et entretien

## RANGEMENT

- Rangez toujours votre barbecue avec une housse entre les utilisations pour prévenir la corrosion ou d'autres dommages au barbecue, surtout s'il est rangé dans un environnement pluvieux ou humide.
- N'entreposez pas le barbecue avec la trémie et (ou) la tarière pleine de granulés, surtout dans des conditions mouillées ou humides. L'humidité dilatera les granulés et peut entraîner un blocage de la tarière. Utilisez la porte à dégagement rapide des granulés située à l'arrière de la trémie pour vider les granulés restants dans un contenant et brûlez les granulés restant dans la tarière avant le rangement.
- Entreposez les granulés de bois de rechange dans un contenant hermétique, loin des appareils produisant de la chaleur, de l'humidité et des autres contenants de combustible. Avant utilisation, vérifiez la fraîcheur de vos granulés en en cassant un en deux. Le granulé doit se casser en un clin d'œil. S'il s'effrite, cela signifie que votre granulé n'est pas frais et aura un impact sur les performances du barbecue.

## Créosote – Formation et besoin d'élimination

Lorsque les granulés de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans un conduit de fumée de four relativement frais et une hotte d'échappement d'un feu à combustion lente. En conséquence, les résidus de créosote s'accumulent sur le revêtement de fumée et le capot d'échappement. Lorsqu'elle est enflammée, cette créosote allume un feu extrêmement chaud.

Le conduit de graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand la graisse et (ou) la créosote s'accumulent.

Lorsque la graisse ou la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire les risques d'incendie.

# Dépannage

## CODES D'ERREUR

En de rares occasions, votre contrôleur peut détecter un problème et vous pouvez voir un code d'erreur affiché à l'écran. Le tableau suivant propose des descriptions et des solutions recommandées:

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SOLUTION
ER1	Défaillance du capteur de la sonde du barbecue (RTD)	Vérifiez la connexion de câblage du RTD au contrôleur. Si les bornes de fil sont sécurisées, le remplacement du RTD peut être requis.
ER2	Panne d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inspectez le système d'alimentation en granulés; vérifiez que les granulés atteignent le brûleur; redémarrez.</li> <li>Jetez l'excès de cendres et (ou) d'accumulation de granulés dans le brûleur; redémarrez.</li> <li>Vérifiez la température ambiante à l'extérieur. Si le RTD est trop froid, les granulés peuvent s'enflammer, mais ne pas réchauffer suffisamment le RTD dans le temps programmé.</li> </ul>
ER3	Protection de limite de température élevée	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez le barbecue refroidir. Inspectez la cause de la température excessive (feu de graisse, feu de nourriture, excès de granulés).</li> <li>Nettoyez la graisse ou les résidus d'aliments. Nettoyez le brûleur. Redémarrez le barbecue.</li> </ul>
ER4	Limite basse température	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermez le couvercle (en cas de cuisson prolongée avec le couvercle ouvert). Redémarrez le barbecue.</li> <li>Vérifiez le système d'alimentation en granulés et assurez-vous que les granulés atteignent le brûleur. Nettoyez le brûleur si nécessaire. Redémarrez le barbecue.</li> </ul>
ER5	Échec de communication de la sonde	Vérifiez la connexion de la sonde de viande à chaque port où elle est attachée. Retirez le mini-bouchon et réinsérez-le. Si l'erreur persiste, remplacez la sonde de viande.
ER9	Échec de communication réseau	Vérifiez que le réseau Wi-Fi fonctionne correctement et que le barbecue est à portée d'un signal réseau fort. Prévoyez du temps pour que la connexion appropriée soit établie. S'il ne se reconnecte pas, redémarrez le barbecue. Parfois, le redémarrage du serveur/routeur réseau est nécessaire pour émettre de nouvelles adresses IP (en raison de la quantité de périphériques connectés).

**REMARQUE:** pour ignorer un code d'erreur, redémarrez le contrôleur en l'éteignant pendant quelques secondes.

**IMPORTANT :** Utilisez uniquement des pièces autorisées d'usine, si un remplacement est nécessaire. L'utilisation de toute pièce non autorisée peut être dangereuse et annulera votre garantie. Contactez-nous pour des pièces de rechange ou des problèmes de garantie au 1 800 263-9768.

# Dépannage

## FOIRE AUX QUESTIONS

QUESTION	RÉPONSE
Comment dégager un bourrage de tarière?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez le barbecue et attendez qu'il refroidisse.</li> <li>2. Regardez à l'intérieur de la trémie pour déterminer si le blocage peut être dégagé à partir de là ou près du brûleur.</li> <li>3. Si le bourrage ne peut pas être dégagé, videz toutes les granulés de la trémie, puis retirez l'assemblage de trémie du barbecue.</li> <li>4. Démontez le boîtier de la trémie pour exposer les composants internes.</li> <li>5. Retirez le moteur et la vis de la tarière.</li> </ol> <p>Contactez le service à la clientèle si plus de consignes sont nécessaires.</p>
Pourquoi la température fluctue-t-elle?	Les fluctuations de température sont normales. Toute fluctuation importante pourrait être le résultat du vent et de la température ambiante, de la quantité de granulés ou d'un manque d'entretien. Évitez d'utiliser le barbecue à granulés lorsqu'il y a du vent ou qu'il pleut à l'extérieur.
Pourquoi le feu ne reste-t-il pas allumé?	L'excès de cendres dans le brûleur peut causer une défaillance de l'allumage et empêcher le feu de brûler. Débranchez le barbecue et attendez qu'il refroidisse, puis retirez les grilles de cuisson, le bac à graisse et le diffuseur de chaleur. Enlevez les granulés et les cendres du brûleur. Un aspirateur avec une fixation de tuyau est idéal pour éliminer les cendres du brûleur.
Pourquoi le barbecue ne chauffe-t-il pas à la température définie?	Cela est généralement dû au manque d'air dans le brûleur ou à la mauvaise qualité des granulés. Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement. Inspectez le brûleur et enlevez l'excès de cendres. Vérifiez la trémie et ajoutez plus de granulés si nécessaire. Remplacez-les s'ils sont humides.
Comment puis-je éviter les montées de flamme?	Si vous faites cuire des aliments qui contiennent beaucoup de matières grasses ou de graisse, maintenez la température à 177 °C (350 °F) ou moins. Évitez de placer de la nourriture directement sur la zone du brûleur.

## Garantie limitée

Le fabricant garantit seulement au consommateur-acheteur d'origine que ce produit (numéro de modèle 910-05005/UGS 085-0219-0) sera exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation résidentielle normales et raisonnables pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger une preuve photographique de dommages, ou le retour de pièces défectueuses, les frais de port et (ou) de fret prépayés par le consommateur, pour révision et examen.

**CHAMBRE DE COMBUSTION :** Garantie LIMITÉE de 5 ans

**COMPOSANTS ÉLECTRIQUES :** Garantie LIMITÉE de 3 ans

**GRILLE(S) DE CUISSON :** Garantie LIMITÉE de 3 ans; ne couvre pas les chutes, l'écaillage, les rayures ou les dommages à la surface.

**TOUTES LES AUTRES PIÈCES :** Garantie LIMITÉE de 1 an (comprend, mais sans s'y limiter, le cadre, le boîtier, le chariot, l'allumeur); ne couvre pas l'écaillage, les rayures, la fissuration, la corrosion de surface, les rayures ou la rouille.

Sur la base de la preuve d'achat fournie par le consommateur comme prévu aux présentes, le fabricant réparera ou remplacera les pièces dont la défectuosité a été prouvée pendant la période de garantie applicable. Les pièces nécessaires pour effectuer cette réparation ou ce remplacement vous seront gratuites, à l'exception des frais d'expédition, tant que l'acheteur est dans la période de garantie à compter de la date d'achat d'origine. Le consommateur/acheteur d'origine sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de cette garantie limitée. Cette garantie limitée est applicable aux États-Unis et au Canada, n'est disponible que pour le propriétaire d'origine du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de votre date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de vente et (ou) votre facture. Si l'appareil a été reçu en cadeau, veuillez demander au donateur d'envoyer le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes soumises à cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique uniquement à la fonctionnalité du produit et ne couvre pas les problèmes cosmétiques tels que les rayures, les bosses, les corrosions ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques ou tout outil utilisé dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'affecte pas l'intégrité structurale du produit n'est pas considéré comme un défaut de fabrication ou de matériau et n'est pas couvert par cette garantie. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera envoyée. Vous serez responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de cette garantie limitée.

LE FABRICANT D'ARTICLES NE PAIERA PAS POUR :

- Service de réparations à votre domicile.
- Réparations lorsque votre produit est utilisé pour un usage autre que normal, domestique unifamilial ou résidentiel.
- Dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien/nettoyage, d'un abus, d'un feu de grasse, d'une inondation, d'un cas de force majeure, d'une mauvaise installation et d'une installation non conformes aux codes électriques ou de plomberie ou à l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte de nourriture due à des défaillances de produits.
- Les coûts de remplacement des pièces ou de la main-d'œuvre de réparation pour les appareils exploités à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Ramassage et livraison de votre produit.
- Frais d'affranchissement ou frais de traitement de photos pour les photos envoyées en tant que documentation.
- Réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- Le retrait et (ou) la réinstallation de votre produit.
- Frais d'expédition, standard ou accéléré, pour les pièces sous garantie/non garantie et de remplacement.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement de pièces défectueuses est votre recours exclusif selon les conditions de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages indirects ou accessoires résultant de la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou pour une défaillance ou un dommage résultant d'actes de Dieu, d'un nettoyage et d'un entretien inappropriés, d'un feu de grasse, d'un accident, d'une altération, d'un remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, mauvaise utilisation, transport, utilisation commerciale, abus, environnements hostiles (intempéries, catastrophes naturelles, manipulation d'animaux), installation incorrecte ou installation non conforme aux codes locaux ou aux consignes imprimées du fabricant.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT, OÙ APPARAISSANT, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DANS LA MESURE ÉNONCÉE DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE EN DURÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les revendeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le pouvoir d'offrir des garanties supplémentaires ou de promettre des recours en plus ou incompatibles avec ceux indiqués ci-dessus. La responsabilité maximale du fabricant, en tout état de cause, ne doit pas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur d'origine. Cette garantie s'applique uniquement aux appareils achetés auprès d'un détaillant et (ou) revendeur autorisé. REMARQUE : certains états et provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que certaines des limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous; cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques tels qu'ils sont définis dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre.

Tous les retours des consommateurs, les commandes de pièces, les questions générales et le soutien au dépannage peuvent être acquis en appelant notre service clientèle au 1 800 263-9768

## Service

### **AVANT D'APPELER LE SERVICE, ayez les informations suivantes à disposition:**

- 1. Numéro de série :** Le numéro de série se trouve sur l'étiquette signalétique située à l'intérieur du couvercle de la trémie.
- 2. Numéro de modèle :** Le numéro de modèle se trouve sur la page couverture du Guide d'assemblage.
- 3. Preuve d'achat** du propriétaire d'origine.

Si votre produit est endommagé, ne retournez pas au magasin pour remplacer les pièces endommagées ou défectueuses.

Le soutien client Vida<sup>MC</sup> de PADERNO s'assurera que toutes les pièces de rechange en stock arrivent à votre domicile.

Domages cachés : Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, résolvez le problème en contactant immédiatement le soutien client Vida<sup>MC</sup> de PADERNO. Les pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans les 30 jours suivant l'achat.

### **Informations sur le barbecue**

Remplissez et conservez pour une utilisation future. Nous vous recommandons de conserver une copie du reçu dans ce manuel.

NUMÉRO DE MODÈLE : 910-05005

NUMÉRO DE SÉRIE : \_\_\_\_\_

DATE D'ACHAT : \_\_\_\_\_

Appelez notre soutien client Vida<sup>MC</sup> de PADERNO

**1 800 263-9768**



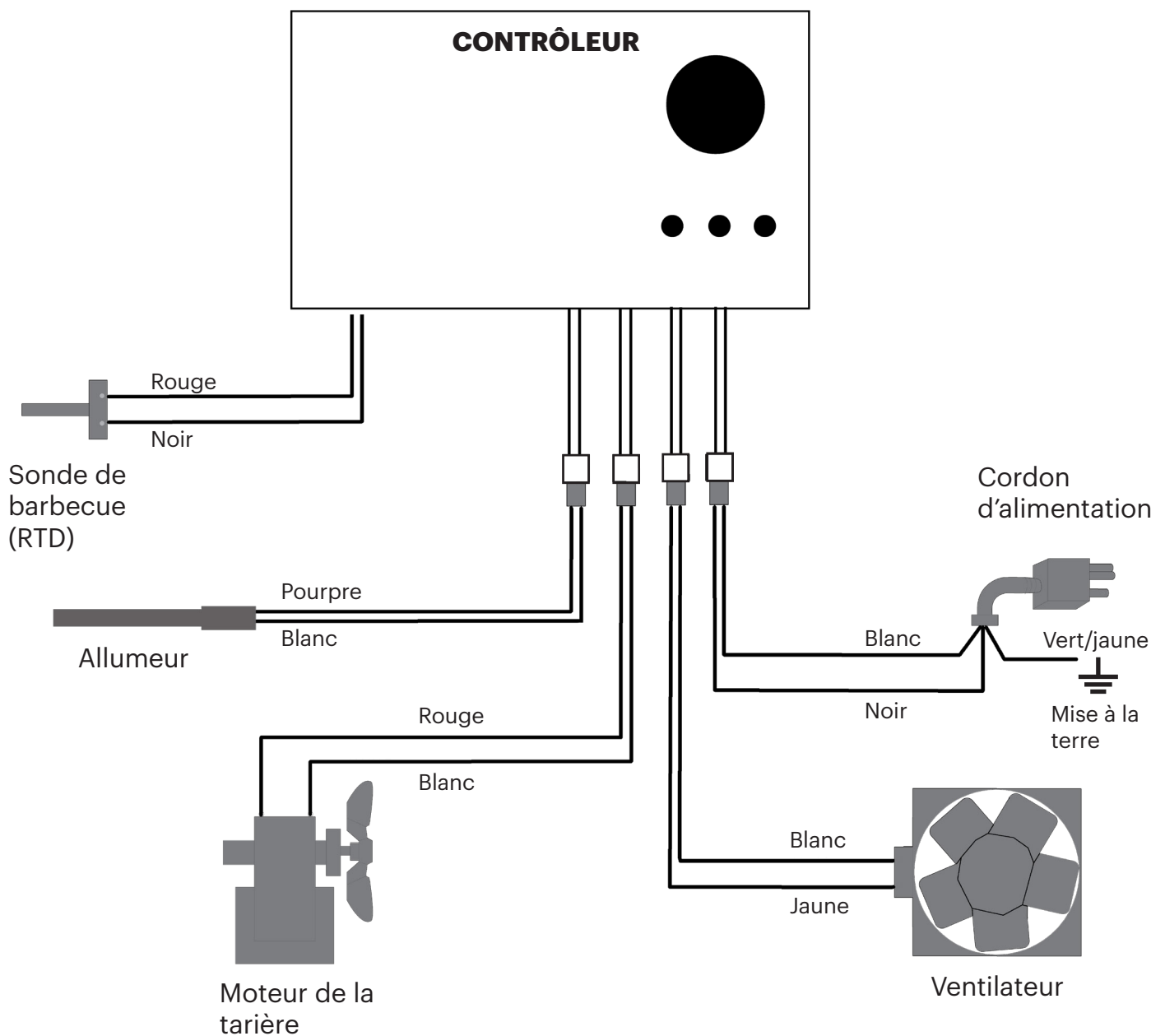
## Commande de pièces de rechange

Reportez-vous à la liste des pièces de rechange dans les pages suivantes pour vous assurer de commander la bonne pièce nécessaire à votre réparation. Conservez ce Guide d'assemblage et consignes d'utilisation pour référence pratique et pour commander des pièces de rechange.

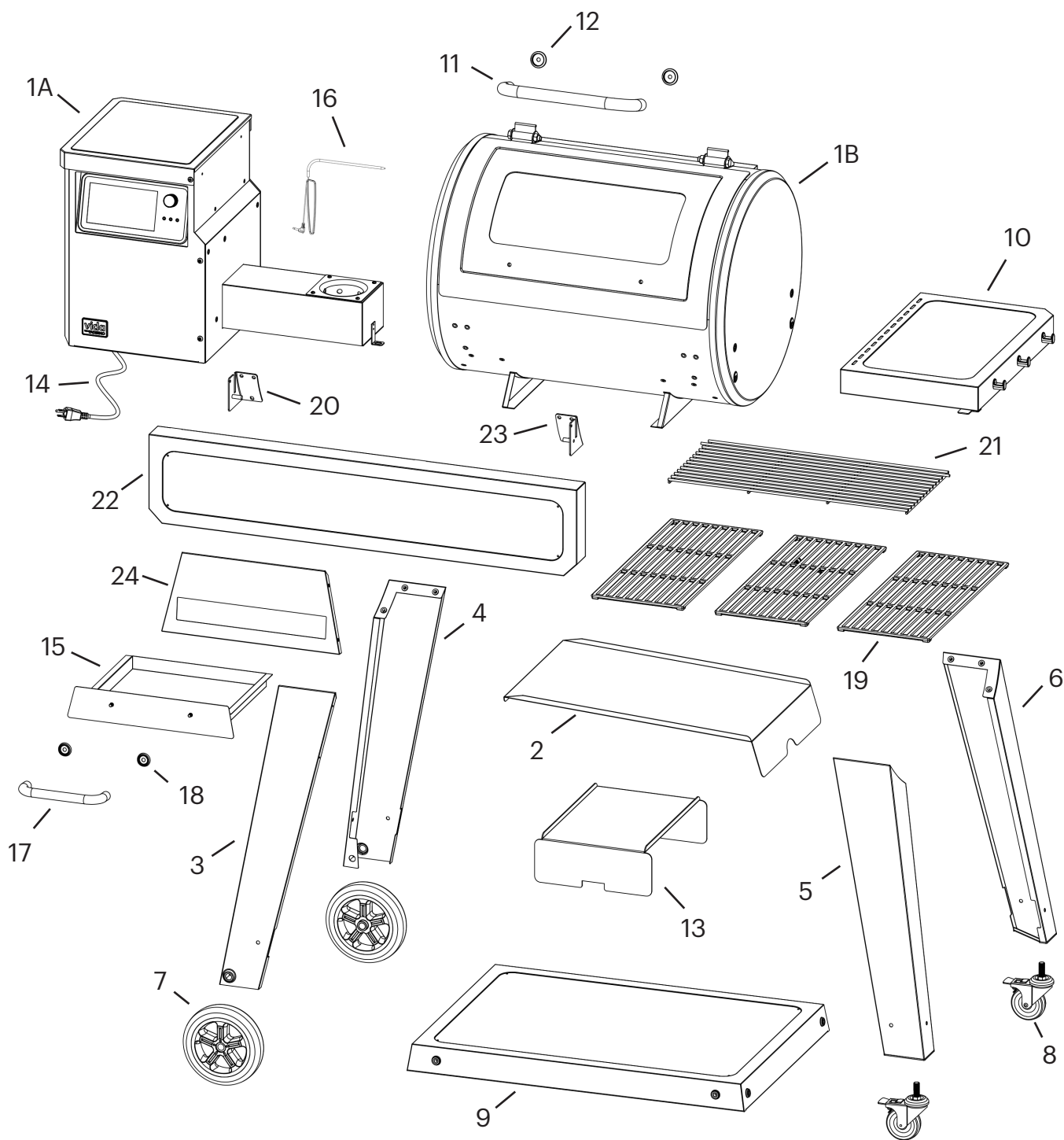
Contactez notre service à la clientèle au 1 800 263-9768 pour commander des pièces de rechange.

## Schéma de circuit électrique

**120 V AC, 60 Hz, 230 W**



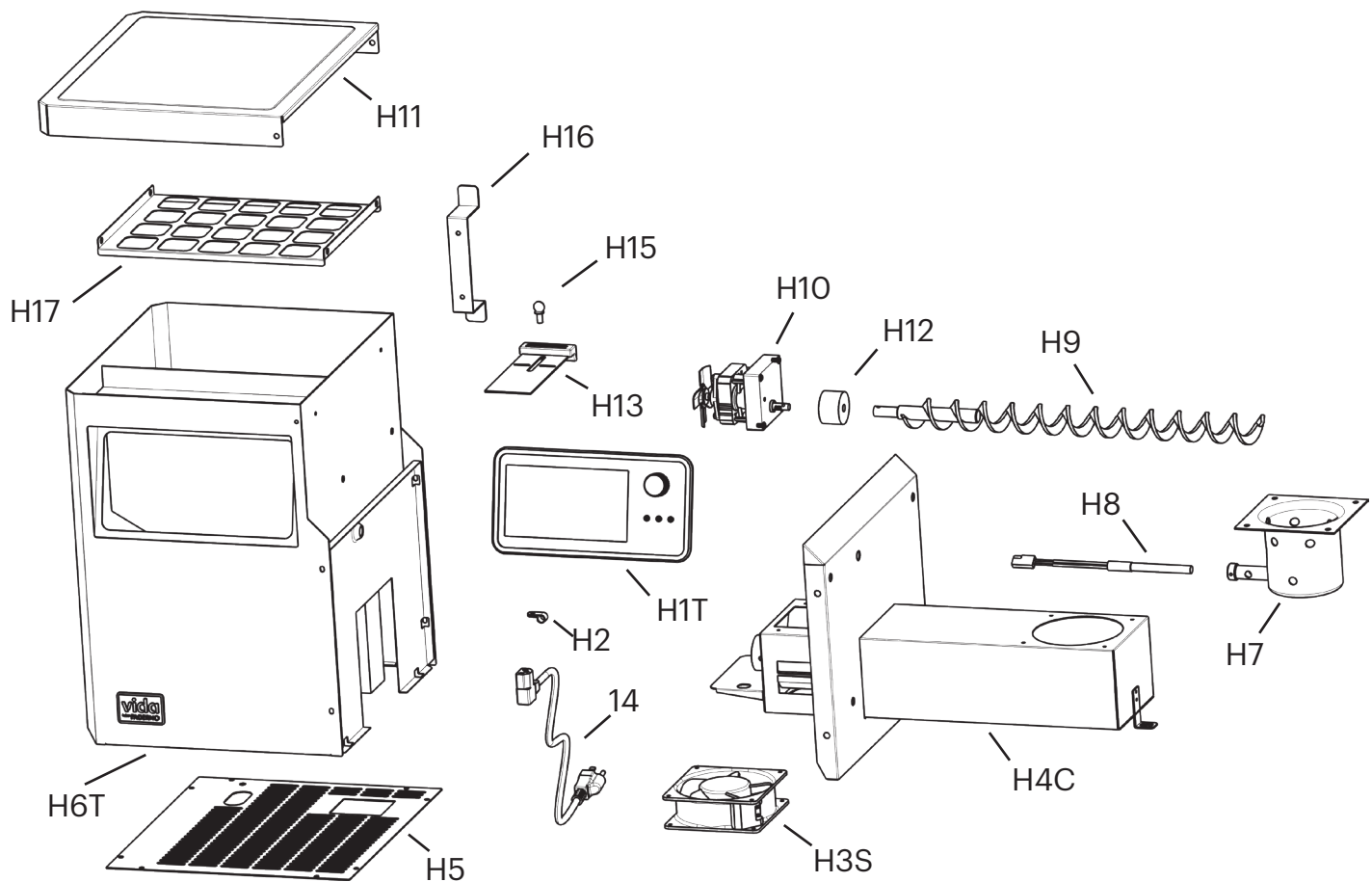
# Pièces d'assemblage du barbecue



## Liste des pièces

N°	Description	Qté		N°	Description	Qté
1A	Trémie	1		13	Diffuseur	1
1B	Chambre de cuisson	1		14	Cordon d'alimentation	1
2	Bac à graisse	1		15	Bac à graisse	1
3	Patte : gauche, avant	1		16	Sonde de viande	1
4	Patte : gauche, arrière	1		17	Poignée : tiroir	1
5	Patte : droite, avant	1		18	Rondelle pour poignée : petite taille	2
6	Patte : droite, arrière	1		19	Grille de cuisson principale	3
7	Roue	2		20	Support : avant, gauche	1
8	Roulette verrouillable	2		21	Grille réchaud supérieure	1
9	Tablette inférieure	1		22	Table avant pliante	1
10	Table d'appoint	1		23	Support : avant, droite	1
11	Poignée : couvercle	1		24	Panneau avant	1
12	Rondelle pour poignée : grand	2		25	Housse de Barbecue (non illustrée)	1

# Pièces d'assemblage de la trémie



N°	Description	Qté	N°	Description	Qté
H1T	Contrôleur numérique	1	H10	Moteur de la tarière	1
H2	Pince de retenue de cordon	1	H11T	Couvercle de trémie	1
H3S	Ventilateur	1	H12	Douille à tarière	1
H4C	Ensemble du boîtier de la tarière	1	H13	Porte de nettoyage	1
H5	Panneau inférieur	1	H15	Vis à molette	1
H6T	Ensemble du boîtier de la trémie	1	H16	Support de cordon	1
H7	Brûleur	1	H17	Dispositif de protection	1
H8	Allumeur	1	14	Cordon d'alimentation	1
H9	Auger Screw	1			

**Exposition aux radiofréquences (RF) :** Cet équipement est conforme aux limites d'exposition au rayonnement d'ISD Canada établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur devrait éviter une exposition prolongée à moins de 20 cm de l'antenne, qui pourrait dépasser les limites d'exposition aux radiofréquences du CNR-102.

**Conformité CI :** Cet appareil est conforme aux normes CNR d'ISD Canada exemptes de licence.

L'utilisation est autorisée aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant provoquer un fonctionnement non désiré.

Exposition à l'énergie des radiofréquences : La puissance de sortie rayonnée de cet appareil respecte les limites des limites d'exposition aux radiofréquences d'ISD Canada. Cet appareil doit être utilisé avec une distance de séparation minimale de 20 cm (8 po) entre l'équipement et le corps d'une personne.

Le mot servant de marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Nexgrill Industries Inc. est sous licence. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.