

# Cuisinart®

## Oakmont Gril à Granulés et Fumoir

### LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE INSTRUCTIONS D'UTILISATION

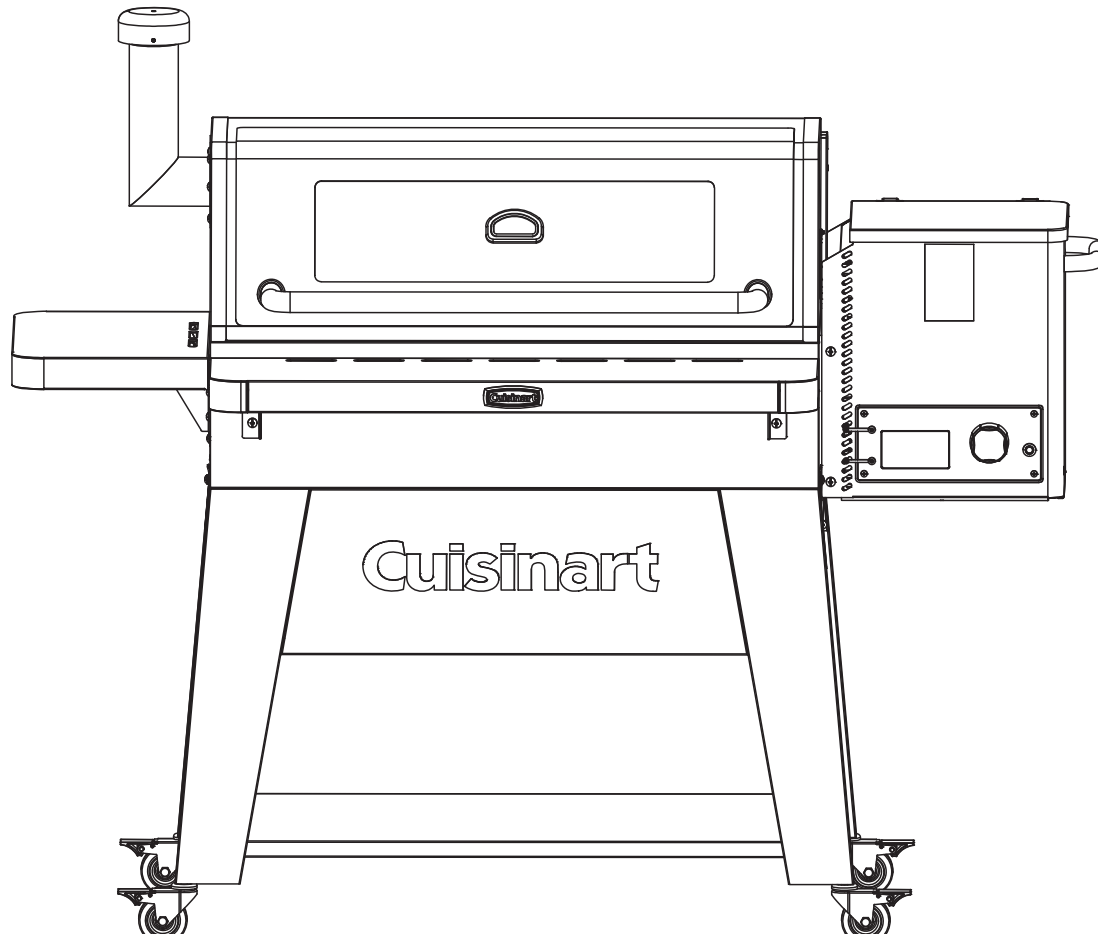
**CONSERVER CETTE NOTICE POUR RÉFÉRENCE**

**Model SMK2036AF**

**AVIS À L'INSTALLATEUR:  
REMETTRE CETTE NOTICE AU  
PROPRIÉTAIRE POUR QU'IL PUISSE  
S'Y RÉFÉRER PLUS TARD.**

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER  
ET D'UTILISER L'APPAREIL. LIRE ET RESPECTER TOUS  
LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS DE CETTE  
NOTICE POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE  
MORTELLES, OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.**



# AVERTISSEMENT IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

NOUS VOULONS QUE L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE VOTRE GRIL SOIENT AUSSI SÉCURITAIRES QUE POSSIBLE. CE SYMBOLE ⚠ D'ALERTE DE SÉCURITÉ VISE À ATTIRER VOTRE ATTENTION SUR DES RISQUES POSSIBLES LORS DE L'ASSEMBLAGE ET DE L'UTILISATION DE VOTRE GRIL.

QUAND VOUS VOYEZ LE SYMBOLE D'ALERTE ⚠ PORTER UNE ATTENTION ÉTROITE AUX RENSEIGNEMENTS QUI SUIVENT!

⚠ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ ET LES CONSIGNES AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE GRIL ET FUMEUR.

## ⚠ AVERTISSEMENT

⚠ NE PAS utiliser dans des conditions humides ou mouillées

## ⚠ AVERTISSEMENT

1. Une installation, un réglage, un service ou un entretien incorrects peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels.
2. Lisez attentivement toutes les instructions et directives avant l'installation, l'utilisation ou l'entretien.
3. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou un choc électrique.

## ⚠ DANGER

⚠ NE PAS utiliser dans ou sur des bateaux ou des véhicules de loisirs.

## ⚠ DANGER



1. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence, de propane liquide ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil.

**UNE CAUSE PRINCIPALE D'INCENDIE EST LE MANQUE DE MAINTENIR LES DÉGAGEMENTS REQUIS (ESPACES D'AIR VERS MAÉRIAUX COMBUTIBLES). IL EST DE LA PLUS GRANDE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ UNIQUEMENT CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.**

# TABLE DES MATIÈRES:

Avertissements généraux . . . . .	3-4
Fonctionnement du gril . . . . .	5-10
Entretien et soins adéquats . . . . .	11
Transport et entreposage . . . . .	12
Conseils de cuisson pour gril . . . . .	12
Dépannage . . . . .	13
Schéma de câblage . . . . .	14
Renseignements au sujet de la garantie . . . . .	Couverture arrière

- ⚠ DANGER:** Indique une situation risquée imminente qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves ou mortelles.
- ⚠ AVERTISSEMENT:** Pensez à la possibilité de blessures corporelles sérieuses si les directives ne sont pas suivies. Assurez-vous de lire et de suivre avec soin tous les messages.
- ⚠ MISE EN GARDE:** Indique une situation dangereuse potentielle qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures mineures ou légères.

# GÉNÉRAL AVERTISSEMENTS:

## ⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes:

- Ne faites fonctionner que selon les instructions du fabricant.
- Gardez tous les matériaux combustibles à au moins 60 pouces (152,4 cm) du gril en tout temps. N'utilisez pas ce gril sous un surplomb ou à proximité de structures combustibles.
- Dégagement minimum du côté et de l'arrière de l'unité aux matériaux combustibles, 60 pouces (152,4 cm) du côté et 60 pouces (152,4 cm) de l'arrière.
- NE PAS utiliser sur les terrasses en bois. Installez ce gril sur une surface plane et dure et non combustible.
- Ne bloquez pas les zones de ventilation et de circulation d'air sur les côtés, à l'arrière ou dans le compartiment du chariot du gril.
- En cas d'incendie, mettez la commande sur «OFF». Débranchez le gril de la source d'alimentation et laissez le feu s'éteindre tout seul. N'utilisez pas d'eau pour essayer d'éteindre un feu.
- Gardez à portée de main un extincteur acceptable pour une utilisation avec des produits électriques. Consultez les autorités locales pour déterminer la taille et le type appropriés.
- Créosote - Formation et besoin d'élimination. Lorsque les pellets de bois brûlent 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 une grille de four relativement froide et une hotte aspirante d'un feu à combustion lente. En conséquence, des résidus de créosote s'accumulent sur le revêtement du conduit de fumée et la hotte. Lorsqu'elle est enflammée, cette créosote produit un feu extrêmement chaud.
- Le conduit de graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand la graisse et / ou l'accumulation de créosote s'est produite.
- Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être éliminée pour réduire les risques d'incendie.
- N'essayez pas de toucher les surfaces de cuisson ou d'autres surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'élément chauffant dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Chaud pendant le fonctionnement. Éloignez les enfants, les vêtements et les meubles. Le contact peut provoquer des brûlures.
- Débranchez ce gril de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'essayer de le nettoyer ou de le réparer.
- N'utilisez aucun appareil avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagés, ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour être utilisés avec cet appareil.
- Retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil en fonctionnement n'est pas surveillé, pour réduire le risque d'incendie.
- Ne placez pas le cordon d'alimentation à un endroit où il pourrait entrer en contact avec des surfaces chaudes ou présenter un risque de trébuchement.
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'ajoutez JAMAIS de pellets de cuisson à une marmite chaude à la main. Vous pourriez être gravement brûlé. Si la trémie est à court de pellets ou si votre feu s'éteint pendant la cuisson, laissez le gril refroidir complètement et suivez les instructions d'allumage initial.
- N'utilisez que des pellets de bois de qualité cuisson. N'utilisez jamais de pellets de bois de qualité chauffante car ils ne sont pas sûrs pour la cuisson. N'utilisez pas de combustible à granulés étiqueté comme ayant des additifs.
- Stockez toujours les pellets de bois à l'abri de la chaleur et dans un endroit sec.
- N'utilisez JAMAIS d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène, de briquet à charbon ou de liquides similaires pour allumer ou «rafraîchir» un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides à l'écart de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

- Ce gril ne doit pas être utilisé à l'intérieur. Ne pas utiliser à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de toute autre zone fermée.
- Ce produit n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation sur table. Ne placez pas ce produit sur une table.
- Ne couvrez pas les grilles de cuisson de papier d'aluminium. Si vous couvrez les tentes chauffantes avec du papier d'aluminium, ne bloquez pas les ouvertures entre les plaques chauffantes et le corps du gril.
- Ne bloquez pas l'échappement à l'arrière du couvercle.
- Les rallonges d'extérieur doivent être utilisées avec des produits à usage extérieur et portent le suffixe «W» et la mention «Convient pour une utilisation avec des appareils d'extérieur».
- Utilisez uniquement une source d'alimentation correctement mise à la terre.
- Utilisez uniquement avec un circuit domestique GFI (Ground Fault Interrupter) correctement mis à la terre.
- N'utilisez pas ce produit sous la pluie ou dans des conditions humides. Ne laissez pas ce produit entrer en contact avec de l'eau. Installez ce produit à plus de 10 pi de toute grande étendue d'eau (piscine, lac, étang, etc.).
- ATTENTION - Pour réduire le risque de choc électrique, gardez la connexion de la rallonge sèche et éloignée sol.
- Ne modifiez ni ne retirez jamais les fiches de mise à la terre du cordon d'alimentation ou de la prise secteur.
- Débranchez le cordon électrique de la prise avant le nettoyage.
- Gardez l'appareil propre. Voir la section Entretien et maintenance appropriés pour le nettoyage.
- N'utilisez pas ce gril lorsque vous êtes sous l'influence de drogues, d'alcool ou lorsque vous êtes fatigué.
- Ne pas utiliser en présence de gaz, vapeurs ou autres substances explosifs ou inflammables.
- N'utilisez pas ce gril à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixées et serrées.
- N'utilisez que des pièces de rechange identiques.
- N'utilisez pas ce produit par vent fort.
- N'essayez pas de déplacer cet appareil pendant son utilisation.
- Ouvrez toujours la hotte avec précaution - la chaleur et la vapeur emprisonnées à l'intérieur de la hotte peuvent brûler.
- N'utilisez pas ce produit pour le chauffage intérieur, car des vapeurs toxiques s'accumuleront.
- Après une période de stockage, inspectez le gril pour détecter toute trace d'abrasion, d'usure, de coupure ou d'endommagement du régulateur de température et du cordon d'alimentation.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont cuits à une température sécuritaire.
- Gardez le gril couvert lorsqu'il n'est pas utilisé - hors de portée des enfants. Ne nettoyez pas ce produit avec un jet d'eau ou autre.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit.
- La température à l'intérieur du gril est contrôlée par le réglage du bouton. N'essayez pas de surchauffer le gril.

Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous et votre famille, ou autres.

- Connaître les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone; maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres développez des symptômes de rhume ou de grippe en cuisinant ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et la consommation de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les grils et les personnes ayant des problèmes de sang ou de système circulatoire, comme l'anémie ou le cœur malade.

**⚠ FAITES ATTENTION ET SENS COMMUN LORSQUE VOUS UTILISEZ VOTRE GRIL À GRANULES ET VOTRE FUMEUR. LE NON-RESPECT DES AVERTISSEMENTS ET DES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ DANS CE MANUEL POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.**

## **UTILISATION DU GRIL:**

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Lisez et suivez tous les avertissements et instructions contenus dans les sections précédentes de ce manuel.

#### **BRISER VOTRE GRIL:**

- Lors de la fabrication et de la conservation des composants de votre gril, des résidus d'huile peuvent être présents sur les surfaces de cuisson de votre gril.
- Avant de cuisiner sur votre gril pour la première fois, vous devez suivre les «Instructions d'allumage initial» pour vous assurer la vis sans fin est complètement chargée de pellets.

#### **GRIL DE PRÉCHAUFFAGE:**

- Avant utilisation, il est recommandé de préchauffer votre gril. Cela garantit que les grilles de cuisson sont aux températures souhaitées pour saisir les sucres des aliments lors de la cuisson. Préchauffez le gril pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée avant d'ajouter les aliments. Fermez le couvercle pendant la période de préchauffage.
- Pour saisir, laissez le contrôleur atteindre 500 °F, puis attendez 15 minutes supplémentaires pour que les grilles de cuisson et la plaque en céramique se réchauffent complètement.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

- **NE laissez PAS votre gril sans surveillance pendant son utilisation.**
- **NE déplacez PAS le gril pendant son utilisation. Verrouillez les roues en place pour stabiliser le gril.**
- **NE PAS utiliser d'eau pour éteindre les flambées.**

#### **SI UN CORDON D'EXTENSION EST NÉCESSAIRE:**

- Utilisez une rallonge de mise à la terre à 3 broches approuvée CSA ou UL qui est évaluée pour au moins 7-10 A et est marqué comme adapté à une utilisation en extérieur.
- Gardez la connexion du cordon d'alimentation au sec et hors du sol.
- Évitez de faire passer le cordon d'alimentation ou de rallonge sur les allées, les allées ou partout où il pourrait présenter un risque de trébuchement.

#### **ALLUMER LE GRIL:**

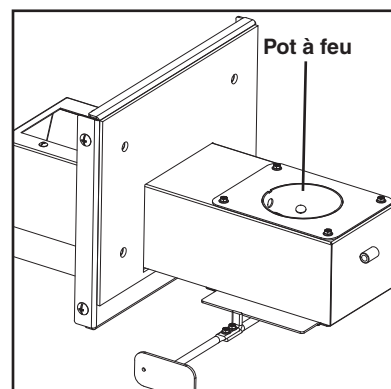
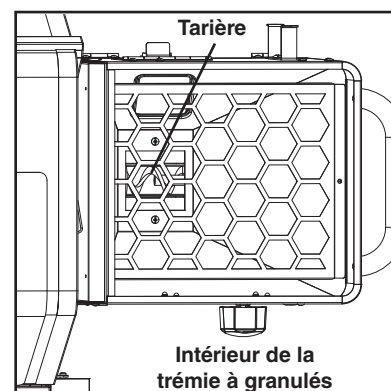
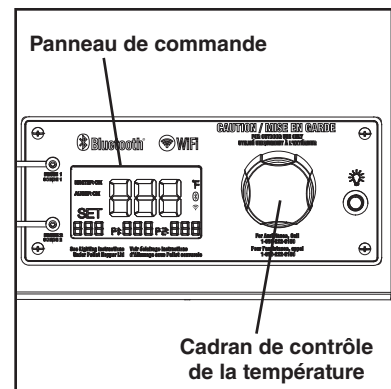
Instructions d'allumage initial (à utiliser lors de l'allumage initial ou à chaque fois que le gril manque de pellets)

Laissez toujours le tube de la tarière se charger complètement de pellets pour assurer un bon éclairage du gril.

**Étape 1** Ouvrez la hotte de la chambre de cuisson et retirez les grilles de cuisson, la plaque chauffante et le déflecteur de chaleur de l'intérieur du gril. Laissez le capot ouvert.

**Étape 2** Branchez l'alimentation cordon d'alimentation dans une prise électrique extérieure GFI (mise à la terre). Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI) appareil de cuisson extérieur au gaz; Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre et ne l'utilisez jamais avec un adaptateur à 2 broches; et N'utilisez que des rallonges avec une fiche de mise à la terre à 3 broches, conçues pour l'alimentation de l'équipement et approuvées pour une utilisation en extérieur avec un marquage W-A.

- Étape 3** Ouvrez le couvercle du réservoir à pellets. Assurez-vous que la vis sans fin débris et autres objets. Allumez le gril en poussant le bouton vers l'intérieur et en le maintenant jusqu'à ce que l'écran s'allume.
- Étape 4** Dans la chambre de cuisson, placez votre main à environ 3 po au-dessus du pot de feu et assurez-vous que vous pouvez sentir l'air souffler du pot de feu.
- Étape 5** Regardez à l'intérieur du pot de feu et assurez-vous que l'allumeur chauffe. Il faudra quelques minutes pour que l'allumeur devienne rouge. **NE TOUCHEZ PAS L'ALLUMEUR!** Tournez le bouton de contrôle de la température sur «OFF». Éteignez le gril en poussant le bouton vers l'intérieur et en le maintenant jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et affiche «25».
- Étape 6** Remplissez la trémie à pellets de pellets de cuisson. **NE JAMAIS UTILISER CHAUFFER LES GRANULES COMBUSTIBLES CAR ILS NE SONT PAS SÉCURITAIRES POUR CUISINER.**
- Étape 7** Appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé, le gril démarrera à 200 °F.  
**NOTE:** Pendant le chargement initial du tube de la vis sans fin, il prendra environ 2 minutes pour que les pellets se déplacent de la trémie à pellets au pot de feu.
- Étape 8** Lorsque les granulés commencent à tomber dans le pot de combustion, poussez le bouton de commande vers l'intérieur et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et affiche «25».
- Étape 9** Remplacez le déflecteur de chaleur, la plaque chauffante et la cuissongrille dans la chambre de cuisson.
- Étape 10** Laissez le couvercle de la chambre de cuisson ouvert. Allumez le gril à 200 °F en poussant le bouton de commande vers l'intérieur et en le maintenant jusqu'à ce que l'écran s'allume. Tu devrais voir de la fumée sortir de la chambre de cuisson lorsque les pellets s'enflamment dans environ 2 à 4 minutes.  
**NOTE:** l'allumeur restera allumé pendant les 8 premières minutes, puis s'éteindra.
- Étape 11** Fermez le couvercle de la chambre de cuisson et réglez le bouton de réglage de la température sur le réglage souhaité. Voir la note ci-dessous pour le processus de durcissement.  
**NOTE:** le séchage du gril est fortement recommandé avant la première utilisation. Fermer le couvercle de la chambre de cuisson et régler le bouton de réglage de la température à 400 °F et laisser le gril durcir pendant 45 minutes. Cela brûlera tout résidu d'huile ou de peinture à l'intérieur de la chambre de cuisson avant la première cuisson.



## INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE SUIVANTES:

- Étape 1** Ouvrez le couvercle du réservoir à pellets et vérifiez le niveau des pellets. Ajoutez plus de pellets si nécessaire.  
**AVERTISSEMENT:** N'ajoutez JAMAIS de pellets de cuisson à une marmite chaude à la main. Tu pourrais être sérieusement brûlé.
- Étape 2** Ouvrez le couvercle de la chambre de cuisson et tournez le bouton de réglage de la température à 200 °F. Vous devriez voir de la fumée sortir de la chambre de cuisson lorsque les pellets s'enflamment en 3 à 4 minutes environ.  
**NOTE:** faites toujours démarrer le gril à 200 °F. (la température par défaut) réglage avec le couvercle de la chambre de cuisson ouvert.
- Étape 3** Fermez le couvercle de la chambre de cuisson et réglez le bouton de réglage de la température sur le réglage souhaité. Pour modifier la température, appuyez une fois sur le bouton et la température SET clignotera à l'écran. Une fois qu'il clignote, tournez le bouton jusqu'à la température désirée et sélectionnez en poussant à nouveau le bouton vers l'intérieur. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril pendant 15 à 20 minutes avec le couvercle fermé avant de placer les aliments sur le gril.



**Suivez ces étapes Si le grill ne s'enflamme pas ou si le feu dans le pot à feu s'éteint pendant la cuisson:**

**Étape 1** Tournez le bouton de contrôle de la température sur «OFF» et débranchez-le. Ouvrez le couvercle de la chambre de cuisson et retirez tous les aliments, les grilles de cuisson, le plateau à graisse et le déflecteur de chaleur.

**⚠ ATTENTION:** certaines pièces peuvent contenir des arêtes vives. Portez des gants de protection si nécessaire.

**⚠ AVERTISSEMENT:** utilisez toujours des mitaines / gants de cuisine pour protéger vos mains. Les pièces métalliques deviennent chaudes pendant utilisation. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez les grilles de cuisson, le plateau à graisse et le déflecteur.

**Étape 2** Ouvrez le nettoyage des cendres pour retirer tous les pellets et les cendres du pot de combustion. Fermer le nettoyage des cendres.

**Étape 3** Redémarrez le grill et vérifiez que l'allumeur fonctionne. L'allumeur doit devenir rouge au bout de 2 minutes et les pellets doivent tomber dans le pot de feu depuis le tube de la vis sans fin.

**Étape 4** En portant des mitaines / gants de cuisine, remplacez le déflecteur, le plateau à graisse et les grilles de cuisson.

**Étape 5** Préchauffez le grill pendant 10 à 15 minutes avec le couvercle fermé avant de remettre les aliments sur le grill. Si cette procédure échoue, reportez-vous à la section Dépannage de votre manuel du propriétaire.

**PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL (À utiliser si l'allumeur ne fonctionne pas correctement):**

**Étape 1** Assurez-vous que le bouton de commande est en position «OFF». Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre.

**Étape 2** Vérifiez le pot de feu pour vous assurer qu'il n'y a pas d'obstacle pour un allumage correct. Remplissez la trémie à pellets avec des pellets de cuisson.

**Étape 3** Ouvrez le capot. Retirez les grilles de cuisson, la plaque chauffante et le déflecteur de chaleur pour exposer la marmite. Placez une petite poignée de pellets dans le pot de feu. Jetez un allume-feu gélifié, ou un autre démarreur à pellets approprié, sur le dessus des pellets. Une petite quantité d'allume-feu à combustible solide, comme ceux composés de sciure et de cire, ou de copeaux de bois, est également recommandée. Ajoutez une autre petite poignée de pellets dans le pot à feu.  
NOTE: n'utilisez pas d'essence, de liquide à briquet, de kérosène ou d'essence pour allumer un feu dans votre grill

**Étape 4** Allumez le contenu du pot à feu à l'aide d'une longue allumette ou d'un long briquet. Laissez le démarreur brûler 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus de démarreur dans le pot de feu car cela peut causer des blessures.

**Étape 5** Remplacez rapidement et soigneusement le déflecteur thermique, la plaque chauffante et les grilles de cuisson. Continuez à partir de l'étape 2 des «Instructions d'allumage ultérieures».

**ÉTEINDRE LE GRILL:**

- Lorsque vous utilisez des réglages de température plus élevés, nous vous recommandons de baisser le grill au réglage de 200 °F pendant environ 10 minutes avant de l'éteindre, puis de le laisser passer par le processus de refroidissement. Cela permet d'éviter que le feu ne brûle dans le tube de la vis sans fin et que la fumée ne s'échappe de la trémie à granulés.
- Pour éteindre le grill, vous devez pousser le bouton de commande vers l'intérieur et le maintenir jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et affiche « 25 ». Ce "25" est une fonction de refroidissement automatique qui maintiendra le ventilateur et la tarière en marche pendant 25 minutes. Si vous ne laissez pas le grill exécuter la fonction de refroidissement, cela peut provoquer un incendie dans le tube de la vis sans fin et prendre feu dans la trémie à granulés.
- DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE MURALE LORSQUE VOUS N'UTILISEZ PAS LE GRILL.

**⚠ AVERTISSEMENT:** N'ajoutez JAMAIS de pellets de cuisson à une marmite chaude à la main. Vous pourriez être gravement brûlé. Si la trémie est à court de pellets ou si votre feu s'éteint pendant la cuisson, laissez le grill refroidir complètement et suivez les instructions d'allumage initial.

**CUISINE:**

- Réglez le régulateur de température au niveau désiré et laissez la température être atteinte.
- Placez les aliments sur la grille de cuisson.
- Avec la hotte fermée, cuire jusqu'à ce que la température interne souhaitée soit atteinte.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du grill à granulés. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisson longs et robustes pour retirer les aliments.
- Ce grill est CHAUD pendant son utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps par la suite. Faites attention.



- Les grils à pellets ne produisent pas de fumée 100% du temps. Même si vous ne voyez pas de fumée, vous obtenez toujours une saveur de fumée.

### CONSEILS D'UTILISATION:

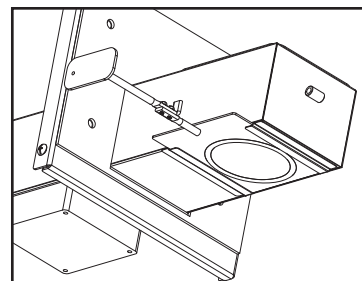
- Votre gril à pellets ne doit jamais être déplacé lorsqu'il est chaud. Si vous transportez votre gril dans un véhicule après la cuisson, assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est froid avant de le placer dans un véhicule. NE JAMAIS mettre d'eau dans le pot à feu. Cela bloquera la tarière et pourrait endommager l'allumeur.
- Le gril à pellets est conçu pour fonctionner avec le couvercle fermé.
- Assurez-vous que le déflecteur thermique est correctement installé sur ses supports de positionnement. L'ouverture du déflecteur thermique doit être dirigée vers la gauche au-dessus du pot de feu. Si elles ne sont pas correctement installées, la chaleur directe et la flamme pourraient sortir du pot de combustion et provoquer un incendie de graisse ou endommager le gril.
- La lecture de la température est approximative et peut être affectée par les facteurs suivants: la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité du combustible en pellets utilisé, le couvercle ouvert et la quantité de nourriture.
- Lors de la sélection d'un réglage de température, la vis sans fin alimentera les pellets pendant plusieurs minutes. Cela augmentera momentanément la température, mais la température diminuera et se stabilisera après 10 à 15 minutes.
- La vis sans fin ne fonctionnera pas 100% du temps, elle s'allumera et s'éteindra en fonction du réglage de température.
- Le temps chaud peut faire baisser la température très lentement et rendre plus difficile la cuisson à des réglages inférieurs.
- Les pellets peuvent s'accrocher dans la trémie à pellets après une longue cuisson. Il est important de surveiller le niveau de pellets et de mélanger les pellets à la main pour s'assurer qu'ils s'écoulent dans la vis sans fin.

- **Nettoyage des cendres:**

Avant chaque utilisation, ouvrez le nettoyage des cendres pour éliminer les cendres et les pellets brûlés.

1. Tirez sur la poignée de nettoyage des cendres pour ouvrir la porte des cendres.

NOTE: Assurez-vous que le cendrier est en place avant de vider les cendres. Certaines cendres peuvent coller aux côtés et au fond, vous devrez donc peut-être utiliser un outil pour les dégager et les déposer dans le cendrier.

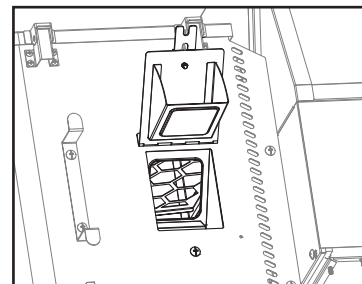


- **Nettoyage de la trémie à pellets:**

Si le gril est laissé sans surveillance pendant une longue période, nous vous recommandons de retirer les pellets inutilisés. Stockez toujours les pellets de bois à l'abri de la chaleur et dans un endroit sec.

1. Verrouillage de la poignée de nettoyage de levage
2. Ouvrez la porte de nettoyage de la trémie.

NOTE assurez-vous de maintenir un seau ou un sac place avant de vider les pellets.



- **Sondes à viande:**

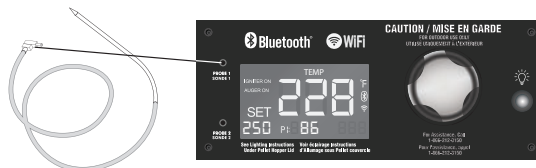
Branchez la sonde thermique dans le panneau de commande des pellets comme illustré. Vous pouvez lire la température de

Sonde 1 en bas de l'écran d'affichage.

Exemple: «P1: 86» - signifie que la température de la sonde 1 est de 86 degrés Fahrenheit.

Exemple : «P2: \_\_» — N'affiche rien lorsque la sonde à viande n'est pas insérée dans le contrôleur.

NOTE: Votre gril comprend une sonde. Des sondes supplémentaires peuvent être achetées sur notre site Web.



Barbecue Easy Connect



### • Application Bluetooth et Wi-Fi :

1. Votre gril est compatible Bluetooth et WiFi.
2. L'application Cuisinart Easy Connect BBQ vous permet de surveiller et de contrôler la température interne du gril ainsi que de surveiller les températures des sondes.
3. La portée Bluetooth est d'environ 120 pieds et peut varier en fonction des obstacles tels que les murs intérieurs et extérieurs.
4. Pour vous connecter au WiFi, veuillez suivre notre Guide de démarrage rapide.

### MODE DE CUISSON:

- Le cadran de température peut être changé à tout moment pour augmenter ou diminuer la température de cuisson du gril.
  - Les réglages de température de 200 °F à 300 °F sont pour une cuisson / fumage lente.
  - Les réglages de température de 325 °F à 450 °F sont destinés aux grillades.
  - Le réglage de température « SEAR » (500 °F) sert à saisir.
- Réglez le bouton de commande à la température désirée. La température sélectionnée sera dans le coin inférieur gauche de l'affichage numérique.

### CODES D'ERREUR:

- «ErH» - Limite haute température indique que la température dans la chambre de cuisson a dépassé 650 °F.
- «ErL» - Limite basse température indique que la température dans la chambre de cuisson est inférieure à 160 °F.
- «Err» - Le thermocouple est peut-être décroché ou endommagé.
- «Er1» - La température mesurée par le capteur de température embarqué de la carte de commande principale a dépassé la température de fonctionnement maximale (158 °F)



### AUTRES CODES :

- «IGNITOR ON» • S'affiche chaque fois que l'allumeur fonctionne.
  1. Démarrez
  2. La température est inférieure à 120 °F dans la chambre de cuisson.
  3. Lors de la baisse, la température est inférieure à 15% de la température réglée.
- “VIS ACTIVÉE” – • S'affichera chaque fois que la tარიère fonctionnera.



IGNITEUR ON



• Sera solide lorsque vous aurez réussi à connecter votre gril au Wifi.



• Sera solide lorsque vous aurez réussi à connecter votre gril à Bluetooth.

## ENTRETIEN ET SOINS ADÉQUATS:

- Retirez les pellets de bois de la trémie si le grill n'est pas utilisé pendant une longue période. Les pellets de bois peuvent devenir détremés en raison de l'humidité et de l'humidité et peuvent entraîner le blocage de la vis sans fin ou ne pas pousser les pellets vers la chambre de combustion.
- Élimination des cendres - Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres doit être placé sur un sol incombustible ou sur le sol, bien loin de tout matériau combustible, en attendant l'élimination finale. Quand les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou autrement dispersés localement, ils doivent être conservés dans le conteneur fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient complètement refroidi.
- Il est important de toujours couvrir votre grill lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter que la pluie ne pénètre à l'intérieur du grill et n'endommage le grill et / ou ne provoque une corrosion excessive. Le grill et les pellets doivent être gardés au sec pour fonctionner correctement.
- Gardez toujours votre grill débranché jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.
- Laver les grilles de cuisson et la plaque de distribution de chaleur à l'eau chaude savonneuse, bien rincer et sécher. Enduire légèrement la grille de cuisson d'huile végétale ou d'huile végétale en aérosol.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du grill en essuyant avec un chiffon humide. Appliquer une légère couche d'huile végétale ou un spray d'huile végétale sur la surface intérieure pour éviter la rouille.
- N'appliquez jamais de peinture sur la surface intérieure. Les taches de rouille sur la surface intérieure peuvent être polies, nettoyées, légèrement enduites d'huile végétale ou d'un spray d'huile végétale pour minimiser la rouille.
- En fonction de l'utilisation, retirez périodiquement les grilles de cuisson, le bac à graisse et la plaque de distribution de chaleur pour nettoyer les cendres de l'intérieur et autour du pot de feu. Assurez-vous que le grill est froid avant de commencer cette procédure.

### ASTUCES UTILES:

- Si vous précuisez de la viande ou de la volaille, faites-le immédiatement avant de les griller.
- Ne décongelez jamais la viande à température ambiante ou sur un comptoir.
- Réfrigérez les restes dans les 2 heures suivant le retrait des aliments du grill.
- Pour plus d'informations, veuillez téléphoner à la ligne sans frais de l'USDA pour la viande et la volaille au 800-535-4555.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

- Gardez l'appareil libre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables et liquides.
- Pour une cuisson en toute sécurité et des performances optimales de votre grill, effectuez ces vérifications au moins deux fois par an ou après de longues périodes de stockage.
- Assurez-vous de resserrer toute la quincaillerie (écrous, boulons, vis, etc.) au moins deux fois par an.
- ⚠ **ATTENTION:** certaines pièces peuvent contenir des arêtes vives. Portez des gants de protection si nécessaire.
- Retirez les grilles de cuisson de l'intérieur de votre grill. Utilisez une brosse avec de l'eau chaude et du détergent pour éliminer les résidus en excès. N'utilisez JAMAIS de nettoyant pour four commercial. Rincer complètement à l'eau. Séchez avec une serviette et remplacez tous les composants comme décrit dans les instructions de montage.

## TRANSPORT ET ENTREPOSAGE:

### AVERTISSEMENT

- Ne déplacez jamais un gril lorsqu'il est chaud ou lorsque des objets se trouvent sur les surfaces de cuisson.
- Ne stockez jamais de liquides inflammables ou de bombes aérosols sous ou à proximité du gril.
- NE PAS éteindre les feux de graisse avec de l'eau.

### AVANT DE RANGER VOTRE GRIL:

- Nettoyez toutes les surfaces.
- Si vous stockez le gril à l'extérieur, fermez le couvercle à pellets de bois et couvrez le gril avec un couvercle protection contre les intempéries.
- Si le gril est stocké à l'extérieur pendant la saison des pluies, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans la trémie à pellets. Les pellets de bois, lorsqu'ils sont mouillés, se dilatent considérablement et bloquent votre tarière.

## CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON AU GRIL:

### PROPRETÉ:

- Lavez-vous toujours les mains méticuleusement avec de l'eau chaude et du savon avant de manipuler les viandes, volailles ou fruits de mer crus.
- Si vous utilisez un plateau pour transporter viandes, volailles et fruits de mer crus vers le gril, assurez-vous de bien laver le plateau avec de l'eau chaude et du savon avant d'y remettre les aliments cuits, ou utilisez un nouveau plateau.
- N'utilisez jamais les mêmes ustensiles dont vous vous êtes servis pour manipuler les viandes, volailles et fruits de mer crus pour les aliments cuits à moins de les avoir bien lavés avec de l'eau chaude et du savon.
- N'utilisez jamais les restes de marinade dont vous vous êtes servis sur les viandes, volailles et fruits de mer crus sur les aliments cuits et prêts à servir.

### CUISSON À LA BONNE TEMPÉRATURE:

- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande a atteint une température interne sécuritaire.
- Le Département de l'agriculture américain (USDA) recommande que les aliments suivants aient atteint la température minimale indiquée :

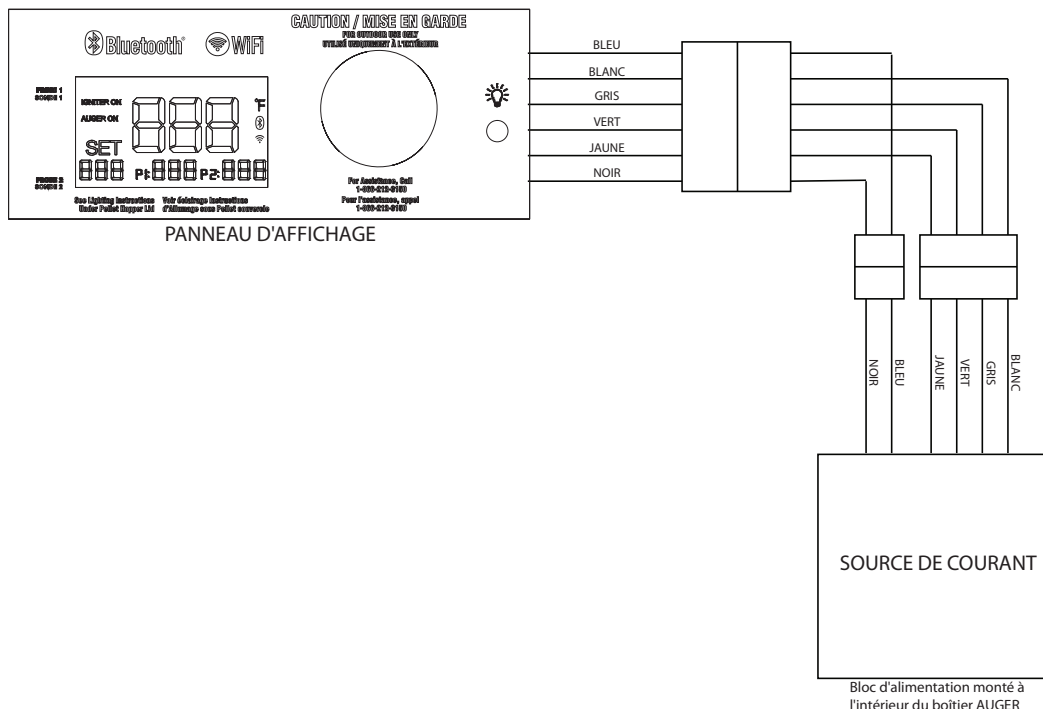
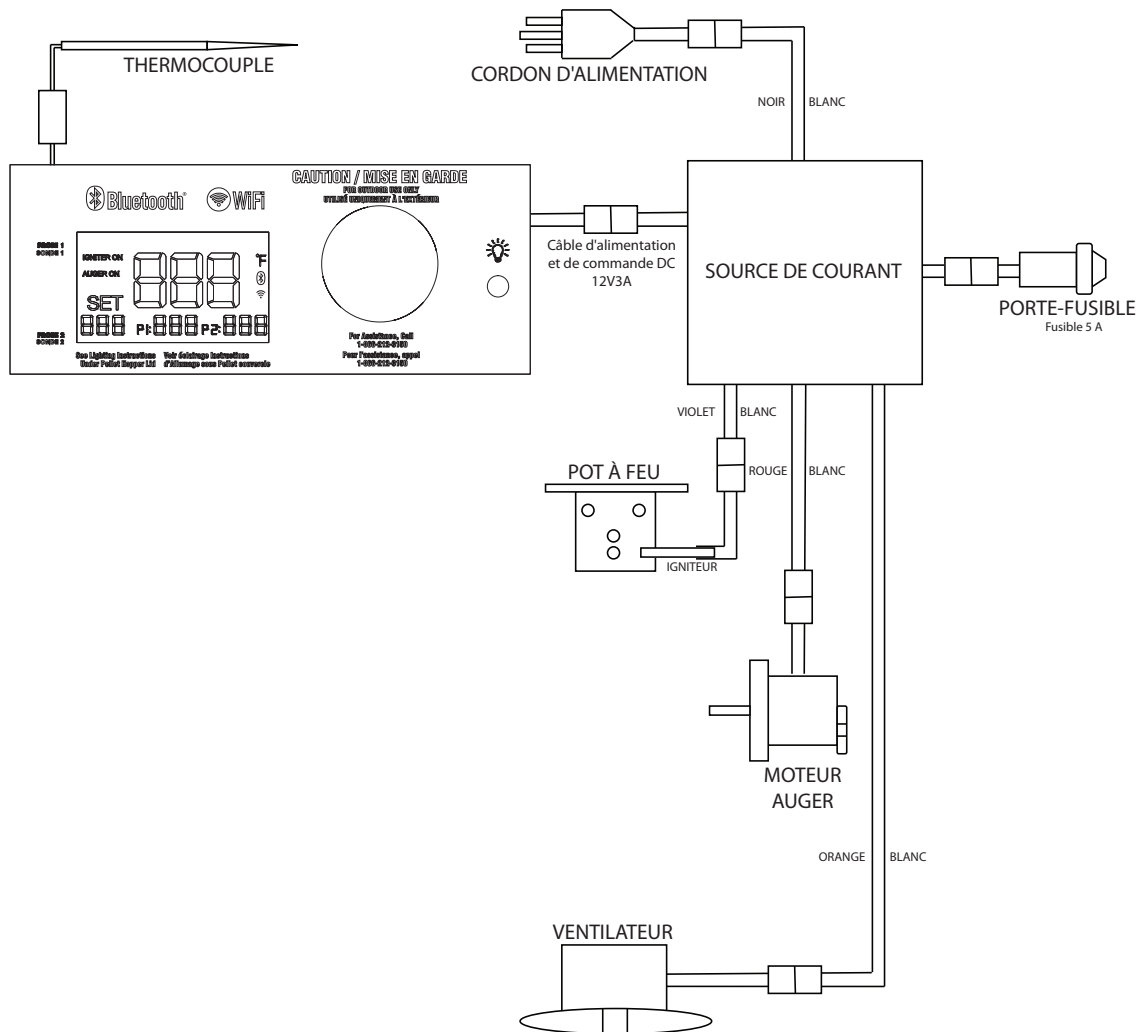
<b>Côtelettes</b> . . . . .	<b>62,8 °C (145 °F)</b>
<b>Viande hachée</b> . . . . .	<b>71 °C (160 °F)</b>
<b>Porc</b> . . . . .	<b>62,8 °C (145 °F)</b>
<b>La volaille</b> . . . . .	<b>73,9 °C (165 °F)</b>
<b>Rôtis.</b> . . . . .	<b>62,8 °C (145 °F)</b>
<b>Fruit de mer</b> . . . . .	<b>62,8 °C (145 °F)</b>
<b>Des légumes</b> . . . . .	<b>62,8 °C (145 °F)</b>

# DÉPANNAGE:

PROBLÈME	CAUSE	CORRECTION
<b>L'écran LCD ne s'allume pas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le gril n'est pas branché.</li> <li>2. Le fusible est grillé.</li> <li>3. Vérifiez que la prise GFI n'a pas été déclenchée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que le gril est branché sur une source d'alimentation en état de marche. Vérifiez et assurez-vous que les connexions des fils sont correctement connectées.</li> <li>2. Vérifiez le fusible et voyez s'il a grillé et doit être remplacé. Utilisez un fusible de 5 A.</li> <li>3. Réinitialisez la prise GFI.</li> </ol>
<b>Grill est n'obtient pas assez chaud</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajustez le bouton de contrôle de la température sur la température manette.</li> <li>2. Évitez aussi la tentation de vérifier les aliments souvent.</li> <li>3. Vérifiez qu'il y a des pellets dans la trémie à pellets.</li> <li>4. Le feu s'éteint à un réglage plus bas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Augmentez la chaleur sur le bouton de commande</li> <li>2. L'ouverture de la porte permet à la chaleur de s'échapper et fait varier considérablement la température de la température réglée.</li> <li>3. Ajoutez des pellets et laissez suffisamment de temps pour pellets pour voyager de la trémie à pellets le pot à feu (peut prendre jusqu'à 5 minutes).</li> <li>4. Excès de cendres. Retirez tous les pellets et cendres non brûlés du pot de feu en utilisant le nettoyage des cendres. <b>MISE EN GARDE! ASSUREZ-VOUS QUE LE GRIL EST FROID POUR ÉVITER UN INCENDIE DE CENDRES CHAUDES.</b></li> </ol>
<b>Les pellets ne s'allument pas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vis sans fin n'est pas amorcée.</li> <li>2. La vis sans fin est bloquée.</li> <li>3. L'allumeur est tombé en panne.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avant la première utilisation de l'appareil ou à chaque fois que la trémie est vidée, laissez le tube de la vis sans fin se charger complètement de pellets pour assurer un bon éclairage du gril. Suivez les instructions d'allumage initial.</li> <li>2. Retirez tous les composants à l'intérieur de la chambre de combustion. Tournez le gril à 200 * F et inspectez la vis sans fin.</li> <li>3. L'allumeur doit être remplacé. Contactez notre service client. pour une pièce de rechange. Suivez la procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser le gril.</li> </ol>
<b>Le gril devient trop chaud</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajustez le contrôle de la température</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réduisez la chaleur en réduisant le réglage de température sélectionné.</li> </ol>
<b>La fumée sort de la trémie à pellets</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ceci est normal en raison de la pression d'air à l'intérieur du gril. La quantité de fumée peut varier en fonction des conditions de cuisson.</li> <li>2. Gril débranché trop tôt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cette condition n'affectera pas la cuisson.</li> <li>2. Une fois que le gril est éteint, le ventilateur continue de fonctionner pendant 12 minutes. Si vous ne laissez pas le gril passer par le processus de refroidissement, il peut provoquer le transfert du feu vers le tube de la vis sans fin.</li> </ol>
<b>Température fluctuation</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les fluctuations de température sont normales pour les grils à pellets. Toutes les fluctuations importantes peuvent être causées par le vent, la température de l'air, une mauvaise utilisation ou un manque d'entretien du gril.</li> </ol>	

Pour plus d'informations, rendez-nous visite sur [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)

# SCHÉMA DE CÂBLAGE:



**IC: 25523-SMK2036ASHS**

**Identifiant FCC: 2AURUSMK2036AS-HS**

L'appareil est conforme à la partie 15 des règles FCC.

Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes:

- (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et
- (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

#### **Avertissement FCC**

**Avertissement:** les changements ou modifications apportés à ce fumoir non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

#### **Déclaration FCC**

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par l'une des mesures suivantes:

1. Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
2. Augmentez la séparation entre l'équipement et le récepteur.
3. Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
4. Consultez le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

La marque et les logos Bluetooth sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Jordan Kahn Co., Inc. est sous licence. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.



## **GARANTIE**

UNE PREUVE D'ACHAT est requise pour accéder à ce programme de garantie, qui est en vigueur à compter de la date d'achat. Les clients seront soumis à des frais de pièces, d'expédition et de manutention s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après la garantie a expiré.

Si vous avez des questions ou des problèmes, vous pouvez appeler notre service à la clientèle au 1-866-212-3150 à partir de De 9 h 00 à 17 h 00, heure de l'Est, du lundi au vendredi pour obtenir de l'aide.

Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité du produit et ne couvre pas les problèmes cosmétiques tels que rayures, bosses, corrosion ou 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 peinture n'est pas garantie et nécessitera des retouches. La rouille n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériaux.

Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût de tout inconfort, nourriture, blessure corporelle ou propriété dommage.

### **GARANTIE LIMITÉE**

Les composants électriques sont garantis 1 an à compter de la date d'achat.

Toutes les autres pièces sont garanties 3 ans à compter de la date d'achat.

### **DISPOSITIONS DE GARANTIE**

Cette garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les pannes dues à une mauvaise utilisation d'une mauvaise installation ou entretien.

Cette garantie concerne uniquement le remplacement des pièces défectueuses, nous ne sommes pas responsables des dommages ou frais de main-d'œuvre.

Cette garantie ne couvre pas la corrosion ou la décoloration après l'utilisation du grill, ou le manque d'entretien, hostile environnements, accidents, altérations, abus ou négligence.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques, ou tout dommage à d'autres composants utilisés dans l'installation ou le fonctionnement du grill à gaz.

La peinture n'est pas garantie et peut nécessiter des retouches. Les articles considérés comme des consommables tels que les piles ne sont pas couvert par cette garantie.

### **EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS**

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre recours exclusif selon les termes de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages indirects ou accessoires causés par les conditions météorologiques. Ce garantie limitée ou toute garantie implicite applicable, ou en cas d'échec des dommages résultant d'actes de force majeure, soins et entretien, incendie de graisse, accident, altération, remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, mauvaise utilisation, transport, utilisation commerciale, environnements hostiles (intempéries, acte de nature, altération d'animaux), installation incorrecte non conforme aux codes locaux ou instructions du fabricant imprimées.

Pour les pièces de rechange, appelez notre service à la clientèle au 1-866-212-3150 de 9 h à 17 h, heure de l'Est heure, du lundi au vendredi pour assistance.