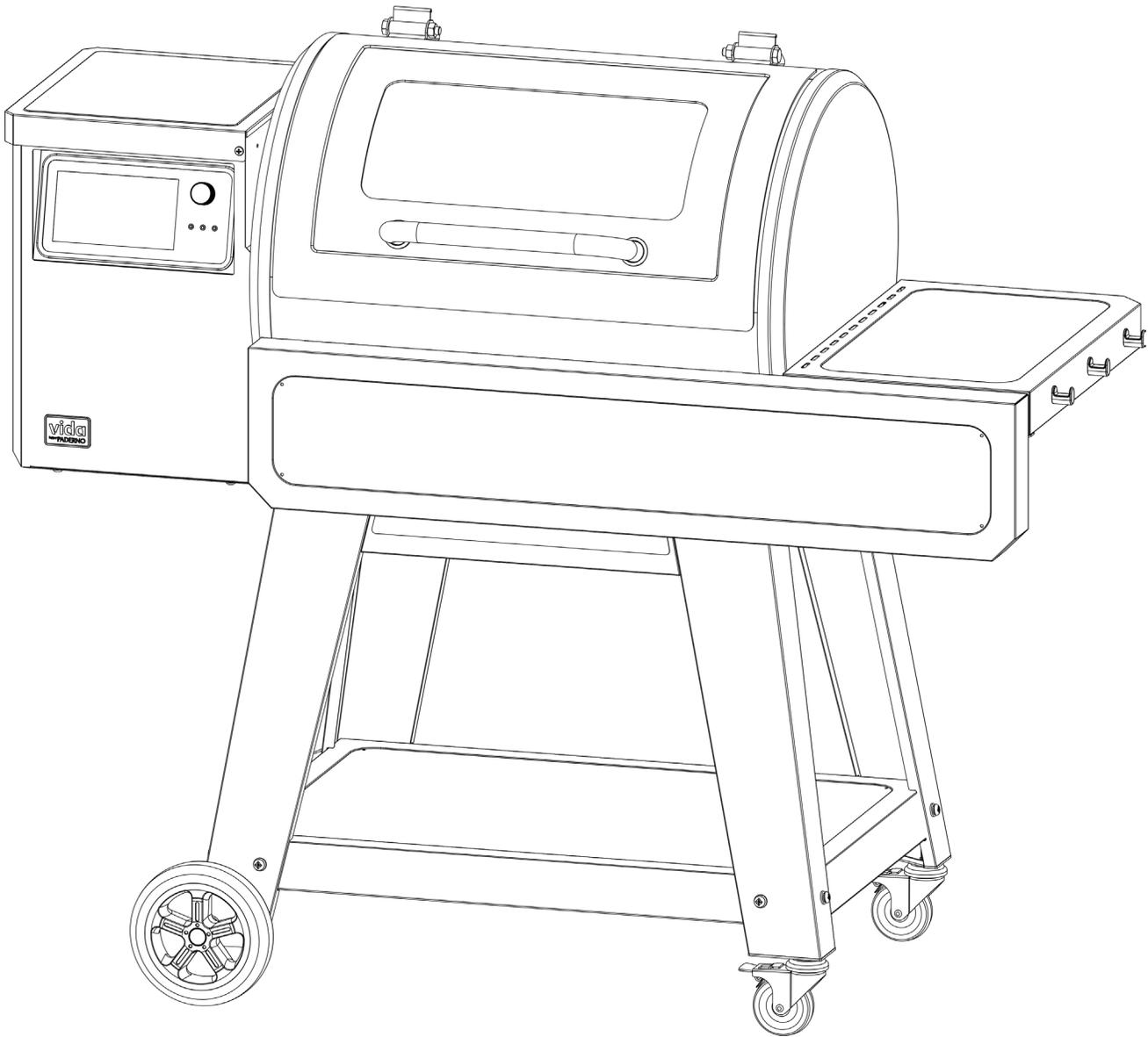


**Wi-Fi Connected Smart Pellet Grill
with Touch Screen**

Model
910-05005
SKU
085-0219-0

User Manual



vidaTM
by PADERNO

Table of Contents

Safety	Safety Warnings	3
Assembly	Package Parts List	5
	Assembly Instructions	8
Setup	Controller Guide	18
	App Guide	23
	Setup Instructions	24
Use and Maintenance	Lighting Instructions	25
	Operating Instructions	26
	Care and Maintenance	27
	Storage	27
	Troubleshooting	28
Warranty	Limited Warranty	29
	Service	30
	Electrical Diagram	31
	Parts List	32

- **This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
- **Please read this entire manual before installation and use of this pellet fuel-burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death.**
- **Follow all warnings and instructions when using the appliance.**
- **Save these instructions.**
- **Not for commercial use.**
- **Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.**

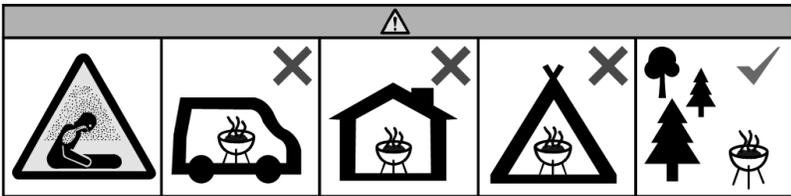
FOR OUTDOOR USE ONLY

Safety Warnings

WARNING! Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others:

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood’s ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you and others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for 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.



WARNING! Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space, e.g., houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

WARNING! If fire occurs:

- Keep away from the appliance and immediately call your local fire department.
- Do not try to move appliance, smother fire, or put water on the fire.
- Keep the appliance clean – refer to the Care and Maintenance Instructions.

CAUTION! Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or ‘freshen up’ a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

WARNING!

- Do not use heating grade pellets. Use only cooking grade pellets manufactured of 100% natural wood that is intended for pellet grill usage.
- Do not use pellet fuel labelled as having additives.
- Never put wood chips or chunks into the hopper.
- Only use dry pellets. If the grill was stored with the hopper full, check the pellets to ensure that they are completely dry before use. Hardwood pellets can absorb moisture in wet or humid environments, causing them to expand and possibly obstruct or jam the auger system.
- Never allow the hopper to empty while the grill is in operation. Make sure to fill the pellet hopper with enough pellets before use or refill the pellet hopper as necessary.

Safety Warnings

SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY

When properly cared for, your grill will provide safe and reliable service for many years. However, extreme care must be used as the grill produces intense heat that has a potential to cause injury when misused. When using this appliance, basic safety practices must be followed, including the following:

- Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- This outdoor cooking appliance is not intended to be installed in or on boats and other recreational vehicles.
- Do not use this grill under any overhead combustible construction including ceilings or overhangs.
- **WARNING!** Keep children and pets away. Children should not be left alone or unattended in an area where the grill is being used. Do not allow them to sit, stand or play in or around the grill at any time.
- Do not store items of interest to children around or below the grill.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and **should not** be worn while cooking.
- Always use heat-resistant gloves or mitts when handling particularly hot components. When using the grill, do not touch the warming rack, burner grate or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not allow potholders to touch hot portions of the grill rack.
- Only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for grill use. These materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings in accordance with the manufacturer's guidelines.
- Do not heat unopened food containers. A build-up of pressure may cause the containers to burst.
- Never lean over an open grill.
- Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Clean out the grease tray and grease bucket often to avoid build-up.
- Do not use water to control flare ups or extinguish the fire. Turn off the grill, unplug the power cord, and wait for the grill to cool down.
- Always have the grease system properly installed while operating this grill. Never operate without the grease tray and grease pan installed.
- Dispose of ashes after the grill has completely cooled following a proper shutdown. Wait until grease and ash are completely cooled before disposing.
- Wait until the fuel is extinguished and the grill is completely cool before moving, covering, or storing the grill.
- Do not use aluminum foil to line the grill racks or grill bottom. This can severely upset combustion airflow or trap excessive heat in the control area.
- Clean the grill with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce toxic fumes or can ignite if applied to a hot surface.
- Turn off grill controls and make certain the grill is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the grill. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- Keep the area surrounding the grill free from combustible materials including, fluids, trash, and vapours such as gasoline or charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- To reduce the risk of fire, remove pots and pans while the operating appliance is unattended.
- Do not use accessories that are not specified for this appliance.
- The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- 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. The ashes should remain in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

CAUTION: ELECTRICAL COMPONENTS

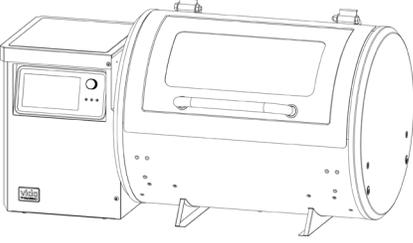
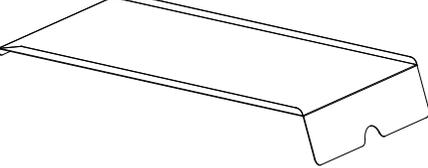
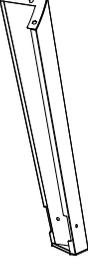
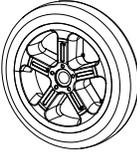
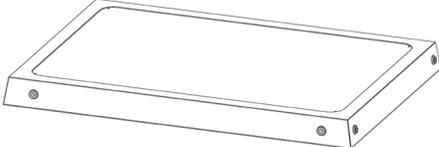
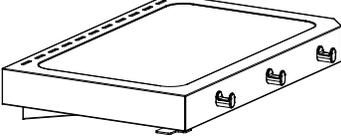
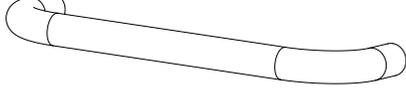
- Disconnect the electric power before servicing. Do not attempt to clean or repair the grill while it is connected to an electricity source.
- The external electrical power source used for this appliance must be electrically grounded in accordance with local codes.
- Check the plug receptacle before use. Do not plug in the grill if it is damaged.
- Make sure that the power cord does not come in contact with any hot surfaces.
- Do not cut or remove the grounding prong from the plug. Only use a GFCI-protected circuit to power the grill.
- High voltage used to power the grill can cause electric shock, or even death. Do not immerse any electronic or heating element in liquid. Do not use near any source of water or in the rain.
- When unplugging the grill, never pull from the cord. Always pull from the plug itself.



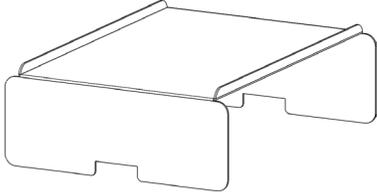
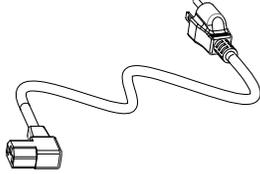
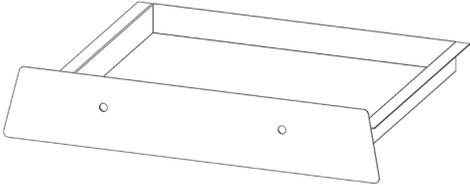
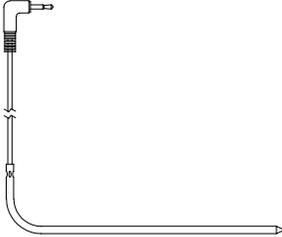
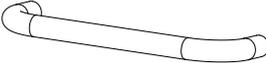
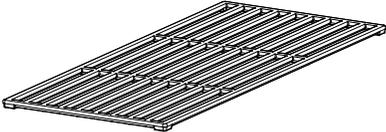
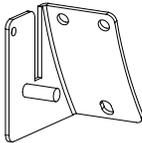
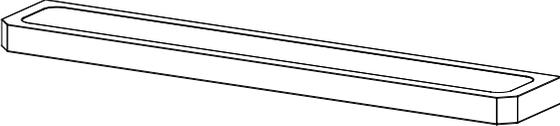
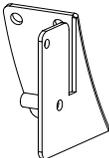
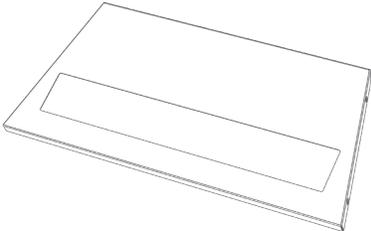
CAUTION:

Do not install or use grill within 24" (61 cm) of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.

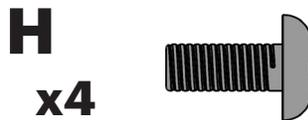
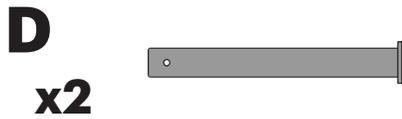
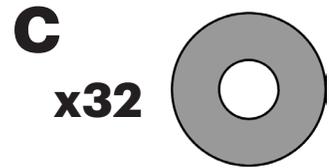
Package Parts List

1 	2 
3 	4 
5 	6 
7 <small>x2</small> 	8 <small>x2</small> 
9 	10 
11 	12 <small>x2</small> 

Package Parts List

13 	14 
15 	16 
17 	18 x2 
19 x3 	20 
21 	22 
23 	24 

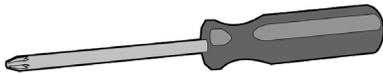
Hardware List



SOME PARTS COME WITH SCREWS PRE-INSTALLED. LOOSEN AND RE-TIGHTEN FOR FINAL ASSEMBLY.

TOOLS NEEDED (NOT INCLUDED):

#2 Cross-head Screwdriver 



NOTE:
Some assembly steps require two people.
Use a flat and level surface to assemble the grill.

PREPARATION:

Before beginning assembly, installation or operation of this product, make sure all parts are present and undamaged. Compare parts with packaging contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble, install or operate the product. Contact our customer service for replacement parts.

Use a blanket, or flatten shipping carton, to cover the working area to protect the finish during assembly.

READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.

 **CAUTION!**

Incomplete or improper assembly may be dangerous. Do not use the grill if any parts are missing. The grill must be assembled properly according to the instructions provided by the manufacturer.

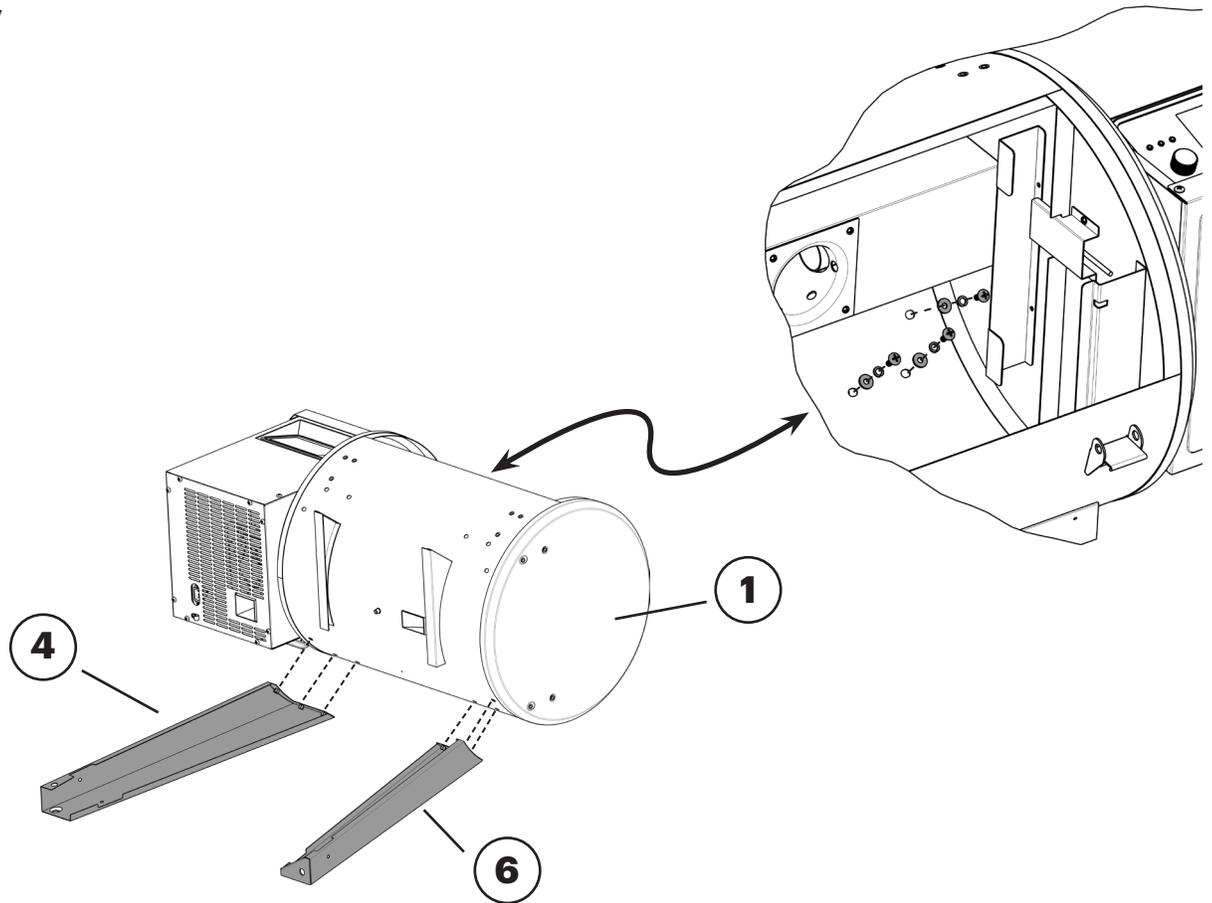
Assembly

1

A  x6

B  x6

C  x6

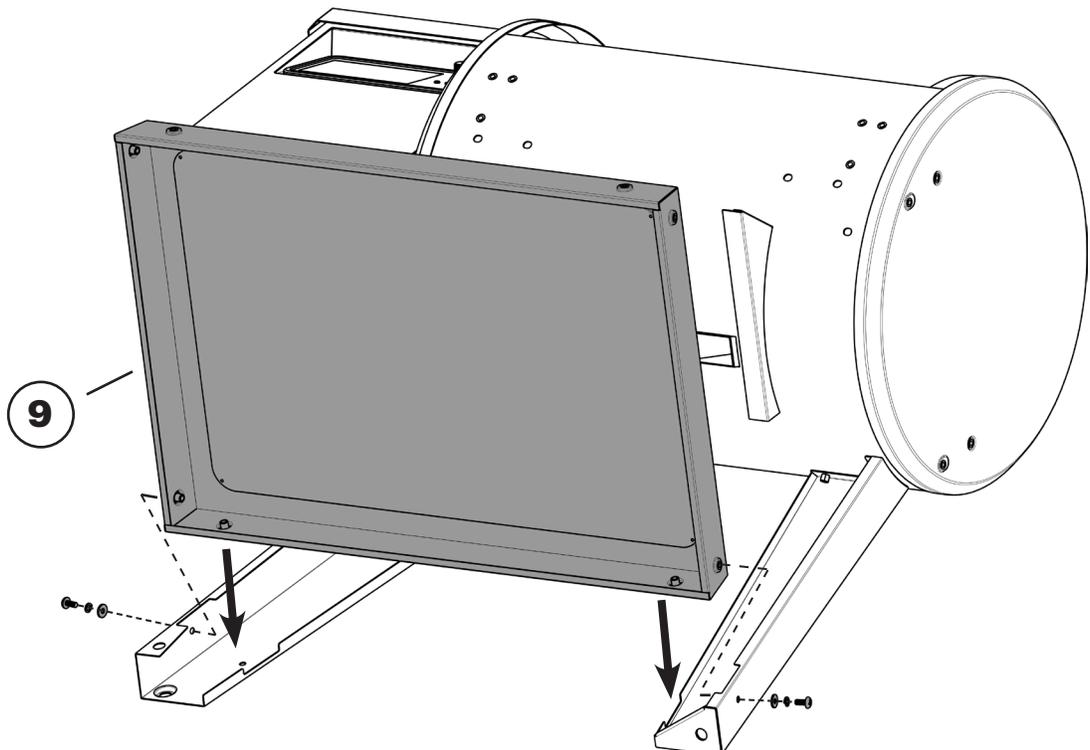


2

A  x2

B  x2

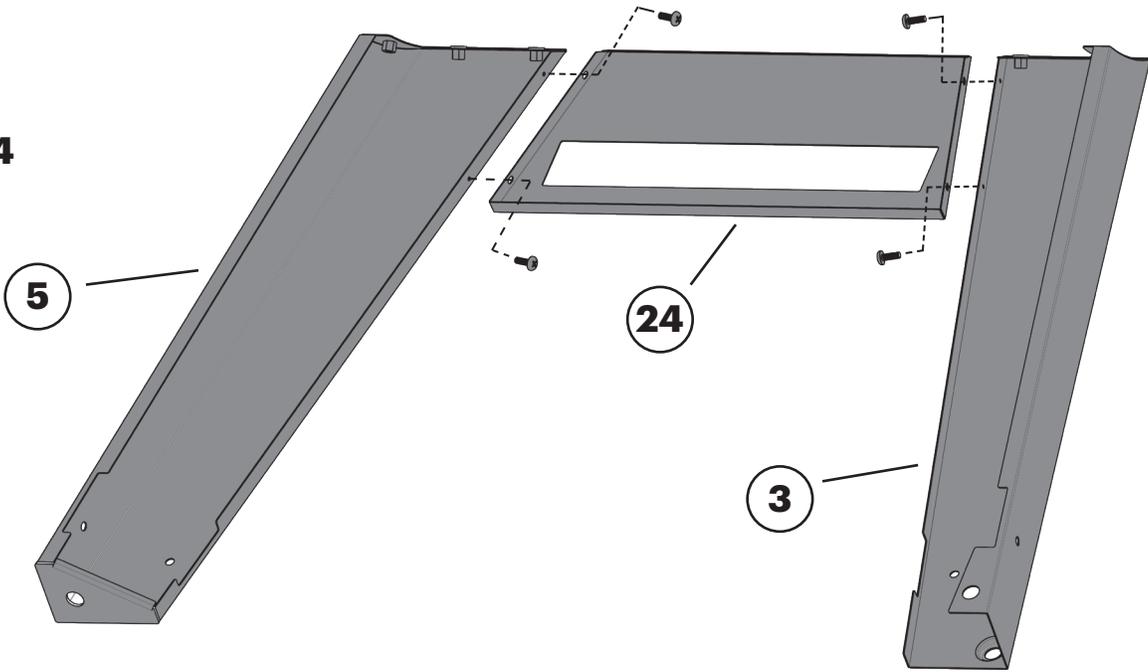
C  x2



Assembly

3

H  **x4**

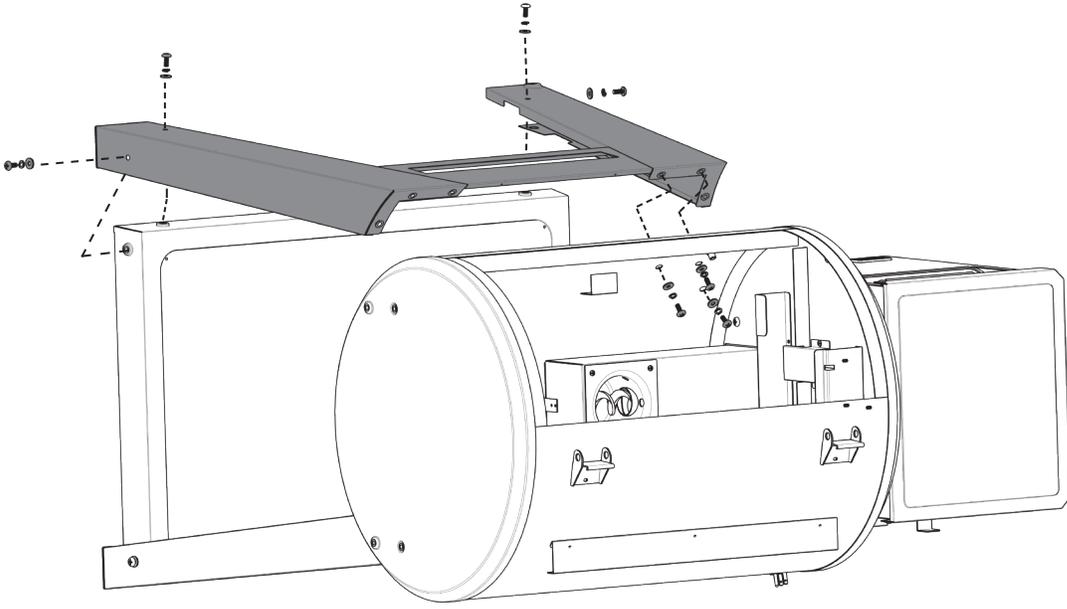


4

A  **x10**

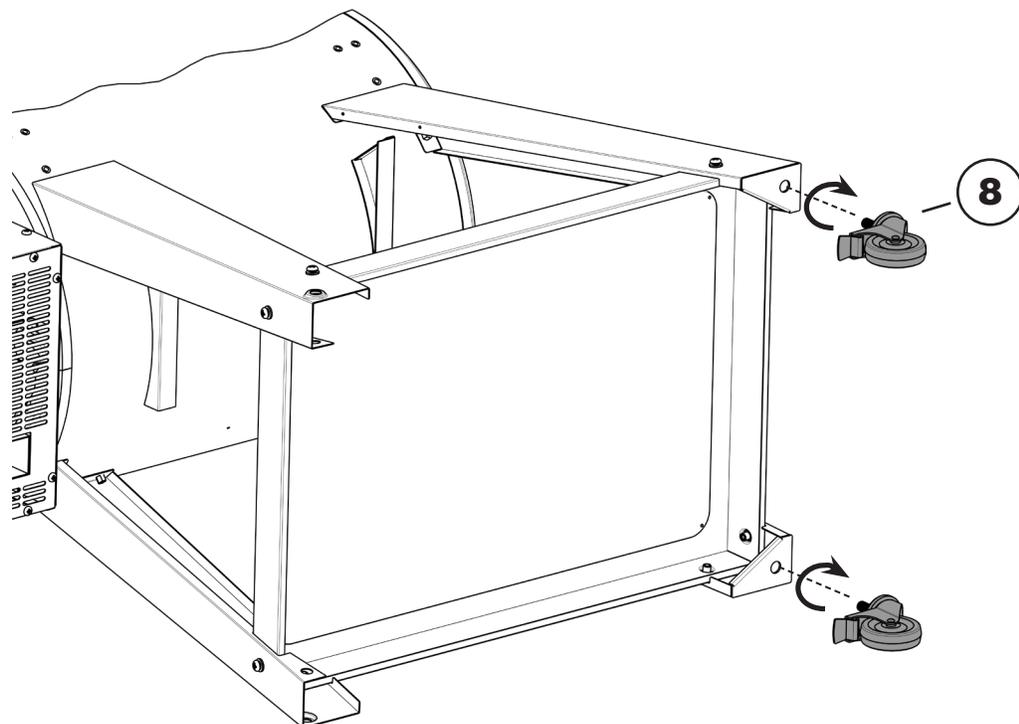
B  **x10**

C  **x10**

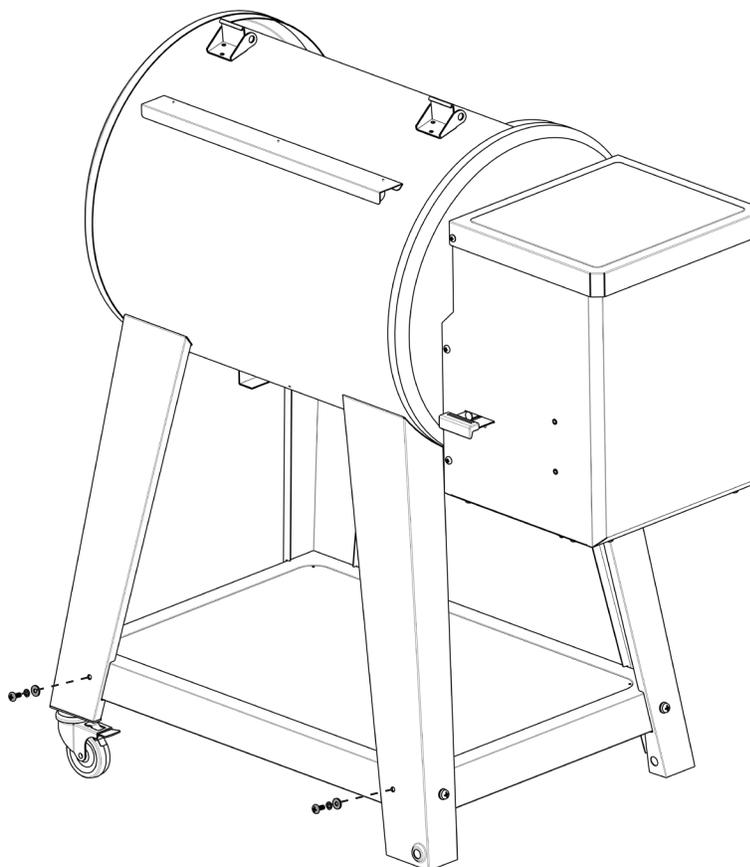
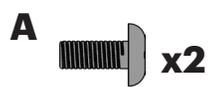


Assembly

5



6



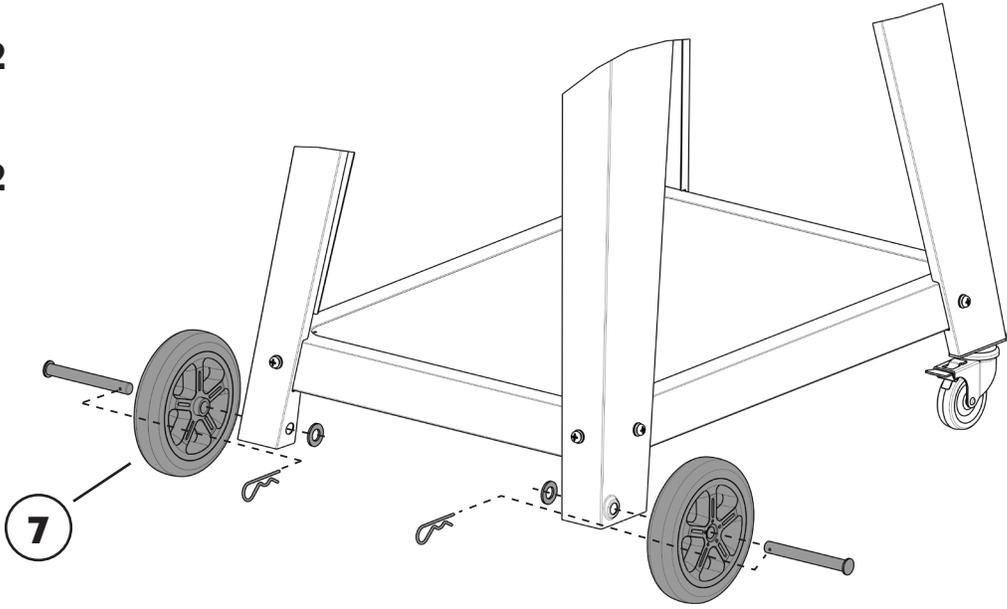
Assembly

7

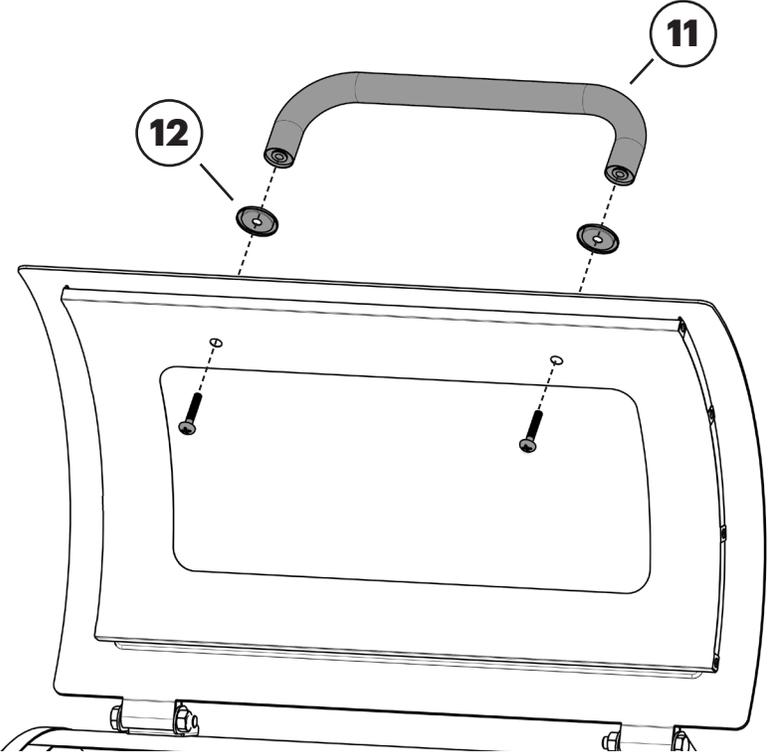
D x2

E x2

F x2



8



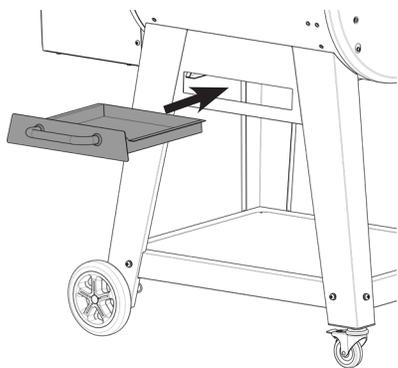
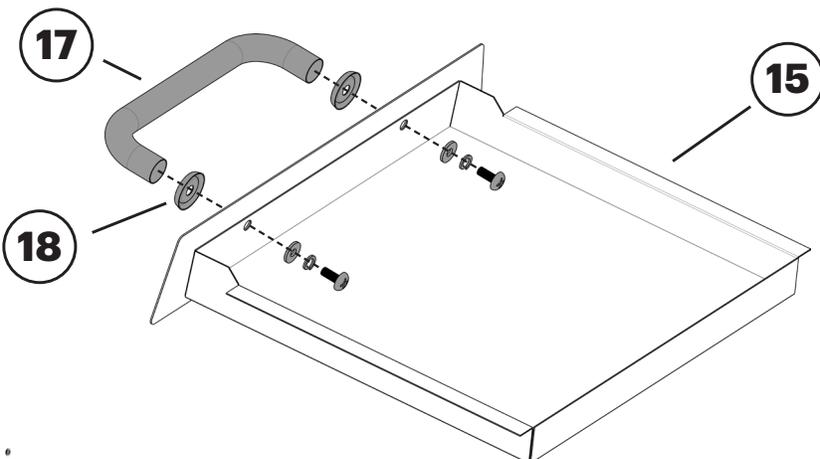
Assembly

9

A  x2

B  x2

C  x2

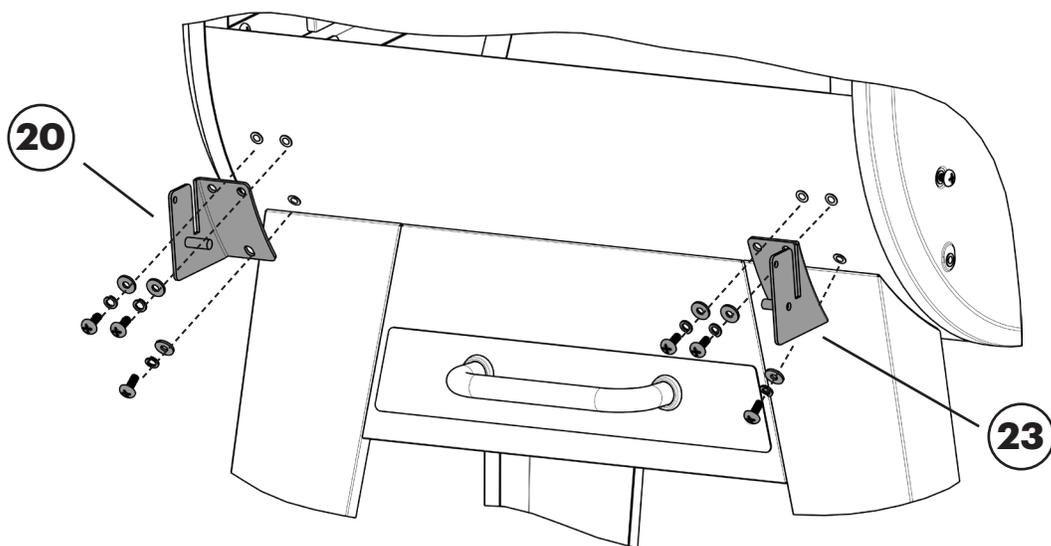


10

A  x6

B  x6

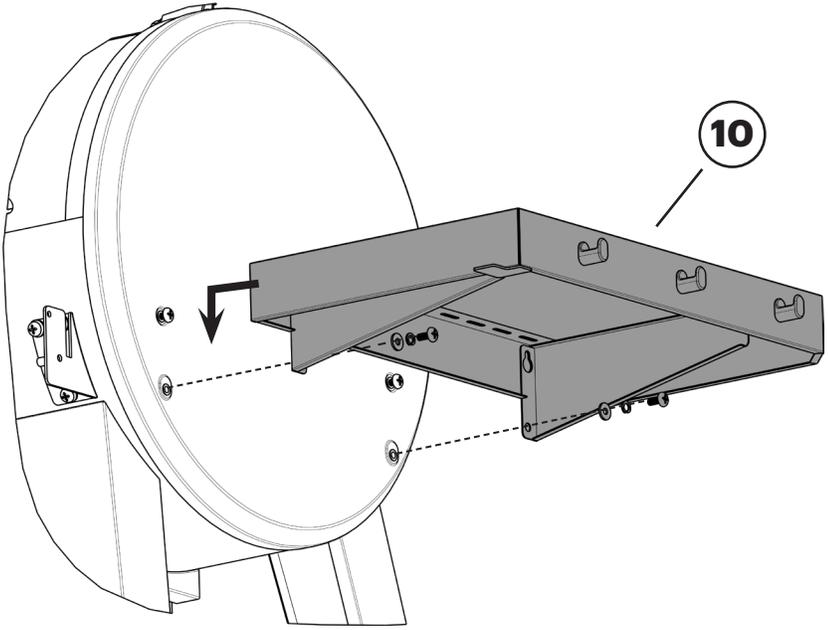
C  x6



Assembly

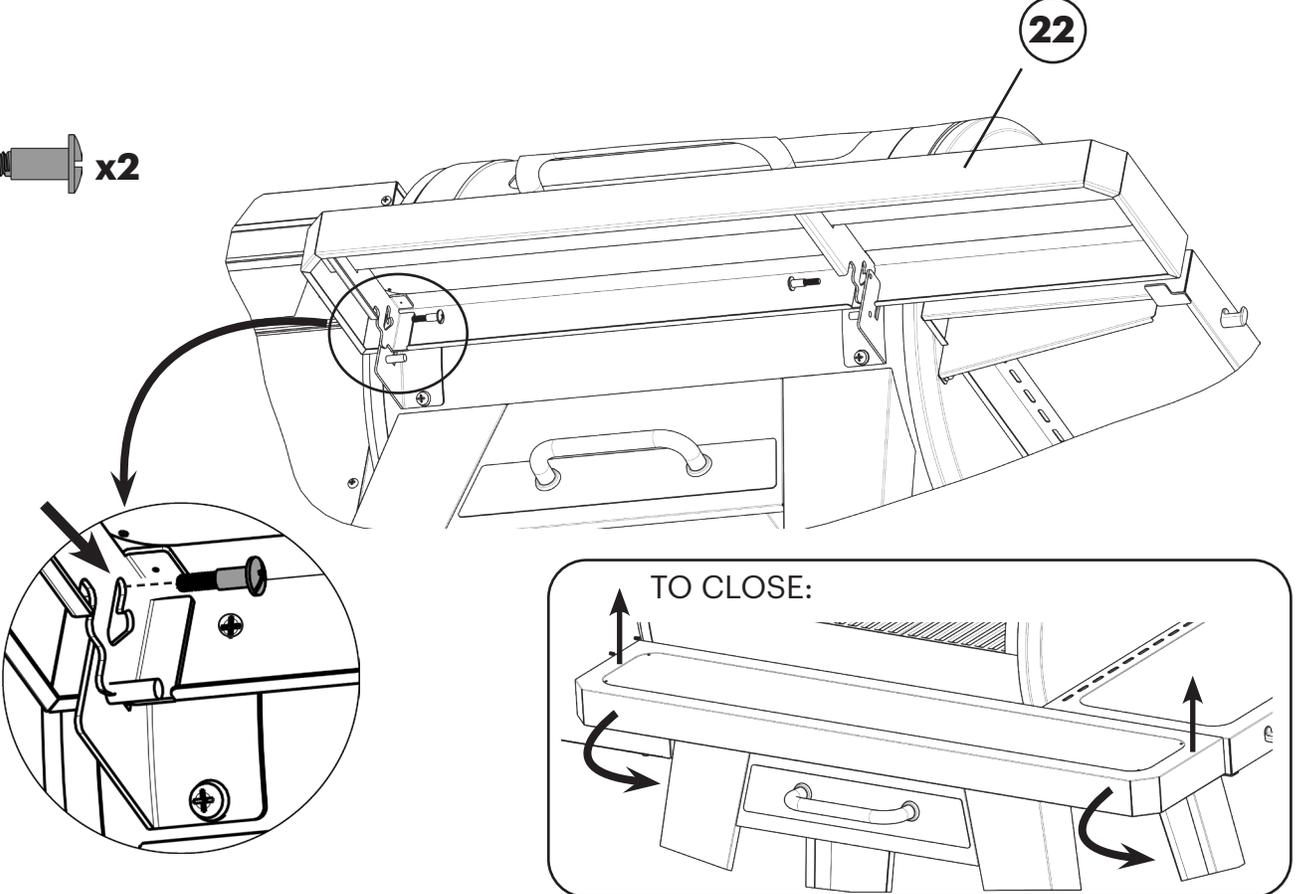
11

- A  x2
- B  x2
- C  x2



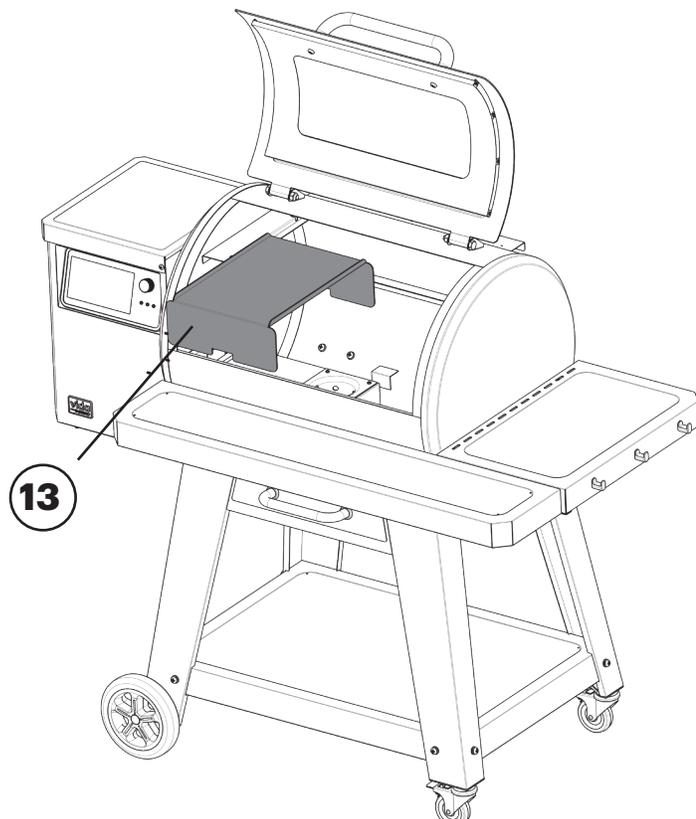
12

- G  x2

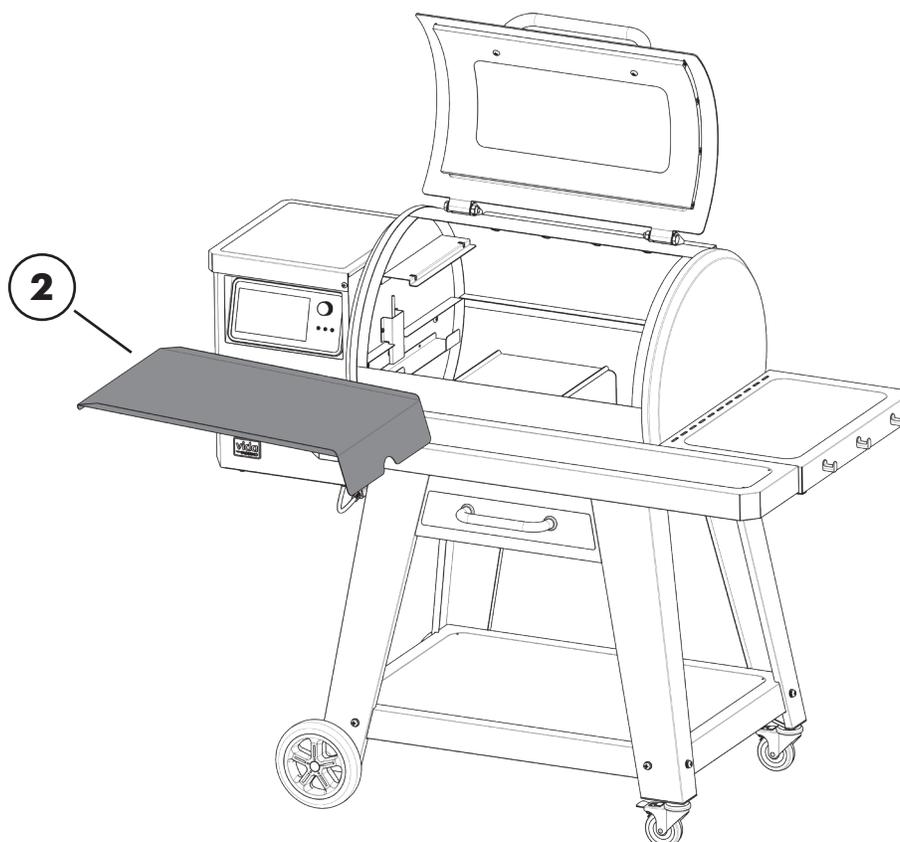


Assembly

13

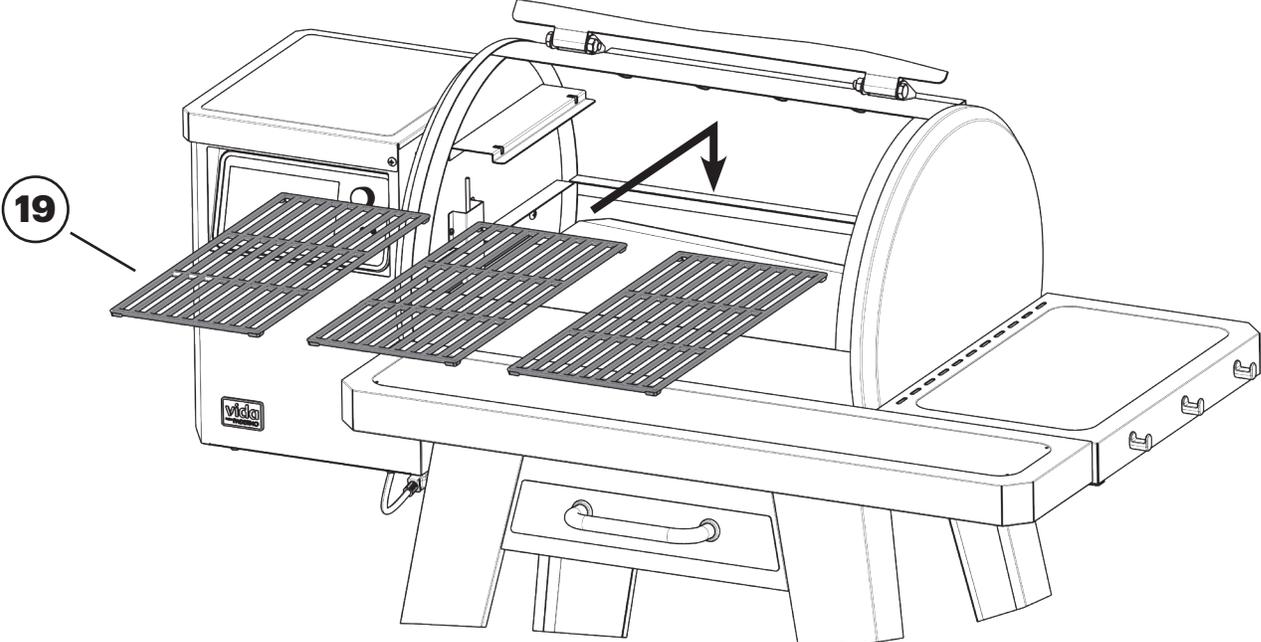


14

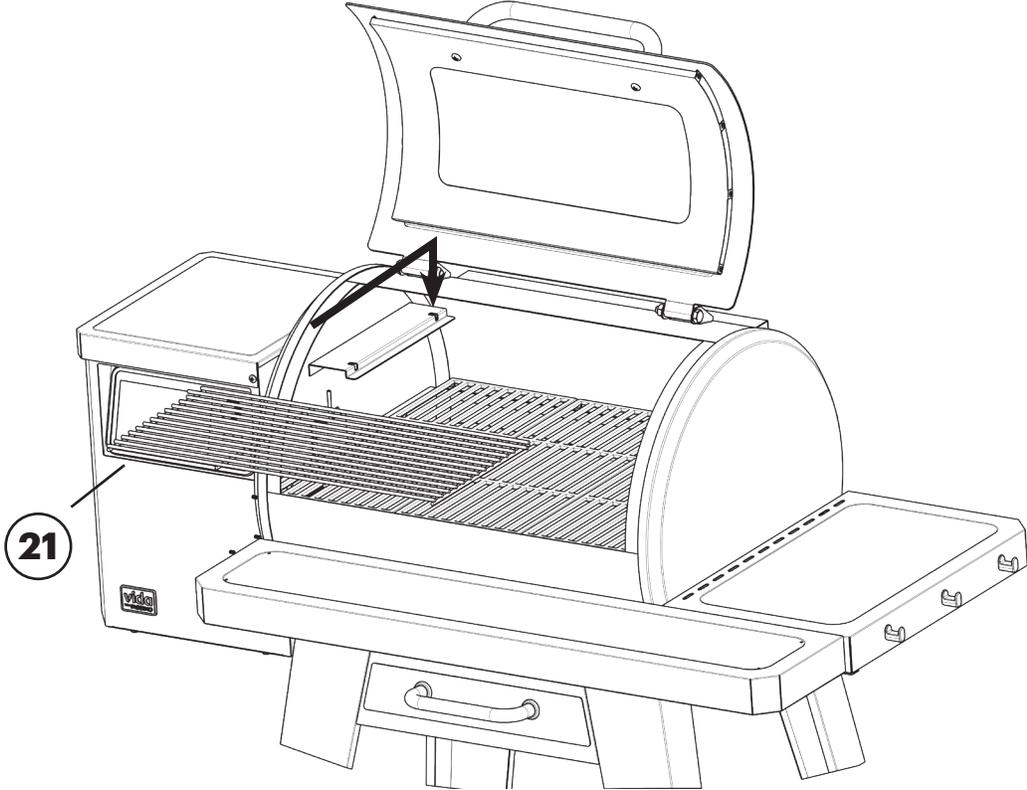


Assembly

15

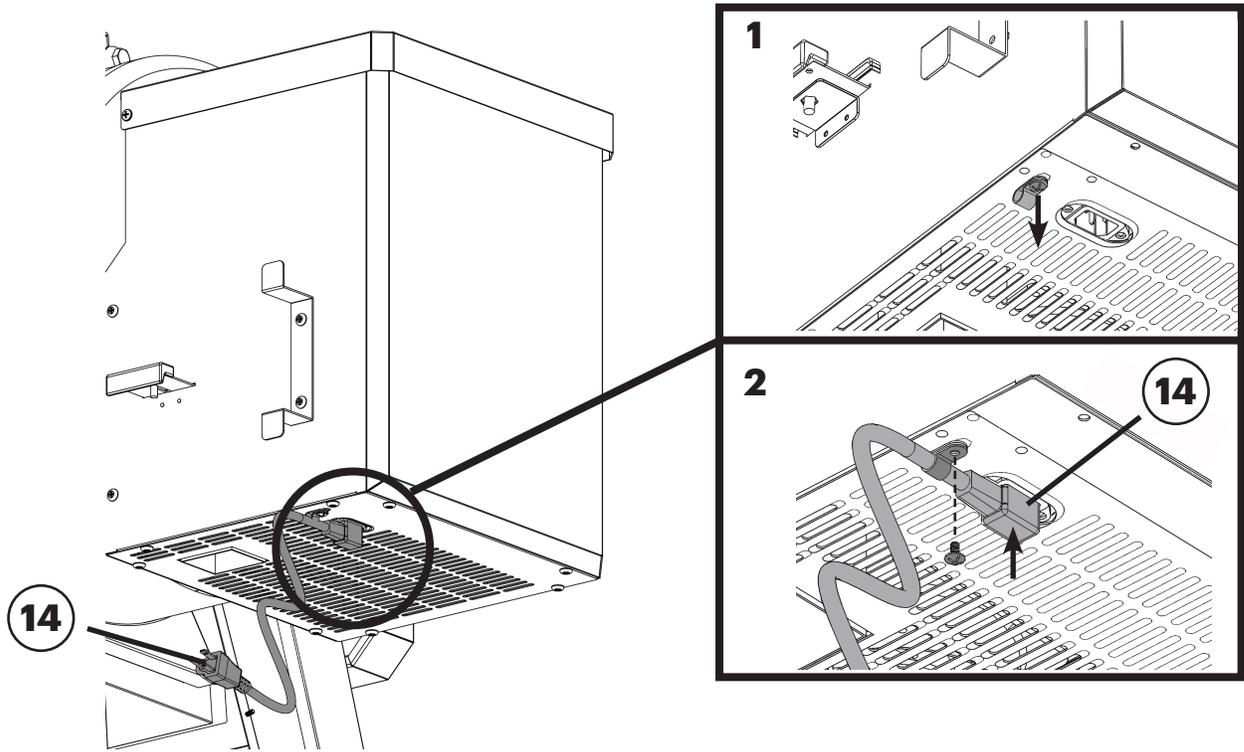


16

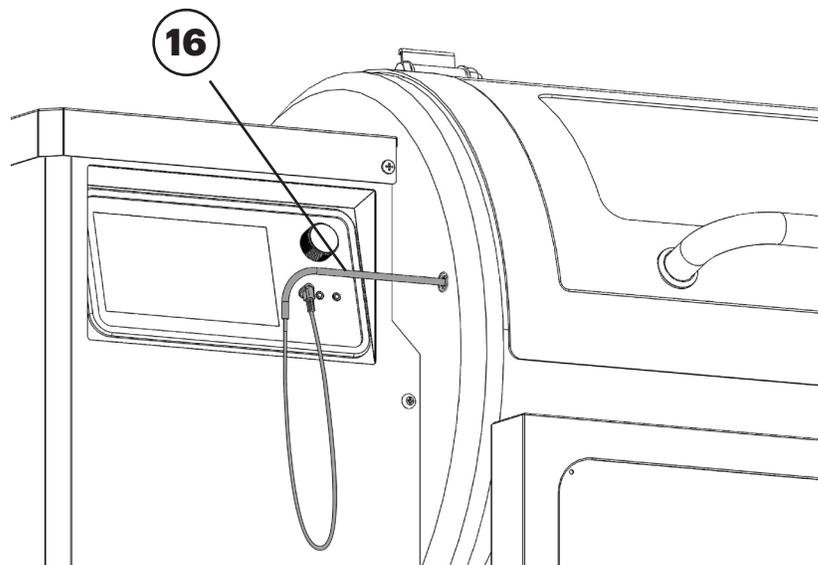


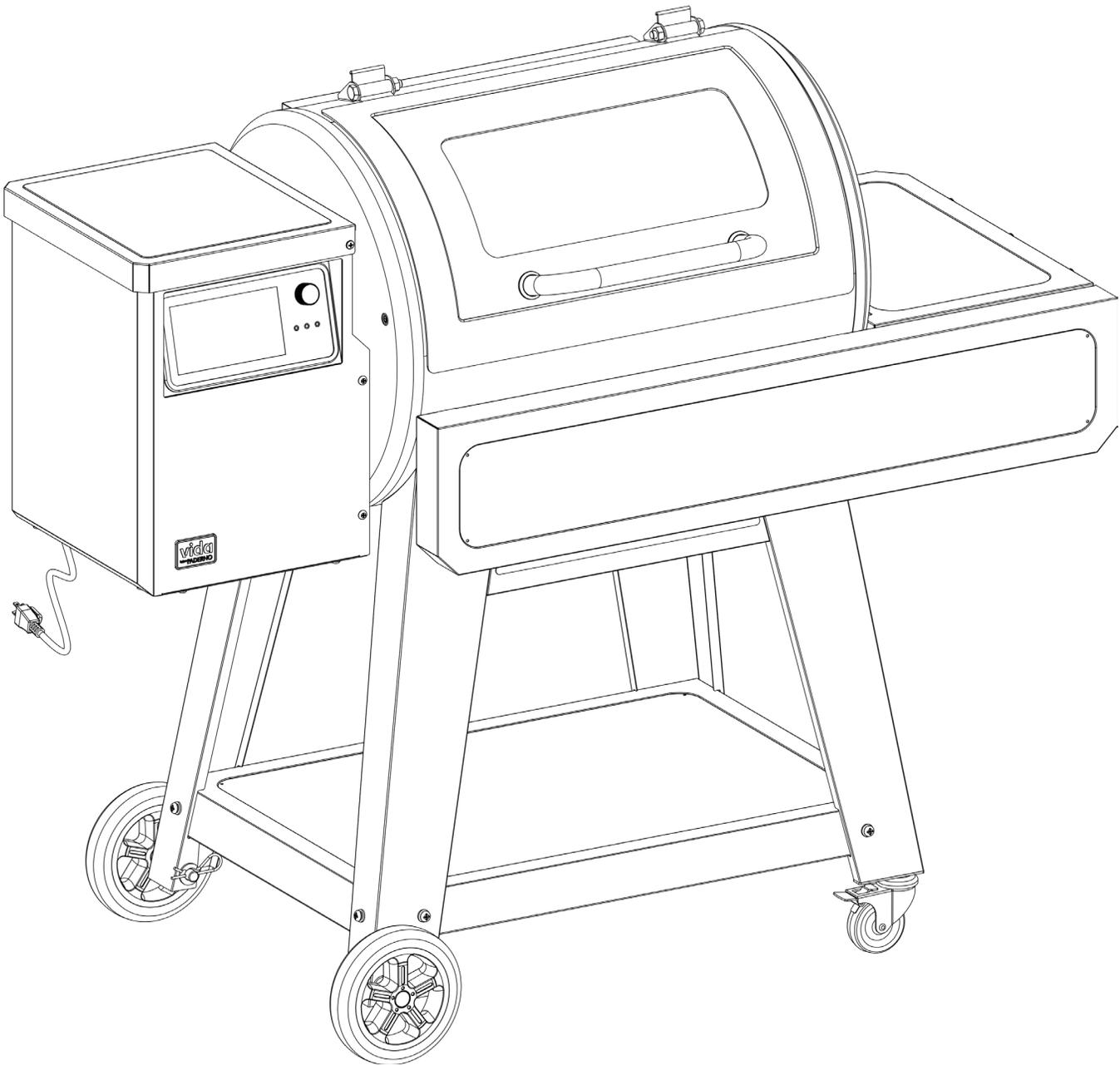
Assembly

17

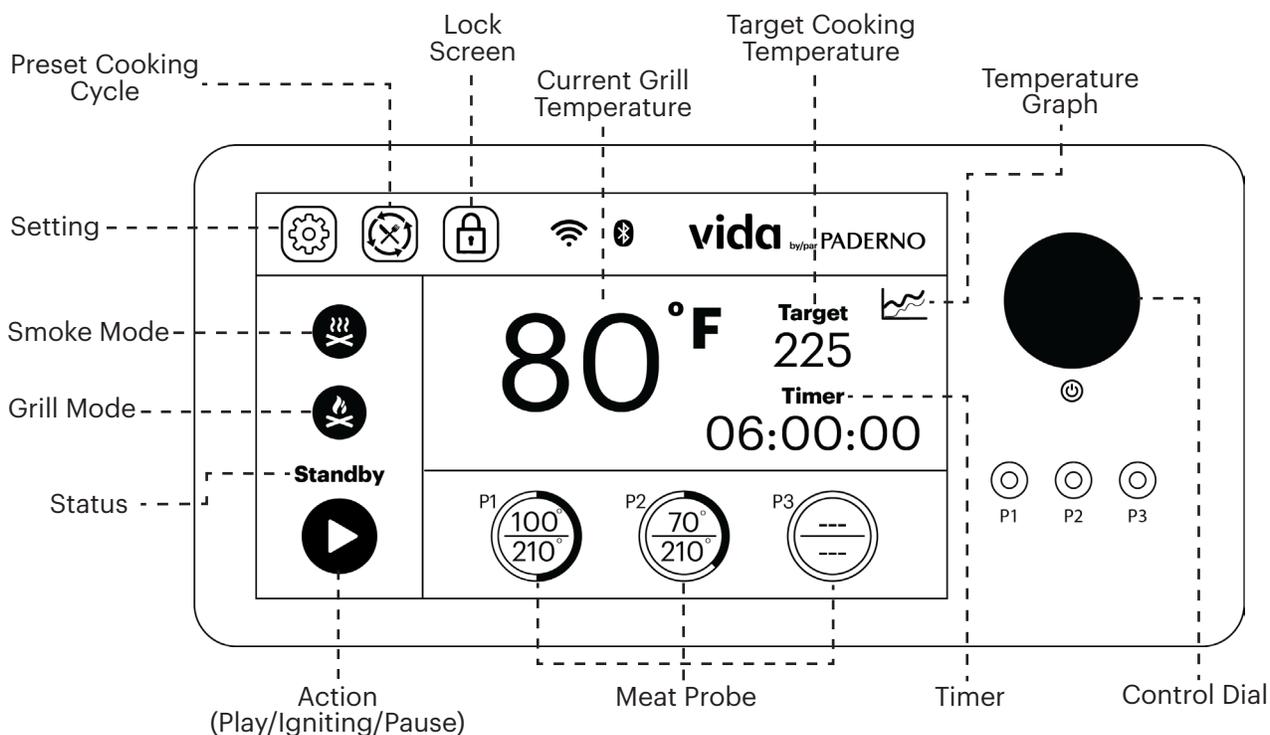


18





Controller Guide



Power

Press and hold the control dial for 3 seconds to turn on the controller. A short video will appear before displaying the home screen.

NOTE: When the ambient temperature is below -15°C (5°F), the screen warms up for a maximum of 1 minute before displaying.

Setting the Target Temperature

From the home screen, touch "Target" to open the settings page. Tap "Up" or "Down" arrows to adjust the target temperature, which adjusts in increments of 25°F. Choose "Confirm" once the desired target temperature is set.

Setting the Timer

Touch "Timer" on the home screen to open the setting page. Tap "Up" or "Down" arrows to adjust the time as desired. Select "Confirm" to start the timer and return to the home screen.

When the timer expires, an audible beep will sound and the timer will flash orange until "Timer" is pressed. This will cancel the alarm and return to the home screen.

Controller Guide

Cooking Modes

The current cooking mode is identified by the orange ring around the icon.

Smoke Mode



Smoke Mode uses a program to create more smoke while providing low temperature cooking. To smoke food, press the "Smoke" icon. The default target temperature is 225°F and includes a default timer for 6 hours. This default information can be changed in "Settings".

Grill Mode



Use Grill Mode for typical barbecue grilling. When the "Grill" icon is touched, the default target temperature will change to 350°F with a default timer of 10 minutes. This default information can be changed in "Settings".

Status and Actions



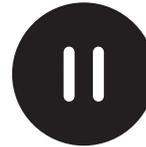
Play

The "Play" icon appears when the grill is in standby mode. Touch the "Play" icon to start the ignition process once the cooking mode is selected or the desired target cooking temperature and timer are set. Or touch the "Play" icon to resume a paused cooking cycle.



Igniting

The "Igniting" icon appears during the ignition process. All the icons on the screen will be locked during this process. Once the grill has lit, the home screen will unlock. To cancel the ignition process, press and hold the control dial for 3 seconds to enter the shut down process.



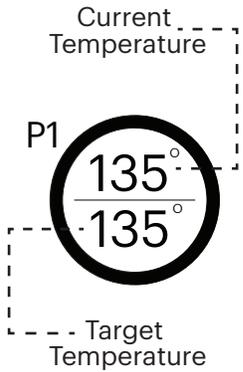
Pause

The "Pause" icon appears when the controller is running a cooking cycle. Tap the "Pause" icon to pause the program, which stops the auger from feeding pellets to the fire pot. This will prevent overfeeding pellets due to a temperature decrease when the lid is open for a few minutes.

Meat Probes

The meat probe icon reflects the current temperature (top) and the target (bottom). The icon will appear blank if a meat probe is not connected or does not function. To set a target temperature, touch the desired meat probe icon. Tap the "Up" or "Down" arrows select the desired target temperature. Press "Confirm" to enter this temperature and return to the home screen.

When a meat probe reaches the programmed target temperature, an audible beep will sound and the "ring" outline of the icon will flash orange. To cancel an alarm, press the alarming meat probe or unplug that meat probe.



Controller Guide

Changing Default Temperature

The default temperature, for Smoke and Grill modes, as well as the temperature scale, can be modified. To do so, tap the gear icon to open the “Settings” screen and then choose “Start Up”. Select the desired cooking mode of the temperature to adjusted. Using the arrows, adjust to a new default temperature. When finished, press “Confirm” and return to the settings screen.

NOTE: The default temperature scale is Fahrenheit (F). Change to Celsius (C) by tapping the degree symbol.

Meat Probe Calibration

If you find the meat probe is not accurate, you can change the calibration from the Settings screen. Start by placing the meat probe tip into a cup of ice water for at least 5 minutes. Then insert the meat probe plug into a terminal on the controller. Open settings by tapping the gear icon. Choose “Calibration”. If the current displayed temperature does not match the ice water temperature, press “Calibrate”. Press Home to return to the home screen or select any other tab in the settings menu.

Prime/Purge Auger

If the auger tube is empty (because the grill is new or the auger has been purged for storage or changing pellet flavors), you can “Prime” the auger before use to decrease the ignition time. Do not prime the auger if it is already full. Doing so will overfill the fire pot resulting in a larger initial fire which can be hazardous.

To prime the auger, open the settings screen and tap “Auger”. Then select “Load Pellets”. The auger will automatically run for a designated time to properly load pellets into the auger tube. To cancel this action while the auger is loading, hit “Cancel”.

When you want to change the pellets or clean the grill for long term storage, you can run the auger to clear any remaining pellets from the auger tube by choosing “Empty Auger”. Once the auger stops running, you can remove the pellets from the fire pot using a vacuum.

Preset Cooking Cycles

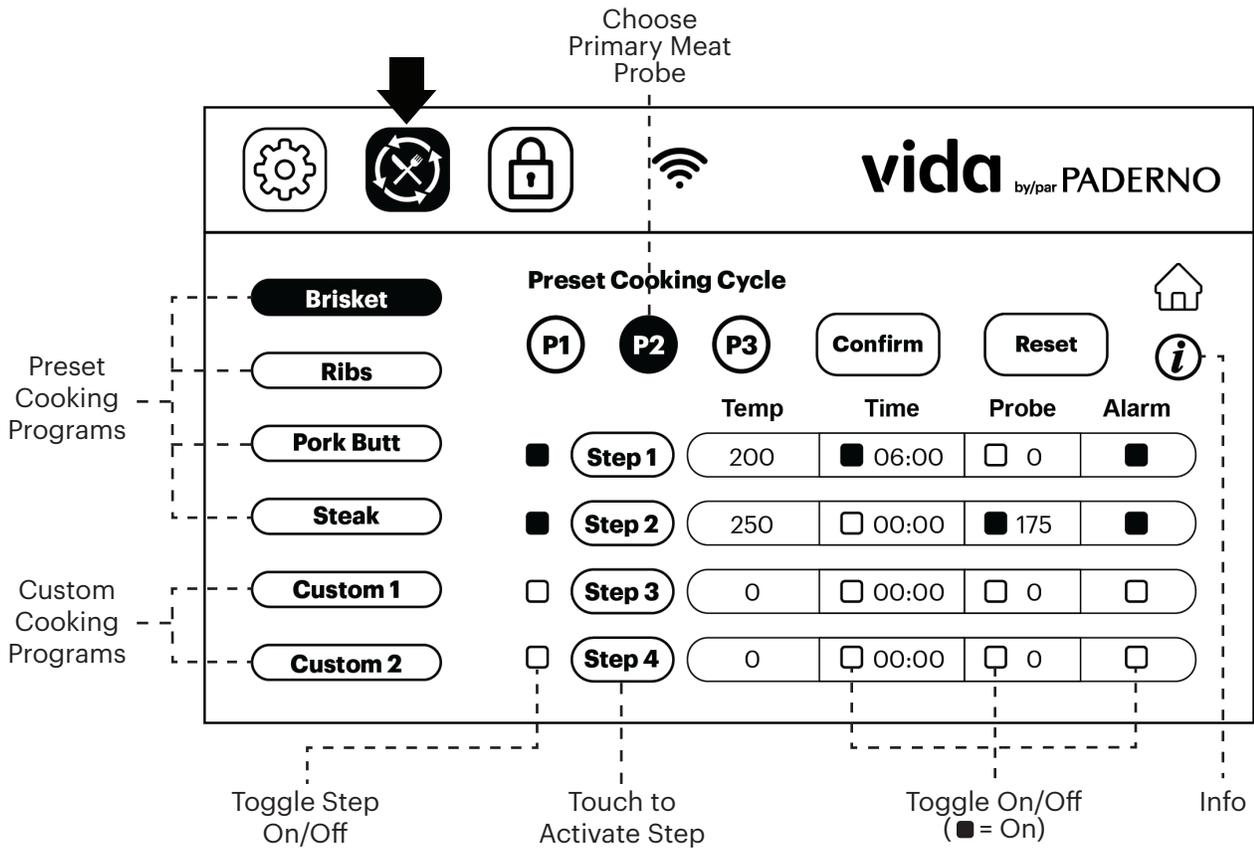
There are four preset cooking cycles and two custom cycles that simplify cooking by automatically setting the target temperature for specific meats. Each cycle also includes an optional timer and meat probe. Select the desired cycle before or after lighting the grill.

To begin, tap the “Preset Cooking Cycle” icon at the top of the screen. Now select the preprogrammed cycle or create your custom cooking cycle. Choose other options as desired, refer to the screen image on the following page.

Once the ignition and preheat cycles have ended, a notification will appear asking you to confirm the cooking cycle. By pressing “Confirm”, the timer will begin. Otherwise, press “Cancel” to prevent the cooking cycle from beginning. The home screen will appear and the default grill temperature will remain as set by the preset cooking cycle.

Controller Guide

Preset Cooking Cycle



Screen Lock/Unlock

For child safety and to prevent accidental changes, the screen can automatically lock. Access the default settings to review or change the screen lock time.

NOTE: Water drops can impact the touch sensitivity. If using in rain, always lock the screen.



To Lock or Unlock, press the Lock icon at the top of the screen to open a confirmation screen. Move the slider to confirm Lock or Unlock, depending on the current status.

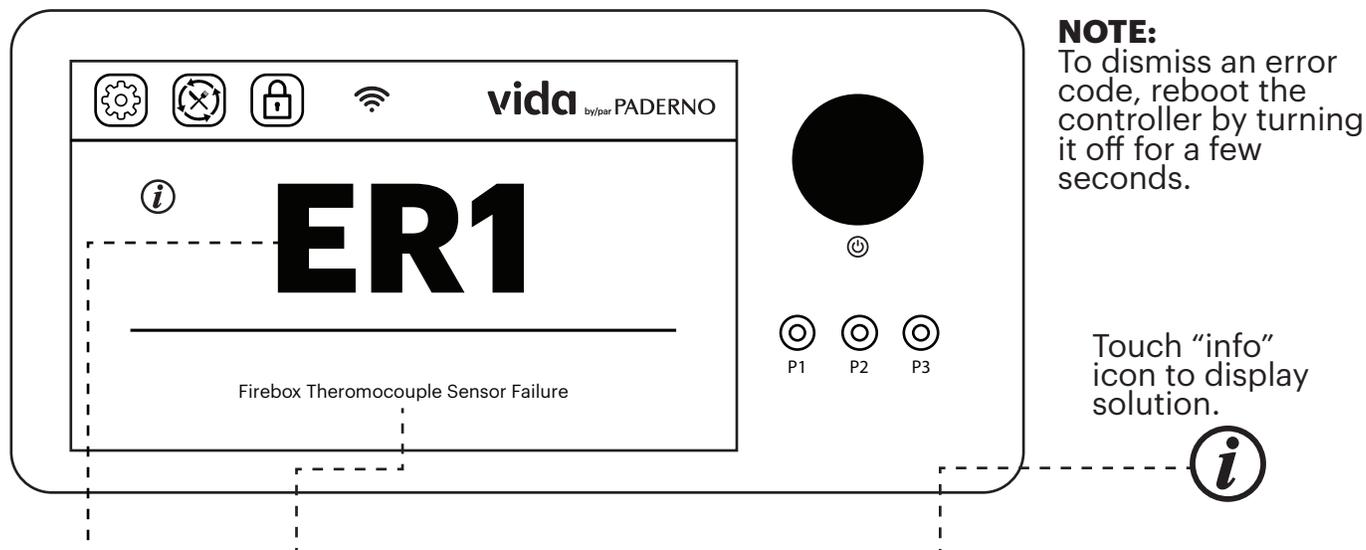
Shut Down Cycle

When you have finished cooking, press and hold the dial for three seconds to initiate a pre-programmed shut down cycle. A pop-up screen will ask you to confirm this action. Then the "Shut Down" screen will appear with a count-down timer showing the process time remaining and a brief description. Do not unplug the grill until this process has ended.

Controller Guide

Error Codes

If an error is detected, the controller will display an error code. Refer to the following table for descriptions and solutions:



ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
ER1	Grill Probe (RTD) Sensor Failure	Check wiring connection from RTD to the controller. If wire terminals are secure, RTD replacement may be required.
ER2	Ignition Failure	<ul style="list-style-type: none"> Inspect pellet feed system; verify pellets reach fire pot; restart. Remove excess ash and/or pellet build-up in fire pot; restart. Check ambient outdoor temperature. If RTD is too cold, the pellets may ignite but not get the RTD warm enough within the programmed time.
ER3	High Temperature Limit Protection	<ul style="list-style-type: none"> Allow grill to cool. Inspect cause of excessive temperature (grease fire, food fire, excess pellets). Clean grease or food residue. Clean fire pot. Restart grill.
ER4	Low Temperature Limit	<ul style="list-style-type: none"> Close lid (if grilling for a long time with lid open). Restart grill. Check pellet feed system and ensure pellets reach fire pot. Clean fire pot if needed. Restart grill.
ER5	Probe Communication Failure	Check meat probe connection at each port where attached. Remove mini plug and re-insert. If error continues, replace meat probe.
ER9	Network Communication Failure	Check Wi-Fi network is operating properly and the grill is in range of a strong network signal. Allow time for proper connection to be established. If it does not re-connect, reboot the grill. Sometimes rebooting the network server/router is required to issue new IP addresses (due to quantity of connected devices).

App Guide

Connecting to the Grill

Using your smartphone, download the Vida™ by PADERNO app.

NOTE: Be certain your smartphone is using the latest version of its operating system before attempting to connect to your grill.

When you open the app, you may choose to login using one your existing platforms. Otherwise, please create a new user account. You should allow push notifications for full functionality of alarms, timers and other useful notifications.

The initial connection between your device and the grill uses BLUETOOTH® wireless technology. Please be certain Bluetooth® is enabled on your device, but do not attempt to add the grill from the device settings. Also, turn off/disable Wi-Fi or disconnect from your home Wi-Fi network during this initial set-up. Turn on the grill, if not already.

In the Vida™ by PADERNO app, tap the “+” to add a new grill. Your device will scan for the grill and prompt for confirmation. Once connected, you may enter a nickname for the grill. We recommend taking a screenshot of this page as it includes the grill’s product ID number, which may be needed for tech support. The Bluetooth® icon will be displayed at the top of the controller screen while connected.

Now you are ready to connect to your home network. We recommend always using a Wi-Fi connection since it provides better communication between your device and the grill. During this step, you may be prompted to enable Wi-Fi. Select your network and enter the password. Now the Wi-Fi icon will be displayed at the top of the of the controller screen. Once connection is established, you can disable Bluetooth® if you prefer. The controller will always look for the Wi-Fi connection every time it is turned on.

You are now ready to use the Vida™ by PADERNO app to control your grill! Keep in mind that you cannot ignite, or start, your grill from the app. The app allows remote viewing and setting of cooking temperature, meat probe temperature, and alarms. During operation, various notifications will be sent to your phone or tablet to keep you informed.

Note: The Wi-Fi connection is not direct between the device and the grill. Sometimes, due to network activity, there may be a delay or variance between what the controller and device displays.

Updating the Controller

Use the Vida™ by PADERNO app to download and install the latest software to the controller.

Operating Instructions

Initial Setup

1. Remove all packaging materials from the grill.
2. Open the grill to make sure the warming rack, cooking grids, diffuser and grease tray are properly installed.
3. Open the hopper lid and verify there are no foreign objects obstructing the auger.
4. Make sure the hopper safety guard is in place and the pellet clean-out door is closed and locked.
5. Fill the hopper with your choice of barbecue pellets and close the hopper lid.
6. Make sure the power cord is connected to the grill before plugging the other end into a grounded electrical outlet.
7. Turn on your grill by pressing the dial for 3 seconds.
8. Open the grill lid.
9. Prime the auger tube by entering settings, then press "Auger". Select "Load Pellets". Once you press "Confirm", the auger will engage filling the auger with pellets and automatically stop.
10. Set the temperature to 400°F (204°C) and "Confirm".
11. Press PLAY/PAUSE to start the ignition process.
12. Once the grill has lit, close the grill lid. During ignition, there may be a large amount of smoke coming from the grill.
13. While monitoring the grill, let it run for at least 30 minutes. This will remove manufacturing process oils.
14. When complete, press the dial for 3 seconds to turn off the controller and start the automatic shutdown process.
15. Once the grill has been properly shut down and cooled, unplug the grill from the power source.
16. Open the lid and clean the cooking grids and warming rack with a grill brush or wood scraper.
17. Clean thoroughly following the instructions in "Care and Maintenance Instruction" section.
18. Once your grill is cleaned, make sure all parts are reinstalled properly before use.

Regular Use

Follow these steps every time you operate the pellet grill:

1. Make sure the hopper is filled with enough pellets.
2. Clean and dispose of any residual ash and grease. Inspect for creosote buildup. Remove accumulated grease and creosote to reduce the risk of fire. Remove ash from the fire pot at least every third use (if not each time). Accumulated ash may impact ignition and performance.
3. Always plug the power cord into a grounded outlet.
4. Open the grill lid while lighting to help verify proper ignition.

Lighting Instructions

Automatic Ignition

Make sure your grill is properly set up and ready for use.

1. Open the grill lid and verify all the components are in place.
2. Ensure the hopper does not contain foreign objects and is filled with enough barbecue pellets.
3. Be certain the auger is primed and ready for use.
4. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet and press the power button (press dial 3 seconds).
5. Press PLAY or first enter the desired cooking mode and temperature. If nothing was entered, the grill will start with a default target temperature of 350°F (176°C). Within 5 minutes smoke should be visible. If not, turn off the controller and wait 5 minutes before repeating.
6. Once the grill has lit, close the lid. Set the desired cooking mode and temperature, if not already entered.

NOTE: The screen locks until the ignition is completed. The only way to stop the ignition process is to press and hold the dial for 3 seconds to proceed with the shutdown process.

Manual Ignition

Make sure your grill is properly set up and ready for use.

1. Open the grill lid and remove the grids, grease tray and diffuser.
2. Ensure the hopper does not contain foreign objects and is filled with enough barbecue pellets.
3. Check that the fire pot is clean and does not contain any foreign objects.
4. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet.
5. The auger should be primed and ready for use. If not, review Prime/Purge Auger section for proper setup.
6. Add a handful of barbecue pellets to the fire pot.
7. Add a natural wood fire starter or gel to the fire pot.
8. With a long match or lighter, ignite the fire starter.
9. After the pellets are burning well, replace the diffuser, grease tray and grids.
10. Turn on the controller (press dial for 3 seconds).
11. Press PLAY/PAUSE. Observe that more pellets have been added and are burning properly.
12. Once the grill has lit, close the lid.
13. Set the desired cooking mode and temperature if not already entered.

Automatic Shutdown

When finished grilling, the grill must be properly turned off to clear the fire pot of any remaining pellets and ashes. Use this procedure to properly turn off your grill after each use:

1. Open the lid, remove all meat probes and food.
2. With the lid still open, press the power button to begin the automatic shutdown process. During this process, a countdown timer will be displayed and the fan will continue to run until the grill temperature falls below 54°C (130°F) or the time has expired. Do not unplug the grill until after the display and fan have completed this process and turned off.
3. Unplug the grill from the power source.
4. Wait until the grill has cooled down before storing it.

Operating Instructions

Changing/Removing Pellets

When you want to change the pellet flavor, clear the hopper for maintenance or long-term storage, follow these steps to empty the hopper and auger:

1. Locate the opening on the bottom of pellet hopper and place a large container underneath.
2. From the back of the grill, loosen the lock screw on the pellet clean-out door by turning counter-clockwise at least two full turns. See Figure A.
3. Pull out the pellet clean-out door to release the pellets into your container.
4. Once the hopper is empty, return the pellet clean-out door to the closed position and lock it by rotating the lock screw clockwise. See Figure B.
5. Connect the grill to a grounded outlet and turn on the power.
6. Press prime so the auger removes pellets from the auger screw into the fire pot. Repeat this until the auger is empty.
7. Using a vacuum, remove the pellets and ash from the fire pot.

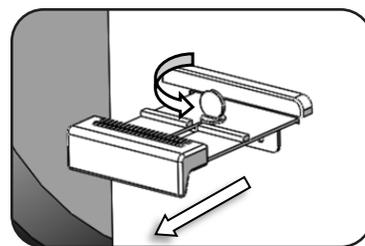


Figure A. Clean-Out Door Open.

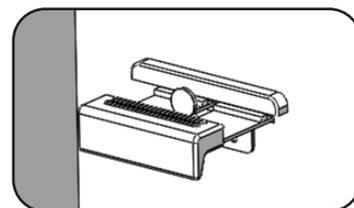


Figure B. Clean-Out Door Closed.

WARNING: Visually inspect the hopper finger safety guard to make sure that it is in place and not damaged before filling the hopper with barbecue pellets. DO NOT change pellets when the grill is hot.

Meat Temperature Probes

To monitor the meat's internal temperature while cooking, install a meat probe as follows:

1. Insert a meat probe mini connector into one of the ports found on the controller, under the dial knob.
2. Route the probe through the grommet of the cooking chamber end cap, located just to the right of the controller. Doing so avoids the wire(s) passing through the lid opening, which might damage the wire when the lid closes.
3. Open the lid to access the meat probe. While wearing heat protective gloves, insert the probe tip into the desired meat at its thickest portion. Position the probe tip near the centre of the meat thickness.
4. Place the meat in a desired location and close the lid.
5. Monitor the meat's internal temperature on the controller's screen or on the app.

Care and Maintenance

 **CAUTION!**

MAKE SURE THE GRILL IS COOL AND DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE.

GRILL INTERIOR

COOKING GRIDS

- After the grill has cooled, scrub both sides of the cooking grates with a grill brush.
- Any stubborn, baked-on food residue can be scraped off with a scraper.
- Grids can also be removed from the grill and washed with dish soap and warm water. Dry thoroughly.
- The cooking grids should be cleaned after each use.

GREASE SYSTEM

- Remove the cooking grids and scrape food and grease residue off the grease tray using a scraper or grill brush.
- Grease tray can also be removed from the grill and washed with dish soap and warm water. Dry thoroughly.
- The grease tray should be cleaned after each use. The grease pan should be emptied once it reaches ¾ full.

INTERIOR SURFACES

- Brush or scrape off any grease or debris accumulated on the interior surfaces using a scraper or grill brush.
- Vacuum ash and food remnants out of the bottom of the firebox and fire pot.
- All surfaces can be washed with mild, soapy water and/or a mild degreaser. Dry thoroughly.
- Interior surfaces should be monitored and cleaned when build-up of grease and debris has accumulated, but not less than twice per year.

GRILL EXTERIOR

COATED AND PLASTIC SURFACES

- After the grill has cooled completely, exterior surfaces can be wiped down with a mild mixture of soap and water. Dry thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners.

STAINLESS STEEL

- Use a stainless-steel cleaner and non-abrasive, lint-free cloth to clean stainless steel components.
- Always rub in the direction of the grain to avoid scratches and do not use paper towels.

TO PREVENT DAMAGE TO ELECTRICAL COMPONENTS, DO NOT SPRAY THE GRILL WITH A GARDEN HOSE OR POWER WASHER.

STORAGE

- Always store your grill with a cover between uses to prevent corrosion or other damage to the grill, especially if it is stored in a rainy or humid environment.
- Do not store the grill with the hopper and/or auger full of pellets, especially in wet or humid conditions. Moisture will expand the pellets and can lead to an auger jam. Use the pellet quick-release door located at the back of the hopper to empty leftover pellets into a container and burn off any pellets remaining in the auger before storage.
- Store spare wood pellets in an airtight container, away from heat-producing appliances, moisture, and other fuel containers. Before use, check the freshness of your pellets by breaking one in half. The pellet should break with a snap. If it crumbles, that means your pellet is not fresh and will impact the performance of the grill.

 **Creosote – Formation and Need for Removal**

When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapours that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapours condense in a relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow burning fire. As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.

The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when grease and/or creosote build up has occurred.

When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.

Troubleshooting

ERROR CODES

On a rare occasion, your controller may detect an issue and you may see an error code displayed on the screen. The following table offers descriptions and recommended solutions:

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
ER1	Grill Probe (RTD) Sensor Failure	Check wiring connection from RTD to the controller. If wire terminals are secure, RTD replacement may be required.
ER2	Ignition Failure	<ul style="list-style-type: none"> Inspect pellet feed system; verify pellets reach fire pot; restart. Remove excess ash and/or pellet build-up in fire pot; restart. Check ambient outdoor temperature. If RTD is too cold, the pellets may ignite but not get the RTD warm enough within the programmed time.
ER3	High Temperature Limit Protection	<ul style="list-style-type: none"> Allow grill to cool. Inspect cause of excessive temperature (grease fire, food fire, excess pellets). Clean grease or food residue. Clean fire pot. Restart grill.
ER4	Low Temperature Limit	<ul style="list-style-type: none"> Close lid (if grilling for long time with lid open). Restart grill. Check pellet feed system and ensure pellets reach fire pot. Clean fire pot if needed. Restart grill.
ER5	Probe Communication Failure	Check meat probe connection at each port where attached. Remove mini plug and re-insert. If error continues, replace meat probe.
ER9	Network Communication Failure	Check Wi-Fi network is operating properly and the grill is in range of a strong network signal. Allow time for proper connection to be established. If it does not re-connect, reboot the grill. Sometimes rebooting the network server/router is required to issue new IP addresses (due to quantity of connected devices).

NOTE: To dismiss an error code, reboot the controller by turning it off for a few seconds.

IMPORTANT: Use only factory authorized parts, if replacement is necessary. The use of any unauthorized part can be dangerous and will void your warranty.

Contact us for replacement parts or warranty issues at 1-800-263-9768.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

QUESTION	ANSWER
How do I clear an auger jam?	<ol style="list-style-type: none"> Unplug the grill and wait for it to cool. Look inside the hopper to determine if the jam can be cleared from there or near the fire pot. If the jam cannot be cleared, empty all pellets from the hopper and then remove the hopper assembly from the grill. Disassemble the hopper housing to expose the internal components. Remove the auger motor and auger screw. Contact customer service if more instructions are required.
Why is the temperature fluctuating?	Temperature fluctuations are normal. Any significant fluctuation could be the result of wind and ambient temperature, pellet quantity, or lack of maintenance. Avoid using the pellet grill when it is windy or raining outside.
Why is the fire not remaining lit?	Excess ash in the fire pot can cause ignition failure and prevent the fire from burning. Unplug the grill and wait for it to cool, then remove the cooking grids, grease tray, and heat diffuser. Remove any pellets and ash from the fire pot. A vacuum with a hose attachment is ideal to remove ashes from the fire pot.
Why is the grill not heating to the set temperature?	This is typically due to lack of air in the fire pot or poor pellet quality. Verify the fan is operating properly. Inspect the fire pot and remove excess ash. Check the hopper and add more pellets if necessary. Replace them if they are damp.
How do I avoid flare-ups?	If you are cooking food that contains a lot of fat or grease, keep the temperature at or below 350°F (177°C). Avoid placing food directly over the fire pot area.

Limited Warranty

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model Number 910-05005/SKU 085-0219-0) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or the return of defective parts, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

FIREBOX: 5-year LIMITED warranty

ELECTRICAL COMPONENTS: 3-year LIMITED warranty

COOKING GRID(S): 3-Year LIMITED warranty; does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.

ALL OTHER PARTS: 1-Year LIMITED warranty (includes, but is not limited to, frame, housing, cart, igniter); does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts that are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer/purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada, is only available to the original owner of the product and is not transferable. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless-steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or re-installation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non-warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE OR PROVINCE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither Dealers nor the retail establishment selling this product have any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller. NOTE: Some states and provinces do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights, which vary from province to province.

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling our Customer Service Department at 1-800-263-9768

Service

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE have the following information available:

- 1. Serial number:** The serial number can be found on the rating label located inside the hopper lid.
- 2. Model number:** The model number is located on the cover page of the assembly manual.
- 3. Proof of purchase** by the original owner.

If your product is damaged do not return to the store for replacement of damaged or defective parts. Vida™ by PADERNO Customer Support will ensure that all in-stock replacement parts arrive at your home.

Concealed Damage: If damage is unnoticed until merchandise is unpacked, resolve issue by contacting Vida™ by PADERNO Customer Support immediately. Missing or damaged parts should be claimed within 30 days of purchase.

Grill Information

Complete and retain for future use. We recommend to save a copy of the receipt in this manual.

MODEL NUMBER: 910-05005

SERIAL NUMBER: _____

PURCHASE DATE: _____

Call our Vida™ by PADERNO Customer Support

1-800-263-9768

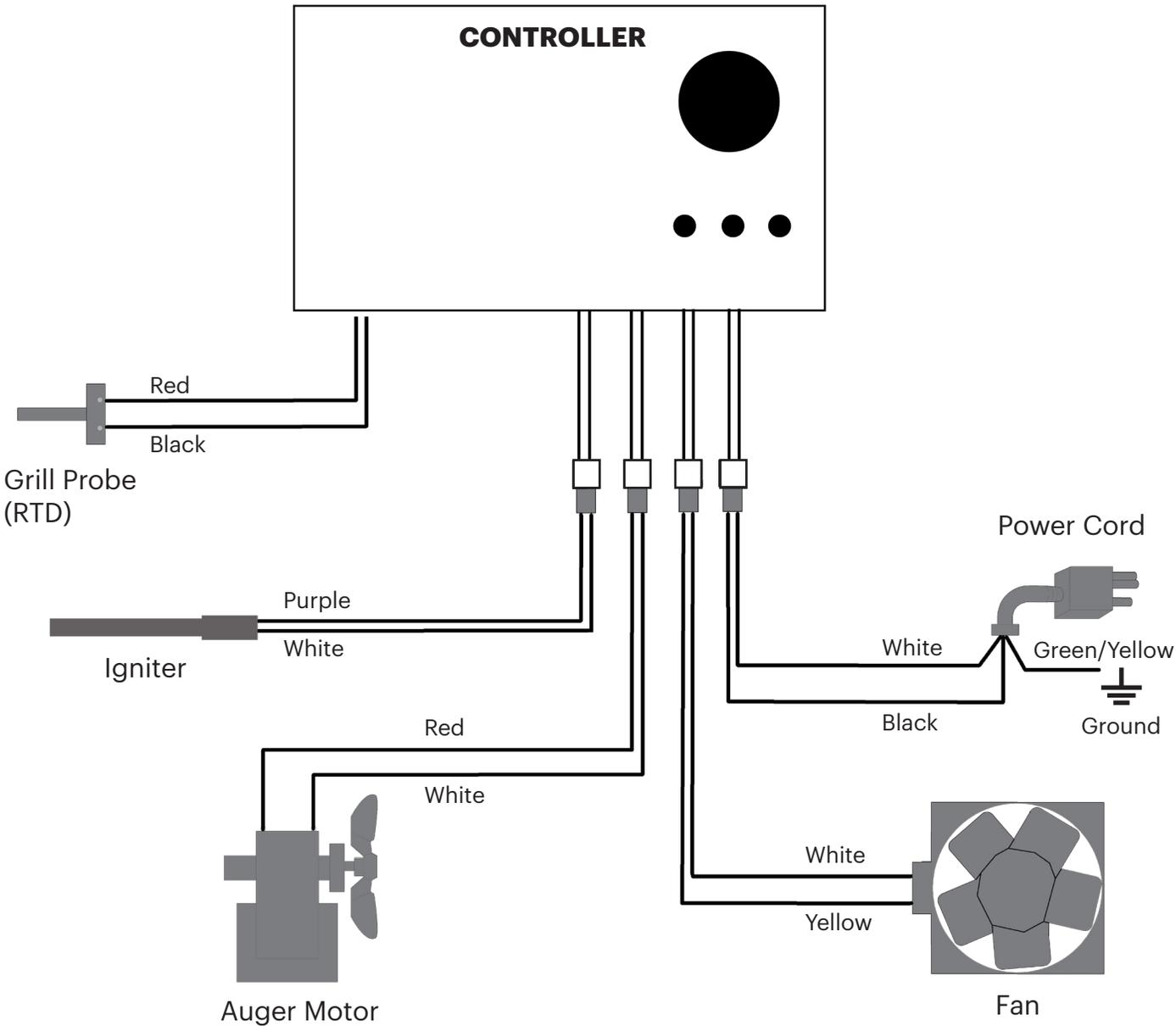
Ordering Replacement Parts

Refer to the replacement parts list on the following pages to ensure you order the correct part needed for your repair. Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

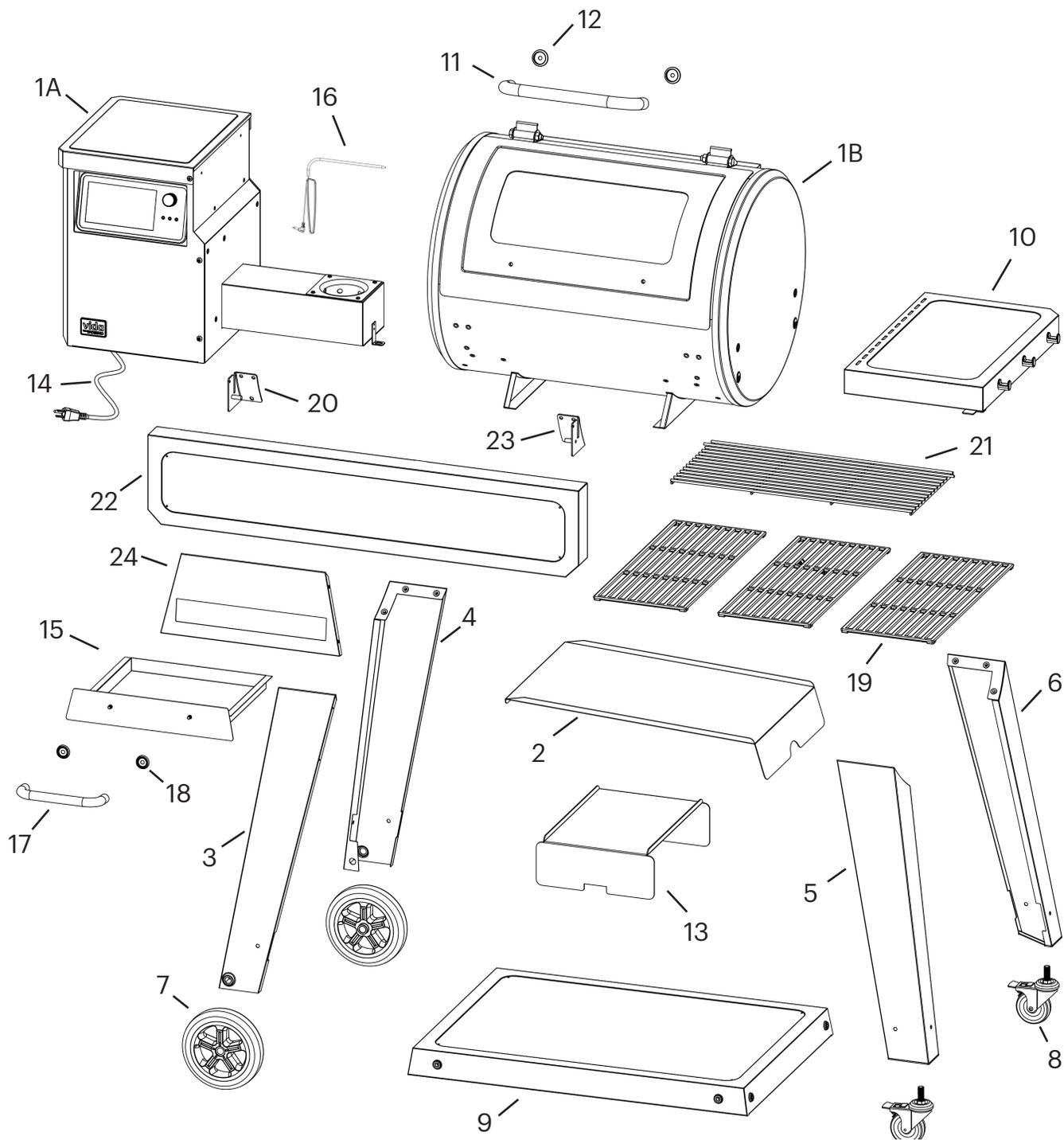
Contact our customer service at 1-800-263-9768 to order replacement parts.

Electrical Circuit Diagram

120 V AC, 60 Hz, 230 W



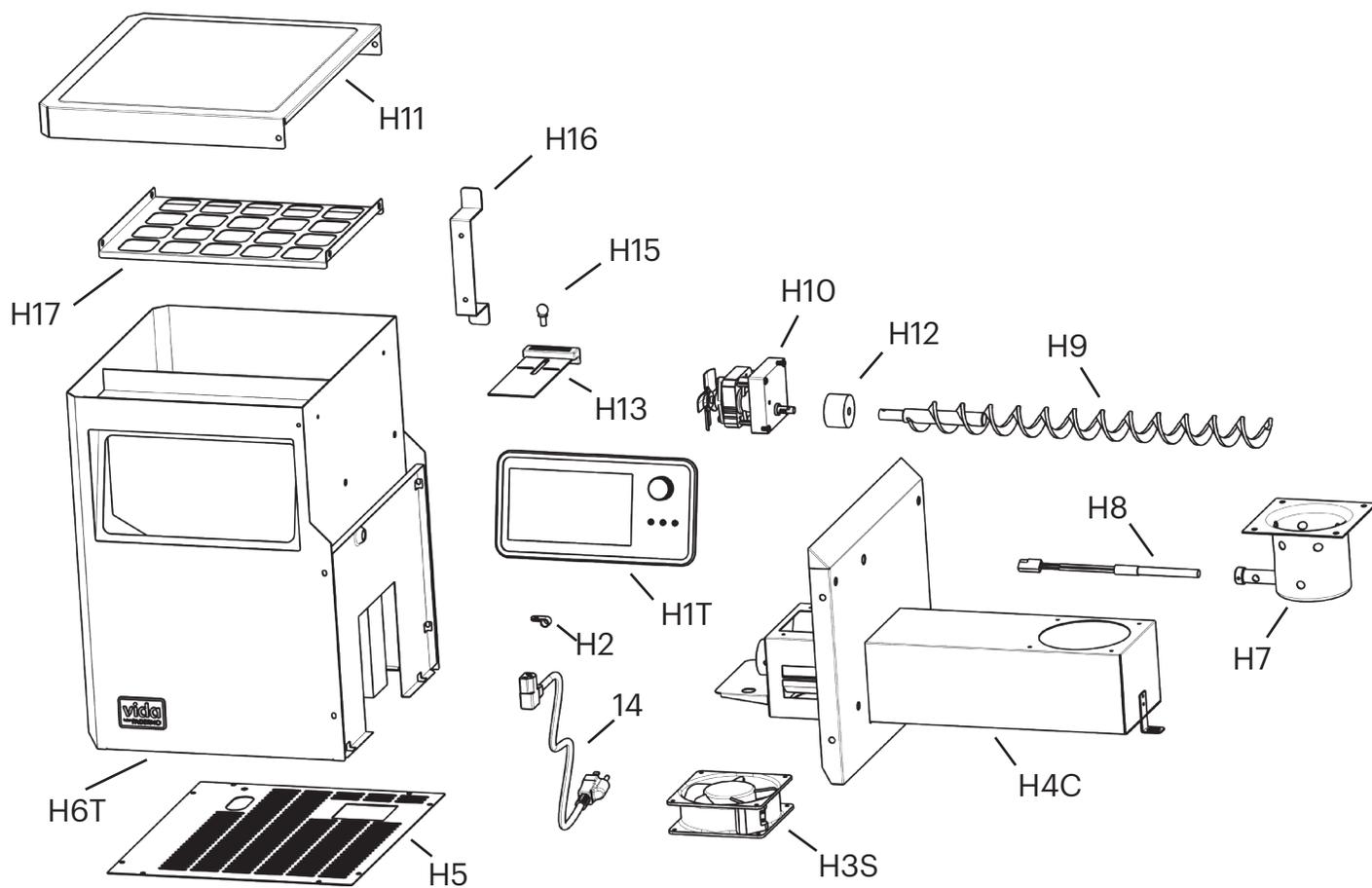
Grill Assembly Parts



Parts List

No.	Description	Qty.	No.	Description	Qty.
1A	Hopper Assembly	1	13	Diffuser	1
1B	Cooking Chamber Assembly	1	14	Power Cord	1
2	Grease Tray	1	15	Grease Pan	1
3	Leg: Left, Front	1	16	Meat Probe	1
4	Leg: Left, Rear	1	17	Handle: Drawer	1
5	Leg: Right, Front	1	18	Bezel: Small	2
6	Leg: Right, Rear	1	19	Main Cooking Grid	3
7	Wheel	2	20	Bracket: Front, Left	1
8	Locking Castor	2	21	Top Cooking Grid	1
9	Bottom Shelf	1	22	Folding Front Table	1
10	Side Table	1	23	Bracket: Front, Right	1
11	Handle: Lid	1	24	Front Panel	1
12	Bezel: Large	2	25	Grill Cover (Not Shown)	1

Hopper Assembly Parts



No.	Description	Qty.	No.	Description	Qty.
H1T	Digital Controller	1	H10	Auger Motor	1
H2	Cord Retainer Clip	1	H11T	Hopper Lid	1
H3S	Fan	1	H12	Auger Bushing	1
H4C	Auger Housing Assembly	1	H13	Clean-out Door	1
H5	Bottom Panel	1	H15	Thumb Screw	1
H6T	Hopper Housing Assembly	1	H16	Cord Bracket	1
H7	Fire Pot	1	H17	Safety Guard	1
H8	Igniter	1	14	Power Cord	1
H9	Auger Screw	1			

Radio Frequency (RF) Exposure: This equipment complies with ISED Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The user should avoid prolonged exposure within 20 cm of the antenna, which may exceed the RSS-102 radio frequency exposure limits.

IC Compliance: This device complies with ISED Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

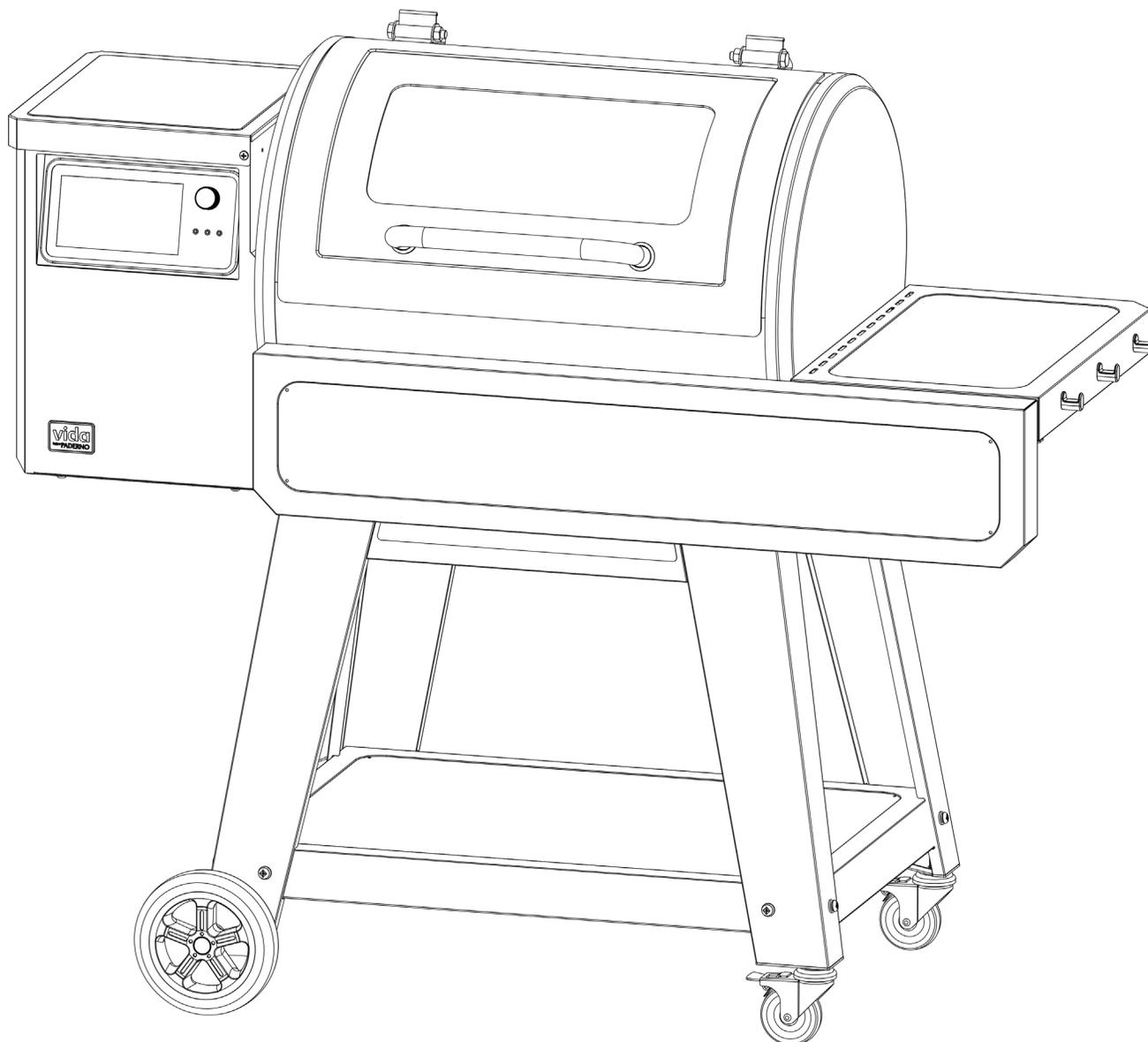
Operation in the band 5150–5250 MHz is only for indoor use to reduce the potential for harmful interference to co-channel mobile satellite systems.

Exposure to radio frequency energy: The radiated output power of this device meets the limits of ISED Canada radio frequency exposure limits. This device should be operated with a minimum separation distance of 20 cm (8") between the equipment and a person's body.

**Barbecue à granules intelligent avec
connectivité Wi-Fi et écran tactile**

Modèle
910-05005
UGS
085-0219-0

Manuel de l'utilisateur



vida^{MC}
par PADERNO

Table des matières

Sécurité	Avertissements de sécurité.....	39
Assemblage	Liste des pièces dans l'emballage	42
	Consignes d'assemblage	45
Installation	Guide du contrôleur	55
	Guide de l'appli.....	60
	Instructions de configuration	61
Utilisation et entretien	Consignes d'allumage	62
	Consignes d'utilisation.....	63
	Nettoyage et entretien.....	64
	Rangement.....	65
	Dépannage.....	66
Garantie	Garantie limitée.....	68
	Service.....	69
	Diagramme électrique.....	70
	Liste des pièces.....	71

- **Ce manuel de l'utilisateur contient des renseignements importants nécessaires pour l'assemblage et l'utilisation sécuritaire de l'appareil.**
- **Veillez lire ce manuel en entier avant l'installation et l'utilisation de cet appareil à granulés. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.**
- **Suivez tous les avertissements et les consignes lors de l'utilisation de l'appareil.**
- **Conservez ces consignes.**
- **Non destiné à un usage commercial.**
- **Contactez les autorités locales en matière d'incendie et de bâtiment pour connaître les restrictions et exigences d'installation dans votre région.**

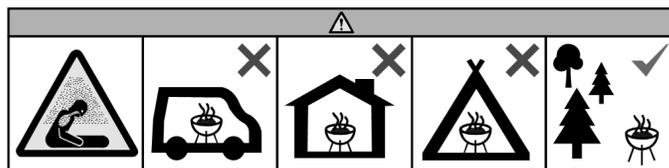
POUR UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

Avertissements de sécurité

ATTENTION! Suivez ces directives pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner, vous, votre famille ou d'autres personnes:

- Connaissez 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 l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous et d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec le rhume ou la grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente 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 fumeurs et les personnes ayant des problèmes de sang ou de système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.



ATTENTION! N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et (ou) habitable, p. ex., maisons, tentes, caravanes, autocaravanes, bateaux. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.

ATTENTION! En cas d'incendie:

- Éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie local.
- N'essayez pas de déplacer l'appareil, d'étouffer le feu ou de mettre de l'eau sur le feu.
- Gardez l'appareil propre – reportez-vous aux consignes de nettoyage et d'entretien.

ATTENTION! N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène, de liquide pour allume-charbon de bois ou de liquides similaires pour allumer ou « raviver » un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides bien à l'écart de l'appareil lors de son utilisation.

ATTENTION!

- N'utilisez pas de granulés de qualité chauffage. Utilisez uniquement des granulés de qualité cuisson fabriqués à partir de bois 100% naturel destiné à l'utilisation de barbecue à granulés.
- N'utilisez pas de carburant à granulés étiqueté comme ayant des additifs.
- Ne mettez jamais des copeaux ou des morceaux de bois dans la trémie.
- N'utilisez que des granulés secs. Si le barbecue a été entreposé avec la trémie pleine, vérifiez les granulés pour vous assurer qu'ils sont complètement secs avant utilisation. Les granulés de bois dur peuvent absorber l'humidité dans les environnements mouillés ou humides, les faisant se dilater et éventuellement obstruer ou bloquer le système de tarière.
- Ne laissez jamais la trémie se vider pendant que le barbecue est en fonctionnement. Assurez-vous de remplir la trémie à granulés avec suffisamment de granulés avant utilisation ou remplissez la trémie à granulés au besoin.

Avertissements de sécurité

PRATIQUES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

Lorsqu'il est correctement entretenu, votre barbecue fournira un service sécuritaire et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, des précautions extrêmes doivent être prises, car le barbecue produit une chaleur intense qui peut causer des blessures lorsqu'il est mal utilisé. Lors de l'utilisation de cet appareil, des pratiques de sécurité de base doivent être suivies, notamment les suivantes:

- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie du barbecue, sauf indication particulière dans ce manuel. Tous les autres services doivent être référés à un technicien qualifié.
- Cet appareil de cuisson extérieur n'est pas destiné à être installé dans ou sur les bateaux et autres véhicules récréatifs.
- N'utilisez pas ce barbecue sous une construction combustible suspendue, y compris des plafonds ou des surplombs.
- **AVERTISSEMENT!** Éloignez les enfants et les animaux domestiques. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où le barbecue est utilisé. Ne leur permettez pas de s'asseoir, de se tenir debout ou de jouer dans ou autour du barbecue à tout moment.
- N'entreposez pas d'articles d'intérêt pour les enfants autour ou sous le barbecue.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements ou les manches amples ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de cet appareil. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Utilisez toujours des gants ou des mitaines résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des composants particulièrement chauds. Lorsque vous utilisez le barbecue, ne touchez pas le support chauffant, la grille du brûleur ou l'environnement immédiat, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient causer des brûlures. N'utilisez que des poignées sèches. Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon encombrant à la place des poignées. Ne permettez pas aux poignées de toucher des parties chaudes du barbecue.
- Seuls certains types de verre, de vitrocéramique résistant à la chaleur, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent à l'utilisation sur le barbecue. Ces matériaux peuvent se briser avec des changements de température soudains. Utilisez uniquement sur des réglages de chaleur faible ou moyenne conformément aux directives du fabricant.
- Ne chauffez pas des contenants alimentaires non ouverts. Une accumulation de pression peut provoquer l'éclatement des conteneurs.
- Ne vous penchez jamais au-dessus d'un barbecue ouvert.
- La graisse est inflammable. Laissez la graisse chaude refroidir avant de tenter de la manipuler. Nettoyez souvent le bac à graisse et le seau à graisse pour éviter l'accumulation.
- N'utilisez pas d'eau pour contrôler les flambées ou éteindre le feu. Éteignez le barbecue, débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le barbecue refroidisse.
- Ayez toujours le système de graisse correctement installé lors de l'utilisation de ce barbecue. Ne fonctionnez jamais sans le bac à graisse et le bac à graisse installés.
- Jetez les cendres après que le barbecue soit complètement refroidi après un arrêt approprié. Attendez que la graisse et les cendres soient complètement refroidies avant de les jeter.
- Attendez que le carburant soit éteint et que le barbecue soit complètement refroidi avant de déplacer, de couvrir ou de le ranger.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser les grilles ou le fond du barbecue. Cela peut gravement perturber la chaleur excessive de l'air de combustion dans la zone de contrôle.
- Nettoyez le barbecue avec prudence. Pour éviter les brûlures par la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer le barbecue lorsqu'il fait chaud. Certains nettoyeurs produisent des vapeurs toxiques ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Éteignez les commandes du barbecue et assurez-vous qu'il est frais avant d'utiliser tout type de nettoyeur en aérosol sur ou autour du barbecue. Le produit chimique qui produit l'action de pulvérisation pourrait, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des pièces métalliques.
- Gardez la zone entourant le barbecue exempte de matériaux combustibles, y compris les fluides, les déchets et les vapeurs telles que l'essence ou le liquide d'allumage du charbon de bois. N'obstruez pas la circulation de l'air pour la combustion ou pour la ventilation.
- Pour réduire le risque d'incendie, retirez les casseroles et les poêles pendant que l'appareil est en marche sans surveillance.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas spécifiés pour cet appareil.
- L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affaiblir les facultés de l'utilisateur, l'empêchant d'assembler ce barbecue adéquatement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
- Élimination des cendres : Les cendres doivent être placées dans un contenant en métal avec un couvercle bien ajusté. Le contenant fermé de cendres doit être placé sur un sol incombustible ou sur le sol, bien à l'écart de tous les matériaux combustibles, en attendant l'élimination finale. Les cendres doivent rester dans le conteneur fermé jusqu'à ce que toutes les cendres soient complètement refroidies.

Avertissements de sécurité

ATTENTION : COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

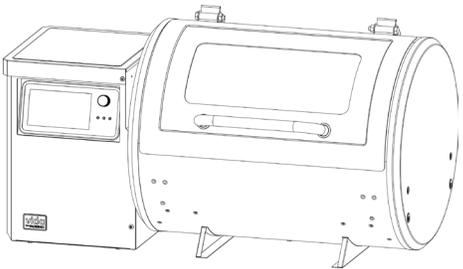
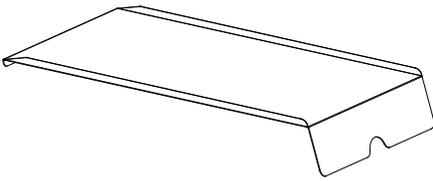
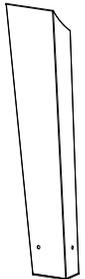
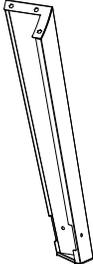
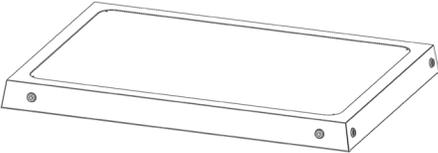
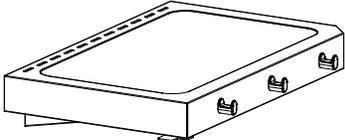
- Débranchez l'alimentation électrique avant l'entretien. N'essayez pas de nettoyer ou de réparer le barbecue pendant qu'il est branché à une source d'électricité.
- La source d'alimentation électrique externe utilisée pour cet appareil doit être mise à la terre conformément aux codes locaux.
- Vérifiez la prise avant utilisation. Ne branchez pas le barbecue s'il est endommagé.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne coupez pas ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche. N'utilisez qu'un circuit protégé par disjoncteur différentiel pour alimenter le barbecue.
- La haute tension utilisée pour alimenter le barbecue peut provoquer un choc électrique, voire la mort. N'immergez aucun élément électronique ou chauffant dans un liquide. Ne l'utilisez pas près d'une source d'eau ou sous la pluie.
- Lorsque vous débranchez le barbecue, ne tirez jamais le cordon. Tirez toujours de la fiche elle-même.



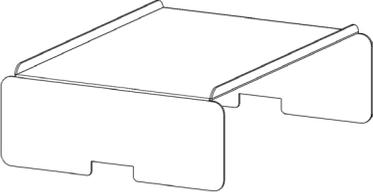
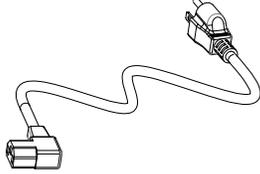
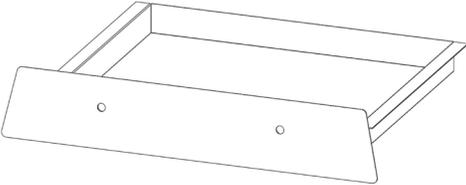
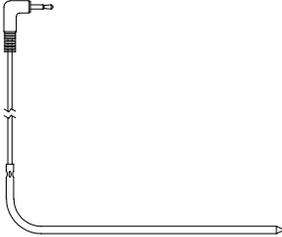
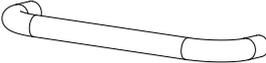
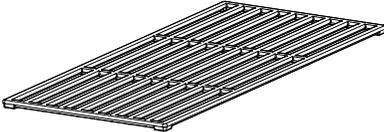
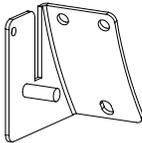
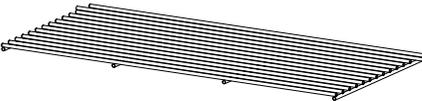
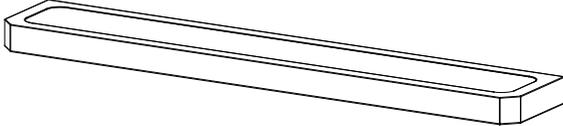
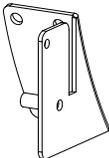
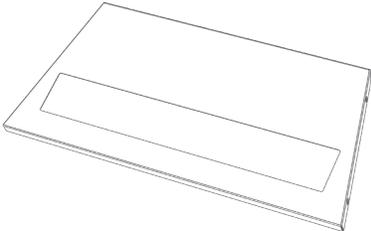
ATTENTION:

N'installez pas ou n'utilisez pas le barbecue si des matériaux combustibles se trouvent à moins de 61 cm (24 po) de l'arrière et des côtés du barbecue. Le barbecue ne doit pas être placé sous des surfaces suspendues (abri d'auto fermé, garage, porche, terrasse) qui peuvent prendre feu.

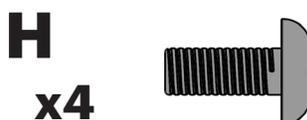
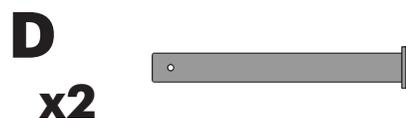
Liste des pièces dans l'emballage

<p>1</p> 	<p>2</p> 
<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>7 x2</p> 	<p>8 x2</p> 
<p>9</p> 	<p>10</p> 
<p>11</p> 	<p>12 x2</p> 

Liste des pièces dans l'emballage

13 	14 
15 	16 
17 	18 x2 
19 x3 	20 
21 	22 
23 	24 

Liste du matériel



CERTAINES PIÈCES ONT DES VIS PRÉINSTALLÉS. DESSERRER ET RESSERRER À NOUVEAU POUR L'ASSEMBLAGE FINAL.

OUTILS NÉCESSAIRES (NON INCLUS):

Tournevis à tête cruciforme n° 2



REMARQUE :

Certaines étapes d'assemblage nécessitent deux personnes.

Utilisez une surface plane et horizontale pour assembler le barbecue.

PRÉPARATION :

Avant de procéder à l'assemblage, à l'installation ou à l'utilisation du produit, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Comparez les pièces avec celles de la liste du contenu de la boîte et l'illustration ci-dessus. Ne tentez pas d'assembler, d'installer ou d'utiliser le produit si des pièces sont manquantes ou endommagées. Contactez notre service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

Utilisez une couverture ou aplatissez le carton d'expédition pour couvrir la zone de travail afin de protéger la finition pendant l'assemblage.

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ, LES CONSIGNES D'ASSEMBLAGE ET D'INSTALLATION AVANT DE TENTER DE L'ASSEMBLER.



ATTENTION!

Un assemblage incomplet ou incorrect peut être dangereux. N'utilisez pas le barbecue si des pièces sont manquantes. Le barbecue doit être assemblé correctement conformément aux consignes fournies par le fabricant.

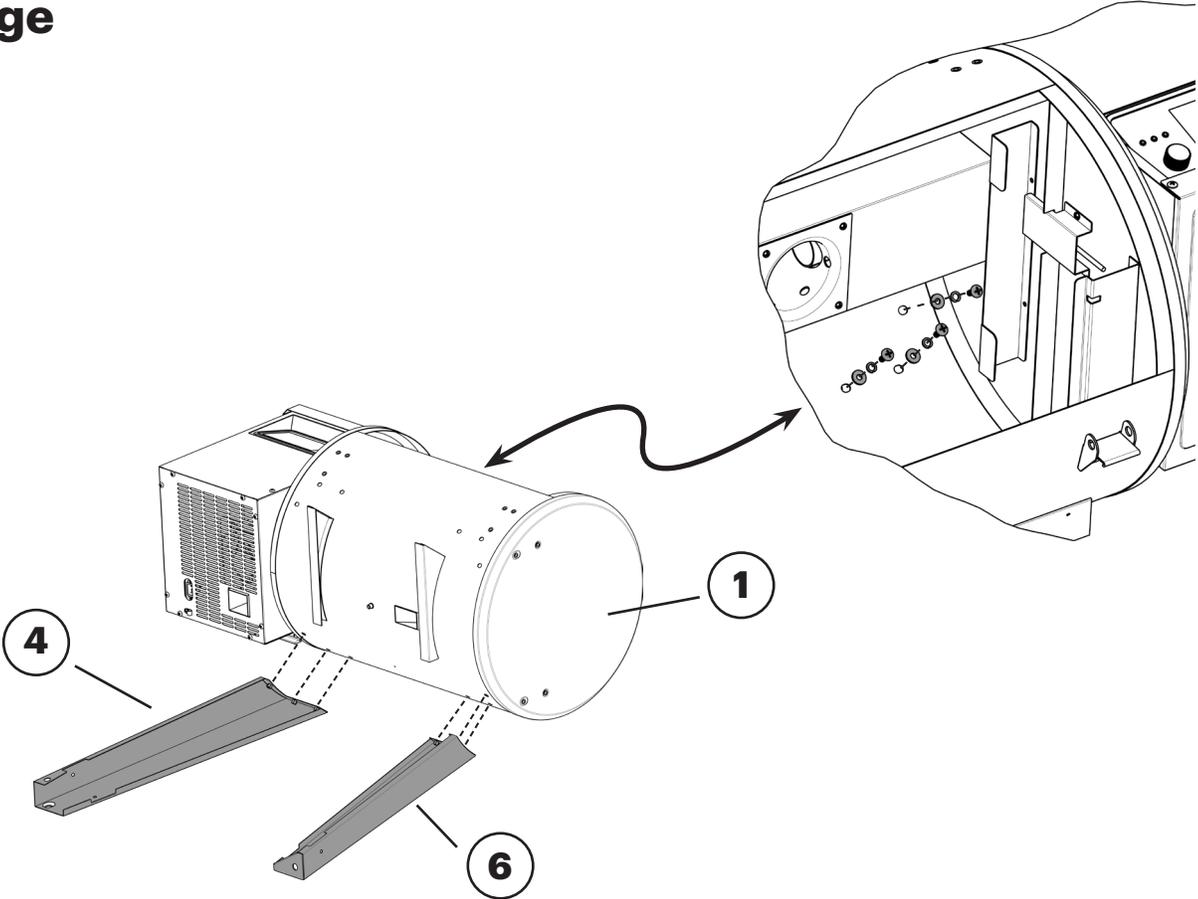
Assemblage

1

A  x6

B  x6

C  x6

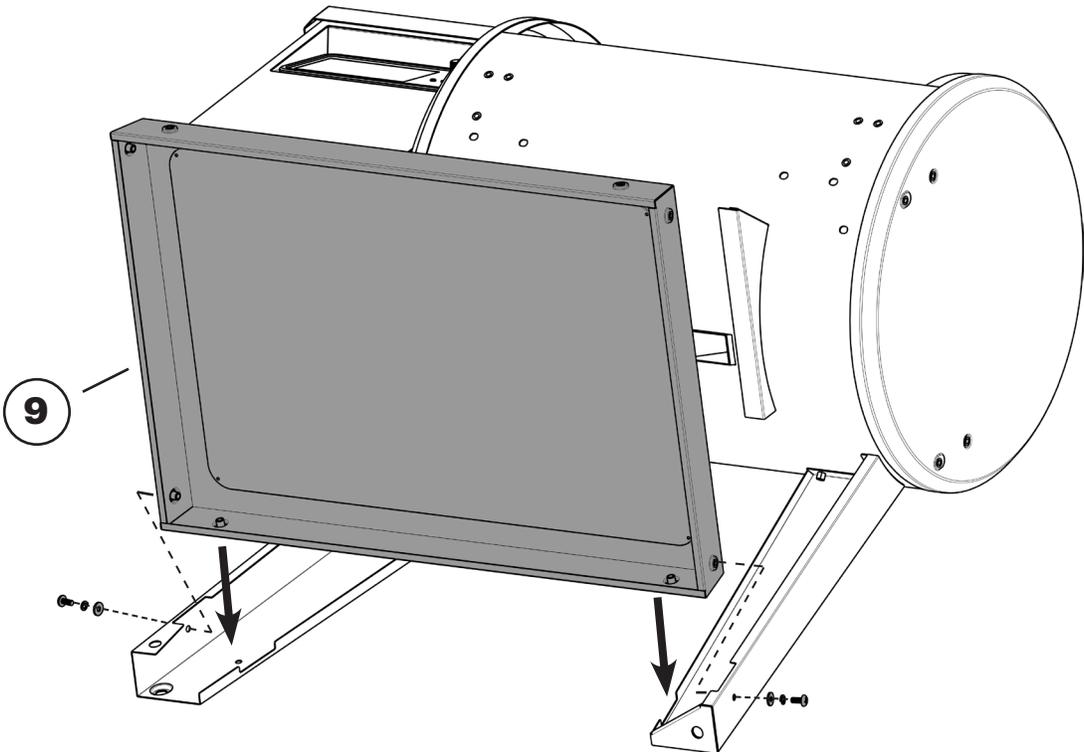


2

A  x2

B  x2

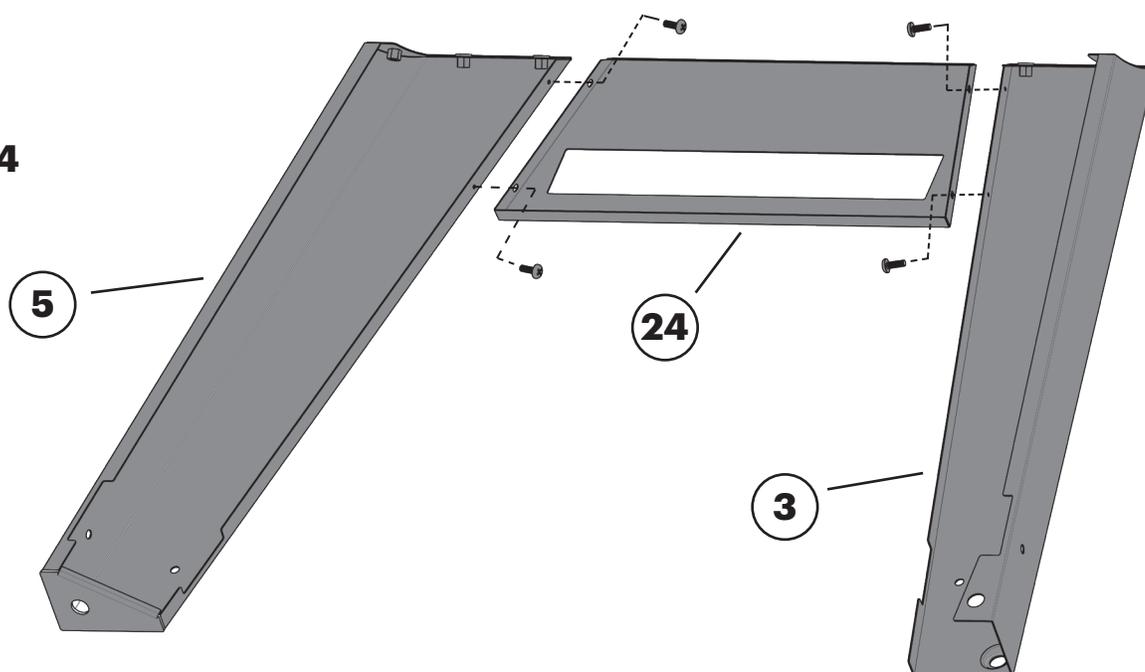
C  x2



Assemblage

3

H  x4

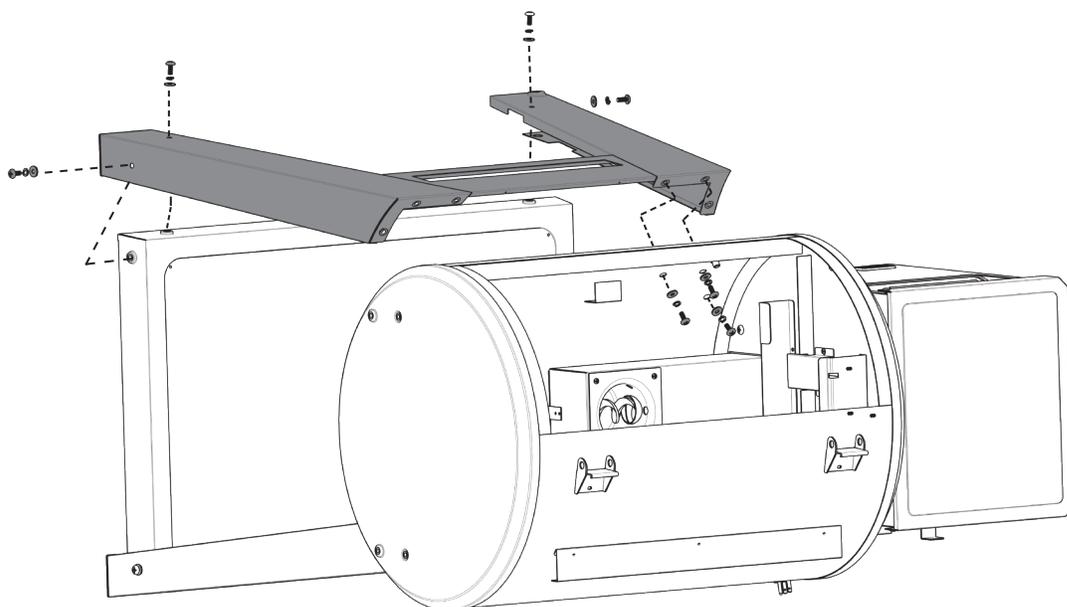


4

A  x10

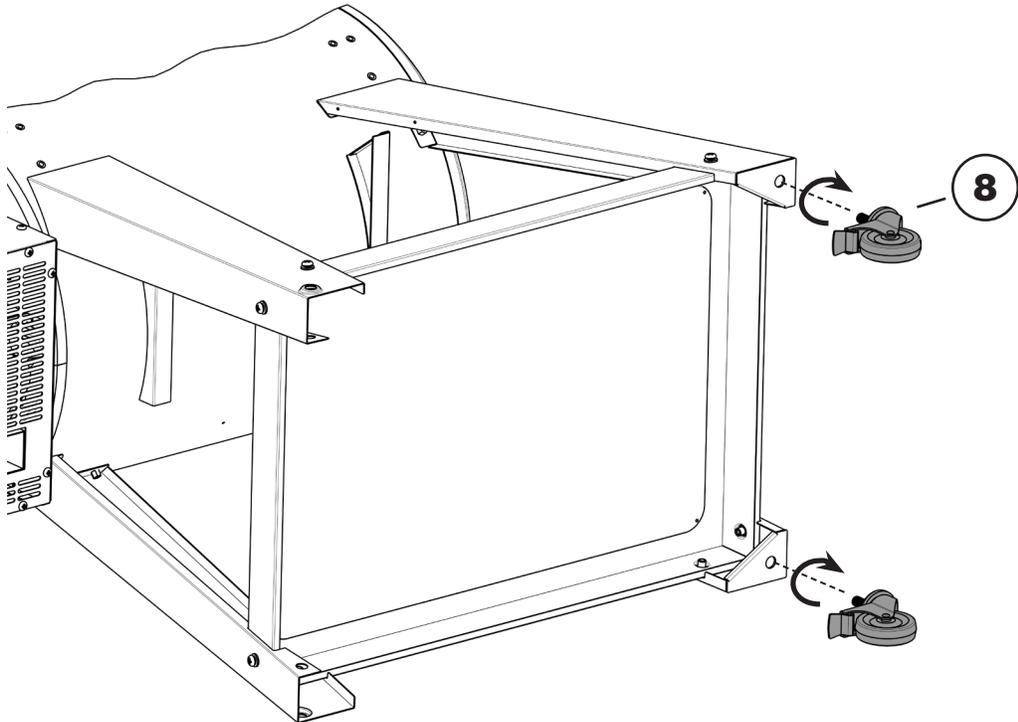
B  x10

C  x10



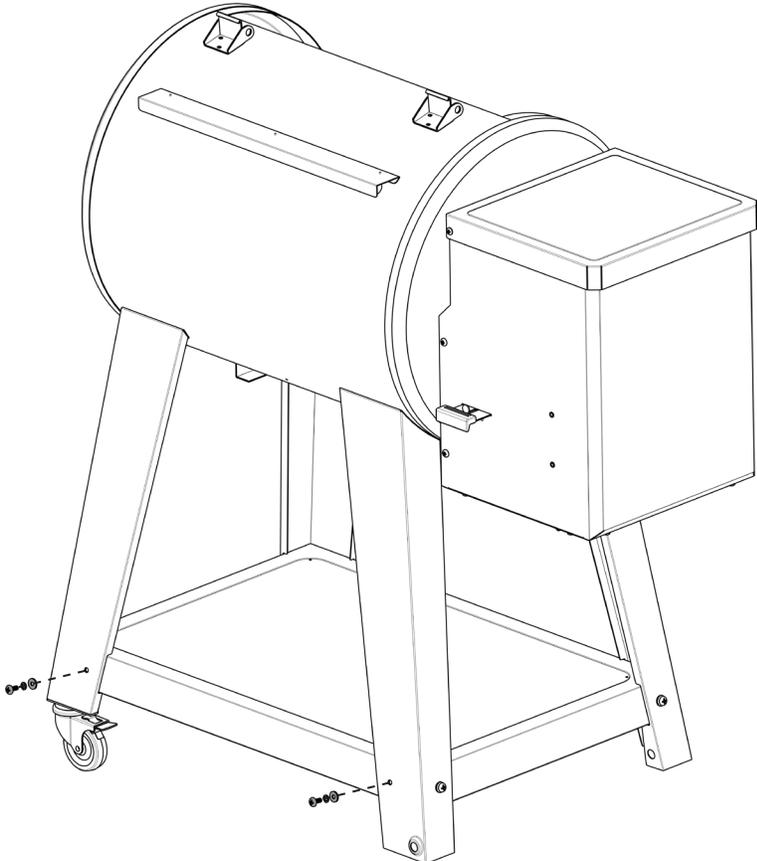
Assemblage

5



6

- A  x2
- B  x2
- C  x2

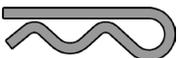


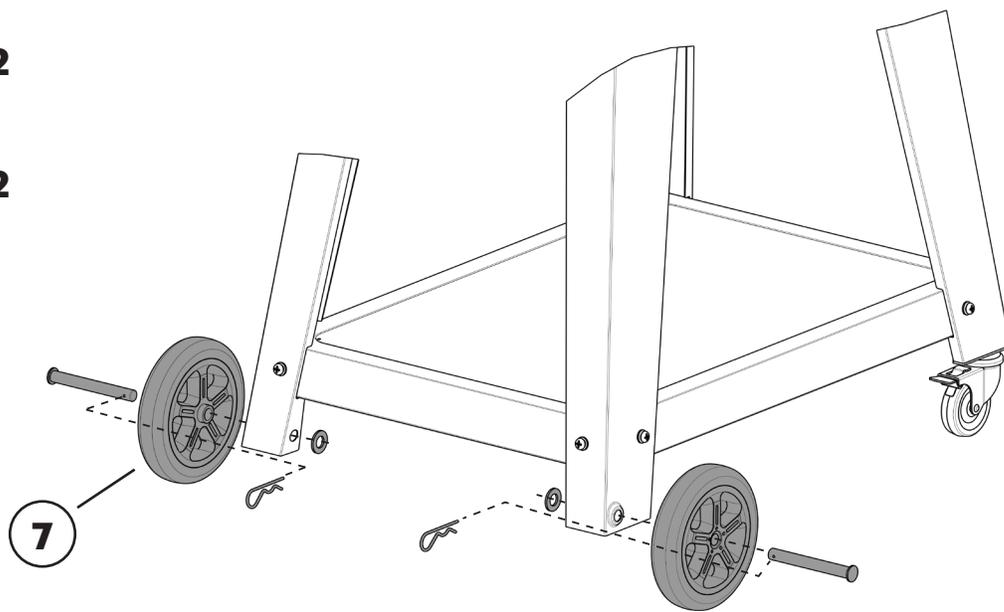
Assemblage

7

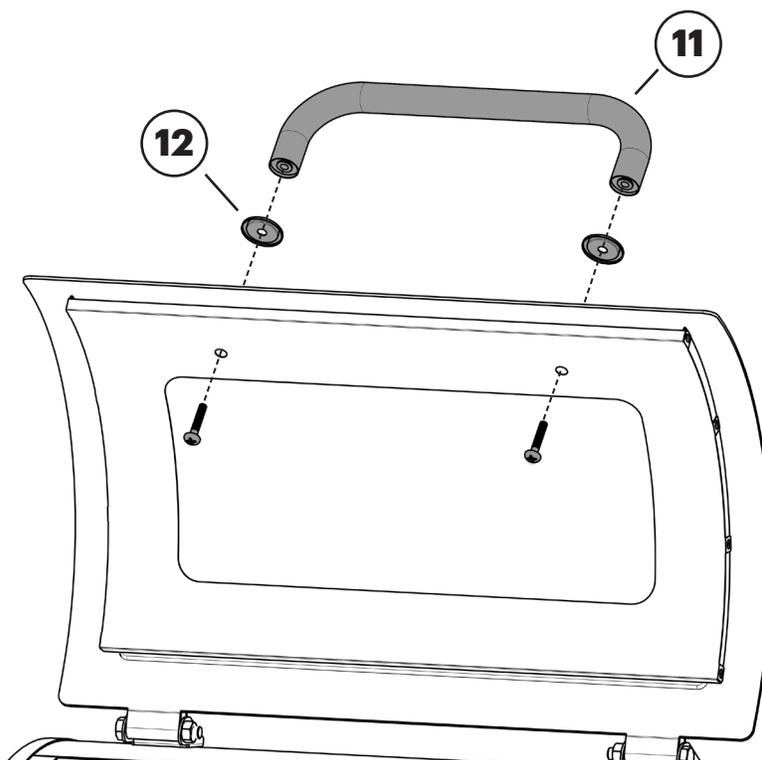
D  x2

E  x2

F  x2



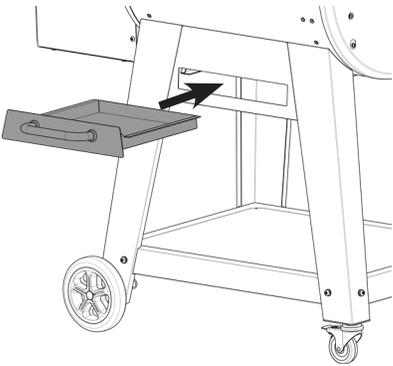
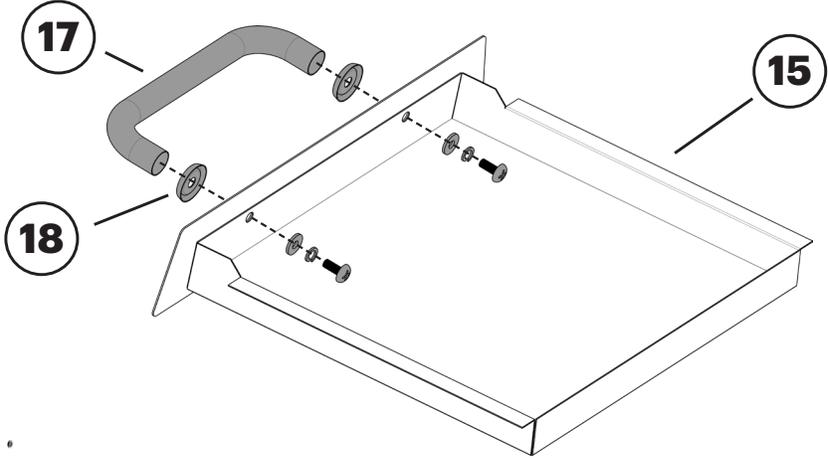
8



Assemblage

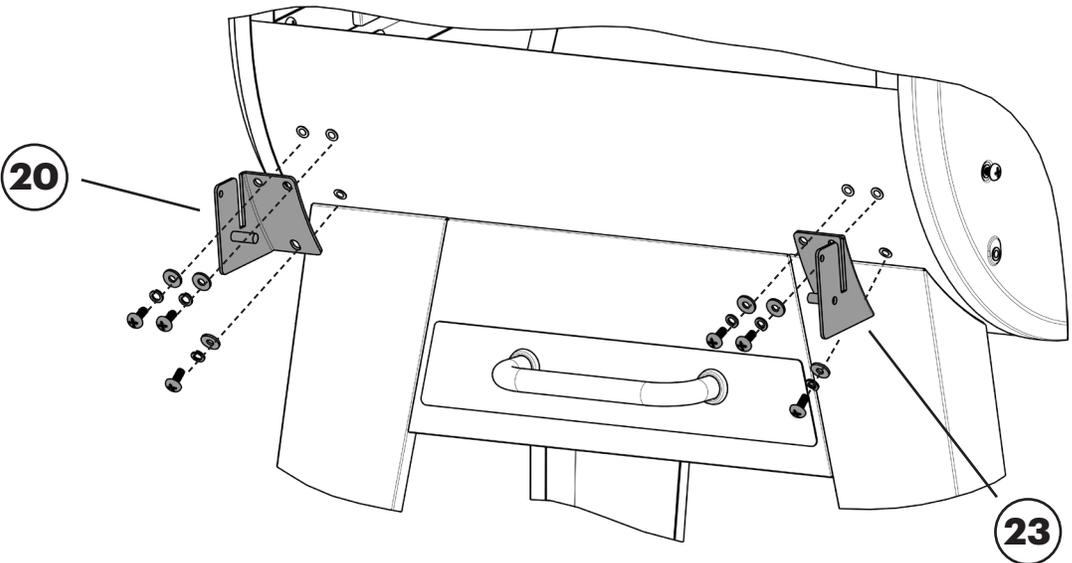
9

- A**  x2
- B**  x2
- C**  x2



10

- A**  x6
- B**  x6
- C**  x6



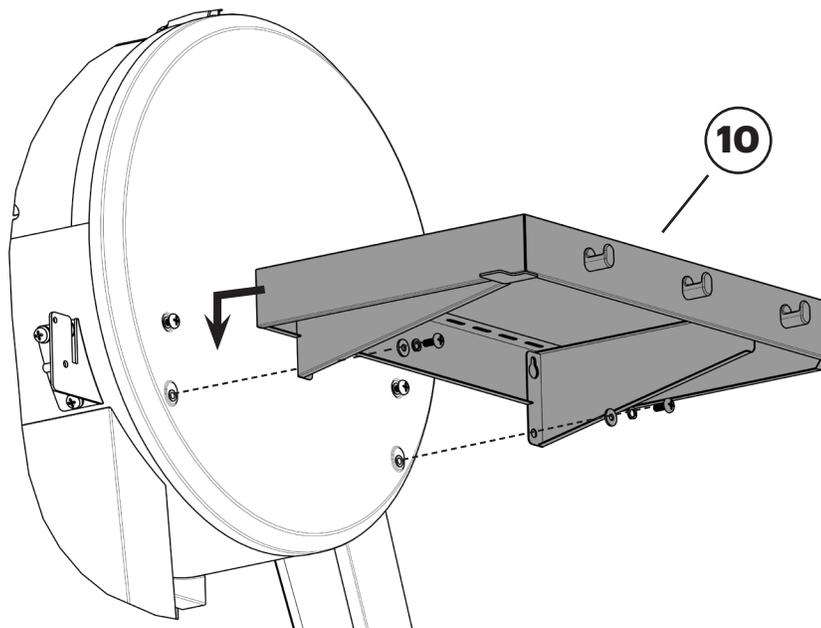
Assemblage

11

A  x2

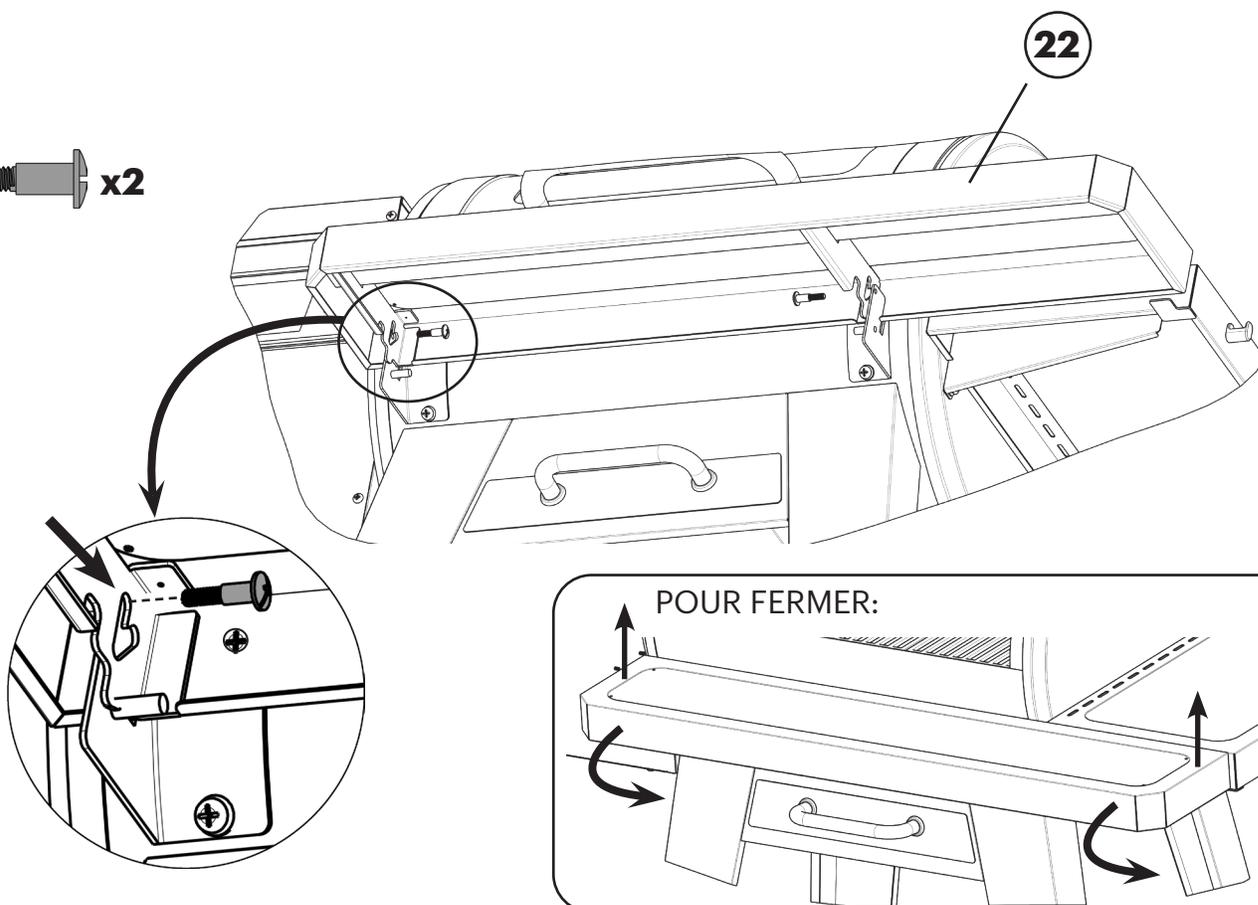
B  x2

C  x2



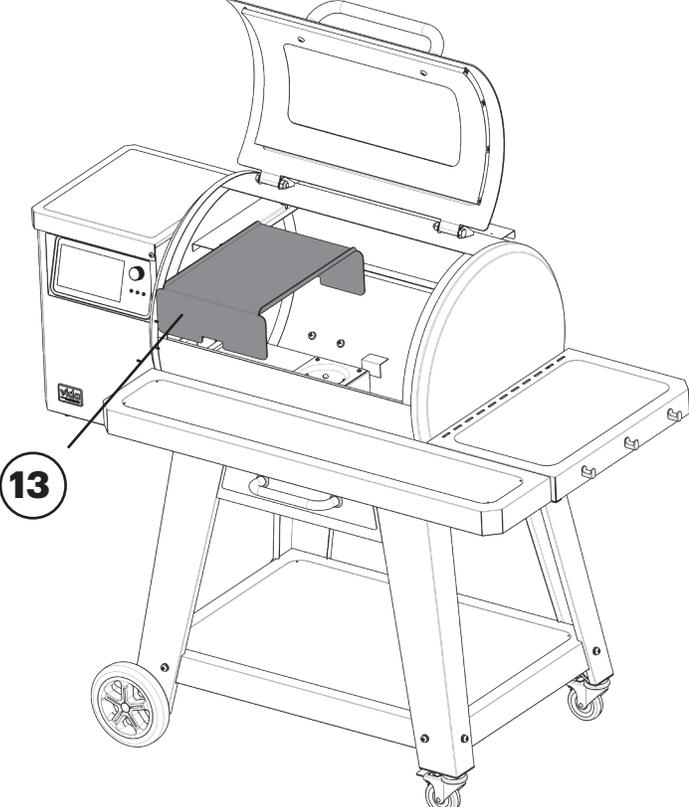
12

G  x2

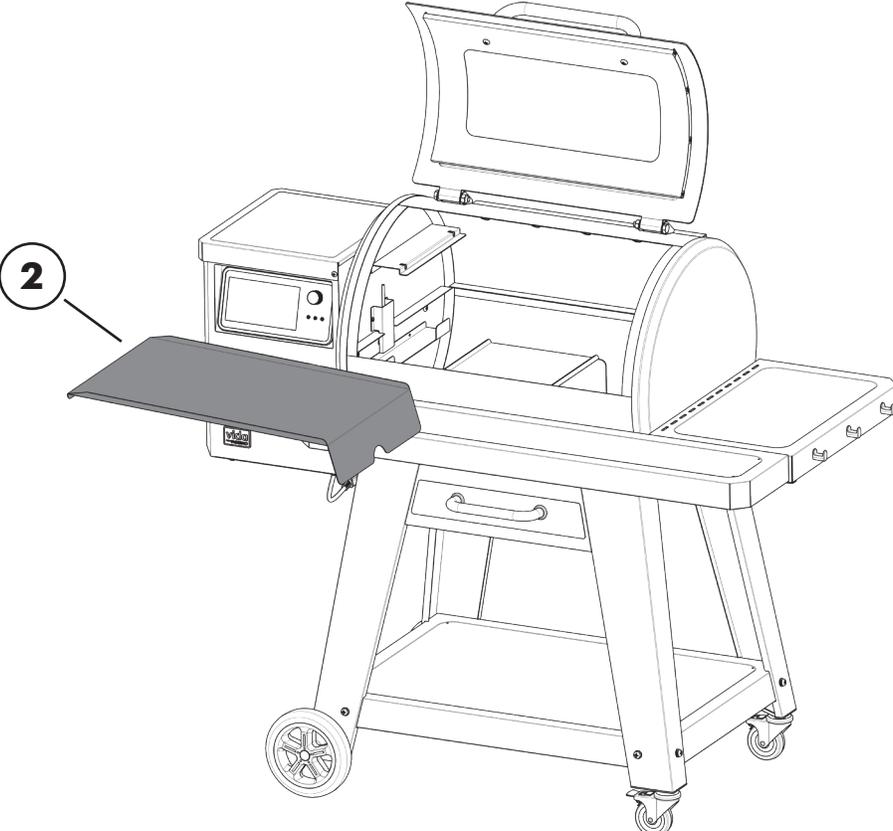


Assemblage

13

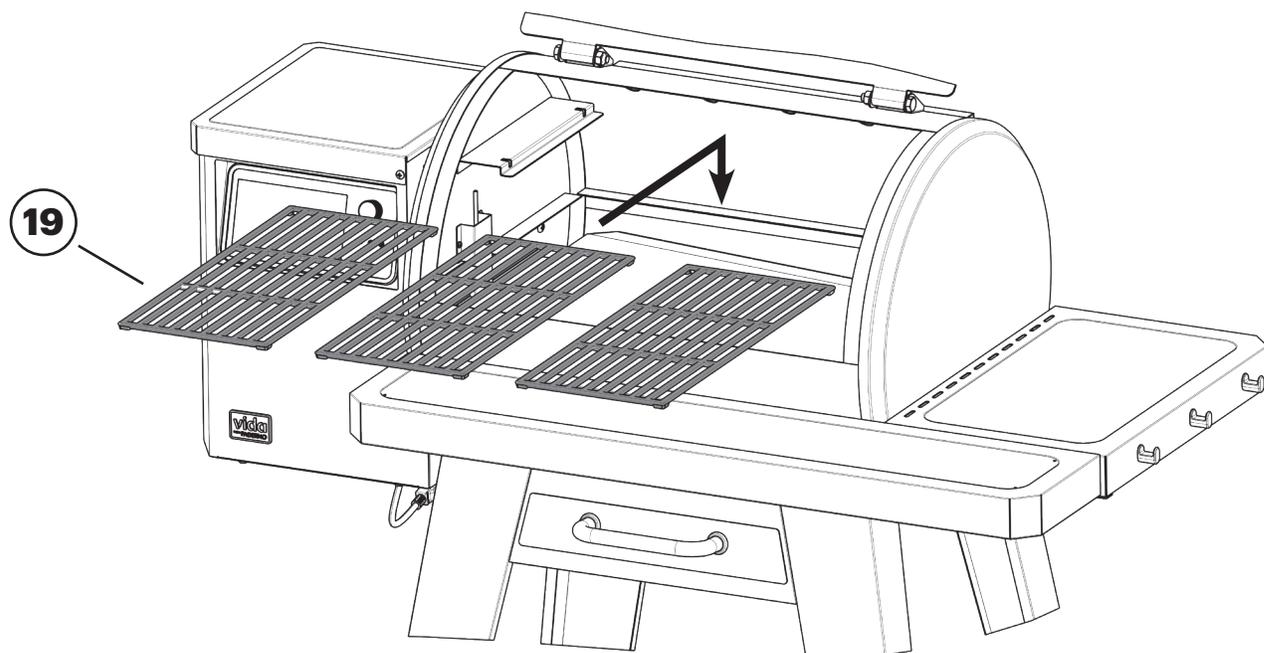


14

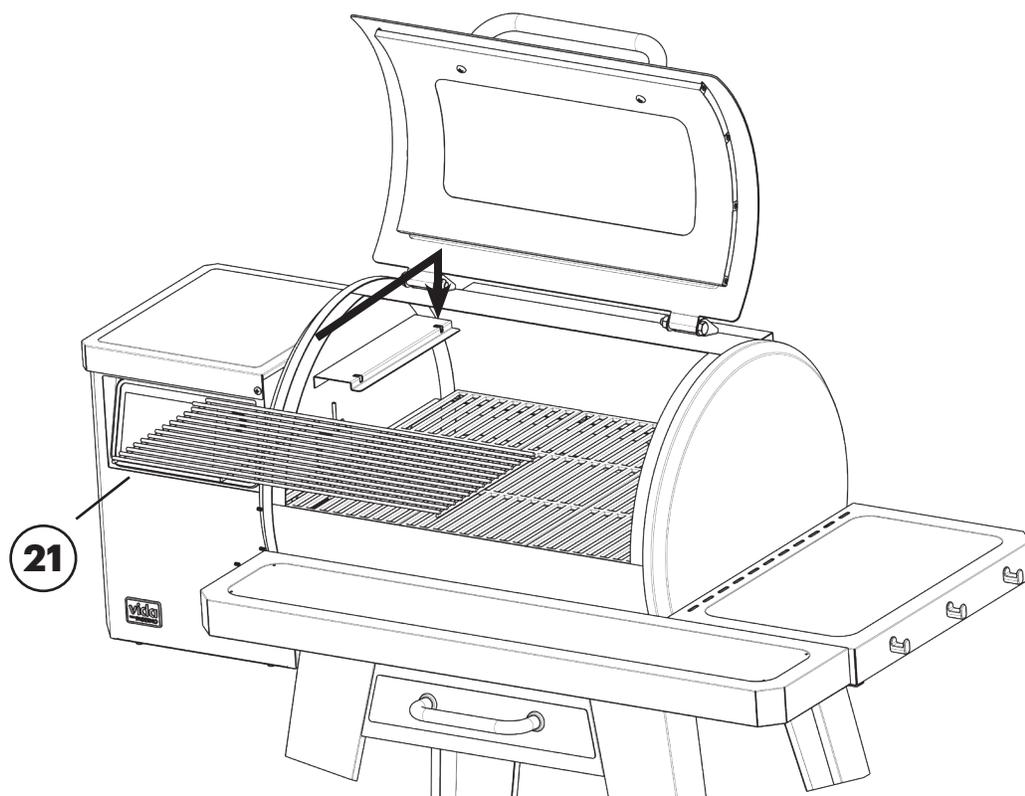


Assemblage

15

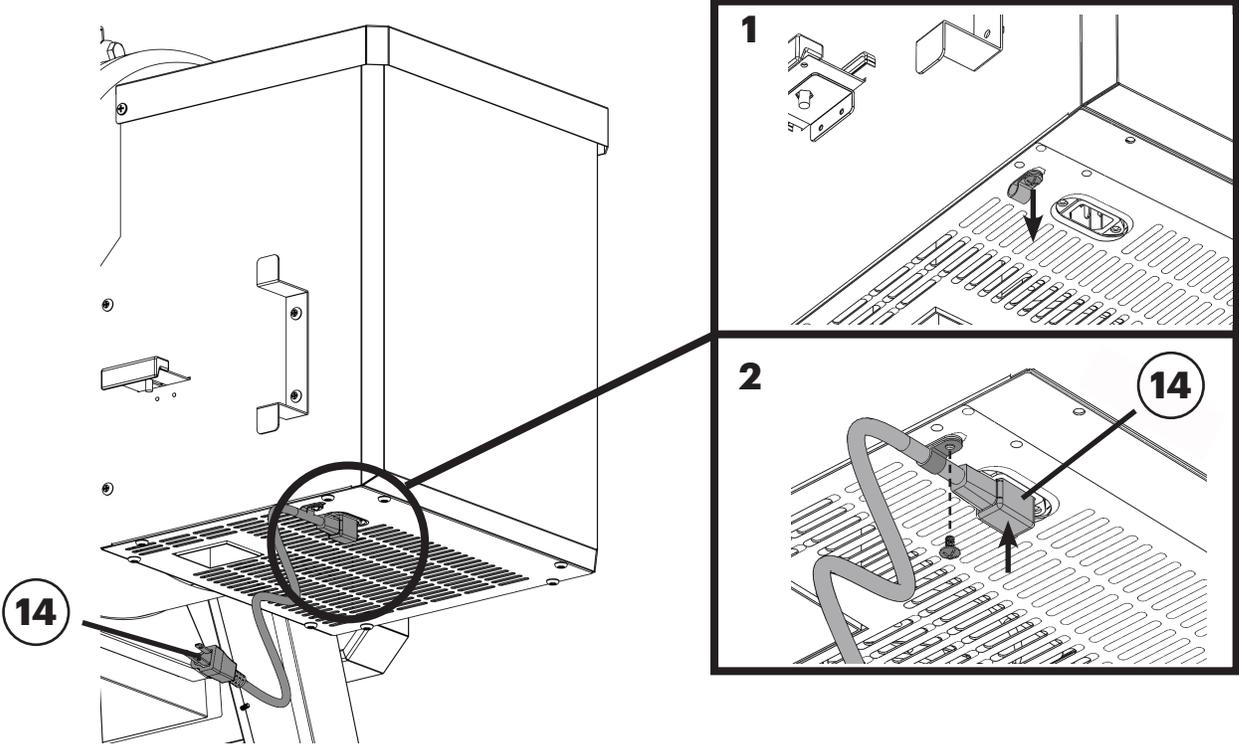


16

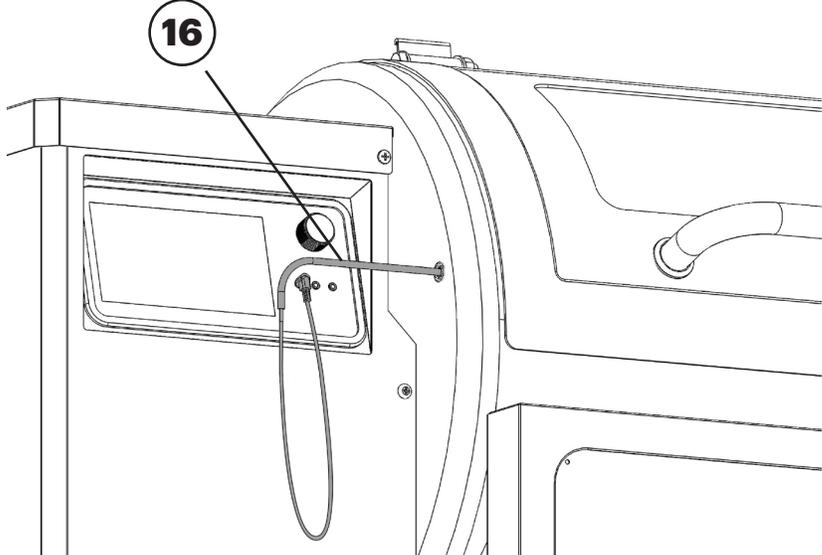


Assemblage

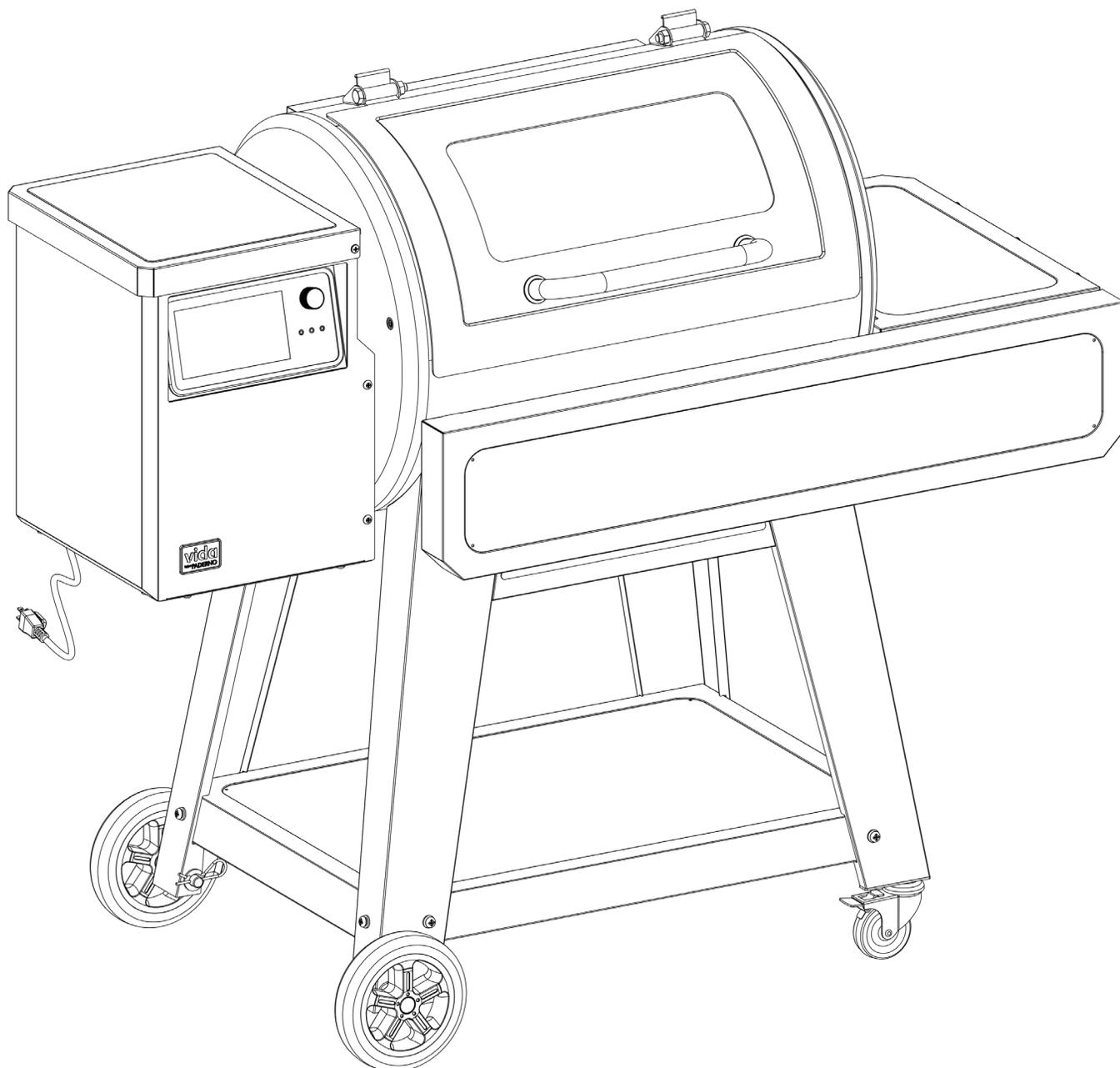
17



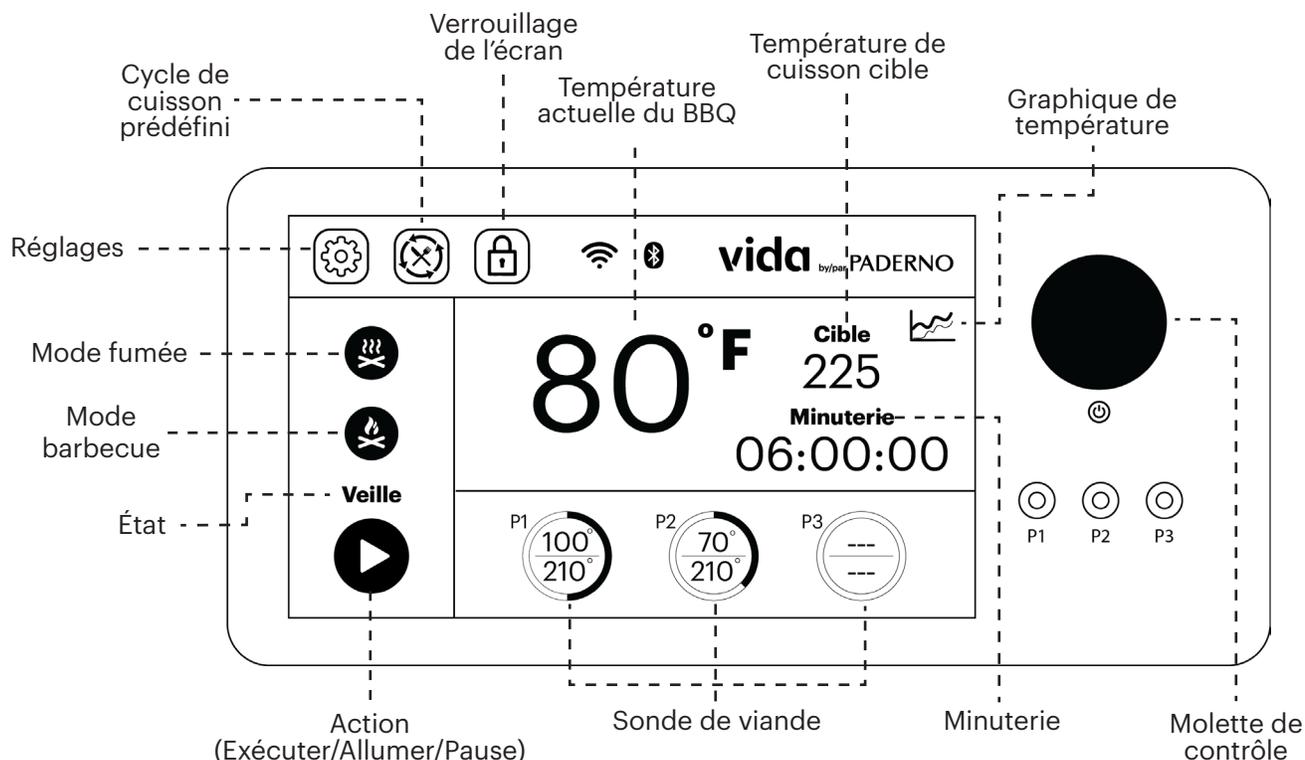
18



Assemblage



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.



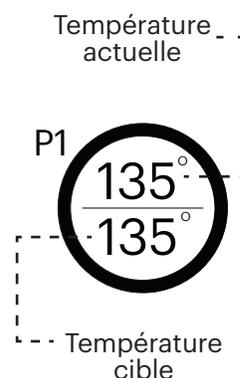
Pause

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

Programmes	Temp.	Temps	Sonde	Alarme
Pointe de poitrine				
Cotes				
Soc de porc				
Steak				
Personnalisé 1				
Personnalisé 2				
Cycle de cuisson prédéfini				
P1				
P2				
P3				
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"> Inspectez le système d'alimentation en granulés; vérifier que les granulés atteignent le brûleur; redémarrez. Jetez l'excès de cendres et (ou) d'accumulation de granulés dans le brûleur; redémarrez. 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.
ER3	Protection de limite de température élevée	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le barbecue refroidir. Inspectez la cause de la température excessive (feu de graisse, feu de nourriture, excès de granulés). Nettoyez la graisse ou les résidus d'aliments. Nettoyez le brûleur. Redémarrez le barbecue.
ER4	Limite basse température	<ul style="list-style-type: none"> Fermez le couvercle (en cas de cuisson prolongée avec le couvercle ouvert). Redémarrez le barbecue. Vérifiez le système d'alimentation en granulés et assurez-vous que les granulés atteignent le brûleur. Nettoyez le brûleur si nécessaire. Redémarrez le barbecue.
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^{MC} 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^{MC} 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.

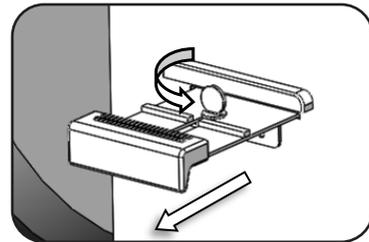


Figure A. Porte de nettoyage ouverte.

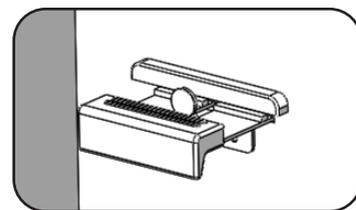


Figure B. Porte de nettoyage fermée.

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"> Inspectez le système d'alimentation en granulés; vérifiez que les granulés atteignent le brûleur; redémarrez. Jetez l'excès de cendres et (ou) d'accumulation de granulés dans le brûleur; redémarrez. 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.
ER3	Protection de limite de température élevée	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le barbecue refroidir. Inspectez la cause de la température excessive (feu de graisse, feu de nourriture, excès de granulés). Nettoyez la graisse ou les résidus d'aliments. Nettoyez le brûleur. Redémarrez le barbecue.
ER4	Limite basse température	<ul style="list-style-type: none"> Fermez le couvercle (en cas de cuisson prolongée avec le couvercle ouvert). Redémarrez le barbecue. Vérifiez le système d'alimentation en granulés et assurez-vous que les granulés atteignent le brûleur. Nettoyez le brûleur si nécessaire. Redémarrez le barbecue.
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">1. Débranchez le barbecue et attendez qu'il refroidisse.2. Regardez à l'intérieur de la trémie pour déterminer si le blocage peut être dégagé à partir de là ou près du brûleur.3. Si le bourrage ne peut pas être dégagé, videz toutes les granulés de la trémie, puis retirez l'assemblage de trémie du barbecue.4. Démontez le boîtier de la trémie pour exposer les composants internes.5. Retirez le moteur et la vis de la tarière. Contactez le service à la clientèle si plus de consignes sont nécessaires.
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 incendie, 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 graisse, 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^{MC} 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^{MC} 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^{MC} de PADERNO
1 800 263-9768

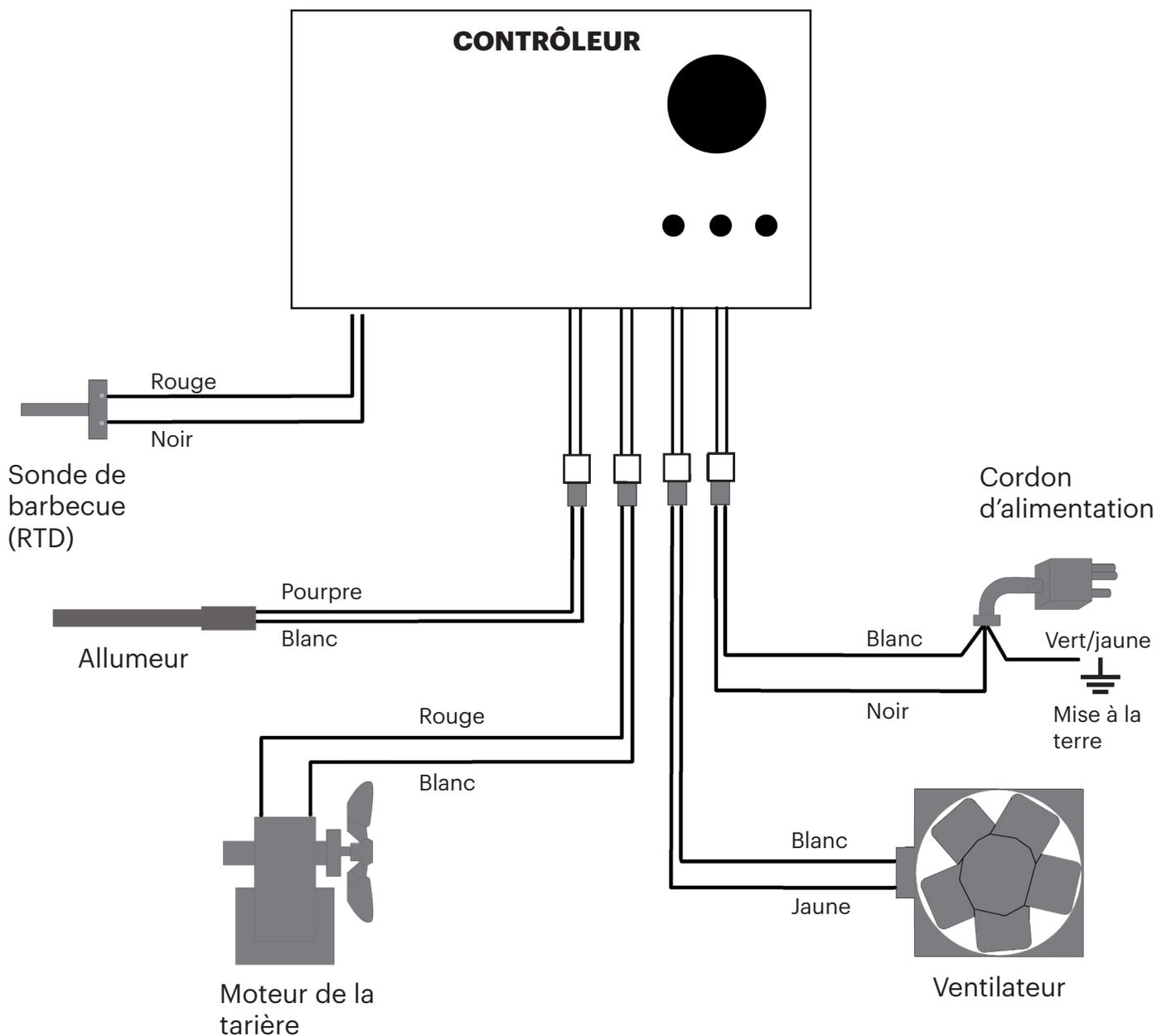
Commande de pièces de rechange

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.

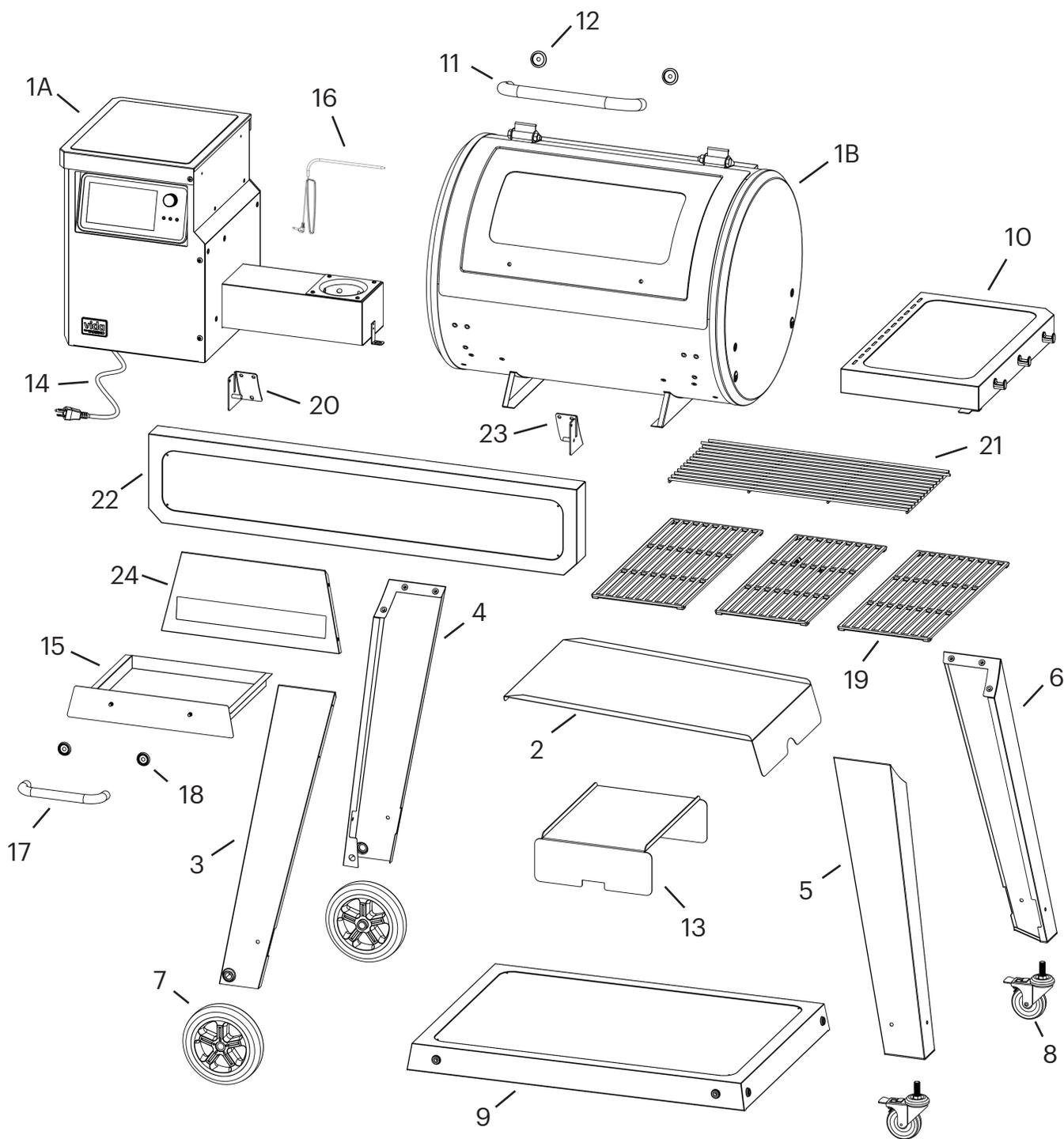
Contactez notre service à la clientèle au 1 800 263-9768 pour commander des pièces de rechange.

Schéma de circuit électrique

120 V AC, 60 Hz, 230 W



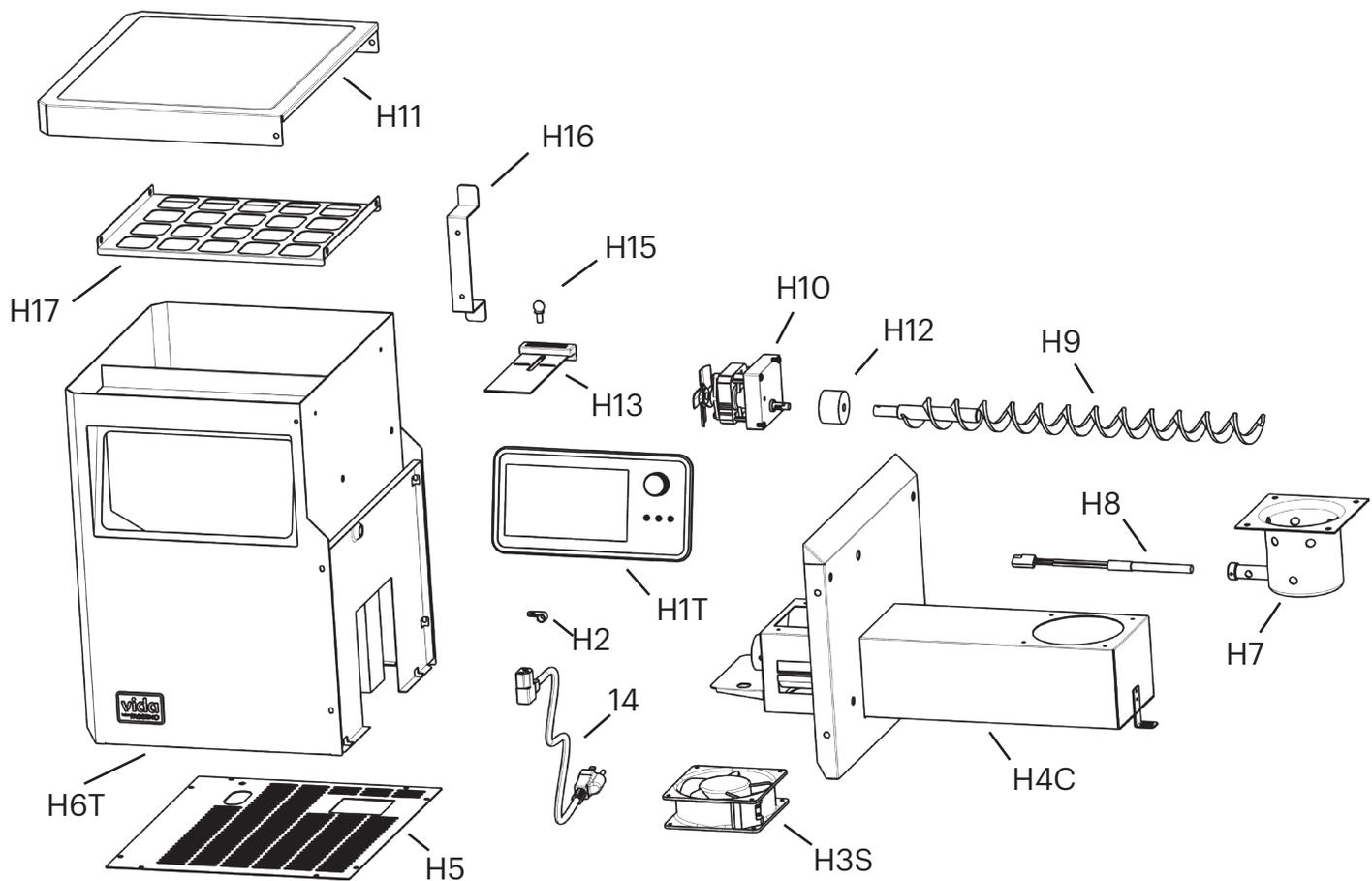
Pièces d'assemblage du barbecue



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. L'exploitation dans la bande 5150-5250 MHz est uniquement destinée à une utilisation à l'intérieur afin de réduire le risque de brouillage préjudiciable aux systèmes mobiles à satellites co-canal.

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.

Quick Start Guide



Please read instructions in the operations manual before assembling and using the appliance.

Grill Environment

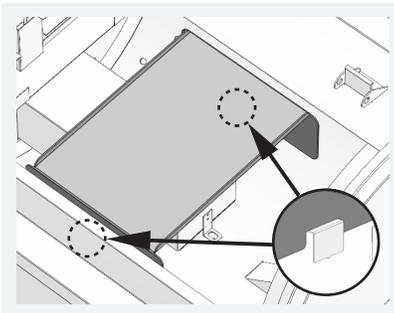


You may need to set the grill at a higher temperature to overcome a cold environment.

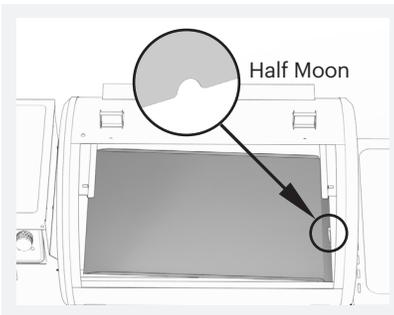


Reduce the grill to a lower temperature or move the grill into shade if under direct sunlight.

Check Proper Installation



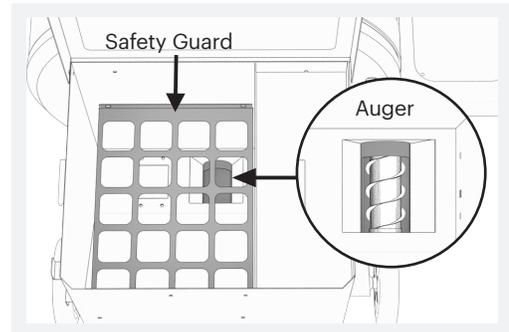
Make sure the **diffuser** is sitting in the proper position. The notches on the diffuser should be mated with the steps at the bottom of the barrel.



The **grease tray** should be inclined from the left to the right so the grease will travel away from the hopper into the grease trough and down into the grease drawer.

Before Loading Pellets

1. Do not plug in the power cord.
2. Open the hopper lid and make sure there is no debris or objects inside the hopper and the auger.
3. The hopper safety guard should be in place.
4. Now you're ready to load the pellets into the hopper.



Priming the Auger

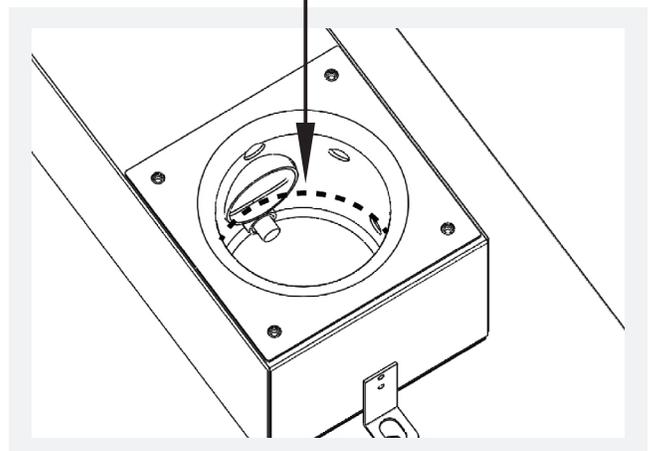


- Open the settings screen and tap "Auger". Then select "Load Pellets". The auger will automatically run for a designated time to properly load pellets into the auger tube.
- Do not overload pellets in the fire pot as this could cause a large fire that may damage some components.



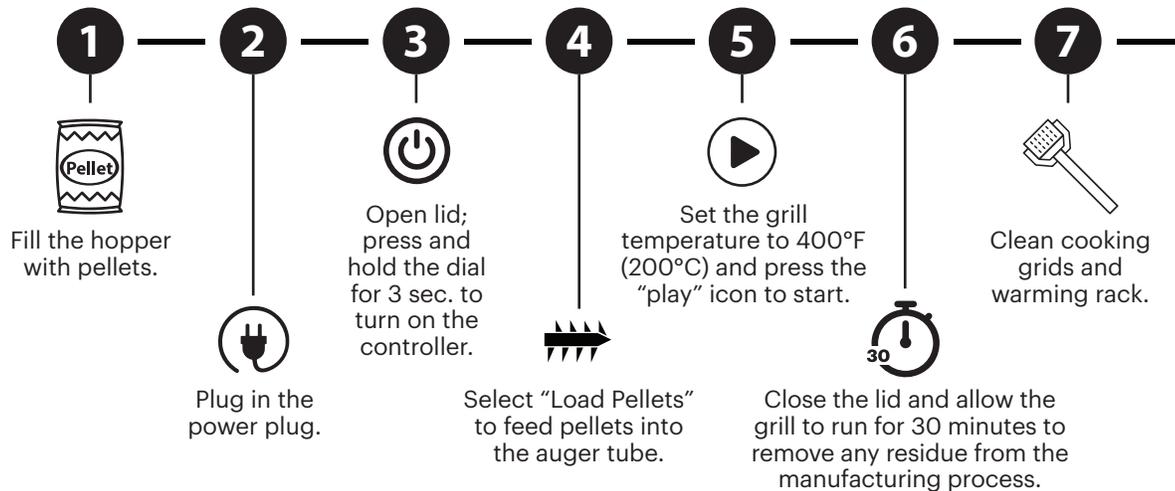
DO NOT prime each time the grill is used. Priming the auger is only needed when the auger is empty.

Pellets should not fill above auger tube.



First Time Use Preparation

**READY
TO
USE**



Every Time You Cook



1. Ensure you have enough pellets in the hopper for your cooking cycles.
2. Remove excessive ash inside the fire pot before ignition.
3. Be certain the diffuser and grease tray are in the proper position.
4. Clean the cooking grids and warming rack.
5. Plug in the power cord and press the dial to turn on the controller.
6. Enter desired cooking temperature and press "play" to start ignition.
7. After ignition, close the lid and allow time for preheating before adding your food.

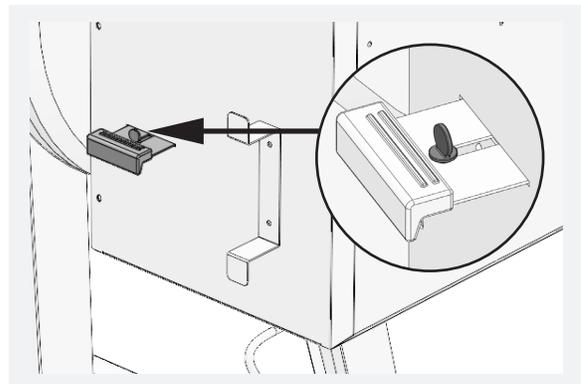
Shutdown Properly



1. Remove meat probes and food from the cooking chamber.
2. Press and hold the dial for 3 sec. to enter the shutdown process.
3. Do not unplug the grill during the shutdown process.
4. A countdown timer will display on the screen.
5. The screen will be turned off once the shutdown process ends.
6. Unplug the power cord and store your grill once it is cooled.

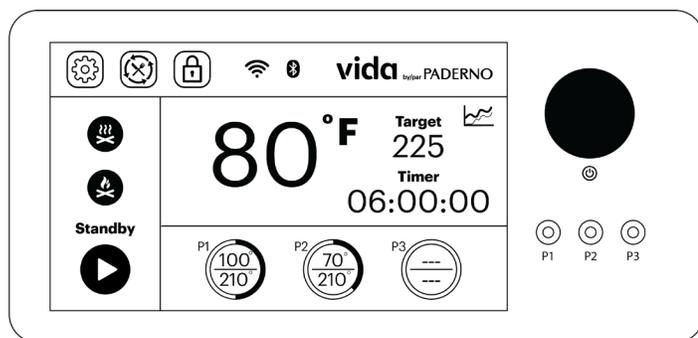
Removing Pellets

1. Place a container underneath the hopper.
2. Loosen the lock screw on the pellet cleanout slide.
3. Pull out the cleanout slide to release pellets from the hopper and into your container.
4. Close the chute by pushing slide back into the hopper and tighten the lock screw.
5. Open the setting screen and tap "Auger". Then select "Empty Auger" to remove any remaining pellets from the auger tube.
6. Remove pellets from the fire pot.



Controller Guide

Home Screen



Power Button / Control Dial



Press and hold this control dial for 3 seconds to turn on/off the controller. Turn the control dial to adjust the values for the timer, meat probe temperature, and grill temperature. Push the control dial to confirm new targeted value.

Smoke Mode



Touch the "smoke" icon to cook foods at the cooking temperature (225°F/107°C). An orange ring around the icon will be illuminated once the "smoke" mode is selected or the target temperature is set equal to or less than 225°F/107°C.

Grill Mode



Touch the "grill" icon to cook foods at the cooking temperature (350°F/177°C). An orange ring around the icon will be illuminated once the "grill" mode is selected or the target temperature is set equal to or greater than 250°F/121°C.

Play / Igniting / Pause



The "play" icon appears in the standby mode once the controller is turned on. It is initially used to start the ignition process once the cooking temperature is set. The "play" icon will switch to the "igniting" icon during the ignition process. Once the ignition process is completed, the "igniting" icon will switch to the "pause" icon during the cooking cycle. Touch the "pause" icon to pause the program, which stops the auger from feeding pellets to the fire pot. This will prevent overfeeding pellets due to a temperature decrease while the lid is open for a long time.

Setting



Enter the screens to set up the display, start-up, calibration, and language. System info can be found under settings.

Preset Cooking Cycle



Enter the screen to set up the grill temperature, meat probe temperature, and timer for the cooking cycles.

Lock/Unlock Screen



Lock the screen when away from the grill to prevent raindrops/debris drop on the screen altering the preset cooking cycles.

Temperature Scales

Touch "F" to change the temperature scale to "C" or vice versa.

Cooking Temperature

Touch the "Target" to set the target temperature of the grill.

Timer

Touch the "Timer" to set the timer for the cooking cycle.

Heat Performance Graph



Touch to enter the graph to review the heat performance during the cooking cycles.

Meat Probes



The meat probe icon reflects the current temperature (top) and the target (bottom). To set the target temperature, touch the desired meat probe icon. The icon will appear blank if a meat probe is not connected or not functioning.

Subsequence Screen



Home Screen



Grill Temperature



Timer



Meat Probe



Auger

Troubleshooting

Error Code

On a rare occasion, your controller may detect an issue and you may see an error code displayed on the controller. Please refer to the following table for descriptions and solutions:



NOTE: To dismiss an error code, reboot the controller by turning it off for a few seconds.

Touch “info” icon to display the solution.



ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
ER1	Grill Probe (RTD) Sensor Failure	Check wiring connection from RTD to the controller. If wire terminals are secure, RTD replacement may be required.
ER2	Ignition Failure	<ul style="list-style-type: none"> Inspect pellet feed system; verify pellets reach fire pot; restart. Remove excess ash build-up in fire pot; restart. Check ambient outdoor temperature. If RTD is too cold, the pellets may ignite but not get the RTD warm enough within the programmed time.
ER3	High Temperature Limit Protection	<ul style="list-style-type: none"> Allow grill to cool. Inspect cause of excessive temperature (grease fire, food fire, excess pellets). Clean grease or food residue. Clean fire pot. Restart grill.
ER4	Low Temperature Limit	<ul style="list-style-type: none"> Close lid (if grilling for long time with lid open). Restart grill. Check pellet feed system and ensure pellets reach fire pot. Clean fire pot if needed. Restart grill.
ER5	Probe Communication Failure	Check meat probe connection at each port where attached. Remove mini plug and re-insert. If error continues, replace meat probe.
ER9	Network Communication Failure	Ensure Wi-Fi network is operating properly and the grill is in range of a strong network signal. Allow time for proper connection to be established. If it does not re-connect, reboot the grill. Sometimes rebooting network server/router is required to issue new IP addresses (due to quantity of connected devices).

Guide de démarrage rapide



Veillez lire les instructions du guide d'utilisation avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Environnement de la plaque

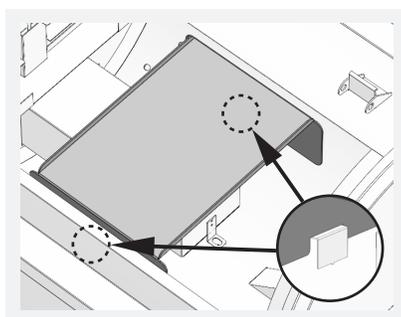


Vous devrez peut-être régler la plaque chauffante à une température plus élevée si vous l'utilisez dans un environnement froid.

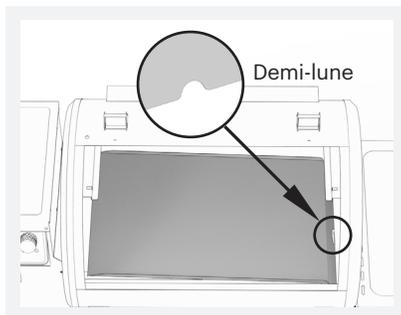


Réduisez la température de la plaque chauffante à une température plus basse ou déplacez la plaque chauffante barbecue à l'ombre.

Vérifier l'installation



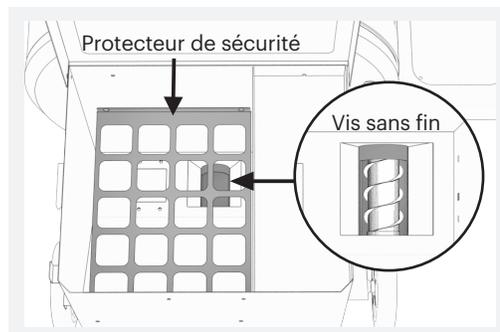
Assurez-vous que le **diffuseur** est logé dans la bonne position. Les encoches du diffuseur doivent être accouplées avec les marques au fond du baril.



Le **bac à graisse** doit être incliné de gauche à droite afin que la graisse s'éloigne de la trémie dans l'auge à graisse et descende dans le tiroir à graisse.

Avant le chargement des granulés

1. Ne branchez pas le cordon d'alimentation.
2. Ouvrez le couvercle de la trémie et assurez-vous qu'il n'y a pas de débris ou d'objets à l'intérieur de la trémie et de la vis sans fin.
3. Le dispositif de protection de la trémie devrait être en place.
4. Maintenant, vous êtes prêt à charger les granulés dans la trémie.



Amorcer la vis sans fin

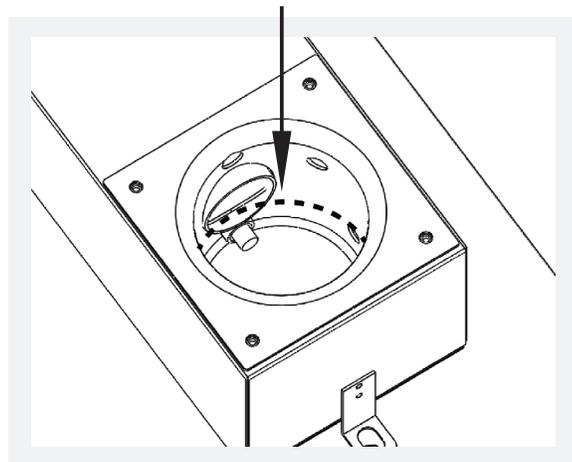


- Ouvrez l'écran des réglages et appuyez sur « Auger » (vis sans fin). Sélectionnez ensuite « Load Pellets » (charger les granulés). La vis sans fin fonctionnera automatiquement pendant une durée déterminée pour charger correctement les granulés dans le tube de la vis sans fin.
- Ne surchargez pas les granulés dans le pot d'incendie, car cela pourrait provoquer un incendie important qui pourrait endommager certains composants.

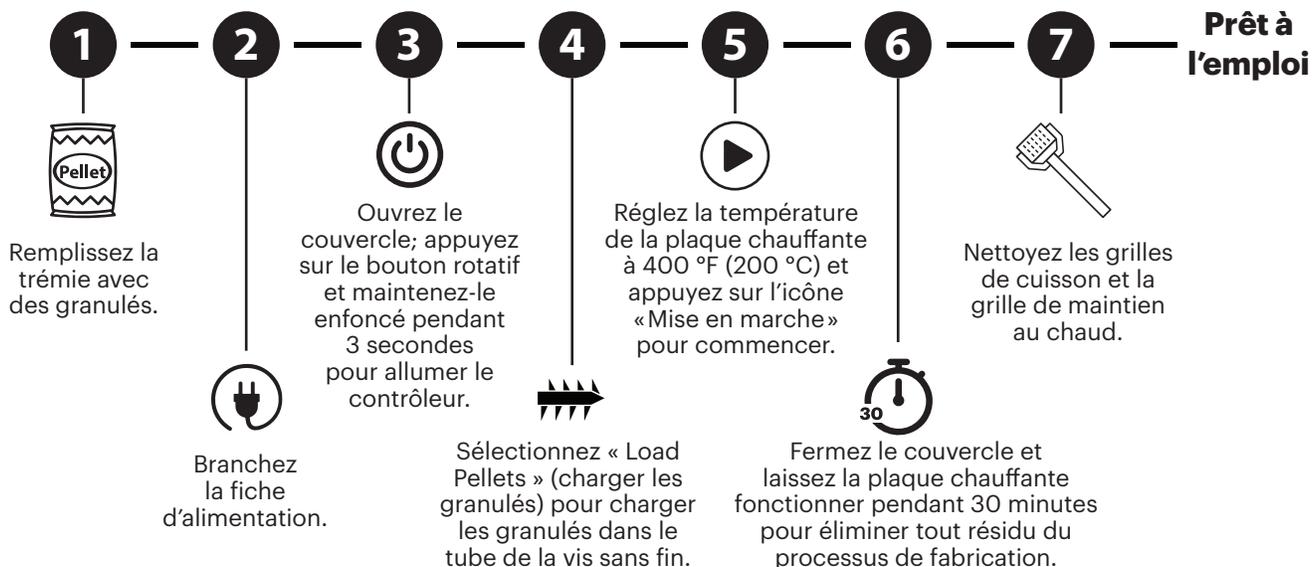


N'AMORCEZ PAS chaque fois que la plaque chauffante est utilisée. L'amorçage de la vis sans fin n'est nécessaire que lorsque le tube de la vis sans fin est vide.

Les granulés ne doivent pas dépasser au-dessus du tube de la vis sans fin.



Préparation avant la première utilisation



Chaque fois que vous cuisinez



1. Assurez-vous d'avoir suffisamment de granulés dans la trémie pour vos cycles de cuisson.
2. Enlevez les cendres excessives à l'intérieur du pot de feu avant l'allumage.
3. Assurez-vous que le diffuseur et le bac à graisse sont dans la bonne position.
4. Nettoyez les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud.
5. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton rotatif pour allumer le contrôleur.
6. Entrez la température de cuisson souhaitée et appuyez sur « Mise en marche » pour démarrer l'allumage.

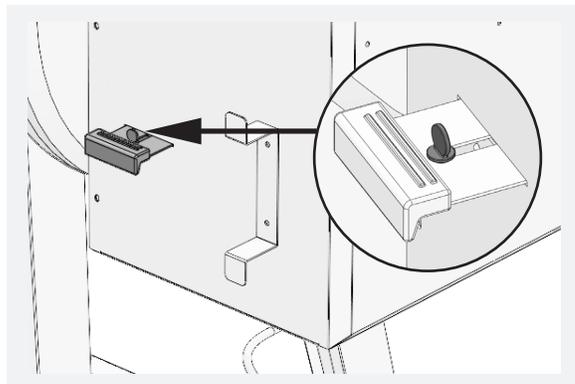
Méthode appropriée pour éteindre



1. Retirez les sondes de viande et les aliments de la chambre de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton rotatif pendant 3 secondes pour entrer dans le processus d'arrêt.
3. Ne débranchez pas la plaque chauffante pendant le processus d'arrêt.
4. Un compte à rebours s'affichera à l'écran.
5. L'écran sera éteint une fois le processus d'arrêt terminé.
6. Débranchez le cordon d'alimentation et rangez votre plaque chauffante une fois qu'elle est refroidie.

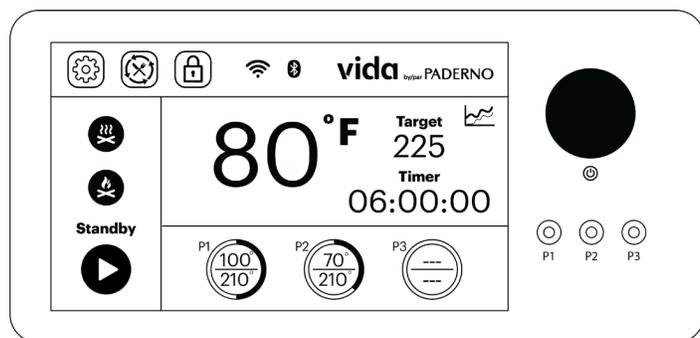
Retrait des granulés

1. Placez un récipient sous la trémie.
2. Desserrez la vis de verrouillage sur la glissière de nettoyage des granulés.
3. Retirez la glissière de nettoyage pour libérer les granulés de la trémie et dans votre récipient.
4. Fermez la goulotte en repoussant la glissière dans la trémie et serrez la vis de verrouillage.
5. Ouvrez l'écran des réglages et appuyez sur « Auger » (vis sans fin). Ensuite, sélectionnez « Empty Auger » (vider la tarière) pour retirer tous les granulés restants du tube de la vis sans fin.
6. Enlevez les granulés du pot de feu.



Guide du contrôleur

Écran d'accueil



Bouton d'alimentation/Bouton rotatif de commande



Appuyez sur ce bouton rotatif de commande pendant 3 secondes pour activer/désactiver le contrôleur. Tournez le bouton rotatif de commande pour ajuster les valeurs de la minuterie, de la température de la sonde de viande et de la température de la plaque chauffante. Poussez le bouton rotatif de commande pour confirmer la nouvelle valeur visée.

Mode fumée



Touchez l'icône « fumée » pour cuire les aliments à la température de cuisson de 225 °F/107 °C. Un anneau orange autour de l'icône sera allumé une fois que le mode de « fumée » aura été sélectionné ou que la température cible sera égale ou inférieure à 225 °F/107 °C.

Mode Griller



Touchez l'icône « griller » pour cuire les aliments à la température de cuisson de 350 °F/177 °C. Un anneau orange autour de l'icône sera allumé une fois que le mode « griller » est sélectionné ou que la température cible est réglée égale ou supérieure à 250 °F/121 °C.

Mise en marche/Allumage/Pause



L'icône « Mise en marche » apparaît en mode veille une fois que le contrôleur est allumé. Il est initialement utilisé pour démarrer le processus d'allumage une fois que la température de cuisson est réglée. L'icône « Mise en marche » passera à l'icône « allumage » pendant le processus d'allumage. Une fois le processus d'allumage terminé, l'icône « allumage » passera à l'icône « pause » pendant le cycle de cuisson. Touchez l'icône « pause » pour mettre en pause le programme, ce qui empêche la vis sans fin de charger les granulés dans le pot de feu. Cela évitera la surcharge des granulés en raison d'une diminution de la température pendant que le couvercle est ouvert pendant une longue période.

Réglage



Entrez les écrans pour configurer l'affichage, le démarrage, l'étalonnage et la langue. Les informations système se trouvent sous réglages.

Cycle de cuisson prédéfini



Entrez dans l'écran pour configurer la température de la plaque chauffante, la température de la sonde de viande et la minuterie pour les cycles de cuisson.

Écran de verrouillage/déverrouillage



Verrouillez l'écran lorsque vous êtes loin de la plaque chauffante pour éviter que les gouttes de pluie/débris ne tombent sur l'écran, modifiant les cycles de cuisson prédéfinis.

Échelles de température

Touchez « F » pour changer l'échelle de température en « C » ou vice versa.

Température de cuisson

Touchez la « cible » pour régler la température cible de la plaque chauffante.

Minuterie

Touchez la « Minuterie » pour régler la minuterie pour le cycle de cuisson

Graphique de performance thermique



Touchez le graphique pour entrer dans le graphique pour examiner les performances thermiques pendant les cycles de cuisson.

Sondes de viande



L'icône de la sonde de viande reflète la température actuelle (en haut) et la cible (en bas). Pour régler la température cible, touchez l'icône de sonde de viande souhaitée. L'icône apparaîtra en blanc si une sonde de viande n'est pas connectée ou ne fonctionne pas.

Écran de sous-séquence



Écran d'accueil



Température de la plaque chauffante



Minuterie



Sonde de viande



Vis sans fin

Dépannage

Code d'erreur

En de rares occasions, votre contrôleur peut détecter un problème et vous pouvez voir un code d'erreur affiché sur le contrôleur. Veuillez consulter le tableau suivant pour obtenir des descriptions et des solutions :



REMARQUE : Pour ignorer un code d'erreur, redémarrez le contrôleur en l'éteignant pendant

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



CODE D'ERREUR	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SOLUTION
ER1	Défaillance du capteur de la sonde de grille (RTD)	Vérifiez la connexion de câblage de RTD au contrôleur. Si les bornes de fil sont sécurisées, le remplacement de RTD peut être exigé.
ER2	Panne d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> Inspectez le système de chargement en granulés; vérifiez que les granulés atteignent le pot de feu; redémarrez la plaque chauffante. Enlevez l'excès de cendres accumulées dans le pot de feu; redémarrez la plaque chauffante. Vérifiez la température ambiante à l'extérieur. Si le RTD est trop froid, les granulés peuvent s'enflammer, mais ne pas obtenir le RTD assez chaud dans le temps programmé.
ER3	Protection contre les limites de température élevée	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la plaque chauffante refroidir. Inspectez la cause de la température excessive (feu de graisse, feu de nourriture, excès de granulés). Nettoyez la graisse ou les résidus alimentaires. Nettoyez le pot de feu. Redémarrez la plaque chauffante.
ER4	Limite de basse température	<ul style="list-style-type: none"> Fermez le couvercle (si vous grillez pendant une longue période avec le couvercle ouvert). Redémarrez la plaque chauffante. Vérifiez le système d'alimentation en granulés et assurez-vous que les granulés atteignent le pot de feu. Nettoyez le pot de feu si nécessaire. Redémarrez la plaque chauffante.
ER5	Défaillance de la communication de la sonde	Vérifiez la connexion de la sonde de viande à chaque port où il est attaché. Retirez la mini-fiche et réinsérez-la. Si l'erreur persiste, remplacez la sonde de viande.
ER9	Défaillance de la communication réseau	Assurez-vous que le réseau Wi-Fi fonctionne correctement et que la plaque chauffante est à portée d'un signal réseau puissant. Prévoyez du temps pour que la connexion appropriée soit établie. S'il ne se reconnecte pas, redémarrez la plaque chauffante. Parfois, le redémarrage du serveur/routeur réseau est nécessaire pour émettre de nouvelles adresses IP (en raison de la quantité de périphériques connectés).