



MEMPHIS
WOOD FIRE GRILLS

MEMPHIS OWNER'S GUIDE

ITC 3 IntelliBurn Technology® Models:

Elite Cart, Pro Cart, Elite Built-in, Pro Built-in



Read all instructions before installing and using this appliance.

Save these instructions for future reference.



Table of Contents

Warranty Registration	3
General Warning: Safety information	5
How your Memphis Wood Fire Grill works	7
Built-in Installation	8
Read prior to lighting	9
Intelligent Temperature Control	10
Wi-Fi Setup Guide	20
Using your Memphis Wood Fire Grill	21
Operating instructions	22
Memphis ITC Meat Probe	24
Memphis EZ-Access (Indirect) Savorizer®	25
Memphis Direct Flame Savorizer® Insert	26
Information about BBQ cooking pellets	27
Periodic grill maintenance	28
Recommended grilling accessories	29
Food handling and safety	31
Grilling times and temperatures	32
Smoking guidelines	34
Smoking suggestions	35
Troubleshooting	36
Fuse Information	37
Limited warranty	38

GENERAL WARNING: Read all safety information prior to operating grill



Stop!

**Scan the QR Code above now
to secure your grill warranty registration.**

Or register online at:

<https://memphisgrills.com/support-resources/warranty-registration/>



Warranty Registration Form

Register online at <http://memphisgrills.com/warranty-registration/>

You can also register by completing this form and returning it within 30 days of purchase.

Warranty coverage begins on the original date of purchase. Proof of original date of purchase from an authorized Memphis Grills Dealer is required to validate Warranty. Without receipt of Warranty Registration and proof of date of purchase, the warranty will begin from ship date to Dealer or Retailer.

****Required Fields***

First Name* _____

Last Name* _____

Mailing Address* _____

City* _____

State/Province* _____

Postal Code* _____

Country* _____

Phone Number _____

Email _____

All Product Information is located under the pellet hopper lid.

Model* _____

Model Number* _____

Serial Number* (Last 6 digits) _____

Send Warranty Registration Form and dated sales receipt to:

Memphis Grills
Memphis Grill Warranty Registration
9111 Grand Avenue South
Bloomington, MN 55420

Contact Memphis Grills Customer Service with any questions: 1-888-883-2260



- Please read this entire manual before installation and use of this wood pellet fuel-burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Contact local building or fire officials about restrictions, installation and inspection requirements in your area.
- Save these instructions.
- For outdoor use only. Do not use in any enclosed area.
- Keep grill 30" (76 cm) or more from any combustible surface.
- To prevent grease fires, clean your grill on a regular basis; this includes the Savorizer® and grease tray.
- Do not put anything flammable in the storage area under the grill or in either shelf.
- Do not leave sealed containers of food on or near the grill.
- Keep the grill's rear and top ventilation slots clear of obstructions.
- It's recommended that you regularly check your Memphis Grill for burn pot obstructions to make sure proper air flow is maintained. See [Periodic Grill Maintenance](#) in this manual for correct procedures.
- DO NOT cover Savorizer® with foil; this will impede air flow.
- Accessible parts of the grill are very hot. Exercise reasonable care when operating your grill. Keep young children away while in use. When children are present, adult supervision is recommended.
- Do not use lava rocks or charcoal in your grill.
- Always use premium barbecue pellets. Wood pellets produced for heating stoves should not be used.
- Should a grease fire occur, turn off the grill, remove food (use your judgment), and leave the hood closed until the fire is out. Do not unplug the grill unless absolutely necessary; fans will continue to run until the fire is extinguished. When cooking exceptionally greasy foods, put a foil pan below the food to catch the grease.
- 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 such liquids well away from the appliance when in use.
- 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 surface, well away from combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.
- To avoid the chance of serious burns, never lean over an open grill or place hands or fingers on the front edge of the grill when hot.
- Do not use accessories not specified for use with this appliance.
- The grill should be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupt) outlet, preferably on a dedicated circuit.
- The grill is to remain plugged into a GFCI during the cool down cycle.
- When not in use, the grill should be unplugged, or be powered off via post purchased dedicated on/off switch.
- Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating this unit.
- Do not move or clean the grill while operating or while the grill is hot. Make sure the fire is completely out, and that the grill is completely cooled before transporting or cleaning the grill.
- If the power cord becomes damaged, do not operate the grill.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use aerosols, liquids or damp materials on or near the grill while it is hot.
- Do not cover the entirety of the cooking surface when grill is hot. Leave at least 2 inches of clearance from the sides and back of the grill body.
- Any modifications (holes, screws, sheet metal changes) to the grill will void warranty.
- Always operate the grill with the grill hood in the closed position, unless the grill is in a Direct Flame mode.
- The grill is never operated in a Direct Flame mode without the optional Direct Flame Savorizer® Insert (VG4407). The EZ-Access or Direct Flame Insert must be in place during operation. Direct Flame cooks should be performed with the hood in the open position. A closed hood during Direct Flame cooks may result in an ER-1 error message. This error message means that the grill has reached too high of a temperature causing the grill to shut down, avoiding any damage to the grill.
- Never leave your grill unattended during a direct flame cook. Please be cautious if using pots or pans that contain liquids such as sauces, if the grill is unattended, as spillage may be a fire risk.



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 even death. See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late. Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning. Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.





How Your Memphis Grill Works

Your Memphis Wood Fire Grill represents a new way of outdoor cooking. It is a true high-quality convection oven that also has grilling and smoking capability. It combines many unique features with time-proven pellet burning technology. Together they give you controlled, quick, savory, and repeatable cooking results. The perfect cooking experience starts with filling your hopper with all-natural, 100% certified hardwood BBQ pellets; we recommend “Memphis” flavored BBQ pellets.

Simply tapping the “Initiate Startup Sequence” Button will fully ignite your grill. The grill will reach your desired temperature within minutes of ignition. The ITC convection system and automatic auger feeds the wood pellets from the hopper into the burn pot, where the ignitor has direct contact with the pellets. The Intelligent Temperature Control allows you to set the cooking method and desired temperature, and will adjust for ambient conditions. The convection/circulation blower provide combustion air to the burn pot and convective cooking air by distributing the heat evenly throughout the cooking area. The natural smoke flavor produced by the burning pellets, the vapor produced by the juices dripping on the Savorizer®, and the air circulating throughout the cooking area, combine to give you the unique flavor that can only be achieved using a Memphis Wood Fire Convection Grill.

A video explaining this procedure is available on our website and YouTube® channel

Grill Features

- Easy to use Intelligent Temperature Control (ITC) capable of smoking, barbecuing, grilling, baking and searing temperatures.
- Memphis ITC Meat Probe functionality for hands-off, precision grilling
- Extra-large capacity hopper
- Heavy-duty stainless steel construction
- Cooking area is double wall (insulated) and dual-wall oven gasket sealed for maximum heat retention
- Attractive craftsmanship and high-quality performance
- High CFM blower causes pellets to burn and produce true convection oven cooking. Auto Start button & electric igniter eliminate the need for matches & lighter fluids
- Smoke Mode gives you that savory flavor on demand and is programmable from 180°—295°F
- Cook Mode allows for grill temperatures up to 550°F (Beale Street), 650°F (Pro), and 700°F (Elite)
- Savorizer® reduces the chance of flare-ups and assists in even heat distribution. (DO NOT COVER WITH FOIL, THIS WILL REDUCE AIR FLOW)
- EZ-Access Savorizer® Insert for quick and easy burn pot cleaning
- Stainless steel burn pot designed for high performance and longevity
- Ability to increase the cooking area with optional cooking grates (See website for specific details.)
- Up to 6,354 cubic inches of cooking area depending on model
- Grease drawers with disposable pans for no fuss cleaning
- Large, locking casters that swivel and lock for easy maneuverability
- Two stainless steel side shelves offer a durable, easy-to-clean surface
- Stainless steel cooking grates for years of reliable use
- Designed, engineered and tested in the USA
- Meat probe is standard with Elite and Pro Memphis models; additional meat probes can be purchased separately



Built-In Installation

Dedicated Electrical Circuit with GFCI Protected Outlet

A dedicated GFCI protected electrical circuit is REQUIRED for all Memphis Wood Fire Grills and controller systems. This circuit should be installed by a Certified Electrician. Although the Memphis Grill only uses about 2 amps of current during startup, any other equipment (refrigerator, pool pump, fountains, etc.) that have high current draw, consistently or intermittently, from the same electrical circuit can cause potential issues and/ or interruptions with the performance of the grill. We recommend an on/off switch to be installed in this circuit so that the grill can be easily disconnected from power when not in operation. This will prevent the buildup of interference that could affect the controller's operation.



Read Prior to Lighting

Initial Burn Off

Before cooking for the first time, we recommend that you “burn off” the grill to rid it of any foreign matter used in the manufacturing process. Prior to burn-off, completely remove the plastic film on all stainless steel surfaces. Failure to do so will cause the film to melt to the metal, and it will be extremely difficult to remove. Remove the cooking grates and wash with a mild soap or detergent. Replace the grates, light and operate the grill at 450°F with the hood down for 45 minutes. After burn-off, you are now ready to start enjoying your Memphis Wood Fire Grill!

Lighting Your Grill

It is recommended practice to go through the [Periodic Grill Maintenance](#) (pg. 27) procedures frequently. This will ensure proper ignition of the pellets and is part of the normal maintenance procedure. Light per instructions found in detail in this manual. If the grill fails to light, it is most likely due to a dirty or plugged ignitor and/or a burn pot obstruction blocking the igniter air passages. (Refer to [Using Your Memphis Wood Fire Grill](#) on page 19 for cleaning instructions.)

Hood Position

Always cook with the hood CLOSED when not using the Direct Flame insert. Cooking with the hood closed keeps the temperature even, cooking the food faster while using less fuel. If the hood is left open for an extended period of time, it will cause the ITC to increase the fuel feed rate in an effort to increase the grill temperature. This could result in pellets overloading the burn pot.

Instead of frequent, visual checks of your food, the use of a Memphis ITC Meat Probe is recommended. This tool can be routed through the larger hole in the side of the Memphis Pro or Elite to prevent damage to the wires. See “Memphis ITC Meat Probe” on page 20 for further instructions on the use of a meat probe.

When using the Direct Flame mode, the hood should be closed during ignition and warm-up, with the Indirect Insert placed in the Savorizer®. Once the grill is at 400°F, the EZ-Access Indirect Insert can be replaced with the Direct Flame Insert and the grill mode can be set to Direct Flame Mode, where the lid must be left open for the duration of the cook.



Display Operation Instructions

About The ITC 3

The ITC performs similarly to the control on your kitchen oven. The ITC automatically compensates for different conditions, providing year-round grilling and more accurate temperature control. Setting the control is simple and intuitive, and offers the user a precise and highly customizable grilling experience.

1 Temperature Units

- Shows what temperature units are currently being used (Fahrenheit or Celsius)

2 Wi-Fi

- Connection strength is displayed in the top right and will show a red X when there is no connection.



4 Push Button

- This can be used to set the grill into cooldown (hold for 3 seconds), put the display to sleep (two presses), and resetting the controller (hold for 10 seconds).

3 Nav Bar

- This bar allows the user to navigate to the Dashboard, Grill Settings, History, Routines, and Settings screens.

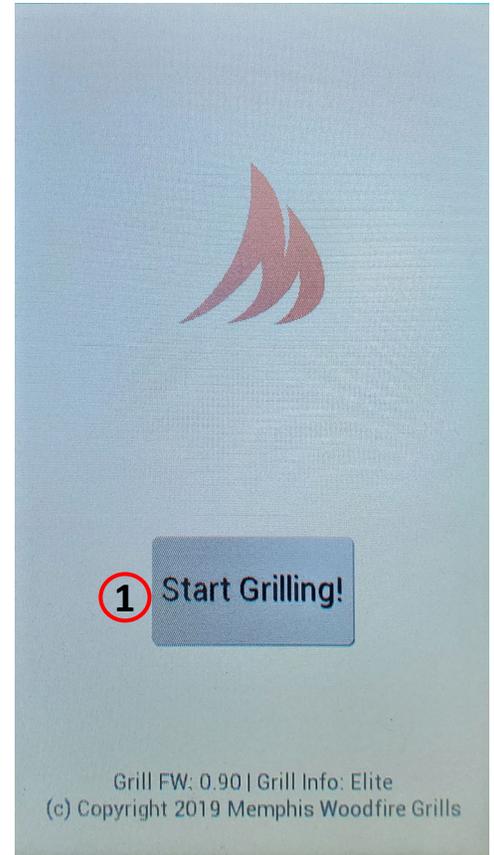
5 Initiate Startup Sequence

- Place grill into Cold Start to begin cooking.



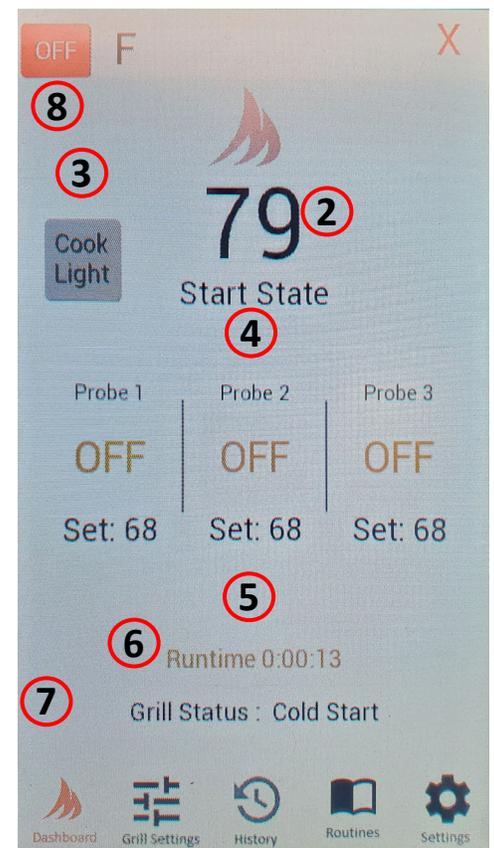
Splashscreen

- 1 Start Grilling!**
 - Tap to enter the main menu of the controller.



Dashboard

- 2 Grill Temperature**
 - Displays current grill temperature and the set temperature.
- 3 Cook Light Button**
 - Turns on and off the cook lights.
- 4 Meat Probes**
 - The probes will display as "OFF" until a probe has been plugged into the grill.
 - Once plugged in, the current probe temp and the set temp will be displayed here.
- 5 Routine/ Error Status**
 - Displays selected routine and the current routine step.
 - Active error codes and short descriptions.
- 6 Runtime**
 - Displays how long the grill has been running.
- 7 Grill Status**
 - Current status of the grill.
 - Statuses include: Off, Cold Start, Low Smoke Temp, High Smoke Temp, Cook, and Direct Flame.
- 8 OFF Button**
 - Set Grill to Cooldown or turn off the display





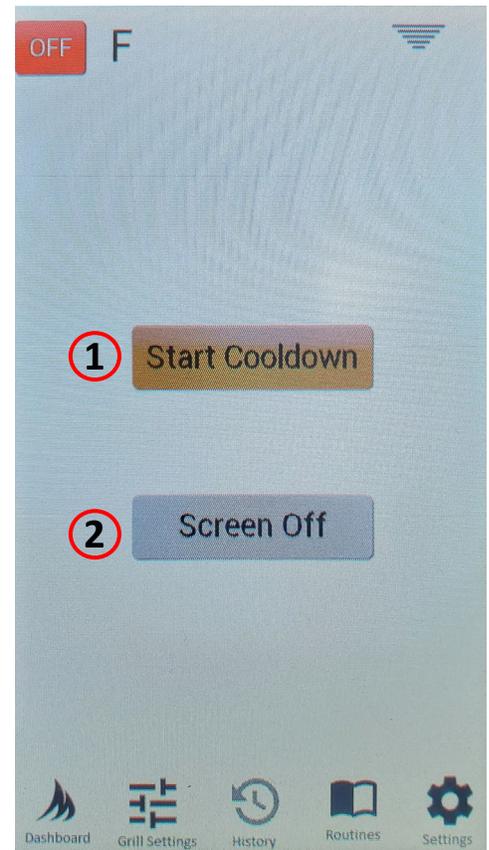
Cooldown Screen

1 Start Cooldown

- Change grill status to Cooldown.
- If grill is in Cooldown, this button can be used to cancel Cooldown and resume grilling.
- To navigate to this page, press the OFF button in the top left. This button is only available after the grill has been started.

2 Screen Off

- Sets screen to sleep.



Grill Settings

3 Grill Set Temperature

- Select the set temperature using the slider or the +/- buttons. Set temperature in increments of 5.

4 Cook Mode

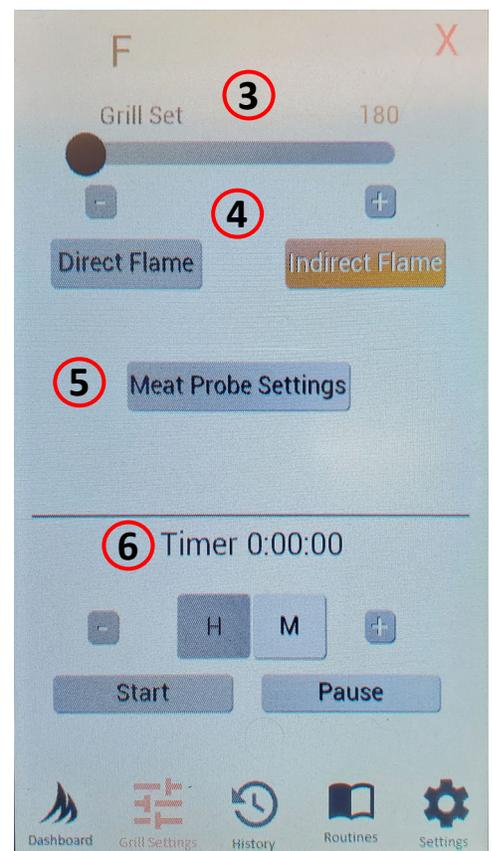
- Use the Cook Mode to select between Indirect Flame and Direct Flame.

5 Meat Probe Settings

- Sub-menu for setting the Meat Probe set Temperatures and other probe settings.

6 Timer

- User can set a timer that will prompt an alarm on the grill.
- Increase the hour and minutes timer by pressing the +/- buttons and selecting the "H" or "M" buttons.

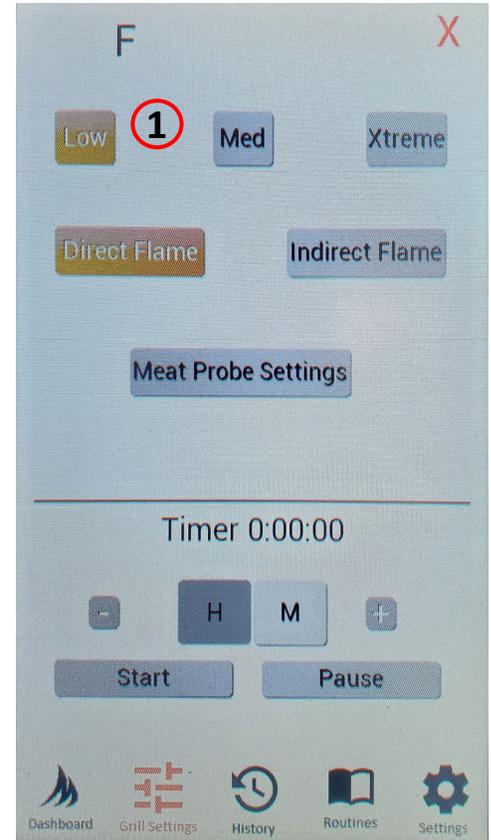




Grill Settings– Continued

1 Direct Flame Select

- Select the flame level from Low, Med, and Xtreme.



Meat Probe Settings

2 Probe Set Temperature

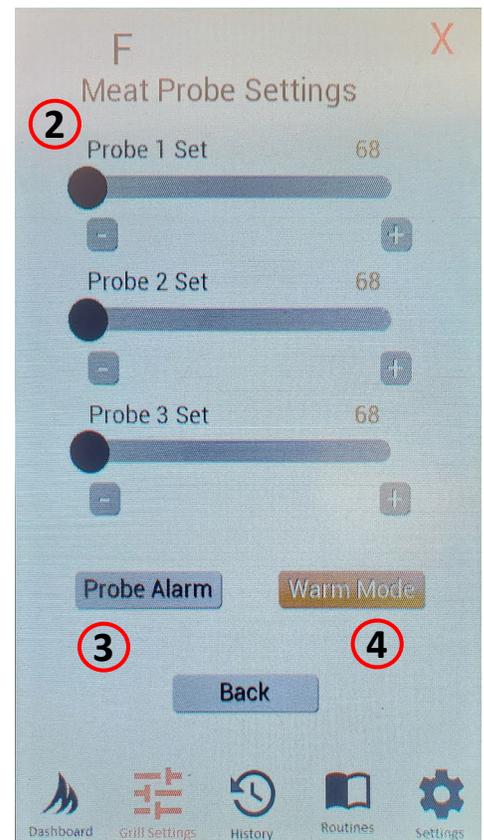
- Select the probe set temperature using the slider or the +/- buttons. Set temperature can be set from 68 to 250 degrees F.

3 Probe Alarm

- If enabled, probe alarm turns on the audible alarm once a probe reaches temperature.

4 Warm Mode

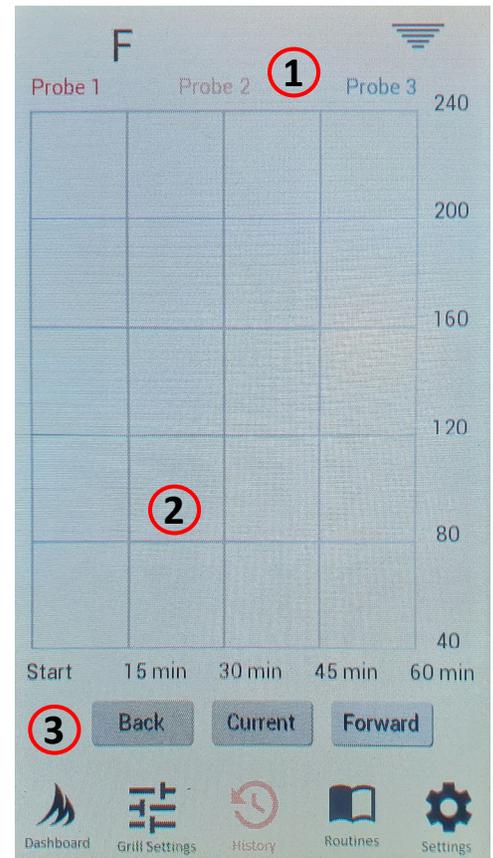
- If enabled, warm mode changes the grill set temp to 180 when a probe reaches temperature.





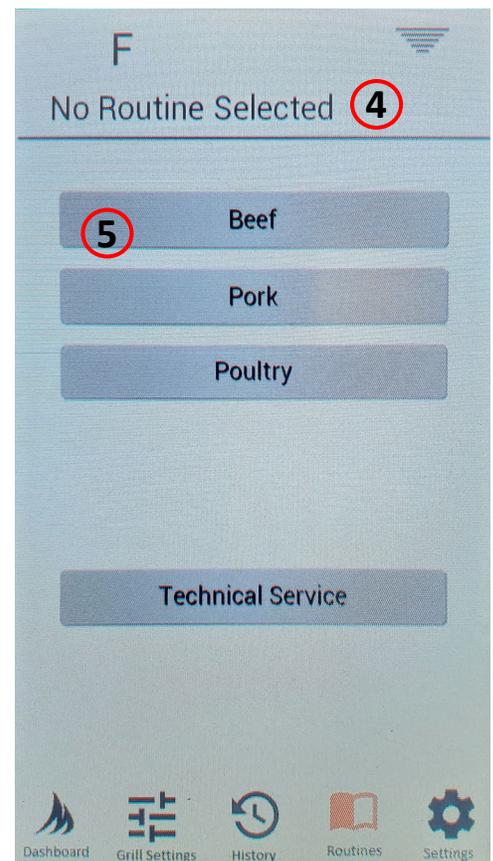
History Screen

- 1 Probe History**
 - Probe 1 temperatures displayed in red, Probe 2 temperatures displayed in orange, and Probe 3 temperatures displayed in blue.
- 2 Display Temperature Points**
 - Probe temperatures are displayed here over time, as more temperature points are recorded the graph is shifted.
- 3 Navigation Buttons**
 - Navigate through the recorded temperatures using these buttons.



Grilling Routines

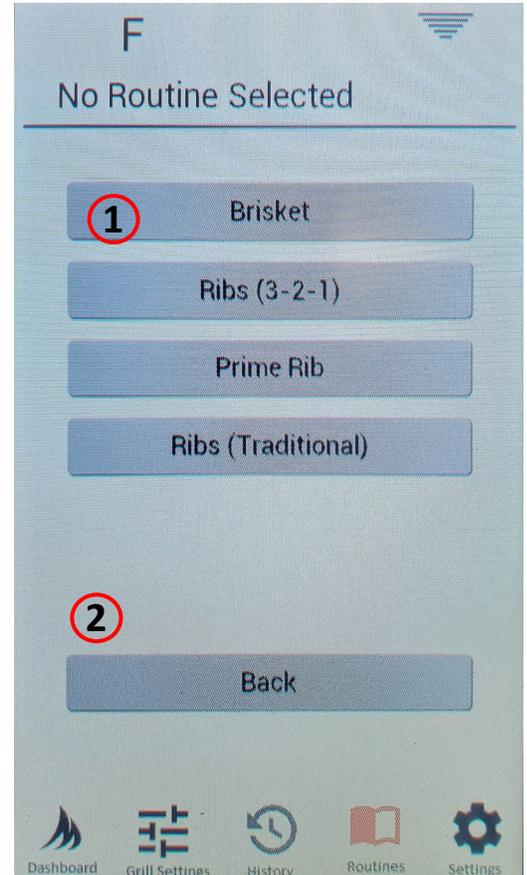
- 4 Selected Routine**
 - The current routine that is selected is displayed here.
- 5 Routine Menu**
 - Navigate to the sub-menu of available routines for the type of cook you are planning for.





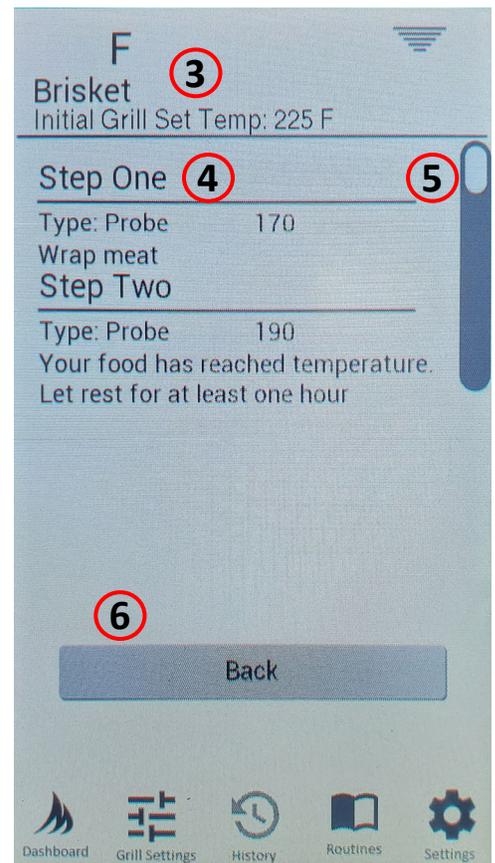
Routine Sub-Screen

- 1 Routine Selection**
 - Select the routine that you would like to view.
- 2 Back Button**
 - Navigate back to the main routine menu.



Routines Events

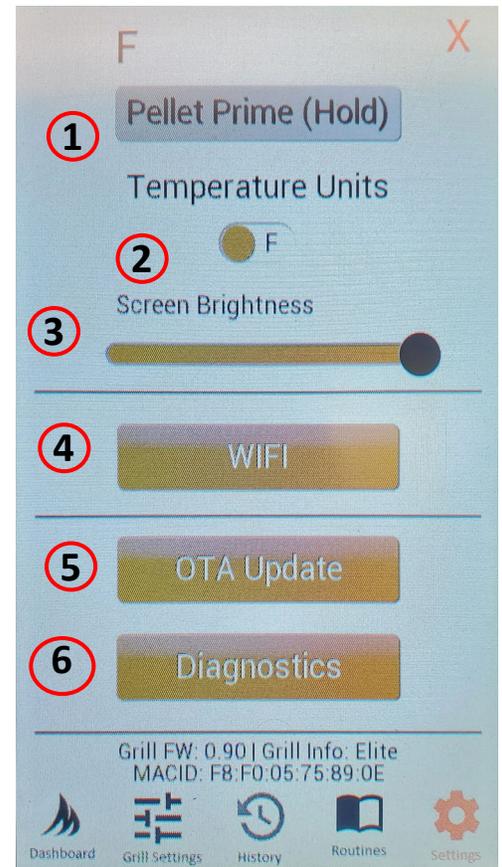
- 3 Routine Info**
 - Routine name and the initial grill set temp is displayed.
- 4 Routine Steps**
 - Displays the routine event type (Probe or Timer), the event value, as well as an event description.
- 5 Scroll Bar**
 - Use this to scroll through the routine steps.
- 6 Back Button**
 - Back out of a specific routine to select a different routine.





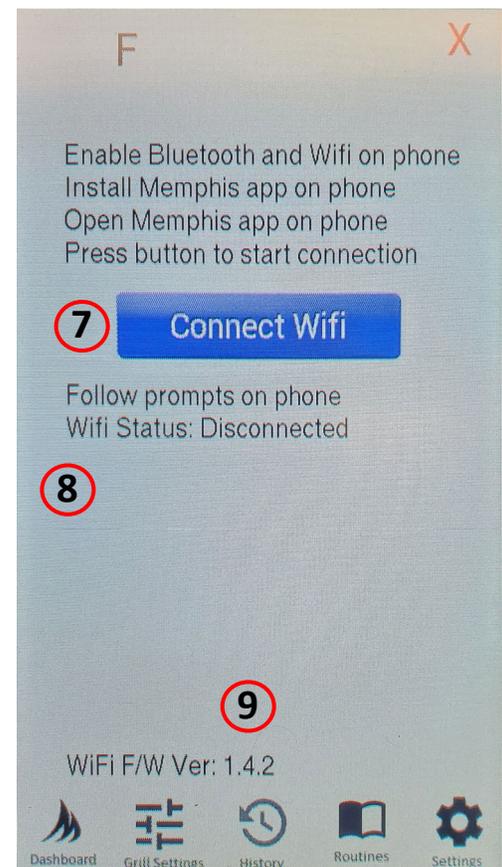
Settings

- 1 Pellet Prime**
 - With the grill in Off or Start mode, hold the pellet prime button to turn on the auger to prime before attempting ignition.
- 2 Temperature Units**
 - Press the toggle to switch between Fahrenheit and Celsius.
 - The current Temp unit selected is also shown in the top left of the screen.
- 3 Screen Brightness**
 - Use the slider to change the screen brightness.
- 4 Wifi Sub-menu**
 - Use to navigate to the WiFi sub-menu.
- 5 OTA Update Sub-menu**
 - Use to navigate to the OTA Update sub-menu.
- 6 Diagnostics Sub-menu**
 - Use to navigate to the Diagnostic sub-menu.



WiFi Connection– Not Connected

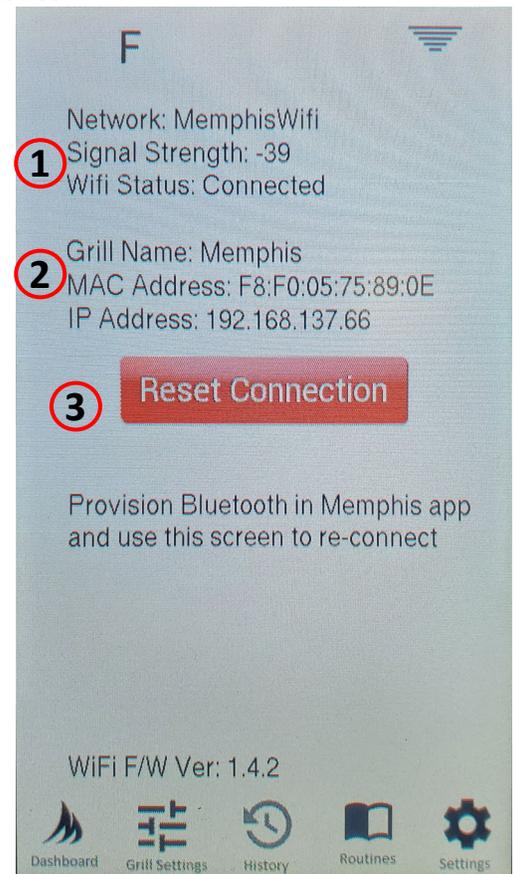
- 7 WiFi Connect**
 - Use this button to provision the grill via the Memphis 3 App.
- 8 WiFi Status**
 - Displays current connection status of grill.
- 9 WiFi Firmware Version**
 - Displays the current WiFi Firmware running on the grill.





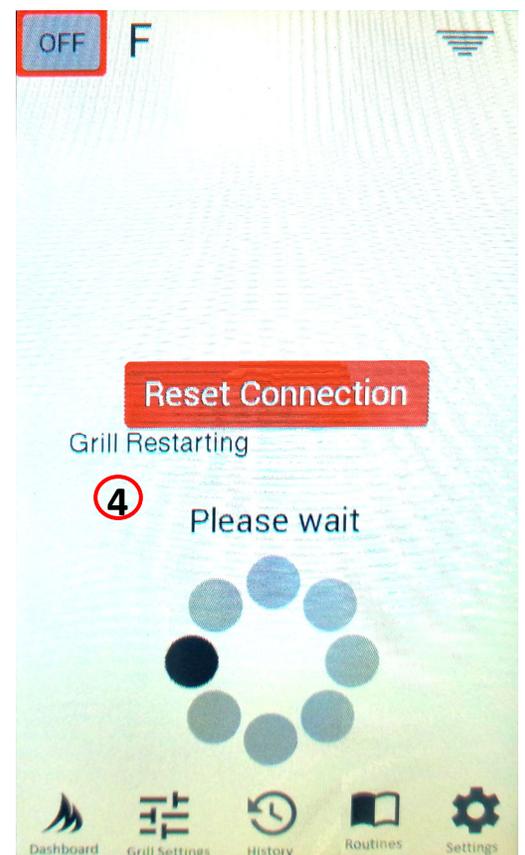
WiFi Connection– Network Connection

- 1 Network Info**
 - Network name, signal strength, and the connection status is shown here.
- 2 Grill Info**
 - The grill name, MAC address, and IP address are shown here.
- 3 Reset Connection**
 - Press “Reset Connection” to have the grill forget the provisioned network credentials.



WiFi Connection– Reset Connection

- 4 Grill Restarting**
 - Device is working to disconnect from the current network.

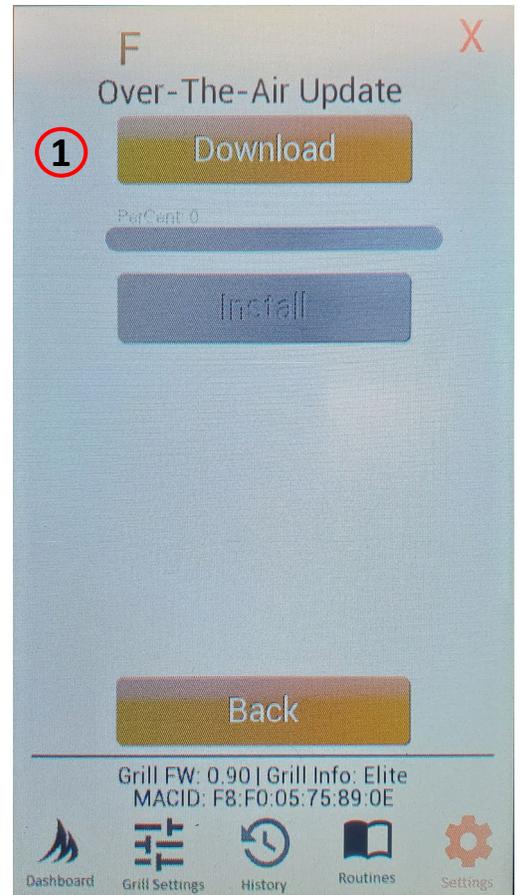




OTA Update– Initiate Download

1 Download

- Initiate download of the OTA (Over-The-Air) Update.
- Check Memphis Grills website for the most current firmware available.
- Progress bar shows how much of the update has been downloaded.



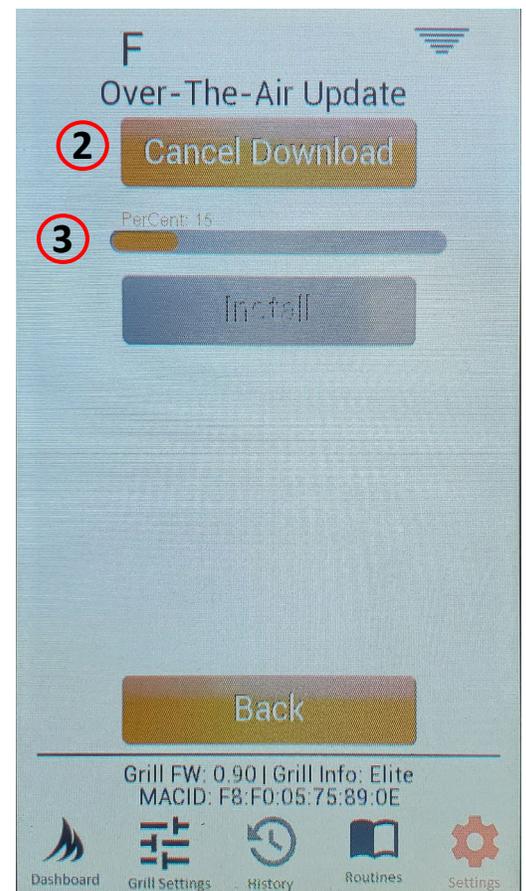
OTA Update– Download In Progress

2 Cancel Download

- Once download has started, this button is able to cancel the download before it has completed.

3 Progress Bar

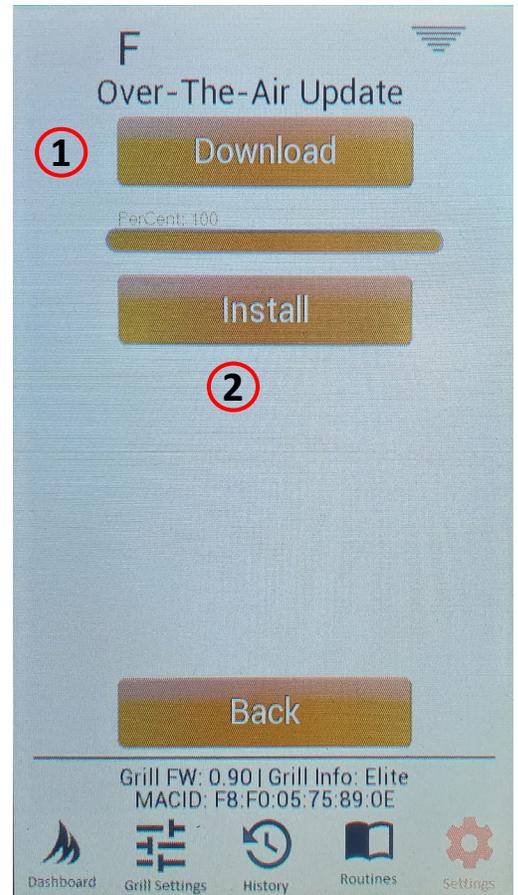
- The percentage of the update currently downloaded is shown here.





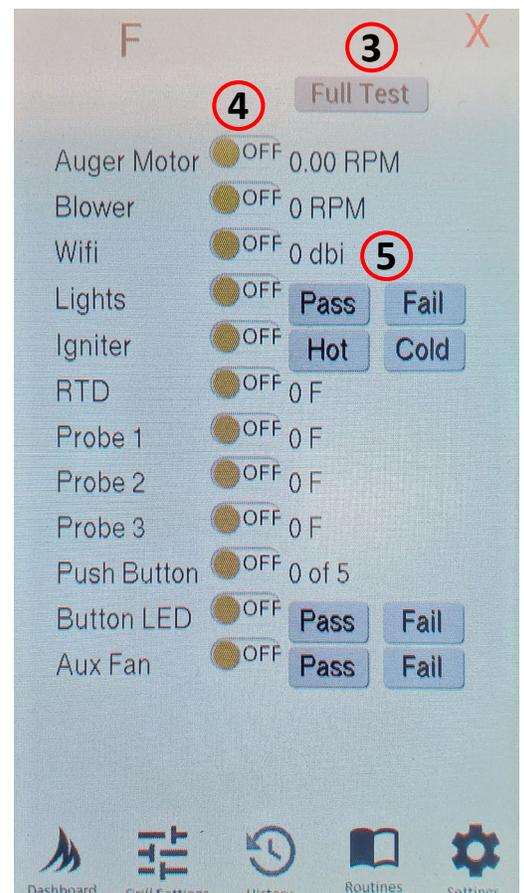
OTA Update– Download Complete

- 1 Download Completed**
 - Progress bar shown at 100% once the update has completely downloaded.
- 2 Install (Reboot)**
 - Install button will be available once the update download has been completed.
 - Use this button to initiate the installation of the update.
 - Controller will restart after a brief period.



Diagnostics

- 3 Full Test**
 - Runs a complete test of all the components within the grill.
- 4 On/Off Toggles**
 - Allows user to test a specific component or retest a component that failed during the initial full test.
- 5 Pass/ Fail Buttons**
 - Some components need the user to verify if they've passed or failed the test.

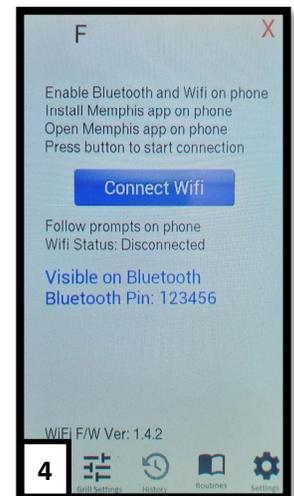




MEMPHIS WI-FI SETUP GUIDE

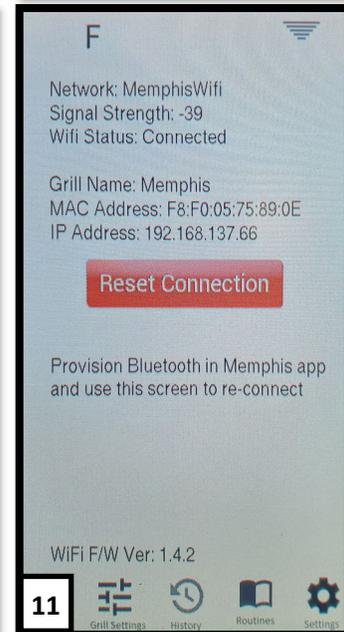
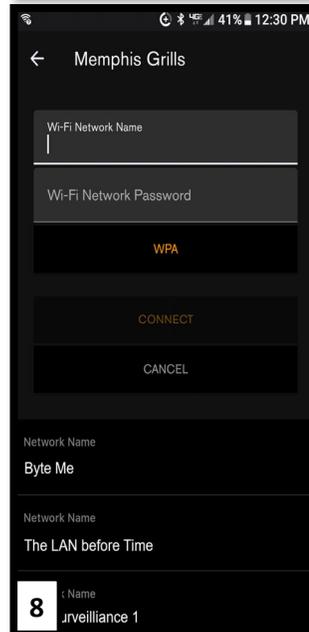
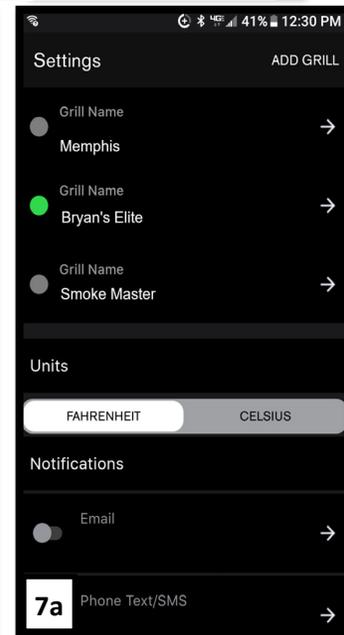
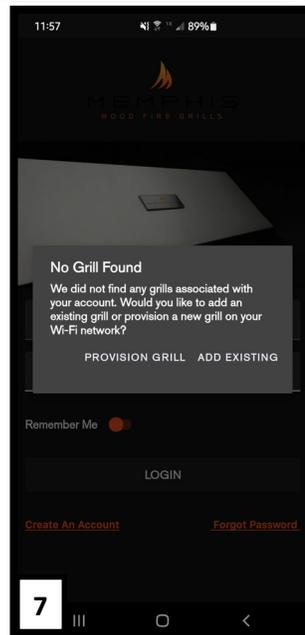
ON YOUR MEMPHIS GRILL:

1. Register your account in the Memphis 3 app before proceeding.
2. Navigate to the Settings Screen (far right icon) on the Memphis Grill.
3. Press "WiFi" to navigate to the Connection Screen.
4. Press "Connect WiFi" to start WiFi setup. The screen will display "Visible on Bluetooth" to show it has started.
5. Follow the steps below on your Memphis 3 App.



ON YOUR PHONE OR TABLET: (In Memphis 3 App)

6. Log into Memphis 3 App using your account email and password.
7. If this is your first time setting up a grill on the app, a window will pop up asking to "Provision Grill" or "Add Existing". Press "Provision Grill".
 - 7a. If this isn't the first grill being added to your account, select the settings gear in the top right corner and press "Add Grill" to get the popup.
8. Select your home WiFi network from the scan list shown, enter the WiFi password, and press "Provision".
 - 8a. The WiFi network must be a 2.4 GHz network to appear on the list
9. Enter the Bluetooth Pin to complete provisioning.
10. Once the connection is complete the Memphis Grill will display "Connection Successful" and update in WiFi screen information. The WiFi connection bars will also be displayed in the top right corner.
11. After the WiFi is connected, a popup window will appear in the Memphis 3 app asking for the MAC address and Grill Name. This information can be found on the WiFi screen of the Memphis Grill. Press Settings Menu (Bottom right icon) -> WiFi-> WiFi screen.



*Contact Memphis Technical Support if unable to connect.



Using Your Memphis Wood Fire Grill

Prior to starting the grill, inspect the burn pot inside the grill for excess ash build-up. It's a recommended practice to go through this procedure at initial startup and after every few uses to ensure peak performance. Actual necessary frequency varies depending on usage and pellet brand. (Pellets other than Memphis can cause excess ash.)

Recommended Regular Inspection/Cleaning

1. Unplug the grill from the electrical outlet.
2. Open the hood and remove the cooking grates.
3. Remove the Savorizer® or EZ-Access Indirect Insert. The Savorizer® helps distribute heat, contain fly ash, and keeps the flame from making direct contact with cooking grids.
4. Check the burn pot area; remove any foreign items to ensure that the air holes in the burn pot are clear. This will allow a quicker and more efficient ignition. Take precautions not to damage the igniter wiring connections or pull the igniter out of the igniter harness.
5. Re-install the Savorizer®/EZ-Access Insert.
6. Re-install the cooking grates.
7. Check the grease pans and clean as necessary.
8. Open the pellet hopper lid, found at the back. Check for any wet pellets or debris.
9. Fill your hopper with an equal amount of Memphis cooking pellets on both sides. Close the hopper lid.
10. Plug your Memphis wood fire convection grill into the nearest 110 volt AC Outlet.* Note: See page on circuit recommendations.
11. When you are finished using our grill and the grill has gone through its cooldown, unplug it. It is also recommended that the grill be covered when not in use.

*230 Volt for European

Note: Your grill will function best if operated on a level surface.



Operating Instructions: Memphis Wood Fire Grill

Automatic Startup

To start, press the “Initiate Startup Sequence” button on the Dashboard screen of display. The startup mode will begin; pellets will begin falling into the burn pot and the igniter heats up. The startup mode is timed to last 25 minutes or until the appliance reaches a temperature above 165°F.

On the Grill Settings screen, use the slider or +/- buttons to set grill temp. If the grill is set to a temperature less than 300° it will run in Smoke Mode. If set to 300° or above it will run in Cook Mode. The Meat Probe can be set from 68° to 250°. For more information on the use of the Meat Probe, consult pages 11 & 22.

Notes

- Your grill will smoke for a few minutes while the pellets are lighting and coming to a full ignition. This typically takes 3-4 minutes to occur.
- If the startup temperature of 165°F is not reached within 25 minutes, the grill will then automatically shut off, and an alarm will sound. If this happens, some unburned pellets will have built up in the burn pot. Before restarting the fire, clean the excess pellets out of the burn pot and repeat the above steps.

Change Temperature Display Units

Your Memphis grill is capable of working in both Metric and English units. You can change display units using either the grill display or the App. A change on one is automatically made to the display of the other.

To switch between Fahrenheit and Celsius on the ITC, navigate to the Setting Screen and select the F/C switch. Selected units automatically save for future cooks. See page 14 Settings screen.

To switch between Fahrenheit and Celsius on the Memphis 3 app, navigate to the “Settings” gear (Top Right) and select the desired units.



Operating Instructions: Memphis Wood Fire Grill

Once the Memphis Grill has started, operate as follows:

Pre-Heat

This is the beginning stage of cooking or smoking in which the fuel is ignited, and the grill is brought to the set temperature as quickly as possible. You may notice in this stage that, initially, the auger will feed fuel almost constantly. This is to prime the burn pot so that it is able to maintain significant heat. When this stage is concluded, the ITC will maintain selected cooking/smoking temperature, regardless of ambient weather conditions. The duration of this stage will vary somewhat due to differing ambient conditions, set temperatures, and grill models. In most cases, the grill will be in the pre-heat stage for 10 to 20 minutes.

Cooking Mode

Temperature will be automatically maintained at your temperature set point. You may notice some fluctuation up and down during this time. This is a normal part of any oven /convection appliance operation. The grill will automatically switch to this mode when the grill Set Temp is 300°F or higher.

Smoke Mode

Smoking is a variation on grilling and is one of the unique advantages of your Memphis Wood Fire Grill. The temperature you choose will largely depend on what is being smoked (see Page 30) and your personal preferences. The grill will automatically switch to this mode when the grill set temperature is 295° F or lower. Combustion airflow is varied in the smoke mode. You may hear the fan “bellow”, repeatedly turning on and off. This is normal operation.

Smoke Tip

To vary smoke flavor intensity, experiment with the amount of time you use the smoke mode and the mix of flavored pellets you use along with the all-purpose pellets. This is more important if you use stronger flavored pellets such as Mesquite. Starting in smoke mode allows the smoke to penetrate the meats before changing to sear sealing the flavor in. The smoke mode works best when a longer cooking time is required, such as large cuts of meat, fish, or poultry. Experiment with the length of time you allow for pre-smoking before cooking thoroughly. Try different combinations of both modes.

Searing/Direct Flame Cooking

One of the most unique features of your Memphis grill is the ability to truly sear in direct flame mode. Your Memphis grill comes standard with the Direct Flame Insert. Select “Direct Flame” at the top of the Grill Settings screen and choose the Low, Medium or Xtreme setting depending on grill and searing desire. Remove the grates and replace the Indirect Flame Insert with the Direct Flame Insert into the Savorizer®. Remember to always keep the hood open when operating your grill in the Direct Flame mode so as not to overheat the grill. The Direct Flame mode is ideal for putting the perfect sear on your meat or a nice char on peppers, corn or other vegetables. See page 22 for more details.



Memphis ITC Meat Probe

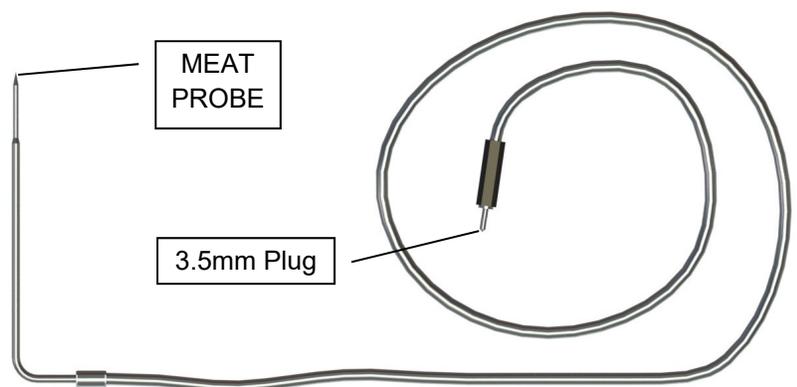
The Memphis ITC Meat Probe, which comes standard with the Elite & Pro Memphis models, is a must-have accessory for any griller. The ITC Meat Probe conveniently interfaces directly with your grill's ITC control and provides an easy way to ensure your food is cooked to your predetermined temperature. This feature ensures convenience and delicious, repeatable results—every time.

Caution!

When not in use DO NOT leave the meat probe inside the cooking chamber.

1. Plug the Meat Probe into one of three probe jacks, on the left side of the body of the grill, towards the back.
2. Turn the grill ON and set the grill temperature.
3. For each meat probe currently plugged into the ITC, the user can view the actual and set temperatures of the food on the Dashboard screen along with the grill temperature. The probe set temperature can be adjusted from 68°F to 250°F via the slider or +/- buttons on the Grill Settings screen.
4. Route the probe end through the probe gate in the grill's left side, just below the hood. The probe gate consists of a small sliding gate that can be moved up and down from the inside of the unit. Pull the desired amount of cable into the grilling area.
5. Insert the meat probe into the thickest portion of your meat item.
6. Sit back and relax.

The grill will cook the meat until the meat reaches the desired setpoint. The grill then automatically reduces to its lowest setting (180°F / 80°C for all models), and displays "Done". At any point during the cook, you can modify the set temperature of both the meat probe and the grill itself.



Meat Probe Care and Maintenance:

Keep the meat probe as clean and dry as possible. Clean with a damp sponge, or a cloth with a small amount of rubbing alcohol. If exposed to liquids for extended periods of time, the meat probe may display an erroneous reading. In extreme cases the ITC will constantly list the actual meat probe temperature as "32°F" or "0°C". To remedy this, allow the probe cord to dry completely before using it again. Once dry, this accessory may return to full functionality.

DO NOT submerge the meat probe when cleaning or place in dishwasher.



Memphis EZ-Access Savorizer®

The Memphis EZ-Access Savorizer® (A.K.A. "Indirect Insert"), which comes standard with all Memphis models, is your best friend when it comes to quick and easy cleaning of your grill's interior. This insert is located in the center of the Savorizer®, and is easily removed to allow access to the burn pot directly below.

Using Your Memphis EZ-Access Savorizer® Insert

1. Remove Grill Grates

The EZ-Access Insert is located just below the grill grates. Begin by opening the hood and moving the two most middle grates to the sides. This is made easier with the use of the Memphis Genie Tool (VG1595).

2. Remove the Insert.

The insert is not fastened, and can be easily removed using the Memphis Genie tool (standard on the Memphis Pro and Elite), a spatula, or a pair of tongs.

Note: Do not attempt to remove the insert or grates with your hands when the grill is hot.

3. Inspect and Clean the Burn Pot

With the insert removed, the burn pot is made directly accessible. Inspect it for excess ash build-up, and, if necessary pull out the burn pot insert and empty into ash drawer or non-combustible receptacle. It is especially important that the igniter air holes are free of ash for proper ignition and optimal performance.

4. Replace the EZ-Access Insert and Grill Grates

Once you're done cleaning the burn pot, replace the components you've removed. The EZ-Access insert should be fully seated in the Savorizer®, with its slopes matching the slopes in the Savorizer®. Replace the grill grates you moved in Step 1.

5. Cook Away!

Now that your burn pot is clean, it's time to grill!





Memphis Direct Flame Savorizer® Insert

The Memphis Direct Flame Savorizer® Insert is a must-have accessory for any griller. The Direct Flame Savorizer® Insert conveniently replaces the EZ-Access Indirect Insert, adding the flexibility to cook directly over a direct flame, while still managing grease flow. The Direct Flame Savorizer® Insert is available for all Memphis models.

Using Your Memphis Direct Flame Savorizer® Insert

1. Turn the grill on with the EZ-Access Indirect Insert in place, and the hood CLOSED. Let the grill preheat to a temperature of 400F° or greater.
2. Using the Memphis Genie Tool, remove the cooking grates and EZ-Access Indirect Insert from the Savorizer®.
3. Replace the EZ-Access Indirect Insert with the Direct Flame Savorizer® Insert.
4. Replace the cook grates and keep the grill hood OPEN for the remainder of the cook.
5. On the Grill Settings screen, select “Direct Flame” and chose the flame intensity by selecting Low, Medium, or Xtreme.
6. You are now properly in “DIRECT FLAME MODE”, leave the hood open and enjoy direct flame cooking!
7. When you are done cooking “DIRECT FLAME MODE” be sure to swap the Direct Flame Insert out for the Indirect Insert before your next cook. This can be done pre or post cool down cycle.

Notes

- While operating the grill in a direct flame setting the actual grill temperature will not be displayed, and the meat probe set temperature will be disabled. The meat probe will, however, display an actual meat temperature.
- Direct flame cooking should be performed with the hood in the open position. A closed hood during longer direct flame cooks may result in an ER-1 error message. This error message means that the grill has reached too high of a temperature causing the grill to shut down to avoid any damage to the unit.
- The grill is only to be operated in DIRECT FLAME MODE while cooking over a direct flame.
- The grill is never to be operated in DIRECT FLAME MODE without the optional Direct Flame Savorizer® Insert.
- Never leave your grill unattended during a direct flame cook.

In colder weather, it may be wise to allow the grill to warm up a bit longer before direct flame cooking.



Information about BBQ Cooking Pellets

- Flavored pellets come in a variety of flavors such as Apple, Cherry, Hickory, Pecan, Mesquite and Oak. They contain a mean heating value of 8,200 BTU's per pound and have very little ash and moisture content (less than 0.5% ash and less than 6% moisture). Always use premium BBQ pellets in your grill. Premium BBQ pellets have a maximum length of 1.5" and are uniform in size and shape. This shorter length and uniformity ensures a higher efficiency and a more consistent, even temperature. Premium pellets are made of certified 100% hardwood. Cooking with pellets made from soft woods, such as pine, should be avoided, as it yields a turpentine-like taste.
- Wood pellets have been in existence for many years, and there are currently more than 125 active pellet mill operations in the United States and Canada, producing millions of pounds of pellet each year.
- Memphis 100% hardwood BBQ pellets are produced in the same manner as wood pellet heating fuel is produced. Sawdust and clean wood chips are pulverized and dried. The dried material is then processed under heat and pressure. This material is forced through a hard steel die rotating against rollers with pressure over 3,000 PSI. Once the pellets are forced through the final die they are cooled, screened, vacuumed, and then bagged or boxed.
- No extra adhesives or bonding materials are used in the production of these pellets. Hardwoods contain naturally-occurring compounds called "lignins" that, when heated, act as a bonding material.
- Store pellets in a dry location for optimal performance. Flavor preference is an individual taste and we suggest you try different flavors or mixtures of flavors to find the combinations that suit your needs and tastes. (See your local dealer to order individual pellet flavors.)



Flavored Pellet Guidelines

- Apple: Sweet, fruity smoky flavor. Strongest of the fruit woods. Ideal for beef, pork, ham, poultry and wild game.
- Cherry: Mild, sweet fruity smoke flavor that gives a rosy tint to light meats. Ideal for beef, pork, poultry, fish and wild game.
- Hickory: Strong bacon flavor. Ideal for beef, pork, poultry, fish and wild game.
- Pecan: Mild, light smokey flavor. Ideal for pork, beef, poultry, and baking. Also popular in the south for sea food.
- Mesquite: Strong, spicy flavor. Distinctive smoky flavor of Southwest cooking. Ideal for beef, pork, poultry, fish and wild game.
- Oak: Mild, wood-fire flavor. Ideal for roasting, grilling, smoking and baking.

CAUTION: Some wood pellets produced for heating fuel have a high content of softwood or even recycled wood furniture which can include pitch, chemicals or glues and should not be used for cooking. For optimum performance and to ensure you are using clean burning pellets manufactured for cooking, purchase "Memphis" certified 100% hardwood BBQ pellets. Using low quality BBQ pellets may also adversely affect your grilling temperature performance — especially at low temperatures. Memphis Wood Fire Grills assumes no responsibility for problems associated with the use of lower quality or heating pellets. Store pellets in a dry location for optimal performance.

Please contact your dealer to purchase additional wood pellets, or call us at 888.883.2260



Periodic Grill Maintenance

Stainless Steel Surfaces

ALWAYS clean dirt and dust off all stainless-steel surfaces before you begin to cook. The dirt can cook into the metal and discolor it. Dirt can be easily cleaned with hot, soapy water and a soft cloth. There are also many commercial products made to clean and protect your stainless-steel surfaces. If the stainless steel becomes severely discolored, this discoloration can be removed with stainless steel cleaner or mild oven cleaner and an abrasive (non-metallic) scrub pad.

Savorizer®

It is recommended that you remove any buildup of food or grease from the Savorizer® before every cook. A clean Savorizer® further reduces flare ups. Brush or scrape any build-up off of the Savorizer® with a grill brush or putty knife. Never clean the Savorizer® while it is hot.

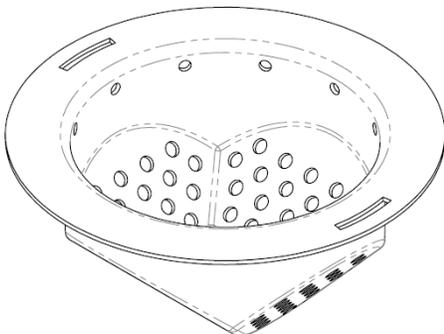
Grease Trays

Always be sure the grease trays are clean and free of debris. During the warmer months empty any grease build-up on a more frequent basis to keep it from going rancid.

Burn Pot

Frequently check the air holes found in the burn pot for any blockages or build-ups. Using the Memphis Genie tool or a wire brush, scrape off any build up or blockage.

This is absolutely critical to the ignition and proper performance of the grill.



RTD

Your grill's ability to accurately sense temperature and adjust its performance accordingly is what makes it unique and valuable. The RTD, a temperature sensor located towards the rear of the cooking area should be wiped down with water and mild detergent to ensure proper performance.

Grill Interior

Though BBQ pellets burn efficiently, they do create some amount of ash. The grill's interior walls and floor don't need to be spotless, but periodically clearing out accumulated ash is a good practice.

Air Box

Because the air box is used to channel the blower-forced air into the burn pot, there is very little maintenance to be done in this area. Occasionally, you may either vacuum or brush out any build-up of ash or burn debris that has fallen below the burn pot. Remove any accumulation of grease or debris on the inside surfaces. When reinstalling the burn pot, confirm the proper positioning. The burn pot should be level from side to side and from front to back and should have a snug but not tight fit.

Grill Cover

We recommend that you cover your Memphis Grill when not in use. Ensure that your grill is completely off and cooled before covering.

Check out our cleaning and care video, which is available under the Support tab of our website at memphisgrills.com.



Recommended Grilling Accessories

		Maintenance Frequency				
		Every Use	Every 3 Uses	Once a week	Once a Month	Once a Year
Maintenance Task	Scrape Cooking Grate	X				
	Check Grease Pan	X				
	Clear Burn Pot	X				
	Clear Igniter Holes		X			
	Wipe Down Exterior Surfaces		X			
	Scrape off Savorizer®		X			
	Clean Grease Trays		X			
	Wipe Off RTD		X			
	Scrape/ Vacuum Ash from Interior			X		
	Vacuum Fine Pellet Dust from Hopper					X
Wipe Down/ Vacuum out Air Box					X	

*Dependent on cooking frequency



Recommended Grilling Accessories

Meat Probe/Thermometer

The outside temperature, wind conditions, pellet fuel variety and the altitude at which you live affect cooking times. The best way to ensure your meat has reached the proper temperature and is ready to eat is to utilize a good quality meat thermometer. We recommend the Memphis ITC Meat Probe, which can interface directly with your grill's ITC.

Memphis Direct-Flame Savorizer® Insert

Take your grilling to the next level by adding the ability to cook directly over wood-fueled flame. Your grill's EZ- Access Savorizer® Insert can be replaced with a Direct-Flame Savorizer® Insert. This will allow you to sear your foods at very high temperatures. For more information on the Direct-Flame Savorizer® Insert, consult our website, or the appendixes of this manual.

Disposable Grease Trays

Your Memphis grill utilizes at least one grease tray that has been specially designed to accommodate disposable aluminum pans for easy and convenient clean-up. The Pro and Built-In trays are designed to hold two of any 9" X 13" aluminum foil pans.

Tongs

Use tongs rather than a fork for turning and handling meats to avoid losing the natural juices. Extra-large ones with long handles allow you to grip a variety of delicate foods.

Drip / Roast Pans

Used to prevent flare-ups, keep food from drying out, eliminate basting, and catch those flavorful juices that drip from the meat. Various juices can also be added to the pan to impart a desired flavor, such as apple, lemon, cranberry, pineapple, any cola, etc.

Grill Baskets

Perfect for cooking foods that are difficult to handle on the grill, such as vegetables, seafood, fish and certain cuts of meats. Usually made out of stainless steel these baskets are made of two identical halves being held together with hinges. Not only do they protect food, and make handling easier, but also allow for different foods to be combined and grilled together without piercing the food.

Griddle

One of the most used accessories for those grill enthusiasts that enjoy cooking any foods outdoors. Use to grill complete breakfasts, grill sandwiches, and toast fajitas. Griddles allow you to cook all your bacon and sausages outdoors, and they're great for grilling vegetables, stir-frying, and searing.

Spatulas

A must for turning those delicious burgers and fish filets. Again, look for a long, sturdy handle and the widest blade possible. The holes in the blade prevent the build-up of steam, which could make your food soggy.

www.MemphisGrills.com



Recommended Grilling Accessories—continued

Cooking Racks

Stainless steel roast racks and rib racks are a great way to increase your cooking pleasure. Roast racks can be used to enhance the convective cooking capabilities of your grill by allowing the smoke flavored air to move around the entire roast evenly. Rib racks are a great way to increase your capacity of your grill for those large gatherings. They can also be used for chops and chicken pieces. (Additional small grates are available for purchase and will allow you to significantly increase your total cooking surface.)

Basting Brush

You may need a selection of these, as you should not use the same brush in two different marinades. Use to apply your favorite sauces and marinades to foods on the grill. Again look for one with a long handle to keep you hands away from the heat.

Skewers (Wood or Metal)

When using the wood skewers, remember to soak them in water for at least 30 minutes before using to prevent them from burning in the heat of the grill. Another way to protect them would be to wrap the exposed ends with aluminum foil. Skewers come in a variety of shapes and materials.

Aluminum Foil

Extra-strength foil is always useful for grilling. Used to make foil packages, cover food, or to fold up into a flat dish to act as a drip pan. Also used to speed up cooking, protect bones from burning, and to keep foods warm.

Skillets and Woks

These kitchen favorites allow you to stir-grill vegetables, seafood, and other small pieces of food the same way you would if you were indoors.

Putty Knife

Use to scrape grease and other buildup on the Savorizer, side walls of the cook chamber, and other surfaces that may need to be cleaned.

www.MemphisGrills.com

Food Handling Safety Information

- Make sure to wash your hands before and after handling food.
- Prevent bacteria contamination by using separate platters and utensils for raw and cooked foods.
- Marinades should never be saved and reused. If you are going to serve a marinade with your food, be sure to bring it to a boil before serving.
- Keep hot foods hot (above 140°F) and cold foods cold (below 37°F).
- Don't defrost meat at room temperature or on a counter top.
- Marinate meat in the refrigerator.
- Use of a meat thermometer to determine the internal temperatures is recommended.



Approximate Cooking/Grilling Times for Memphis Wood-Fire Convection Grill

Always use a meat thermometer to be sure meats and poultry are cooked to a safe internal temperature. **Serious health risks may exist with undercooked meat!** Approximate cooking times are from various sources, and are based on meat at refrigerator temperatures. We suggest that when grilling at higher temperatures, you apply barbecue sauce only during the last 15 to 30 minutes of grilling to prevent excess browning or burning.

Item	Size	Control Set Point	Approximate Grilling Time	Internal Temp = °F
BEEF				
Steaks	3/4" Thick	450° - 700°	3 to 4 min./side 4 to 5 min./side 5 to 7 min./side	Medium Rare 145 Medium 160 Medium Well 170
Kabobs	1-Inch Cubes	450° - 700°	3 to 4 min./side	145 to 160
Hamburger Patties	1/2" Thick	450° - 700°	3 min./side 4 to 5 min./side 5 to 7 min./side	Medium 160 Medium Well 170 Well Done 180
Roast, Rolled Rump (INDIRECT HEAT) Sirloin Tip (INDIRECT HEAT)	4 to 6 lbs. 3 1/2 to 4 lbs.	350°	18 to 22 min./lb. 20 to 25 min./lb.	145 to 160
Tenderloin	Half, 2 to 3 lbs. Whole, 4 to 6 lbs.	350°	10 to 12 min./side 12 to 15 min./side	Medium Rare 145 Medium 160
HAM				
Fully cooked (INDIRECT HEAT)	any size	350° - 375°	8 to 10 min./lb.	140
Cook-Before-Eating (INDIRECT HEAT)	Whole, 10 to 14 lbs. Half, 5 to 7 lbs. Portion, 3 to 4 lbs.	350° - 375°	10 to 15 min./lb. 12 to 18 min./lb. 30 to 35 min./lb.	160 - 170
LAMB				
Chops, Shoulder, Loin, or Rib	1" Thick	350° - 375°	5 min./side	145 to 160
Steaks, Sirloin, or Leg	1" Thick	350° - 375°	5 min./side	145 to 160
Kabobs	1" Cubes	350° - 375°	4 min./side	145 to 160
Patties, ground	4 oz., 1/2" Thick	450° - 700°	3 min./side	Medium 160
PORK				
Chops, Bone-in or Boneless	3/4" Thick 1 1/2" Thick	450° - 700°	3 to 4 min./side 7 to 8 min./side	Medium 160
Tenderloin	1/2 TO 1 1/2 lbs.	450° - 700°	15 to 25 min. total	Medium 160
Ribs	*See Smoking Guidelines For Pork Ribs*			
Patties, ground	1/2" Thick	450° - 700°	4 to 5 min./side	Medium 160



Item	Size	Control Set Point	Approximate Grilling Time	Internal Temp = °F
VEAL				
Chops, Steak	1" Thick	450° - 700°	5 to 7 min./side	145 to 160
Roast, Boneless (INDIRECT HEAT)	2 to 3 lbs.	350° - 375°	18 to 20 min./lb.	145 to 160
VENISON				
Roast, Saddle, or Leg	6 to 7 lbs.	350° - 375°	25 to 30 min./lb.	145 to 160
Steaks	3/4" Thick	450° - 700°	4 to 5 min./side 6 to 7 min./side	Medium Rare 145 Medium 160
CHICKEN				
Whole (INDIRECT HEAT) Not Stuffed Broiler Fryer Roasting Hen Capon	3 to 4 lbs. 5 to 7 lbs. 4 to 8 lbs. 18 to 24 oz.	325°F [160°C]	60 to 75 min. 18 to 25 min./lb. 15 to 20 min./lb. 45 to 55 min.	180 as measured in the thigh
Breast Halves, bone-in Boneless	6 to 8 oz. each 4 oz. each	325°F [160°C]	10 to 15 min./side 6 to 8 min./side	170
Other Parts: Legs or THIGHS Drumsticks Wings, Wingetts	4 to 8 oz. 4 oz. 2 to 3 oz.	325°F [160°C]	10 to 15 min./side 8 to 12 min./side 8 to 12 min./side	180
DUCK or GOOSE				
Duckling, whole quartered (INDIRECT HEAT)	4 1/2 lbs. (NOT STUFFED)	325°F [160°C]	2 1/2 hrs. 1 hr., 25 min.	180 to 185
Goose, whole (INDIRECT HEAT)	8 to 12 lbs.	325°F [160°C]	18 to 20 min./lb.	180 to 185
TURKEY				
Whole Turkey (INDIRECT HEAT)	8 to 12 lbs. 12 to 16 lbs. 16 to 24 lbs.	325°F [160°C]	2 to 3 hrs. 3 to 4 hrs. NOT recommended	180 as measured in the thigh
Breast, bone-in Boneless	4 to 7 lbs. 2 3/4 to 3 1/2 lbs.	325°F [160°C]	1 to 1 3/4 hrs. NOT recommended	170
Thighs, Drumsticks (INDIRECT HEAT)	8 to 16 oz.	325°F [160°C]	1 1/2 to 2 hrs. 8 to 10 min./side	180
Boneless Turkey Roll (INDIRECT HEAT)	2 to 5 lbs. 5 to 10 lbs.	325°F [160°C]	1 1/2 to 2 hrs. 2 to 3 1/2 hrs.	170 to 175



Smoking Guidelines

Approximate Smoking Times for Memphis Wood-Fire Grill

Always use a meat thermometer to be sure meats and poultry are cooked to a safe internal temperature and doneness. **SERIOUS HEALTH RISKS MAY EXIST WITH UNDERCOOKED MEAT!** Approximate cooking times are, from various sources and are based on meat at refrigerator temperatures. Use a good quality temperature probe to assure best results. We suggest that when grilling at higher temperatures, you apply barbecue sauce only during the last 15 to 30 minutes of grilling to prevent excess browning or burning. **NOTE: KEEP HOOD CLOSED WHEN USING SMOKE MODE.**

Smoking times are largely dependent on personal preference and the quality of the meat being smoked. **IN GENERAL THE LONGER YOU SMOKE THE MEAT AT A LOWER TEMPERATURE THE MORE TENDER THE MEAT WILL BECOME.** You will also need to consider how much of a smoke taste you want and what flavor—oak, hickory, pecan, apple, cherry, mesquite are some of the most common.

For best results we recommend that you smoke at a set point temperature of 225-275° for most meats. If you wish to have a smokier flavor and have the time, you can go as low as 180°, but you usually don't gain much by doing that.

It should also be noted that, when smoking in a very warm environment (sunny weather in excess of 90°F), it may be difficult for your grill to maintain temperatures lower than 200°F.

The following is a general guide, and we recommend you experiment to find what temperature and flavor best suits your personal taste. If you want to finish faster use higher temperature. Note: This will in most cases result in a less tender product. When you have the time, a lower temperature for a longer duration will give you the best results. For additional tips, and to view and share recipes, go to www.memphisgrills.com/recipe.

Item	Control Set Point °F	Internal Temp = °F
Beef	180°-275°	145°-160°
Ham	180°-275°	140°-170°
Lamb	180°-275°	145°-160°
Pork, fresh	180°-275°	160°-180°
Veal	180°-275°	145°-160°
Venison	180°-275°	145°-160°
Chicken	180°-275°	170°-180°
Duck or Goose	180°-275°	180°-185°
Turkey	180°-275°	180° as measured in the thigh



Smoking Suggestions

The following are a few important facts, tips and techniques to achieve great smoking results. There are probably as many theories on the best smoking method as there are chefs using them. With that in mind, consider the following factors when deciding which method best fits your needs.

- The Memphis Grill's smoking mode range is 180° to 295°F.
- If you wish to smoke at lower temperatures all Memphis models are calibrated to allow you to go as low as 180° F. *When smoking at the lower temperatures it's critical that you use a premium food grade pellet such as "Memphis" branded BBQ Pellets.* Memphis premium pellets are specially formulated to allow for more even feeding and temperatures. For best results, always use Memphis premium pellets.
- It is strongly recommended that the burn pot be cleaned before and after smoking for a significant period. Unchecked ash build-up could eventually prohibit the grill from maintaining smoking temperatures.
- **Caution:** We don't recommend that you use the lower temperatures when smoking in cool and or windy conditions. *At temperatures less than 225° the possibility of creosote* developing from smoke condensation arises.* As always use your best judgment, clean your grill often, and proceed on the side of safety and caution.
- The best way to determine where you get the best results is to experiment. We all have different tastes and the best way to determine what's right for you is to try different flavors and techniques.

We encourage you to share your cooking experiences with other Memphis owners by going to our web site <http://www.memphisgrills.com/recipes>, our blog site, or on our Facebook page.

**Creosote is a gummy, foul smelling corrosive and flammable substance that , if no precautions are taken, will coat the insides of everything it passes through. It is formed when gases given off in the burning process combine and condense. Typically the gases leave the burn chamber with the smoke. However, if restricted too much or if the smoke is cooled below 225°, the gases can liquefy, forming creosote.*



Troubleshooting and Error Messages

In the event that your Memphis grill encounters any kind of issue or problem in operation, please consult this chart. If the solutions offered here are insufficient to resolve the matter, please contact your dealer, or Memphis Wood Fire Grills directly at the number found at the end of this manual.

<u>Problem</u>	<u>Cause</u>	<u>Solution</u>
Error Message "ER- 1 Grill Overheat"	The appliance has overheated, possibly due to a grease fire, or excess fuel.	Turn the grill off and allow it to cool. If necessary, follow the procedure in the General Warning section. Clean grill interior and clear off excess fuel before restarting.
Error Message "ER- 2 Failed to Light"	The appliance has failed to ignite within the allotted 20minutes.	Check the hopper for sufficient fuel. Check the burn pot for ash build-up or other obstructions. Check igniter to see if it is heating up (igniter may need replacing). In extreme cold, grill may require additional priming to achieve ignition. Make sure hood is closed.
	Grill will not stay lit.	Check the hopper for sufficient fuel. Check the burn pot for ash build-up or other obstructions. Blower not supplying the air needed to maintain a flame. Check igniter to see if it is heating up, used to recover if temperature falls below the set temperature. Make sure hood is closed.
Error Message "ER- 3 Unplugged Before Cooldown"	The appliance has power failure during operation.	Ensure that your grill is securely plugged in. Check for power-failures within your home.
Error Message "ER- 4 RTD Shorted"	RTD or Meat Probes damaged	Check resistance of RTD and meat probes Replace RTD harness, meat probe, or probe jack. Contact Memphis Grills Technical Support.
Error Message "ER- 5 RTD Open"	There is a malfunction with either the RTD or Meat Probes or a wire has disconnected.	Check continuity of RTD and meat probes Replace RTD harness, meat probe, or probe jack. Contact Memphis Grills Technical Support.
Error Message "ER- 6 CPU Overtemp"	Electrical Compartment is becoming too hot for the controller.	Verify the Auxiliary fan is spinning once the grill is put into start mode. Replace Auxiliary fan. Contact Memphis Grills Technical Support.
Error Message "ER- 8 Invalid Mode, Check Set Temp"	ITC doesn't reflect to selected grill mode	Change the set temperature Press and hold push button for 10 seconds to reset controller.
Error Message "ER-9 Igniter Fault"	Igniter Fuse blown, igniter damaged, or break in igniter harness wires.	Verify continuity of Igniter harness Check 4A SLO-BLO fuse for continuity Contact Memphis Grills Technical Support
Error Message "ER-10 SD Card Fault"	SD card not inserted, damaged, or missing	Disconnect SD card from control board and re-insert. Restart grill by unplugging and plugging back in Contact Memphis Grills Technical Support
Grill Will Not Turn On	Grill is not properly plugged in.	Ensure that your grill is plugged into a working GFCI outlet.
	A power surge has damaged one of the fuses on the ITC.	Fuse must be manually replaced. See guide at the end of this section Contact Memphis Grills Technical Support
Grill Produces Excess or Discolored Smoke	Wood pellets have absorbed excess moisture.	Clear the hopper and burn pot of moist pellets, replacing them with dry pellets.
	Burn pot is overloaded with ash build-up.	Check the burn pot for ash build-up or other obstructions.



Troubleshooting and Error Messages Continued

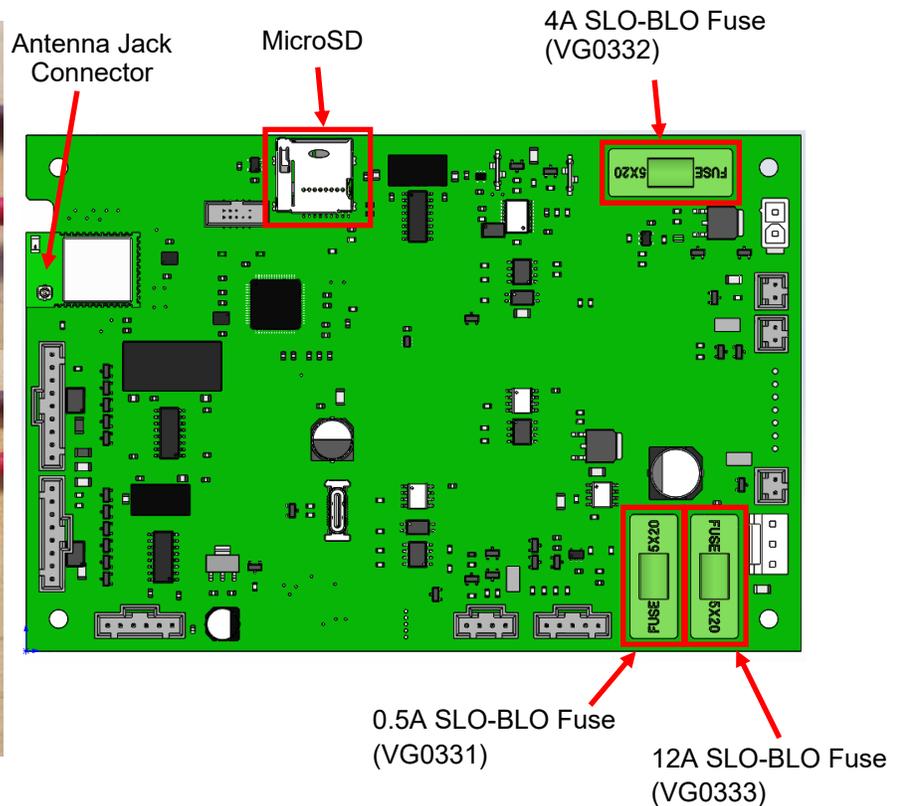
<u>Problem</u>	<u>Cause</u>	<u>Solution</u>
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Grill isn't receiving sufficient fuel.	Check the hopper for sufficient fuel. Ensure both sides of the hopper are filled. Verify that auger motor is rotating.
	Grill isn't receiving sufficient air-flow.	Check to see if blower have been unplugged or have failed. Contact dealer or Memphis Grills directly in case of blower failure.
	Burn-pot is overloaded with ash build-up.	Check the burn pot for ash build-up or other obstructions. Check to see if blower have been unplugged or have failed.
Frequent Flare-ups are experienced	Flammable material build-up.	Clean out ash drawer and scrap grease off Savorizer®
Cooking temperatures are uneven	Unbalanced airflow throughout the grill.	Ensure that Savorizer® is installed correctly

Fuse Information



Power Cable (VG1969) Fuse

- VG9021– Fuse Glass 250VAC 5A 5 x 20 mm



Logic Board Layout



Memphis Wood Fire Grills Limited Warranty

Products manufactured by Memphis Wood Fire Grills carry a seven (7) year (Pro and Elite) or five (5) year (Beale Street) Limited Warranty, from the date of purchase by the original owner against defects in material and workmanship. Electronic and electrical components carry a three (3) year (Pro and Elite) or two (2) year (Beale Street) replacement warranty when subjected to normal residential use. Limited Warranty does not apply to burn pot, meat probe, grill cover gaskets or damage caused by corrosion. The meat probe is under Warranty for 30 days from the date of purchase.

Conditions of Limited Warranty

During the term of the Limited Warranty, Memphis Wood Fire Grills' (MWFG) obligation shall be limited to replacement of covered, failed components, F.O.B. point of shipment. MWFG will repair or replace parts returned to MWFG, freight prepaid, if the part(s) are found by MWFG to be defective upon examination. MWFG shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in this CONDITIONS OF LIMITED WARRANTY, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time stipulated hereunder shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from MWFG to you.

The Warranty coverage begins on the original date of purchase as stated on the sales receipt. Warranty Registration and proof of original date of purchase is required to validate the Limited Warranty.

Repair or replacement of the MWFG component does not extend the Limited Warranty.

Pouring hot liquids on or in your MWFG product will void this warranty. Any modifications including holes, screws, and any other sheet metal changes to the product will void this warranty.

MWFG takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the material can be compromised by various substances and conditions beyond MWFG control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metals and metal coatings. For these reasons, the Limited Warranty DOES NOT COVER RUST OR OXIDATION, unless there is a loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, refer to your Owner's Manual maintenance section for finish protection. MWFG recommends that you purchase a MWFG full-length protective cover for your grill when not in use.

The Limited Warranty is based on residential use. Warranty coverage does not apply to products used in commercial applications. Shipping costs for the product is not covered by the Warranty.

Exceptions to the Limited Warranty

There is no written or implied performance warranty on MWFG Products as the manufacturer has no control over the installation, operations, cleaning, maintenance or the type of fuel burned.

This Limited Warranty will not apply if your product has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with the manufacturer's instructions. Burning anything other than Premium Grade BBQ wood pellets may void the Warranty. Memphis recommends using Memphis Wood Fire Pellets. The Warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

Neither the manufacturer, nor the suppliers to the purchaser, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product.



Any warranty implied by law, including but not limited to implied warranties of merchantability or fitness, shall be limited to one (1) year from the date of original purchase. Whether a claim is made against the manufacturer based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase price of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any oral warranty or representation.

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

The Limited Warranty for seven (7) years (Elite and Pro) or five (five) years (Beale Street) is in lieu of all other warranties expressed or implied, at law or otherwise, and MWFG does not authorize any person or representative to assume for MWFG any obligation or liability in connection with the sale of this product. This means that no warranties, either expressed or implied are extended to persons who purchase the product from anyone other than MWFG or an authorized MWFG Dealer or Distributor.

Procedure for Warranty Service

1. Complete your Warranty Registration by filling out and mailing the Warranty Registration Form at the beginning of this Owner's Manual, or submit it online by going to www.memphisgrills.com or by scanning the QR code below with your camera:



2. Contact your nearest Memphis Grills Dealer for service and/or part replacement as stated under the conditions of the Limited Warranty.
3. Be prepared to provide the following: purchaser's name, date of purchase, copy of dated sales receipt, model and serial number of product and an accurate description of the problem.

We strongly recommend you first contact your nearest Memphis Grills Dealer for sales and service. If further assistance is needed call Memphis Wood Fire Grills Customer Service and Technical Support at 1-888-883-2260.



Thank You for Choosing the Memphis Wood Fire Convection Grill!

Congratulations on your purchase of the Memphis Wood Fire Grill. With proper care and maintenance, your grill will give you years of trouble-free operation. Please review the following information carefully for useful tips and information that will help you utilize your grill's extensive features and benefits.

Keep in mind that your Memphis Wood Fire Grill is so much more than a grill. It's a 3-in-1 outdoor cooking center that provides the convenience, wood-fire flavors and versatility of three appliances: high temperature grill, low 'n' slow smoker, high- performance convection oven.

Fueled by certified 100% natural wood pellets, the Memphis has a digital Intelligent Temperature Control (ITC) that automatically maintains your desired cooking temperatures, just like your indoor oven. The result is a simple "set it and forget it" way to cook, bake, roast, sear, or low and slow smoke; just set the desired temperature, sit back and enjoy.

We all have our favorite recipes and cooking tricks. We suggest you experiment with your new grill to discover just how many ways it adds to your outdoor cooking experience. With a little time and effort you'll amaze your friends and family with your impressive culinary skills. Like many others, you'll find that your Memphis Wood Fire Grill will become your cooking appliance of choice for barbecuing, smoking, and a secondary oven source for holidays or social gatherings.

Please complete the below information for quick and easy reference for your records. Additionally, complete the online Warranty Registration using the below information to validate the Warranty. At the end of this Owner's Manual is a printed copy of the Warranty Registration if you choose to mail in your form. Your model and serial number are located on the sticker under the hopper lid.

Thank you for choosing the Memphis Wood Fire Grill!

Memphis Wood Fire Grills
9111 Grand Avenue South
Bloomington, MN 55420



GUIDE D'UTILISATION MEMPHIS

Modèles ITC 3 Technologie IntelliBurn® :

Elite Cart, Pro Cart, Elite Built-in, Pro Built-in



Lisez toutes les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Conservez ces instructions pour consultation ultérieure.



Table des matières

Enregistrement de garantie	3
Avertissement général : Consignes de sécurité	5
Fonctionnement de votre gril à feu de bois Memphis	7
Installation intégrée	8
À lire avant l'allumage	9
Contrôle intelligent de la température	10
Guide de configuration du Wi-Fi	20
Utilisation de votre gril à feu de bois Memphis	21
Mode d'emploi	22
Sonde à viande ITC Memphis	24
Memphis EZ-Access (Indirect) Savorizer®	25
Insert Memphis Savorizer® à flamme directe	26
Informations sur les granulés de cuisson pour barbecue	27
Entretien périodique du gril	28
Accessoires de gril recommandés	29
Manipulation et sécurité des aliments	31
Temps et températures de grillage	32
Directives pour le fumage	34
Suggestions de fumage	35
Dépannage	36
Renseignements sur les fusibles	37
Garantie limitée	38

AVERTISSEMENT GÉNÉRAL : Lisez toutes les informations liées à la sécurité avant d'utiliser le gril



Stop!

Scannez le code QR ci-dessus maintenant pour sécuriser l'enregistrement de la garantie de votre gril.

Ou inscrivez-vous en ligne sur le site :
<https://memphisgrills.com/support-resources/warranty-registration/>



Formulaire d'enregistrement de garantie

Enregistrez-vous en ligne sur <http://memphisgrills.com/warranty-registration/>

Vous pouvez également vous enregistrer en remplissant ce formulaire et en le renvoyant dans les 30 jours suivant l'achat.

La couverture de la garantie prends effet à compter de la date d'acquisition initiale. Une preuve de la date d'achat originale auprès d'un concessionnaire agréé Memphis Grills est requise pour valider la garantie. En l'absence du reçu de l'enregistrement de la garantie et de la preuve de la date d'achat, la garantie commencera à la date d'expédition au concessionnaire ou au détaillant.

****Champs obligatoires***

Prénom* _____

Nom de Famille* _____

Adresse postale* _____

Ville* _____

État/Province* _____

Code Postal* _____

Pays* _____

Numéro de téléphone _____

Courriel _____

Tous les renseignements sur le produit se trouvent sous le couvercle de la trémie à granulés.

Modèle* _____

Numéro de Modèle** _____

Numéro de série* (6 derniers chiffres) _____

Envoyez le formulaire d'enregistrement de la garantie et le reçu de vente daté à :
Memphis Grills
Memphis Grill Warranty Registration
9111 Grand Avenue South
Bloomington, MN 55420

Contactez le service client de Memphis Grills pour toute question : 1-888-883-2260



- Veuillez lire l'intégralité de ce manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil de chauffage à granulés de bois. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'on doit veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Contactez les responsables locaux en matière de construction ou d'incendie pour connaître les restrictions, les exigences d'installation et d'inspection dans votre région.
- Conservez ces instructions.
- Pour une utilisation en extérieur uniquement. Ne pas utiliser dans un milieu fermé.
- Maintenez le grill à 76 cm (30 po) ou plus dans toute surface combustible.
- Pour éviter les feux de friture, nettoyez régulièrement votre grill, y compris le Savorizer® et le plateau à graisse.
- Ne mettez pas d'objet inflammable dans la zone de rangement sous le grill ou dans l'une des étagères.
- Ne laissez pas de récipients fermés contenant des aliments sur le grill ou à proximité.
- Veillez à ce que les orifices de ventilation arrière et supérieure du grill ne soient pas obstrués.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement que le grill Memphis n'est pas obstrué par des pots de combustion afin de s'assurer que la circulation d'air est correcte. Consultez la section Entretien périodique du grill dans ce manuel pour connaître les procédures à suivre.
- NE PAS couvrir le Savorizer® d'une feuille d'aluminium; cela pourrait empêcher la circulation de l'air.
- Les parties accessibles du grill sont très chaudes. Faites preuve d'une prudence raisonnable lorsque vous utilisez votre grill. Tenez les jeunes enfants à l'écart pendant l'utilisation. En présence d'enfants, la surveillance d'un adulte est recommandée.
- N'utilisez pas de briquettes ou de charbon de bois dans votre grill.
- Utilisez toujours des granulés de barbecue de qualité supérieure. Les granulés de bois produits pour les poêles de chauffage ne doivent pas être utilisés.
- En cas de feu de friture, éteignez le grill, retirez les aliments (allez-y de votre bon jugement) et laissez la hotte fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne débranchez le grill que si c'est nécessaire; les ventilateurs continueront de fonctionner jusqu'à ce que le feu soit éteint. Lorsque vous faites cuire des aliments gras, placez une feuille d'aluminium sous les aliments pour récupérer la graisse.
- N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène, d'allume-feu liquide pour charbon de bois ou de liquides similaires pour allumer ou « augmenter » un feu dans cet appareil. Gardez ces liquides loin de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique avec un couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé sur une surface incombustible, loin des matériaux combustibles, en attendant l'élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'au refroidissement complet de toutes les cendres.
- Pour éviter tout risque de brûlure grave, ne vous penchez jamais au-dessus d'un grill ouvert et ne placez jamais vos mains ou vos doigts sur le bord avant du grill lorsqu'il chauffe.
- N'utilisez pas d'accessoires non indiqués pour cet appareil.
- Le grill doit être branché sur une prise de courant munie d'un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI), de préférence sur un circuit indépendant.
- Le grill doit rester branché à une prise GFCI pendant le cycle de refroidissement.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, le grill doit être débranché ou éteint à l'aide d'un interrupteur dédié acheté par la poste.
- Utilisez des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cet appareil.
- Ne déplacez pas et ne nettoyez pas le grill lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il chauffe. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le grill est complètement refroidi avant de le transporter ou de le nettoyer.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas le grill.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez pas d'aérosols, de liquides ou de matériaux humides sur le grill ou près de celui-ci lorsqu'il chauffe.
- Ne couvrez pas la totalité de la surface de cuisson lorsque le grill chauffe. Laissez au moins 5 cm (2 pouces) d'espace libre sur les côtés et à l'arrière du corps du grill.
- Toute modification (trous, vis, changements de tôle) apportée au grill annule la garantie.
- Faites toujours fonctionner le grill avec la hotte du grill en position fermée, sauf si le grill est en mode Flamme directe.
- Le grill ne doit jamais être utilisé en mode Flamme directe sans le foyer Savorizer® à flamme directe (VG4407). L'EZ-Access ou le foyer à flamme directe doit être en place pendant le fonctionnement. Les cuissons à flamme directe doivent être effectuées avec la hotte en position ouverte. Si la hotte est fermée pendant la cuisson à la flamme directe, un message d'erreur ER-1 peut s'afficher. Ce message d'erreur signifie que le grill a atteint une température trop élevée et qu'il faut l'éteindre afin d'éviter tout dommage au grill.
- Ne laissez jamais votre grill sans surveillance pendant une cuisson à flamme directe. Soyez prudent si vous utilisez des casseroles ou des poêles contenant des liquides, tels que des sauces, si le grill est sans surveillance car un déversement peut présenter un risque d'incendie.



Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne ou n'empoisonne votre famille ou d'autres personnes.

Symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, vertiges, fatigue, nausées, vomissements, somnolence et désorientation mentale. 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, voire la mort.

Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe en cuisinant ou à proximité de cet appareil.

L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.

La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

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





Comment fonctionne votre gril Memphis?

Votre gril à bois Memphis est un nouvel outil qui vous permet de cuisiner en plein air. C'est un véritable four à convection de haute qualité qui permet également de griller et de fumer. Il regroupe de nombreuses caractéristiques uniques avec une technologie éprouvée de combustion de granulés. Ces caractéristiques combinées vous offrent des résultats de cuisson contrôlés, rapides, savoureux et reproductibles. La cuisson parfaite commence par le remplissage de votre trémie avec des granulés BBQ entièrement naturels, 100 % bois dur certifié; nous recommandons les granulés BBQ aromatisés « Memphis ».

Il suffit d'appuyer sur le bouton « Initiate Startup Sequence » (Lancer une séquence de démarrage) pour allumer complètement votre gril. Le gril atteindra la température souhaitée quelques minutes après l'allumage. Le système de convection ITC et la vis sans fin automatique acheminent les granulés de bois de la trémie vers le pot de combustion, où l'allumeur est en contact direct avec les granulés. Le contrôle intelligent de la température vous permet de régler le mode de cuisson et la température souhaitée, et s'ajuste aux conditions ambiantes. Le souffleur de convection/circulation fournit de l'air de combustion au pot de combustion et de l'air de cuisson par convection en distribuant la chaleur uniformément dans la zone de cuisson. La saveur de la fumée naturelle produite par la combustion des granulés, la vapeur produite par les jus qui s'égouttent sur le Savorizer® et l'air qui circule dans toute la zone de cuisson se combinent pour vous donner la saveur unique qui ne peut être obtenue qu'en utilisant un gril de convection à feu de bois Memphis.

Une vidéo expliquant cette procédure est disponible sur notre site Web et notre chaîne YouTube®

Caractéristiques du gril

- Contrôle intelligent de la température (ITC) facile à utiliser, capable de régler les températures de fumage, de barbecue, de grillade, de cuisson et de feu vif.
- Fonctionnalité de sonde à viande Memphis ITC pour un grillage de précision sans toucher à la main
- Trémie de très grande capacité
- Construction robuste en acier inoxydable
- Zone de cuisson à double paroi (isolée) et joint de four à double paroi pour une rétention maximale de la chaleur
- Conception attrayante et performances de haute qualité
- Le souffleur à haut débit permet de brûler les granulés et de produire une véritable cuisson au four par convection. Le bouton « Auto Start » (Démarrage automatique) et l'allumeur électrique éliminent le besoin d'allumettes et d'allume-barbecue liquide
- Le mode Fumée vous donne une saveur savoureuse sur demande et est programmable entre 80 °C et 145 °C
- Le mode cuisson permet d'atteindre des températures de gril de 290 °C (Beale Street), 345 °C (Pro) et 370 °C (Elite)
- Le Savorizer® réduit les risques de flambées et favorise une répartition uniforme de la chaleur. (NE PAS COUVRIR D'UNE FEUILLE D'ALUMINIUM, CELA RÉDUIRAIT LA CIRCULATION D'AIR)
- Insert Savorizer® EZ-Access pour un nettoyage rapide et facile du pot de combustion nettoyage
- Pot de combustion en acier inoxydable conçu pour des performances élevées et une longue durée de vie
- Possibilité d'augmenter la surface de cuisson avec des grilles de cuisson en option (voir le site Web pour plus de détails)
- Jusqu'à 16,14 centimètres cubes de surface de cuisson selon le modèle
- Tiroirs à graisse avec bacs jetables pour un nettoyage facile
- Grandes roulettes pivotantes et verrouillables pour faciliter les manœuvres
- Deux étagères latérales en acier inoxydable offrant une surface durable et facile à nettoyer
- Grilles de cuisson en acier inoxydable pour des années d'utilisation fiable
- Conçu, fabriqué et testé aux États-Unis
- La sonde à viande est conforme aux modèles Elite et Pro Memphis; des sondes à viande supplémentaires peuvent être achetées séparément



Installation intégrée

Circuit électrique intégré avec prise protégée par un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI)

Un circuit électrique dédié protégé par un disjoncteur de fuite à la terre est nécessaire pour tous les grils et systèmes de régulateur à feu de bois Memphis. Ce circuit doit être installé par un électricien agréé. Bien que la consommation du gril Memphis au démarrage ne soit que d'environ 2 ampères, tout autre équipement (réfrigérateur, pompe de piscine, fontaines, etc.) à haute consommation constante ou intermittente, sur le même circuit électrique peut causer des problèmes potentiels et/ou interrompre le fonctionnement du gril. Nous recommandons d'installer un interrupteur sur ce circuit afin que le gril puisse être facilement débranché lorsqu'il n'est pas utilisé. Cela empêchera l'accumulation d'interférences qui pourraient affecter le fonctionnement du régulateur.



À lire avant l'allumage

Brûlage initiale

Nous vous recommandons de « brûler » le gril avant la première cuisson pour le débarrasser de tout corps étranger utilisé dans le processus de fabrication. Avant de brûler le gril, retirez complètement la pellicule plastique sur toutes les surfaces en acier inoxydable. Si la pellicule n'est pas retirée, elle fondra sur le métal et sera extrêmement difficile à enlever. Retirez les grilles de cuisson et lavez-les avec un savon ou un détergent doux. Remettez les grilles en place, allumez et faites fonctionner le gril à 230 °C avec la hotte abaissée pendant 45 minutes. Après la combustion, vous pouvez profiter de votre gril à feu de bois Memphis!

Allumer votre gril

Il est recommandé de suivre fréquemment les procédures d'entretien périodique du gril (pg. 27). Cela permettra d'assurer un allumage adéquat des granulés qui fait partie de la procédure d'entretien normale. Allumez selon les instructions détaillées dans ce manuel. Si le gril ne s'allume pas, cela est probablement dû à un allumeur sale ou bouché et/ou à une obstruction du pot de combustion qui bloque les passages d'air de l'allumeur. (Reportez-vous à la section Utilisation de votre gril à feu de bois Memphis à la page 19 pour les instructions de nettoyage).

Position de la hotte

Cuisinez toujours avec la hotte FERMÉE lorsque vous n'utilisez pas le foyer à flamme directe. Le fait de cuisiner avec la hotte fermée permet de maintenir une température uniforme et de cuire les aliments plus rapidement tout en utilisant moins de combustible. Si la hotte est gardée ouverte pendant une période prolongée, l'ITC augmentera le débit d'alimentation en combustible afin d'augmenter la température du gril. Cela pourrait entraîner une surcharge de granulés dans le pot de combustion.

Au lieu de procéder à des contrôles visuels fréquents de vos aliments, il est recommandé d'utiliser une sonde à viande ITC Memphis. Cet outil peut être acheminé à travers le plus grand trou sur le côté du Memphis Pro ou Elite pour éviter d'endommager les câbles. Voir « Sonde à viande ITC Memphis » à la page 20 pour de plus amples instructions sur l'utilisation d'une sonde à viande.

Lorsque vous utilisez le mode Flamme directe, la hotte doit être fermée pendant l'allumage et le réchauffement, avec le foyer indirect placé dans le Savorizer®. Lorsque le gril atteint 205 °C, le foyer indirect EZ-Access peut être remplacé par le foyer à flamme directe et le gril peut être réglé en mode Flamme directe, où le couvercle doit rester ouvert pendant toute la durée de la cuisson.



Instructions d'utilisation de l'écran

À propos de l'ITC 3

Le fonctionnement de l'ITC est similaire à celui de la commande de votre four de cuisine. L'ITC compense automatiquement les différentes conditions, ce qui permet de griller toute l'année et de contrôler la température avec plus de précision. Le réglage de la commande est simple et intuitif, et offre à l'utilisateur une expérience de grillade précise et hautement personnalisable.

1 Unités de température

- Indique les unités de température actuellement utilisées (Fahrenheit ou Celsius)

2 Wifi

- L'intensité de la connexion est affichée en haut à droite et un X rouge apparaît lorsqu'il n'y a pas de connexion.



4 Bouton poussoir

- Ce bouton peut être utilisé pour mettre le grill en mode refroidissement (maintenir pendant 3 secondes), mettre l'écran en veille (deux pressions) et réinitialiser le contrôleur (maintenir pendant 10 secondes).

5 Lancer la séquence de démarrage

- Placez le grill en mode Démarrage à froid pour commencer la cuisson.

3 Barre de navigation

- Cette barre permet à l'utilisateur de naviguer vers les écrans Tableau de bord, Paramètres du grill, Historique, Routines et Paramètres.



Écran d'accueil

1 Commencer à griller!

- Appuyez « Start Grilling! » pour accéder au menu principal du régulateur.

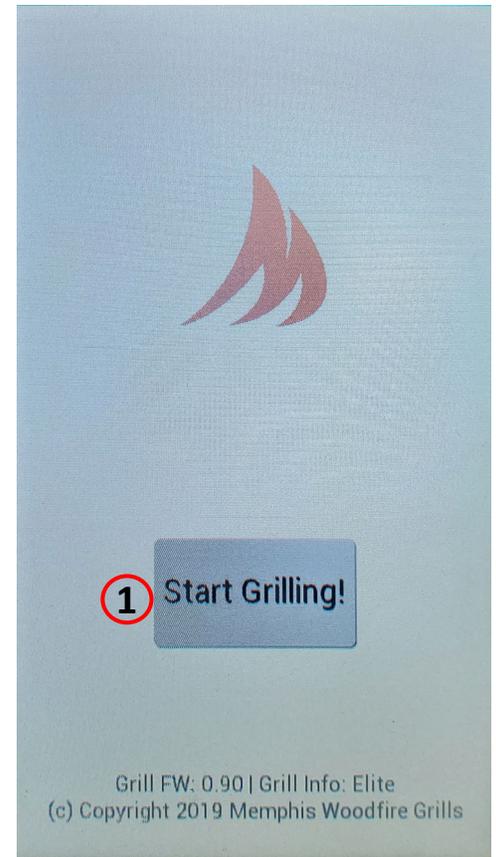


Tableau de bord

2 Température du grill

- Affiche la température actuelle du grill et la température réglée.

3 Bouton de « Cook Light » (lampe de caisson)

- Permet d'allumer et d'éteindre les lampes de cuisson.

4 Sondes à viande

- Les sondes afficheront « OFF » jusqu'à ce qu'une sonde soit branchée sur le grill.
- Une fois la sonde branchée, la température actuelle de la sonde et la température réglée s'affichent ici.

5 Routine/État d'erreur

- Affiche la routine sélectionnée et l'étape actuelle de la routine.
- Codes d'erreur actifs et brèves descriptions.

6 « Runtime » (Durée de fonctionnement)

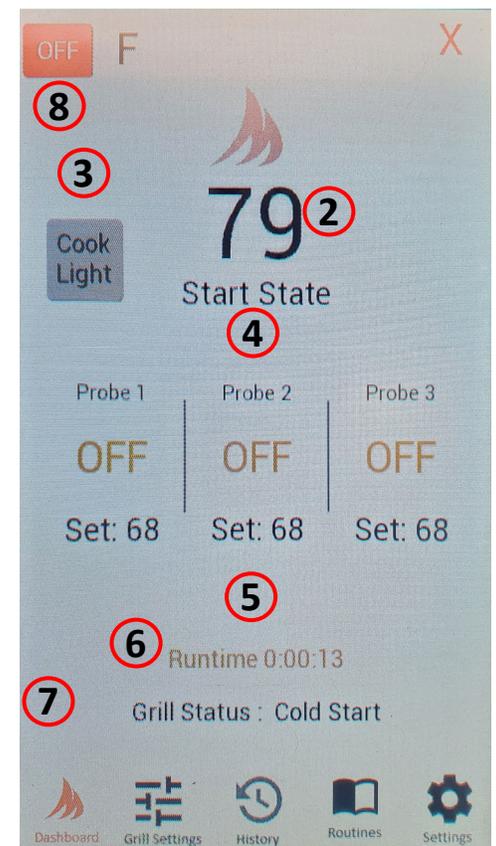
- Affiche le temps pendant lequel le grill est resté en fonction.

7 « Grill Status » (État du grill)

- État actuel du grill.
- Les états comprennent : Arrêt, démarrage à froid, température de fumée basse, température de fumée élevée, cuisson et flamme directe.

8 Bouton OFF

- Mettre le grill en mode de refroidissement ou éteindre l'écran





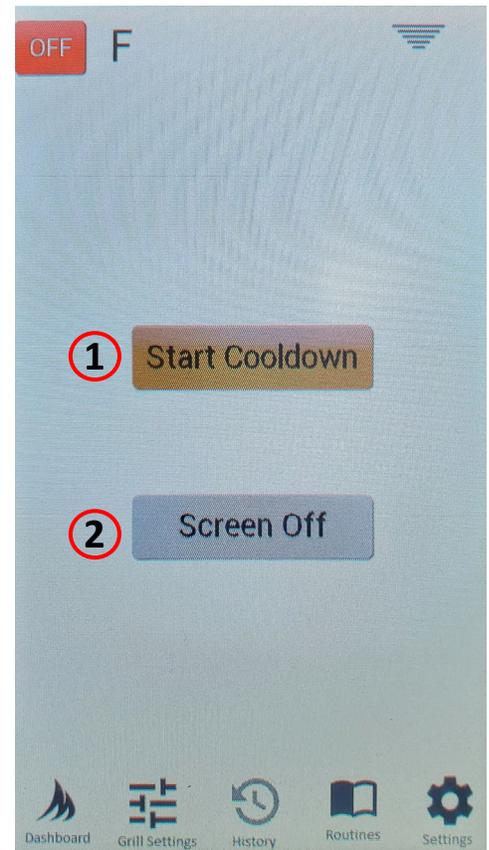
Écran de refroidissement

1 « Start Cooldown » (Démarrer le refroidissement)

- Changer l'état du gril en mode Refroidissement.
- Si le gril est en mode Refroidissement, ce bouton peut être utilisé pour annuler le Refroidissement et reprendre la cuisson.
- Pour accéder à cette page, appuyez sur le bouton OFF en haut à gauche. Ce bouton n'est disponible qu'après le démarrage du gril.

2 « Screen Off » (Arrêt de l'écran)

- Met l'écran en veille.



Paramètres du gril

3 Température de « Grill Set » (consigne du gril)

- Sélectionnez la température de consigne à l'aide du curseur ou des boutons +/- . Réglez la température par tranches de 5.

4 Mode de cuisson

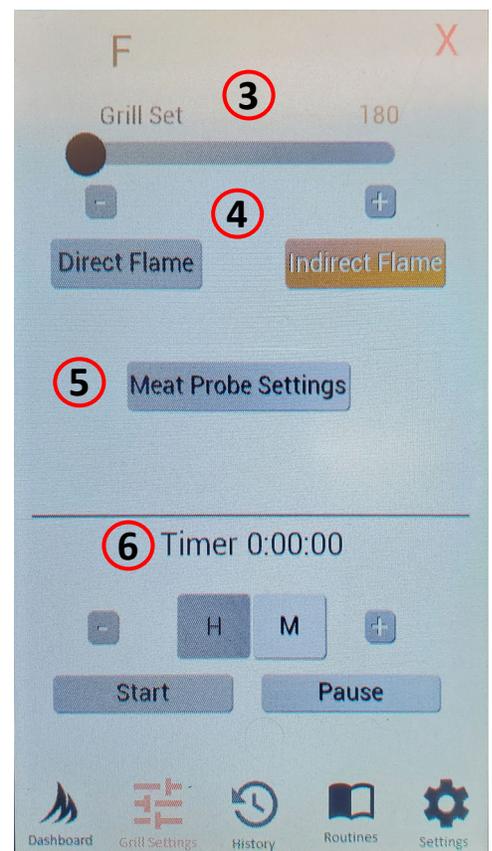
- Utilisez le mode de cuisson pour choisir entre « Indirect Flame » (la flamme indirecte) et « Direct Flame » (la flamme directe).

5 « Meat Probe Settings » (Réglages de la sonde à viande)

- Sous-menu permettant de régler les températures de la sonde à viande et d'autres paramètres de la sonde.

6 « Timer » (Minuterie)

- L'utilisateur peut régler une minuterie qui déclenchera une alarme sur le gril.
- Augmentez la minuterie en heures et en minutes en appuyant sur les boutons +/- et en sélectionnant les boutons « H » ou « M ».

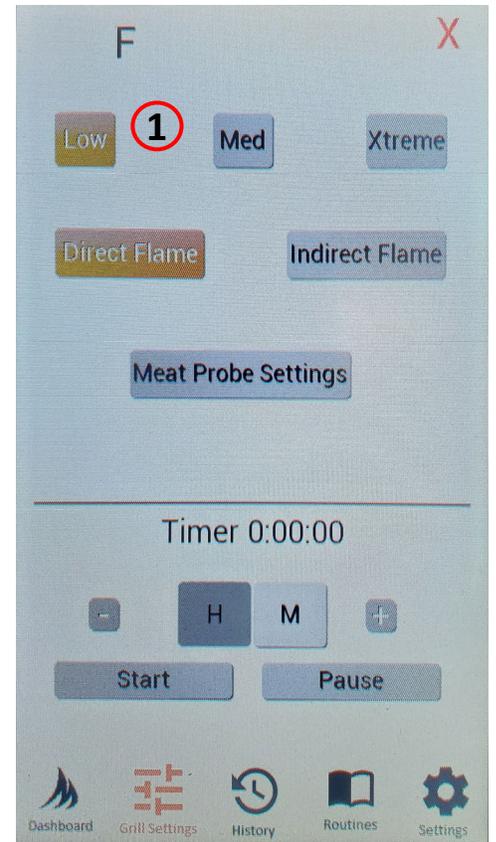




Réglages du gril - Suite

1 Sélection de « Direct Flame » (la flamme directe)

- Sélectionnez le niveau de flamme parmi les options suivantes Low (Basse), Med (Moyenne) et Xtreme (Extrême).



Réglages de la sonde à viande

2 Température de consigne de la sonde

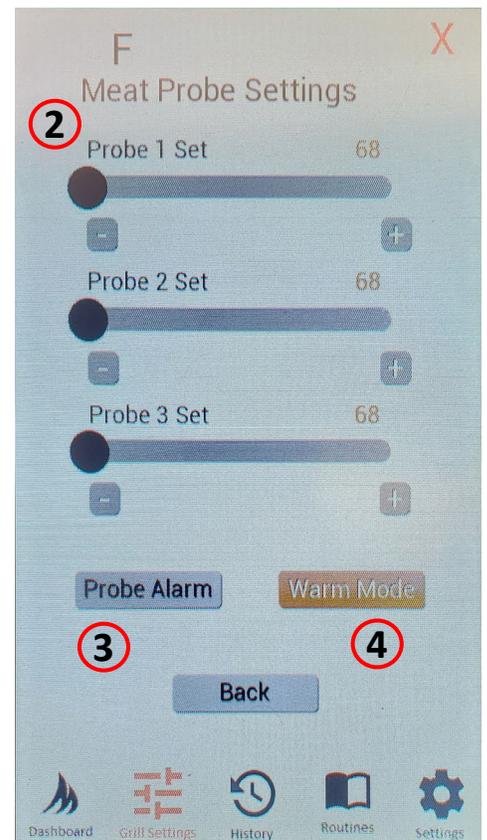
- Sélectionnez la température de consigne de la sonde à l'aide du curseur ou des boutons +/- . La température peut être réglée entre 68 et 250 degrés F.

3 « Probe Alarm » (Alarme de la sonde)

- Si elle est activée, l'alarme de sonde active l'alarme sonore dès qu'une sonde atteint sa température.

4 « Warm Mode » (Mode chaud)

- S'il est activé, le mode chaud fait passer la température de consigne du gril à 80 °C lorsqu'une sonde atteint sa température.





Historique de l'écran

1 Historique des sondes

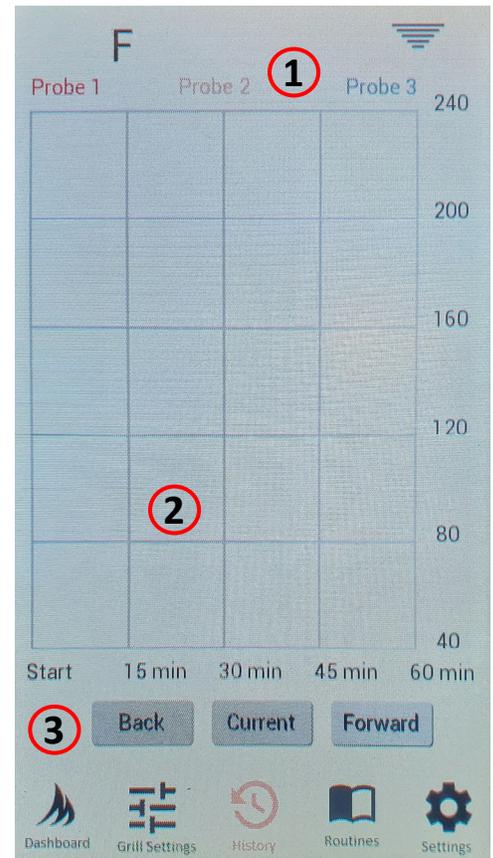
- Les températures de la sonde 1 sont affichées en rouge, celles de la sonde 2 en orange et celles de la sonde 3 en bleu.

2 Affichage des points de température

- Les températures des sondes sont affichées ici au fil du temps. Plus le nombre de points de température enregistrés est important, plus le graphique est décalé.

3 Boutons de navigation

- Naviguez dans les températures enregistrées à l'aide de ces boutons.



Routines de grillage

4 Routine sélectionnée

- La routine actuellement sélectionnée est affichée ici.

5 Menu de routine

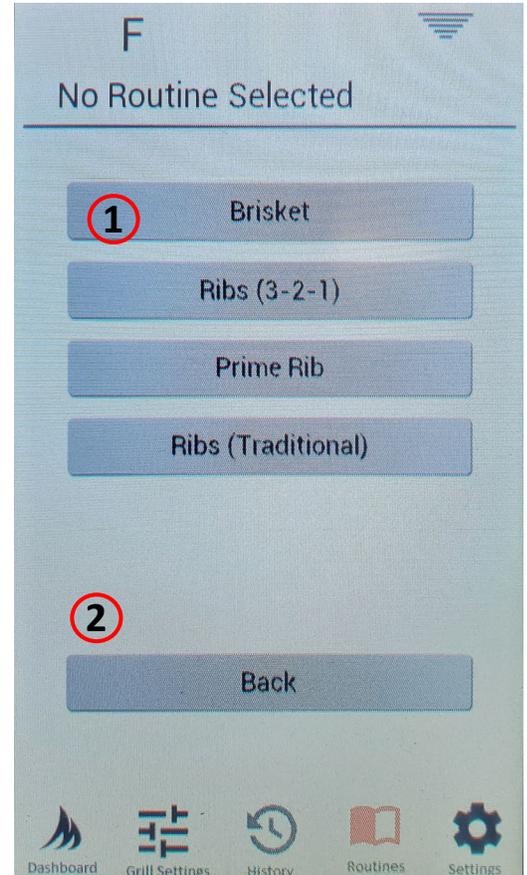
- Naviguez vers le sous-menu des routines disponibles pour le type de cuisson que vous prévoyez.





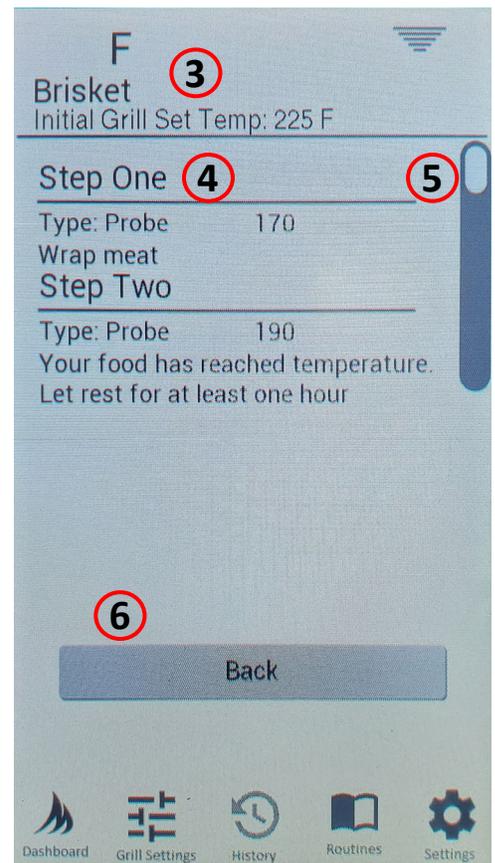
Sous-écran Routine

- 1 Sélection des routines**
 - Sélectionnez la routine que vous souhaitez afficher.
- 2 Bouton Retour**
 - Permet de revenir au menu principal des routines.



Événements liés aux routines

- 3 Renseignements sur les routines**
 - Le nom de la routine et la température initiale du gril sont affichés.
- 4 Étapes de la routine**
 - Affiche le type d'événement de routine (Sonde ou Minuterie), la valeur de l'événement, ainsi qu'une description de l'événement.
- 5 Barre de défilement**
 - Utilisez cette barre pour faire défiler les étapes de la routine.
- 6 Bouton Retour**
 - Permet de revenir en arrière à partir d'une routine spécifique pour sélectionner une autre routine.





Paramètres

1 Amorçage des granulés

- Lorsque le grill est en mode Arrêt ou Démarrage, maintenez le bouton d'amorçage des granulés enfoncé pour activer la vis sans fin et l'amorcer avant de tenter l'allumage.

2 Unités de température

- Appuyez sur le bouton pour basculer entre les unités Fahrenheit et Celsius.
- L'unité de température actuellement sélectionnée est également affichée dans le coin supérieur gauche de l'écran.

3 Luminosité de l'écran

- Utilisez le curseur pour modifier la luminosité de l'écran.

4 Sous-menu Wifi

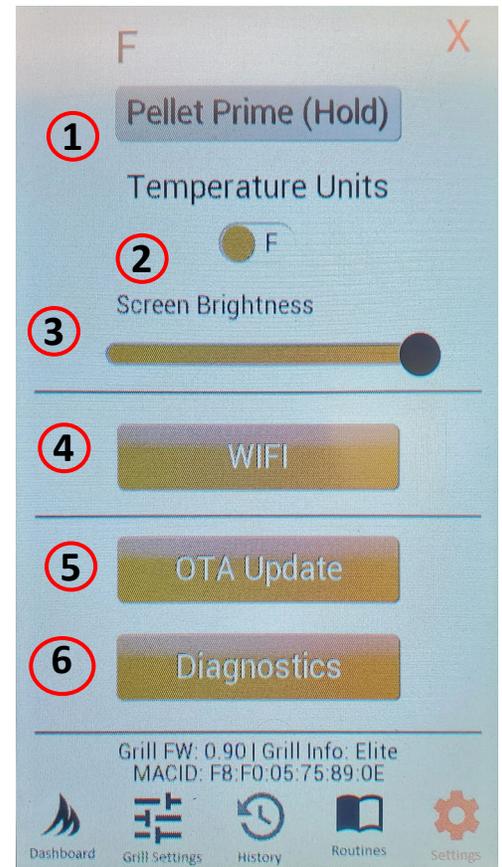
- Utilisez ce bouton pour naviguer dans le sous-menu Wifi.

5 Sous-menu Mise à jour OTA

- Utilisez ce bouton pour naviguer dans le sous-menu Mise à jour OTA.

6 Sous-menu Diagnostic

- Utilisez ce bouton pour naviguer dans le sous-menu Diagnostic.



Connexion WiFi - Non connecté

7 Connexion WiFi

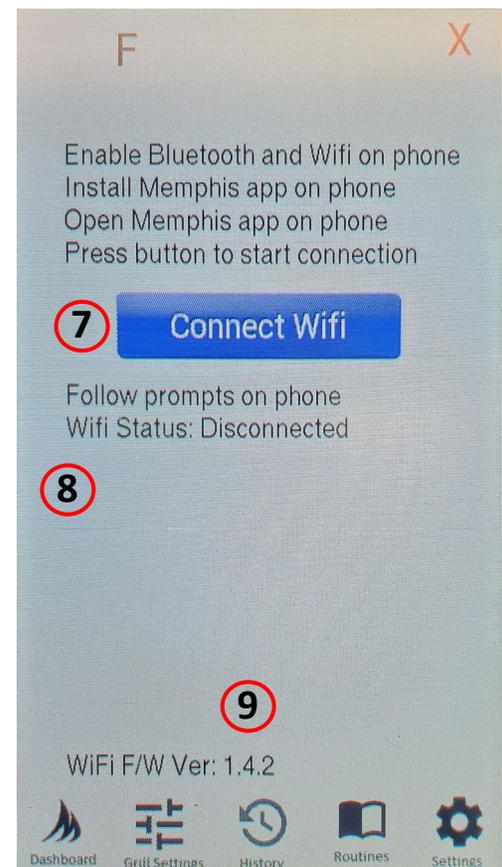
- Utilisez ce bouton pour approvisionner le grill via l'application Memphis 3.

8 Statut du Wifi

- Affiche l'état de connexion actuel du grill.

9 Version du micrologiciel WiFi

- Affiche le micrologiciel WiFi en cours d'exécution sur le grill.





Connexion WiFi - Connexion réseau

1 Informations sur le réseau

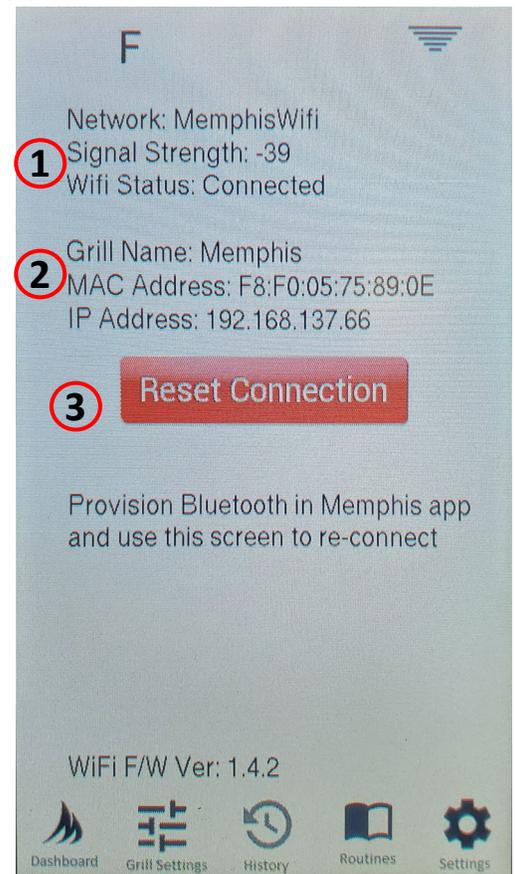
- Le nom du réseau, la force du signal et l'état de la connexion sont affichés ici.

2 Informations sur le gril

- Le nom, l'adresse MAC et l'adresse IP du gril sont affichés ici.

3 Réinitialiser la connexion

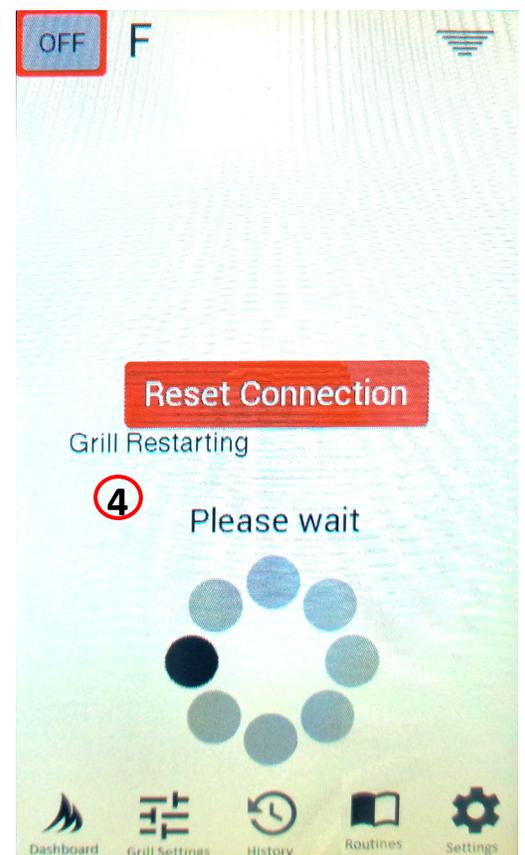
- Appuyez sur « Réinitialiser la connexion » pour que le gril oublie les identifiants de réseau fournis.



Connexion WiFi - Réinitialiser la connexion

4 Redémarrage du gril

- L'appareil se déconnecte du réseau actuel.

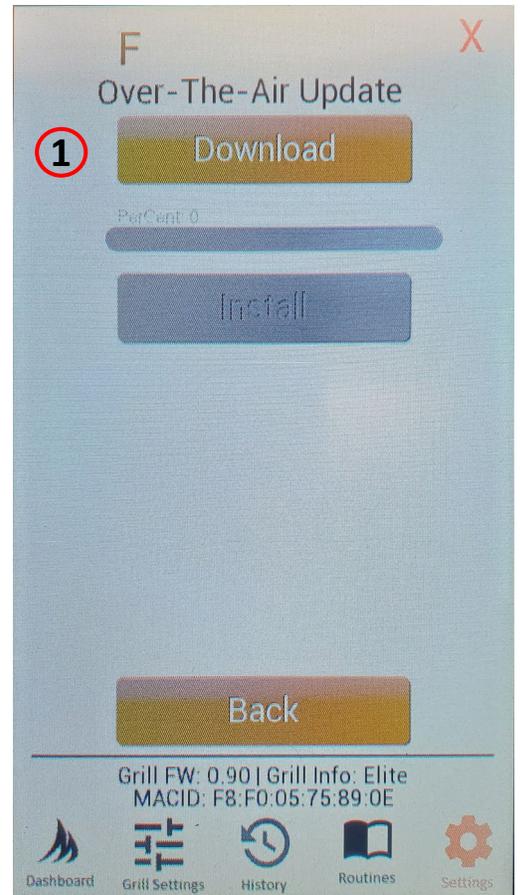




Mise à jour OTA - Lancer le téléchargement

1 Télécharger

- Lancez le téléchargement de la mise à jour OTA (Over-The-Air).
- Consultez le site Web de Memphis Grills pour obtenir le micrologiciel le plus récent disponible.
- La barre de progression indique la proportion de la mise à jour qui a été téléchargée.



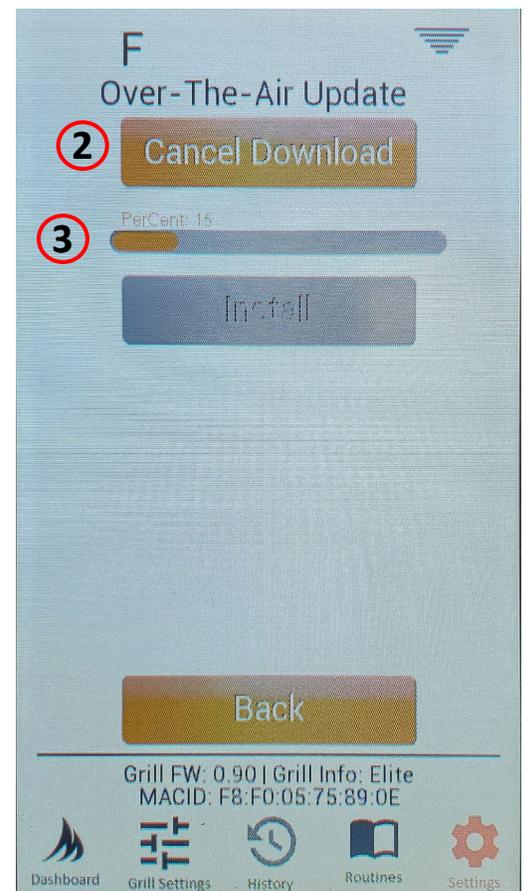
Mise à jour OTA - Téléchargement en cours

2 Annuler le téléchargement

- Une fois le téléchargement commencé, ce bouton permet d'annuler le téléchargement avant qu'il ne soit terminé.

3 Barre de progression

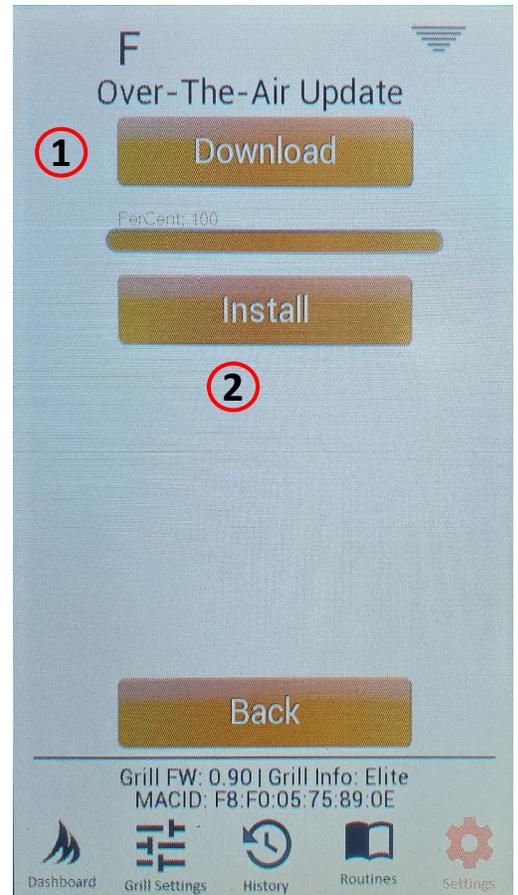
- Le pourcentage de la mise à jour actuellement téléchargée est indiqué ici.





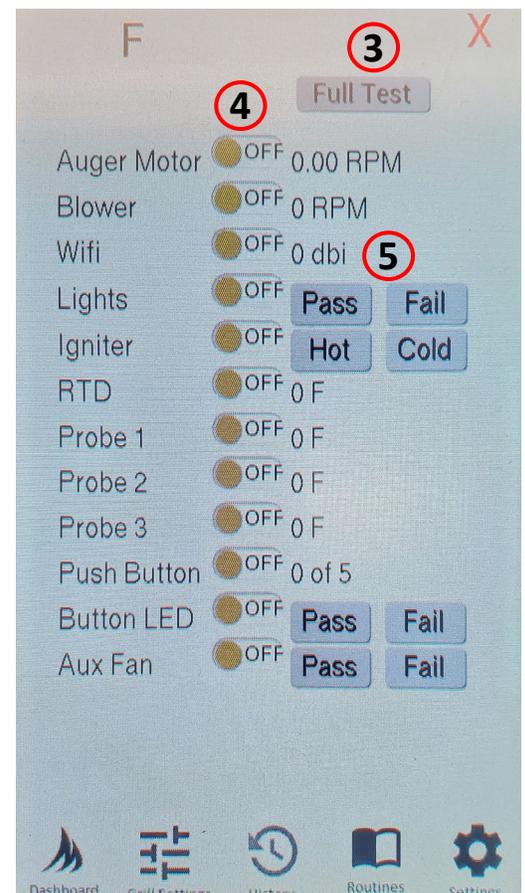
Mise à jour OTA - Téléchargement terminé

- 1 **Téléchargement terminé**
 - Barre de progression affiche 100 % une fois le téléchargement de la mise à jour terminé.
- 2 **Installer (redémarrer)**
 - Le bouton Installer sera disponible une fois le téléchargement de la mise à jour terminé.
 - Utilisez ce bouton pour lancer l'installation de la mise à jour.
 - Le régulateur redémarrera après une courte période.



Diagnostic

- 3 **Test complet**
 - Exécute un test complet de tous les composants du grill.
- 4 **Commutateurs marche/arrêt**
 - Permet à l'utilisateur de tester un composant spécifique ou de tester à nouveau un composant qui a échoué lors du test complet initial.
- 5 **Bouton Réussite/échec**
 - Certains composants nécessitent que l'utilisateur vérifie s'ils ont réussi ou échoué le test.

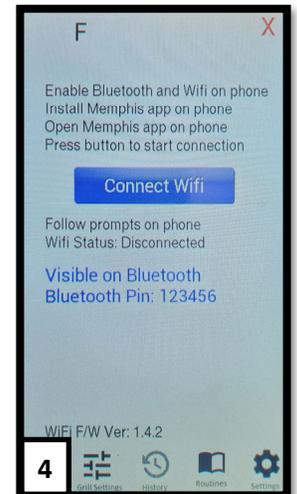




GUIDE DE CONFIGURATION DU WI-FI MEMPHIS

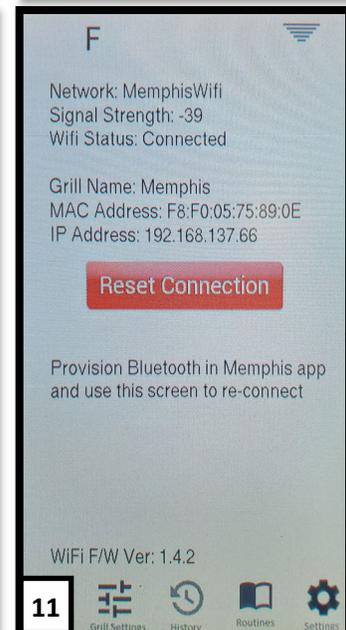
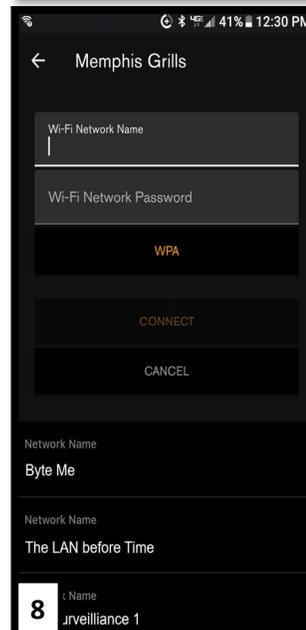
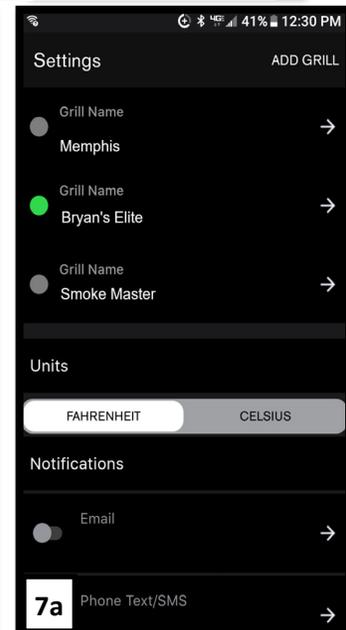
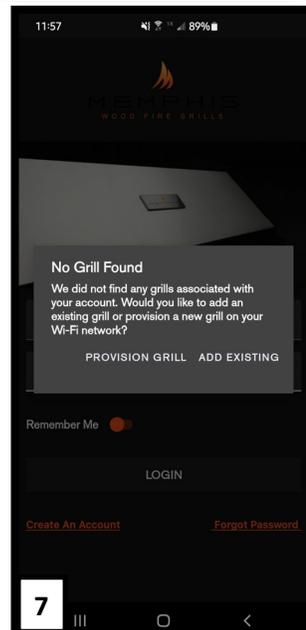
SUR VOTRE GRIL MEMPHIS :

1. Enregistrez votre compte dans l'application Memphis 3 avant de continuer.
2. Accédez à l'écran des paramètres (icône à l'extrême droite) sur le gril Memphis.
3. Appuyez sur « WiFi » pour accéder à l'écran de connexion.
4. Appuyez sur « Connect WiFi » (Connecter WiFi) pour lancer la configuration du WiFi. L'écran affichera « Visible on Bluetooth » (Visible sur Bluetooth) pour indiquer que la configuration a commencé.
5. Suivez les étapes ci-dessous sur votre application Memphis 3.



SUR VOTRE TÉLÉPHONE OU VOTRE TABLETTE : (Dans l'application Memphis 3)

6. Connectez-vous à l'application Memphis 3 à l'aide de votre email et de votre mot de passe.
7. Si c'est la première fois que vous configurez un gril sur l'application, une fenêtre s'ouvrira où vous devrez « Provision Grill » (activer le gril) ou « Add Existing » (ajouter un gril existant). Cliquez sur « Provision Grill ».
 - 7a. Si ce n'est pas le premier gril ajouté à votre compte, sélectionnez l'icône paramètres (sous forme d'engrenage) dans le coin supérieur droit et appuyez sur « Add Grill » (Ajouter un gril) pour obtenir la fenêtre contextuelle.
8. Sélectionnez votre réseau WiFi dans la liste de balayage affichée, saisissez le mot de passe WiFi, puis appuyez sur « Provision » (Activation).
 - 8a. Pour que le réseau WiFi s'affiche dans la liste, il doit être de 2,4 GHz
9. Saisissez le code d'accès Bluetooth pour terminer l'activation.
10. Une fois la connexion terminée, le gril Memphis affichera « Connection Successful » (Connexion avec succès) et mettra à jour les données de l'écran WiFi. Les barres de connexion WiFi s'affichent également dans le coin supérieur droit.
11. Une fois le WiFi connecté, une fenêtre contextuelle où vous devez saisir l'adresse MAC et le nom du gril apparaît dans l'application Memphis 3. Ces renseignements se trouvent sur l'écran WiFi du gril Memphis. Appuyez sur le menu Paramètres (icône située au coin inférieur droit) -> WiFi-> écran WiFi.



*Contactez l'assistance technique de Memphis si vous rencontrez des problèmes de connexion.



Utilisation de votre gril à feu de bois Memphis

Avant de mettre le gril en marche, contrôlez le pot de combustion à l'intérieur du gril pour vérifier qu'il n'y a pas d'accumulation excessive de cendres. Il est recommandé d'effectuer cette procédure lors du premier démarrage et après quelques utilisations pour garantir des performances optimales. La fréquence réelle nécessaire varie en fonction de l'utilisation et de la marque de granulés. (Les granulés autres que Memphis peuvent provoquer un excès de cendres).

Contrôle/nettoyage régulier recommandé

1. Débranchez le gril de la prise électrique.
2. Ouvrez la hotte et retirez les grilles de cuisson.
3. Retirez le Savorizer® ou le foyer indirect EZ-Access. Le Savorizer® aide à distribuer la chaleur, à contenir les cendres volantes et à empêcher la flamme d'entrer en contact direct avec les grilles de cuisson.
4. Vérifiez la zone du pot de combustion; retirez tout objet étranger pour vous assurer que les trous d'aération du pot de combustion sont dégagés. Cela permettra un allumage plus rapide et plus efficace. Prenez des précautions pour ne pas endommager les raccords de câblage de l'allumeur ou pour ne pas tirer l'allumeur hors du faisceau de l'allumeur.
5. Réinstallez le foyer Savorizer®/EZ-Access.
6. Réinstallez les grilles de cuisson.
7. Vérifiez les bacs à graisse et nettoyez-les si nécessaire.
8. Ouvrez le couvercle de la trémie à granulés, situé à l'arrière. Vérifiez s'il y a des granulés humides ou des débris.
9. Remplissez la trémie avec une quantité égale de granulés de cuisson Memphis sur les deux côtés. Fermez le couvercle de la trémie.
10. Branchez votre gril à convection à feu de bois Memphis dans la prise de courant alternatif de 110 volts la plus proche*. Voir la page sur les recommandations pour le circuit.
11. Lorsque vous avez fini d'utiliser le gril et qu'il s'est refroidi, débranchez-le. Il est également recommandé de couvrir le gril lorsque vous ne l'utilisez pas.

*230 volts pour l'Europe

Remarque : Votre gril fonctionnera mieux s'il est utilisé sur une surface plane.



Mode d'emploi: Gril à feu de bois Memphis

Démarrage automatique

Pour le démarrer, appuyez sur le bouton « Lancer la séquence de démarrage » sur l'écran du tableau de bord. Le mode de démarrage commence; les granulés commencent à tomber dans le pot de combustion et l'allumeur se réchauffe. Le mode de démarrage est programmé pour durer 25 minutes ou jusqu'à ce que l'appareil atteigne une température supérieure à 75 °C.

Sur l'écran Paramètres du gril, utilisez le curseur ou les boutons +/- pour régler la température du gril. Si le gril est réglé à une température inférieure à 150 °C, il fonctionnera en mode Fumée. S'il est réglé à 150 °C ou plus, il fonctionnera en mode cuisson. La sonde à viande peut être réglée entre 68° et 250°. Pour plus de renseignements sur l'utilisation de la sonde à viande, consultez les pages 11 et 22.

Remarques

- Votre gril fumera pendant quelques minutes, le temps que les granulés s'allument et s'enflamment complètement. Cela prend généralement 3 à 4 minutes.
- Si la température de démarrage de 75 °C n'est pas atteinte dans les 25 minutes, le gril s'éteint automatiquement et une alarme retentit. Cela se produit lorsque des granulés non brûlés se sont accumulés dans le pot de combustion. Avant de redémarrer le gril, nettoyez l'excès de granulés dans le pot de combustion et répétez les étapes ci-dessus.

Modification des unités d'affichage de la température

Votre gril Memphis peut fonctionner en unités métriques et anglaises. Vous pouvez changer les unités d'affichage en utilisant l'écran du gril ou l'application. Un changement sur l'un est automatiquement effectué sur l'affichage de l'autre.

Pour basculer entre les unités Fahrenheit et Celsius sur l'ITC, accédez à l'écran de réglage et sélectionnez le commutateur F/C. Les unités sélectionnées sont automatiquement enregistrées pour les cuissons futures. Voir page 14 Écran des paramètres.

Pour basculer entre Fahrenheit et Celsius sur l'App Memphis 3, naviguez jusqu'à l'engrenage « Paramètres » (au coin supérieur droit) et sélectionnez les unités souhaitées.



Mode d'emploi : Gril à feu de bois Memphis

Une fois que le gril Memphis a démarré, procédez comme suit :

Préchauffage

Il s'agit de la première étape de la cuisson ou du fumage au cours de laquelle le combustible est allumé et le gril est amené à la température de consigne le plus rapidement possible. Vous remarquerez qu'à ce stade, la vis sans fin alimente presque constamment en combustible. Ceci a pour but d'amorcer le pot de combustion afin qu'il soit capable de maintenir une quantité de chaleur importante. Lorsque cette étape est terminée, l'ITC maintient la température de cuisson/fumage sélectionnée, quelles que soient les conditions météorologiques ambiantes. La durée de cette étape varie en quelque sorte selon les conditions ambiantes, les températures de consigne et les modèles de gril. Dans la plupart des cas, le gril reste en phase de préchauffage pendant 10 à 20 minutes.

Mode de cuisson

La température sera automatiquement maintenue à votre point de consigne. Vous pouvez noter une certaine fluctuation vers le haut et vers le bas pendant cette période. Il s'agit d'un phénomène normal dans le fonctionnement d'un four ou d'un appareil à convection. Le gril passe automatiquement à ce mode lorsque la température de consigne du gril est de 150 °C ou plus.

Mode Fumée

Le fumage est une variante de la grillade et l'un des avantages uniques de votre gril à feu de bois Memphis. La température que vous choisissez dépend en grande partie de ce que vous fumez (voir page 30) et de vos préférences personnelles. Le gril passe automatiquement à ce mode lorsque la température de consigne du gril est de 145 °C ou moins. Le débit d'air de combustion varie en mode fumée. Vous pouvez entendre le ventilateur « souffler », se mettre en marche et s'arrêter à plusieurs reprises. Il s'agit d'un fonctionnement normal.

Conseil pour la fumée

Pour varier l'intensité de la saveur de la fumée, expérimentez avec la durée d'utilisation du mode fumée et le mélange de granulés aromatisés que vous utilisez avec les granulés tout usage. Ceci est plus important si vous utilisez des granulés au goût plus prononcé, comme le Mesquite. Le fait de commencer en mode fumée permet à la fumée de pénétrer dans la viande avant de passer en mode saisie, ce qui permet de sceller les arômes. Le mode fumée fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les gros morceaux de viande, de poisson ou de volaille. Expérimentez le temps que vous accordez au pré-fumage avant la cuisson complète. Essayez différentes combinaisons des deux modes.

Grillage/Cuisson à la flamme directe

L'une des caractéristiques propres à votre gril Memphis est sa capacité à saisir en mode flamme directe. Votre gril Memphis est équipé d'un foyer pour flamme directe. Sélectionnez « Direct Flame » (Flamme directe) en haut de l'écran des réglages du gril et choisissez le réglage Low (bas), Medium (moyen) ou Xtreme (extrême) en fonction du gril et de la cuisson souhaitée. Retirez les grilles et remplacez le foyer à flamme indirecte par le foyer à flamme directe dans le Savorizer®. Pensez toujours à garder la hotte ouverte lorsque vous utilisez votre gril en mode Flamme directe, afin de ne pas surchauffer le gril. Le mode Flamme directe est idéal pour griller parfaitement la viande ou carboniser les poivrons, le maïs ou d'autres légumes. Voir page 22 pour plus de détails.



Sonde à viande ITC Memphis

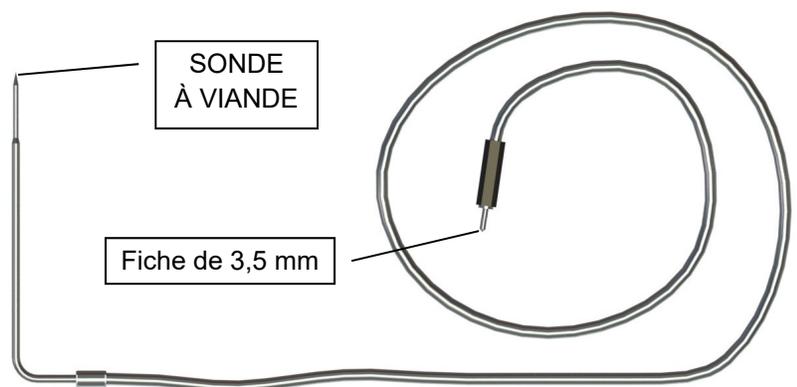
La sonde à viande ITC Memphis, qui est fournie de série avec les modèles Elite et Pro Memphis, est un accessoire indispensable pour tout grilladeur. La sonde à viande ITC communique directement avec la commande ITC de votre grill et offre un moyen facile de s'assurer que vos aliments sont cuits à la température prédéterminée. Cette fonction est pratique et garantit des résultats délicieux et reproductibles, à chaque fois.

Attention!

Lorsqu'elle n'est pas utilisée, **NE laissez PAS** la sonde à viande à l'intérieur de la chambre de cuisson.

1. Branchez la sonde à viande dans l'une des trois prises pour sonde, sur le côté gauche du corps du grill, vers l'arrière.
2. Mettez le grill en marche et réglez la température du grill.
3. Pour chaque sonde à viande actuellement branchée sur l'ITC, l'utilisateur peut visualiser la température réelle et la température de consigne des aliments sur l'écran du tableau de bord, ainsi que la température du grill. La température de consigne de la sonde peut être réglée entre 20 °C et 120 °C à l'aide du curseur ou des boutons +/- de l'écran Paramètres du grill.
4. Faites passer l'extrémité de la sonde par la porte de la sonde située sur le côté gauche du grill, juste en dessous de la hotte. La porte de la sonde est une petite porte coulissante qui peut être déplacée de haut en bas depuis l'intérieur de l'appareil. Tirez la quantité de câble nécessaire dans la zone de grillage.
5. Insérez la sonde à viande dans la partie la plus épaisse de votre gigot de viande.
6. Détendez-vous entre-temps.

Le grill cuit la viande jusqu'à ce qu'elle atteigne le point de consigne souhaité. Le grill passe alors automatiquement à son réglage le plus bas (80 °C / 180 °F pour tous les modèles) et affiche « Done » (Terminé). À tout moment de la cuisson, vous pouvez modifier la température de consigne de la sonde à viande et du grill lui-même.



Entretien et maintenance de la sonde à viande:

Gardez la sonde à viande aussi propre et sèche que possible. Nettoyez-la avec une éponge humide ou un chiffon imbibé d'alcool à friction. Si elle est exposée à des liquides pendant de longues périodes, la sonde à viande peut afficher une lecture erronée. Dans des cas extrêmes, l'ITC indiquera constamment que la température réelle de la sonde à viande est de « 32 °F » ou « 0 °C ». Pour remédier à ce problème, laissez le cordon de la sonde sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau. Une fois sec, cet accessoire peut retrouver sa pleine fonctionnalité.

NE PAS immerger la sonde à viande lors du nettoyage ou la mettre au lave-vaisselle.



Savorizer® EZ-Access Memphis

Le Savorizer® EZ-Access Memphis (A.K.A. « Insert Indirect »), qui est fourni avec tous les modèles Memphis, est votre allié privilégié en matière de nettoyage rapide et facile de l'intérieur de votre grill. Ce foyer est situé au centre du Savorizer®, et s'enlève facilement pour permettre l'accès au pot de combustion directement en dessous.

Comment utiliser votre foyer Savorizer® EZ-Access Memphis?

1. Retirez les grilles du grill

Le foyer EZ-Access est situé juste en dessous des grilles du grill. Commencez par ouvrir la hotte et déplacez les deux grilles les plus centrales sur les côtés. Cette opération est facilitée par l'utilisation de l'outil Génie Memphis (VG1595).

2. Retirez le foyer.

Le foyer n'est pas fixé et peut être facilement retiré à l'aide de l'outil Génie Memphis (standard sur le Memphis Pro et Elite), d'une spatule ou d'une paire de pinces.

Remarque : N'essayez pas de retirer le foyer ou les grilles avec vos mains lorsque le grill chauffe.

3. Inspectez et nettoyez le pot de combustion

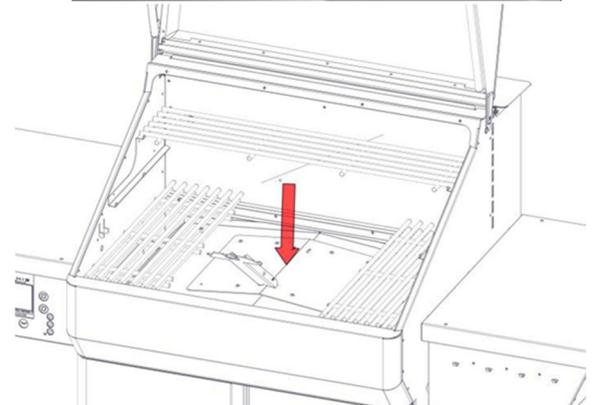
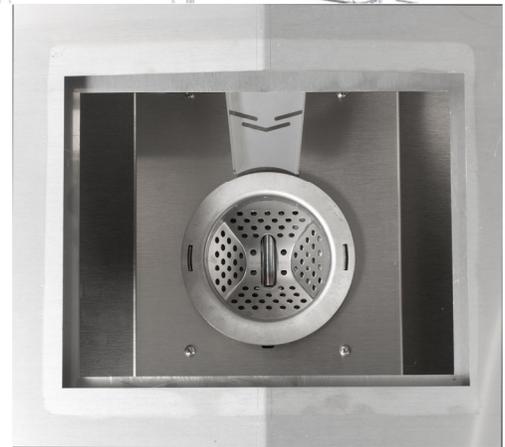
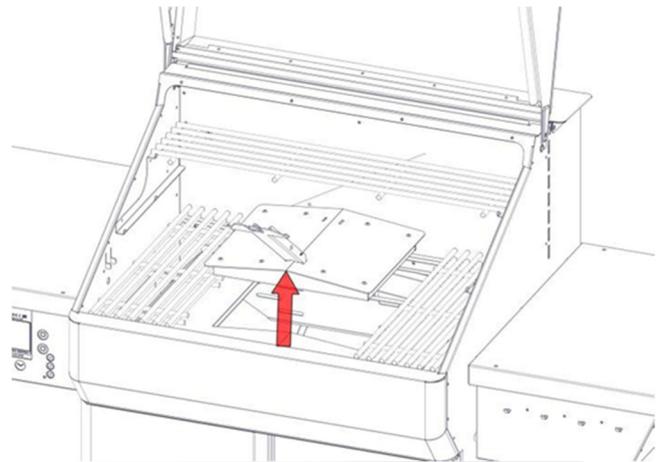
Une fois le foyer retiré, le pot de combustion est directement accessible. Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation excessive de cendres et, si nécessaire, retirez le pot de combustion et videz-le dans un tiroir à cendres ou un récipient non-combustible. Il est très important que les trous d'air de l'allumeur soient exempts de cendres pour assurer un allumage correct et des performances optimales.

4. Remplacez le foyer EZ-Access et les grilles du grill

Une fois que vous avez fini de nettoyer le pot de combustion, remettez les composants retirés en place. Le foyer EZ-Access doit être complètement installé dans le Savorizer®, avec ses pentes correspondant aux pentes du Savorizer®. Remettez en place les grilles du grill que vous avez déplacées à l'étape 1.

5. Passez à la cuisson!

Maintenant que votre pot de combustion est propre, il est temps de faire des grillades!





Foyer Savorizer® à flamme directe Memphis

Le foyer Savorizer® à flamme directe Memphis est un accessoire indispensable pour tout grilladeur. Le foyer Savorizer® à flamme directe remplace convenablement le foyer indirect EZ-Access, offrant ainsi la possibilité de cuisiner directement sur une flamme directe, tout en gérant le flux de graisse. Le foyer Savorizer® à flamme directe est disponible pour tous les modèles Memphis.

Utilisation de votre foyer Savorizer® à flamme directe Memphis

1. Mettez le gril en marche avec le foyer indirect EZ-Access en place et la hotte FERMÉE. Laissez le gril préchauffer jusqu'à une température de 205 °C ou plus.
2. À l'aide de l'outil Génie Memphis, retirez les grilles de cuisson et le foyer indirect EZ-Access du Savorizer®.
3. Remplacez le foyer indirect EZ-Access par le foyer à flamme directe du Savorizer®.
4. Remplacez les grilles de cuisson et gardez la hotte du gril OUVERTE pour le reste de la cuisson.
5. À l'écran des paramètres du gril, sélectionnez « Direct Flame » (Flamme directe) et choisissez l'intensité de la flamme en sélectionnant Low (faible), Medium (moyenne) ou Xtreme (extrême).
6. Vous êtes maintenant en « MODE FLAMME DIRECTE », laissez la hotte ouverte et profitez de la cuisson à flamme directe!
7. Lorsque vous avez terminé de cuisiner en « MODE FLAMME DIRECTE », veillez à remplacer le foyer à flamme directe par le foyer à flamme indirecte avant la prochaine cuisson. Cette opération peut être effectuée avant ou après le cycle de refroidissement.

Remarques

- Lorsque le gril fonctionne en mode flamme directe, la température réelle du gril ne s'affiche pas et la température de consigne de la sonde à viande est désactivée. La sonde à viande affichera toutefois une température réelle de la viande.
- Les cuissons à flamme directe doivent être effectuées avec la hotte en position ouverte. Si la hotte est fermée pendant les longues cuissons à flamme directe, un message d'erreur ER-1 peut apparaître. Ce message d'erreur indique que le gril a atteint une température trop élevée et qu'il faut l'éteindre afin d'éviter tout dommage de l'appareil.
- Le gril ne doit être utilisé en MODE FLAMME DIRECTE que pour la cuisson à la flamme directe.
- Le gril ne doit jamais être utilisé en MODE FLAMME DIRECTE sans le foyer Savorizer® à flamme directe en option.
- Ne laissez jamais votre gril sans surveillance pendant une cuisson à flamme directe.

Par temps froid, il peut être judicieux de laisser le gril se réchauffer un peu plus longtemps avant de procéder à une cuisson à flamme directe.



Renseignements concernant la cuisson des granulés au barbecue

- Les granulés aromatisés sont disponibles dans une variété de saveurs notamment pomme, cerise, caryer, pacane, mesquite et chêne. Ils ont un pouvoir calorifique moyen de 8 200 BTU par livre et ont une très faible teneur en cendres et en humidité (moins de 0,5 % de cendres et moins de 6 % d'humidité). Utilisez toujours des granulés pour barbecue de qualité supérieure dans votre gril. Les granulés pour barbecue de qualité supérieure ont une longueur maximale de 3,8 cm et sont de taille et de forme identiques. Cette longueur plus courte et cette uniformité garantissent un meilleur rendement et une température davantage constante et uniforme. Les granulés de qualité supérieure sont fabriqués à partir de bois dur certifié à 100 %. Il faut éviter de cuisiner avec des granulés fabriqués à partir de bois doux, comme le pin, car ils ont un goût de térébenthine.
- Les granulés de bois existent depuis de nombreuses années et il y a actuellement plus de 125 usines de granulés en activité aux États-Unis et au Canada, qui produisent des millions de livres de granulés chaque année.
- Les granulés pour barbecue Memphis 100 % bois dur sont produits de la même manière que le combustible de chauffage à granulés de bois. La sciure et les copeaux de bois propres sont pulvérisés et séchés. Le matériau séché est ensuite traité à chaud et sous pression. Ce matériau est forcé à passer dans une filière en acier dur qui tourne contre des rouleaux avec une pression supérieure à 3 000 PSI. Une fois que les granulés sont passés dans la dernière filière, ils sont refroidis, tamisés, aspirés, puis mis en sacs ou en boîtes.
- Aucun adhésif ou matériau de liaison supplémentaire n'est utilisé dans la production de ces granulés. Les bois durs contiennent des composés naturels appelés « lignines » qui, chauffés, agissent comme un matériau de liaison.
- Pour une performance optimale, stockez les granulés dans un endroit sec. La préférence en matière d'arômes est un goût individuel et nous vous suggérons d'essayer différents arômes ou mélanges d'arômes pour trouver les combinaisons qui conviennent à vos besoins et à vos goûts. (Consultez votre revendeur local pour passer la commande des saveurs de granulés individuels).



Conseils pour les granulés aromatisés

- Pomme : Saveur sucrée, fruitée et fumée. Le plus fort des bois fruitiers. Idéal pour le bœuf, le porc, le jambon, la volaille et le gibier.
- Cerise : Saveur de fumée fruitée douce et sucrée qui donne une teinte rosée aux viandes légères. Idéal pour le bœuf, le porc, la volaille, le poisson et le gibier.
- Caryer : Goût prononcé de bacon. Idéal pour le bœuf, le porc, la volaille, le poisson et le gibier.
- Pacane : Goût doux et léger de fumée. Idéal pour le porc, le bœuf, la volaille et la pâtisserie. Également populaire dans le sud pour les fruits de mer.
- Mesquite : Saveur forte et épicée. Goût fumé distinctif de la cuisine du sud-ouest. Idéal pour le bœuf, le porc, la volaille, le poisson et le gibier.
- Chêne : Saveur douce de feu de bois. Idéal pour rôti, griller, fumer et cuire au four.

MISE EN GARDE : Certains granulés de bois produits pour le chauffage ont une teneur élevée en bois de résineux ou même en meubles en bois recyclé qui peuvent contenir de la poix, des produits chimiques ou des colles et ne doivent par conséquent pas être utilisés pour la cuisson. Pour une performance optimale et pour être sûr d'utiliser des granulés à combustion propre fabriqués pour la cuisson, achetez des granulés au barbecue 100 % bois dur certifiés « Memphis ». L'utilisation de granulés pour barbecue de mauvaise qualité peut également avoir un effet négatif sur la performance de la température de votre gril - en particulier à basse température. Memphis Wood Fire Grills n'assume aucune responsabilité pour les problèmes liés à l'utilisation de granulés de qualité inférieure ou de chauffage. Pour une performance optimale, stockez les granulés dans un endroit sec.

Veillez contacter votre revendeur pour acheter des granulés de bois supplémentaires, ou appelez-nous au 888.883.2260



Entretien périodique du grill

Surfaces en acier inoxydable

Nettoyez TOUJOURS la saleté et la poussière sur toutes les surfaces en acier inoxydable avant de commencer à cuisiner. La saleté peut cuire dans le métal et le décolorer. La saleté peut être facilement nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Il existe également de nombreux produits commerciaux conçus pour nettoyer et protéger vos surfaces en acier inoxydable. Si l'acier inoxydable est fortement décoloré, cette décoloration peut être éliminée avec un nettoyant pour acier inoxydable ou un nettoyant doux pour four et un tampon de brossage abrasif (non métallique).

Savorizer®

Il est recommandé de nettoyer toute accumulation d'aliments ou de graisse du Savorizer® avant chaque cuisson. Un Savorizer® propre réduit davantage les poussées. Brossez ou grattez toute accumulation sur le Savorizer® avec une brosse à grill ou un couteau à mastic. Ne nettoyez jamais le Savorizer® lorsqu'il est chaud.

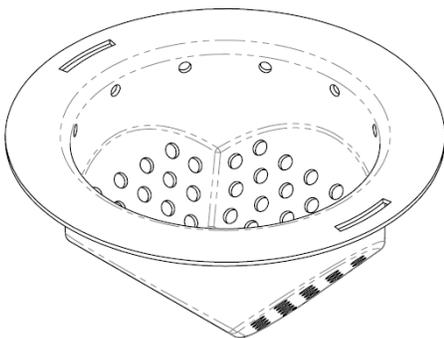
Bacs à graisse

Assurez-vous toujours que les plateaux à graisse sont propres et exempts de débris. Pendant les mois chauds, videz plus fréquemment les graisses accumulées afin de prévenir le rancissement.

Pot de combustion

Vérifiez fréquemment que les trous d'aération du pot de combustion ne sont pas obstrués et qu'il n'y a pas d'accumulation. À l'aide de l'outil Génie Memphis ou d'une brosse métallique, grattez toute accumulation ou blocage.

Cette opération est absolument essentielle pour l'allumage et le bon fonctionnement du grill.



RTD

La capacité de votre grill à détecter avec précision la température et à ajuster ses performances en conséquence est ce qui le rend unique et précieux. Le RTD, un capteur de température situé à l'arrière de la zone de cuisson, doit être nettoyé avec de l'eau et un détergent doux pour garantir son bon fonctionnement.

Intérieur du grill

Bien que les granulés de bois brûlent efficacement, ils produisent une certaine quantité de cendres. Les parois intérieures et le plancher du grill n'ont pas besoin d'être impeccables, mais il est bon de nettoyer périodiquement les cendres accumulées.

Boîte à air

La boîte à air étant utilisée pour canaliser l'air forcé du souffleur vers le pot de combustion, il y a très peu d'entretien à faire dans cette zone. De temps en temps, vous pouvez soit passer l'aspirateur, soit broser toute accumulation de cendres ou de débris de combustion tombés sous le pot de combustion. Enlevez toute accumulation de graisse ou de débris sur les surfaces intérieures. Lorsque vous réinstallez le pot de combustion, vérifiez qu'il est bien positionné. Le pot de combustion doit être de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière et doit être bien ajusté mais pas trop serré.

Couvercle du grill

Nous vous recommandons de couvrir votre grill Memphis lorsque vous ne l'utilisez pas. Assurez-vous que votre grill est complètement éteint et refroidi avant de le couvrir.

Consultez notre vidéo de nettoyage et d'entretien, qui est disponible sous l'onglet Support de notre site Web sur memphisgrills.com.



Accessoires recommandés pour le grill

		Fréquence d'entretien				
		Chaque utilisation	Toutes les 3 utilisations	Une fois par semaine	Une fois par mois	Une fois par an
Travaux d'entretien	Gratter la grille de cuisson	X				
	Vérifier le plateau à graisse	X				
	Nettoyer le pot de combustion	X				
	Nettoyer les trous de l'allumeur		X			
	Essuyer les surfaces extérieures		X			
	Racler le Savorizer®		X			
	Nettoyer les plateaux à graisse		X			
	Essuyer le RTD		X			
	Gratter/aspirer les cendres de l'intérieur			X		
	Aspirer la poussière de granulés fins de la trémie					X
	Essuyer/ aspirer la boîte à air					X

*Dépend de la fréquence d'utilisation



Accessoires recommandés pour le grill

Sonde à viande/Thermomètre

La température extérieure, les conditions du vent, la variété de combustible pour granulés et l'altitude à laquelle vous vivez influencent les temps de cuisson. La meilleure façon de s'assurer que votre viande a atteint la bonne température et est prête à être consommée est d'utiliser un thermomètre à viande de bonne qualité. Nous recommandons la sonde à viande ITC de Memphis, qui peut communiquer directement avec l'ITC de votre grill.

Foyer Savorizer® à flamme directe Memphis

Faites passer vos grillades au niveau supérieur en ajoutant la possibilité de cuire directement sur une flamme alimentée au bois. Le foyer Savorizer® EZ-Access de votre grill peut être remplacé par un foyer Savorizer® à flamme directe. Cela vous permettra de saisir vos aliments à des températures très élevées. Pour plus de renseignements sur le foyer Savorizer® à flamme directe, consultez notre site Web ou les annexes de ce manuel.

Plateaux à graisse jetables

Votre grill Memphis utilise au moins un plateau à graisse qui a été spécialement conçu pour recevoir des casseroles en aluminium jetables pour un nettoyage facile et pratique. Les plateaux Pro et Built-In sont conçus pour contenir deux plaques d'aluminium de 23 cm X 33 cm.

Pinces

Utilisez des pinces plutôt qu'une fourchette pour retourner et manipuler les viandes afin d'éviter de perdre les jus naturels. Des pinces très larges avec de longues poignées vous permettent de saisir une variété d'aliments délicats.

Casseroles et rôtissoires

Utilisées pour éviter les poussées, empêcher les aliments de se dessécher, éliminer les arrosages et recueillir les jus savoureux qui s'écoulent de la viande. Différents jus peuvent également être ajoutés à la lèchefrite pour donner la saveur désirée, comme la pomme, le citron, la canneberge, l'ananas, les sodas, etc.

Paniers à grillades

Ils sont parfaits pour cuire les aliments difficiles à manipuler sur le grill, comme les légumes, les fruits de mer, le poisson et certains morceaux de viande. Généralement fabriqués en acier inoxydable, ces paniers sont constitués de deux moitiés identiques maintenues ensemble par des charnières. Non seulement ils protègent les aliments et facilitent leur manipulation, mais ils permettent également de combiner différents aliments et de les faire griller ensemble sans les percer.

Planche à griller

L'un des accessoires les plus utilisés par les amateurs de grillades qui aiment cuisiner en plein air. Utilisez-les pour faire griller des petits-déjeuners complets, des sandwiches et des fajitas. Les grills vous permettent de cuire votre bacon et vos saucisses en plein air, et ils sont parfaits pour griller les légumes, les faire sauter et les saisir.

Spatules

Indispensables pour retourner ces délicieux hamburgers et filets de poisson. Là encore, recherchez un manche long et robuste et une lame aussi large que possible. Les trous de la lame empêchent la vapeur de s'accumuler, ce qui pourrait rendre vos aliments détremés.

www.MemphisGrills.com



Accessoires de grillade recommandés - suite

Grilles de cuisson

Les grilles à rôtir et les grilles à côtes en acier inoxydable sont un excellent moyen de renforcer votre plaisir de cuisiner. Les grilles à rôtir peuvent être utilisées pour améliorer les capacités de cuisson par convection de votre gril en permettant à l'air aromatisé par la fumée de se déplacer uniformément autour du rôti. Les grilles à côtes sont un excellent moyen d'augmenter la capacité de votre gril pour les grands rassemblements. Elles peuvent également être utilisées pour les côtelettes et les morceaux de poulet. (Des petites grilles supplémentaires sont disponibles à l'achat et vous permettront d'augmenter considérablement votre surface de cuisson totale).

Brosse à badigeonner

Vous aurez peut-être besoin de plusieurs de ces pinces, car vous ne devez pas utiliser le même pinceau pour deux marinades différentes. Utilisez-les pour appliquer vos sauces et marinades préférées sur les aliments sur le gril. Encore une fois, recherchez une brosse avec un long manche pour éviter de vous brûler les mains.

Brochettes (en bois ou en métal)

Si vous utilisez des brochettes en bois, n'oubliez pas de les faire tremper dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant de les utiliser pour éviter qu'elles ne brûlent sous la chaleur du gril. Une autre façon de les protéger serait d'envelopper les extrémités exposées avec du papier d'aluminium. Les brochettes existent dans une grande variété de formes et de matériaux.

Papier d'aluminium

Le papier d'aluminium extra-solide est toujours utile pour les grillades. On l'utilise pour faire des paquets de papier d'aluminium, pour couvrir les aliments ou pour les plier en un plat qui servira de lèchefrite. Il est également utilisé pour accélérer la cuisson, protéger les os des brûlures et garder les aliments au chaud.

Poêles à frire et woks

Ces ustensiles de cuisine favoris vous permettent de faire sauter des légumes, des fruits de mer et d'autres petits morceaux d'aliments comme vous le feriez à l'intérieur.

Couteau à mastic

Utilisez-le pour gratter la graisse et autres accumulations sur le Savorizer, les parois latérales de la chambre de cuisson et d'autres surfaces qui doivent être nettoyées.

www.MemphisGrills.com

Renseignements sur la sécurité de la manipulation des aliments

- Lavez-vous les mains avant et après la manipulation des aliments.
- Évitez la contamination bactérienne en utilisant des plateaux et des ustensiles distincts pour les aliments crus et les aliments cuits.
- Les marinades ne doivent ni être conservées ni réutilisées. Si vous comptez servir une marinade avec vos aliments, veillez à la porter à ébullition avant de la servir.
- Gardez les aliments chauds (plus de 60 °C) et les aliments froids froids (moins de 3 °C).
- Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur un comptoir.
- Faites mariner la viande dans le réfrigérateur
- L'utilisation d'un thermomètre à viande pour déterminer les températures internes est recommandée.



Temps de cuisson/grillade **approximatifs** pour le grill à convection au feu de bois Memphis

Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les viandes et la volaille sont cuites à une température interne sûre. **Une viande mal cuite peut présenter de graves risques pour la santé!** Les durées de cuisson approximatives sont de diverses sources et sont basées sur une viande à des températures du réfrigérateur. Nous vous suggérons, lorsque vous faites griller votre viande à des températures plus élevées, d'appliquer la sauce barbecue uniquement pendant les 15 à 30 dernières minutes de la cuisson pour éviter qu'elle ne brunisse ou ne brûle trop.

Élément	Taille	Point de consigne de contrôle	Temps de grillage approximatif	Température interne = °C
BOEUF				
Steaks	2 cm d'épaisseur	230 °C - 370 °C	3 à 4 min./côté 4 à 4 min./côté 5 à 7 min./côté	Moyennement saignant 60 À point 70 Cuit 75
Brochettes	Cubes de 2,5 cm	230 °C - 370 °C	3 à 4 min./côté	60 à 70
Galettes pour Hamburger	1,25 cm d'épaisseur	230 °C - 370 °C	3 min./côté 4 à 5 min./côté 5 à 7 min./côté	À point 70 Cuit 75 Bien cuit 80
Rôti, Rumsteck roulé (CHALEUR INDIRECTE) Pointe de surlonge	1,8 à 2,7 kilos. 1,6 à 1,8 kilos.	180 °C	18 à 22 min./450gr. 20 à 25 min./450gr	60 à 70
Filet de porc	Moitié, 900 gr à 1,4 kilo. Entier, 1,8 à 2,7 kilos	180 °C	10 à 12 min./côté 12 à 15 min./côté	Moyennement saignant 60 À point 70
JAMBON				
Entièrement cuit (CHALEUR INDIRECTE)	n'importe quelle taille	350° - 375°	8 à 10 min./450gr.	70 - 75
Côtelettes, épaule, longe ou côtes levée	Entier, 4,5 à 6,4 kilos Moitié, 2,3 à 3,2 kilos Portion, 1,4 à 1,8 kilos	350° - 375°	10 à 15 min./450gr. 12 à 18 min./450gr. 30 à 35 min./450gr.	60 à 70
AGNEAU				
Chops, Shoulder, Loin, or Rib	2,5 cm d'épaisseur	180 °C - 190 °C	5 min./côté	60 à 70
Steaks, surlonge ou gigot	2,5 cm d'épaisseur	180 °C - 190 °C	5 min./côté	60 à 70
Brochettes	Cubes de 2,5 cm	180 °C - 190 °C	4 min./côté	60 à 70
Galettes, hachées	110 gr, 1,3 cm d'épaisseur	230 °C - 370 °C	3 min./côté	À point 70
PORC				
Côtelettes, avec ou sans os	2 cm d'épaisseur 4 cm d'épaisseur	230 °C - 370 °C	3 à 4 min./côté 7 à 4 min./côté	À point 70
Filet de porc	230 à 680 grammes	230 °C - 370 °C	15 à 25 min. au total	Medium 160
Côtes levées	*Voir les directives de fumage pour les côtes de porc*			
Galettes, hachées	1,25 cm d'épaisseur	450° - 700°	4 à 5 min./côté	Medium 160



Élément	Taille	Point de consigne de contrôle	Temps de grillage approximatif	Température interne = °C
VEAU				
Côtelettes, bifteck	2,5 cm d'épaisseur	230 °C - 370 °C	5 à 7 min./côté	60 à 70
Rôti, désossé (CHALEUR INDIRECTE)	900 grammes à 1,4 kilos.	180 °C - 190 °C	18 à 20 min./450gr.	60 à 70
VENISON				
Rôti, selle ou gigot	2,7 à 3,2 kilos.	180 °C - 190 °C	25 à 30 min./450gr.	60 à 70
Steaks	2 cm d'épaisseur	230 °C - 370 °C	4 à 5 min./côté 6 à 7 min./côté	Moyennement saignant 60 À point 70
POULET				
Entier (CHALEUR INDIRECTE) Non farci Gril Friteuse Poule à rôtir Chapon	1,4 à 1,8 kilos. 2,3 à 3,2 kilos. 1,8 à 3,6 kilos. 500 à 700 grammes.	160 °C [325 °F]	60 à 75 min. 18 à 25 min./450gr. 15 à 20 min./450gr. 45 à 55 min.	80 mesuré dans la cuisse
Demi-poitrine, avec os, sans os	180 à 230 grammes chacun 115 grammes chacun	160 °C [325 °F]	10 à 15min./côté 6 à 4 min./côté	170
Autres parties : Cuisses ou gigot Pilons Ailes	115 à 330 grammes. 115 grammes. 60 à 80 grammes.	160 °C [325 °F]	10 à 15min./côté 8 à 12min./côté 8 à 12min./côté	180
CANARD ou OIE				
Canard, entier, coupé en quatre (CHALEUR INDIRECTE)	130 grammes. (NON FARCI)	160 °C [325 °F]	2 h 30. 1 h 25.	80 à 85
Oie, entière (CHALEUR INDIRECTE)	3,6 à 5,4 kilos.	160 °C [325 °F]	18 à 20 min./450gr.	80 à 85
DINDE				
Dinde entière (CHALEUR INDIRECTE)	3,6 à 5,4 kilos. 5,4 à 7,25 kilos. 7,25 à 10,9 kilos.	160 °C [325 °F]	2 à 3 heures. 3 à 4 heures. NON recommandée	80 mesuré dans la cuisse
Poitrine, avec os Sans os	1,8 à 3,2 kilos. 1,25 à 1,6 kilos.	160 °C [325 °F]	1 h à 1 h 45. NON recommandée	170
Cuisses, pilons (CHALEUR INDIRECTE)	3,6 à 7,25 kilos.	160 °C [325 °F]	1 h 30 à 2 heures. 8 à 10 min./côté	180
Roulé de dinde désossée (CHALEUR INDIRECTE)	900 grammes à 2,3 kilos. 2,3 à 4,5 kilos.	160 °C [325 °F]	1 h 30 à 2 heures. 2 h à 3 h 30.	75 à 80



Directives pour le fumage

Durées approximatives de fumage pour le gril à feu de bois Memphis

Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les viandes et les volailles sont cuites à une température interne et à un degré de cuisson sûrs. **UNE VIANDE MAL CUITE PEUT PRÉSENTER DE GRAVES RISQUES POUR LA SANTÉ!** Les durées de cuisson approximatives sont de diverses sources et sont fonction de la viande, selon les températures du réfrigérateur. Utilisez une sonde de température de bonne qualité pour garantir les meilleurs résultats. Nous vous suggérons, lorsque vous faites griller votre viande à des températures plus élevées, d'appliquer la sauce barbecue uniquement pendant les 15 à 30 dernières minutes de la cuisson pour éviter qu'elle ne brunisse ou ne brûle trop. **REMARQUE : GARDEZ LA HOTTE FERMÉE LORSQUE VOUS UTILISEZ LE MODE FUMÉE.**

La durée du fumage dépend largement des préférences personnelles et de la qualité de la viande à fumer. **EN GÉNÉRAL, PLUS VOUS FUMEZ LA VIANDE À UNE TEMPÉRATURE BASSE, PLUS LA VIANDE DEVIENT TENDRE.** Vous devrez également tenir compte du goût de fumée que vous souhaitez et de la saveur - chêne, caryer, noix de pacane, pomme, cerise, mesquite sont parmi les plus courantes.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de fumer la plupart de vos viandes à une température de 110-135 °C. Si vous souhaitez obtenir un goût plus fumé et si vous avez le temps, vous pouvez descendre jusqu'à 80 °C, mais vous n'y gagnez généralement pas grand-chose.

Il faut également noter que, lorsque vous fumez dans un environnement très chaud (temps ensoleillé dépassant les 30 °C), il peut être difficile pour votre gril de maintenir des températures inférieures à 95 °C.

Vous trouverez ci-dessous un guide général que nous vous recommandons de consulter pour trouver la température et la saveur qui conviennent le mieux à vos goûts personnels. Si vous voulez aller plus vite, utilisez une température plus élevée. Remarque : Dans la plupart des cas, cela donnera un produit moins tendre. Si vous avez le temps, une température plus basse pendant une durée plus longue vous donnera les meilleurs résultats. Pour des conseils supplémentaires, et pour accéder et partager des recettes, rendez-vous sur www.memphisgrills.com/recipe.

Élément	Point de consigne de contrôle °C	Température interne = °C
Bœuf	80 °C-135 °C	65 °C - 70 °C
Jambon	80 °C-135 °C	60 °C - 75 °C
Agneau	80 °C-135 °C	65 °C - 70 °C
Porc, frais	80 °C-135 °C	70 °C - 80 °C
Veau	80 °C-135 °C	65 °C - 70 °C
Venaison	80 °C-135 °C	65 °C - 70 °C
Poulet	80 °C-135 °C	75 °C - 80 °C
Canard ou oie	80 °C-135 °C	80 °C - 85 °C
Dinde	80 °C-135 °C	80 °C mesuré dans la cuisse



Suggestions de fumage

Vous trouverez ci-dessous des éléments, conseils et techniques majeurs pour obtenir d'excellents résultats de fumage. Il existe probablement autant de théories sur la meilleure méthode de fumage qu'il y a de chefs qui les utilisent. Pour cela, tenez compte des facteurs suivants pour décider de la méthode la mieux adaptée à vos besoins.

- La gamme de modes de fumage du gril Memphis va de 80 °C à 145 °C.
- Si vous souhaitez fumer à des températures plus basses, tous les modèles Memphis sont calibrés pour vous permettre de descendre jusqu'à 80 °C. *Lorsque vous fumez à des températures plus basses, il est essentiel que vous utilisiez des granulés de qualité alimentaire supérieure, comme les granulés pour barbecue de la marque « Memphis ».* Les granulés de qualité Memphis sont spécialement formulés pour permettre une alimentation et des températures plus régulières. Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours les granulés de qualité supérieure Memphis.
- Il est fortement recommandé de nettoyer le pot de combustion avant et après avoir fumé pendant une longue période. Une accumulation de cendres non contrôlée pourrait éventuellement empêcher le gril de maintenir les températures de fumage.
- **Mise en garde :** Nous ne vous recommandons pas d'utiliser les températures inférieures lorsque vous fumez dans des conditions fraîches ou venteuses. *Les températures inférieures à 110° exposent à la formation de la créosote* à partir de la condensation de la fumée.* À tous les niveaux, faites preuve de bon sens, nettoyez souvent votre gril et soyez prudent.
- La meilleure façon de déterminer où vous obtenez les meilleurs résultats consiste à expérimenter. Nous avons tous des goûts différents et la meilleure façon de déterminer ce qui vous convient le mieux est d'essayer différentes saveurs et techniques.

Nous vous encourageons à partager vos expériences culinaires avec d'autres propriétaires de Memphis en vous rendant sur notre site Web <http://www.memphisgrills.com/recipes>, sur notre blog ou sur notre page Facebook.

**La créosote est une substance gommeuse, corrosive, inflammable et malodorante qui recouvre l'intérieur de tout ce qu'elle traverse si aucune disposition n'est prise. Elle se forme lorsque les gaz émis lors du processus de combustion se combinent et se condensent. En général, les gaz quittent la chambre de combustion avec de la fumée. Cependant, s'ils sont trop retenus ou si la fumée*



Dépannage et messages d'erreur

Au cas où votre gril Memphis rencontrerait un quelconque problème de fonctionnement, veuillez consulter ce tableau. Si les solutions proposées ici ne suffisent pas à résoudre le problème, veuillez contacter votre concessionnaire ou directement Memphis Wood Fire Grills au numéro indiqué à la fin de ce manuel.

<u>Problème</u>	<u>Cause</u>	<u>Solution</u>
Message d'erreur « ER- 1 Surchauffe du gril »	L'appareil a surchauffé, peut-être à cause d'un feu de friture ou d'un excès de combustible.	Éteignez le gril et laissez-le refroidir. Si nécessaire, suivez la procédure indiquée dans la section Avertissement général. Nettoyez l'intérieur du gril et éliminez l'excès de combustible avant de le remettre en marche.
Message d'erreur « ER- 2 Défaut d'allumage »	L'appareil ne s'est pas allumé dans le délai imparti de 20 minutes.	Vérifiez que la trémie contient suffisamment de combustible. Vérifiez que le pot de combustion ne présente pas d'accumulation de cendres ou d'autres obstructions. Vérifiez l'allumeur pour voir s'il chauffe (il peut être nécessaire de le remplacer). Par grand froid, le gril peut nécessiter un amorçage supplémentaire pour s'allumer. Assurez-vous que la hotte est fermée.
	Le gril ne reste pas allumé.	Vérifiez que la trémie contient suffisamment de combustible. Vérifiez que le pot de combustion ne présente pas d'accumulation de cendres ou d'autres obstructions. Le souffleur ne fournit pas l'air nécessaire pour maintenir une flamme. Vérifiez l'allumeur pour voir s'il chauffe, utilisé pour remettre la température au niveau normal si elle se trouve en dessous du niveau défini. Assurez-vous que la hotte est fermée.
Message d'erreur « ER- 3 Débranché avant le refroidissement »	L'appareil a subi une panne de courant pendant son fonctionnement.	Assurez-vous que votre gril est bien branché. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant dans votre maison.
Message d'erreur « ER- 4 Court-circuit de la sonde »	Sonde à résistance ou sonde à viande endommagée	Vérifiez la résistance du RTD et des sondes à viande. Remplacez le harnais du RTD, la sonde à viande ou la prise de la sonde. Contactez l'assistance technique de Memphis Grills.
Message d'erreur « ER- 5 Sonde ouverte »	Il y a un dysfonctionnement du RTD ou des sondes à viande ou un fil s'est déconnecté.	Vérifiez la continuité du RTD et des sondes à viande. Remplacez le faisceau du RTD, la sonde à viande ou le connecteur de la sonde. Contactez l'assistance technique de Memphis Grills.
Message d'erreur « ER- 6 Température excessive de l'unité centrale »	Le compartiment électrique devient trop chaud pour le contrôleur.	Vérifiez que le ventilateur auxiliaire tourne une fois que le gril est mis en mode de démarrage. Remplacez le ventilateur auxiliaire. Contactez l'assistance technique de Memphis Grills.
Message d'erreur « ER - 8 Mode non valide, vérifier la température de consigne »	L'ITC ne reflète pas le mode de gril sélectionné.	Modifiez la température de consigne Appuyez sur le bouton-poussoir et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes pour réinitialiser le régulateur.
Message d'erreur « ER-9 Défaillance de l'allumeur »	Fusible de l'allumeur grillé, allumeur endommagé ou rupture des fils du faisceau de l'allumeur.	Vérifier la continuité du faisceau de l'allumeur Vérifier la continuité du fusible 4A SLO-BLO Contacter le support technique de Memphis Grills
Message d'erreur « ER-10 Défaillance de la carte SD »	Carte SD non insérée, endommagée ou manquante	Débranchez la carte SD de la carte de contrôle et réinsérez-la. Redémarrez le gril en le débranchant et en le branchant à nouveau Contactez l'assistance technique de Memphis Grills
Le gril ne s'allume pas	Le gril n'est pas correctement branché.	Assurez-vous que votre gril est branché sur une prise GFCI en état de marche.
	Une surtension a endommagé l'un des fusibles de l'ITC.	Le fusible doit être remplacé manuellement. Voir le guide à la fin de cette section Contactez l'assistance technique de Memphis Grills
Le gril produit une fumée excessive ou décolorée.	Les granulés de bois ont absorbé un excès d'humidité.	Débarrassez la trémie et le pot de combustion des granulés humides et remplacez-les par des granulés secs.
	Le pot de combustion est surchargé par l'accumulation de cendres.	Vérifiez que le pot de combustion ne présente pas d'accumulation de cendres ou d'autres obstructions.



Dépannage et messages d'erreur (Suite)

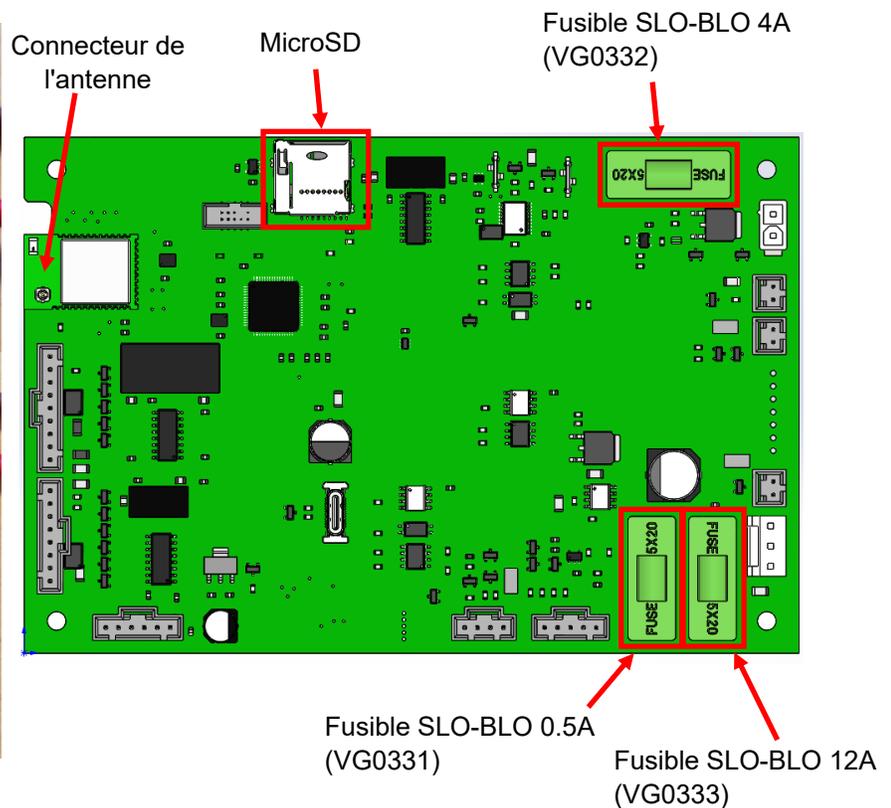
<u>Problème</u>	<u>Cause</u>	<u>Solution</u>
Le grill n'atteint pas ou ne maintient pas une température stable	Le grill ne reçoit pas assez de combustible.	Vérifiez que la trémie contient suffisamment de combustible. Assurez-vous que les deux côtés de la trémie sont remplis. Vérifiez que le moteur de la vis sans fin tourne.
	Le grill ne reçoit pas assez d'air.	Vérifiez si le souffleur a été débranché ou s'il est tombé en panne. Contactez votre concessionnaire ou Memphis Grills directement en cas de panne du souffleur.
	Le pot de combustion est surchargé par l'accumulation de cendres.	Vérifiez que le pot de combustion ne présente pas d'accumulation de cendres ou d'autres obstructions. Vérifiez si le souffleur a été débranché ou s'il est tombé en panne.
Des poussées fréquentes se produisent	Accumulation de matières inflammables.	Nettoyez le tiroir à cendres et enlevez la graisse du Savorizer®
Les températures de cuisson sont inégales	Débit d'air déséquilibré dans le grill.	Assurez-vous que le Savorizer® est correctement installé

Renseignements sur les fusibles



Fusible du câble d'alimentation (VG1969)

- VG9021 – Fusible en verre 250VAC 5A
5 x 20 mm



Disposition de la carte logique



Garantie limitée de Memphis Wood Fire Grills

Les produits fabriqués par Memphis Wood Fire Grills bénéficient d'une garantie limitée de sept (7) ans (Pro et Elite) ou de cinq (5) ans (Beale Street), à compter de la date d'achat par le propriétaire initial, contre les défauts de matériaux et de fabrication. Les composants électroniques et électriques bénéficient d'une garantie de remplacement de trois (3) ans (Pro et Elite) ou de deux (2) ans (Beale Street) lorsqu'ils sont soumis à un usage résidentiel normal. La garantie limitée ne s'applique pas au pot de combustion, à la sonde à viande, aux joints du couvercle du gril ou aux dommages causés par la corrosion. La sonde à viande est sous garantie pendant 30 jours à compter de la date d'achat.

Conditions de la garantie limitée

Pendant la durée de la garantie limitée, l'obligation de Memphis Wood Fire Grills (MWFG) se limite au remplacement des composants couverts et défectueux, FAB au point d'expédition. MWFG réparera ou remplacera les pièces retournées à MWFG, fret payé d'avance, si MWFG constate que la ou les pièces sont défectueuses après examen. MWFG n'est pas responsable des frais de transport, des coûts de main-d'œuvre ou des droits d'exportation. À l'exception de ce qui est prévu dans les présentes CONDITIONS DE GARANTIE LIMITÉE, la réparation ou le remplacement des pièces de la manière et pour la période de temps stipulées dans la présente constitue l'accomplissement de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de MWFG envers vous.

La couverture de la garantie commence à la date d'achat originale telle qu'indiquée sur la facture. L'enregistrement de la garantie et la preuve de la date d'achat originale sont requis pour valider la garantie limitée.

La réparation ou le remplacement d'un composant de MWFG ne prolonge pas la garantie limitée.

Le fait de verser des liquides chauds sur ou dans votre produit MWFG annule cette garantie. Toute modification, y compris sur les trous, les vis et toute autre modification de la tôle du produit, annulera cette garantie.

MWFG prend toutes les précautions nécessaires pour utiliser des matériaux qui retardent la rouille. Même avec ces précautions, le matériau peut être compromis par diverses substances et conditions hors du contrôle de MWFG. Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les fumées industrielles, les engrais, les pesticides pour pelouses et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent affecter les métaux et les revêtements métalliques. À ce titre, la garantie limitée NE COUVRE PAS LA ROUILLE OU L'OXYDATION, sauf en cas de perte d'intégrité structurelle du composant du gril. Si l'une des situations ci-dessus se produit, reportez-vous à la section Entretien du manuel d'utilisation pour la protection de la finition. MWFG vous recommande d'acheter une housse de protection MWFG pleine longueur pour votre gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

La garantie limitée est basée sur une utilisation résidentielle. La couverture de la garantie ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales. Les frais de transport du produit ne sont pas couverts par la garantie.

Exceptions à la garantie limitée

Il n'existe aucune garantie de performance écrite ou implicite sur les produits MWFG, car le fabricant n'a aucun contrôle sur l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé.

La présente garantie limitée ne s'applique pas si votre produit n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu dans le strict respect des instructions du fabricant. La combustion de tout autre combustible que des granulés de bois pour barbecue de qualité supérieure peut annuler la garantie. Memphis recommande d'utiliser les granulés de bois Memphis. La garantie ne couvre pas les dommages ou les bris dus à une mauvaise utilisation, à une manipulation inadéquate ou à des modifications.

Ni le fabricant, ni les fournisseurs de l'acheteur n'acceptent de responsabilité, légale ou autre, pour les dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit.



Toute garantie implicite par la loi, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation, est limitée à un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Si une réclamation est faite contre le fabricant sur la base d'une violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie exprimée de façon explicite ou implicite par la loi, le fabricant ne sera en aucun cas responsable de tout dommage spécial, indirect, consécutif ou autre, de quelque nature que ce soit, dépassant le prix d'achat initial de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans le présent document et aucune réclamation ne peut être faite contre le fabricant sur la base d'une garantie ou d'une représentation orale.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, ni la limitation des garanties implicites, de sorte que les limitations ou exclusions énoncées dans la présente garantie limitée peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

La garantie limitée de sept (7) ans (Elite et Pro) ou de cinq (5) ans (Beale Street) remplace toute autre garantie explicite ou implicite, légale ou autre, et MWFG n'autorise aucune personne ou représentant à assumer pour MWFG toute obligation ou responsabilité en rapport avec la vente de ce produit. Cela signifie qu'aucune garantie, explicite ou implicite, n'est accordée aux personnes qui achètent le produit auprès d'un vendeur autre que MWFG ou un concessionnaire ou distributeur MWFG agréé.

Procédure pour le service de garantie

1. Souscrivez à une garantie en remplissant et en envoyant par poste le formulaire d'inscription de garantie joint à la fin de ce manuel d'utilisation, ou soumettez-le en ligne en vous rendant sur www.memphisgrills.com ou en scannant le code QR ci-dessous avec votre appareil photo :



2. Contactez votre concessionnaire Memphis Grills le plus proche pour un service et/ou un remplacement de pièce tel qu'indiqué dans les conditions de la garantie limitée.
3. Veiller à fournir les éléments suivants : nom de l'acheteur, date d'achat, copie de la facture datée, modèle et numéro de série du produit et description claire du problème.

Nous vous recommandons vivement de contacter d'abord votre concessionnaire Memphis Grills le plus proche pour la vente et le service. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire, appelez le service client et l'assistance technique de Memphis Wood Fire Grills au 1-888-883-2260.



Merci d'avoir choisi le gril à convection au feu de bois Memphis!

Nous vous félicitons d'avoir acheté le gril au feu de bois Memphis. Si vous utilisez et entretenez votre gril comme il se doit, vous pourrez l'utiliser pendant des années sans problème. Veuillez lire attentivement les renseignements suivants pour obtenir des conseils et des renseignements utiles qui vous permettront de profiter des nombreuses caractéristiques et des avantages de votre gril.

N'oubliez pas que votre gril à feu de bois Memphis est bien plus qu'un simple gril. Il s'agit d'un centre de cuisson extérieur 3 en 1 qui offre la commodité, les saveurs du feu de bois et la polyvalence de trois appareils: un gril à haute température, un fumoir lent et un four à convection haute performance.

Alimenté par des granulés de bois certifiés 100 % naturels, le Memphis est doté d'un système numérique de contrôle intelligent de la température (ITC) qui maintient automatiquement les températures de cuisson souhaitées, tout comme votre four intérieur. Comme résultat, pas besoin d'être au contrôle lorsqu'il faut cuire, cuire au four, rôtir ou fumer lentement; il suffit de régler votre gril sur la température souhaitée et le tour est joué.

Nous avons tous nos recettes et nos astuces de cuisine préférées. Nous vous suggérons d'expérimenter avec votre nouveau gril pour découvrir toutes les possibilités qu'il vous offre pour cuisiner en plein air. Avec un peu de temps et d'efforts, vous arriverez à surprendre vos amis et votre famille par vos impressionnantes compétences culinaires. Comme beaucoup d'autres, vous constaterez que votre gril à bois Memphis deviendra votre appareil de cuisson de prédilection pour les barbecues, le fumage et un four secondaire pour les fêtes ou les rassemblements sociaux.

Veuillez fournir les renseignements ci-dessous pour une référence rapide et facile de vos dossiers. Par ailleurs, rendez valide votre garantie en remplissant le formulaire dédié avec les informations ci-dessous. Au cas où vous choisiriez d'envoyer votre formulaire par la poste, vous pourrez utiliser la copie imprimée de l'enregistrement de la garantie qui se trouve à la fin de ce manuel d'utilisation. Votre modèle et votre numéro de série se trouvent sur l'autocollant situé sous le couvercle de la trémie.

Merci d'avoir choisi le gril à feu de bois Memphis!

Memphis Wood Fire Grills
9111 Grand Avenue South
Bloomington, MN 55420