OAKFORD

OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DEL PROPIETARIO

910-0512

910-0513

OAKFORD PRO PELLET SMOKER GRILL

BARBECUE FUMOIR À GRANULÉS OAKFORD PRO

PARRILLA AHUMADORA DE PELLETS OAKFORD PRO

3 YEAR LIMITED WARRANTY
5 YEAR WARRANTY
ANS DE GARANTIE
AÑOS DE GARANTÍA
ON FIREBOX COMPONENTS
SUR LES COMPOSANTS DU FOYER
PARA COMPONENTES DEL FUEGO
GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS
GARANTÍA LIMITADA DE 3 AÑOS

MODEL / MODÈLE / MODELO:
910-0512 & 910-0513

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT. À USAGE NON COMMERCIAL.
PARA EXTERIOR SÓLAMENTE. NO PARA USO COMERCIAL.

NEXGRILL®

Part Number:
19001191A0

C US

OAKFORD

OAKFORD PRO PELLET SMOKER GRILL

BARBECUE FUMOIR À GRANULÉS OAKFORD PRO

PARRILLA AHUMADORA DE PELLETS OAKFORD PRO

MODEL / MODÈLE / MODELO:
910-0512 & 910-0513

SCAN THIS QR CODE TO REGISTER

SCANNEZ LE QR CODE POUR VOTRE GARANTIE!

ESCANEA ESTE CÓDIGO QR PARA REGISTRARSE

ONLINE SUPPORT / ASSISTANCE EN LIGNE / ASISTENCIA EN LÍNEA

Visit www.nexgrill.com for common troubleshooting steps.
Rendez-vous sur www.nexgrill.com pour des solutions de dépannage.
Visita www.nexgrill.com para pasos comunes de solución de problemas.

QUESTIONS?

Contact our customer service department at **1-800-913-8999**
Languages spoken: English, French, Spanish
8 a.m – 5 p.m, PST Monday – Friday.
CustomerService@globalleisuregroup.com

DES QUESTIONS ?

Contactez notre service clientèle au **1-800-913-8999**
Langues parlées : anglais, français, espagnol
De 8 h à 17 h, heure du Pacifique, du Lundi au Vendredi.
CustomerService@globalleisuregroup.com

PREGUNTAS?

Contacte con nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-913-8999**
Idiomas que se hablan: Inglés, Francés, Español
De 8 a.m – 5 p.m, hora del Pacífico Lunes – Viernes.
CustomerService@globalleisuregroup.com

MISSING OR DAMAGED PARTS?

We're here to help – just reach out using the contact info above.

PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES ?

Nous sommes là pour vous aider – contactez-nous en utilisant les informations ci-dessus.

¿FALTAN PIEZAS O ESTÁN DAÑADAS?

Estamos aquí para ayudarte – contáctanos usando la información de arriba.

SERIAL # / NUMÉRO DE SÉRIE / NÚM. DE SERIE:	
MFG. DATE / DATE DE FABRICATION / FECHA DE MANUFACTURA:	
PURCHASE DATE / DATE D'ACHAT / FECHA DE COMPRA	

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

- El presente manual de instrucciones contiene información importante que lo ayudará a armar el dispositivo correctamente y a utilizarlo de manera segura.
- Antes de armar y utilizar el dispositivo, lea y siga todas las advertencias e instrucciones.
- Conserve el presente manual para consultas futuras.

- Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations essentielles à un assemblage approprié et sécuritaire de l'appareil.
- Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / TABLA DE CONTENIDOS

EN

SAFETY INSTRUCTIONS 4
SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY 6
PELLET GRILL SYSTEM 7
CONTROLLER GUIDE 8
OPERATING INSTRUCTIONS 12
CARE AND MAINTENANCE 14
TROUBLESHOOTING 15
ORDERING PARTS 16
ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM 16
910-0512 PARTS LIST 17
910-0513 PARTS LIST 19
HOPPER REPLACEMENT PARTS 21
LIMITED WARRANTY 22
FCC COMPLIANCE 23

FR

MESURES DE SÉCURITÉ 24
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 26
BARBECUE AUX GRANULES 27
PANNEAU DE COMMANDE 28
UTILISATION 32
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 34
DÉPANNAGE 35
COMMANDE DE PIÈCES 36
SCHÉMA DE CIRCUIT 36
910-0512 LISTE DES PIECES 37
910-0513 LISTE DES PIECES 39
PIÈCES DE RECHANGE POUR TRÉMIE 41
GARANTIE LIMITÉE 42
CONFORMITÉ FCC 43

SP

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 44
PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES 46
SISTEMA DE PARILLA DE PELLETS 47
GUÍA DEL CONTROLADOR 48
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 52
INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y MANTENIMIENTO 54
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 55
ORDENAR REPUESTOS 56
DIAGRAMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO 56
910-0512 LISTA DE PARTES 57
910-0513 LISTA DE PARTES 59
REPUESTOS PARA TOLVA 61
GARANTÍA LIMITADA 62
CUMPLIMIENTO CON FCC 63

ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE 64

HELPFUL VIDEOS | VIDÉOS UTILES | VIDEOS ÚTILES

SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

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

⚠ WARNING

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

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you and others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- **Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.**

⚠ WARNING

Do not use the pellet grill in confined or enclosed spaces such as houses, tents, caravans, motor homes, or boats.
Risk of fatal carbon monoxide poisoning.

⚠ WARNING

If fire occurs:

- Keep away from the appliance and immediately call your local fire department.
- Do not try to move the appliance, smother the fire, or put water on the fire.
- Keep the appliance clean. Refer to the Care and Maintenance section of this manual.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING
- Do not use heating-grade pellets. Use only cooking-grade pellets made from 100% natural wood and intended for use in pellet grills.
- We recommend using pellets with the following specifications: 8,000–8,500 BTU per lb with ash content less than 1%.
- Do not use pellet fuel labeled as having additives.
- Never put wood chips or chunks into the hopper.
- Only use dry pellets. If the grill was stored with the hopper full, check the pellets to ensure that they are completely dry before use. Hardwood pellets can absorb moisture in wet or humid environments, causing them to expand and possibly obstruct or jam the auger system.
- Never allow the hopper to empty while the grill is in operation. Make sure to fill the pellet hopper with enough pellets before use or refill the pellet hopper as necessary.

⚠ CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING
This product can expose you to chemicals including wood dust and soot, which are known to the state of California to cause cancer. This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information, go to: www.P65Warnings.ca.gov.

SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY

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

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

⚠ CAUTION: ELECTRICAL COMPONENTS

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

⚠ CAUTION

Do not install or use the grill within 24 in. (61 cm) of combustible materials at the back or sides of the grill. The grill must not be located under combustible overhead surfaces such as carports, garages, porches, or covered patios.

PELLET GRILL SYSTEM

1 HOPPER

The large capacity hopper is equipped with rear-access pellet cleanout and can hold enough pellets for an all-day smoking session. The I-SiteTM pellet fuel indicator shows the estimated hours of fuel remaining in the hopper, depending on your cooking mode.

2 DIGITAL PID CONTROLLER

The Wi-Fi and Bluetooth®†-enabled SureTemp™ PID controller, featuring built-in precise temperature control technology, allows you to set and adjust the temperature, timer, meat probe readings, auger priming, cooking mode, warm mode, and clean mode. For the full Oakford™ experience, connect to the NEX-Fi app.

3 LID AND FIREBOX

The high-temperature-resistant coating helps prevent rusting and cracking over time, keeping the grill looking better for longer. The gasket around the lid helps trap smoke, delivering a richer smoky flavor.

4 LARGE COOKING AREA

The porcelain-coated, easy-to-clean cooking grates hold plenty of food for entertaining. The two top warming racks can be removed to accommodate larger cuts of meat.

5 PREP SPACE

The front and/or side shelves provide ample prep space to hold food, utensils, seasonings, or a beverage. The side shelf includes three hooks for hanging grill tools or mitts. For models that include a front shelf, it can be easily closed by lifting and folding it down.

6 GREASE SYSTEM

Any grease that drips onto the grease tray channels into the bucket. We recommend using aluminum liners for the grease bucket for quick and easy clean up.

7 PELLET CLEAN OUT

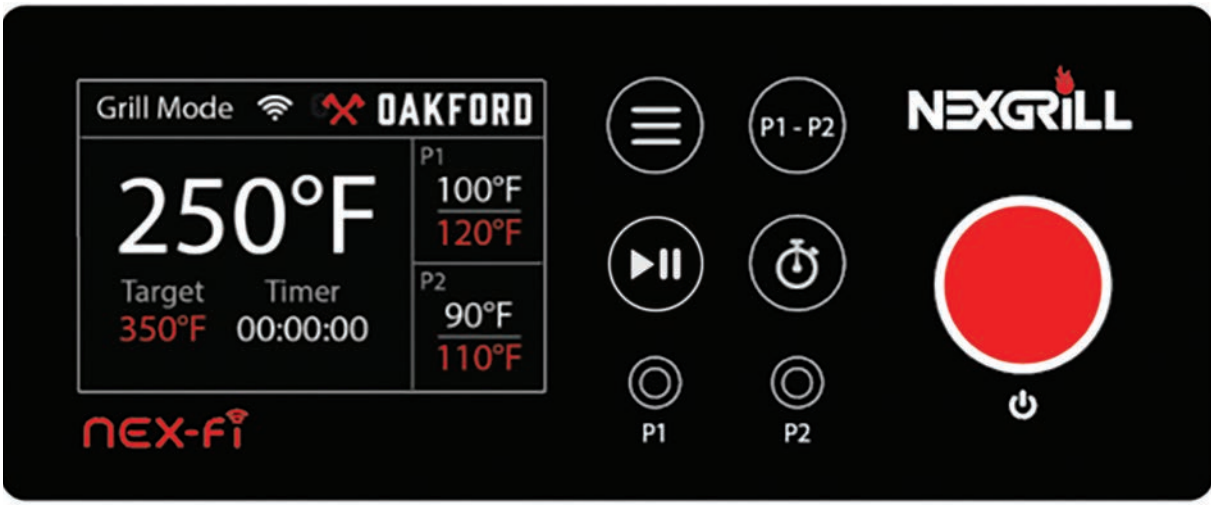
Use the pellet clean out when you are switching pellet types or cleaning out the pellets for storage or maintenance.

8 AUGER HOUSING AND FIRE POT

Inside the cooking chamber, under the cooking grids and baffle, sits the auger housing and fire pot. These elements deliver the fuel to the fire pot where ignition happens and the fire is managed.

† Bluetooth® is a registered trademark of The Bluetooth Special Interest Group (SIG).

CONTROLLER GUIDE



CONTROL DIAL

Press the dial to turn on the controller. To operate the control dial, rotate it to adjust the timer, meat probe temperature, and grill temperature, then press the dial to confirm the selected value. The grill temperature can be adjusted in 5°F (1°C) increments. To set a function, rotate the dial to select the desired option from the menu, then rotate again to adjust the target value. Press the dial once more to confirm and enter the selected function. From the home screen, press and hold the dial for 3 seconds to initiate the automatic shutdown process.

SETTINGS

Press the **Settings** button to enter the menu, then rotate the dial to cycle through the available functions.

CLEAN

Activates cleaning mode, automatically sets the temperature to 550°F (287°C).

KEEP WARM

Activates warming mode and automatically sets the temperature to 165°F (73°C).

AUGER

Rotate the dial to choose either **Load Pellets** or **Empty Auger**.

- **Load Pellets:** Use when first filling the hopper with pellets. Runs the auger for 4 minutes to prime it with pellets.
- **Empty Pellets:** Use when switching pellet types or cleaning out the hopper. First, empty the hopper by pulling out the Pellet Clean Out Door at the back of the hopper. Then, the auger runs for 3.5 minutes to clear any remaining pellets.

°C / °F

Rotate the dial to select the temperature scale (°C or °F), then press the dial to confirm or cancel. The controller will return to the home screen.

CALIBRATION

Select a meat probe to calibrate, insert it into ice water, then press the dial to confirm.

BRIGHTNESS

Rotate the dial to adjust screen brightness, then press the dial to return to the home screen.

SPEAKER

Rotate the dial to select **ON**, **OFF**, or **Cancel**, then press to confirm and return to the home screen.

ABOUT

Displays the model and software version. Press the dial again to return to the home screen.

PLAY/PAUSE

After setting the target temperature, press the Play/Pause button to start. The grill will ignite, heat to the target temperature, and maintain it. The Play/Pause button and dial backlight will turn red and rotate during operation. Press the button again to pause; the temperature remains set, and the dial backlight turns white.

MEAT PROBE

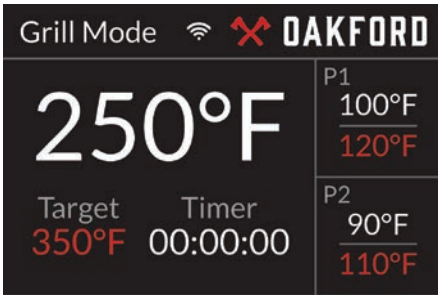
Press the Meat Probe button to open the settings page. Rotate the knob to select an inserted probe, then press to set the target value or select “Cancel” to return. Rotate the knob to adjust the target value, and then press to confirm.

TIMER

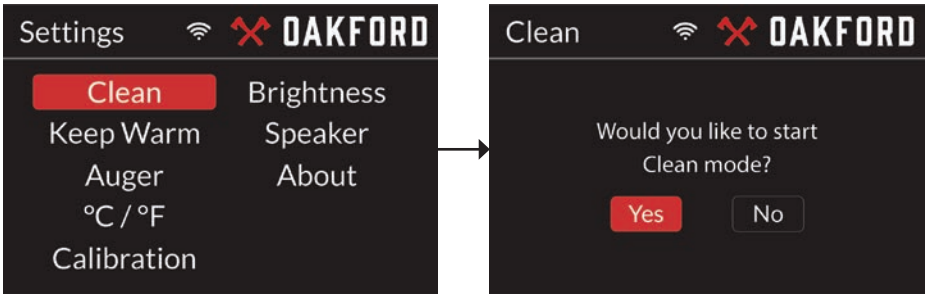
Press the Timer button to open the settings page. Rotate the knob to set the hours and minutes, pressing the knob to switch between values. Press again to confirm and start the timer.

CONTROLLER GUIDE

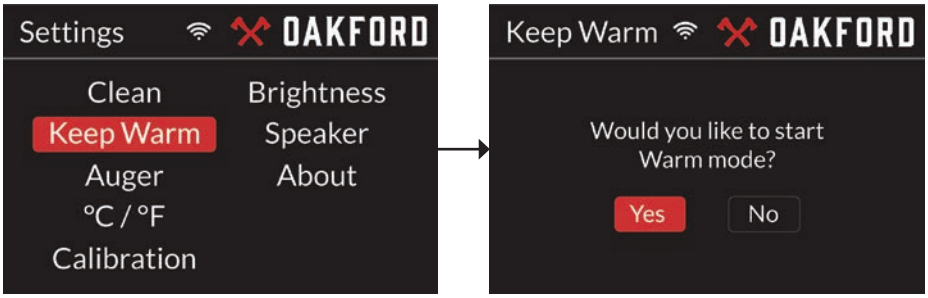
HOME SCREEN



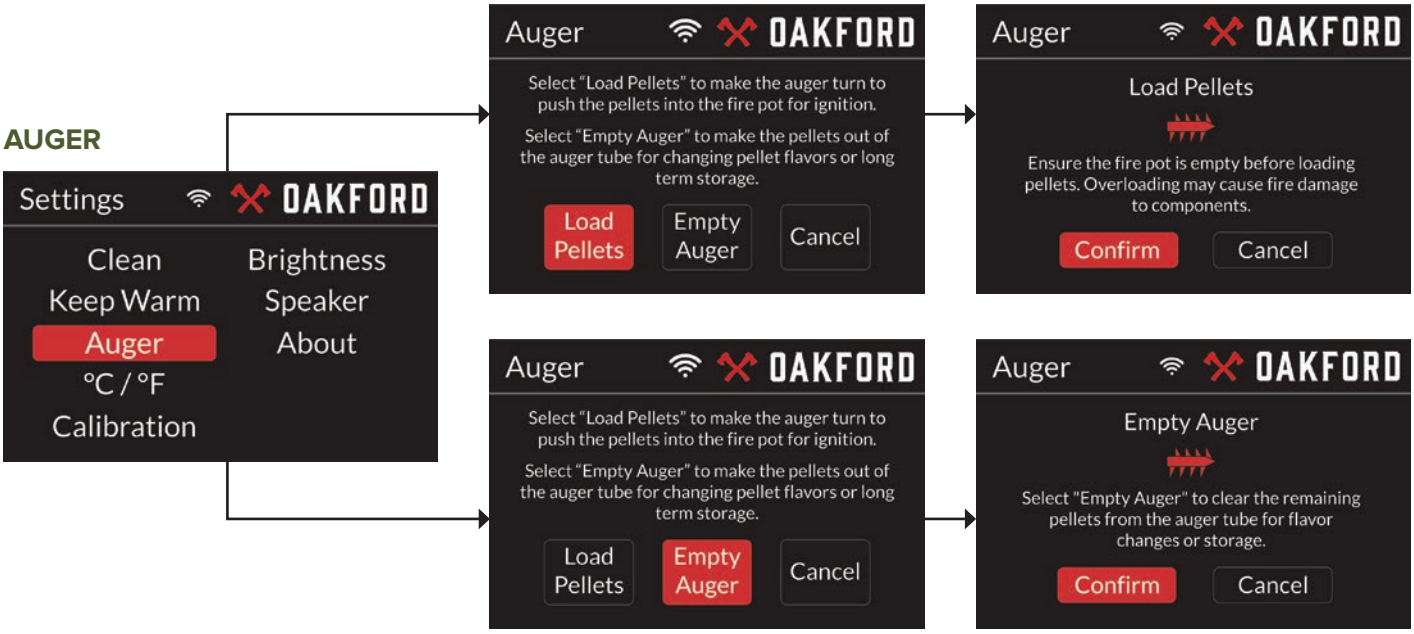
CLEAN MODE



WARM MODE

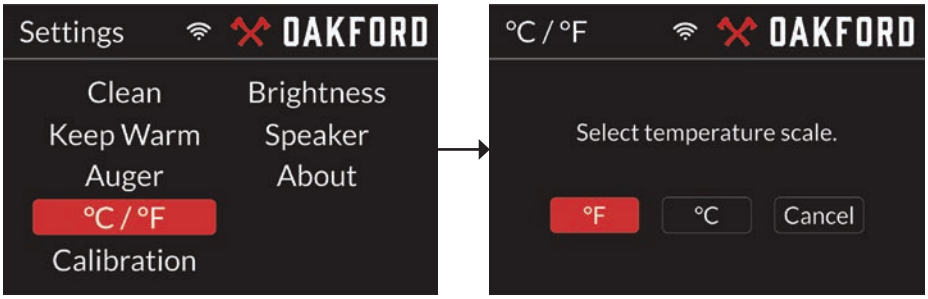


AUGER

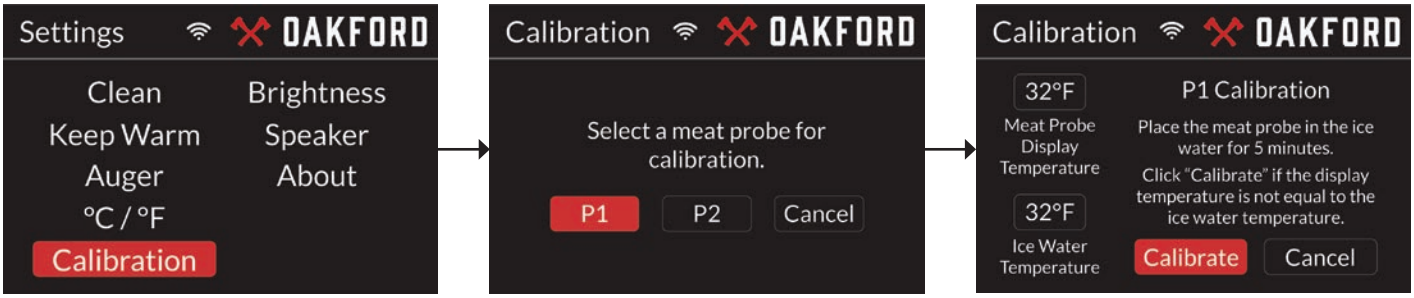


CONTROLLER GUIDE

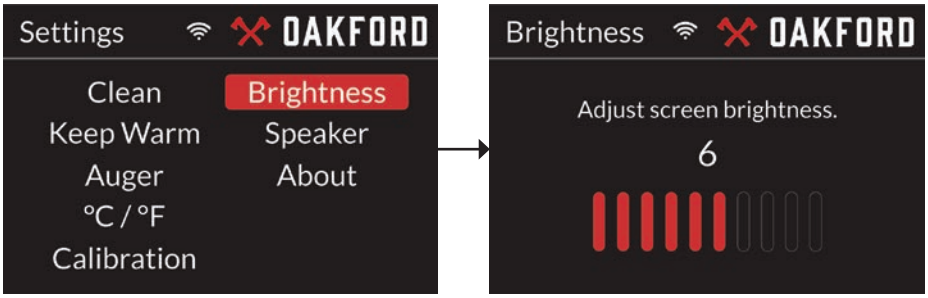
TEMPERATURE SCALE



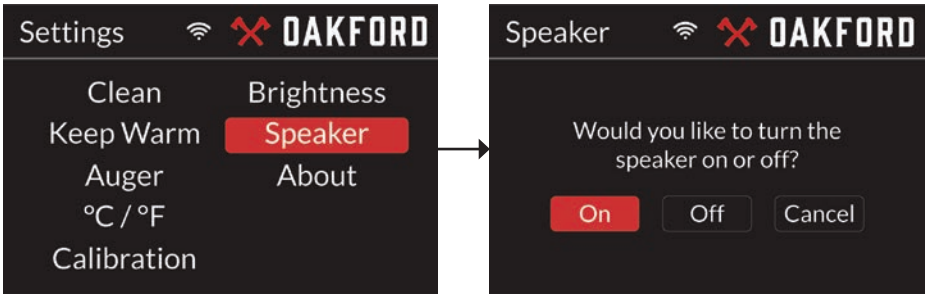
MEAT PROBE CALIBRATION



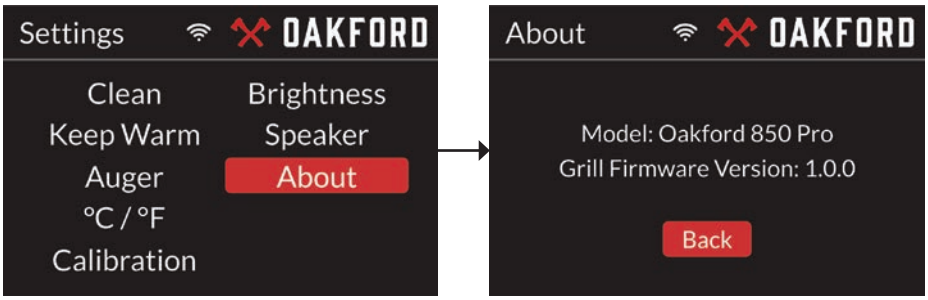
BRIGHTNESS



SPEAKER

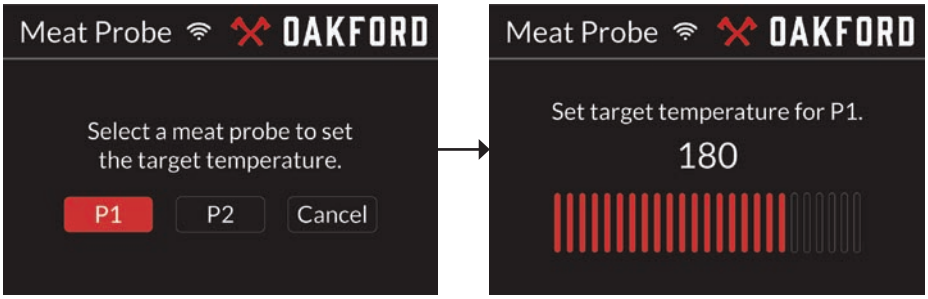


ABOUT

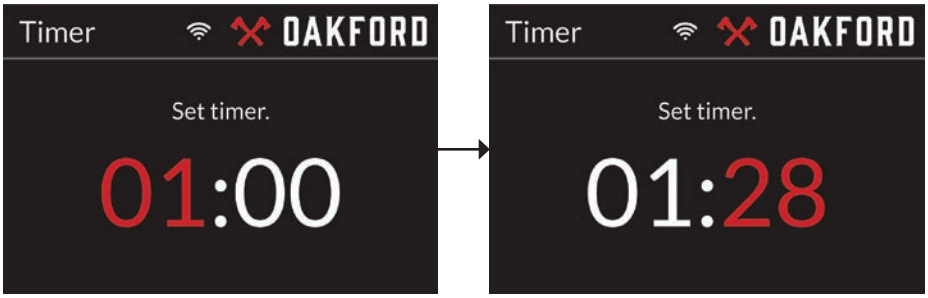


CONTROLLER GUIDE

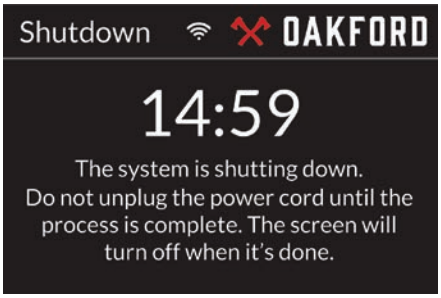
MEAT PROBE



TIMER

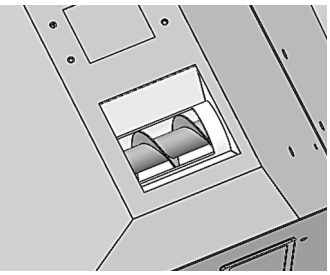


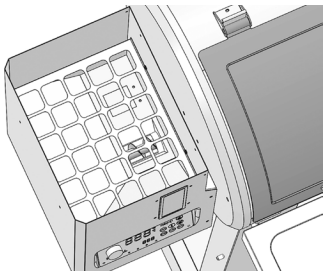
SHUTDOWN



OPERATING INSTRUCTIONS

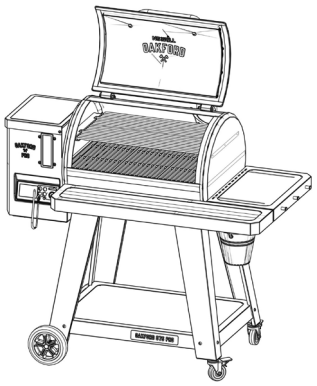
BEFORE FIRST USE





1. Remove all packaging materials from the grill.
2. Open the grill to make sure the warming rack, cooking grids, diffuser, and grease tray are properly installed.
3. Open the hopper lid and verify there are no foreign objects obstructing the auger.
4. Make sure the hopper safety guard is in place and the pellet cleanout door is closed and locked.
5. Fill the hopper with the desired pellets to the appropriate fuel level, then close the hopper lid.
6. Make sure the power cord is connected to the grill before plugging the other end into a grounded electrical outlet.
7. Turn on the grill by pressing the power button on the controller.
8. Open the grill lid.
9. Prime the auger: Press the Settings button, rotate the knob to select 'Auger,' and press the knob to confirm. Select 'Load Pellets' and choose 'Confirm.' The auger will run for about 4 minutes to prime the system.
10. Using the control dial, set the temperature to 400°F (204°C) and press the dial to confirm.
11. Press PLAY/PAUSE to start the ignition process.
12. Once the grill has lit, close the grill lid. During ignition, there may be a large amount of smoke coming from the grill.
13. While monitoring the grill, let it run for at least 30 minutes. This will remove manufacturing process oils and help season the grill.
14. After the seasoning is done, press the power button to begin the automatic shutdown process.
15. Once the grill has been properly shut down and cooled completely, unplug it from the power source.
16. Open the lid and clean the cooking grates and warming racks with a grill brush or non-metallic scraper.
17. Clean thoroughly following the instructions in "Care and Maintenance Instruction" section.
18. Once the grill is cleaned, ensure all parts are reinstalled correctly before use.

BEFORE EACH USE



Follow these steps every time the Oakford pellet grill is operated:

1. Make sure the hopper is filled with sufficient pellets. Refer to the pellet fuel indicator on the hopper to check the level.
2. Clean out and dispose of residual ash and grease. Inspect and remove any creosote buildup to reduce the risk of fire.
3. Always plug the power cord into a grounded electrical outlet.
4. Keep the grill lid open while lighting.
5. The Nexgrill app can be used to enhance the grilling experience.

LIGHTING THE GRILL – AUTOMATICALLY

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

1. Open the grill lid and verify all the components are in place.
2. Ensure the hopper does not contain foreign objects and is filled with sufficient cooking-grade wood pellets.
3. Be certain the auger is primed and ready for use. If not, review PRIME function for proper setup.
4. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet and press the POWER button.
5. Press PLAY/PAUSE, or first enter the desired cooking mode and temperature. If nothing was entered, the grill will start with a default target temperature of 360 °F (182 °C). Within 5 minutes smoke should be visible. If not, turn off the controller and wait 5 minutes before repeating.
6. Once the grill ignites, close the lid. Set the desired cooking mode and temperature if not already selected.

TURNING OFF THE GRILL

When cooking is complete, the OAKFORD must be properly turned off to clear the fire pot of any remaining pellets and ash. Follow this procedure after each use:

1. Open the lid, remove all meat probes and food.
2. With the lid open, press and hold the control dial to begin the shutdown process. The grill will automatically complete a shutdown cycle lasting approximately 15 minutes, after which it will power down completely. Do not unplug the grill until the shutdown process is fully complete.
3. Unplug the grill from the power source.
4. Wait until the grill has cooled completely before storing for the next cookout.

OPERATING INSTRUCTIONS

LIGHTING THE GRILL - MANUALLY

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

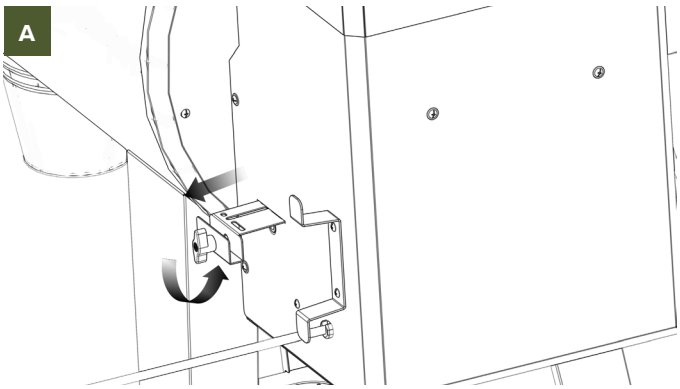
1. Open the grill lid and remove the cooking grids, grease tray, and diffuser.
2. Ensure the hopper does not contain foreign objects and is filled with sufficient cooking-grade wood pellets.
3. Check that the fire pot is clean and free of foreign objects.
4. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet.
5. The auger should be primed and ready for use. If not, review PRIME function for proper setup.
6. Add a small amount of cooking-grade wood pellets (about a handful) to the fire pot.
7. Place a natural wood fire starter block or approved gel into the fire pot.
8. With a long match or lighter, ignite the fire starter.
9. Once the pellets are burning steadily, replace the diffuser, grease tray, and cooking grids.
10. Press the control dial to turn on the grill.
11. Press PLAY/PAUSE. Confirm that additional pellets are being fed into the fire pot and are burning properly.
12. Once the grill has lit, close the lid.
13. Set the desired cooking mode and temperature if not already entered.

CHANGING PELLETS

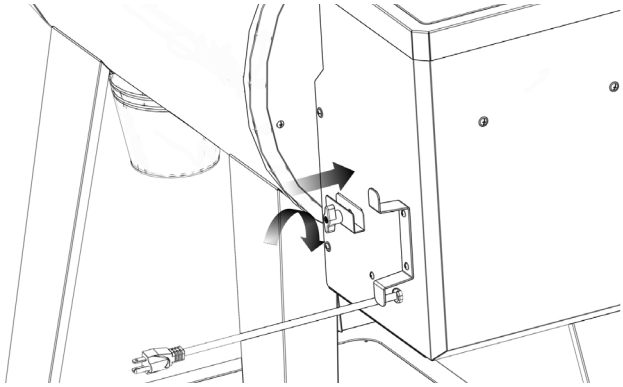
To change pellet flavor or purge the hopper for maintenance, follow these steps:

1. Locate the opening on the bottom of the pellet hopper and place a large container underneath.
2. From the back of the OAKFORD grill, loosen the lock screw on the pellet cleanout door by turning it counterclockwise two full turns (A).
3. Pull out the pellet cleanout door to release the pellets into the container.
4. Once the hopper is empty, push the pellet cleanout door back in and lock it securely by rotating the lock screw clockwise (B).
5. Plug the grill into a grounded outlet and press the control dial to turn on the grill.
6. Press the Settings button, then rotate the dial to select 'Load Pellets' to prime the auger.
7. Using a vacuum, remove any remaining pellets and ash from the fire pot.

A



B



⚠ WARNING

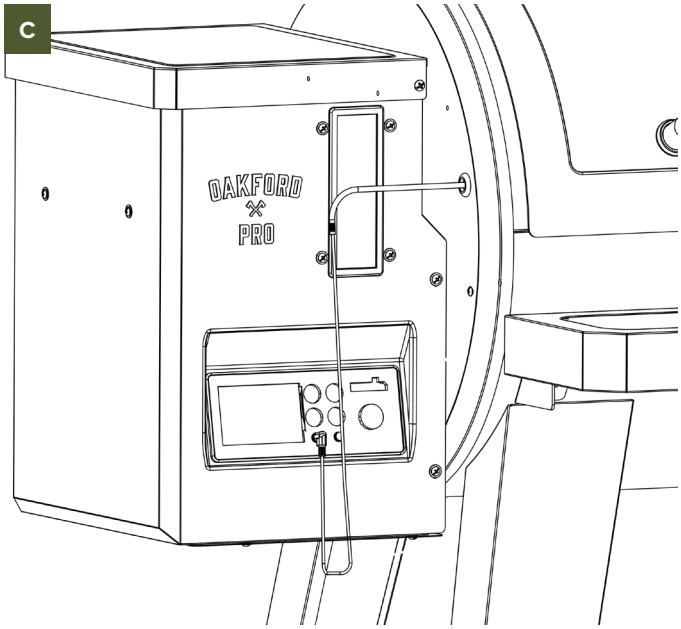
Visually inspect the hopper safety guard to ensure it is in place and not damaged before filling the hopper with pellets. Do not change pellets while the grill is hot.

USING TEMPERATURE PROBES

Use the provided meat probe to monitor food temperature and control cooking functions by following these steps:

1. Plug the meat probe into the port on the controller, then route the probe through the opening on the left side of the cooking chamber (C). Always wear heat-resistant gloves.
2. Insert the meat probe into the thickest part of the meat.
3. Place the food on the cooking grate and close the grill lid.
4. Refer to the Controller Guide section for instructions on setting a target probe temperature.

C



CARE AND MAINTENANCE

⚠ CAUTION
Make sure the grill is unplugged from the power source and has completely cooled before performing any cleaning or maintenance.

INTERIOR

COOKING GRATES

- After the grill has completely cooled, scrub both sides of the cooking grates with a grill brush (nylon or non-metallic for coated grates).
- Any stubborn, baked-on food residue can be scraped off with a scraper.
- Grates can also be removed from the grill and washed with dish soap and warm water. Dry thoroughly.
- The cooking grates should be cleaned after each use.

GREASE SYSTEM

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

INTERIOR SURFACES

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

EXTERIOR

COATED AND PLASTIC SURFACES

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

STAINLESS STEEL (APPLICABLE ON SOME MODELS)

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

⚠ CAUTION
Do not spray the grill with a garden hose or power washer to prevent damage to electrical components.

STORAGE

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

⚠ CAUTION

- Creosote – Formation and need for removal. When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in a relatively cool oven flue and exhaust hood of a slow burning fire. As a result, creosote residue accumulates on the flue lining and exhaust hood. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.
- The grease duct should be inspected at least twice a year to determine when grease and/or creosote build up has occurred.
- When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire.

TROUBLESHOOTING

ERROR CODES

On rare occasions, the controller may detect an issue and an error code may be displayed. Refer to the following table for descriptions and solutions.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
ER1	Firebox theromocouple sensor failure	This error occurs when the grill temperature sensor loses connection with the controller due to a loose wire or thermocouple failure, which requires replacement.
ER2	Ignition failure	This error will occur when the grill fails to detect a temperature increase within 15 minutes of temperature set, indicating a failure to ignite. Ambient temperature, clogged auger tube, lack of pellets, ash build-up, etc. can impact ignition. Check the pellet feed system and restart the grill.
ER3	High Temperature Limit Failure	This error will occur when the grill temperature exceeds 675 °F (357 °C). Let the grill cool down, then turn off the grill. Restart the grill after clearing out the remaining pellets from the firebox.
ER4	Low Temperature Limit Failure	If the grill temperature falls too far below the set temperature, this code will appear. This can happen when grilling with the lid open. In that case, the user can clear the error code by pushing the control dial. If not cooking with the lid open, it may indicate that the igniter has gone out. In that case the user should shut down the grill and empty out the burn pot before restarting.
ER5	Probe Communication Failure	This error will occur if a temperature probe plugged into port P1 that has a set target temperature loses connection. Verify that the meat probe is properly connected to the controller. If problem persists, the probe will need to be replaced.
ER9	Network Communication Failure	If the controller was previously connected to the Wi-Fi network, this error indicates that the internet is not working and/or the connection to the Wi-Fi network has been disconnected. Restart your grill, make sure where you grill has a strong Wi-Fi signal.

NOTE: To dismiss an error code, push the control dial.

QUESTION	SOLUTION
What do I do if the auger jams?	1. Unplug the grill and wait for it to cool down. 2. If the jam cannot be broken up from the pellet hopper opening, the auger and motor may need to be removed. 3. Contact customer service for help with removing the auger to clear it.
Why is the temperature of my pellet grill fluctuating?	Temperature fluctuations are normal. Any significant fluctuation could be the result of wind and ambient temperature, pellet quantity, or lack of maintenance. Avoid using the pellet grill when it is windy or raining outside.
Why is the fire not remaining lit?	Excess ash in the burn pot can cause this by covering the igniter and preventing the pellets from burning. Unplug the grill and wait for it to cool down, then remove the cooking grids, grease tray, and heat diffuser. Remove any pellets and ash from the burn pot. A vacuum with a hose attachment is ideal to remove ashes from the burn pot.
Why is the grill not heating to the set temperature?	This is typically due to the burn pot not getting enough oxygen to achieve the desired temperature. Inspect the burn pot and make sure it does not contain too much ash. Check the hopper and add more pellet if necessary. Replace them if they are damp. You should also check the fan to make sure it is working.
How do I avoid flare-up?	If you are cooking food that contain a lot of fat/grease, keep the temperature at or below 350 °F (177 °C) to avoid flare-up.

ORDERING PARTS

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

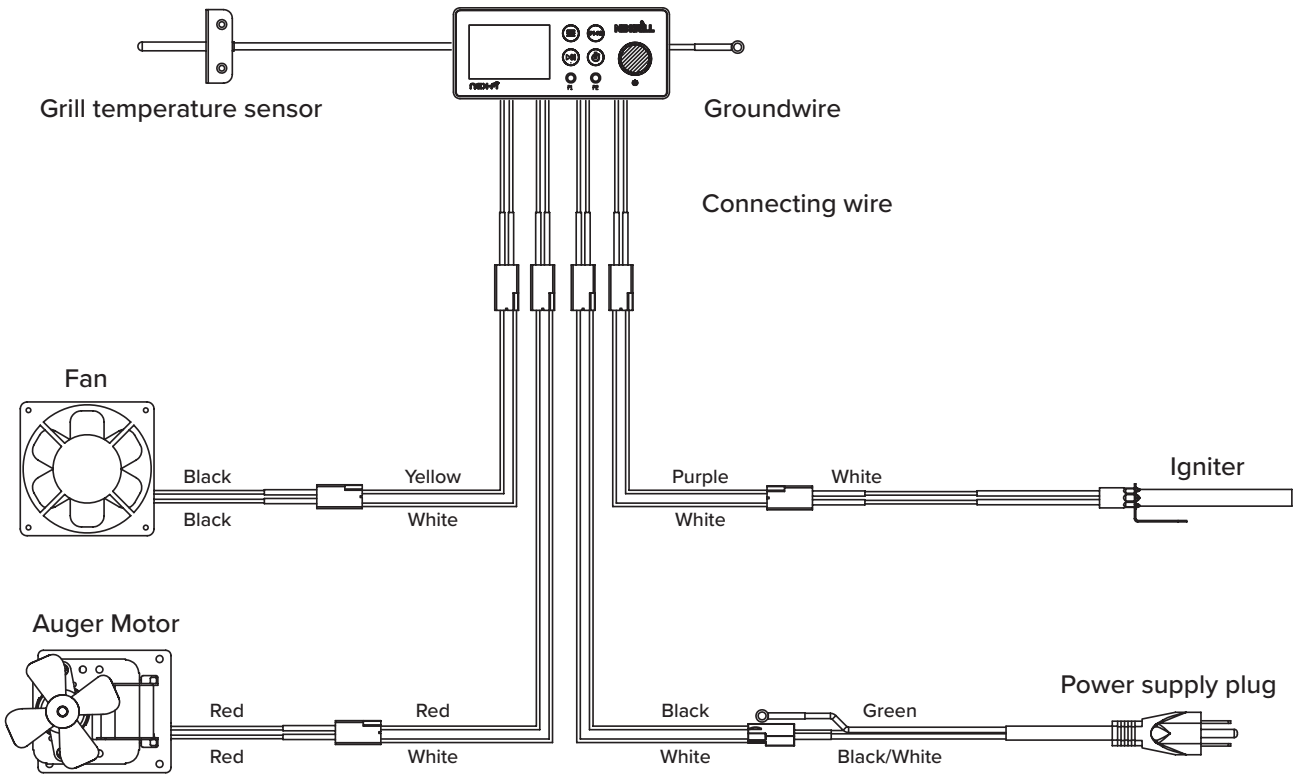
To ensure the correct replacement part(s) are obtained for the grill, refer to the Parts List. The following information must be provided to confirm the correct part(s). Shipping costs for the delivery of any replacement parts are not covered.

- Model number (see data sticker on grill).
- Part number of replacement part needed.
- Description of replacement part needed.
- Quantity of parts needed.

To obtain replacement parts, contact our customer service hotline U.S.A: 1-800-913-8999.

⚠ IMPORTANT
Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void the warranty. Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

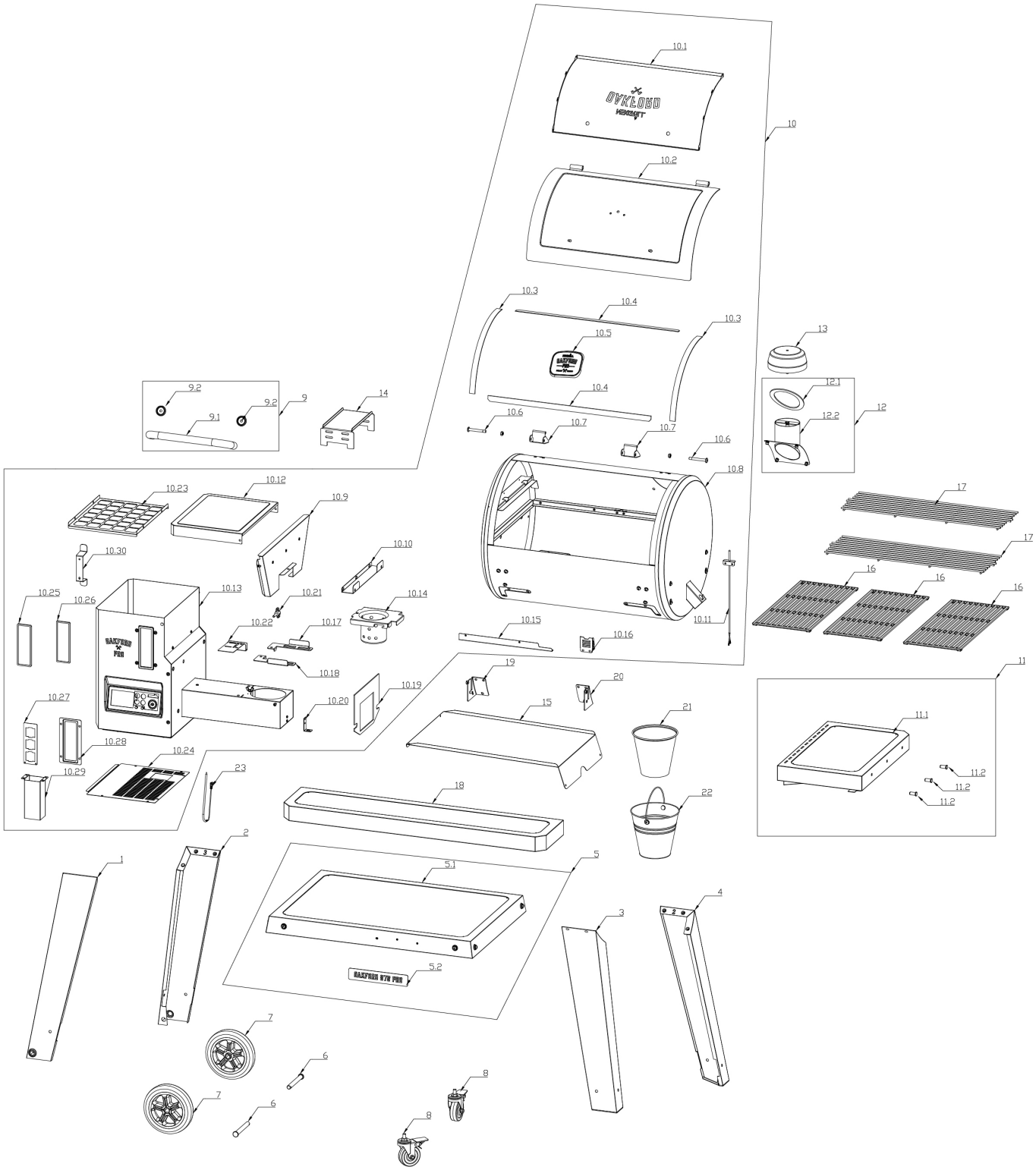
ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM



910-0512 PARTS LIST

NO.	Part (Description)	QTY	NO.	Part (Description)	QTY
1	Leg - Front Left	1	10.18	Diffuser Bracket - Front	1
2	Leg - Rear Left	1	10.19	Hopper Mounting Gasket	1
3	Leg - Front Right	1	10.20	Auger Housing Bracket	1
4	Leg - Rear Right	1	10.21	Fire Pot Thumb Screw	1
5.1	Bottom Panel	1	10.22	Pellet Discharge Bracket	1
5.2	Bottom Panel Badge	1	10.23	Hopper Safety Guard	1
6	Axle	2	10.24	Hopper Bottom Panel	1
7	Wheel	2	10.25	Sight Glass Bracket	1
8	Swivel Caster with Lock	2	10.26	Sight Glass	1
9.1	Lid Handle	1	10.27	Sight Glass Indicator Plate	1
9.2	Lid Handle Bezel	2	10.28	Sight Glass Fixed Plate	1
10.1	Lid Liner	1	10.29	Pellet Discharge Chute	1
10.2	Lid	1	10.30	Power Cord Storage Bracket	1
10.3	Lid Gasket B	2	11.1	Side Shelf	1
10.4	Lid Gasket A	2	11.2	Hooks	3
10.5	Lid Logo Badge	2	12.1	Chimney Gasket	1
10.6	Lid Hinge	2	12.2	Chimney	1
10.7	Lid Hinge Bracket	2	13	Chimney Cap	1
10.8	Barrel Assembly	1	14	Diffuser	1
10.9	Barrel Left Endcap Heat Shield	1	15	Grease Tray	1
10.10	Grease Tray Bracket	1	16	Cooking Grid	3
10.11	RTD Sensor	1	17	Warming Rack	2
10.12	Hopper Lid	1	18	Front Shelf	1
10.13	Hopper Assembly	1	19	Front Shelf Bracket - Left	1
10.14	Fire Pot	1	20	Front Shelf Bracket - Right	1
10.15	RTD Sensor Wire Guard	1	21	Grease Bucket Foil Liner	1
10.16	RTD Shield	1	22	Grease Bucket	1
10.17	Diffuser Bracket - Rear	1	23	Meat Probe	1

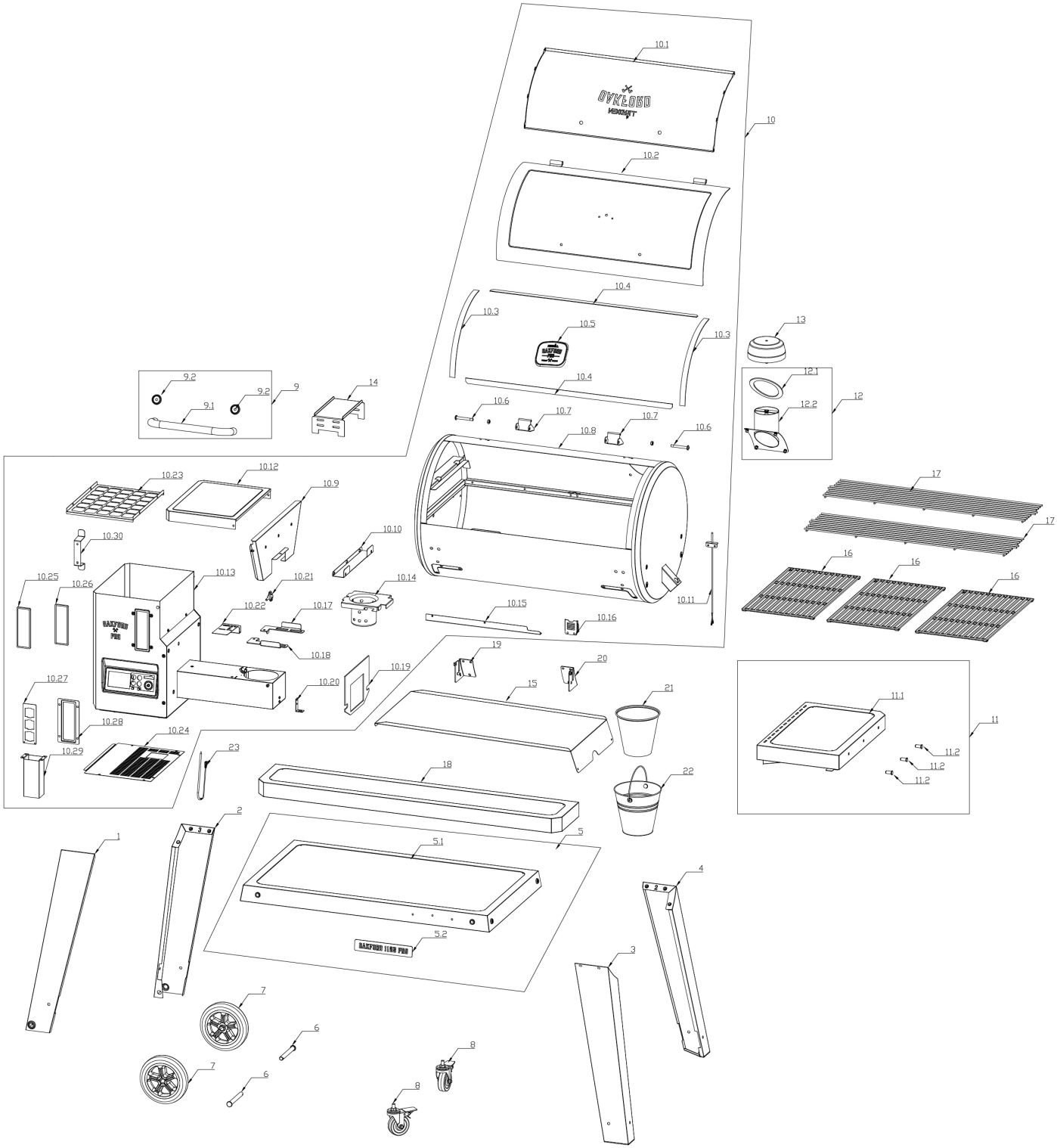
910-0512 EXPLODED VIEW



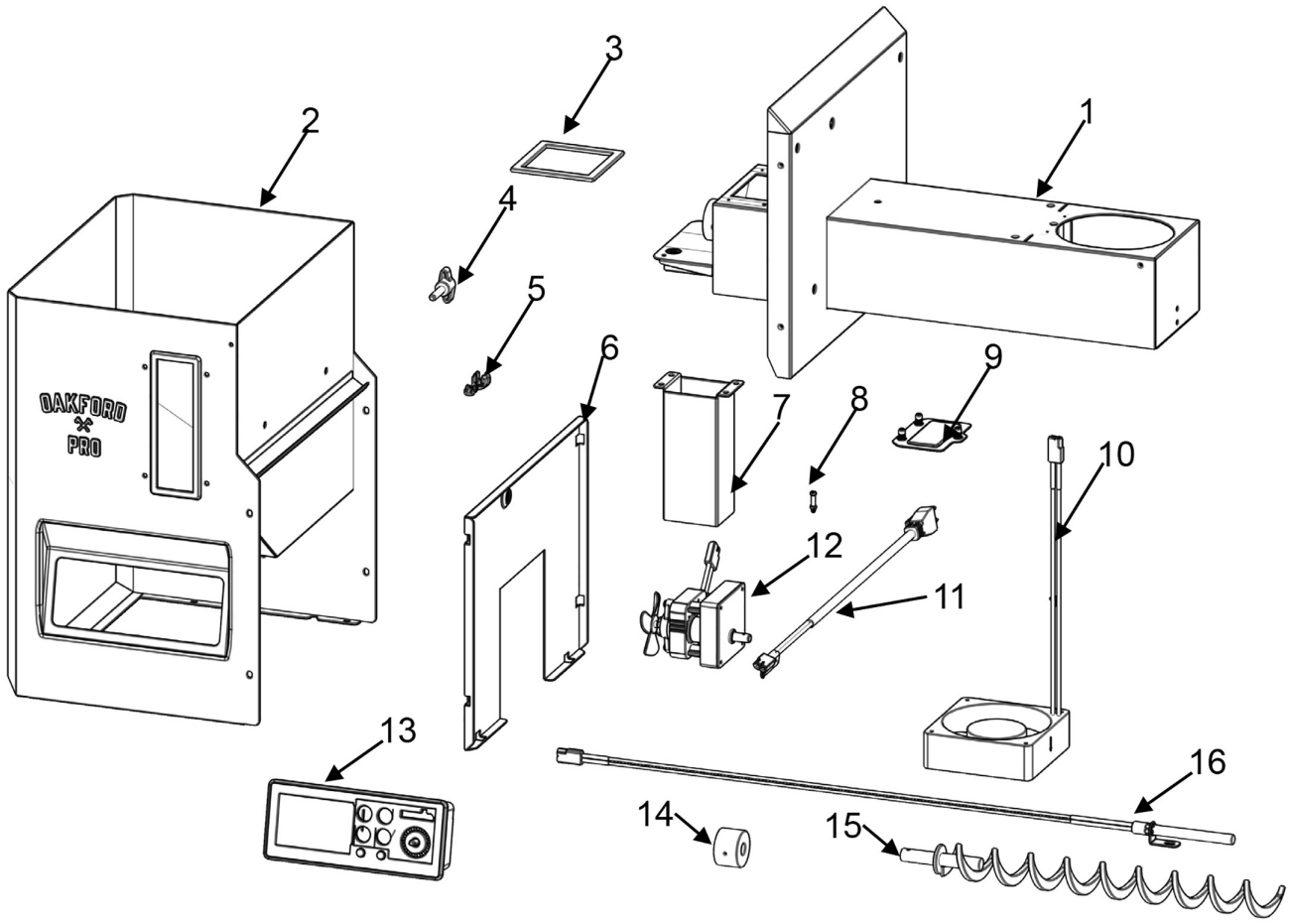
910-0513 PARTS LIST

NO.	Part (Description)	QTY	NO.	Part (Description)	QTY
1	Leg - Front Left	1	10.18	Diffuser Bracket - Front	1
2	Leg - Rear Left	1	10.19	Hopper Mounting Gasket	1
3	Leg - Front Right	1	10.20	Auger Housing Bracket	1
4	Leg - Rear Right	1	10.21	Fire Pot Thumb Screw	1
5.1	Bottom Panel	1	10.22	Pellet Discharge Bracket	1
5.2	Bottom Panel Badge	1	10.23	Hopper Safety Guard	1
6	Axle	2	10.24	Hopper Bottom Panel	1
7	Wheel	2	10.25	Sight Glass Bracket	1
8	Swivel Caster with Lock	2	10.26	Sight Glass	1
9.1	Lid Handle	1	10.27	Sight Glass Indicator Plate	1
9.2	Lid Handle Bezel	2	10.28	Sight Glass Fixed Plate	1
10.1	Lid Liner	1	10.29	Pellet Discharge Chute	1
10.2	Lid	1	10.30	Power Cord Storage Bracket	1
10.3	Lid Gasket B	2	11.1	Side Shelf	1
10.4	Lid Gasket A	2	11.2	Hooks	3
10.5	Lid Logo Badge	2	12.1	Chimney Gasket	1
10.6	Lid Hinge	2	12.2	Chimney	1
10.7	Lid Hinge Bracket	2	13	Chimney Cap	1
10.8	Barrel Assembly	1	14	Diffuser	1
10.9	Barrel Left Endcap Heat Shield	1	15	Grease Tray	1
10.10	Grease Tray Bracket	1	16	Cooking Grid	3
10.11	RTD Sensor	1	17	Warming Rack	2
10.12	Hopper Lid	1	18	Front Shelf	1
10.13	Hopper Assembly	1	19	Front Shelf Bracket - Left	1
10.14	Fire Pot	1	20	Front Shelf Bracket - Right	1
10.15	RTD Sensor Wire Guard	1	21	Grease Bucket Foil Liner	1
10.16	RTD Shield	1	22	Grease Bucket	1
10.17	Diffuser Bracket - Rear	1	23	Meat Probe	1

910-0513 EXPLODED VIEW



HOPPER REPLACEMENT PARTS



NO.	Part (Description)	QTY	NO.	Part (Description)	QTY
H1	Auger Housing	1	H9	Igniter Repair window	1
H2	Hopper Shell Assembly	1	H10	Fan	1
H3	Hopper Gasket	1	H11	Power Cord	1
H4	Handle screw	1	H12	Auger Motor	1
H5	Power Cord Strain Relief	1	H13	Controller	1
H6	Hopper heat shield	1	H14	Auger Nylon Bushing	1
H7	Pellet Discharge Chute	1	H15	Auger	1
H8	Step screw for Auger motor	1	H16	Igniter	1

LIMITED WARRANTY

LIMITED WARRANTY (Model # 910-0512 & 910-0513): The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

ALL PELLET GRILL MODELS – WARRANTIES:
- Firebox and all components not covered below: 5 years
- Electrical Components: 3 years
- Cooking grates: 3 years

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

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

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

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

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

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:
Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710
All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting
assistance can be acquired by calling U.S.A: 1-800-913-8999
CustomerService@globalleisuregroup.com

FCC COMPLIANCE

This device complies with part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Contact the dealer or a radio and television technician.

FCC RADIO FREQUENCY (RF) EXPOSURE

This equipment complies with FCC and ISED Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The user should avoid prolonged exposure within 20 cm of the antenna, which may exceed the FCC or RSS-102 radio frequency exposure limits.

IC COMPLIANCE

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

EXPOSURE TO RADIO FREQUENCY ENERGY

The radiated output power of this device meets the limits of FCC/ISED Canada radio frequency exposure limits. This device should be operated with a minimum separation distance of 20 cm (8 inches) between the equipment and a person’s body.

MESURES DE SÉCURITÉ

⚠ UN MAUVAIS DÉGAGEMENT (DISTANCE) ENTRE LE BARBECUE ET DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES CONSTITUE L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST PRIMORDIAL D'INSTALLER LE PRODUIT CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

- **Lire le guide au complet avant d'installer et d'utiliser le barbecue aux granules. Le non-respect des instructions peut causer des dommages, des blessures ou la mort. Conserver le guide.**
- **Contacter les autorités locales en matière d'incendie et de bâtiment pour connaitre les restrictions et exigences d'installation dans votre région.**

⚠ AVERTISSEMENT

Suivre les consignes suivantes pour empêcher le gaz incolore et inodore d'empoisonner quiconque :

- Savoir reconnaitre les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, fatigue, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible niveau d'oxygène dans le sang peut entrainer une perte de conscience, voire la mort.
- Si une personne développe des symptômes similaires à ceux d'un rhume ou de la grippe en cuisinant ou en se trouvant à proximité du barbecue, consulter un médecin. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- **Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les femmes enceintes, l'enfant qu'elles portent, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou du système circulatoire, tels que l'anémie, ou de maladies cardiaques.**

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le gril à granulés dans des espaces confinés ou fermés tels que les maisons, tentes, caravanes, camping-cars ou bateaux. Risque mortel d'intoxication au monoxyde de carbone.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'incendie :

- Ne pas s'approcher de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.
- Ne pas essayer de déplacer l'appareil, d'étouffer le feu ou de jeter de l'eau sur le feu.
- Garder l'appareil propre. Se reporter à la section Entretien et maintenance de ce manuel.

MESURES DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION
Ne jamais utiliser d'essence, de carburant à lanterne de type essence, de kérosène, de liquide d'allumage pour charbon ou d'autres liquides similaires pour démarrer ou alimenter le feu. Garder ces liquides loin du barbecue pendant l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT
- Ne pas utiliser de granulés de qualité chauffage. Utiliser uniquement des granulés de qualité alimentaire, fabriqués à partir de bois 100 % naturel et destinés aux grils à granulés.
- Nous recommandons d'utiliser des granulés répondant aux spécifications suivantes : 8 000–8 500 BTU par livre avec une teneur en cendres inférieure à 1 %.
- Ne jamais placer de copeaux ou morceaux de bois dans la trémie.
- N'utiliser que des granules sèches. Si la trémie était pleine au moment de ranger le barbecue, vérifier que les granules sont complètement sèches avant l'utilisation. Les granules de bois dur peuvent absorber l'humidité, ce qui les fait gonfler et potentiellement bloquer la vis d'alimentation.
- La trémie ne doit jamais être vide pendant que le barbecue fonctionne. Remplir la trémie suffisamment avant l'utilisation et ajouter des granules au besoin.

⚠ RÉSIDENTS DE CALIFORNIE SEULEMENT - AVERTISSEMENT
Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris la poussière de bois et la suie, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer. Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris le monoxyde de carbone, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples informations, prière de consulter www.P65Warnings.ca.gov.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avec un entretien approprié, le gril à granulés offrira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, une extrême prudence est nécessaire, car le gril produit une chaleur intense pouvant causer des blessures en cas de mauvaise utilisation. Lors de l'utilisation de cet appareil, les pratiques de sécurité de base doivent être respectées, y compris les suivantes :

- Ne pas réparer ou remplacer des pièces à moins de recommandation contraire dans le présent guide. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien compétent.
- L'appareil de cuisson extérieur n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un bateau ou un véhicule récréatif.
- Ne pas utiliser le barbecue sous un élément de construction combustible (saillie, plafond, etc.).
- **AVERTISSEMENT!** Tenir les enfants et les animaux loin du barbecue. Ne pas laisser un enfant sans surveillance près du barbecue allumé. Ne pas laisser un enfant s'assoir ou se tenir sur le barbecue ou jouer à proximité.
- Ne pas ranger d'objets intéressants pour les enfants sous le barbecue ou à proximité.
- Porter des vêtements appropriés. Ne pas porter de vêtements amples ou à manches amples pendant l'utilisation. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et **ne doivent pas** être portés pendant la cuisson.
- Toujours porter des gants résistants à la chaleur ou des mitaines de four pour manipuler les objets chauds.
- Lors de l'utilisation du gril, ne pas toucher la grille de réchaud, la grille du brûleur ou les zones environnantes immédiates, car ces parties deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Utiliser uniquement des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures à la vapeur. Ne pas utiliser de serviette ni de tissu volumineux à la place de maniques. Ne pas laisser les maniques entrer en contact avec les parties chaudes de la grille du gril.
- Certains types de verre, de vitrocéramique, de grès et d'émail ne sont pas conçus pour le barbecue. Ces matériaux peuvent casser à cause d'un changement de température soudain. Ne les utiliser qu'à feu faible ou moyen conformément aux consignes du fabricant.
- Ne pas chauffer de contenants fermés, car la pression pourrait les faire exploser.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert.
- La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant d'y toucher. Nettoyer fréquemment le plateau et le seau à graisse pour éviter que la graisse s'accumule.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les embrasements ou le feu. Éteindre et débrancher le barbecue, puis attendre qu'il refroidisse.
- Vérifier que le système de collecte de graisse est bien installé avant d'utiliser le barbecue. Ne jamais utiliser le barbecue sans le seau à graisse sous la tablette latérale.
- Retirer les cendres une fois le barbecue bien éteint et complètement refroidi. Attendre que la graisse et les cendres soient froides avant de les jeter.
- Attendre que les granules soient éteintes et que le barbecue soit froid avant de déplacer, couvrir ou ranger le barbecue.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium sur la grille ou au fond du barbecue, car cela pourrait nuire au débit d'air de combustion ou emprisonner la chaleur à proximité des commandes.
- Nettoyer le barbecue soigneusement. Pour éviter les brulures à la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de linge humide pendant que le barbecue est chaud. Certains nettoyants produisent des vapeurs toxiques ou peuvent s'enflammer au contact d'une surface chaude.
- Éteindre les commandes et attendre que le barbecue soit froid avant d'utiliser un nettoyant en aérosol sur le barbecue ou à proximité. Les produits chimiques qui entraient la pulvérisation peuvent, en présence de chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.
- S'assurer qu'il n'y a aucune substance inflammable à proximité du barbecue : fluides, déchets, vapeurs, essence, liquide d'allumage, etc. Ne pas bloquer le débit d'air de combustion et de ventilation.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne pas laisser de casseroles ou de poêles sur le gril lorsqu'il est sans surveillance.
- Ne pas utiliser d'accessoires non conçus pour le barbecue.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Éliminez correctement les cendres. Placez-les dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Conservez le récipient fermé sur une surface non combustible, à l'écart de tout matériau combustible, jusqu'à l'élimination finale. Si les cendres doivent être éliminées par enfouissement dans le sol ou dispersées localement, gardez-les dans le récipient fermé jusqu'à ce que tous les braises soient complètement refroidies.

⚠ ATTENTION : COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- Débranchez l'alimentation électrique avant toute intervention. N'essayez pas de nettoyer ou de réparer le barbecue lorsqu'il est branché à une source d'alimentation.
- La source d'alimentation externe doit être mise à la terre conformément aux codes applicables.
- Inspecter le cordon d'alimentation, la fiche et la prise. Ne pas utiliser le gril si l'un de ces éléments est endommagé. Vérifier avant chaque utilisation.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne touche à aucune surface chaude.
- Ne pas couper ou retirer la tige de mise à la terre de la fiche. Ne brancher le barbecue que sur un circuit protégé par un disjoncteur de fuite de terre (DDFT).
- L'utilisation d'une haute tension pour alimenter le barbecue constitue un risque d'électrocution et peut causer la mort. Ne pas immerger de composants électroniques ou chauffants dans un liquide. Ne pas utiliser à proximité d'une source d'eau ou sous la pluie.
- Tirer sur la fiche et non sur le cordon pour débrancher le barbecue.

⚠ ATTENTION

Ne pas installer ou utiliser le gril à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles à l'arrière ou sur les côtés du gril. Le gril ne doit pas être placé sous des surfaces combustibles en surplomb telles que les abris d'auto, garages, porches ou patios couverts.

BARBECUE AUX GRANULES

1 TRÉMIE

La trémie à grande capacité est dotée d'une trappe à l'arrière pour le nettoyage et peut contenir assez de granules pour toute une journée de fumage. L'indicateur I-SiteMC affiche les heures estimées de carburant restant dans la trémie, en fonction de votre mode de cuisson.

2 CONTRÔLEUR PID NUMÉRIQUE

Le contrôleur PID SureTemp™, équipé du Wi-Fi et du Bluetooth®† et doté d'une technologie intégrée de contrôle précis de la température, permet de régler et d'ajuster la température, la minuterie, les relevés de la sonde à viande, l'amorçage de la vis sans fin, le mode de cuisson, le mode maintien au chaud et le mode nettoyage. Pour une expérience Oakford™ complète, se connecter à l'application NEX-Fi.

3 COUVERCLE ET CHAMBRE

Le revêtement résistant aux hautes températures aide à prévenir la rouille et les fissures au fil du temps, gardant le gril en meilleur état plus longtemps. Le joint autour du couvercle aide à retenir la fumée, offrant une saveur fumée plus riche.

4 COUVERCLE ET CHAMBRE

Les grilles de cuisson, recouvertes de porcelaine et faciles à nettoyer, peuvent contenir une grande quantité de nourriture pour recevoir vos invités. Les deux grilles de réchaud supérieures peuvent être retirées pour accueillir des pièces de viande plus grandes.

5 SURFACE DE PRÉPARATION

Les tablettes avant et/ou latérales offrent un large espace de préparation pour poser des aliments, des ustensiles, des assaisonnements ou une boisson.
La tablette latérale comprend trois crochets pour accrocher des accessoires de gril ou des gants. Pour les modèles équipés d'une tablette avant, celle-ci peut être facilement refermée en la soulevant et en la repliant vers le bas.

6 COLLECTE DE GRAISSE

La graisse s'écoule dans les canaux du plateau, puis jusque dans le seau. Utiliser une doublure en aluminium dans le seau pour faciliter et accélérer le nettoyage.

7 VIDANGE DES GRANULÉS

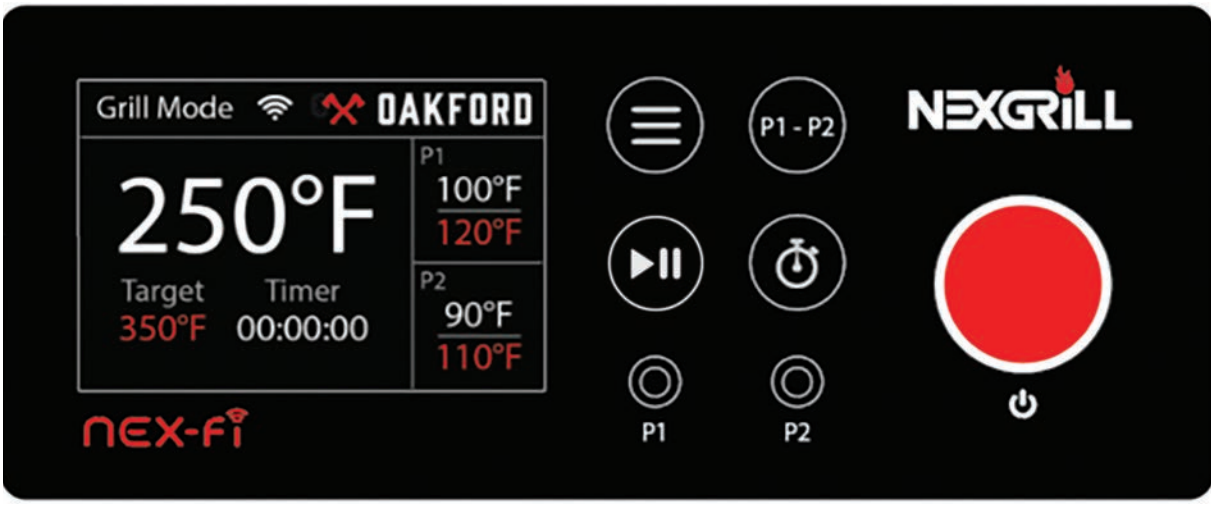
Utiliser la vidange des granulés lors du changement de type de granulés ou pour vider les granulés en vue du rangement ou de l'entretien.

8 BOÎTIER DE VIS SANS FIN ET CREUSET DE COMBUSTION

À l'intérieur de la chambre de cuisson, sous les grilles de cuisson et la plaque déflectrice, se trouvent le boîtier de la vis sans fin et le creuset de combustion. Ces éléments acheminent le combustible vers le creuset où l'allumage a lieu et où le feu est contrôlé.

† BluetoothMD est une marque commerciale déposée, propriété exclusive de The Bluetooth Special Interest Group (SIG).

PANNEAU DE COMMANDE



CONTROL DIAL (BOUTON ROTATIF)

Appuyez sur le bouton rotatif pour allumer le contrôleur. Pour utiliser le bouton rotatif, tournez-le afin de régler la minuterie, la température de la sonde à viande et la température du gril, puis appuyez pour confirmer la valeur sélectionnée.La température du gril peut être ajustée par incréments de 5 °F (1 °C).Pour définir une fonction, tournez le bouton pour sélectionner l'option souhaitée dans le menu, puis tournez à nouveau pour régler la valeur cible. Appuyez une nouvelle fois pour confirmer et activer la fonction sélectionnée. Depuis l'écran d'accueil, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour lancer le processus d'arrêt automatique.

SETTINGS (PARAMÈTRES)

Appuyez sur le bouton **SETTINGS (Paramètres)** pour accéder au menu, puis tournez le bouton pour parcourir les fonctions disponibles.

CLEAN (NETTOYAGE)
Active le mode nettoyage, règle automatiquement la température à 550 °F (287 °C).

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)
Active le mode maintien au chaud et règle automatiquement la température à 165 °F (73 °C).

AUGER (VIS SANS FIN)
Tournez le bouton pour choisir Load Pellets (Charger les granulés) ou Empty Auger (Vider la vis sans fin).

- **Load Pellets (Charger les granulés) :** À utiliser lors du premier remplissage de la trémie avec des granulés. La vis sans fin fonctionne pendant 4 minutes pour l'amorcer avec des granulés.
- **Empty Auger (Vider les granulés) :** À utiliser lors d'un changement de type de granulés ou pour vider la trémie. D'abord, vider la trémie en ouvrant la trappe de vidange des granulés située à l'arrière de la trémie. Ensuite, la vis sans fin fonctionne pendant 3,5 minutes pour éliminer les granulés restants.

°C / °F
Tournez le bouton pour sélectionner l'unité de température (°C ou °F), puis appuyez pour confirmer ou annuler. Le contrôleur revient à l'écran d'accueil.

CALIBRATION (ÉTALONNAGE)
Sélectionnez une sonde à viande à calibrer, insérez-la dans de l'eau glacée, puis appuyez pour confirmer.

BRIGHTNESS (LUMINOSITÉ)
Tournez le bouton pour régler la luminosité de l'écran, puis appuyez pour revenir à l'écran d'accueil.

SPEAKER (HAUT-PARLEUR)
Tournez le bouton pour sélectionner ON, OFF ou Cancel (Annuler), puis appuyez pour confirmer et revenir à l'écran d'accueil.

ABOUT (À PROPOS)
Affiche le modèle et la version logicielle. Appuyez de nouveau pour revenir à l'écran d'accueil.

PLAY/PAUSE (LECTURE / PAUSE)

Après avoir réglé la température cible, appuyez sur le bouton Lecture/Pause pour démarrer. Le gril s'allumera, chauffera jusqu'à la température cible et la maintiendra. Le bouton Lecture/Pause et l'éclairage du bouton rotatif deviendront rouges et tourneront pendant le fonctionnement. Appuyez à nouveau pour mettre en pause ; la température reste réglée et l'éclairage du bouton rotatif devient blanc..

MEAT PROBE (SONDE À VIANDE)

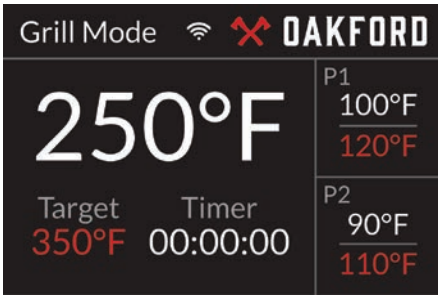
Appuyez sur le bouton Meat Probe (Sonde à viande) pour ouvrir la page de configuration. Tournez le bouton pour sélectionner une sonde branchée, puis appuyez pour définir la valeur cible ou choisissez "Cancel" pour revenir en arrière. Tournez le bouton pour ajuster la valeur cible, puis appuyez pour confirmer.

TIMER (MINUTERIE)

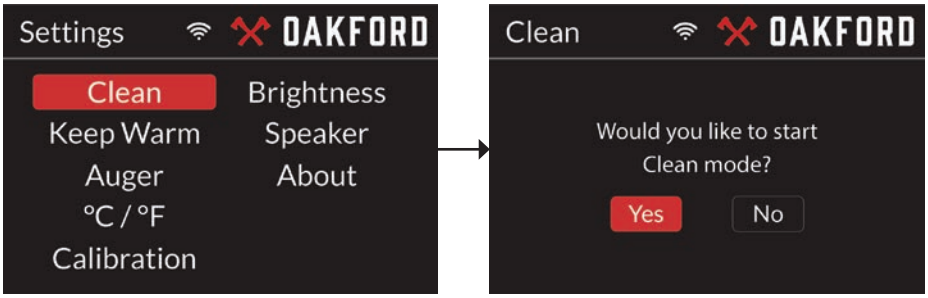
Appuyez sur le bouton Timer (Minuterie) pour ouvrir la page de configuration. Tournez le bouton pour régler les heures et les minutes, en appuyant pour basculer entre les valeurs. Appuyez à nouveau pour confirmer et démarrer la minuterie.

PANNEAU DE COMMANDE

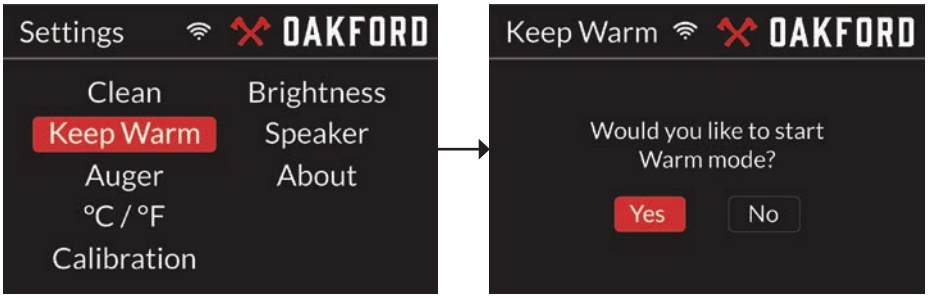
HOME SCREEN (ÉCRAN D'ACCUEIL)



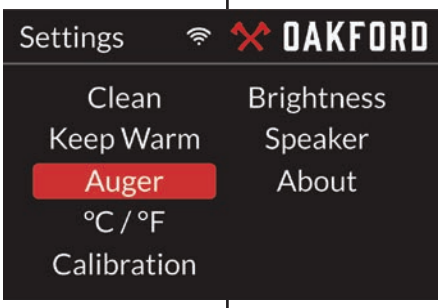
CLEAN MODE (MODE NETTOYAGE)

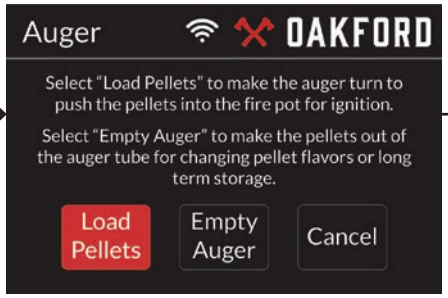


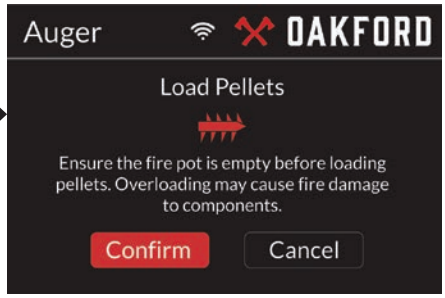
WARM MODE (MODE MAINTIEN AU CHAUD)

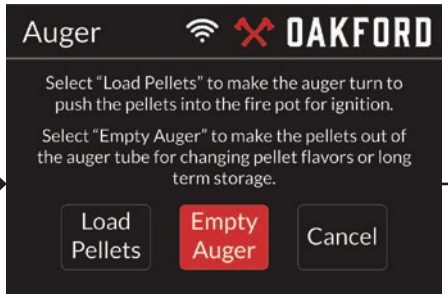


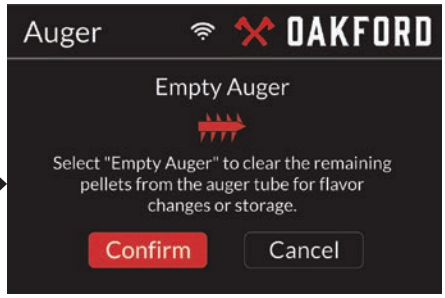
AUGER (VIS SANS FIN)





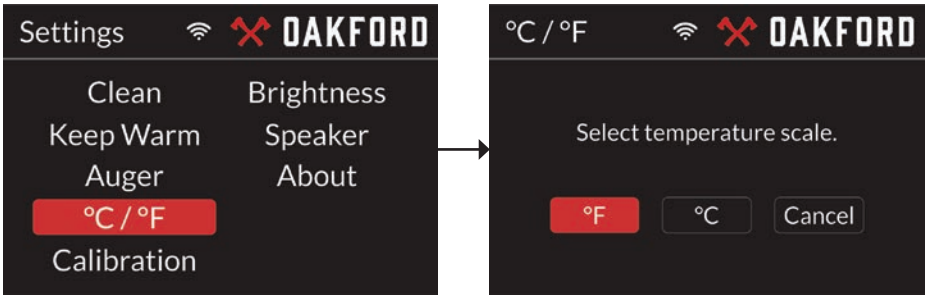




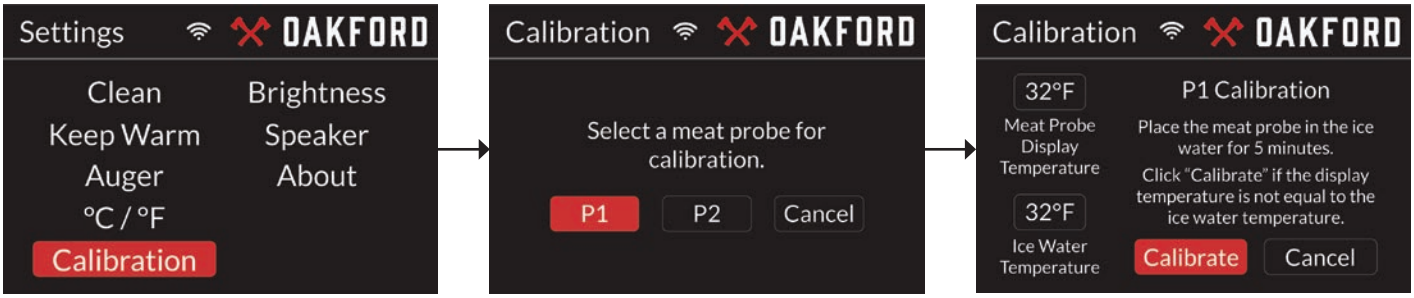


PANNEAU DE COMMANDE

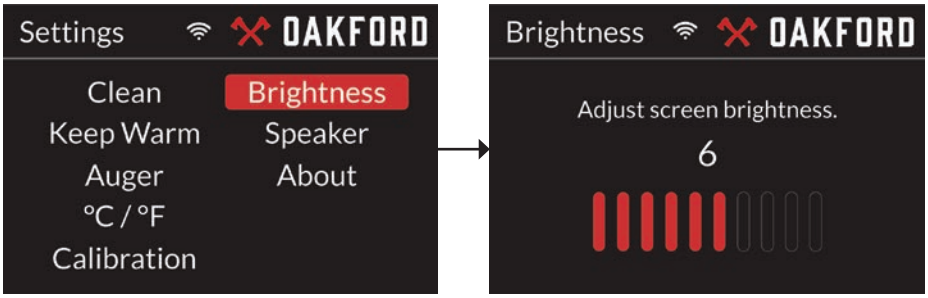
TEMPERATURE SCALE (ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE)



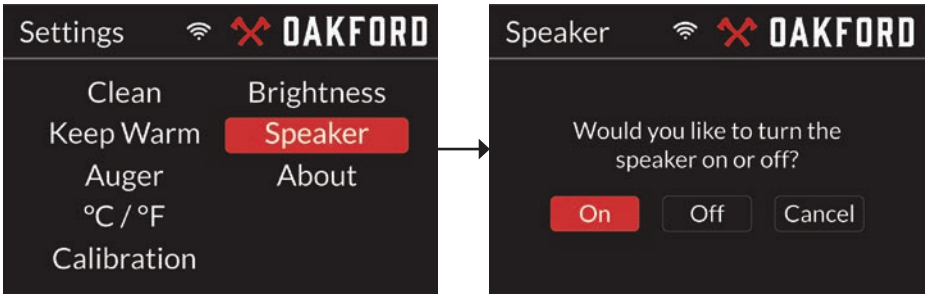
MEAT PROBE CALIBRATION (ÉTALONNAGE DE LA SONDE À VIANDE)



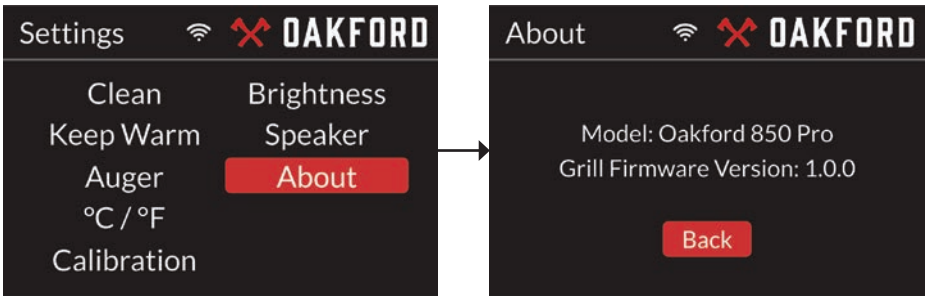
BRIGHTNESS (LUMINOSITÉ)



SPEAKER (HAUT-PARLEUR)

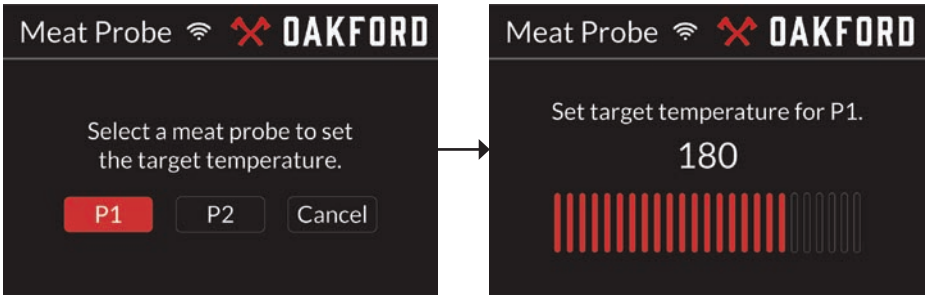


ABOUT (À PROPOS)

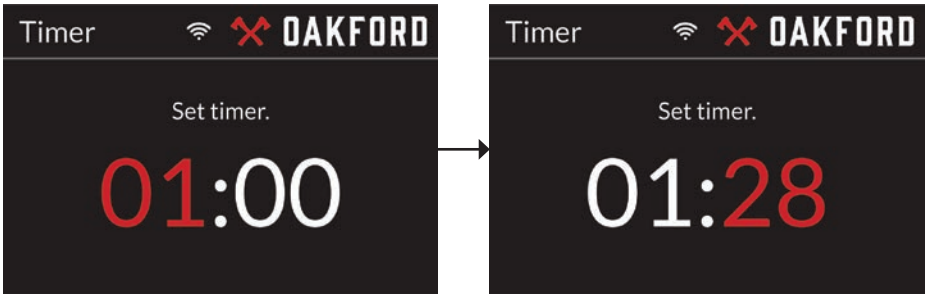


PANNEAU DE COMMANDE

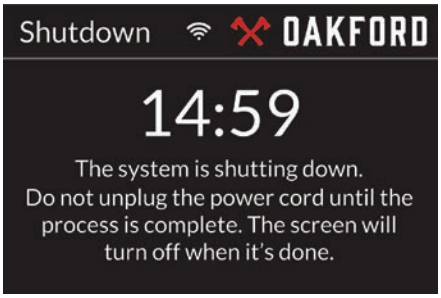
MEAT PROBE (SONDE À VIANDE)



TIMER (MINUTERIE)

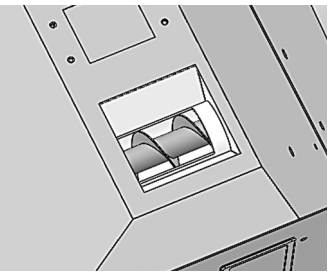


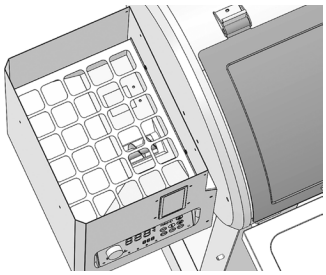
SHUTDOWN (ARRÊT)



UTILISATION

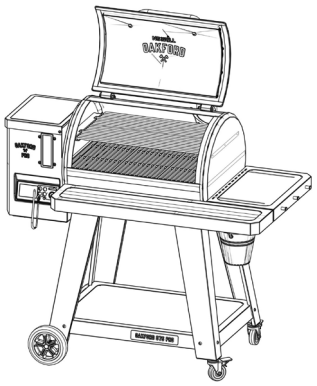
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION





1. Retirer tous les matériaux d'emballage du gril.
2. Ouvrir le gril pour vérifier que la grille de réchaud, les grilles de cuisson, le déflecteur et le plateau à graisses sont correctement installés.
3. Ouvrir le couvercle de la trémie et vérifier qu'aucun objet étranger n'obstrue la vis sans fin.
4. S'assurer que le protège-sécurité de la trémie est en place et que la trappe de vidange des granulés est fermée et verrouillée.
5. Remplir la trémie avec les granulés souhaités au niveau de carburant approprié, puis refermer le couvercle de la trémie.
6. S'assurer que le cordon d'alimentation est connecté au gril avant de brancher l'autre extrémité dans une prise électrique mise à la terre.
7. Allumer le gril en appuyant sur le bouton d'alimentation du contrôleur.
8. Ouvrir le couvercle du gril.
9. Amorçage de la vis sans fin : Appuyer sur le bouton Paramètres, tourner le bouton pour sélectionner « Vis sans fin » et appuyer sur le bouton pour confirmer. Sélectionner « Charger les granulés » et choisir « Confirmer ». La vis sans fin fonctionnera environ 4 minutes pour amorcer le système.
10. À l'aide du bouton de commande, régler la température à 204 °C (400 °F) et appuyer sur le bouton pour confirmer.
11. Appuyer sur LECTURE/PAUSE pour lancer le processus d'allumage.
12. Une fois le gril allumé, fermer le couvercle. Pendant l'allumage, une grande quantité de fumée peut s'échapper du gril.
13. Tout en surveillant le gril, le laisser fonctionner pendant au moins 30 minutes. Cela éliminera les huiles de fabrication et aidera à culotter le gril.
14. Après le culottage, appuyer sur le bouton d'alimentation pour lancer le processus d'arrêt automatique.
15. Une fois le gril correctement arrêté et complètement refroidi, le débrancher de la source d'alimentation.
16. Ouvrir le couvercle et nettoyer les grilles de cuisson et les grilles de réchaud avec une brosse pour gril ou un grattoir non métallique.
17. Nettoyer soigneusement en suivant les instructions de la section « Entretien et maintenance ».
18. Une fois le gril nettoyé, s'assurer que toutes les pièces sont correctement réinstallées avant utilisation.

AVANT CHAQUE UTILISATION



Suivre ces étapes chaque fois que le gril à granulés Oakford est utilisé :

1. S'assurer que la trémie est remplie de granulés en quantité suffisante. Se reporter à l'indicateur de carburant sur la trémie pour vérifier le niveau.
2. Nettoyer et éliminer les cendres et graisses résiduelles. Inspecter et retirer toute accumulation de créosote pour réduire le risque d'incendie.
3. Toujours brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre.
4. Garder le couvercle du gril ouvert lors de l'allumage.
5. L'application Nexgrill peut être utilisée pour améliorer l'expérience de cuisson.

ALLUMAGE DU GRIL – AUTOMATIQUE

S'assurer que le gril est correctement installé et prêt à l'emploi.

1. Ouvrir le couvercle du gril et vérifier que tous les composants sont en place.
2. S'assurer que la trémie ne contient pas d'objets étrangers et qu'elle est remplie de granulés de bois de qualité alimentaire en quantité suffisante.
3. S'assurer que la vis sans fin est amorcée et prête à l'emploi. Sinon, consulter la fonction PRIME pour une configuration correcte.
4. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre et appuyer sur le bouton d'alimentation.
5. Appuyer sur LECTURE/PAUSE, ou entrer d'abord le mode de cuisson et la température souhaités. Si rien n'est saisi, le gril démarrera avec une température cible par défaut de 182 °C (360 °F). Dans les 5 minutes, de la fumée devrait être visible. Sinon, éteindre le contrôleur et attendre 5 minutes avant de recommencer.
6. Une fois le gril allumé, fermer le couvercle. Régler le mode de cuisson et la température souhaités si cela n'a pas déjà été fait.

ÉTEINDRE LE GRIL

Lorsque la cuisson est terminée, l'OAKFORD doit être correctement éteint pour vider le creuset de combustion des granulés et cendres restants. Suivre cette procédure après chaque utilisation :

1. Ouvrir le couvercle, retirer toutes les sondes de viande et les aliments.
2. Avec le couvercle ouvert, appuyer et maintenir le bouton de commande pour lancer le processus d'arrêt. Le gril complétera automatiquement un cycle d'arrêt d'environ 15 minutes, après quoi il s'éteindra complètement. Ne pas débrancher le gril tant que le processus d'arrêt n'est pas entièrement terminé.
3. Débrancher le gril de la source d'alimentation.
4. Attendre que le gril ait complètement refroidi avant de le ranger pour la prochaine utilisation.

UTILISATION

ALLUMAGE DU GRIL – MANUEL

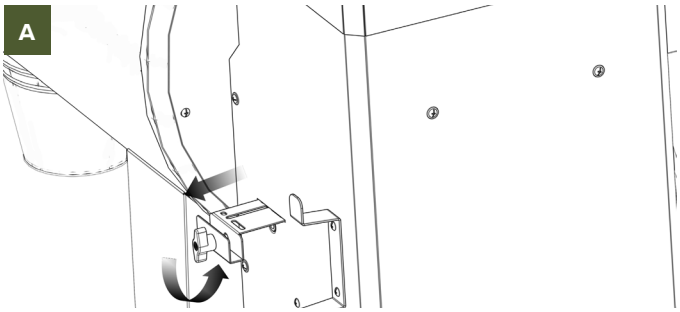
S'assurer que le gril est correctement installé et prêt à l'emploi.

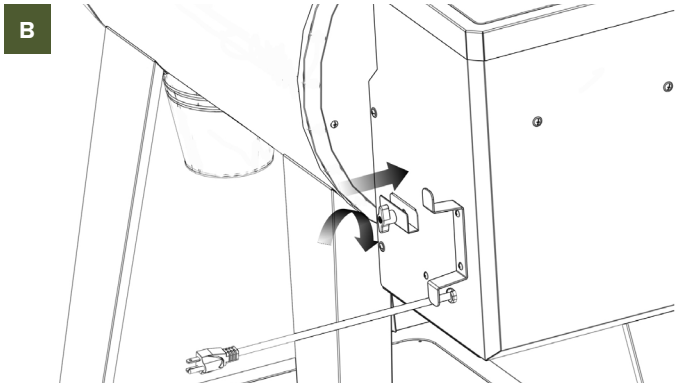
1. Ouvrir le couvercle du gril et retirer les grilles de cuisson, le plateau à graisses et le déflecteur.
2. S'assurer que la trémie ne contient pas d'objets étrangers et qu'elle est remplie de granulés de bois de qualité alimentaire en quantité suffisante.
3. Vérifier que le creuset de combustion est propre et exempt d'objets étrangers.
4. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre.
5. La vis sans fin doit être amorcée et prête à l'emploi. Sinon, consulter la fonction PRIME pour une configuration correcte.
6. Ajouter une petite quantité de granulés de bois de qualité alimentaire (environ une poignée) dans le creuset de combustion.
7. Placer un allume-feu naturel en bois ou un gel approuvé dans le creuset de combustion.
8. À l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet, allumer l'allume-feu.
9. Une fois les granulés en combustion stable, remettre en place le déflecteur, le plateau à graisses et les grilles de cuisson.
10. Appuyer sur le bouton de commande pour allumer le gril.
11. Appuyer sur LECTURE/PAUSE. Vérifier que des granulés supplémentaires sont introduits dans le creuset de combustion et brûlent correctement.
12. Une fois le gril allumé, fermer le couvercle.
13. Régler le mode de cuisson et la température souhaités si cela n'a pas déjà été fait.

CHANGEMENT DE GRANULÉS

Pour changer de type de granulés ou purger la trémie pour l'entretien, suivre ces étapes :

1. Localiser l'ouverture au bas de la trémie à granulés et placer un grand récipient en dessous.
2. Depuis l'arrière du gril OAKFORD, desserrer la vis de verrouillage de la trappe de vidange des granulés en la tournant dans le sens antihoraire de deux tours complets (A).
3. Tirer sur la trappe de vidange pour libérer les granulés dans le récipient.
4. Une fois la trémie vide, repousser la trappe de vidange des granulés et la verrouiller fermement en tournant la vis de verrouillage dans le sens horaire (B).
5. Brancher le gril dans une prise mise à la terre et appuyer sur le bouton de commande pour allumer le gril.
6. Appuyer sur le bouton Paramètres, puis tourner le bouton pour sélectionner « Charger les granulés » afin d'amorcer la vis sans fin.
7. À l'aide d'un aspirateur, retirer les granulés et cendres restants du creuset de combustion.



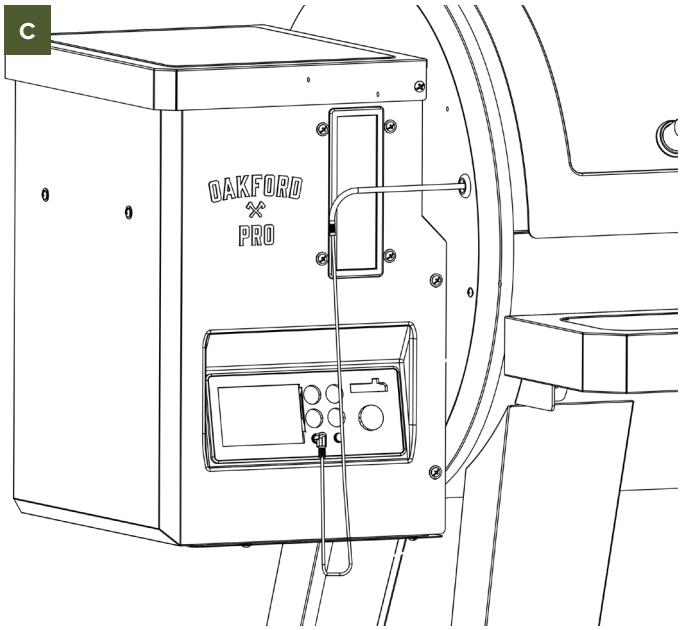


⚠ AVERTISSEMENT
Inspecter visuellement le protège-sécurité de la trémie pour s'assurer qu'il est en place et non endommagé avant de remplir la trémie de granulés. Ne pas changer les granulés lorsque le gril est chaud.

UTILISATION DES SONDES DE TEMPÉRATURE

Utiliser la sonde de viande fournie pour surveiller la température des aliments et contrôler les fonctions de cuisson en suivant ces étapes :

1. Brancher la sonde de viande dans le port du contrôleur, puis passer la sonde par l'ouverture située sur le côté gauche de la chambre de cuisson (C). Toujours porter des gants résistants à la chaleur.
2. Insérer la sonde de viande dans la partie la plus épaisse de la viande.
3. Placer les aliments sur la grille de cuisson et fermer le couvercle du gril.
4. Se reporter à la section Guide du contrôleur pour les instructions de réglage d'une température cible de sonde.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ ATTENTION
S'assurer que le gril est débranché de la source d'alimentation et qu'il a complètement refroidi avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien.

INTÉRIEUR

GRILLES DE CUISSON

- Après que le gril a complètement refroidi, frotter les deux côtés des grilles de cuisson avec une brosse pour gril (en nylon ou non métallique pour les grilles revêtues).
- Utiliser un grattoir pour retirer les résidus tenaces.
- Il est également possible de retirer les grilles et de les laver avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Bien sécher.
- Nettoyer les grilles après chaque utilisation.

PLATEAU ET SEAU À GRAISSE

- Retirer les grilles de cuisson et gratter les résidus de nourriture et de graisse dans le plateau à graisse avec un grattoir ou une brosse à barbecue.
- Il est également possible de retirer le plateau à graisse et de le laver avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Bien sécher.
- L'intérieur du seau à graisse peut être tapissé de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Nettoyer le plateau à graisse après chaque utilisation. Vider le seau à graisse lorsqu'il est rempli aux ¾.

SURFACES INTÉRIEURES

- Brosser ou gratter la graisse et les résidus accumulés sur les surfaces intérieures avec un grattoir ou une brosse à barbecue.
- Aspirer les cendres et les restes de nourriture dans le fond de la chambre de cuisson et du pot de combustion.
- Toutes les surfaces peuvent être lavées avec un mélange d'eau et de savon doux ou de dégraissant doux. Bien sécher.
- Les surfaces intérieures doivent être inspectées et nettoyées lorsque de la graisse ou des résidus s'y sont accumulés. Nettoyer au moins deux fois par année.

EXTÉRIEUR

SURFACES REVÊTUES ET EN PLASTIQUE

- Une fois le barbecue froid, les surfaces extérieures peuvent être nettoyées avec un mélange d'eau et de savon doux. Bien sécher.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

ACIER INOXYDABLE (SUR CERTAINS MODÈLES)

- Utiliser un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable et un linge non pelucheux pour nettoyer les composants en acier inoxydable.
- Toujours frotter dans la direction du fil pour éviter d'égratigner les surfaces, et ne pas utiliser de serviettes de papier.

⚠ ATTENTION
Ne pas arroser le barbecue avec un tuyau d'arrosage ou une laveuse à pression pour éviter d'endommager les composants électriques.

RANGEMENT

- Toujours ranger le gril sous une housse entre les utilisations pour éviter la corrosion ou d'autres dommages, en particulier dans les environnements pluvieux ou humides.
- Ne pas laisser de granules dans la trémie et la vis, surtout dans les environnements humides, car l'humidité les fera gonfler et la vis se retrouvera coincée. Utiliser la trappe de nettoyage derrière la trémie pour vider les granules dans un contenant et faire bruler les granules restantes dans la vis avant de ranger le barbecue.
- Ranger les granules dans un contenant hermétique, loin des sources de chaleur, de l'humidité ou d'autres contenants de combustible. Avant l'utilisation, vérifier la fraicheur des granules. Briser une granule : si elle se casse nette, elle est fraiche; si elle s'égraine, elle ne l'est pas, ce qui nuira au fonctionnement du barbecue.

⚠ ATTENTION
- Créosote – Formation et besoin d'élimination. Lorsque les granules brulent lentement, elles produisent du goudron et des vapeurs organiques qui, combinés à l'humidité évacuée, forment de la créosote. Dans un pot relativement froid ou la cheminée d'un appareil à combustion lente, les vapeurs de créosote se condensent, et le résidu s'accumule sur les parois. La créosote est inflammable et produit un feu extrêmement chaud.
- Inspecter la conduite à graisse au moins deux fois par année pour vérifier si de la graisse ou de la créosote s'y est accumulée.
- Le cas échéant, retirer l'accumulation pour réduire le risque d'incendie.

DÉPANNAGE

CODES D'ERREUR

Il peut arriver que le contrôleur détecte un problème et qu'un code d'erreur s'affiche. Se reporter au tableau suivant pour les descriptions et les solutions.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SOLUTION
ER1	Erreur du thermomètre de la chambre de cuisson	Cette erreur se produit lorsque le capteur de température du gril perd la connexion avec le contrôleur en raison d'un fil desserré ou d'une défaillance du thermocouple, ce qui nécessite un remplacement.
ER2	Erreur d'allumage	Le barbecue ne détecte aucune augmentation de température pendant 15 minutes après le réglage de la température, signe qu'il ne s'est pas bien allumé. L'allumage peut être affecté par la température ambiante, le blocage de la vis, le manque de granules, l'accumulation de cendre, etc. Vérifier l'alimentation en granules et redémarrer le barbecue.
ER3	Erreur de limite de température supérieure	La température de barbecue dépasse 357 °C (675 °F). Laisser le barbecue refroidir, puis l'éteindre. Retirer les granules restantes dans la chambre de cuisson et redémarrer le barbecue.
ER4	Erreur de limite de température inférieure	La température est grandement inférieure à la température réglée. Si l'ouverture du couvercle est en cause, ignorer le code d'erreur en appuyant sur le sélecteur rotatif. Si le couvercle n'est pas ouvert, il se peut que l'allumeur se soit éteint. Éteindre le barbecue, puis vider le pot de combustion avant de redémarrer.
ER5	Erreur de communication du thermomètre	Un thermomètre branché sur le port P1, avec une température cible, a perdu la connexion. Vérifier que le thermomètre est bien branché sur le panneau de commande. Si le problème persiste, remplacer le thermomètre.
ER9	Erreur de communication réseau	Le panneau de commande était connecté à un réseau sans fil, mais la connexion Internet ou réseau est perdue. Redémarrer le barbecue et s'assurer que le signal sans fil est assez puissant à l'emplacement du barbecue.

REMARQUE : Pour ignorer un code d'erreur, appuyer sur le sélecteur rotatif.

QUESTION	RÉPONSE
Que faire si la vis bloque?	1. Débrancher le barbecue et le laisser refroidir. 2. Si la vis ne peut être débloquée à partir de la trappe de la trémie, il faudra possiblement retirer la vis et le moteur. 3. Contacter le service à la clientèle pour de l'aide sur la procédure de retrait et de nettoyage de la vis.
Pourquoi la température fluctue?	C'est normal. Une variation importante peut être causée par le vent, la température ambiante, la quantité de granules ou un mauvais entretien. Éviter d'utiliser le barbecue s'il vente ou pleut.
Pourquoi le feu s'éteint?	Un excédent de cendre dans le pot de combustion peut couvrir l'allumeur et empêcher les granules de brûler. Débrancher le barbecue et le laisser refroidir. Retirer les grilles, le plateau à graisse et le diffuseur. Retirer les granules et la cendre du pot de combustion, idéalement avec un aspirateur muni d'un tuyau.
Pourquoi la température réglée n'est pas atteinte?	Souvent, c'est que le pot de combustion ne reçoit pas suffisamment d'oxygène pour atteindre la température réglée. Vérifier qu'il n'y a pas trop de cendre dans le pot de combustion. Vérifier la trémie et y ajouter des granules au besoin. Remplacer les granules si elles sont humides. Vérifier que le ventilateur fonctionne.
Comment éviter les embrasements?	Pour les aliments à haute teneur en gras, garder la température sous 177 °C (350 °F).

COMMANDE DE PIÈCES

COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

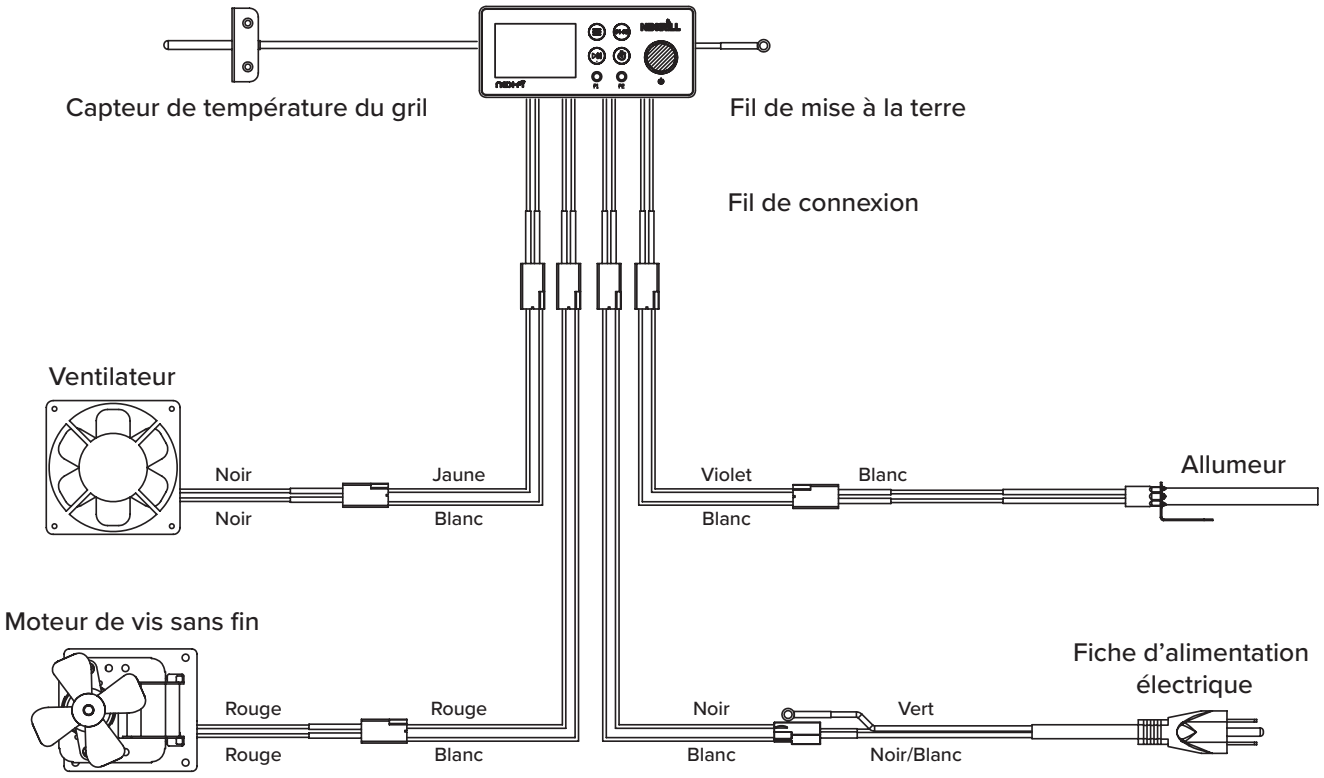
Pour vous assurer d'obtenir la ou les bonnes pièces de rechange pour votre barbecue au gaz, veuillez vous référer à la liste des pièces. Les informations suivantes sont requises pour assurer que la pièce envoyée est correcte. Prière de remarquer que les frais de livraison des pièces de rechange sont à votre charge.

- Numéro de modèle (voir l'étiquette sur le barbecue).
- Numéro de pièce de rechange requise.
- Description de la pièce de rechange requise.
- Quantité de pièces requises.

Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service clientèle au 1-800-913-8999.

⚠ MISE EN GARDE :
Utilisez uniquement les pièces autorisées par l'usine. L'emploi de pièces qui ne seraient pas autorisées par l'usine peut être dangereux. Toute substitution annulerait votre garantie. Conservez ce manuel d'instructions pour l'assemblage et de fonctionnement qui vous servira de référence et facilitera votre commande de pièces de remplacement.

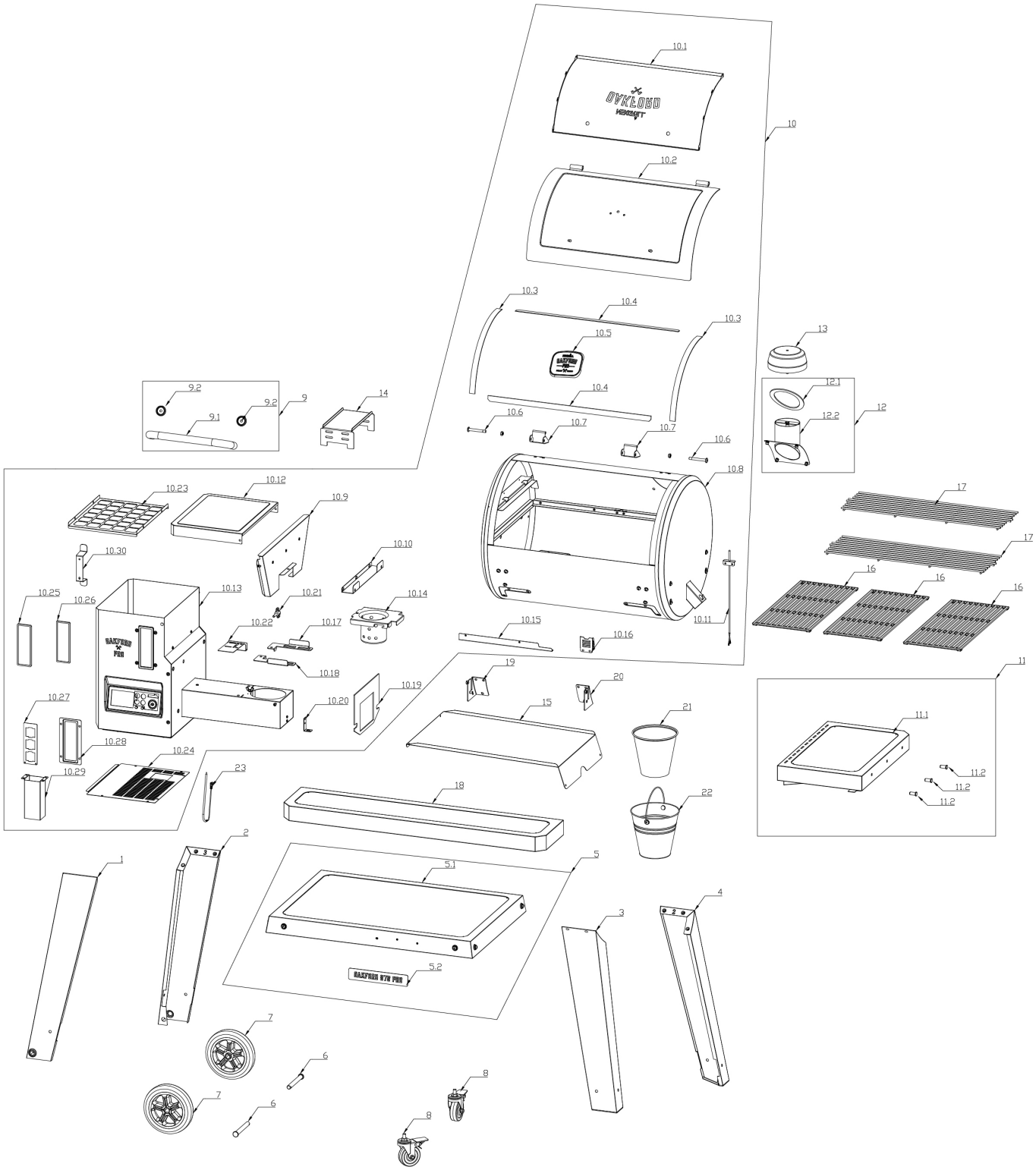
SCHÉMA DE CIRCUIT



910-0512 LISTE DES PIECES

Non.	Partie (Description)	QTY	Non.	Partie (Description)	QTY
1	Pied - Avant gauche	1	10.18	Support avant du diffuseur	1
2	Pied - Arrière gauche	1	10.19	Joint de montage de la trémie	1
3	Pied - Avant droit	1	10.20	Support du boîtier de vis sans fin	1
4	Pied - Arrière droit	1	10.21	Vis à main du creuset de combustion	1
5.1	Panneau inférieur	1	10.22	Support de décharge des granulés	1
5.2	Insigne du panneau inférieur	1	10.23	Grille de sécurité de la trémie	1
6	Axe	2	10.24	Panneau inférieur de la trémie	1
7	Roue	2	10.25	Support de vitre d'inspection	1
8	Roulettes pivotantes avec verrou	2	10.26	Vitre d'inspection	1
9.1	Poignée du couvercle	1	10.27	Plaque indicatrice à vitre de contrôle	1
9.2	Bague de poignée du couvercle	2	10.28	Plaque fixe de la vitre d'inspection	1
10.1	Doublure du couvercle	1	10.29	Goulotte de décharge des granulés	1
10.2	Couvercle	1	10.30	Support de rangement du cordon d'alimentation	1
10.3	Joint B du couvercle	2	11.1	Tablette latérale	1
10.4	Joint A du couvercle	2	11.2	Crochets	3
10.5	Insigne du logo du couvercle	2	12.1	Joint de cheminée	1
10.6	Charnière du couvercle	2	12.2	Cheminée	1
10.7	Support de charnière du couvercle	2	13	Chapeau de cheminée	1
10.8	Ensemble du fût	1	14	Diffuseur	1
10.9	Bouclier thermique d'extrémité gauche du fût	1	15	Bac à graisse	1
10.10	Support du bac à graisse	1	16	Grille de cuisson	3
10.11	Sonde RTD	1	17	Grille de réchauffage	2
10.12	Couvercle de trémie	1	18	Tablette avant	1
10.13	Ensemble de la trémie	1	19	Support gauche de tablette avant	1
10.14	Creuset de combustion	1	20	Support droit de tablette avant	1
10.15	Protection du fil de la sonde RTD	1	21	Revêtement en aluminium pour seau à graisse	1
10.16	Bouclier RTD	1	22	Seau à graisse	1
10.17	Support arrière du diffuseur	1	23	Sonde à viande	1

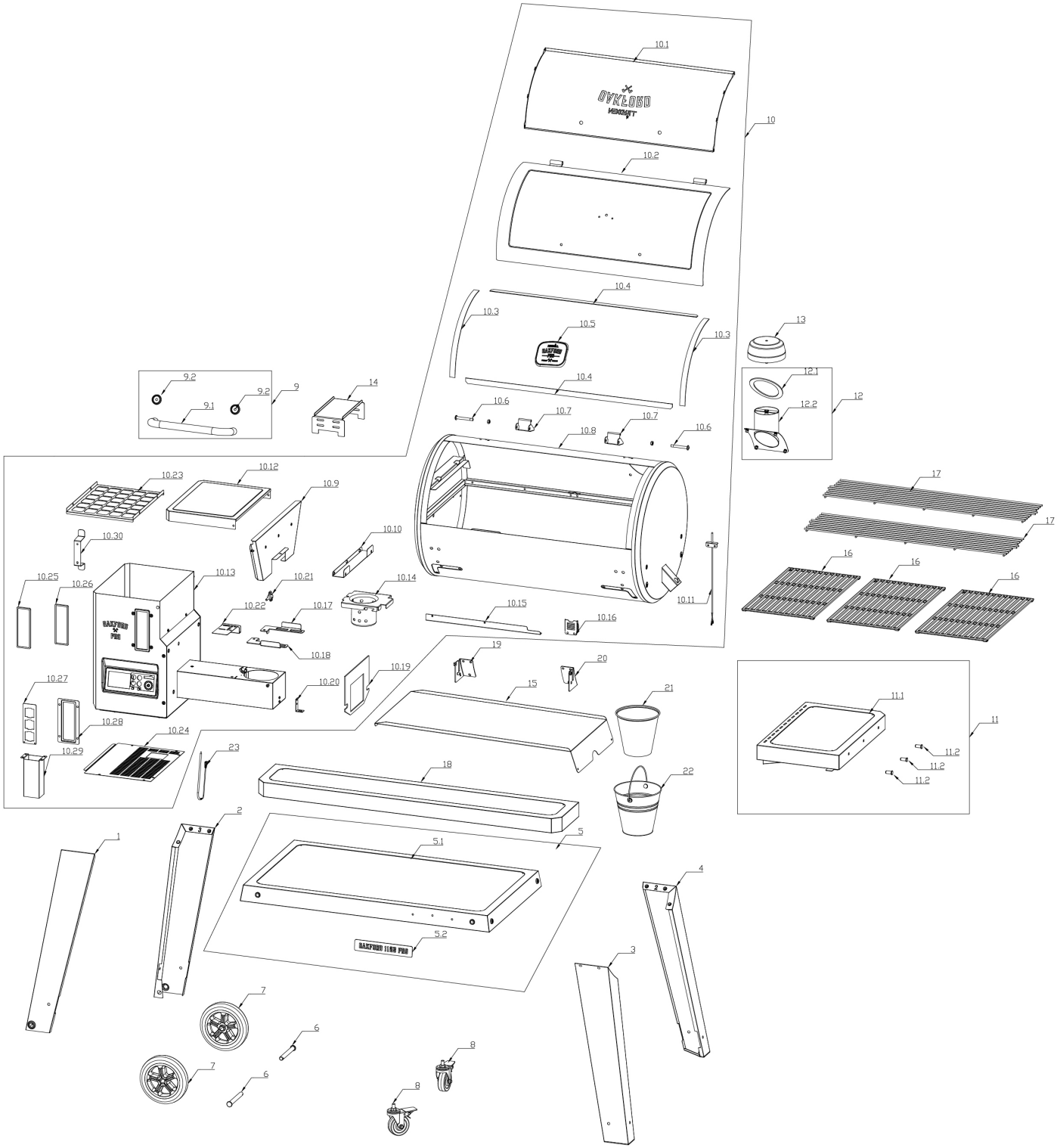
910-0512 VUE ÉCLATÉE



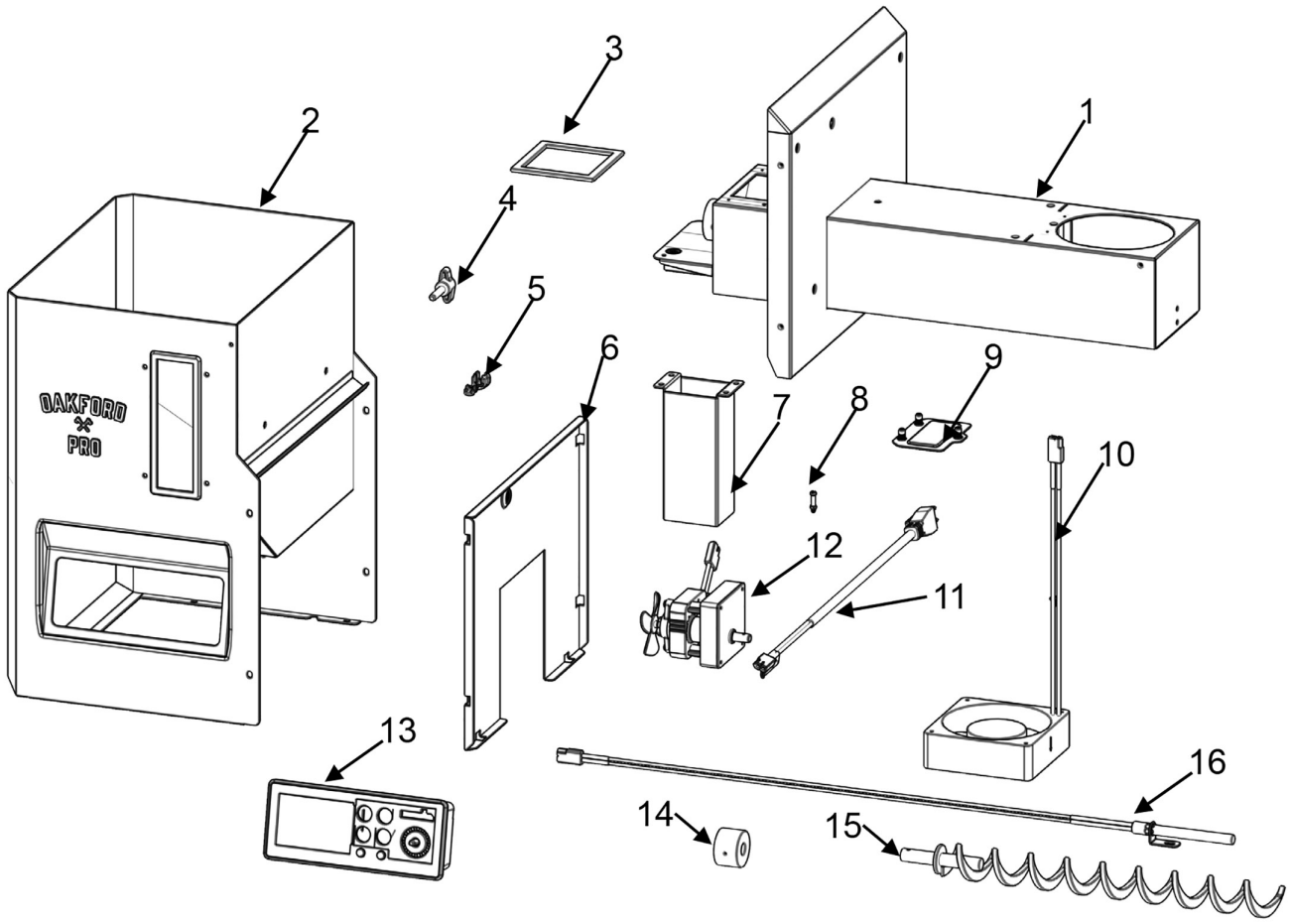
910-0513 LISTE DES PIECES

Non.	Partie (Description)	QTY	Non.	Partie (Description)	QTY
1	Pied - Avant gauche	1	10.18	Support avant du diffuseur	1
2	Pied - Arrière gauche	1	10.19	Joint de montage de la trémie	1
3	Pied - Avant droit	1	10.20	Support du boîtier de vis sans fin	1
4	Pied - Arrière droit	1	10.21	Vis à main du creuset de combustion	1
5.1	Panneau inférieur	1	10.22	Support de décharge des granulés	1
5.2	Insigne du panneau inférieur	1	10.23	Grille de sécurité de la trémie	1
6	Axe	2	10.24	Panneau inférieur de la trémie	1
7	Roue	2	10.25	Support de vitre d'inspection	1
8	Roulettes pivotantes avec verrou	2	10.26	Vitre d'inspection	1
9.1	Poignée du couvercle	1	10.27	Plaque indicatrice à vitre de contrôle	1
9.2	Bague de poignée du couvercle	2	10.28	Plaque fixe de la vitre d'inspection	1
10.1	Doublure du couvercle	1	10.29	Goulotte de décharge des granulés	1
10.2	Couvercle	1	10.30	Support de rangement du cordon d'alimentation	1
10.3	Joint B du couvercle	2	11.1	Tablette latérale	1
10.4	Joint A du couvercle	2	11.2	Crochets	3
10.5	Insigne du logo du couvercle	2	12.1	Joint de cheminée	1
10.6	Charnière du couvercle	2	12.2	Cheminée	1
10.7	Support de charnière du couvercle	2	13	Chapeau de cheminée	1
10.8	Ensemble du fût	1	14	Diffuseur	1
10.9	Bouclier thermique d'extrémité gauche du fût	1	15	Bac à graisse	1
10.10	Support du bac à graisse	1	16	Grille de cuisson	3
10.11	Sonde RTD	1	17	Grille de réchauffage	2
10.12	Couvercle de trémie	1	18	Tablette avant	1
10.13	Ensemble de la trémie	1	19	Support gauche de tablette avant	1
10.14	Creuset de combustion	1	20	Support droit de tablette avant	1
10.15	Protection du fil de la sonde RTD	1	21	Revêtement en aluminium pour seau à graisse	1
10.16	Bouclier RTD	1	22	Seau à graisse	1
10.17	Support arrière du diffuseur	1	23	Sonde à viande	1

910-0513 VUE ÉCLATÉE



PIÈCES DE RECHANGE POUR TRÉMIE



Non.	Partie (Description)	QTY	Non.	Partie (Description)	QTY
H1	Logement Auger	1	H9	Fenêtre de réparation de l'allumeur	1
H2	Assemblage de la coque de la trémie	1	H10	Ventilateur	1
H3	Joint de trémie	1	H11	Cordon d'alimentation	1
H4	Vis de poignée	1	H12	Moteur Auger	1
H5	Soulagement de la tension du cordon d'alimentation	1	H13	Contrôleur	1
H6	Bouclier thermique de la trémie	1	H14	Bague en nylon pour tarière	1
H7	Goulotte de déchargement des pellets	1	H15	Tarière	1
H8	Vis étagée pour moteur de tarière	1	H16	Allumeur	1

GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE LIMITÉE (Modèle n° 910-0512 & 910-0513) : Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection.

Tous les modèles de barbecue aux granules – GARANTIE
- Chambre de cuisson et composants non couverts ci-dessous : 5 ans
- Composants électriques : 3 ans
- Grilles de caisson : 3 ans

Sur présentation par le consommateur d'une preuve d'achat telle que prévue aux présentes, le fabricant réparera ou remplacera les pièces reconnues défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces nécessaires à cette réparation ou à ce remplacement seront fournies gratuitement, à l'exception des frais d'expédition, tant que l'acheteur se trouve dans la période de garantie à compter de la date d'achat initiale. Le consommateur-acheteur initial sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des termes de cette garantie limitée. Cette garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada, est réservée exclusivement au propriétaire initial du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de la date d'achat. Veuillez conserver votre reçu de vente et/ou votre facture. Si l'appareil a été reçu en cadeau, demandez au donateur d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes couvertes par cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité du produit et ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que les rayures, bosses, corrosion ou décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs et chimiques ou à tout outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface, ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais liés à tout désagrément, nourriture, blessure personnelle ou dommage matériel. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de remplacement comparable sera envoyée. Le consommateur sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des termes de cette garantie limitée.

ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSERA PAS :
- Interventions à domicile.
- Réparations lorsque le produit est utilisé à d'autres fins que l'usage domestique normal d'une seule famille ou l'usage résidentiel.
- Dommage résultant d'accident, modification, utilisation erronée, manque de maintenance/nettoyage, abus, incendie, inondation, cas de force majeure, installation incorrecte et installation ne correspondant pas aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation des produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte de nourriture due à une défaillance du produit.
- Pièces de remplacement ou coûts de main-d'œuvre pour la réparation pour les unités utilisées en dehors des États-Unis ou au Canada.
- Ramassage et livraison du produit.
- Frais d'expédition ou de traitement des photos envoyées dans des documents.
- Réparation des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- Le retrait et/ou la réinstallation du produit.
- Coût d'expédition, standard ou expédié, pour les pièces sous garantie/non garantie et de remplacement.

CLAUSE DE DÉNÉGATION DE RESONSABILITÉ DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITES DES RECOURS
La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses constitue le seul recours en vertu des termes de cette garantie limitée.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou accessoires découlant d'une infraction à la présente garantie limitée ou à toute autre garantie implicite applicable ou toute défaillance ou dommage résultant de cas fortuit, entretien et maintenance incorrects, incendie déclenché par la graisse, accident, modification, remplacement de pièces de marques fabriquées par tiers, utilisation erronée, transport, utilisation commerciale, abus, environnements hostiles (temps rudes, calamités naturelles, modifications par des animaux), installation inappropriée ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE OFFERTE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE OU DESCRIPTION DU PRODUIT, WHEREVER IT APPEARS N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA FORME TELLE QUE STIPULÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULE DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN OBJECTIF OU EMPLOI PARTICULIER EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE EN TEMPS À LA DURÉE STIPULÉE CI-CONTRE.

Ni les revendeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le droit de proposer d'autres garanties supplémentaires ou de promettre des recours additionnels ou ne correspondant pas aux déclarations susmentionnées. La responsabilité maximum du fabricant, dans tous les cas, ne peut pas dépasser le prix d'achat documenté du produit réglé par le consommateur d'origine. La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetés auprès d'un vendeur au détail ou revendeur agréé. REMARQUE : Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, de sorte que certaines des limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer ; la présente garantie limitée accorde des droits légaux spécifiques tels qu'énoncés aux présentes. Des droits supplémentaires peuvent varier selon la juridiction.

Pour faire valoir vos droits conformément à la présente garantie limitée, vous devez envoyer un courrier à :
Nexgrill's Customer Relations, 14050 Laurelwood Pl, Chino, CA 91710 U.S.A.
Pour toute assistance concernant un retour de marchandises, des questions d'ordre général
et des problèmes de dépannage, veuillez contacter. le U.S.A:1- 800-913-8999.
CustomerService@globalleisuregroup.com

CONFORMITÉ FCC

Ce dispositif est conforme à la section 15 des réglementations de la FCC. Ces limites sont conçues pour qu'il fournisse un rempart raisonnable contre de possibles interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radio électrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux présentes instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Quoi qu'il en soit, on ne peut pas garantir que des interférences ne se produiront pas dans certaines installations. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants:

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance séparant l'équipement du récepteur.
- Branchez l'appareil sur un circuit électrique différent de celui où le récepteur est branché.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/TV qualifié pour obtenir de l'aide.

EXPOSITION AUX FRÉQUENCES RADIO (RF) DE LA FCC

Cet équipement se conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC et de ISDE Canada, établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur doit éviter une exposition prolongée à moins de 20 cm de l'antenne, qui peut dépasser les limites d'exposition aux fréquences radio FCC ou RSS-102.

CONFORMITÉ IC

Le présent appareil est conforme aux CNR d'ISDE Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles, et (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

L'EXPOSITION À L'ÉNERGIE RADIOFRÉQUENCE

La puissance de sortie rayonnée de cet appareil est conforme aux limites de la FCC/ISDE Canada limites d'exposition aux fréquences radio. Cet appareil doit être utilisé avec une distance minimale de séparation de 20 cm entre l'appareil et le corps d'une personne.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ UN MAUVAIS DÉGAGEMENT (DISTANCE) ENTRE LE BARBECUE ET DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES CONSTITUE L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST PRIMORDIAL D'INSTALLER LE PRODUIT CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

- **Lea este manual en su totalidad antes de instalar y utilizar este artefacto con combustión a pellets. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños materiales, lesiones físicas o incluso la muerte. Guarde estas instrucciones.**
- **Comuníquese con las autoridades locales de construcción o incendios para conocer las restricciones y los requisitos de inspección para la instalación en su zona.**

⚠ ADVERTENCIA

Siga estas directrices para evitar que este gas incoloro e inodoro les cause una intoxicación a usted, a su familia o a otras personas:

- Los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono son dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida de conocimiento y la muerte.
- Consulte con un médico si usted y otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe cuando cocinan o están cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse con facilidad con un resfriado o una gripe, suele detectarse demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
- **El monóxido de carbono es particularmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas que sufren problemas de la sangre o del sistema circulatorio, como anemia, o cardiopatías.**

⚠ ADVERTENCIA

No utilice la parrilla de pellets en espacios confinados o cerrados como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Riesgo de intoxicación mortal por monóxido de carbono.

⚠ ADVERTENCIA

Si ocurre un incendio:

- • Aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.
- • No intente mover el aparato, sofocar el fuego ni echarle agua.
- • Mantenga el aparato limpio. Consulte la sección de Cuidado y mantenimiento de este manual.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ PRECAUCIÓN
Nunca utilice gasolina, combustible para linternas, querosén, líquido para encender carbón o líquidos similares para iniciar o inreavivar in el fuego en este artefacto. Mantenga todos estos líquidos bien alejados del artefacto cuando esté en uso.

⚠ ADVERTENCIA
- No utilice pellets de calidad para calefacción. Use únicamente pellets de calidad alimentaria, elaborados con madera 100 % natural y destinados a parrillas de pellets.
- Recomendamos usar pellets con las siguientes especificaciones: 8,000–8,500 BTU por libra y un contenido de cenizas inferior al 1 %.
- No utilice combustible para pellets que contenga aditivos.
- Nunca coloque astillas o pedazos de madera en la tolva.
- Utilice solo pellets secos. Si la parrilla se almacenó con la tolva llena, verifique que los pellets estén bien secos antes de utilizarlos. Los pellets de madera dura pueden absorber la humedad en ambientes húmedos o mojados, lo que provoca que se expandan y tal vez obstruyan o atasquen el sistema de barrena.
- Nunca permita que la tolva se vacíe mientras la parrilla esté en funcionamiento. Asegúrese de llenar la tolva de pellets con la cantidad suficiente antes de usarla o vuelva a llenarla según sea necesario.

⚠ RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA
Este producto puede exponerle a químicos incluyendo el polvo de la madera y el hollín, que son conocidos por el Estado de California como causantes de cáncer. Este producto puede exponerle a químicos incluyendo el monóxido de carbono, que es conocido por el Estado de California como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para mayor información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES

Con el cuidado adecuado, la parrilla de pellets proporcionará un servicio seguro y confiable durante muchos años. Sin embargo, se debe tener suma precaución, ya que la parrilla produce un calor intenso que puede causar lesiones si se usa incorrectamente. Al utilizar este aparato, deben seguirse las prácticas básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- No repare ni reemplace ninguna pieza de la parrilla a menos que se recomiende de forma específica en este manual. Cualquier otro tipo de servicio debe remitirse a un técnico calificado.
- Este artefacto para cocinar al aire libre no está destinado a la instalación en botes y otros vehículos recreativos.
- No utilice esta parrilla debajo de ninguna construcción combustible elevada, que incluye techos o salientes.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga alejados a los niños y las mascotas. No deje a los niños solos o sin supervisión en una zona donde se esté usando la parrilla. No permita que se sienten, se paren o jueguen sobre la parrilla o alrededor de esta en ningún momento.
- No guarde artículos de interés para los niños alrededor de la parrilla o debajo de ella.
- Para su seguridad personal, use ropa adecuada. Evite usar prendas o mangas sueltas mientras utiliza este artefacto. Algunas telas sintéticas son muy inflamables y **no deben usarse** al cocinar.
- Utilice siempre guantes o manoplas resistentes al calor cuando manipule componentes especialmente calientes.
- Al usar la parrilla, no toque la rejilla de calentamiento, la rejilla del quemador ni las áreas circundantes inmediatas, ya que estas zonas se ponen extremadamente calientes y pueden causar quemaduras. Use únicamente agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor. No use una toalla ni un paño voluminoso en lugar de agarraderas. No permita que las agarraderas toquen partes calientes de la parrilla.
- Solo determinados tipos de vidrio, vitrocerámica resistente al calor, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para el uso en la parrilla. Estos materiales pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice el artefacto solo a temperatura baja o media, según las indicaciones del fabricante.
- No caliente recipientes de comida sin abrir. Un aumento de la presión puede hacer que los recipientes estallen.
- Nunca se incline sobre una parrilla abierta.
- La grasa es inflamable. Deje que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla. Limpie con frecuencia la bandeja y el cubo para la grasa para evitar que se acumule.
- No use agua para controlar llamaradas o extinguir el fuego. Apague la parrilla, desenchufe el cable de alimentación y espere que se enfríe.
- El sistema para la grasa debe estar debidamente instalado cuando seusela parrilla. Nunca utilice la parrilla sin tener un cubo para la grasa en el lugar, debajo del estante lateral.
- Retire las cenizas después de que la parrilla se haya enfriado por completo, tras apagarla correctamente. Espere a que la grasa y las cenizas se enfríen por completo para desecharlas.
- Espere a que el combustible se extinga y la parrilla se enfríe en su totalidad antes de moverla, cubrirla o guardarla.
- No utilice papel de aluminio para recubrir los estantes o el fondo de la parrilla. Esto puede alterar gravemente el flujo de aire de combustión o atrapar un calor excesivo en la zona de control.
- Limpie la parrilla con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo para limpiar la parrilla mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen vapores tóxicos o pueden encenderse si se aplican en una superficie caliente.
- Apague los controles de la parrilla y asegúrese de que esta esté fría antes de usar cualquier tipo de limpiador en aerosol alrededor de la parrilla o sobre ella. El producto químico que genera la acción de rociado podría encenderse o provocar la corrosión de las piezas metálicas en presencia de calor.
- Mantenga la zona que rodea a la parrilla libre de materiales combustibles como líquidos, residuos y vapores, como la gasolina o el líquido para encender carbón. No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación.
- Para reducir el riesgo de incendio, no deje ollas ni sartenes sobre la parrilla cuando esté desatendida.
- No utilice accesorios que no sean específicos para este artefacto.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente o utilizar el aparato de manera segura.
- Deseche las cenizas de manera adecuada. Colóquelas en un recipiente metálico con tapa bien ajustada. Mantenga el recipiente cerrado sobre una superficie no combustible, alejado de todos los materiales combustibles, hasta su eliminación final. Si las cenizas se van a desechar enterrándolas en el suelo o dispersándolas localmente, manténgalas en el recipiente cerrado hasta que todas las brasas se hayan enfriado por completo.

⚠ PRECAUCIÓN: COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento. No intente limpiar ni reparar la parrilla mientras esté conectada a una fuente de energía.
- La fuente de alimentación eléctrica externa que se utilice para este artefacto debe estar conectada a tierra de acuerdo a los códigos locales.
- Inspeccionar el cable de alimentación, el enchufe y el tomacorriente. No usar la parrilla si alguno de estos elementos está dañado. Revisar antes de cada uso.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes.
- No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del enchufe. Utilice solo un circuito protegido por un interruptor de circuito con conexión a tierra para alimentar la parrilla.
- El alto voltaje que se utiliza para alimentar la parrilla puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte. No sumerja en líquido ningún elemento electrónico o de calentamiento. No lo utilice cerca de ninguna fuente de agua ni bajo la lluvia.
- Cuando desenchufe la parrilla, no tire del cable. Siempre tire del enchufe.

⚠ PRECAUCIÓN

No instalar ni usar la parrilla a menos de 61 cm (24 in) de materiales combustibles en la parte trasera o en los costados de la parrilla. La parrilla no debe colocarse debajo de superficies combustibles superiores, como cocheras, garajes, porches o terrazas cubiertas.

SISTEMA DE PARILLA DE PELLETS

1 TOLVA

La tolva de gran capacidad cuenta con un sistema de limpieza de pellets con acceso posterior y puede contener suficientes pellets para una sesión de ahumado durante todo el día. El indicador de combustible para pellets I-SiteTM muestra las horas estimadas de combustible que quedan en la tolva, según el modo de cocción.

2 CONTROLADOR PID DIGITAL

El controlador PID SureTemp™, con Wi-Fi y Bluetooth®† y con tecnología integrada de control preciso de la temperatura, permite configurar y ajustar la temperatura, el temporizador, las lecturas de la sonda para carne, el cebado del sinfín, el modo de cocción, el modo de mantener caliente y el modo de limpieza. Para disfrutar de la experiencia completa de Oakford™, conéctese a la aplicación NEX-Fi.

3 TAPA Y CÁMARA DE COMBUSTIÓN

El recubrimiento resistente a altas temperaturas ayuda a prevenir la oxidación y las grietas con el tiempo, manteniendo la parrilla en mejor estado por más tiempo. La junta alrededor de la tapa ayuda a atrapar el humo, proporcionando un sabor ahumado más intenso.

4 AMPLIA ZONA DE COCCIÓN

Las rejillas de cocción con recubrimiento de porcelana, fáciles de limpiar, sostienen suficiente comida para agasajar a sus invitados. Las dos rejillas de calentamiento superiores se pueden retirar para acomodar cortes de carne más grandes.

5 ESPACIO PARA PREPARACIONES

Los estantes delanteros y/o laterales proporcionan un amplio espacio de preparación para colocar alimentos, utensilios, condimentos o una bebida. El estante lateral incluye tres ganchos para colgar accesorios de la parrilla o guantes. En los modelos que incluyen estante delantero, este se puede cerrar fácilmente levantándolo y plegándolo hacia abajo.

6 SISTEMA PARA GRASA

La grasa que gotea en la bandeja para grasa se canaliza hacia el cubo. Recomendamos usar un recubrimiento de aluminio para el cubo para grasa, de modo de lograr una limpieza rápida y fácil.

7 VACIADO DE PELLETS

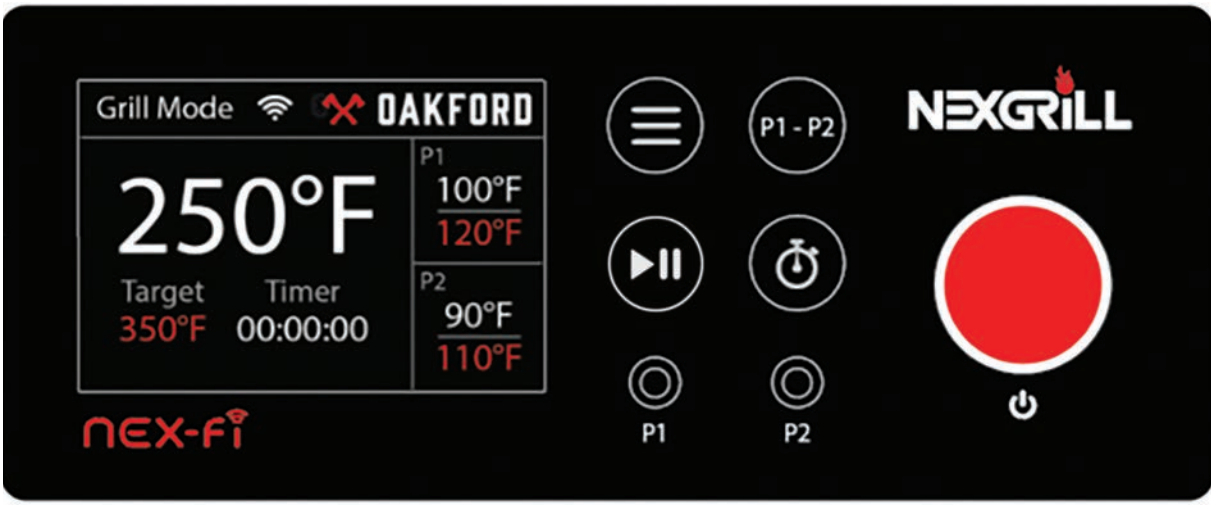
Usar el vaciado de pellets al cambiar de tipo de pellet o al vaciar los pellets para almacenamiento o mantenimiento.

8 ALOJAMIENTO DEL SINFÍN Y VASO DE COMBUSTIÓN

Dentro de la cámara de cocción, debajo de las rejillas de cocción y el deflector, se encuentran el alojamiento del sinfín y el vaso de combustión. Estos elementos entregan el combustible al vaso donde ocurre el encendido y se controla el fuego.

† Bluetooth® es una marca registrada de The Bluetooth Special Interest Group (SIG).

GUÍA DEL CONTROLADOR



CONTROL DIAL (DIAL DE CONTROL)

Presione el dial para encender el controlador. Para operar el dial, gírelo para ajustar el temporizador, la temperatura de la sonda para carne y la temperatura de la parrilla; luego, presione el dial para confirmar el valor seleccionado. La temperatura de la parrilla se puede ajustar en incrementos de 1 °C (5 °F). Para configurar una función, gire el dial para seleccionar la opción deseada en el menú, y luego gírelo nuevamente para ajustar el valor objetivo. Presione el dial de nuevo para confirmar y activar la función seleccionada. Desde la pantalla de inicio, mantenga presionado el dial por 3 segundos para iniciar el proceso de apagado automático.

SETTINGS (CONFIGURACIÓN)

Presione el botón Settings (Configuración) para acceder al menú y gire el dial para recorrer las funciones disponibles

CLEAN (LIMPIAR)
Activa el modo de limpieza y ajusta automáticamente la temperatura a 287 °C (550 °F).

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)
Activa el modo de calentamiento y ajusta automáticamente la temperatura a 73 °C (165 °F).

AUGER (SINFÍN)
Gire el dial para seleccionar entre Load Pellets (Cargar pellets) o Empty Auger (Vaciar sinfín).

- **Load Pellets (Cargar pellets):** Usar al llenar por primera vez la tolva con pellets. El sinfín funciona durante 4 minutos para cebarlo con pellets.
- **Empty Auger (Vaciar pellets):** Usar al cambiar de tipo de pellet o al vaciar la tolva. Primero, vaciar la tolva abriendo la puerta de vaciado de pellets en la parte trasera de la tolva. Luego, el sinfín funciona durante 3,5 minutos para eliminar los pellets restantes.

°C / °F
Gire el dial para seleccionar la escala de temperatura (°C o °F) y presiónelo para confirmar o cancelar. El controlador volverá a la pantalla de inicio.

CALIBRATION (CALIBRACIÓN)
Seleccione la sonda para carne que desee calibrar, introdúzcala en agua con hielo y presione el dial para confirmar.

BRIGHTNESS (BRILLO)
Gire el dial para ajustar el brillo de la pantalla y luego presiónelo para regresar a la pantalla de inicio.

SPEAKER (ALTAVOZ)
Gire el dial para selecciona ON (ENCENDIDO), OFF (APAGADO), o Cancel (Cancelar), luego presiónelo para confirmar y volver a la pantalla de inicio.

ABOUT (ACERCA DE)
Muestra el modelo y la versión del software. Presione el dial de nuevo para regresar a la pantalla de inicio.

PLAY/PAUSE (REPRODUCIR/PAUSA)

Después de configurar la temperatura deseada, presione el botón Play/Pause (Reproducir/Pausa) para iniciar. La parrilla se encenderá, alcanzará la temperatura establecida y la mantendrá. El botón Play/Pause (Reproducir/Pausa) y la retroiluminación del dial se iluminarán en rojo y girarán durante el funcionamiento. Presione nuevamente el botón para pausar; la temperatura permanecerá configurada y la retroiluminación del dial cambiará a color blanco.

MEAT PROBE (SONDA PARA CARNE)

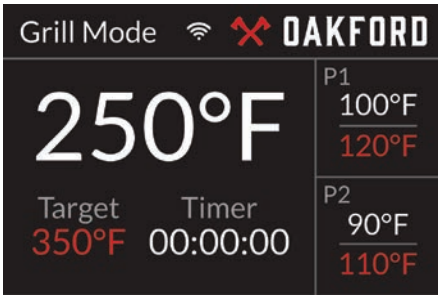
Presione el botón Meat Probe (Sonda para Carne) para abrir la página de configuración. Gire el dial para seleccionar una sonda insertada y luego presiónelo para establecer el valor objetivo o seleccione Cancel (Cancelar) para regresar. Gire el dial para ajustar el valor objetivo y luego presiónelo para confirmar.

TIMER (TEMPORIZADOR)

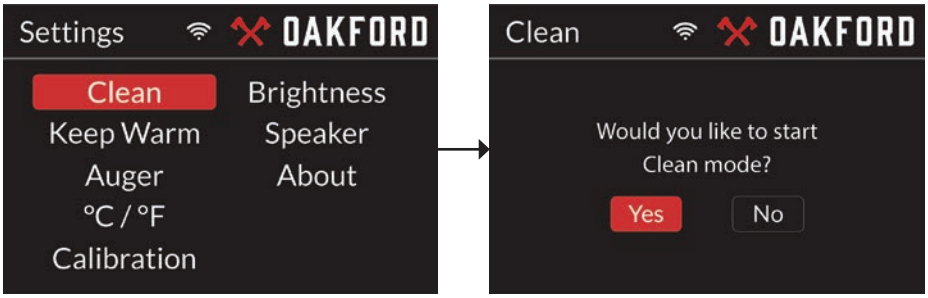
Presione el botón Timer (Temporizador) para abrir la página de configuración. Gire el dial para configurar las horas y los minutos. Presione el dial para alternar entre valores. Presione nuevamente para confirmar e iniciar el temporizador.

GUÍA DEL CONTROLADOR

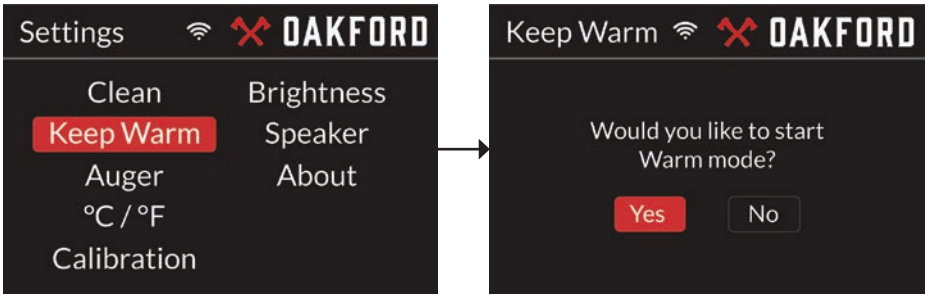
HOME SCREEN (PANTALLA DE INICIO)



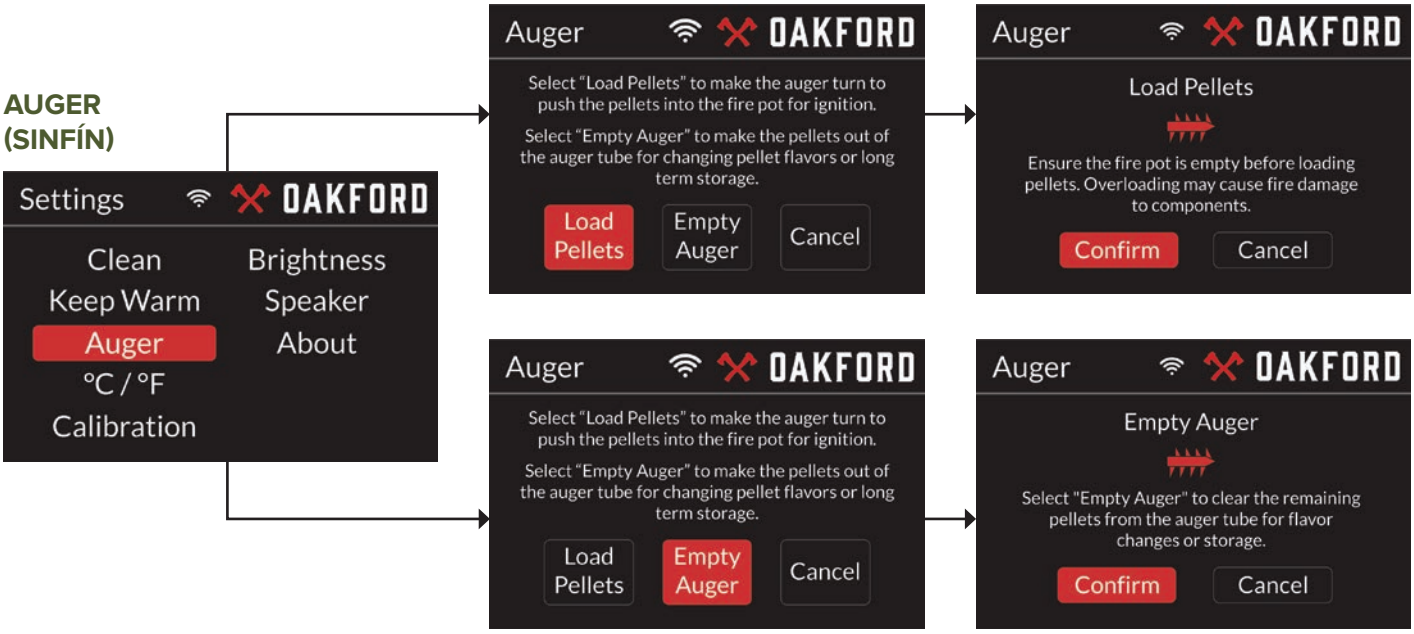
CLEAN MODE (MODO LIMPIEZA)



WARM MODE (MODO CALENTAMIENTO)

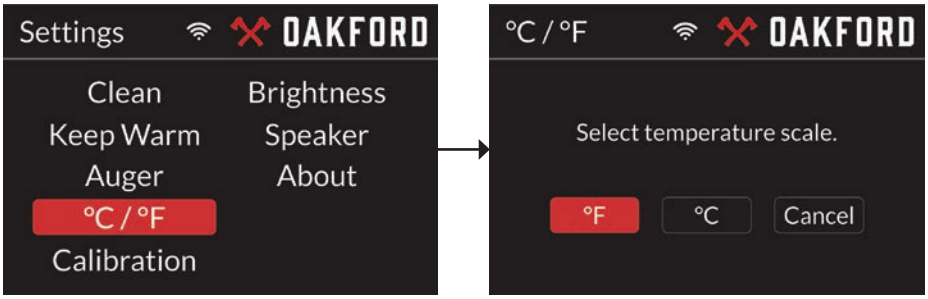


AUGER (SINFÍN)

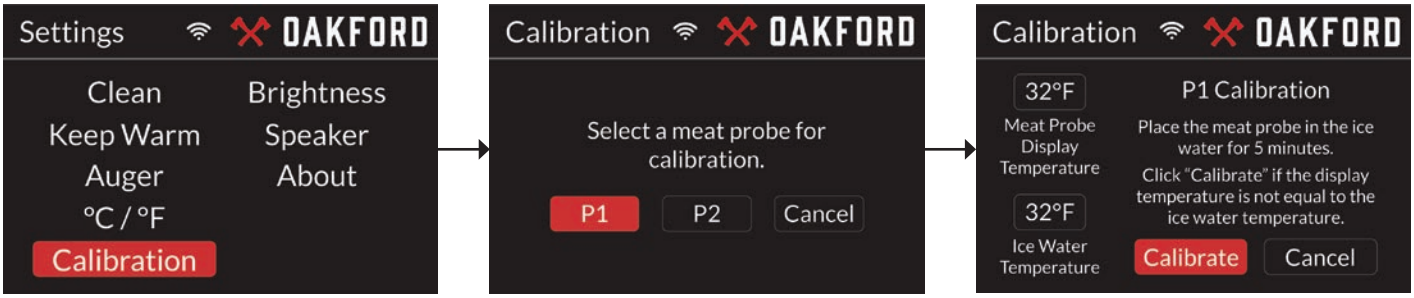


GUÍA DEL CONTROLADOR

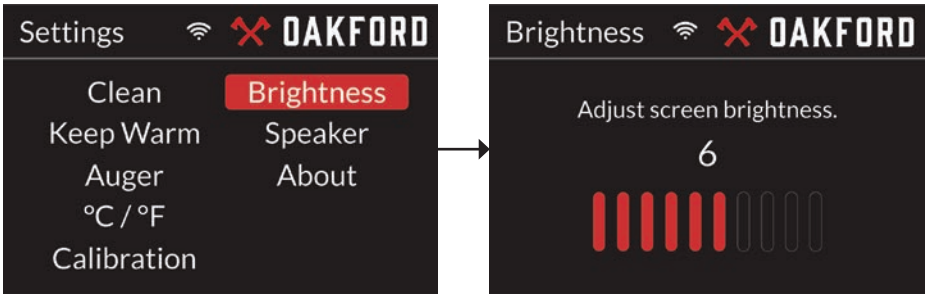
TEMPERATURE SCALE (ESCALA DE TEMPERATURA)



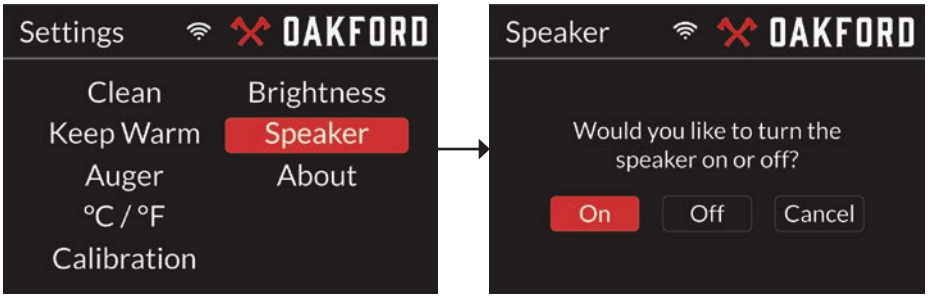
MEAT PROBE CALIBRATION (CALIBRACIÓN DE LA SONDA PARA CARNE)



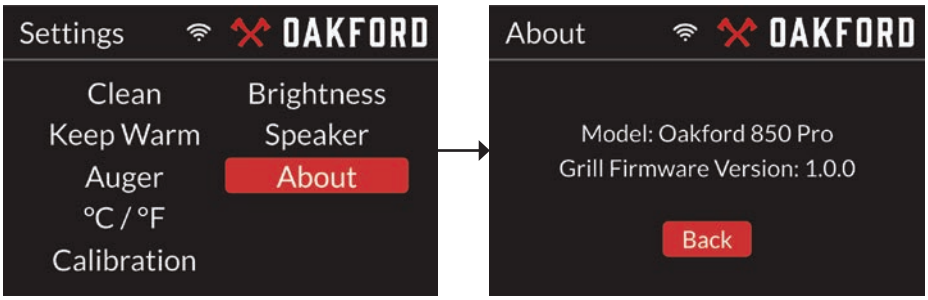
BRIGHTNESS (BRILLO)



SPEAKER (ALTAVOZ)

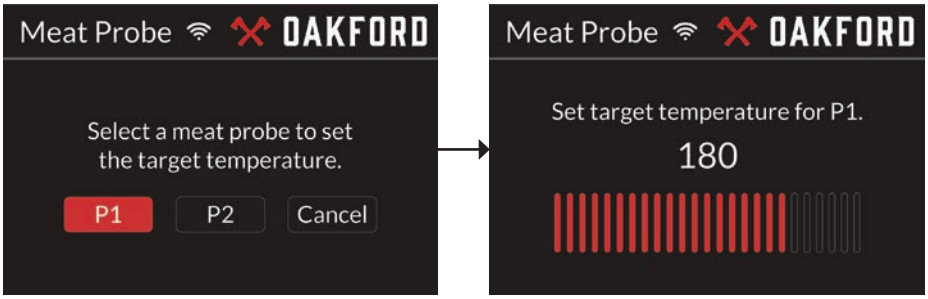


ABOUT (ACERCA DE)

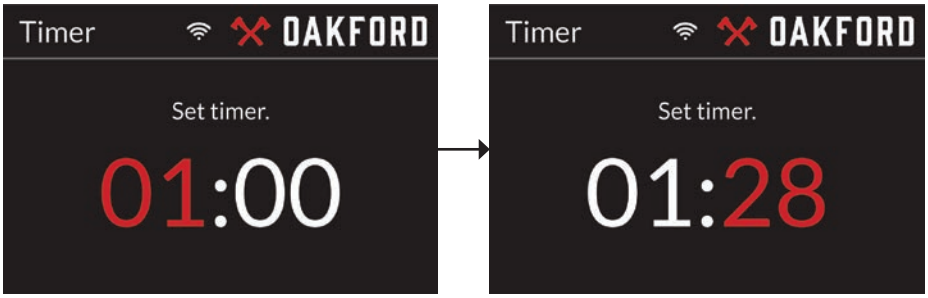


GUÍA DEL CONTROLADOR

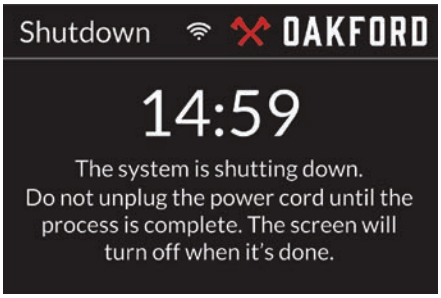
MEAT PROBE (SONDA PARA CARNE)



TIMER (TEMPORIZADOR)

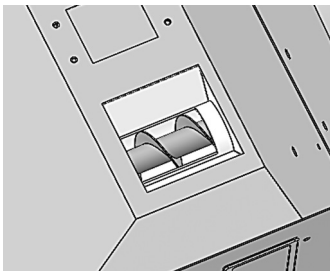


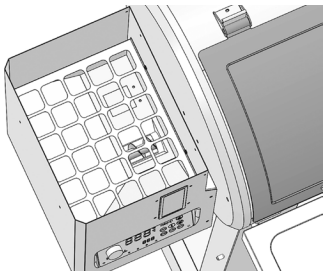
SHUTDOWN (APAGAR)



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

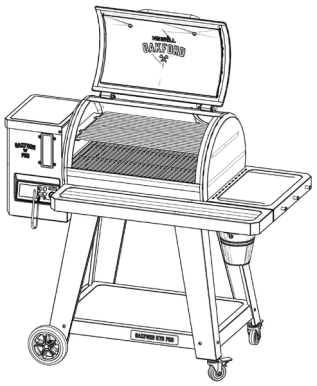
ANTES DEL PRIMER USO





1. Retire todos los materiales de embalaje de la parrilla.
2. Abra la parrilla para asegurarse de que la rejilla de calentamiento, las rejillas de cocción, el deflector y la bandeja de grasa estén correctamente instalados.
3. Abra la tapa de la tolva y verifique que no haya objetos extraños que obstruyan el sinfín.
4. Asegúrese de que la protección de seguridad de la tolva esté en su lugar y que la puerta de vaciado de pellets esté cerrada y bloqueada.
5. Llene la tolva con los pellets deseados hasta el nivel de combustible adecuado y luego cierre la tapa de la tolva.
6. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a la parrilla antes de enchufar el otro extremo en un tomacorriente con conexión a tierra.
7. Encienda la parrilla presionando el botón de encendido en el controlador.
8. Abra la tapa de la parrilla.
9. Cebado del sinfín: Presione el botón Configuración, gire la perilla para seleccionar «Sinfín» y presione la perilla para confirmar. Seleccione «Cargar pellets» y elija «Confirmar». El sinfín funcionará durante unos 4 minutos para cebar el sistema.
10. Usando la perilla de control, ajuste la temperatura a 204 °C (400 °F) y presione la perilla para confirmar.
11. Presione REPRODUCIR/PAUSA para iniciar el proceso de encendido.
12. Una vez que la parrilla se haya encendido, cierre la tapa. Durante el encendido, puede salir una gran cantidad de humo de la parrilla.
13. Mientras supervisa la parrilla, déjela funcionar durante al menos 30 minutos. Esto eliminará los aceites del proceso de fabricación y ayudará a curar la parrilla.
14. Después del curado, presione el botón de encendido para iniciar el proceso de apagado automático.
15. Una vez que la parrilla se haya apagado correctamente y se haya enfriado por completo, desenchúfela de la fuente de alimentación.
16. Abra la tapa y limpie las rejillas de cocción y las rejillas de calentamiento con un cepillo para parrilla o un raspador no metálico.
17. Limpie a fondo siguiendo las instrucciones de la sección «Cuidado y mantenimiento».
18. Una vez que la parrilla esté limpia, asegúrese de que todas las piezas estén reinstaladas correctamente antes de usarla.

ANTES DE CADA USO



Siga estos pasos cada vez que se utilice la parrilla de pellets Oakford:

1. Asegúrese de que la tolva esté llena con suficientes pellets. Consulte el indicador de combustible en la tolva para verificar el nivel.
2. Limpie y deseche la ceniza y grasa residual. Inspeccione y retire cualquier acumulación de creosota para reducir el riesgo de incendio.
3. Siempre enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra.
4. Mantenga la tapa de la parrilla abierta durante el encendido.
5. La aplicación Nexgrill puede usarse para mejorar la experiencia de cocción.

ENCENDIDO DE LA PARRILLA – AUTOMÁTICO

Asegúrese de que la parrilla esté correctamente instalada y lista para su uso.

1. Abra la tapa de la parrilla y verifique que todos los componentes estén en su lugar.
2. Asegúrese de que la tolva no contenga objetos extraños y que esté llena con suficientes pellets de madera de calidad alimentaria.
3. Asegúrese de que el sinfín esté cebado y listo para su uso. Si no lo está, revise la función PRIME para configurarlo correctamente.
4. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra y presione el botón de encendido.
5. Presione REPRODUCIR/PAUSA o primero ingrese el modo de cocción y la temperatura deseados. Si no se ingresa nada, la parrilla iniciará con una temperatura predeterminada de 182 °C (360 °F). En un plazo de 5 minutos debería ser visible el humo. Si no, apague el controlador y espere 5 minutos antes de repetir.
6. Una vez que la parrilla se encienda, cierre la tapa. Ajuste el modo de cocción y la temperatura deseados si aún no se han configurado.

APAGAR LA PARRILLA

Cuando finalice la cocción, la OAKFORD debe apagarse correctamente para limpiar el vaso de combustión de pellets y cenizas restantes. Siga este procedimiento después de cada uso:

1. Abra la tapa, retire todas las sondas de carne y los alimentos.
2. Con la tapa abierta, mantenga presionada la perilla de control para iniciar el proceso de apagado. La parrilla completará automáticamente un ciclo de apagado de aproximadamente 15 minutos, después del cual se apagará por completo. No desenchufe la parrilla hasta que el proceso de apagado esté completamente terminado.
3. Desenchufe la parrilla de la fuente de alimentación.
4. Espere hasta que la parrilla se haya enfriado completamente antes de guardarla para la próxima cocción.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ENCENDIDO DE LA PARRILLA – MANUAL

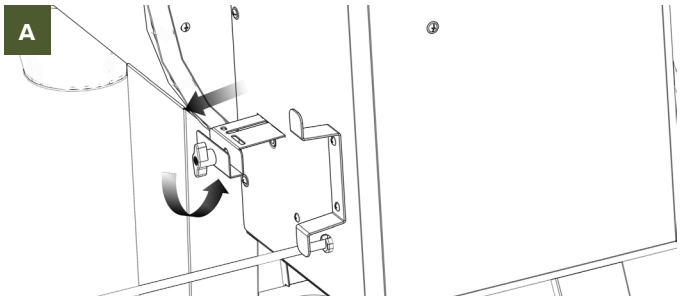
Asegúrese de que la parrilla esté correctamente instalada y lista para su uso.

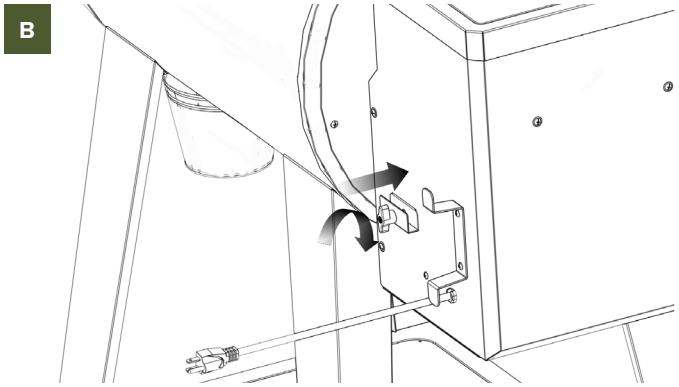
1. Abra la tapa de la parrilla y retire las rejillas de cocción, la bandeja de grasa y el deflector.
2. Asegúrese de que la tolva no contenga objetos extraños y que esté llena con suficientes pellets de madera de calidad alimentaria.
3. Verifique que el vaso de combustión esté limpio y libre de objetos extraños.
4. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra.
5. El sinfín debe estar cebado y listo para su uso. Si no lo está, revise la función PRIME para configurarlo correctamente.
6. Agregue una pequeña cantidad de pellets de madera de calidad alimentaria (aproximadamente un puñado) al vaso de combustión.
7. Coloque un bloque de encendido de madera natural o gel aprobado en el vaso de combustión.
8. Con un fósforo largo o encendedor, encienda el bloque de encendido.
9. Una vez que los pellets estén ardiendo de manera constante, vuelva a colocar el deflector, la bandeja de grasa y las rejillas de cocción.
10. Presione la perilla de control para encender la parrilla.
11. Presione REPRODUCIR/PAUSA. Verifique que se estén introduciendo pellets adicionales en el vaso de combustión y que estén ardiendo correctamente.
12. Una vez que la parrilla esté encendida, cierre la tapa.
13. Ajuste el modo de cocción y la temperatura deseados si aún no se han configurado.

CAMBIO DE PELLETS

Para cambiar el sabor de los pellets o vaciar la tolva para mantenimiento, siga estos pasos:

1. Ubique la abertura en la parte inferior de la tolva de pellets y coloque un recipiente grande debajo.
2. Desde la parte trasera de la parrilla OAKFORD, afloje el tornillo de bloqueo de la puerta de vaciado de pellets girándolo dos vueltas completas en sentido antihorario (A).
3. Tire de la puerta de vaciado para liberar los pellets en el recipiente.
4. Una vez que la tolva esté vacía, empuje la puerta de vaciado de pellets nuevamente y bloquéela firmemente girando el tornillo de bloqueo en sentido horario (B).
5. Enchufe la parrilla en un tomacorriente con conexión a tierra y presione la perilla de control para encender la parrilla.
6. Presione el botón Configuración y luego gire la perilla para seleccionar «Cargar pellets» para cebar el sinfín.
7. Con una aspiradora, retire los pellets y cenizas restantes del vaso de combustión.



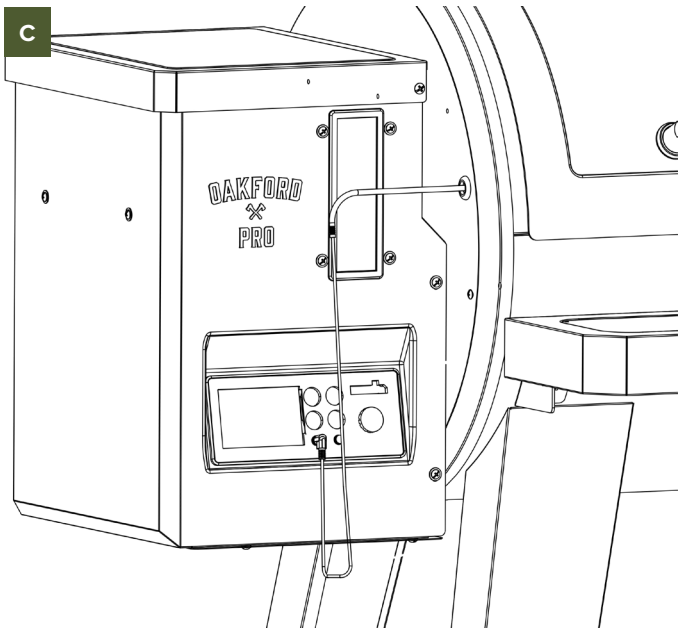


⚠ ADVERTENCIA
Inspeccione visualmente la protección de seguridad de la tolva para asegurarse de que esté en su lugar y no esté dañada antes de llenar la tolva con pellets. No cambiar pellets mientras la parrilla esté caliente.

USO DE LAS SONDAS DE TEMPERATURA

Use la sonda de carne proporcionada para monitorear la temperatura de los alimentos y controlar las funciones de cocción siguiendo estos pasos:

1. Conecte la sonda de carne al puerto del controlador y luego pase la sonda por la abertura ubicada en el lado izquierdo de la cámara de cocción (C). Use siempre guantes resistentes al calor.
2. Inserte la sonda de carne en la parte más gruesa de la pieza de carne.
3. Coloque los alimentos en la rejilla de cocción y cierre la tapa de la parrilla.
4. Consulte la sección Guía del controlador para obtener instrucciones sobre cómo configurar una temperatura objetivo para la sonda.



INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y MANTENIMIENTO

⚠ PRECAUCIÓN
Asegúrese de que la parrilla esté desconectada de la fuente de alimentación y completamente fría antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

INTERIOR

REJILLAS DE COCCIÓN

- Después de que la parrilla se haya enfriado por completo, frote ambos lados de las rejillas de cocción con un cepillo para parrilla (de nailon o no metálico para rejillas recubiertas).
- Cualquier residuo persistente de comida cocida puede eliminarse con un raspador.
- Las rejillas también pueden retirarse de la parrilla y lavarse con lavavajilla y agua tibia. Séquelas bien.
- Las rejillas decocción deben limpiarse después de cada uso.

SISTEMA PARA GRASA

- Retire las rejillas decocción y raspe los restos de comida y grasa de la bandeja para grasa con un raspador o un cepillo para parrilla.
- La bandeja para grasa también puede retirarse de la parrilla y lavarse con lavavajilla y agua tibia. Séquelas bien.
- El recipiente para grasa se puede recubrirse con un revestimiento para facilitar la limpieza.
- La bandeja para grasa debe limpiarse después de cada uso. El recipiente para grasa debe vaciarse una vez que llegue a ¾ de su capacidad.

SUPERFICIES INTERIORES

- Cepille o raspe la grasa o los restos que se acumulan en las superficies interiores con un raspador o un cepillo para parrilla.
- Aspire la ceniza y los restos de comida del fondo de la cámara de combustión y del recipiente para el fuego.
- Todas las superficies se pueden lavar con agua tibia con jabón o un desengrasante suave. Séquelas bien.
- Las superficies interiores deben controlarse y limpiarse cuando se hayan acumulado grasa y residuos, pero no menos de dos veces al año.

EXTERIOR

SUPERFICIES RECUBIERTAS Y DE PLÁSTICO

Después de que la parrilla se haya enfriado por completo, las superficies exteriores pueden limpiarse con una mezcla suave de agua y jabón. Séquelas bien.
No utilice limpiadores abrasivos.

ACERO INOXIDABLE (CORRESPONDE A ALGUNOS MODELOS)

Utilice un limpiador para acero inoxidable y un paño no abrasivo y sin pelusas para limpiar los componentes de acero inoxidable. Frote siempre en el sentido de la fibra para evitar arañazos y no utilice toallas de papel.

⚠ PRECAUCIÓN
No rocíe la parrilla con una manguera de jardín o una lavadora eléctrica para evitar daños en los componentes eléctricos.

ALMACENAMIENTO

- Siempre guarde la parrilla bajo una funda entre usos para evitar la corrosión u otros daños, especialmente en entornos lluviosos o húmedos.
- No almacene la parrilla con la tolva o la barrena llenas de pellets, en particular en condiciones húmedas o mojadas. La humedad expandirá los pellets y puede provocar un atasco en la barrena. Utilice la puerta de liberación rápida de pellets que se encuentra en la parte posterior de la tolva para vaciar los pellets sobrantes en un recipiente y quemar los pellets que queden en la barrena antes de guardarlos.
- Guarde los pellets de madera sobrantes en un recipiente hermético, lejos de los aparatos que producen calor, de la humedad y de otros recipientes de combustible. Antes de utilizarlos, verifique la frescura de los pellets partiendo uno por la mitad. El pellet debe romperse con un chasquido. Si se desmenuza, significa que el pellet no está fresco y afectará al rendimiento de la parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN

- Creosota: Formación y necesidad de eliminación. Cuando los pellets de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada y forman creosota. Los vapores de la creosota se condensan en un conducto de humo del horno relativamente frío y en la campana extractora con un fuego lento. Como resultado, los residuos de la creosota se acumulan en el revestimiento del conducto dehumo y la campana. Cuando se enciende, esta creosota produce un fuego extremadamente caliente.
- El conducto de la grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar si se ha producido una acumulación de grasa o creosota.
- Si se ha acumulado grasa o creosota, deben eliminarse para reducir el riesgo de incendio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGOS DE ERROR

En raras ocasiones, el controlador puede detectar un problema y se puede mostrar un código de error. Consulte la siguiente tabla para ver las descripciones y soluciones.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	SOLUCIÓN
ER1	Fallo del sensor del termopar de la cámara de combustión	Este error ocurre cuando el sensor de temperatura de la parrilla pierde la conexión con el controlador debido a un cable suelto o a una falla del termopar, lo que requiere su sustitución.
ER2	Fallo en el encendido	Este error se producirá cuando la parrilla no detecte un aumento de la temperatura dentro de los 15 minutos posteriores al ajuste de la temperatura, lo que indicará un fallo en el encendido. La temperatura ambiente, la obstrucción del tubo de la barrena, la falta de pellets, la acumulación de cenizas, etc. pueden afectar al encendido. Examine el sistema de alimentación de pellets y reinicie la parrilla.
ER3	Fallo del límite de temperatura alta	Este error se producirá cuando la temperatura de la parrilla supere los 357 °C (675 °F). Deje que la parrilla se enfríe y apáguela. Reinicie la parrilla después de limpiar los pellets restantes de la cámara de combustión.
ER4	Fallo del límite de temperatura baja	Si la temperatura de la parrilla cae demasiado por debajo de la temperatura establecida, aparecerá este código. Esto puede suceder cuando se cocina con la tapa abierta. En ese caso, el usuario puede borrar el código de error presionando el dial de control. Si no está cocinando con la tapa abierta, puede indicar que el encendedor se ha apagado. En ese caso, el usuario debe apagar la parrilla y vaciar el recipiente de combustión antes de reiniciarla.
ER5	Fallo en la comunicación con la sonda	Este error se producirá si una sonda de temperatura conectada al puerto P1 que tiene una temperatura deseada establecida pierde la conexión. Compruebe que la sonda de carne esté conectada al controlador de forma correcta. Si el problema persiste, deberá reemplazar la sonda.
ER9	Fallo en la comunicación con la red	Si el controlador estaba previamente conectado a la red wifi, este error indica que no funciona Internet o que la conexión a la red wifi se ha interrumpido. Reinicie la parrilla; asegúrese de que el lugar donde esté la parrilla tenga una fuerte señal wifi.

NOTA: Para descartar un código de error, presione el dial de control.

PREGUNTA	RESPUESTA
¿Qué hago si la barrena se atasca?	1. Desenchufe la parrilla y espere que se enfríe. 2. Si el atasco no se puede desprender de la abertura de la tolva de pellets, puede ser necesario desmontar la barrena y el motor. 3. Comuníquese con el servicio de atención al cliente para que lo ayuden a desmontar la barrena para eliminar el atasco.
¿Por qué varía la temperatura de la parrilla de pellets?	Las variaciones de temperatura son normales. Cualquier variación importante podría ser el resultado del viento y la temperatura ambiente, la cantidad de pellets o la falta de mantenimiento. Evite utilizar la parrilla de pellets cuando haya viento o llueva en el exterior.
¿Por qué el fuego no permanece encendido?	El exceso de cenizas en el recipiente de combustión puede causar esto al cubrir el encendedor y evitar que se quemen los pellets. Desenchufe la parrilla y espere que se enfríe, luego retire las rejillas de cocción, la bandeja para grasa y el difusor de calor. Retire los pellets y la ceniza del recipiente de combustión. Para eliminar las cenizas del recipiente de combustión, lo ideal es una aspiradora con un accesorio de manguera.
¿Por qué la parrilla no calienta a la temperatura establecida?	Por lo general, esto se debe a que el recipiente de combustión no recibe suficiente oxígeno para alcanzar la temperatura deseada. Inspeccione el recipiente de combustión y asegúrese de que no contenga demasiadas cenizas. Verifique la tolva y agregue más pellets si es necesario. Sustitúyalos si están húmedos. También debe verificar el ventilador para asegurarse de que funcione.
¿Cómo puedo evitar las llamaradas?	Si está cocinando alimentos con gran contenido de grasa, mantenga la temperatura en 177 °C (350 °F) o menos para evitar las llamaradas.

ORDENAR REPUESTOS

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

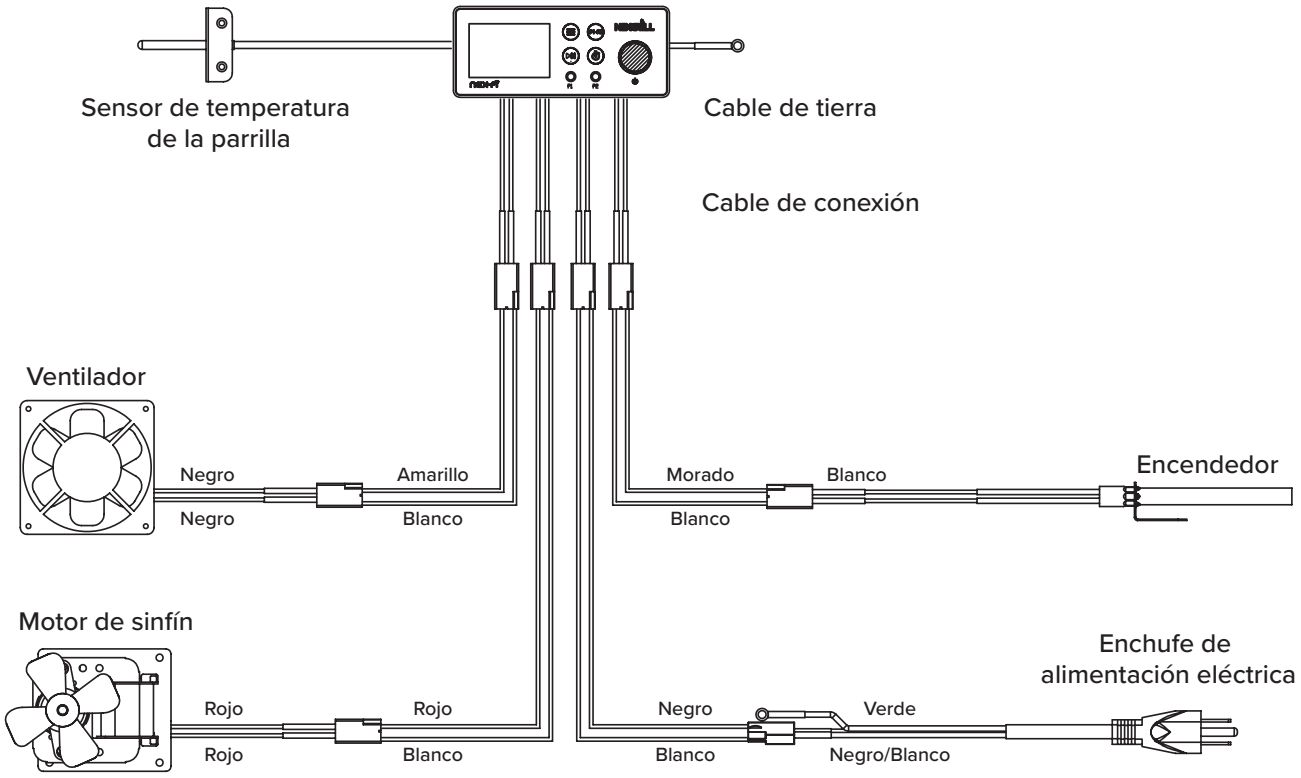
Para asegurarse de recibir la(s) pieza(s) de repuesto correcta(s) para su asador de gas, consulte la lista de partes. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

- Número de modelo (ver etiqueta de datos en la parrilla).
- Número de parte del repuesto necesario.
- Descripción del repuesto necesario.
- Cantidad de repuestos necesarios.

Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea del Servicio de Atención al Cliente Estados Unidos:1-800-913-8999.

⚠ IMPORTANTE
Sólo utilice repuestos autorizados de fábrica. Puede ser peligroso que utilice repuestos no autorizados de fábrica. Esto también dejará sin validez su garantía. Conserve este manual de armado e instrucciones de uso para consultas futuras y para ordenar repuestos.

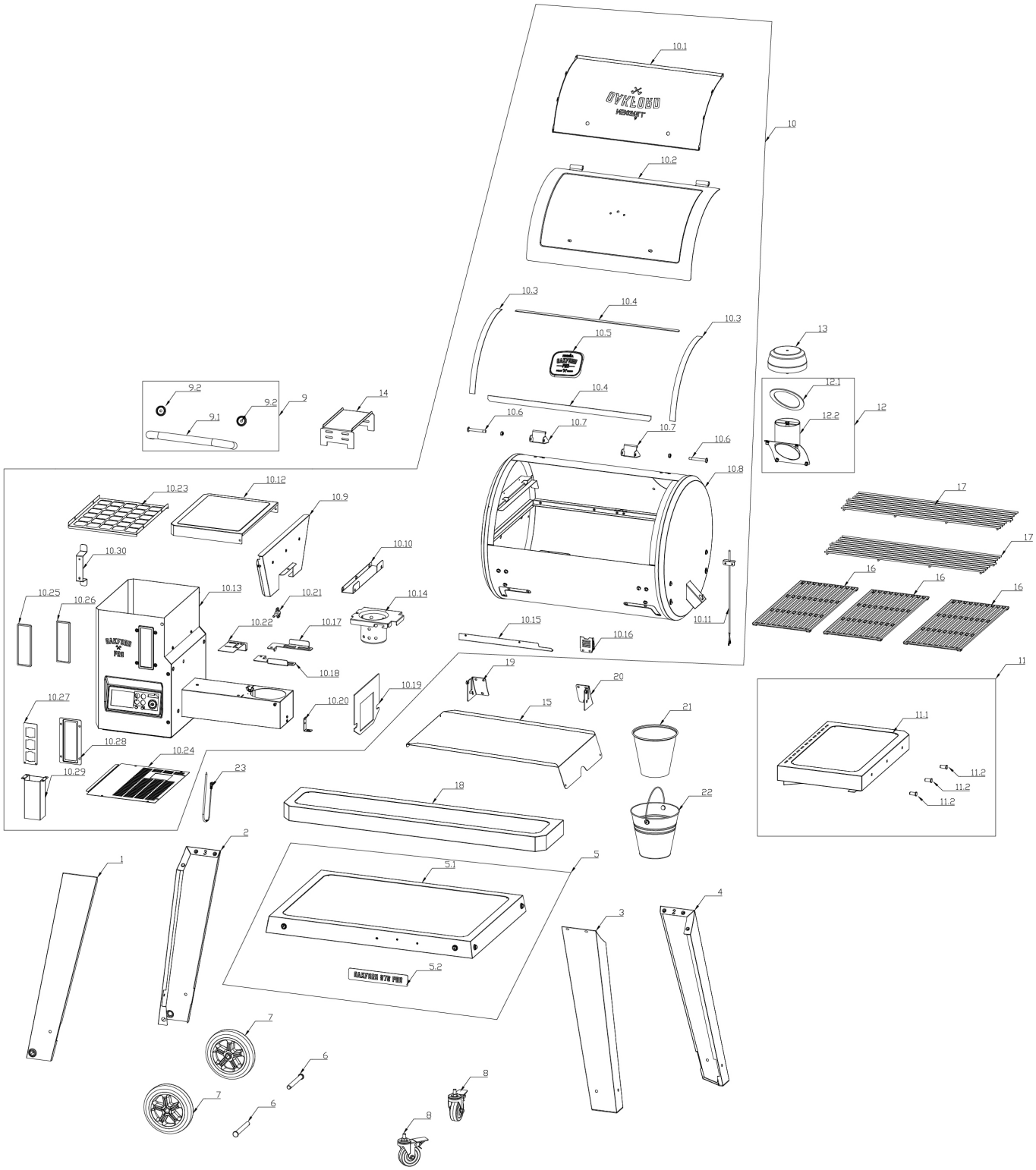
DIAGRAMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO



910-0512 LISTA DE PARTES

No.	Pieza (Descripción)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	CANT.
1	Pata - Delantera izquierda	1	10.18	Soporte delantero del difusor	1
2	Pata - Trasera izquierda	1	10.19	Empaque de montaje de la tolva	1
3	Pata - Delantera derecha	1	10.20	Soporte de la carcasa del sinfín	1
4	Pata - Trasera derecha	1	10.21	Tornillo de mariposa de la cámara de combustión	1
5.1	Panel inferior	1	10.22	Soporte de descarga de pellets	1
5.2	Insignia del panel inferior	1	10.23	Protector de seguridad de la tolva	1
6	Eje	2	10.24	Panel inferior de la tolva	1
7	Rueda	2	10.25	Soporte de mirilla	1
8	Rueda giratoria con freno	2	10.26	Mirilla	1
9.1	Manija de la tapa	1	10.27	Placa indicadora con visor	1
9.2	Aro de la manija de la tapa	2	10.28	Placa fija de la mirilla	1
10.1	Revestimiento de la tapa	1	10.29	Canal de descarga de pellets	1
10.2	Tapa	1	10.30	Soporte para almacenamiento del cable de alimentación	1
10.3	Empaque B de la tapa	2	11.1	Repisa lateral	1
10.4	Empaque A de la tapa	2	11.2	Ganchos	3
10.5	Insignia del logo de la tapa	2	12.1	Empaque de chimenea	1
10.6	Bisagra de la tapa	2	12.2	Chimenea	1
10.7	Soporte de bisagra de la tapa	2	13	Sombrerete de chimenea	1
10.8	Conjunto del barril	1	14	Difusor	1
10.9	Protector térmico de extremo izquierdo del barril	1	15	Bandeja de grasa	1
10.10	Soporte de bandeja de grasa	1	16	Parrilla de cocción	3
10.11	Sensor RTD	1	17	Parrilla de calentamiento	2
10.12	Tapa de la tolva	1	18	Repisa frontal	1
10.13	Conjunto de la tolva	1	19	Soporte izquierdo de repisa frontal	1
10.14	Cámara de combustión	1	20	Soporte derecho de repisa frontal	1
10.15	Protector de cable del sensor RTD	1	21	Revestimiento de aluminio para balde de grasa	1
10.16	Protector RTD	1	22	Balde de grasa	1
10.17	Soporte trasero del difusor	1	23	Sonda para carne	1

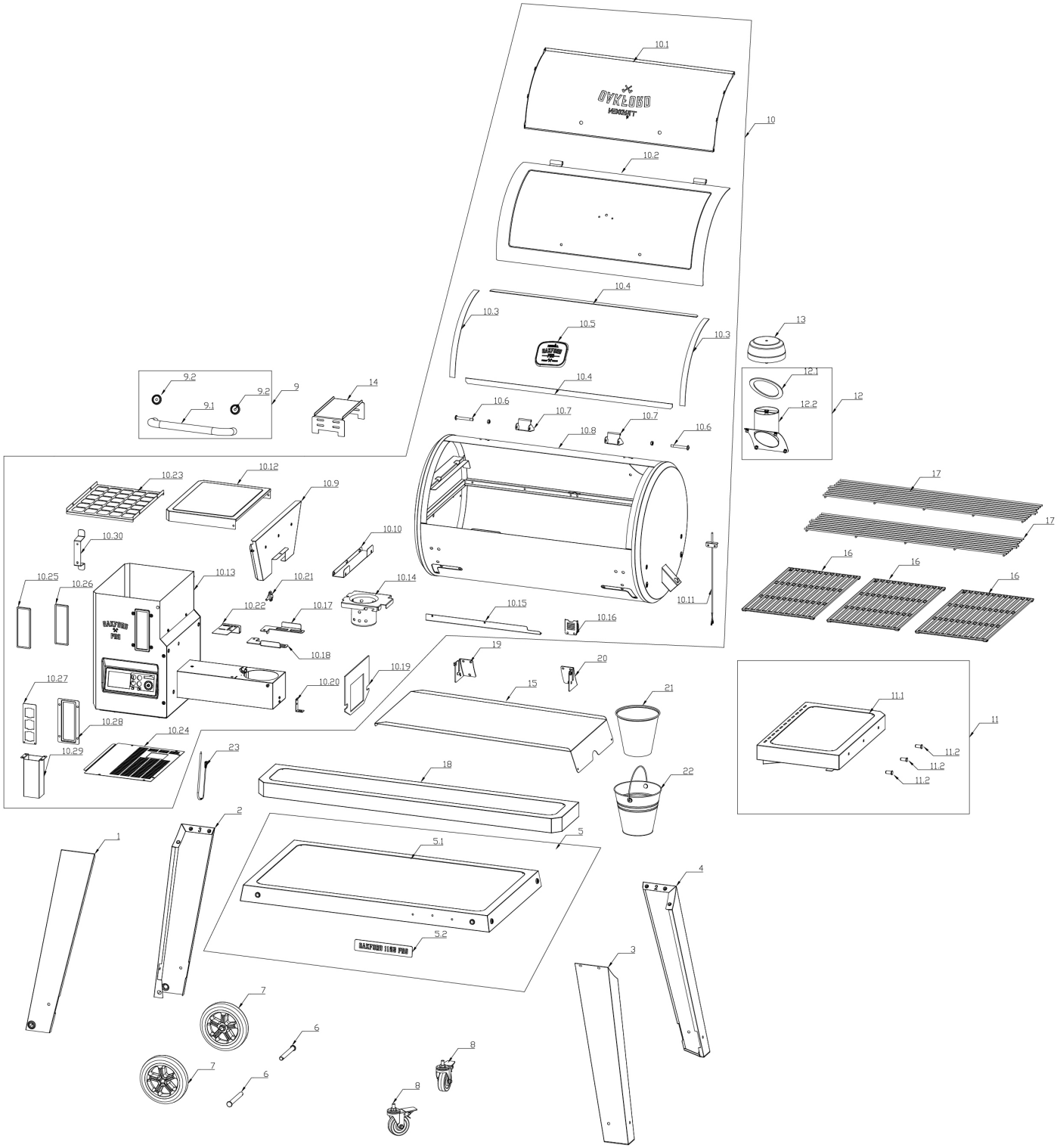
910-0512 VISTA EN DETALLE



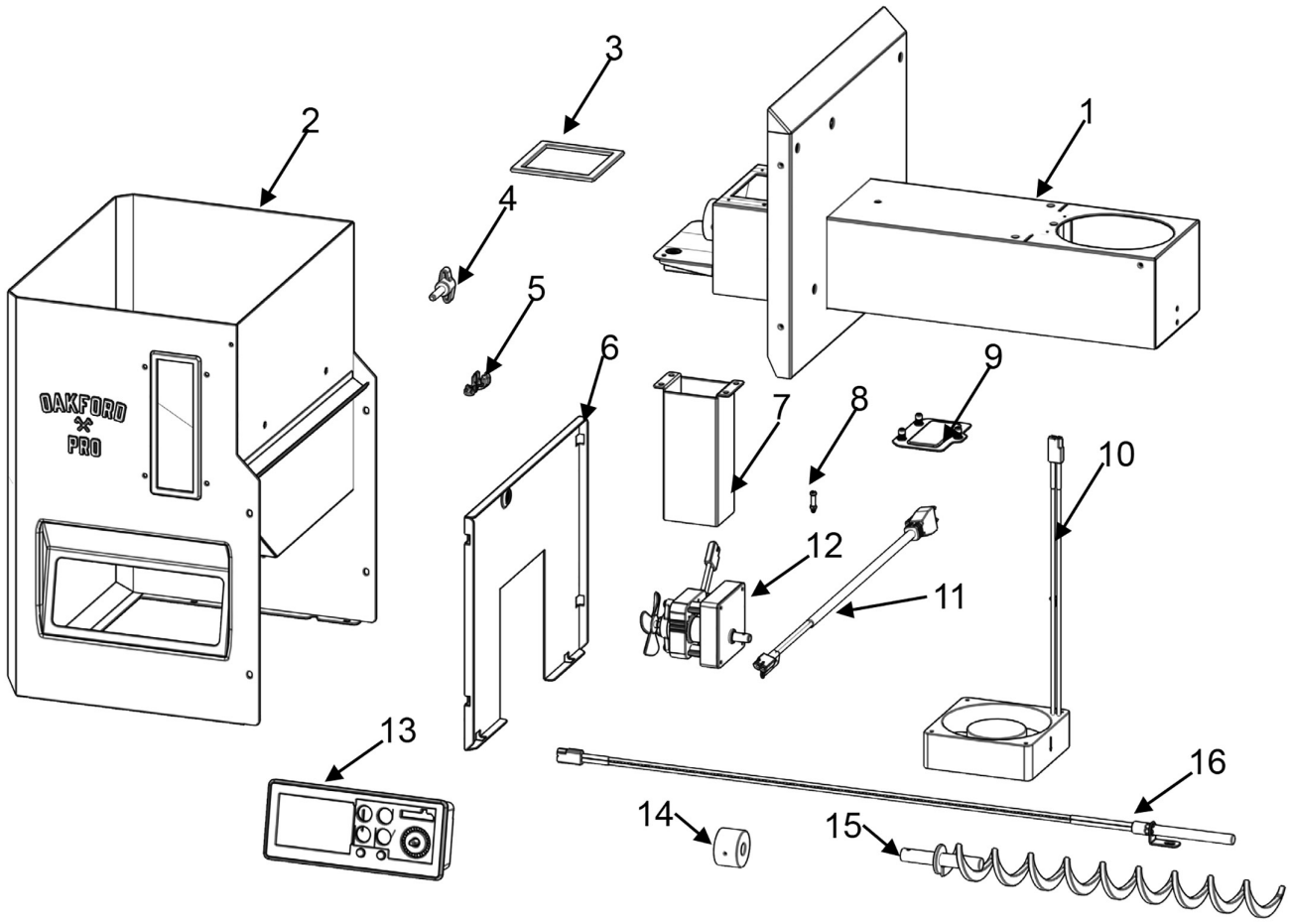
910-0513 LISTA DE PARTES

No.	Pieza (Descripción)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	CANT.
1	Pata - Delantera izquierda	1	10.18	Soporte delantero del difusor	1
2	Pata - Trasera izquierda	1	10.19	Empaque de montaje de la tolva	1
3	Pata - Delantera derecha	1	10.20	Soporte de la carcasa del sinfín	1
4	Pata - Trasera derecha	1	10.21	Tornillo de mariposa de la cámara de combustión	1
5.1	Panel inferior	1	10.22	Soporte de descarga de pellets	1
5.2	Insignia del panel inferior	1	10.23	Protector de seguridad de la tolva	1
6	Eje	2	10.24	Panel inferior de la tolva	1
7	Rueda	2	10.25	Soporte de mirilla	1
8	Rueda giratoria con freno	2	10.26	Mirilla	1
9.1	Manija de la tapa	1	10.27	Placa indicadora con visor	1
9.2	Aro de la manija de la tapa	2	10.28	Placa fija de la mirilla	1
10.1	Revestimiento de la tapa	1	10.29	Canal de descarga de pellets	1
10.2	Tapa	1	10.30	Soporte para almacenamiento del cable de alimentación	1
10.3	Empaque B de la tapa	2	11.1	Repisa lateral	1
10.4	Empaque A de la tapa	2	11.2	Ganchos	3
10.5	Insignia del logo de la tapa	2	12.1	Empaque de chimenea	1
10.6	Bisagra de la tapa	2	12.2	Chimenea	1
10.7	Soporte de bisagra de la tapa	2	13	Sombrerete de chimenea	1
10.8	Conjunto del barril	1	14	Difusor	1
10.9	Protector térmico de extremo izquierdo del barril	1	15	Bandeja de grasa	1
10.10	Soporte de bandeja de grasa	1	16	Parrilla de cocción	3
10.11	Sensor RTD	1	17	Parrilla de calentamiento	2
10.12	Tapa de la tolva	1	18	Repisa frontal	1
10.13	Conjunto de la tolva	1	19	Soporte izquierdo de repisa frontal	1
10.14	Cámara de combustión	1	20	Soporte derecho de repisa frontal	1
10.15	Protector de cable del sensor RTD	1	21	Revestimiento de aluminio para balde de grasa	1
10.16	Protector RTD	1	22	Balde de grasa	1
10.17	Soporte trasero del difusor	1	23	Sonda para carne	1

910-0513 VISTA EN DETALLE



REPUESTOS PARA TOLVA



NO.	Part (Description)	QTY	NO.	Part (Description)	QTY
H1	Carcasa de barrena	1	H9	Ventana de reparación del encendedor	1
H2	Conjunto de carcasa de tolva	1	H10	Ventilador	1
H3	Junta de tolva	1	H11	Cable de alimentación	1
H4	Tornillo de mango	1	H12	Motor de barrena	1
H5	Alivio de tensión del cable de alimentación	1	H13	El regulador	1
H6	Escudo térmico de la tolva	1	H14	Buje de nailon para barrena	1
H7	Canal de descarga de pellets	1	H15	Taladro	1
H8	Tornillo escalonado para motor de barrena	1	H16	Encendedor	1

GARANTÍA LIMITADA

GARANTÍA LIMITADA (Modelo n.° 910-0512 & 910-0513): Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete.

Todos los modelos de parrillas de pellets – GARANTÍAS
- Cámara de combustión y todos los componentes que no están cubiertos a continuación: 5 años
- Componentes eléctricos: 3 años
- Rejillas de cocción: 3 años

Al presentar el consumidor una prueba de compra según lo previsto en este documento, el fabricante reparará o reemplazará las piezas que se demuestren defectuosas durante el período de garantía aplicable. Las piezas necesarias para completar dicha reparación o reemplazo se proporcionarán sin cargo, excepto los costos de envío, siempre que el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable únicamente en los Estados Unidos y Canadá, está disponible solo para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. Conserve su recibo de venta y/o factura. Si la unidad fue recibida como regalo, solicite al donante que envíe el recibo a la dirección indicada a continuación. Las piezas defectuosas o faltantes cubiertas por esta garantía limitada no serán reemplazadas sin registro o prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica ÚNICAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta utilizada en el ensamblaje o instalación del aparato, óxido superficial o la decoloración de superficies de acero inoxidable. El óxido superficial, la corrosión o el descascaramiento de la pintura en polvo en piezas metálicas que no afecten la integridad estructural del producto no se consideran un defecto de mano de obra o de material y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no reembolsa el costo de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad. Si una pieza de repuesto original no está disponible, se enviará una pieza de reemplazo comparable. El consumidor será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:
- Llamadas de servicio a domicilio.
- Reparaciones cuando el producto se utiliza para fines distintos del uso normal en un solo hogar familiar o uso residencial.
- Daños que resulten de accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento / limpieza, abuso, incendio, inundaciones, casos fortuitos, instalación incorrecta, e instalación que no cumple con los códigos de electricidad o plomería o el uso de productos no autorizados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de alimentos debido a una falla del producto.
- Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.
- Recogida y entrega del producto.
- Facturas de envío o facturas de revelado de fotos por las fotos que se enviaron como prueba.
- Reparaciones de partes o sistemas que surgieran como consecuencia de la realización de modificaciones no autorizadas al producto.
- La retirada y/o reinstalación del producto.
- Costo de envío, estándar o urgente, de la garantía/no-garantía y repuestos.

RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES
La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas es el único recurso bajo los términos de esta garantía limitada. El Fabricante no se responsabilizará de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento ya sea de esta garantía limitada o de cualquier garantía aplicable implícita, o de ninguna falla o daño que surjan como consecuencia de hechos fortuitos, cuidado y mantenimiento indebidos, incendio provocado por grasa, accidente, alteración, cambio de partes que realice otra persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación indebida o instalación que no cumpla con los códigos locales o con las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA QUE OTORGA EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE USO O DESCRIPCIÓN DONDE SEA QUE APAREZCAN, EXCEPTO HASTA EL PUNTO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN DETERMINADO USO O PROPÓSITO, TENDRÁ LA MISMA DURACIÓN LIMITADA QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.

Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar el precio de compra documentado del producto que abonó el consumidor original. Esta garantía solo es aplicable a la unidades adquiridas en un minorista o en un mercado de reventa. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse; esta garantía limitada otorga derechos legales específicos según lo establecido en el presente documento. Los derechos adicionales pueden variar según la jurisdicción.

En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:
Atención al cliente de Nexgrill, 14050 Laurelwood Pl, Chino, CA 91710
Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al US.A:1-800-913-8999
CustomerService@globalleisuregroup.com

CUMPLIMIENTO CON FCC

Este aparato cumple con la sección 15 de los reglamentos de la FCC. Estos límites se han previsto para ofrecer una protección razonable contra interferencias en instalaciones residenciales. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones suministradas, podría ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio Sin embargo, no se puede garantizar que dicha interferencia no ocurra en una instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial para la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse al apagar y encender el equipo, el usuario debe intentar corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Cambia la orientación o la posición de la antena receptora.
- Aumente la distancia entre equipo y receptor.
- Conecte el equipo a la toma de corriente en un circuito distinto de aquél al que esté conectada la unidad receptora.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio o televisión.

EXPOSICIÓN A RADIOFRECUENCIA (RF) DE LA FCC

Este dispositivo respeta los límites de exposición a la radiación de radiofrecuencia establecidos por la FCC y las normas canadienses para un entorno no controlado. El usuario debe evitar la exposición prolongada dentro de los 20 cm de la antena, que puede exceder los límites del FCC o RSS-102 de exposición a radiofrecuencia.

CUMPLIMIENTO CON IC

Este dispositivo cumple con los estándares RSS exentos de licencia de ISED Canada. Su utilización está sujeta a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede ocasionar interferencias dañinas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE RADIOFRECUENCIA

La potencia de salida radiada de este dispositivo cumple con los límites de exposición a radiofrecuencia de la FCC / ISDE de Canadá. Este dispositivo debe utilizarse con una distancia de separación mínima de 20 cm entre el dispositivo y el cuerpo de una persona.

OAKFORD

ASSEMBLY INSTRUCTIONS
CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE 65

EXPLODED VIEW / VUE ÉCLATÉE / VISTA EN DETALLE 69

TOOLS NEEDED / OUTILLAGE REQUIS / HERRAMIENTAS NECESARIAS 71

HARDWARE PACKAGE LIST / LISTE DES VIS DE L'EMBALLAGE / LISTA DE TORNILLOS DEL PAQUETE 71

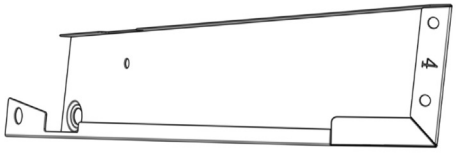
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE 72

910-0512
Scan QR / Scannez / Escanee QR
More assembly help
Plus d'aide au montage
Más ayuda de montaje

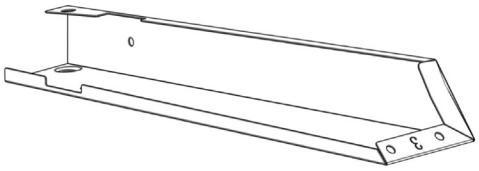
910-0513
Scan QR / Scannez / Escanee QR
More assembly help
Plus d'aide au montage
Más ayuda de montaje

PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

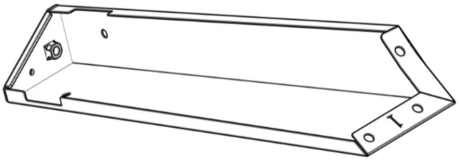
1



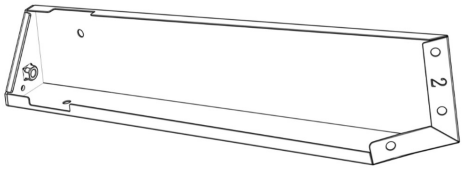
2



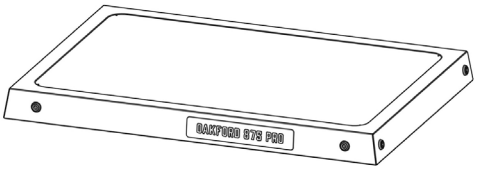
3



4

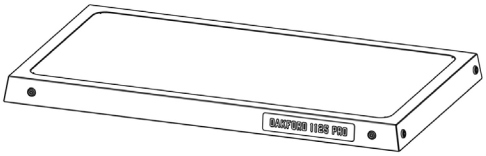


5 A



MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0512
OAKFORD 875 PRO

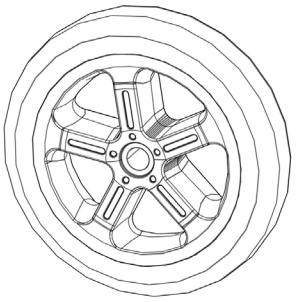
5 B



MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0513
OAKFORD 1125 PRO

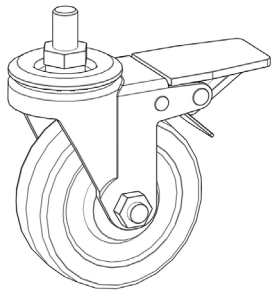
6 x2

7 x2

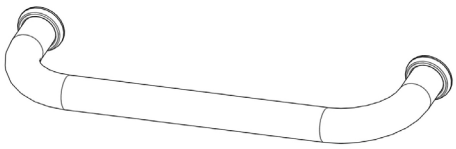


PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

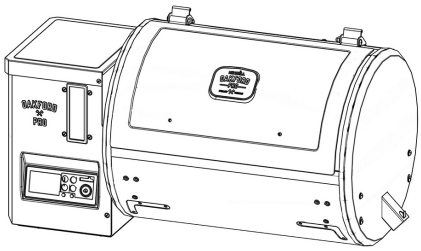
8 x2



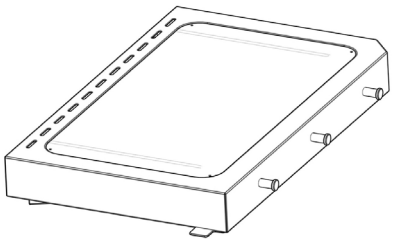
9



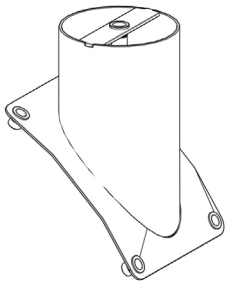
10



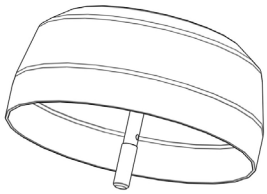
11



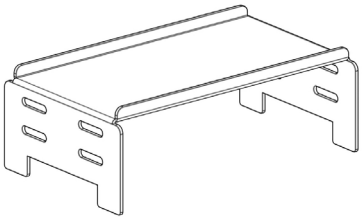
12



13

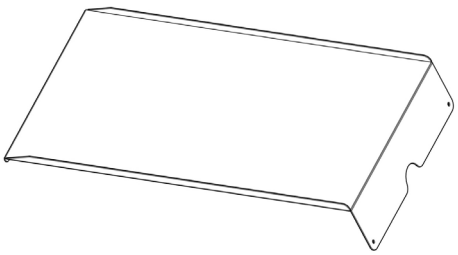


14



15

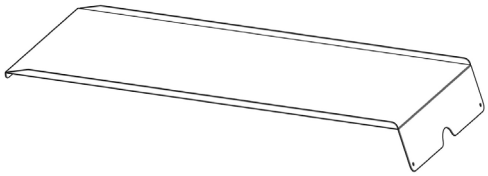
A



MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0512
OAKFORD 875 PRO

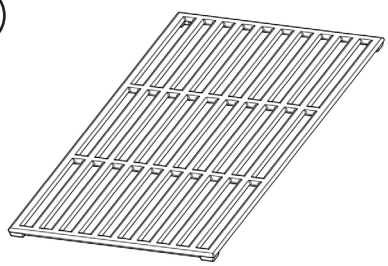
PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

15
B



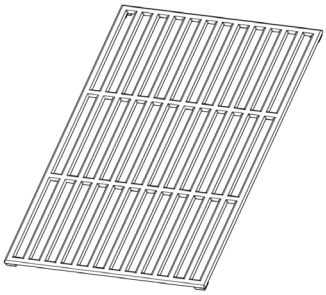
MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0513
OAKFORD 1125 PRO

16 **x3**
A



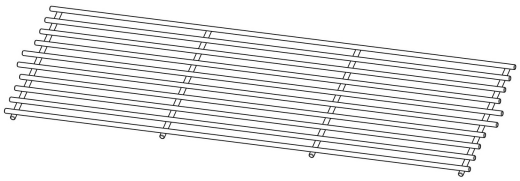
MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0512
OAKFORD 875 PRO

16 **x3**
B



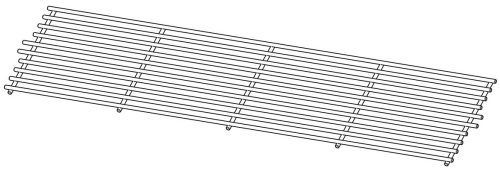
MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0513
OAKFORD 1125 PRO

17 **x2**
A



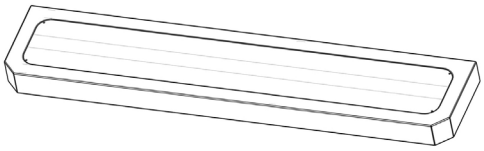
MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0512
OAKFORD 875 PRO

17 **x2**
B



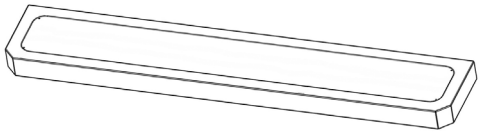
MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0513
OAKFORD 1125 PRO

18
A



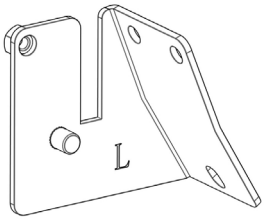
MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0512
OAKFORD 875 PRO

18
B



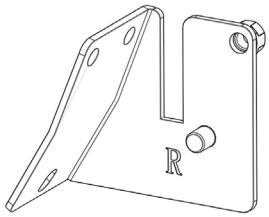
MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0513
OAKFORD 1125 PRO

19

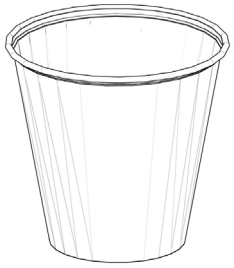


PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

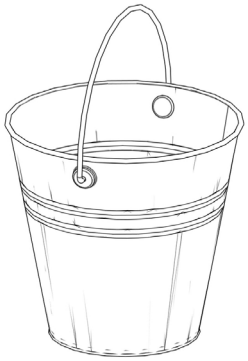
20



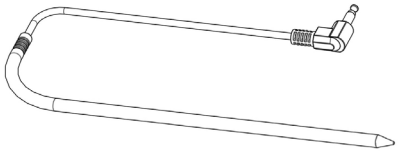
21



22

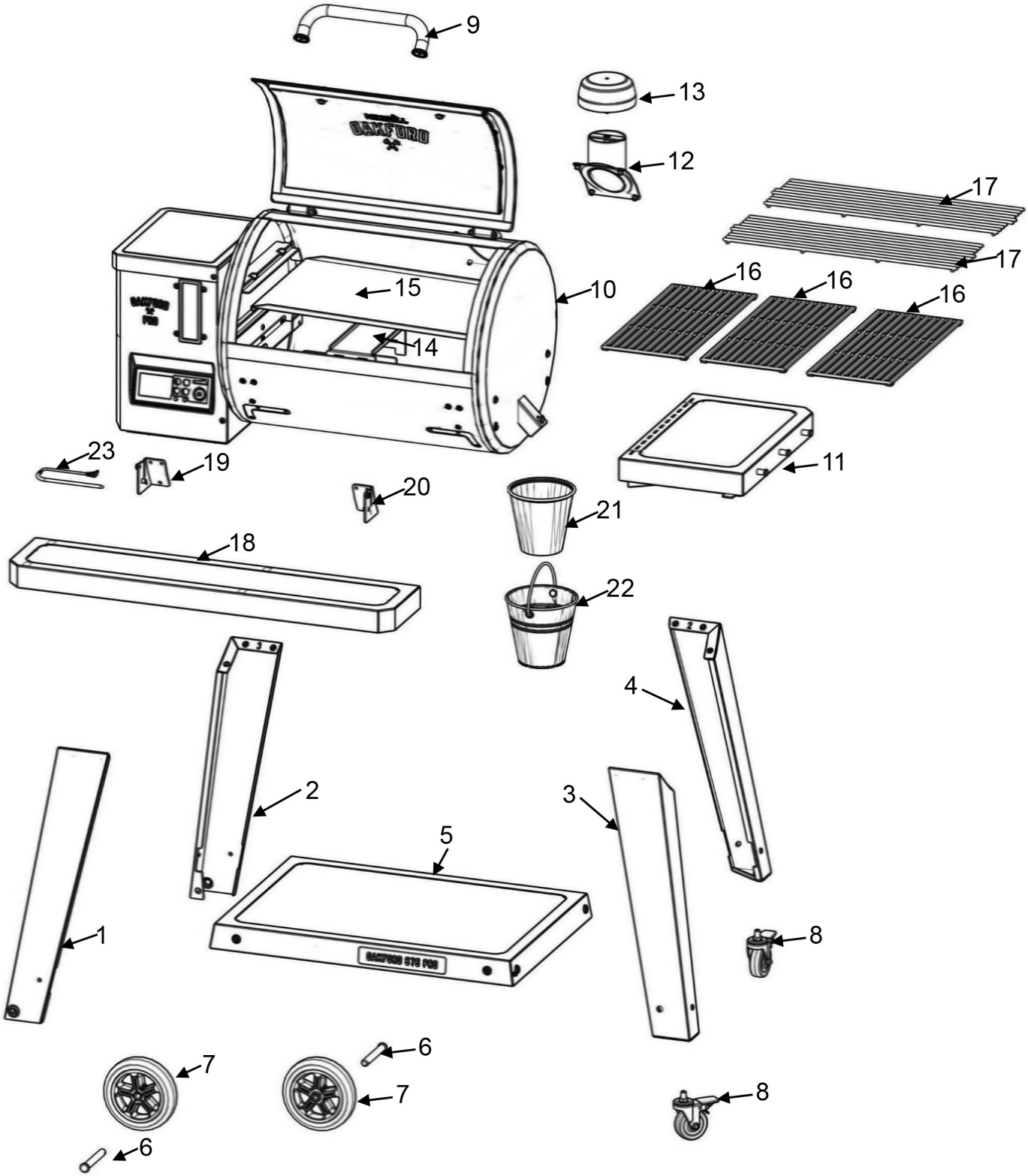


23



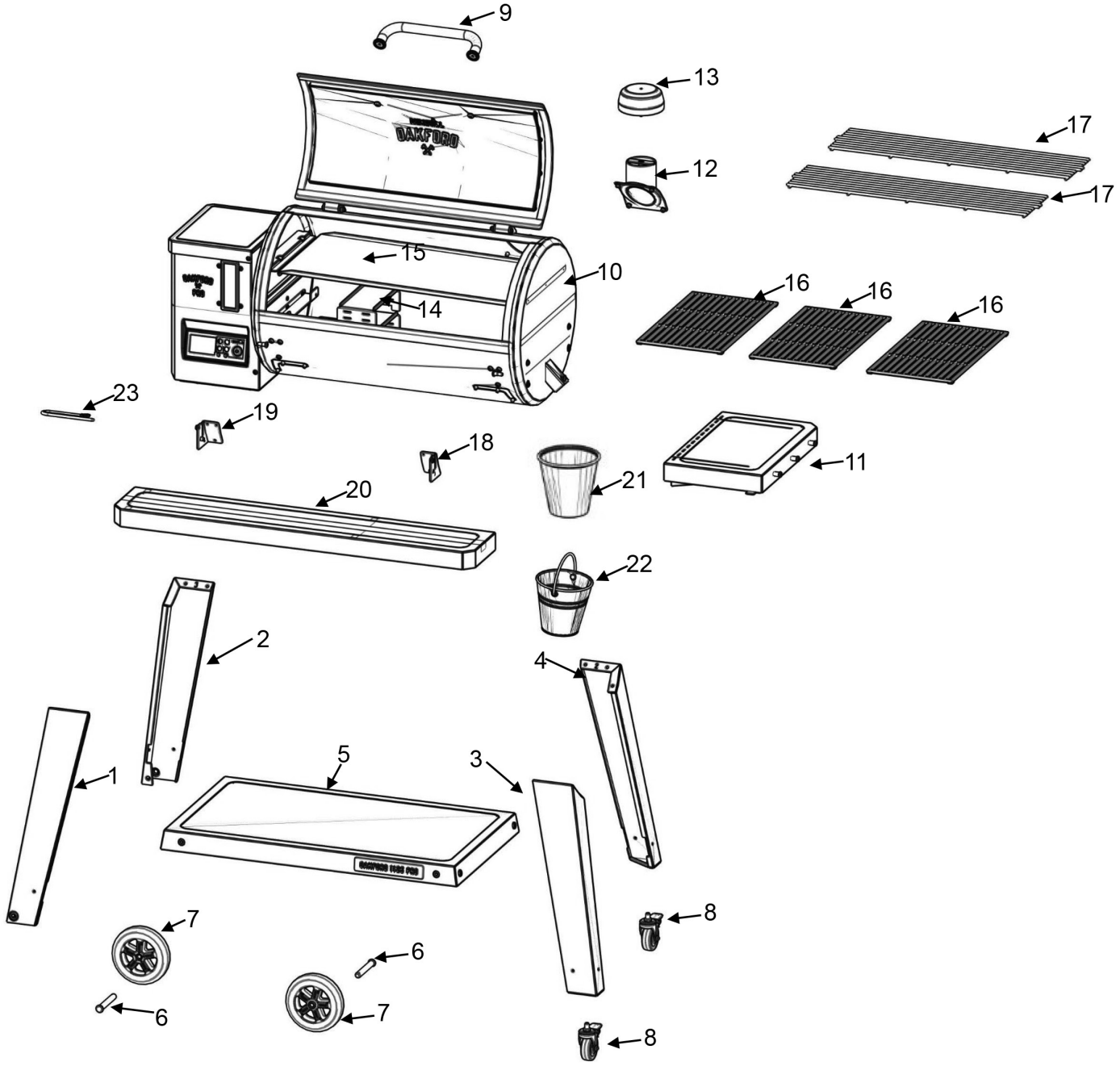
EXPLODED VIEW / VUE ÉCLATÉE / VISTA EN DETALLE

MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0512
OAKFORD 875 PRO

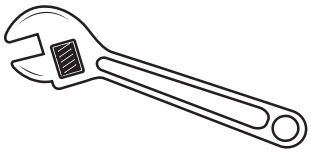


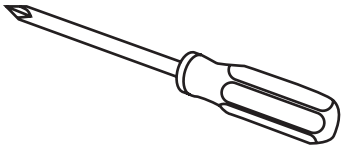
EXPLODED VIEW / VUE ÉCLATÉE / VISTA EN DETALLE

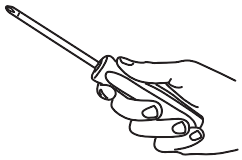
MODEL / MODÈLE / MODELO: 910-0513
OAKFORD 1125 PRO



TOOLS NEEDED / OUTILLAGE REQUIS / HERRAMIENTAS NECESARIAS







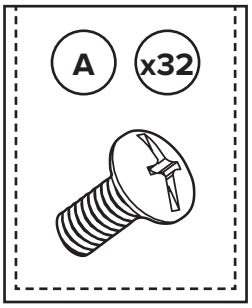
This symbol means:
Some parts come with screws pre-installed. Loosen and tighten for final assembly.

Ce symbole signifie:
Algunas partes vienen con los tornillos pre instalados. Afloje y apriete para el ensamble final.

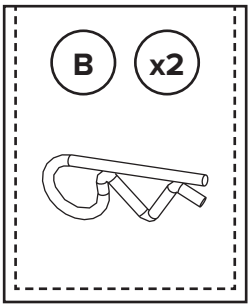
Este símbolo significa:
Certaines pièces sont livrées avec les vis pré-installées.
Desserrez et resserrez pour l'assemblage final.

HARDWARE PACKAGE LIST / LISTE DES VIS DE L'EMBALLAGE / LISTA DE TORNILLOS DEL PAQUETE

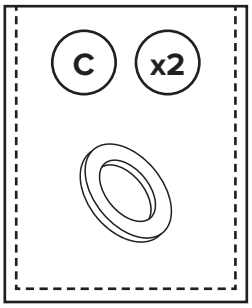
#11 Truss Head Screw (Black)
Vis cruciforme n°11 (noir)
Tornillo de cabeza ovalada n.º 11 (negro)
1/4-20 x 1/2”



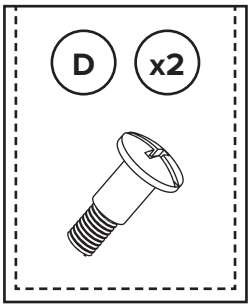
R Pin
Goupille R
Pasador R



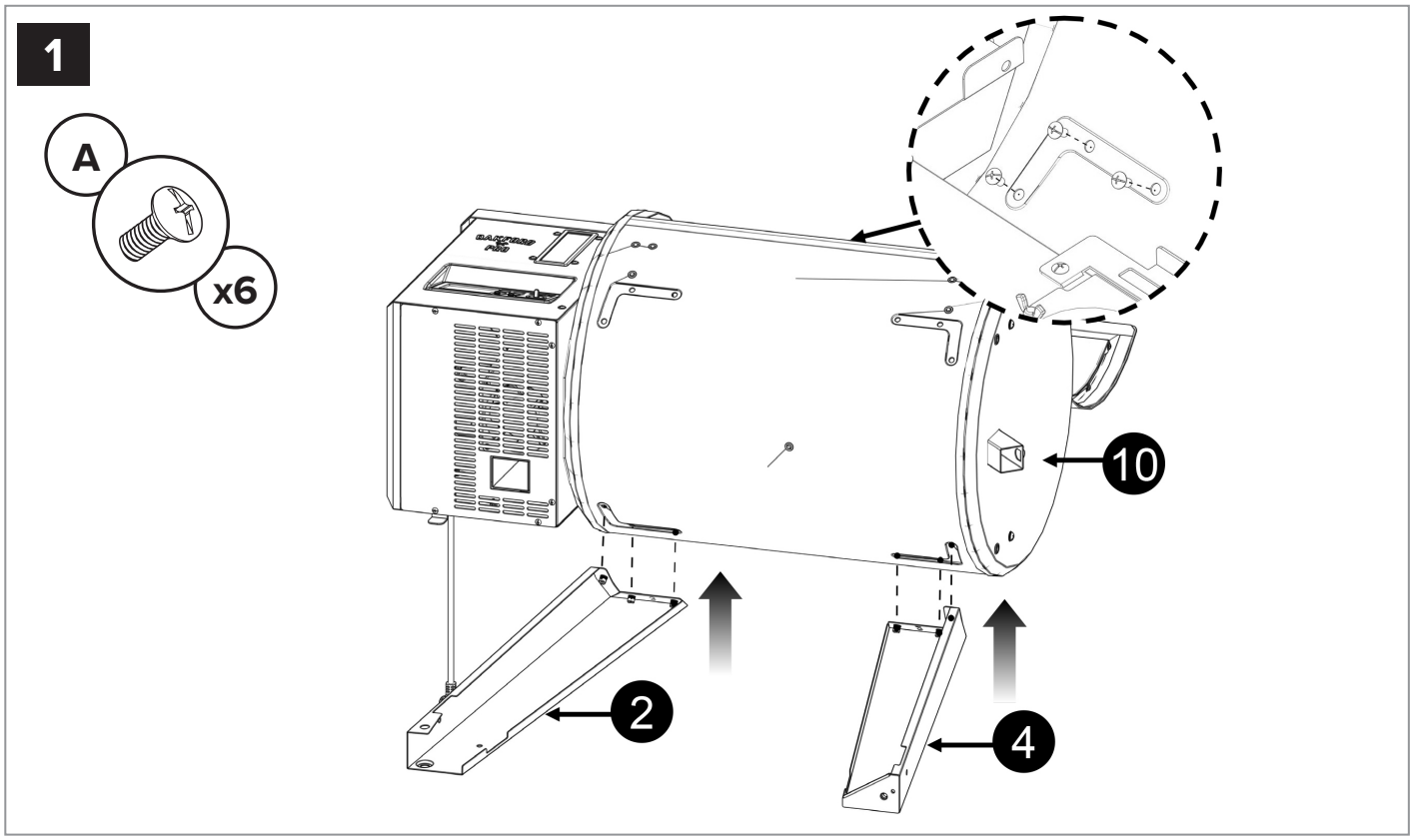
Flat Washer
Rondelle plate
Arandela plana

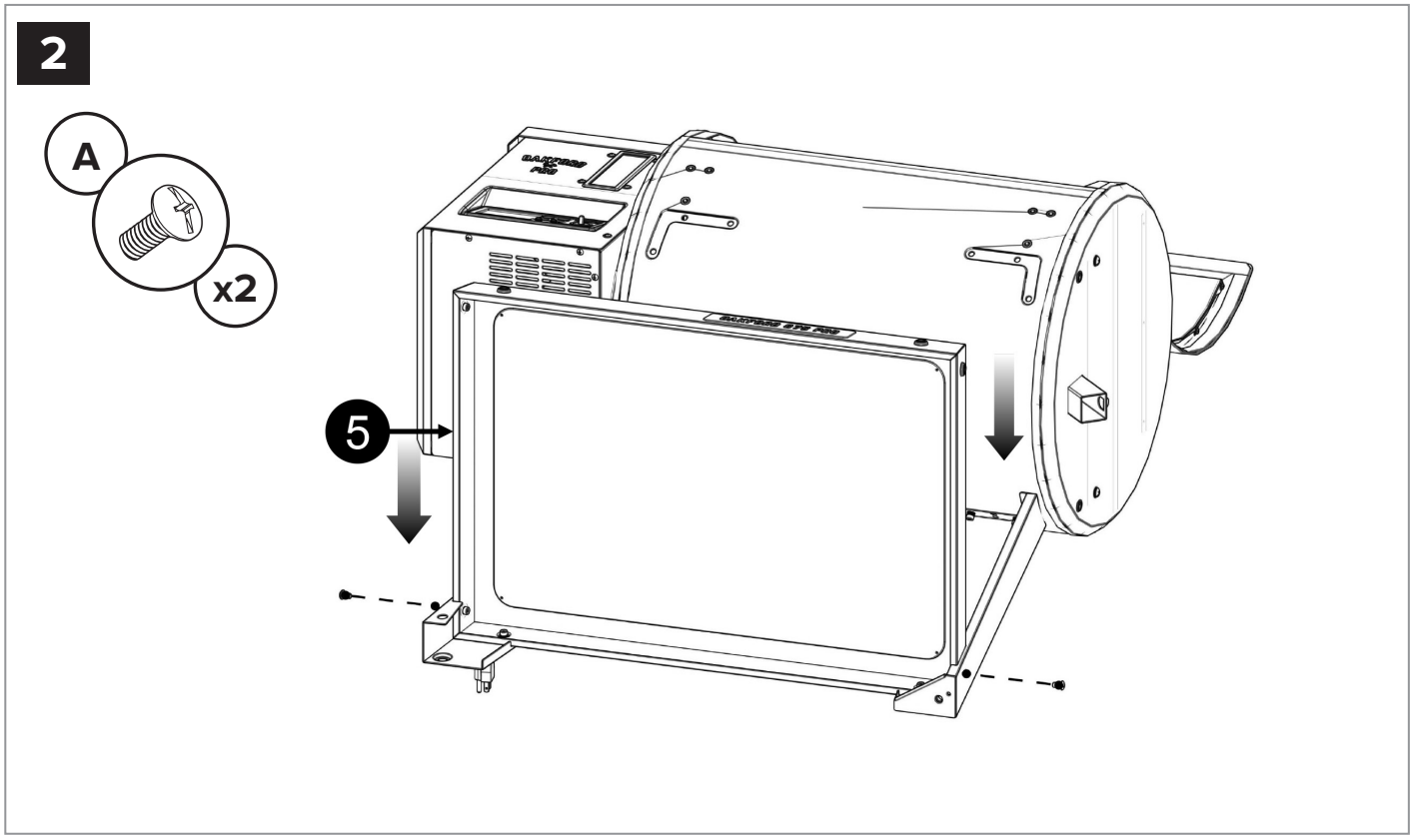


#11 T-head Step Screws (Black)
Vis à tête en T à marches n°11 (noir)
Tornillos de cabeza en T escalonados n.º 11 (negro)

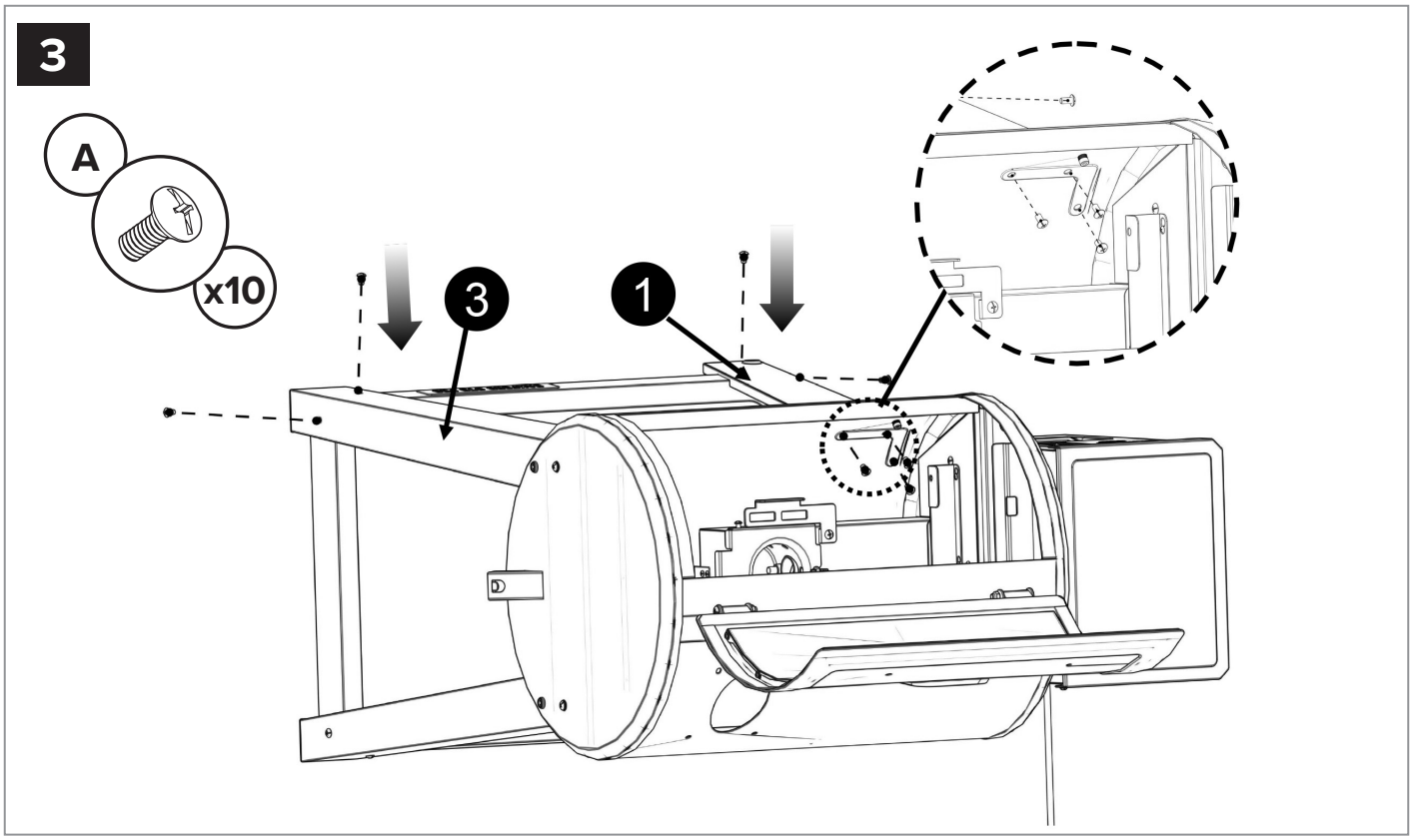


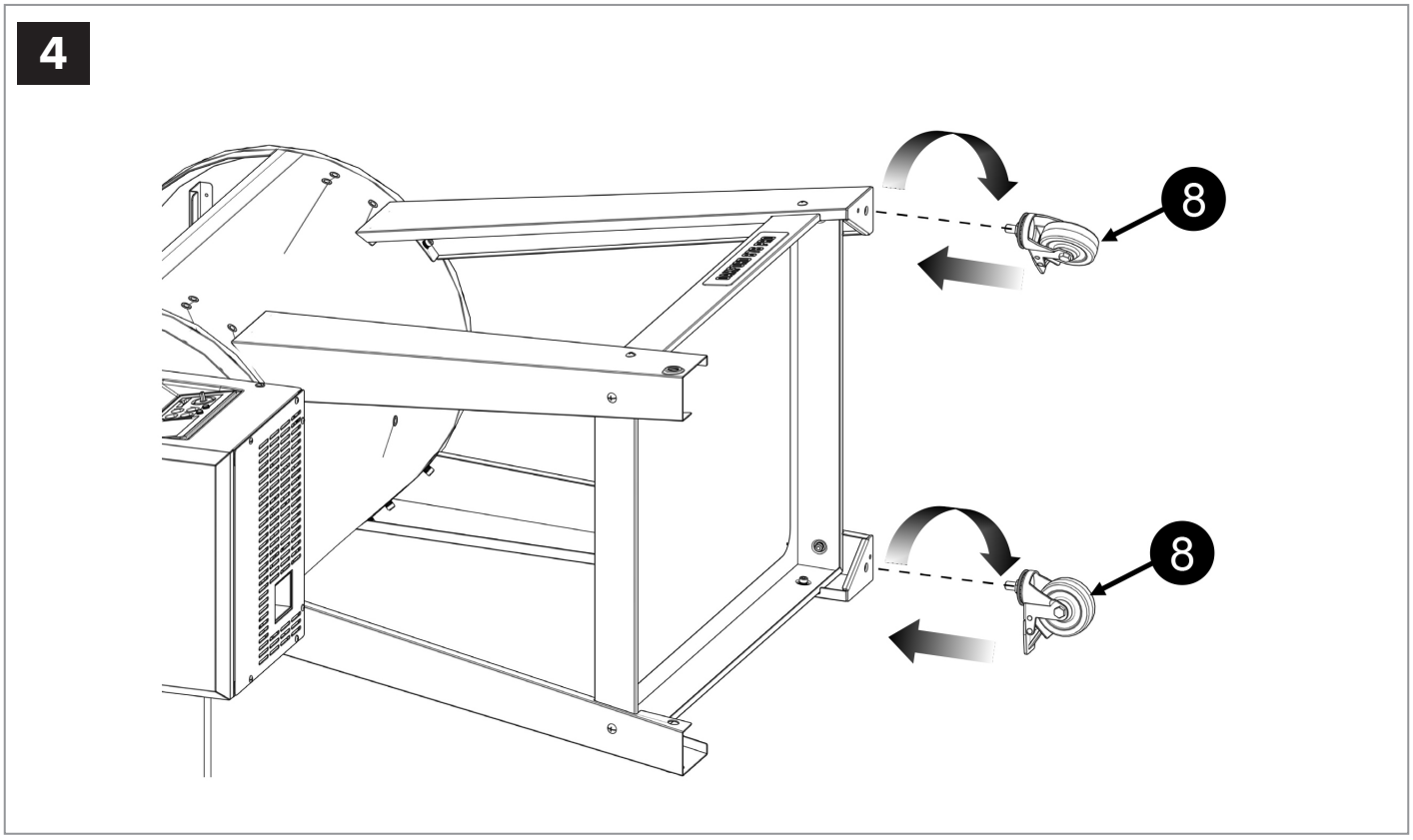
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



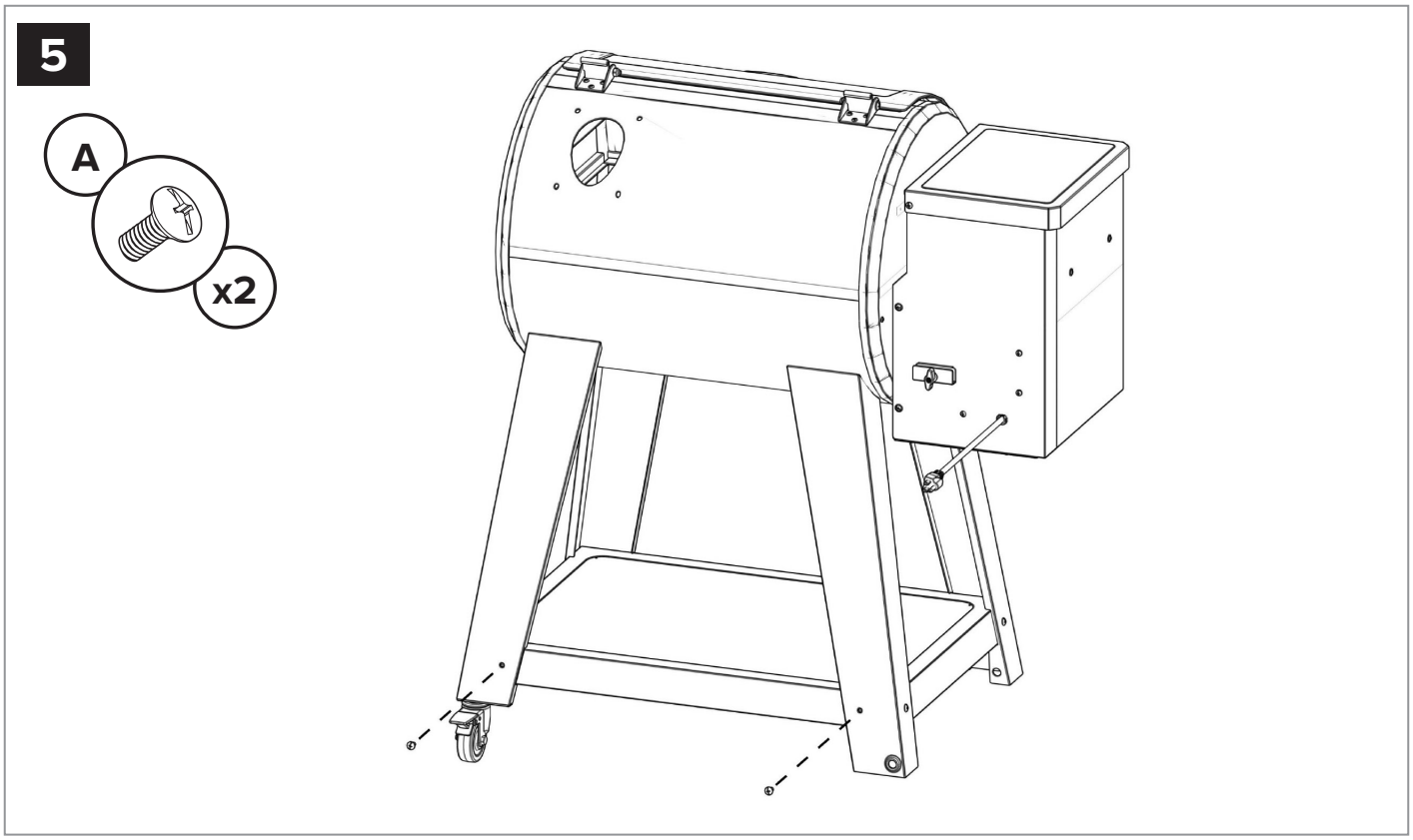


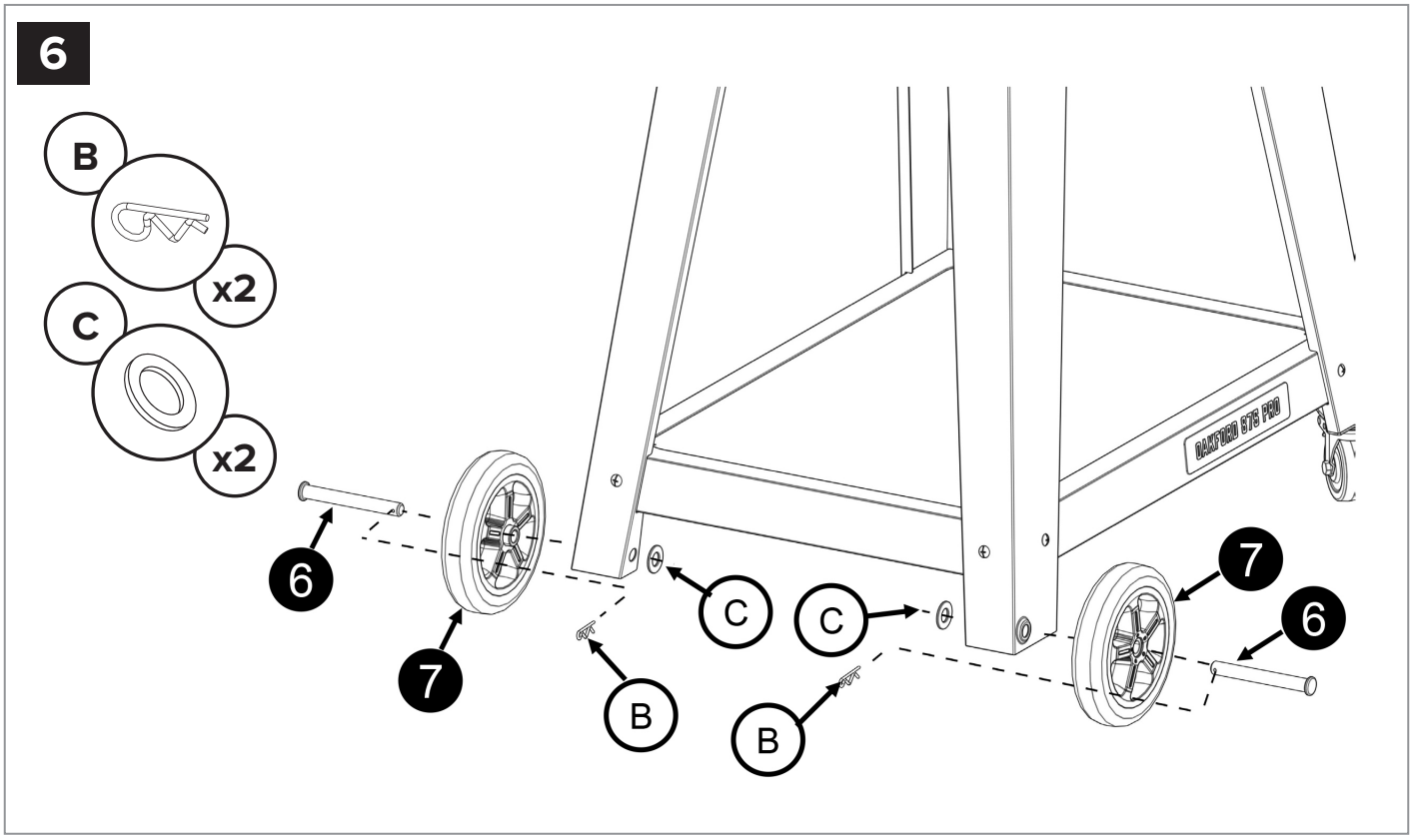
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



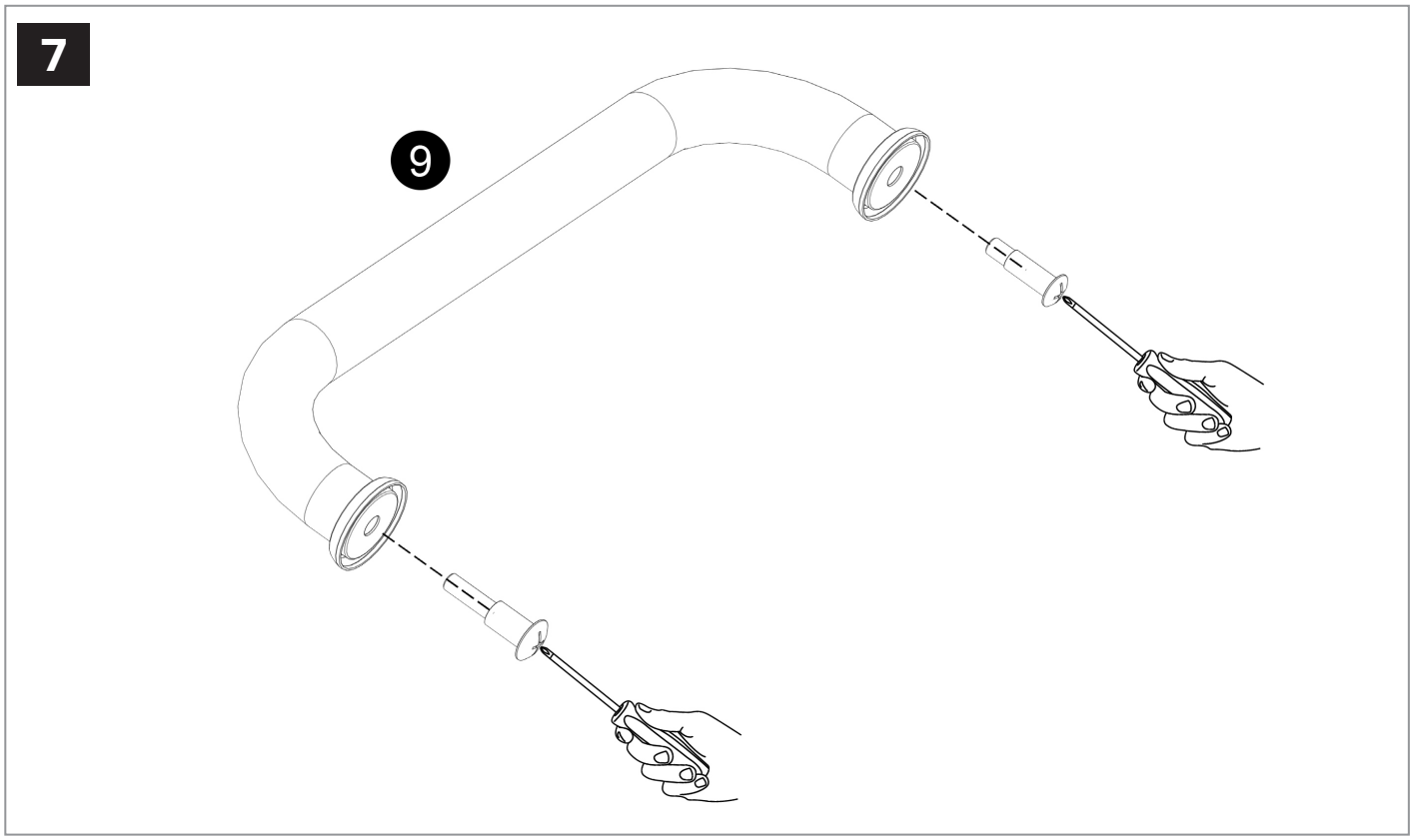


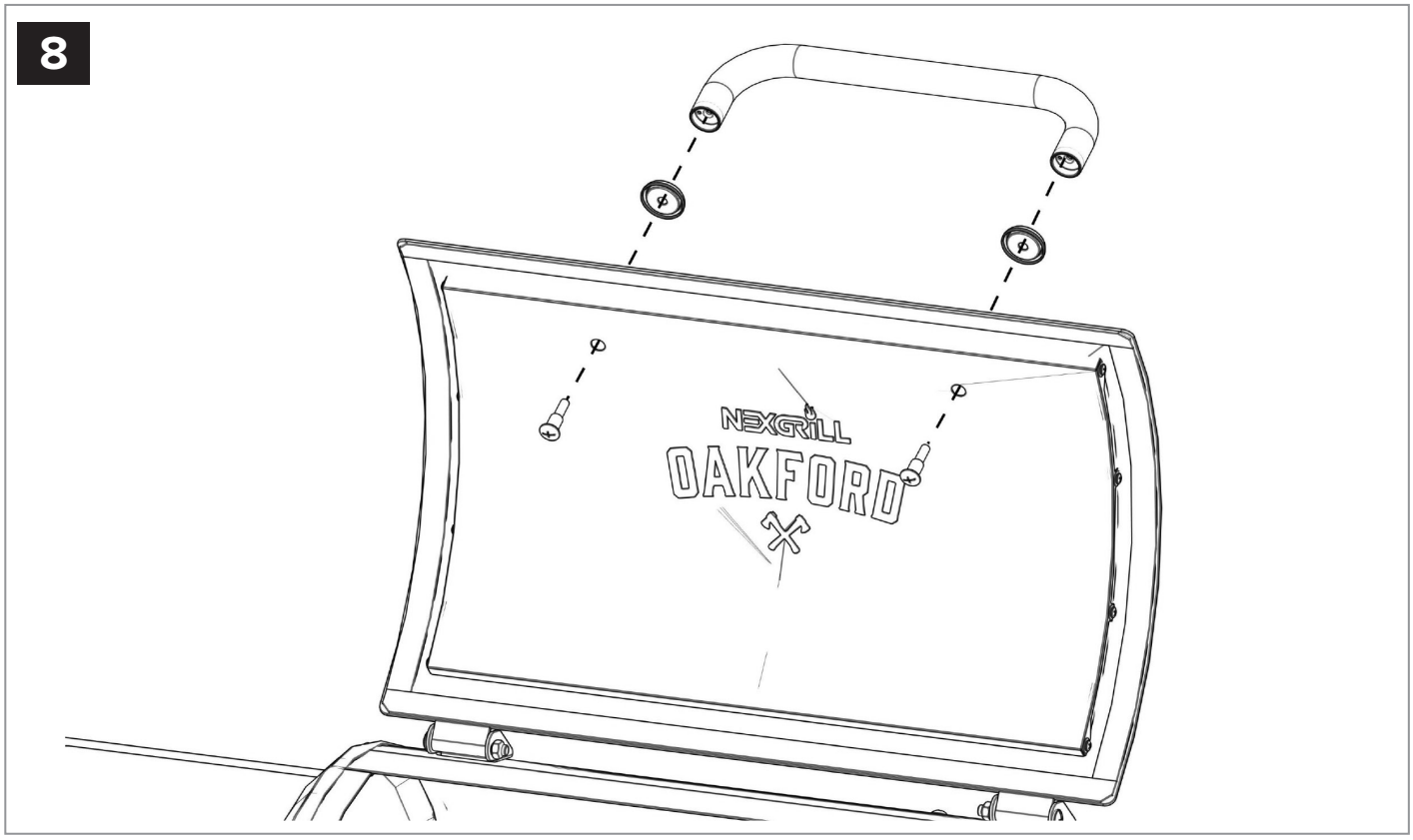
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



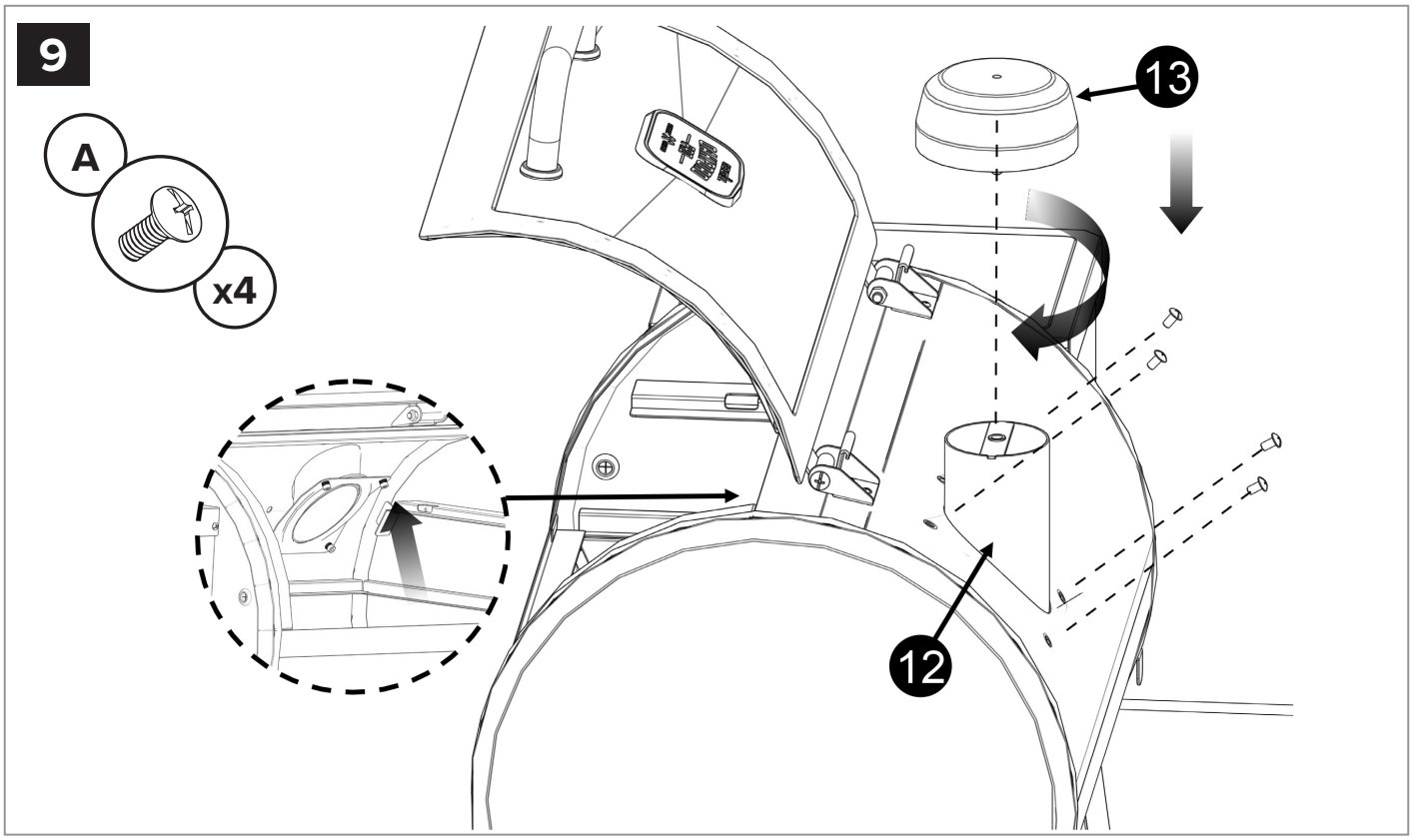


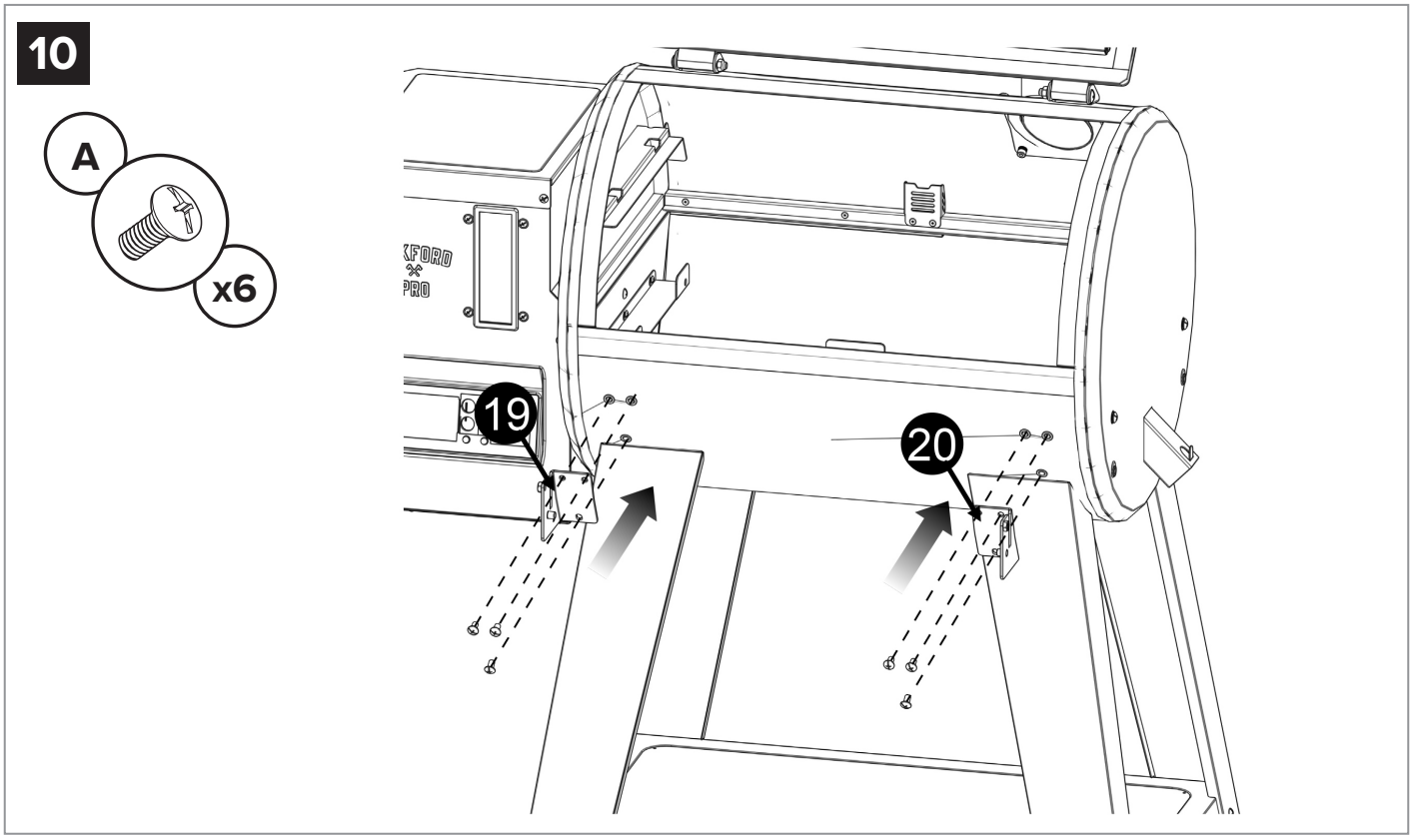
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



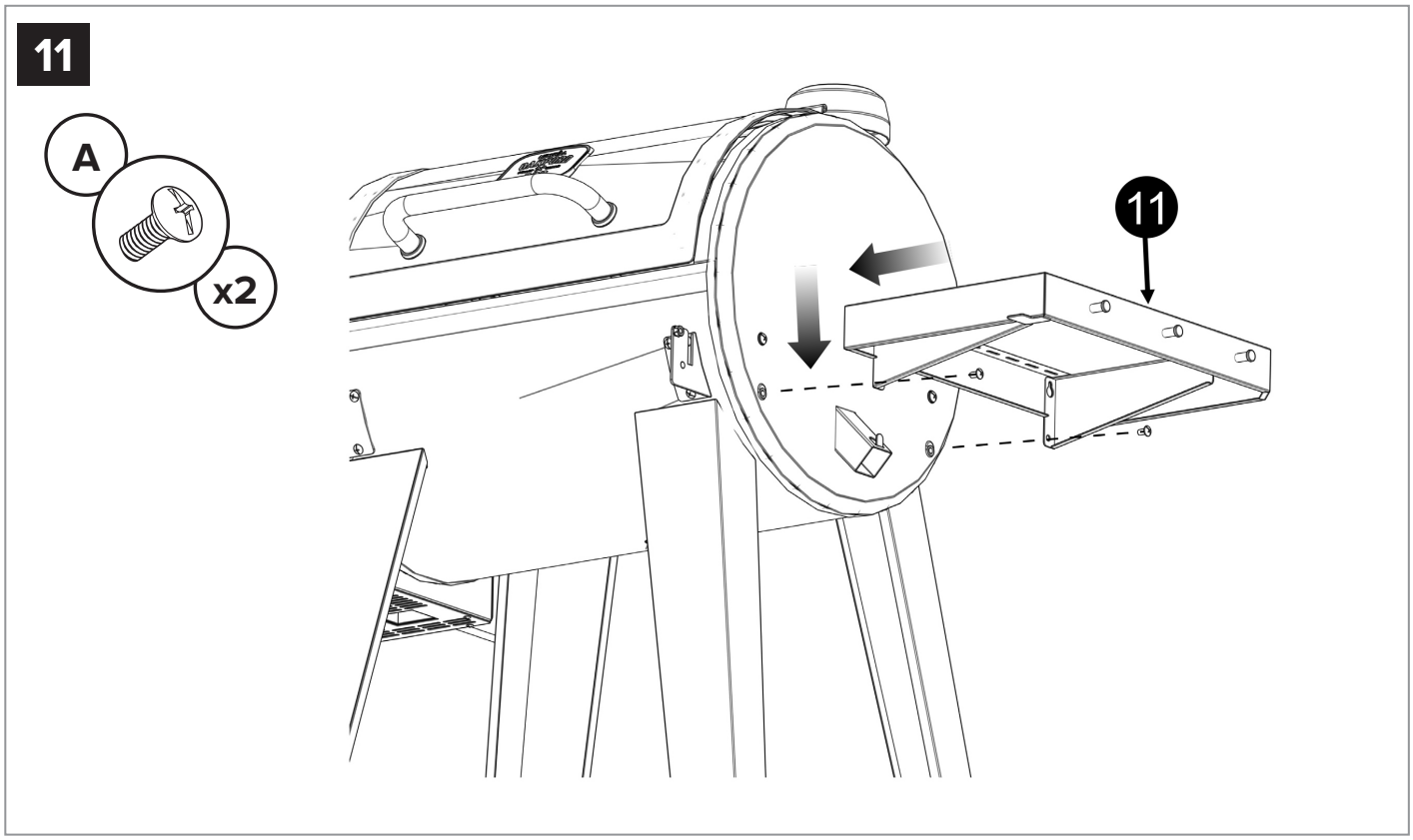


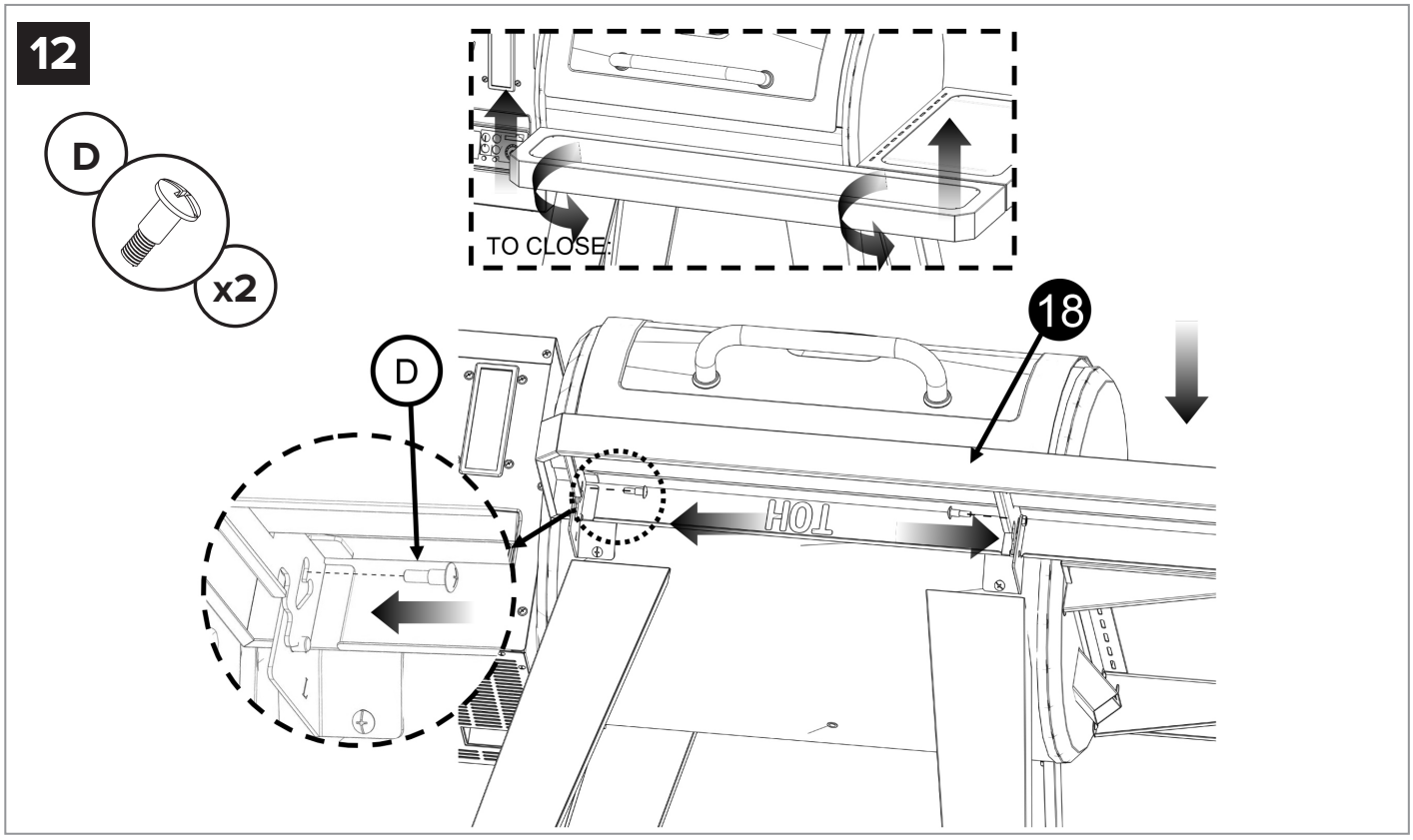
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE





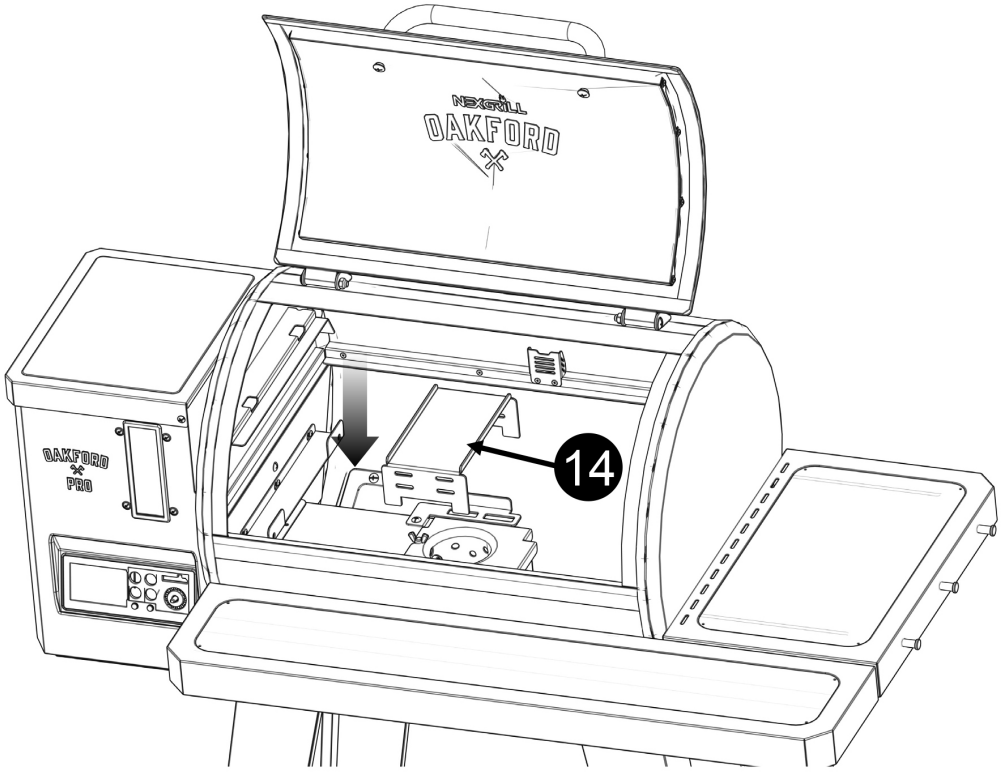
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE



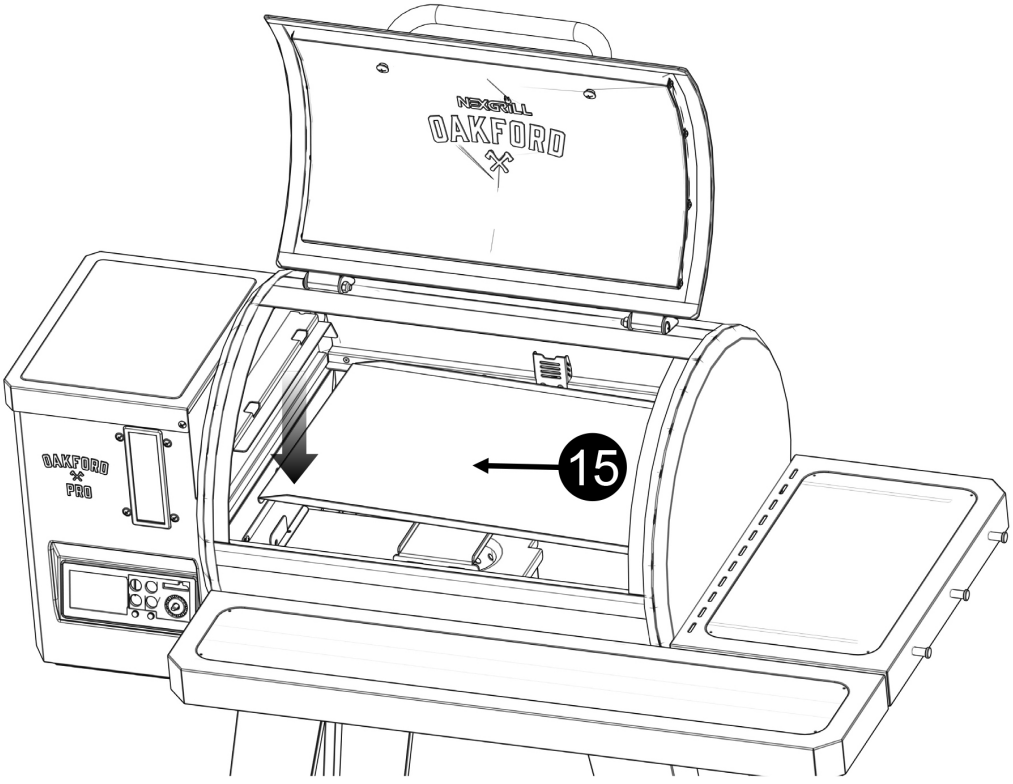


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

13

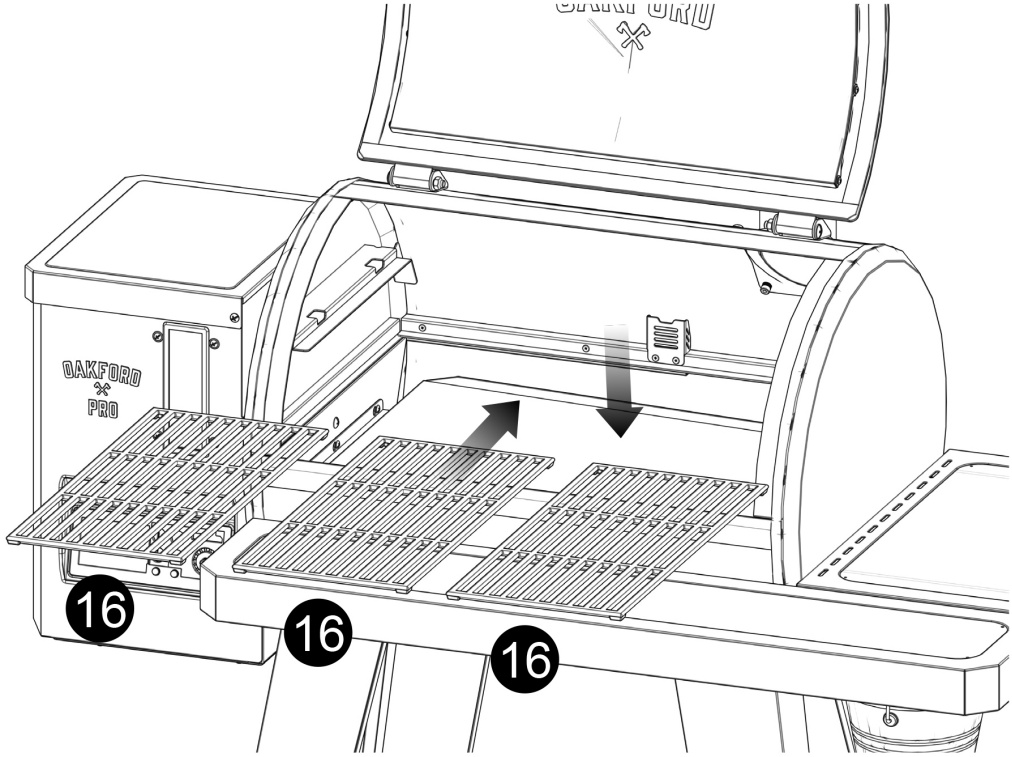


14

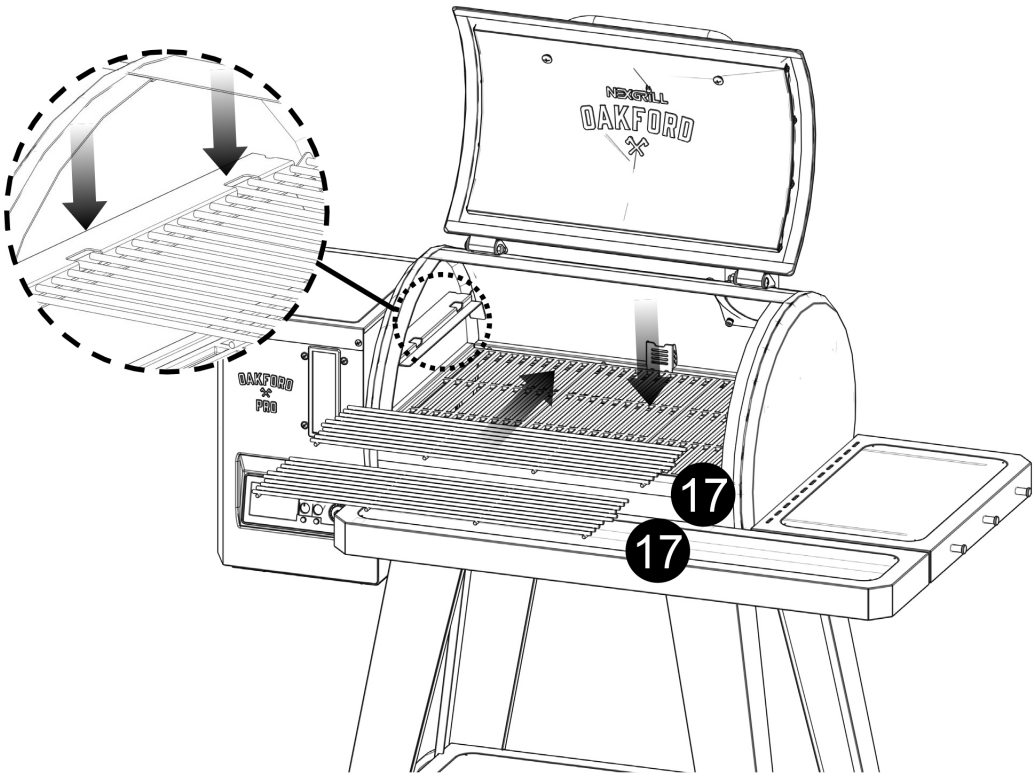


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

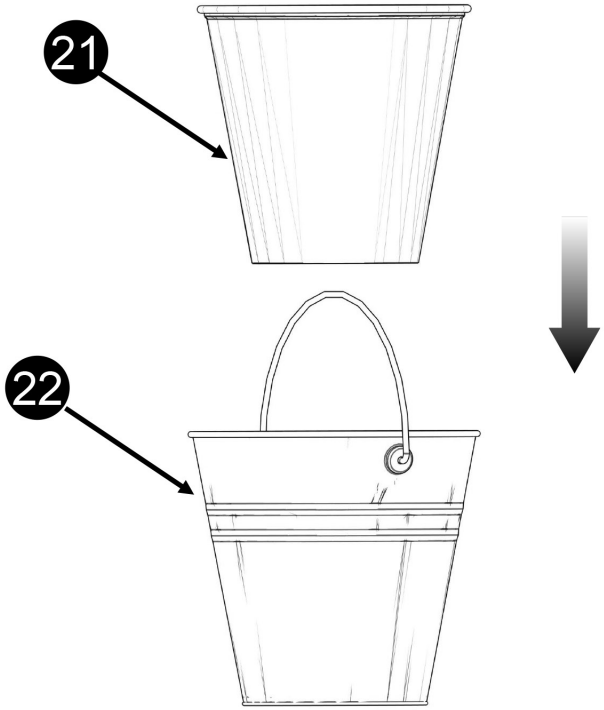
15



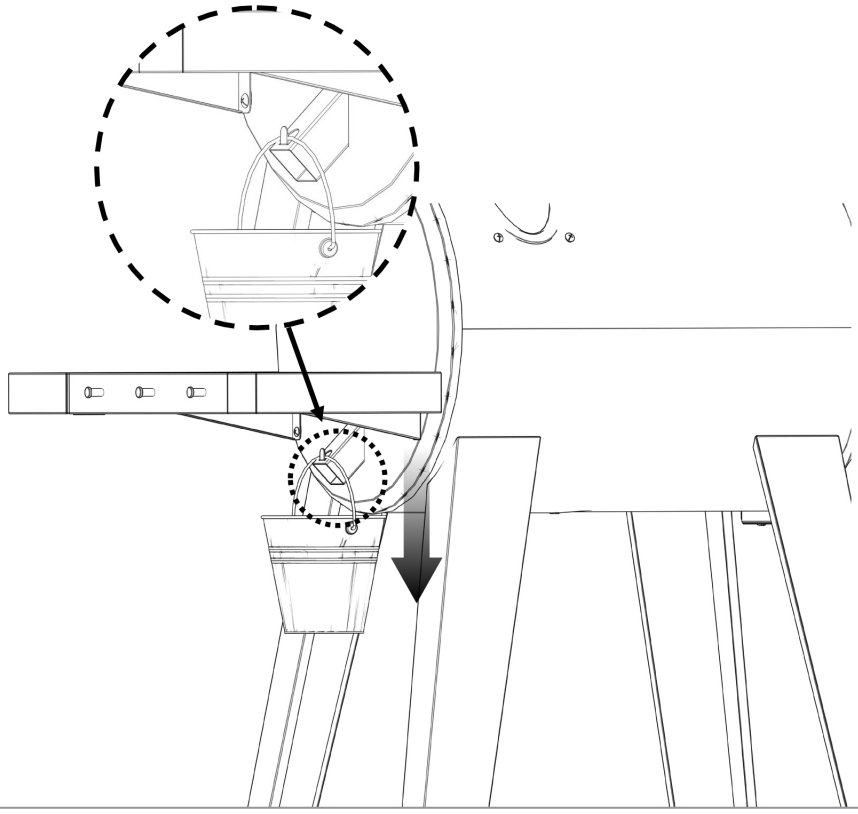
16

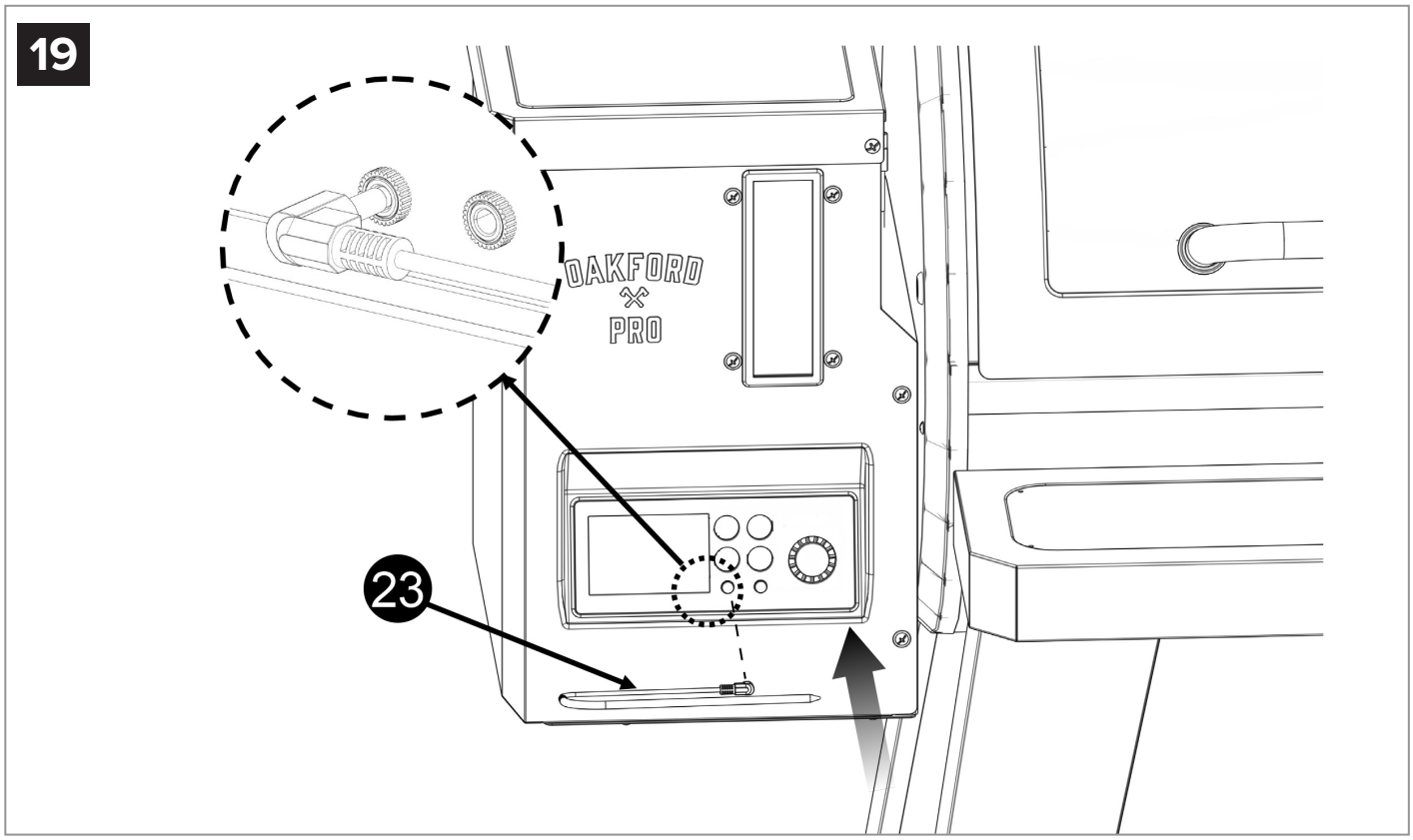


17



18




19
OAKFORD
PRO
23

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE
PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE
PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

YOUR GRILL IS READY TO USE!
VOTRE BARBECUE EST PRÊT À ÊTRE UTILISÉ !
¡TU PARRILLA ESTÁ LISTA PARA USAR!

SCAN THE QR CODE TO TRY THESE DELICIOUS RECIPES
SCANNEZ LES QR CODES POUR DÉCOUVRIR CES DÉLICIEUSES RECETTES
ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA PROBAR ESTAS DELICIOSAS RECETAS

Cherry Bourbon Smoked Pork Tenderloin
Filet de porc fumé au cerise et bourbon
Lomo de cerdo ahumado con cerezas y bourbon

Over-the-Top Smoked Chili
Chili fumé ultra-gourmand
Chili ahumado al extremo

Honey Glazed Smoked Halibut
Flétan fumé glacé au miel
Halibut ahumado glaseado con miel

Smoked Pork Shoulder
Épaule de porc fumée
Paleta de cerdo ahumada

NEXGRILL®

Visit www.nexgrill.com and our social pages to explore more.
Visitez www.nexgrill.com et nos réseaux sociaux pour en savoir plus.
Visita www.nexgrill.com y nuestras páginas sociales para explorar más.