

NEXGRILL

Oakford 28A / 36A

Pellet Grill

Barbecue aux GRANULES

BARBACOA DE PELLETS DE MADERA

Model /Modèle/Modelo: 910-05004, 910-05006

OAKFORD

PELLET  GRILLS



Oakford 28A, 910-05004



Oakford 36A, 910-05006

Owner's Guide

Guide Du Propriétaire

Guía Del Propietario

**IMPORTANT INFORMATION.
MUST READ BEFORE OPERATING.
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

**INFORMATION IMPORTANTE.
LIRE AVANT L'UTILISATION.
CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

**INFORMACIÓN IMPORTANTE.
LEER ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
GUARDE ESTA GUÍA PARA FUTURAS CONSULTAS.**

**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.**

FOR OUTDOOR USE ONLY.
Not for commercial use.

POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.
À usage non commercial.

PARA EXTERIOR SÓLAMENTE.
No apto para uso comercial

19001063A0

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / ÍNDICE

EN

Important Safety Information	3	Preheating The Grill	8
Pellet Grill System	5	Cooking Instruction	8
Controller Guide	6	Care and Maintenance Instructions	11
Operating Instructions	7	Troubleshooting	12
Before First Use	7	Product Exploded View	16
Lighting Your Grill – Automatically	7	Replacement Parts	17
Lighting Your Grill – Manually	7	Limited Warranty	20
Turning Off Your Grill	8	Package Parts List	61
First Time Use	8	Assembly Instructions	64

FR

Consignes de sécurité importantes	21	Préchauffage du gril	27
Barbecue aux granules	24	Enseignement de la cuisine	28
Guide du contrôleur.....	25	Nettoyage et entretien	30
Mode d'employ	26	Dépannage	31
Avant la première utilisation	26	Vue éclatée du produit.....	35
Allumage automatique	26	Pièces de rechange	36
Allumage manuel	26	Garantie limitée	39
Arrêt du barbecue	27	Liste des pièces	61
Première utilisation	27	Montage	64

ES

Información de seguridad importante	41	Precalentar la parrilla	47
Sistema de parrilla de pellets	44	Instrucciones de cocina	48
Guía del controlador	45	Instrucciones de cuidado y mantenimiento	50
Instrucciones de funcionamiento	46	Solución de problemas	51
Antes de usar por primera vez	46	Despiece del producto	56
Encendido automático	46	Piezas de repuesto	57
Encendido manual	46	Garantía limitada	60
Cómo apagar la parrilla	47	Lista de piezas	61
Cada vez que utilice el producto	47	Instrucciones de montaje	64

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.

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.

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.

CONTACT LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIALS ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

CONTACTER LES AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE D'INCENDIE ET DE BÂTIMENT POUR CONNAITRE LES RESTRICTIONS ET EXIGENCES D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.

COMUNÍQUESE CON LAS AUTORIDADES LOCALES DE CONSTRUCCIÓN O INCENDIOS PARA CONOCER LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN PARA LA INSTALACIÓN EN SU ZONA.

Important SAFETY INFORMATION

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

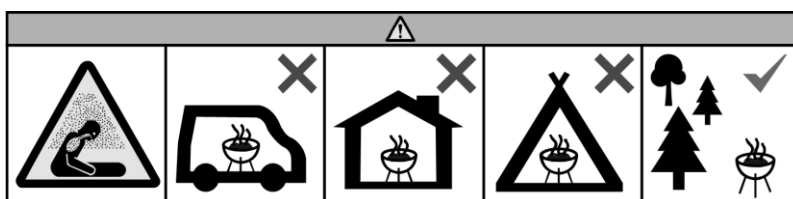
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you and others develop cold 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.



Questions, problems, missing parts?

Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-913-8999 in USA and 1-800-648-5864 in Canada, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday. CustomerService@GrillServices.com



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

WARNING! If fire occurs:

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

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

WARNING!

- Do not use heating grade pellets. Use only cooking grade pellets manufactured of 100% natural wood that is intended for pellet grill usage.
- We recommended using pellets with the following specifications: 8,000-8,500 BTU/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 PROPOSTION 65

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.



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

- Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- This outdoor cooking appliance is not intended to be installed in or on boats and other recreational vehicles.
- Do not use this grill under any overhead combustible construction including ceilings or overhangs.
- **WARNING!** Keep children and pets away. Children should not be left alone or unattended in an area where the grill is being used. Do not allow them to sit, stand or play in or around the grill at any time.
- Do not store items of interest to children around or below the grill.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and **should not** be worn while cooking.
- Always use heat-resistant gloves or mitts when handling particularly hot components.
- When using the grill, do not touch the warming rack, burner grate or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not allow potholders to touch hot portions of the grill rack.
- Only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for grill use. These materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings in accordance with the manufacturer's guidelines.
- Do not heat unopened food containers. A build-up of pressure may cause the containers to burst.
- Never lean over an open grill.
- Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Clean out the grease tray and grease bucket often to avoid build-up.
- Do not use water to control flare ups or extinguish the fire. Turn off the grill, unplug the power cord, and wait for the grill to cool down.
- Always have the grease system properly installed while operating this grill. Never operate without 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, remove pots and pans while the operating appliance is unattended.
- Do not use accessories that are not specified for this appliance.
- The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Disposal of ashes - Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.

CAUTION: ELECTRICAL COMPONENTS



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



CAUTION:

Do not install or use grill within 24 in (60.96 cm) of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.



Illustrated with 910-05004

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 sight glass shows the fuel remaining in the hopper.

4 LARGE COOKING AREA

The porcelain-coated, easy clean, cooking grates will hold plenty of food for all your guests. The top warming rack can be removed to accommodate larger pieces of meat.

2 CONTROLLER

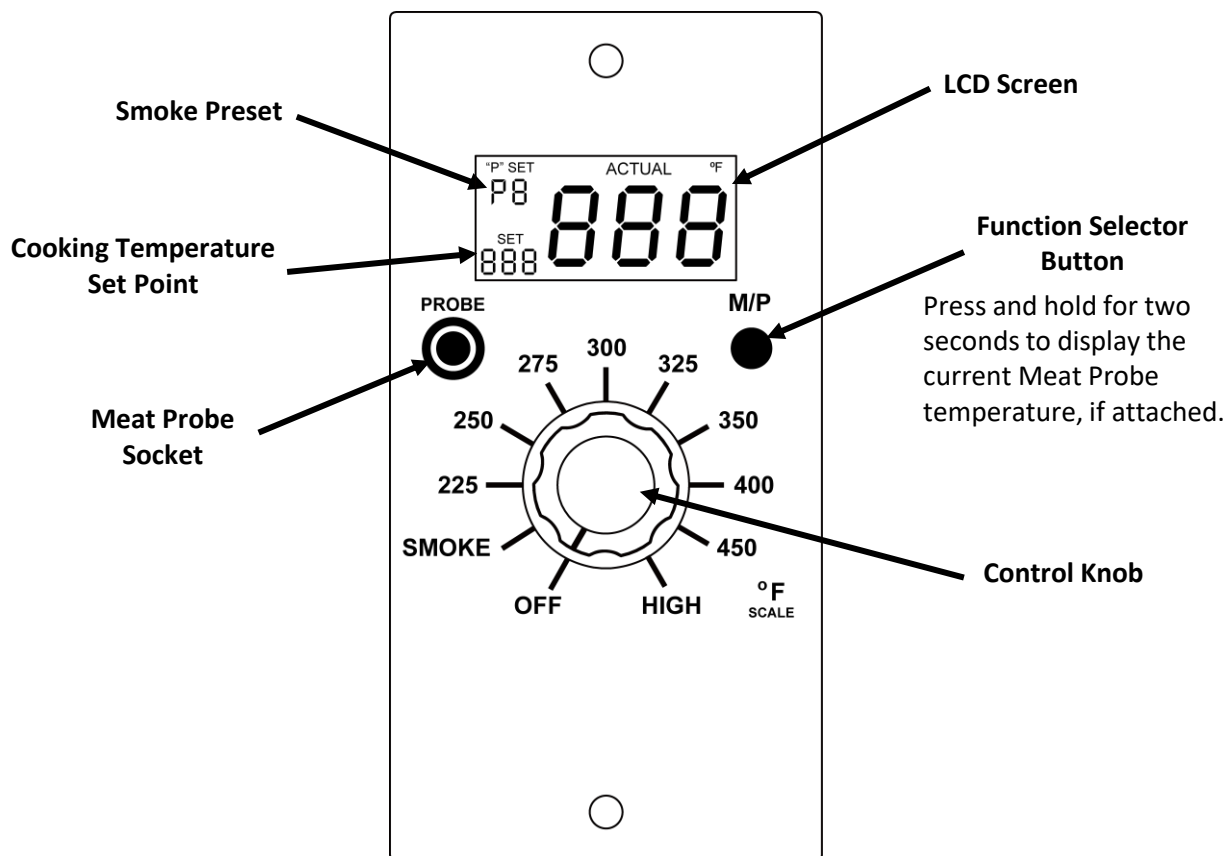
Built-in precise temperature control technology can be used to set and adjust the temperature, and cooking options.

5 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.

3 LID AND FIREBOX

The high temperature resistance coating helps prevent rusting and cracking over time, keeping your grill looking better for longer. The gasket around the lid helps trap the smoke, delivering a more smoky flavor for your culinary experience.



MEAT PROBE:

- To use a meat probe, insert the plug into the socket on the controller. Route the meat probe into the cooking chamber by passing it through the silicon grommet found in the cooking chamber end cap. Insert the meat probe into the food with the tip at the center of the meat.
- To read the temperature, press the M/P button for 2 seconds. The meat probe temperature will display for a short while before returning to the default display.

NOTE:

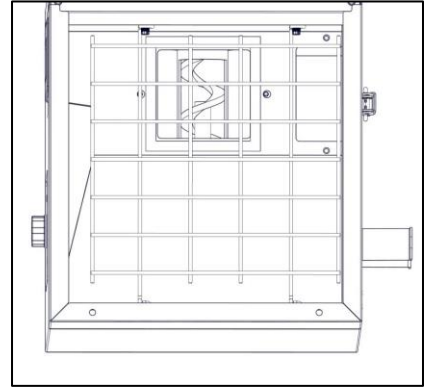
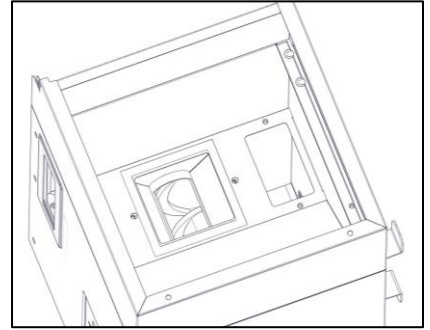
- The grill temperature is influenced by the ambient temperature. The grill may not be able to reach the highest temperature in cold weather.
- The new operating temperature should stabilize within 15 minutes. The best way to lower the grill temperature is to leave the lid open for a few minutes.

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

Operating Instructions

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials from the grill.
2. Turn the control knob set to "OFF".
3. Open the grill lid, remove warming rack, cooking grid, and grease tray.
4. Remove the diffuser and verify there are no foreign objects obstructing the auger.
5. Inspect the bottom of grill body and remove any pellet ash. Also inspect and clean out fire pot. Ensure there are no foreign objects in the fire pot and that the ignitor is clean and free of debris.
6. Open the hopper lid and ensure the hopper safety guard is in place and the pellet cleanout door is closed.
7. Fill the hopper with your choice of pellets to your desired fuel level and close the hopper lid.
8. Plug into a grounded electrical outlet.
9. Turn on the grill by turning control knob to "HIGH".
10. Observe the auger is turning and that pellets are filling the auger tube. (This could take a few minutes.) Once pellets begin to fall into the fire pot, turn the control knob to "OFF".
11. Reinstall the diffuser, cooking grids and warming rack.



LIGHTING YOUR GRILL - AUTOMATICALLY

Make sure your grill is properly setup and ready for use.

1. Open the grill lid and verify all the components are in place.
2. Ensure the hopper does not contain foreign objects and is filled with enough barbecue pellets.
3. Ensure the auger is filled with pellets. If not, go back to BEFORE FIRST USE procedure and properly fill the auger with pellets.
4. Turn the control knob to "SMOKE". Listen for the operation of the fan and auger motor. Smoke should be visible within 5 minutes. If smoke does not appear, turn OFF power and wait 5 minutes before relight.
5. Once the grill has lit, close the lid. Set the desired cooking temperature or smoking preset.

LIGHTING YOUR GRILL - MANUALLY

Make sure your grill is properly setup and ready for use.

1. Open the grill lid and remove the grids, grease tray and diffuser.
2. Ensure the hopper does not contain foreign objects and is filled with enough barbecue pellets.
3. Ensure the auger is filled with pellets. If not, go back to BEFORE FIRST USE procedure and properly fill the auger with pellets.
4. Add a natural wood fire starter or gel to the fire pot.
5. With a long match or lighter, ignite the fire starter.
6. Add a handful of barbecue pellets to the fire pot.
7. After the pellets are burning well, replace the diffuser, grease tray and grids.
8. Turn the control knob to "SMOKE". Listen for the operation of the fan and auger motor.
9. Keep the grill lid open for a few minutes to complete the lighting procedure.
10. Set the desired cooking mode and temperature if not already entered.

TURNING OFF THE GRILL

⚠ ATTENTION: Do not immediately disconnect the power!

The automatic shutdown procedure allows the flames to burn out naturally. Once the shutdown procedure starts, the controller begins a 10-minute countdown timer. The display will show “10” and the fan will continue to run. When the procedure is completed, the fan will stop, and controller will display “OFF”.

Use this procedure to properly turn off your grill after each use.

1. Turn the control knob to “OFF”. The controller will begin its shutdown procedure to cool down the grill.
2. Open the lid, remove all meat probes and food. Leave the grill lid open until the shutdown procedure is complete; “OFF” will be displayed on the controller screen.
3. When “OFF” is on the controlled display, close the grill lid and unplug the power cord.

FIRST TIME USE

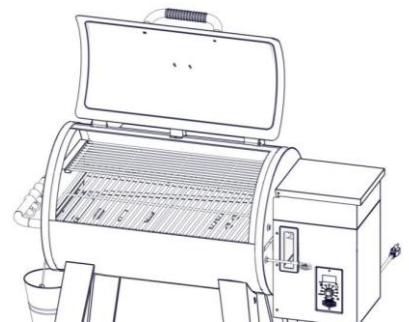
Before initial use, it is recommended to cure the grill to remove manufacturing oils or paint residue and minimize smoke odors to unnatural flavors from being added to food.

1. Follow “BEFORE FIRST USE” procedure to ensure the grill safe operation.
2. Follow “LIGHTING YOUR GRILL - AUTOMATICALLY” section on the previous page to light up the grill.
3. Set the temperature to 250 °F and allow the grill to run for 1 hour.
4. Increase the temperature to 400 °F and allow it to run for 30 minutes more.
5. Turn “OFF” the grill and allow the grill to cool down.

PREHEATING THE GRILL

Preheating the grill is recommended to increase the cooking performance. Preheating will remove bacteria or foreign material left from previous use. Without preheating, it will take longer for food to cook.

1. Follow “BEFORE FIRST USE” procedure to ensure the grill safe operation.
2. Follow “LIGHTING YOUR GRILL - AUTOMATICALLY” section on the previous page to light the grill, then turn the control knob to “HIGH”.
3. Close the lid and allow the grill to maintain at least 400 °F for about 10 minutes.
4. Open lid, set the controller to the desired temperature. Close the lid once the temperature is close to the desired setting.
5. The grill has been successfully preheated and you are ready to begin cooking on your grill.



COOKING INSTRUCTIONS

The pellet grill has 2 modes to control the pellet feeding speed. These are designated as the Cook Mode and the Smoke Mode. The Cook Mode is for grilling or low cooking methods, while the Smoke Mode is for smoking and adding flavor to food being prepared.

Cook Mode

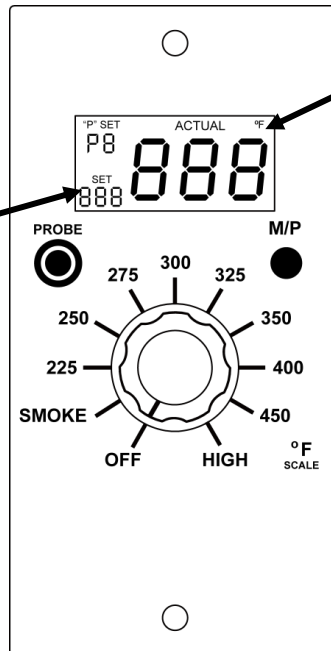
After the grill is properly lit, turn the control knob to the desired cooking temperature. The grill will automatically maintain the set temperature by adding pellet fuel to the fire pot when need by monitoring the internal grill temperature. Therefore, it is important to keep the grill lid closed for the grill to function properly

Operating Instructions

COOK MODE

Set Temperature

Turn the Control Knob to the desired cooking temperature after following the LIGHTING INSTRUCTIONS. This target temperature will be displayed with "SET", which indicates the controller is set to standard cooking mode.

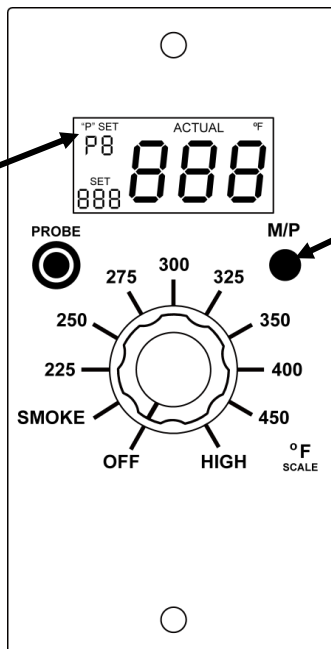


Actual Temperature

The Grill Probe (RTD) measures the internal temperature of the grill, which is displayed in 1-degree increments.

SMOKE MODE

After lighting the grill, press M/P button to select the desired type of smoking.



Smoke Preset Selector, M/P Button

Press the M/P Button to choose your desired preset smoking temperature. Presets range from 165 °F to 195 °F. See the following table for more information.

Operating Instructions

The following table represents the relationship between temperature and smoke per preset option. A higher preset level will produce more smoke while having a lower cooking temperature. The preset temperatures range from 165 °F to 195 °F.

Smoke Mode Setting	Smoke Produced	Cooking Temperature
P0	Low ↓ High	High ↑ Low
P1		
P2		
P3		

⚠ WARNING! DO NOT change pellets while the grill is hot. Visually inspect the hopper finger safety guard to make sure that it is in place and not damaged before filling the hopper with your choice of pellets.

POST COOKING INSTRUCTIONS

It is recommended to run the grill at high temperature following each cook to burn off excess oil.

1. Turn the control knob to “HIGH”.
2. Close the lid and allow the grill to run in 5 to 15 minutes.
3. Turn OFF the grill.
4. Clean the cooking grid with a grill cleaning brush.
5. Once the grill has properly shut down and cool, unplug the power cord and store the grill in a safe, dry place.

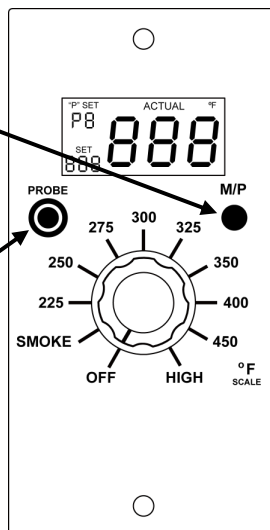
⚠ WARNING!
Always wear dry, protective gloves or oven mitts when cooking or cleaning hot cooking grids.

MEAT PROBE

Function Selector Button

Press and hold for two seconds to display the current Meat Probe temperature, if attached

Meat Probe Socket



Meat Probe

To use a meat probe, insert the plug into the socket on the controller. Route the meat probe into the cooking chamber by passing it through the silicon grommet found in the cooking chamber end cap. Insert the meat probe into the food with the tip at the center of the meat. To read the temperature, press the M/P button for 2 seconds. The meat probe temperature will display for a short while before returning to the default display.

CARE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



CAUTION!
MAKE SURE THAT THE GRILL IS COOLED AND PLUG UNPLUGGED FROM THE POWER SOURCE BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE.

Interior

COOKING GRATES

- After the grill has cooled, scrub both sides of the cooking grates with a wire-bristled grill brush.
- 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 $\frac{3}{4}$ 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.

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

STORAGE

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



- **Creosote** – Formation and need for removal. When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic 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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
"noP" error message	Meat probe is not connected or has failed.	Verify meat probe is properly connected to the controller. If possible, disconnect power and restart. If meat probe has failed to function, contact Customer Service.
Pellets aren't being delivered into the Fire Pot.	Pellet Hopper is empty, or pellets failed to fall into auger tube.	Verify there are pellets in the Pellet Hopper, and they are not stuck on the side walls. If they are stuck. Gently bump the hopper walls to shake the pellets loose and/or add more pellets. If the grill has run out of pellets, allow up to 5 minutes for them to travel to the fire pot. Verify the auger motor is operating as described in FIRST TIME USE procedure. If this fails, contact Customer Service.
Fire will not remain lit.	Excess ash in the Fire Pot.	Excess ash in the Fire Pot may be the problem. Unplug the grill and wait until the grill cools down. Open Grill Lid, using caution to remove the Cooking Grids, Grease Tray and Diffuser assembly. Remove all unburned pellets and ash from inside and around the Fire Pot. A shop vacuum with a hose is ideal for this task. After cleaning the ash, reinstall the Cooking Grids, Grease Tray and Diffuser Assembly into the grill. Initiate the lighting instructions. If the grill fire still goes out, please contact Customer Service.
Electric element (hot rod) does not get hot.	Check that the 3-wire plug is fully seated into a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 7 or 10 amps. Check the breaker or fuse for the outlet being used are not open or blown. Check that the GFCI outlet has not been tripped. Electric element only heats up (become red) during the first 5 minutes after power switch is turned on Fuse-Blown.	Reset plug in a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 7 or 10 amps. Reset breaker or replace fuse. Reset GFCI outlet. Turn Control Knob "OFF" then "SMOKE" again. Replace max fuse size: 5mm x 20mm, 5 amps.
Grill is not getting hot enough.	Temperature set too low. Grill lid has been open too long or too often. No fire burning.	Adjust the Control Knob to a higher temperature. Open the grill lid only when necessary. Inspect and verify the Pellet Hopper is full and the Fire Pot does not contain too much ash. DO NOT touch any HOT parts. Allow the grill to cool down first.
Grill is getting too hot.	Operating temperature set too high. Auger continuously runs.	Adjust the Control Knob to a lower temperature. If the temperature continue to go higher than the setting, contact Customer Service.
Excess smoke from chamber or chimney.	Grease fire.	Some smoke is normal, but if excess smoke is observed and the temperature has increased, there is a grease fire. Turn OFF and unplug the power cord. A simple grease should extinguish itself. If fire continues, contact fire department.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Excess smoke from chamber or chimney.	Grease fire.	Some smoke is normal, but if excess smoke is observed and the temperature has increased, there is a grease fire. Turn OFF and unplug the power cord. A simple grease should extinguish itself. If fire continues, contact fire department.
Temperature or digital display does not match "SET" temperature.	Outdoor temperature is influencing the grill. The lid is open.	Close the grill lid and allow up to 15 minutes for the temperature to stabilize. Operating the grill in very cold condition may affect the performance.
LCD screen does not illuminate	Missing or incorrect power supply. LCD screen failure. Blown fuse on circuit board.	Ensure the grill is properly connected to a working GFCI outlet supplying 120 volts. If the display has failed, contact Customer Service for controller replacement. Inspect and replace the 5 amp fuse. (See circuit board diagram for information.)
"ErH" error message	The grill has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Turn the grill OFF then unplug the power cord and allow grill to cool. Clean grill interior, remove excess pellets from firepot and confirm positioning of all component parts.
"Er1" error message	Grill Probe (RTD) failure or disconnection	Unplug the power cord and allow the grill to cool. Ensure the wiring is properly connected and check for damage. If the error continues, contact Customer Service.
"ErP" error message	Control knob was not in OFF position when the grill was connected to AC power.	Turn the Control Knob to OFF position for 2 minutes. Switch to the position you needed.
"Er2" error message	The grill temperature is lower than 150 °F.	Turn the grill OFF then unplug the power cord and allow grill to cool. Clean grill interior, remove excess pellets from firepot and confirm positioning of all component parts.
Flashing dots on LCD Screen	The igniter is ON.	This is not an error that affects the grill. Used to show that the unit is in Start-Up mode.
During Smoke Mode, the temperature is too high.	Improper preset for desired smoking setting.	With the grill set to "SMOKE", press the M/P button to select a higher preset.
Unexpected grill temperature is displayed.	Grill is exposed to direct sunlight or high ambient temperature.	Use the grill in a shaded area when possible. However, other than showing incorrect temperature readings, this will not harm the grill. Briefly open the grill lid to help reduce the temperature if needed.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grill will not start	Power	Ensure unit is plugged in. Verify GFIC outlet has power. Check and reset Ground Fault Interrupter if necessary. If igniter is not working, check 5 amp fuse located at the back of the control. Replace if necessary.
	Control Knob	Ensure control knob is in OFF position. Turn control knob to SMOKE. LCD screen will light up.
	Igniter	Remove warming rack, cooking grids, grease tray and diffuser. Turn unit on and visually inspect the igniter. Start unit using lighting instruction. If not working, call Customer Service.
	Auger Motor	Remove cooking grids, grease tray and diffuser. Turn unit on and visually inspect the auger is moving. If not, remove Controller and inspect wiring connections. Contact Customer Service for assistance.
	Controller	Remove Control Board. Inspect the wires and connections. If no issue found, contact Customer Service.
Grill will not achieve or maintain stable temperature.	Insufficient air flow through fire pot.	Check the fire pot for ash build-up or obstruction. Verify the blower fan motor is functioning, the air intake is not blocked, and that the auger tube does not have any blockage. Perform a quick test. Remove cooking grids, grease tray and diffuser. Turn Control Knob to "HIGH" and wait for 15 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Insufficient or poor fuel	Verify the hopper is full of wood pellets made for barbecue. Feel the pellets to be certain they are dry. If wet, remove all pellets and refill with dry wood pellets made for barbecue.
	Dirty or blocked temperature sensor.	Clean the temperature sensor and verify it is not blocked or covered.
	Improper control setting.	Ensure smoke preset setting is correct in SMOKE mode.

PROBLEM	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
Frequent flare-ups	Improper cooking temperature	When cooking very greasy foods, keep the temperature under 350 °F to help reduce flare-ups. Avoid putting greasy food directly over the Fire Pot area.
Temperature variance or unstable temperature (especially following ignition).	Too many pellets in the fire pot.	Adjust the controller to a lower temperature and allow the cooking temperature to stabilize. This could take several minutes. Once the cooking temperature reaches the set temperature, set a new desired cooking temperature.

GIVE US A CALL

For help or replacement parts, please call our customer service department at: 1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday.



IMPORTANT:

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part(s) for your grill, please refer to the replacement parts list. Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

THE FOLLOWING INFORMATION IS REQUIRED TO ENSURE THE CORRECT PART IS ORDERED:

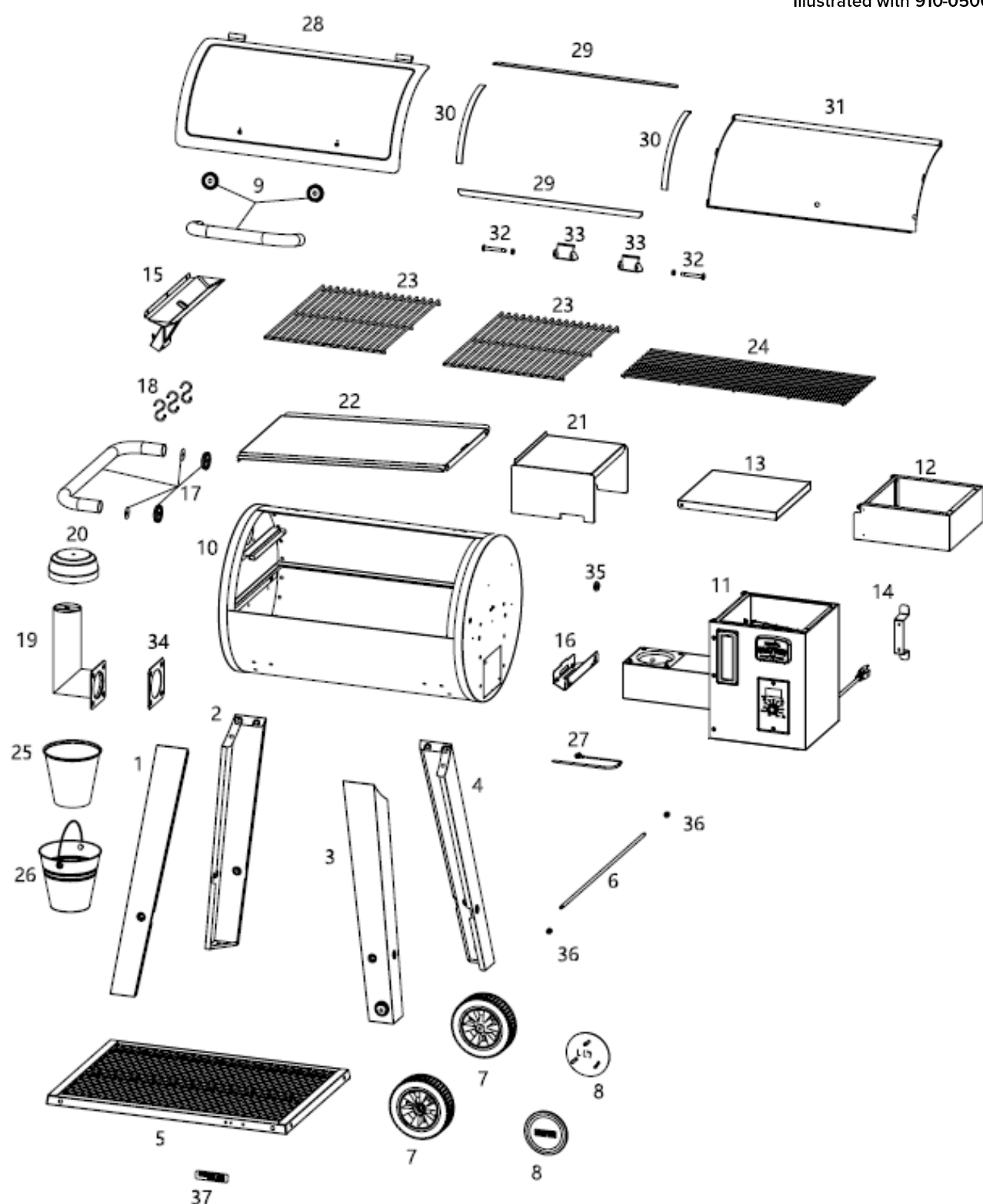
- Oakford™ pellet grill model number
- Serial number
- Part number
- Description
- Quantity

TO OBTAIN REPLACEMENT PARTS, PLEASE CONTACT OUR CUSTOMER SERVICE HOTLINE

1-800-913-8999 in USA 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

Product Exploded View

Illustrated with 910-05004



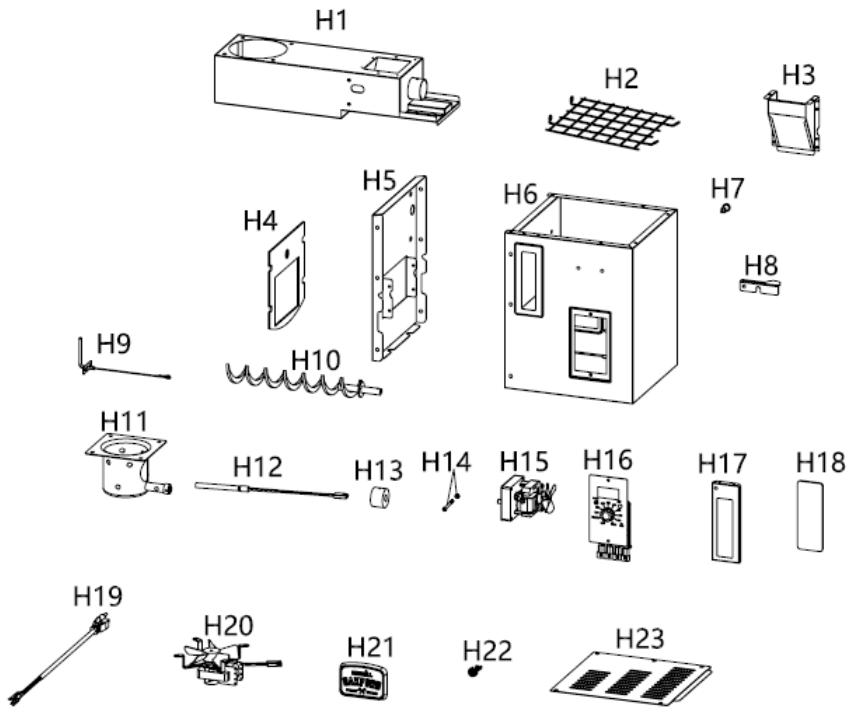
Oakford 28A Replacement Parts

NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY
1	Leg, Front Left	1	21	Diffuser	1
2	Leg, Rear Left	1	22	Grease Tray	1
3	Leg, Front Right	1	23	Cooking Grid	2
4	Leg, Rear Right	1	24	Warming Rack	1
5	Cart Bottom Shelf	1	25	Foil Liner	1
6	Axle	1	26	Grease Bucket	1
7	7" Wheel	2	27	Meat Probe	1
8	Wheel Cover	2	28	Main Lid	1
9	Main Lid Handle Assembly	1	29	Lid Gasket A	2
10	Barrel	1	30	Lid Gasket B	2
11	Hopper Assembly	1	31	Main Lid Liner	1
12	Hopper Extension	1	32	Main Lid Axle Assembly	2
13	Hopper Lid	1	33	Main Lid Hinge	2
14	Power Cord Bracket	1	34	Chimney Gasket	1
15	Grease Trough	1	35	Silicon Grommet	1
16	Grease Tray Bracket	1	36	Axle 5/16" Lock Nut	2
17	Barrel Handle Assembly	1	37	Cart Bottom Shelf Badge	1
18	S Hook	3		Screw Pack	1
19	Chimney	1		Manual	1
20	Chimney Cap	1			

Oakford 36A Replacement Parts

NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY
1	Leg, Front Left	1	21	Diffuser	1
2	Leg, Rear Left	1	22	Grease Tray	1
3	Leg, Front Right	1	23	Cooking Grid	3
4	Leg, Rear Right	1	24	Warming Rack	1
5	Cart Bottom Shelf	1	25	Foil Liner	1
6	Axle	1	26	Grease Bucket	1
7	7" Wheel	2	27	Meat Probe	1
8	Wheel Cover	2	28	Main Lid	1
9	Main Lid Handle Assembly	1	29	Lid Gasket A	2
10	Barrel	1	30	Lid Gasket B	2
11	Hopper Assembly	1	31	Main Lid Liner	1
12	Hopper Extension	1	32	Main Lid Axle Assembly	2
13	Hopper Lid	1	33	Main Lid Hinge	2
14	Power Cord Bracket	1	34	Chimney Gasket	1
15	Grease Trough	1	35	Silicon Grommet	1
16	Grease Tray Bracket	1	36	Axle 5/16" Lock Nut	2
17	Barrel Handle Assembly	1	37	Cart Bottom Shelf Badge	1
18	S Hook	3		Screw Pack	1
19	Chimney	1		Manual	1
20	Chimney Cap	1			

Hopper Replacement Parts



NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY
H1	Auger Housing	1	H13	Auger Nylon Bushing	1
H2	Hopper Safety Guard	1	H14	Shear Pin	1
H3	Pellet Discharge Chute	1	H15	Auger Motor	1
H4	Hopper Gasket	1	H16	Controller	1
H5	Hopper Mounting Bracket	1	H17	Sight Glass Bracket	1
H6	Hopper Shell Assembly	1	H18	Sight Glass	1
H7	Evacuation Door Latch Screw	1	H19	Power Cord	1
H8	Evacuation Door Latch	1	H20	Fan	1
H9	RTD	1	H21	Badge	1
H10	Auger	1	H22	Power Cord Strain Relief	1
H11	Fire Pot	1	H23	Hopper Bottom Panel	1
H12	Igniter	1			

LIMITED WARRANTY

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser **ONLY** that this product (*Model # 910-05004, 910-05006*) 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. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

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 to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without 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 you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, 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 to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights which vary from state to state.

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 1-800-913-8999 in USA and 1-800-648-5864 in Canada, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

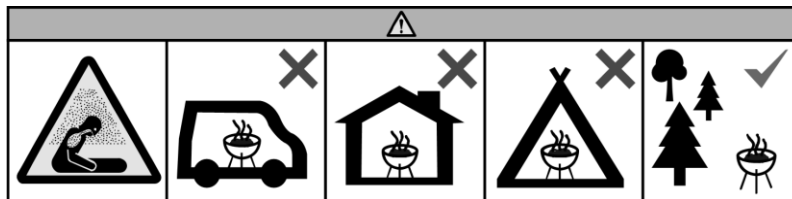
- Savoir reconnaître les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, fatigue, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible niveau d'oxygène dans le sang peut entraîner une 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.



Questions, problèmes, pièces manquantes?

Avant de retourner l'article au détaillant, communiquez avec le service à la clientèle au 1 800 913-8999 (É.-U.) ou au 1 800 648-5864 (Canada); anglais, français ou espagnol, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h (heure du Pacifique). CustomerService@GrillServices.com



AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser le barbecue dans un endroit clos ou un espace habitable : maisons, tentes, caravanes, autocaravanes, bateaux, etc. Risque mortel d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

AVERTISSEMENT! En cas d'incendie :

- S'éloigner du barbecue et appeler les pompiers.
- Ne pas tenter de déplacer le barbecue, d'éteindre le feu ou de l'éteindre avec de l'eau.
- Pour réduire les risques d'incendie, garder le barbecue propre; consulter les consignes de nettoyage et d'entretien.

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.

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.

AVERTISSEMENT!

- Ne pas utiliser de granules de chauffage. N'utiliser que des granules de cuisson 100 % en bois naturel conçues pour un barbecue.
- Idéalement, utiliser des granules aux spécifications suivantes : 8 000 à 8 500 BTU/lb et contenu en cendre inférieur à 1 %.
- Ne pas utiliser de granules avec additifs.
- 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.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

POUR LES RÉSIDENTS DE CALIFORNIE UNIQUEMENT



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



AVERTISSEMENT! 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

Un barbecue bien entretenu sera sécuritaire et fiable de nombreuses années. Néanmoins, une extrême attention est nécessaire, car le barbecue produit une chaleur intense qui peut provoquer des blessures s'il est mal utilisé. Suivre les consignes de sécurité de base 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'asseoir 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.
- Pendant l'utilisation du barbecue, ne pas toucher la grille de réchaud, la grille du bruleur ou les zones adjacentes, qui pourraient être extrêmement chaudes et causer des brûlures. N'utiliser que des poignées isolantes sèches, car au contact des surfaces chaudes, l'humidité pourrait se transformer en vapeur brûlante. Ne pas utiliser de serviette ou de chiffon épais au lieu d'une poignée isolante. Ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les sections chaudes de la grille.
- 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 brûlures 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 entraînent 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, retirer les casseroles et poêlons lorsque le barbecue fonctionne sans supervision.
- Ne pas utiliser d'accessoires non conçus pour le barbecue.
- La consommation d'alcool et l'usage de médicaments ou de drogues peuvent réduire la capacité à monter et à utiliser correctement le barbecue.
- Élimination des cendres - Les cendres doivent être placées dans un contenant métallique doté d'un couvercle étanche. Le contenant fermé doit être placé sur un plancher ou un sol non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant que les cendres soient jetées. Avant d'enterrer les cendres ou de les disperser, les laisser dans le contenant fermé jusqu'à ce qu'elles soient froides.

ATTENTION : COMPOSANTS ÉLECTRIQUES



- Débrancher le barbecue avant d'en faire l'entretien. Ne pas nettoyer ou réparer le barbecue branché sur une source d'électricité.
- La source d'alimentation externe doit être mise à la terre conformément aux codes applicables.
- Inspecter la prise de courant avant l'utilisation. Ne pas y brancher le barbecue si elle est endommagée.
- 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

Assurer un dégagement d'au moins 60 cm (24 po) entre le barbecue (arrière et côtés) et tout matériau combustible. Ne pas placer le barbecue sous une surface (abris d'auto, garage, porche ou patio fermés) qui pourrait s'enflammer.

Barbecue aux granules



Illustré avec 910-05004

1 TRÉMIE

La trémie de grande capacité est équipée d'un nettoyage des granulés d'accès arrière et peut contenir suffisamment de granulés pour une séance de fumage toute la journée. Le verre de visée montre le carburant restant dans la trémie.

4 GRANDE AIRE DE CUISSON

Les grilles de cuisson à émail vitrifié sont faciles à nettoyer et assez grandes pour nourrir tous vos convives. La grille de réchaud peut être retirée pour laisser la place aux grosses pièces de viande.

2 COMMANDES

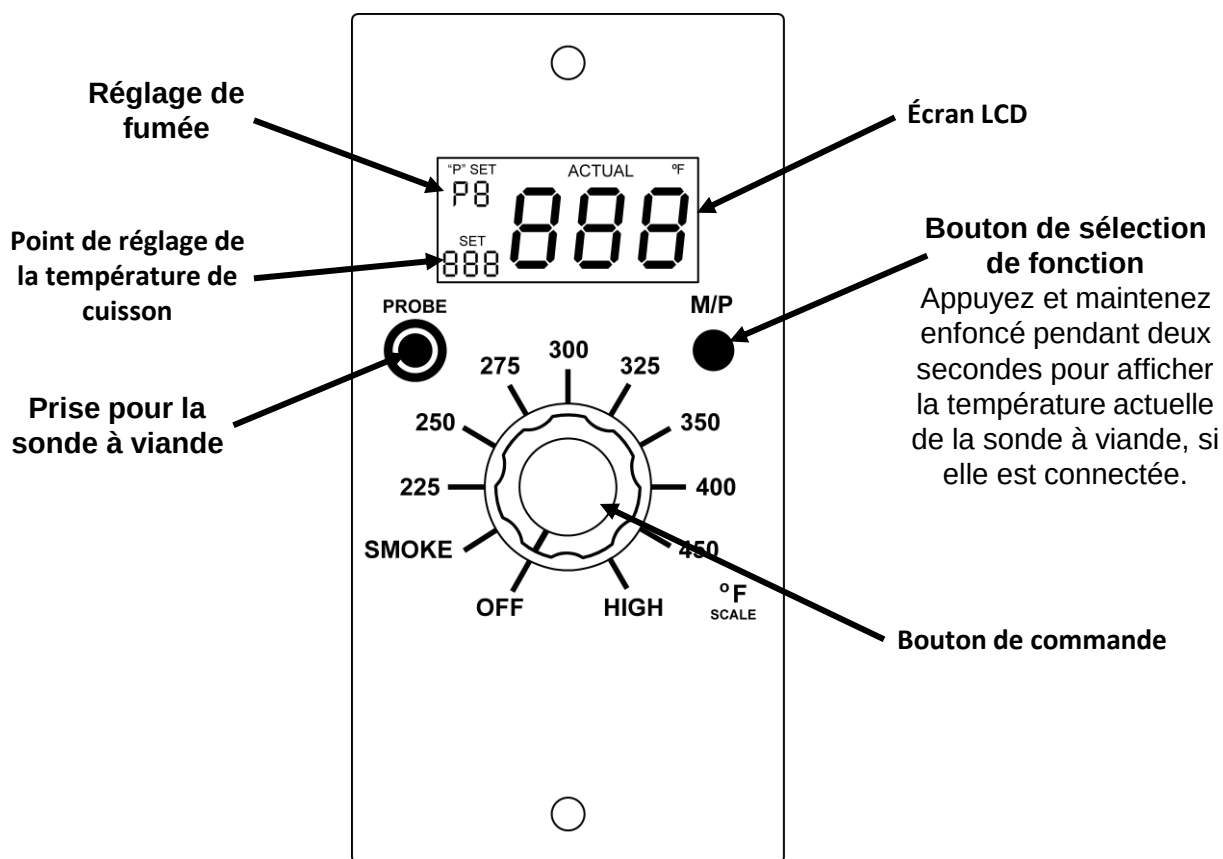
Une technologie de contrôle de température précise intégrée peut être utilisée pour régler et ajuster la température et les options de cuisson.

5 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.

3 COUVERCLE ET CHAMBRE

Le revêtement hautement résistant à la chaleur empêche la formation de rouille et de fissures et assure ainsi la longévité du barbecue. Le joint autour du couvercle emprisonne la fumée, accentuant le goût de vos créations culinaires.



SONDE À VIANDE :

- Pour utiliser une sonde à viande, insérez la prise dans la prise du contrôleur. Faites passer la sonde à viande dans la chambre de cuisson en la faisant passer par le passe-fil en silicone situé dans le capuchon d'extrémité de la chambre de cuisson. Insérez la sonde à viande dans l'aliment en plaçant la pointe au centre de la viande.
- Pour lire la température, appuyez sur le bouton M/P pendant 2 secondes. La température de la sonde à viande s'affichera pendant un court instant avant de revenir à l'affichage par défaut.

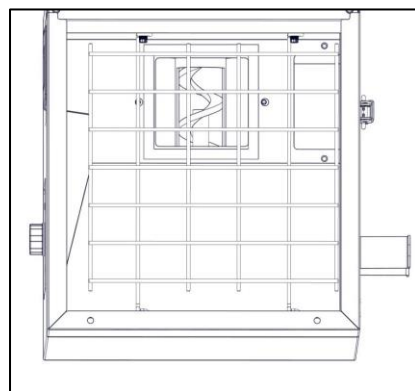
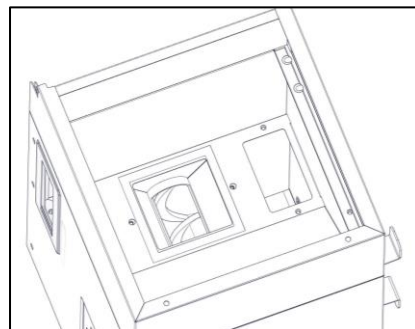
REMARQUE:

- La température du grill est influencée par la température ambiante. Le grill pourrait ne pas être en mesure d'atteindre la température la plus élevée par temps froid.
- La nouvelle température de fonctionnement devrait se stabiliser en l'espace de 15 minutes. La meilleure façon de réduire la température du grill est de laisser le couvercle ouvert pendant quelques minutes.

⚠ AVERTISSEMENT: NE CHANGEZ PAS les granulés lorsque le grill est chaud. Inspectez visuellement la protection de sécurité du doigt de la trémie pour vous assurer qu'elle est en place et non endommagée avant de remplir la trémie avec les granulés de votre choix.

AVANT LA PREMIÈRE UTILIZATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage du grill.
2. Tournez le bouton de commande réglé sur "OFF".
3. Ouvrez le couvercle du grill, retirez la grille de réchauffage, la grille de cuisson et le bac à graisse.
4. Retirez le diffuseur et vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers obstruant l'auge.
5. Inspectez le bas du corps du grill et retirez toute cendre de granulés. Inspectez également et nettoyez le foyer. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans le foyer et que l'allumeur est propre et dégagé des débris.
6. Ouvrez le couvercle de la trémie et assurez-vous que la protection de sécurité de la trémie est en place et que la porte de nettoyage des granulés est fermée.
7. Remplissez la trémie avec les granulés de votre choix jusqu'à votre niveau de combustible souhaité et refermez le couvercle de la trémie.
8. Branchez sur une prise électrique mise à la terre.
9. Allumez le grill en tournant la molette de contrôle sur "HAUT".
10. Observez que l'auge tourne et que les granulés remplissent le tube de l'auge. (Cela pourrait prendre quelques minutes.) Une fois que les granulés commencent à tomber dans le foyer, tournez la molette de contrôle sur "OFF".
11. Réinstallez le diffuseur, les grilles de cuisson et la grille de réchauffage.



ALLUMER VOTRE GRIL - AUTOMATIQUEMENT

Assurez-vous que votre grill est correctement configuré et prêt à être utilisé.

1. Ouvrez le couvercle du grill et vérifiez que tous les composants sont en place.
2. Vérifiez que la trémie ne contient pas d'objets étrangers et est remplie de suffisamment de granulés pour barbecue.
3. Assurez-vous que l'auge est remplie de granulés. Sinon, suivez à nouveau la procédure AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION et remplissez correctement l'auge de granulés.
4. Tournez la molette de contrôle sur "SMOKE". Écoutez le fonctionnement du ventilateur et du moteur de l'auge. La fumée devrait être visible en moins de 5 minutes. Si la fumée n'apparaît pas, éteignez l'alimentation et attendez 5 minutes avant de rallumer.
5. Une fois que le grill est allumé, fermez le couvercle. Réglez la température de cuisson souhaitée ou le réglage de fumée.

ALLUMER VOTRE GRIL – MANUELLEMENT

Assurez-vous que votre grill est correctement configuré et prêt à être utilisé.

1. Ouvrez le couvercle du grill et retirez les grilles, le bac à graisse et le diffuseur.
2. Vérifiez que la trémie ne contient pas d'objets étrangers et est remplie de suffisamment de granulés pour barbecue.
3. Assurez-vous que l'auge est remplie de granulés. Sinon, suivez à nouveau la procédure AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION et remplissez correctement l'auge de granulés.
4. Ajoutez un allume-feu en bois naturel ou du gel dans le foyer.
5. Avec une allumette longue ou un briquet, allumez l'allume-feu.
6. Ajoutez une poignée de granulés pour barbecue dans le foyer.
7. Après que les granulés brûlent bien, remplacez le diffuseur, le bac à graisse et les grilles.
8. Tournez la molette de contrôle sur "SMOKE". Écoutez le fonctionnement du ventilateur et du moteur de l'auge.
9. Laissez le couvercle du grill ouvert pendant quelques minutes pour terminer la procédure d'allumage.
10. Réglez le mode de cuisson souhaité et la température si ce n'est pas déjà fait.

ÉTEINDRE LE BARBECUE

⚠ ATTENTION : Ne déconnectez pas immédiatement l'alimentation !

La procédure d'arrêt automatique permet aux flammes de s'éteindre naturellement. Une fois la procédure d'arrêt enclenchée, le contrôleur lance un compte à rebours de 10 minutes. L'affichage indiquera "10" et le ventilateur continuera de fonctionner. Lorsque la procédure est terminée, le ventilateur s'arrêtera et le contrôleur affichera "OFF".

Utilisez cette procédure pour éteindre correctement votre grill après chaque utilisation.

1. Tournez la molette de contrôle sur "OFF". Le contrôleur démarrera sa procédure d'arrêt pour refroidir le grill.
2. Ouvrez le couvercle, retirez toutes les sondes à viande et la nourriture. Laissez le couvercle du grill ouvert jusqu'à ce que la procédure d'arrêt soit terminée ; "OFF" sera affiché sur l'écran du contrôleur.
3. Lorsque "OFF" est affiché sur l'écran du contrôleur, refermez le couvercle du grill et débranchez le cordon d'alimentation.

PREMIÈRE UTILISATION

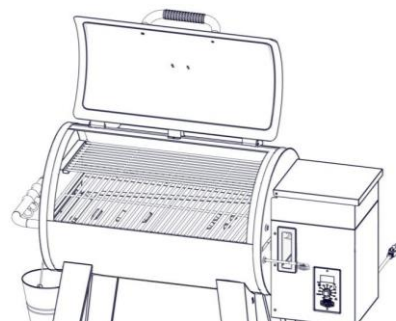
Avant la première utilisation, il est recommandé de faire durcir le grill afin de retirer les huiles de fabrication ou les résidus de peinture et de minimiser les odeurs de fumée et les saveurs non naturelles qui pourraient être ajoutées aux aliments.

1. Suivez la procédure "AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION" pour garantir le bon fonctionnement sécurisé du grill.
2. Suivez la section "ALLUMAGE DE VOTRE GRILL - AUTOMATIQUEMENT" à la page précédente pour allumer le grill.
3. Réglez la température à 250 ° F et laissez le grill fonctionner pendant 1 heure.
4. Augmentez la température à 400 ° F et laissez-la fonctionner pendant encore 30 minutes.
5. Éteignez le grill et laissez-le refroidir.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

Il est recommandé de préchauffer le grill pour améliorer les performances de cuisson. Le préchauffage permettra d'éliminer les bactéries ou les matières étrangères laissées par une utilisation précédente. Sans préchauffage, la cuisson des aliments prendra plus de temps.

1. Suivez la procédure "AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION" pour garantir le bon fonctionnement sécurisé du grill.
2. Suivez la section "ALLUMAGE DE VOTRE GRILL - AUTOMATIQUEMENT" à la page précédente pour allumer le grill, puis tournez la molette de contrôle sur "HAUT".
3. Fermez le couvercle et laissez le grill maintenir une température d'au moins 400 ° F pendant environ 10 minutes.
4. Ouvrez le couvercle, réglez le contrôleur sur la température souhaitée. Refermez le couvercle une fois que la température est proche du réglage souhaité.
5. Le grill a été préchauffé avec succès et vous êtes prêt à commencer à cuisiner sur votre grill.



INSTRUCTIONS DE CUISSON

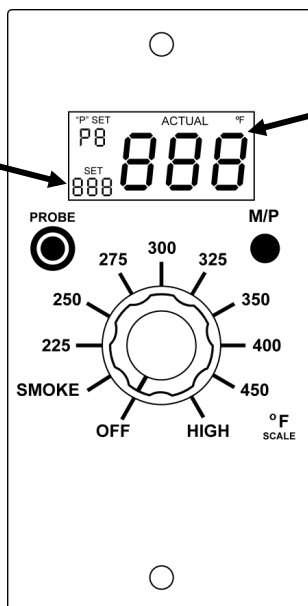
Le grill à granulés dispose de 2 modes pour contrôler la vitesse d'alimentation en granulés. Ceux-ci sont désignés sous le nom de mode cuisson et de mode fumage. Le mode cuisson est destiné aux grillades ou aux méthodes de cuisson à basse température, tandis que le mode fumage est destiné au fumage et à l'ajout de saveur aux aliments en cours de préparation.

Mode de cuisson: Une fois que le grill est correctement allumé, tournez la molette de contrôle à la température de cuisson souhaitée. Le grill maintiendra automatiquement la température définie en ajoutant du combustible granulé dans le foyer lorsque nécessaire, en surveillant la température interne du grill. Par conséquent, il est important de garder le couvercle du grill fermé pour que le grill fonctionne correctement.

MODE CUISINE

Définir la température

Tournez le bouton de commande à la température de cuisson souhaitée après avoir suivi les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE. Cette température cible sera affichée avec "SET", ce qui indique que le contrôleur est réglé en mode de cuisson standard.

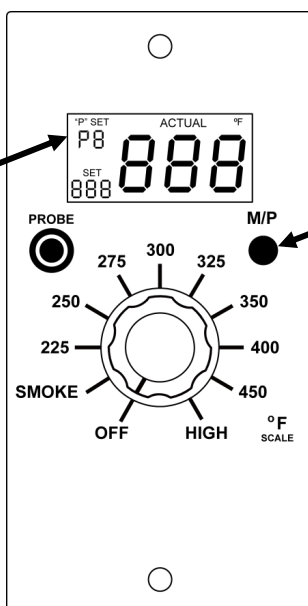


Température réelle

La sonde du grill (RTD) mesure la température interne du grill, qui est affichée en incréments d'1 degré.

MODE FUMÉE

Après avoir allumé le grill, appuyez sur le bouton M/P pour sélectionner le type de fumage souhaité.



Sélecteur de pré réglage de fumée, bouton M / P

Appuyez sur le bouton M/P pour choisir la température de fumage pré réglée souhaitée. Les pré réglages vont de 165 °F à 195 °F. Consultez le tableau suivant pour plus d'informations.

Le tableau suivant représente la relation entre la température et la fumée pour chaque option de prééglage. Un niveau de prééglage plus élevé produira plus de fumée tout en ayant une température de cuisson plus basse. Les températures prééglées vont de 165 ° F à 195 ° F.

Réglage du mode fumée	Fumée produite	Température de cuisson
P0	Faible ↓ Élevée	Élevée ↑ Faible
P1		
P2		
P3		

⚠ AVERTISSEMENT! NE changez PAS les granulés lorsque le grill est chaud. Inspectez visuellement la protection de sécurité du doigt de la trémie pour vous assurer qu'elle est en place et non endommagée avant de remplir la trémie avec les granulés de votre choix.

INSTRUCTIONS APRÈS LA CUISSON

Il est recommandé de faire fonctionner le grill à haute température après chaque cuisson pour brûler l'excès d'huile.

- 1. Tournez le bouton de commande sur "HIGH".
- 2. Fermez le couvercle et laissez le grill fonctionner pendant 5 à 15 minutes.
- 3. Éteignez le grill.
- 4. Nettoyez la grille de cuisson avec une brosse de nettoyage pour grill.
- 5. Une fois que le grill s'est correctement éteint et refroidi, débranchez le cordon d'alimentation et rangez le grill dans un endroit sûr et sec.

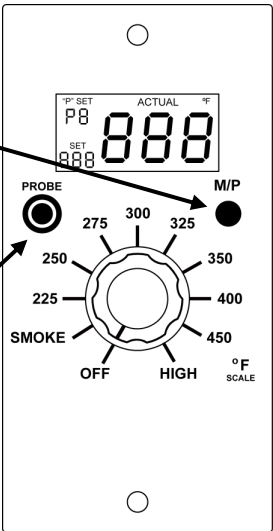
⚠ AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants de protection secs ou des maniques de four lorsque vous cuisinez ou nettoyez les grilles de cuisson chaudes.

SONDE DE VIANDE

Bouton de sélection de fonction

Appuyez et maintenez la touche enfoncée pendant deux secondes pour afficher la température actuelle de la sonde de viande, si elle est fixée

Douille de sonde de viande



Sonde de viande

Pour utiliser une sonde de viande, insérer le bouchon dans le socket sur le contrôleur. Acheminez la sonde de viande dans la chambre de cuisson en passant, il à travers l'œillet de silicium trouvé dans la cuisson capuchon d'extrémité de chambre. Insérez la sonde de viande dans la nourriture avec la pointe au centre de la viande. Pour lire la température, appuyez sur le bouton M/P pendant 2 secondes. La température de la sonde de viande s'affichera pendant un court moment avant de revenir à l'affichage par défaut.

**ATTENTION!**

S'ASSURER QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHÉ AVANT D'EN FAIRE LE NETTOYAGE OU L'ENTRETIEN.

INTÉRIEUR

GRILLES DE CUISSON

- Une fois le barbecue froid, frotter les deux côtés des grilles avec une brosse à barbecue métallique.
- 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 $\frac{3}{4}$.

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 nettoyeurs 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.

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 barbecue avec la housse entre les utilisations pour prévenir la corrosion et les autres dommages, particulièrement 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 brûler 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 fraîcheur des granules. Briser une granule: si elle se casse nette, elle est fraîche; si elle s'égraine, elle ne l'est pas, ce qui nuira au fonctionnement du barbecue.



- Créosote – Formation et besoin d'élimination. Lorsque les granules brûlent 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.

PROBLEM	LA CAUSE	SOLUTION
Message d'erreur "noP"	La sonde de viande n'est pas connectée ou a échoué.	Vérifiez que la sonde de viande est correctement connectée au contrôleur. Si possible, débranchez l'alimentation et redémarrez. Si la sonde de viande ne fonctionne pas, contactez le service client.
Les granulés ne tombent pas dans le pot de feu.	Le réservoir de granulés est vide ou les granulés n'ont pas réussi à tomber dans le tube de vis sans fin.	Vérifiez s'il y a des granulés dans le réservoir et assurez-vous qu'ils ne sont pas coincés sur les parois latérales. Si c'est le cas, tapez doucement sur les parois du réservoir pour faire tomber les granulés lâches ou ajoutez-en davantage. Si le grill manque de granulés, attendez jusqu'à 5 minutes pour qu'ils atteignent le pot de feu. Vérifiez que le moteur de la vis sans fin fonctionne comme décrit dans la procédure de la PREMIÈRE UTILISATION. Si cela ne fonctionne pas, contactez le service client.
Le feu ne reste pas allumé.	Excès de cendres dans le pot de feu.	Un excès de cendres dans le pot de feu peut être la cause. Débranchez le grill et attendez qu'il refroidisse. Ouvrez le couvercle, retirez les grilles de cuisson, le bac à graisse et le déflecteur. Enlevez les résidus et les cendres non brûlées à l'intérieur et autour du pot de feu. Un aspirateur d'atelier avec un tuyau est idéal pour cette tâche. Après avoir nettoyé les cendres, remplacez les grilles de cuisson, le bac à graisse et le déflecteur dans le grill. Suivez les instructions d'allumage. Si le feu s'éteint toujours, contactez le service client.
L'élément chauffant (hot rod) ne devient pas chaud.	Vérifiez que la prise à 3 fils est entièrement assise dans une prise GFCI mise à la terre à 3 fils câblée pendant 120 volts et protégée à 7 ou 10 ampères. Vérifiez que le disjoncteur ou le fusible est que la sortie utilisée n'est pas ouverte ou soufflée. Vérifiez que la prise GFCI n'a pas été déclenchée. L'élément électrique ne chauffe (devient rouge) que pendant les 5 premières minutes après que l'interrupteur d'alimentation est allumé Fusible- Soufflé..	Réinitialisez la prise dans une prise GFCI mise à la terre de 120 volts avec trois broches et protégée par un disjoncteur de 7 ou 10 ampères. Réinitialisez le disjoncteur ou remplacez le fusible. Réinitialisez la prise GFCI. Tournez le bouton de commande sur "OFF" puis sur "SMOKE" une fois de plus. Remplacez le fusible par un fusible de taille maximale de 5 mm x 20 mm, 5 ampères.
Le grill ne chauffe pas suffisamment .	La température est réglée trop bas. Le couvercle du grill est resté ouvert trop longtemps ou trop souvent. Pas de feu en combustion.	Ajustez le bouton de commande à une température plus élevée. Ouvrez le couvercle du grill uniquement lorsque nécessaire. Inspectez et vérifiez que le réservoir de granulés est plein et que le pot de feu ne contient pas trop de cendres. NE touchez PAS les parties CHAUDES. Laissez d'abord le grill refroidir.
Le grill devient trop chaud.	La température de fonctionnement est réglée trop haut. La tatière fonctionne en continu.	Ajustez le bouton de commande à une température plus basse. Si la température continue d'augmenter au-delà du réglage, contactez le service clientèle.

PROBLEME	LA CAUSE	SOLUTION
Excès de fumée provenant de la chambre ou de la cheminée.	Incendie de graisse.	Un peu de fumée est normal, mais si vous observez une fumée excessive et que la température a augmenté, il y a un incendie de graisse. Éteignez et débranchez le cordon d'alimentation. Un simple étouffement de la graisse devrait l'éteindre. Si le feu persiste, contactez les pompiers.
La température affichée ne correspond pas à la température "SET" réglée.	La température extérieure influence le gril. Le couvercle est ouvert.	Fermez le couvercle du gril et laissez jusqu'à 15 minutes pour que la température se stabilise. L'utilisation du gril par temps très froid peut affecter les performances.
L'écran LCD ne s'allume pas.	Alimentation manquante ou incorrecte. Défaillance de l'écran LCD. Fusible grillé sur la carte de circuit imprimé.	Assurez-vous que le gril est correctement connecté à une prise GFCI fonctionnelle fournissant 120 volts. Si l'écran a échoué, contactez le service clientèle pour le remplacement du contrôleur. Vérifiez et remplacez le fusible de 5 ampères. (Voir le schéma de la carte de circuit pour plus d'informations.)
Message d'erreur "ErH"	Le gril a surchauffé, peut-être à cause d'un incendie de graisse ou d'un excès de carburant.	Éteignez le gril, puis débranchez le cordon d'alimentation et laissez le gril refroidir. Nettoyez l'intérieur du gril, enlevez l'excès de granulés du pot de feu et confirmez la position de toutes les pièces composantes.
Message d'erreur "Er1"	Défaillance ou déconnexion de la sonde du gril (RTD)	Débranchez le cordon d'alimentation et laissez le gril refroidir. Assurez-vous que le câblage est correctement connecté et vérifiez les dommages. Si l'erreur persiste, contactez le service clientèle.
Message d'erreur "ErP"	Le bouton de commande n'était pas en position OFF lorsque le gril a été branché sur le courant alternatif.	Tournez le bouton de commande en position OFF pendant 2 minutes. Passez à la position souhaitée.
Message d'erreur "Er2"	La température du gril est inférieure à 150 °F.	Éteignez le gril, puis débranchez le cordon d'alimentation et laissez le gril refroidir. Nettoyez l'intérieur du gril, enlevez l'excès de granulés du pot de feu et confirmez la position de toutes les pièces composantes.
Points clignotants sur l'écran LCD.	L'allumeur est activé.	Ce n'est pas une erreur qui affecte le gril. Utilisé pour montrer que l'unité est en mode de démarrage.
Pendant le mode fumée, la température est trop élevée.	Réglage de fumage prédéfini incorrect pour le paramètre de fumage souhaité.	Avec le gril réglé sur "SMOKE", appuyez sur le bouton M/P pour sélectionner un pré-réglage plus élevé.
La température affichée sur le gril est inattendue.	Le gril est exposé à la lumière directe du soleil ou à une température ambiante élevée.	Utilisez le gril dans une zone ombragée si possible. Cependant, mis à part l'affichage incorrect de la température, cela n'endommagera pas le gril. Ouvrez brièvement le couvercle du gril pour aider à réduire la température si nécessaire.

PROBLEM	LA CAUSE	SOLUTION
Le gril ne démarre pas	Alimentation électrique	Assurez-vous que l'appareil est branché. Vérifiez que la prise GFCI est alimentée. Vérifiez et réinitialisez l'interrupteur de circuit de défaut de mise à la terre si nécessaire. Si l'allumeur ne fonctionne pas, vérifiez le fusible de 5 ampères situé à l'arrière du contrôleur. Remplacez-le si nécessaire.
	Bouton de contrôle	Assurez-vous que le bouton de contrôle est en position OFF. Tournez le bouton de contrôle sur SMOKE. L'écran LCD s'allumera.
	Allumeur	Retirez le support de réchauffement, les grilles de cuisson, le bac à graisse et le diffuseur. Allumez l'unité et inspectez visuellement l'allumeur. Démarrez l'unité en suivant les instructions d'allumage. Si cela ne fonctionne pas, appelez le service client.
	Moteur de tarière	Retirez les grilles de cuisson, le bac à graisse et le diffuseur. Allumez l'unité et vérifiez visuellement si la tarière bouge. Si ce n'est pas le cas, retirez le contrôleur et inspectez les connexions du câblage. Contactez le service client pour obtenir de l'aide.
	Contrôleur	Retirez la carte de contrôle. Inspectez les fils et les connexions. Si aucun problème n'est détecté, contactez le service client.
Le gril ne parvient pas à atteindre ou à maintenir une température stable.	Flux d'air insuffisant à travers le pot de feu.	Vérifiez l'accumulation de cendres ou les obstructions dans le pot de feu. Vérifiez que le moteur du ventilateur soufflant fonctionne, que l'entrée d'air n'est pas bloquée et que le tube de la vis sans fin n'est pas obstrué. Effectuez un test rapide. Retirez les grilles de cuisson, le bac à graisse et le diffuseur. Tournez le bouton de commande sur "HIGH" et attendez 15 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et vibrante.
	Carburant insuffisant ou de mauvaise qualité.	Vérifiez que la trémie est pleine de granulés de bois destinés au barbecue. Vérifiez que les granulés sont secs en les touchant. Si ils sont humides, retirez-les tous et remplacez-les par des granulés de bois secs destinés au barbecue.
	Capteur de température sale ou obstrué.	Nettoyez le capteur de température et assurez-vous qu'il n'est pas obstrué ou couvert.
	Réglage de contrôle incorrect.	Assurez-vous que le réglage du preset de fumée est correct en mode SMOKE.

PROBLEM	LA CAUSE	SOLUTION
Fréquentes flambées.	Température de cuisson incorrecte.	Lors de la cuisson d'aliments très gras, maintenez la température en dessous de 350 °F pour réduire les flambées. Évitez de placer des aliments gras directement sur la zone du pot de feu.
Variation de température ou température instable (surtout après l'allumage).	Trop de granulés dans le pot de feu.	Ajustez le contrôleur à une température plus basse et attendez que la température de cuisson se stabilise. Cela peut prendre plusieurs minutes. Une fois que la température de cuisson atteint la température réglée, définissez une nouvelle température de cuisson souhaitée.

APPELEZ-NOUS

pour obtenir de l'aide ou commander des pièces de rechange, au
1 800 913-8999, du lundi au vendredi entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique).



IMPORTANT

N'utiliser que des pièces autorisées par le fabricant. L'utilisation de pièces non autorisées est dangereuse et annulera la garantie.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour s'assurer de commander les bonnes pièces, consulter la liste des pièces de rechange. Conserver le présent guide comme référence pratique et pour la commande de pièces.

RENSEIGNEMENTS À CONNAÎTRE POUR COMMANDER :

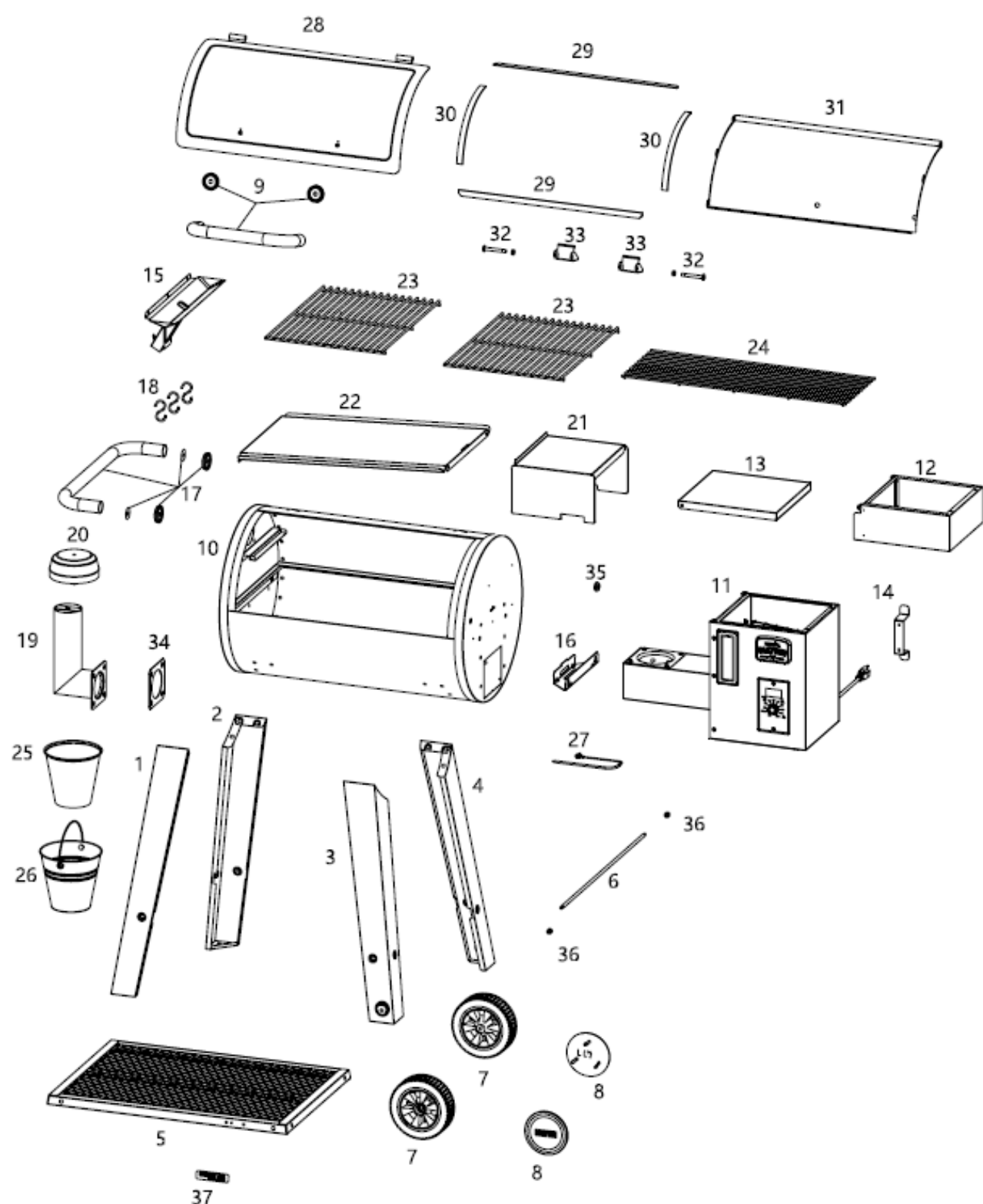
- Numéro de modèle du barbecue
- Description
- Numéro de série
- Quantité
- Numéro de la pièce

COMMANDE DE PIÈCES PAR TÉLÉPHONE :

1 800 913-8999 aux États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h (heure du Pacifique).

Vue éclatée du produit

Illustré avec 910-05004



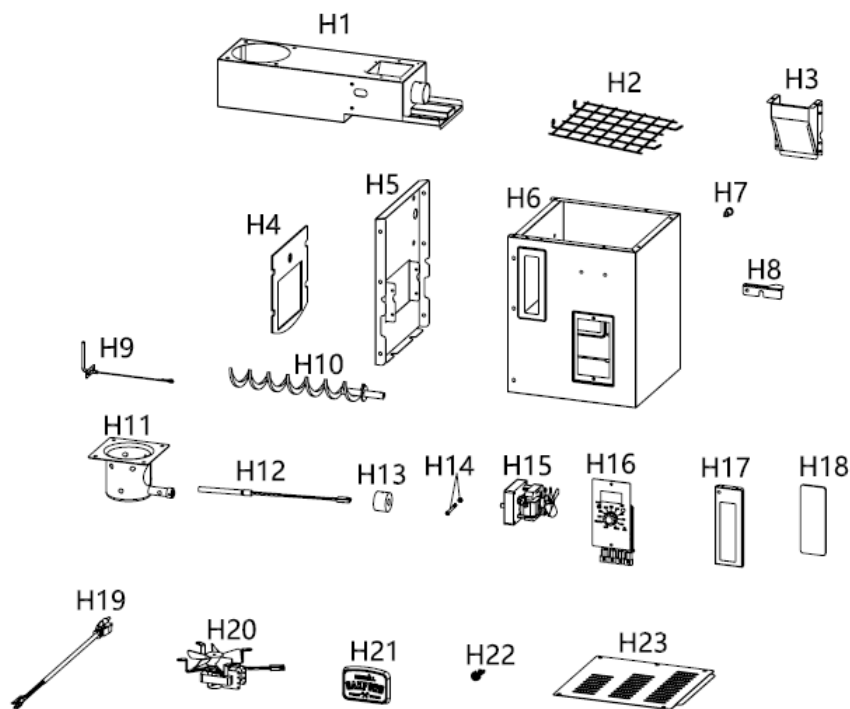
Oakford 28A Pièces de rechange

NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY
1	Jambe, avant gauche	1	21	Diffusion	1
2	Jambe, arrière gauche	1	22	Bac à graisse	1
3	Jambe, avant droit	1	23	Grille de cuisson	2
4	Jambe, arrière droit	1	24	Rack chauffant	1
5	Étagère inférieure	1	25	Doublure de foil	1
6	Essieu	1	26	Seau à graisse	1
7	7" Roue	2	27	Sonde de viande	1
8	Enjoliveur de roue	2	28	Couvercle principal	1
9	Ensemble de poignée du couvercle principal	1	29	Joint de couvercle A	2
10	Baril	1	30	Joint de couvercle B	2
11	Assemblage de trémies	1	31	Doublure de couvercle principal	1
12	Extension de la trémie	1	32	Ensemble d'essieu du couvercle principal	2
13	Couvercle de trémie	1	33	Charnière du couvercle principal	2
14	Support de cordon d'alimentation	1	34	Joint de cheminée	1
15	Bac à graisse	1	35	Oeillet en silicone	1
16	Support de bac à graisse	1	36	Écrou de verrouillage	2
17	Assemblage de poignée de barillet	1	37	Insigne d'étagère inférieure de panier	1
18	S Crochet	3		Screw Pack	1
19	Cheminée	1		Manual	1
20	Capuchon de cheminée	1			

Oakford 36A Pièces de rechange

NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY
1	Jambe, avant gauche	1	21	Diffusion	1
2	Jambe, arrière gauche	1	22	Bac à graisse	1
3	Jambe, avant droit	1	23	Grille de cuisson	3
4	Jambe, arrière droit	1	24	Rack chauffant	1
5	Étagère inférieure	1	25	Doublure de foil	1
6	Essieu	1	26	Seau à graisse	1
7	7" Roue	2	27	Sonde de viande	1
8	Enjoliveur de roue	2	28	Couvercle principal	1
9	Ensemble de poignée du couvercle principal	1	29	Joint de couvercle A	2
10	Baril	1	30	Joint de couvercle B	2
11	Assemblage de trémies	1	31	Doublure de couvercle principal	1
12	Extension de la trémie	1	32	Ensemble d'essieu du couvercle principal	2
13	Couvercle de trémie	1	33	Charnière du couvercle principal	2
14	Support de cordon d'alimentation	1	34	Joint de cheminée	1
15	Bac à graisse	1	35	Oeillet en silicone	1
16	Support de bac à graisse	1	36	Écrou de verrouillage	2
17	Assemblage de poignée de barillet	1	37	Insigne d'étagère inférieure de panier	1
18	S Crochet	3		Screw Pack	1
19	Cheminée	1		Manual	1
20	Capuchon de cheminée	1			

Pièces de rechange de trémie



NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY
H1	Logement Auger	1	H13	Bague en nylon pour tarière	1
H2	Garde-sécurité de la trémie	1	H14	Goupille de cisaillement	1
H3	Goulotte de déchargement des pellets	1	H15	Moteur Auger	1
H4	Joint de trémie	1	H16	Contrôleur	1
H5	Support de montage de trémie	1	H17	Support de verre de vue	1
H6	Assemblage de la coque de la trémie	1	H18	Lunette de vue	1
H7	Vis de verrouillage de porte d'évacuation	1	H19	Cordon d'alimentation	1
H8	Verrouillage de la porte d'évacuation	1	H20	Ventilateur	1
H9	RTD	1	H21	Insignia	1
H10	Tarière	1	H22	Soulagement de la tension du cordon d'alimentation	1
H11	Pot de feu	1	H23	Panneau inférieur de la trémie	1
H12	Allumeur	1			

GARANTIE LIMITÉE

Le fabricant garantit au premier acheteur **SEULEMENT** que ce produit (*modèle 910-05004, 910-05006*) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un montage approprié et dans des conditions normales et raisonnables d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen. L'obligation de Nexgrill se limite à la réparation, au remplacement ou à la valeur dépréciée du produit, à la discrétion de Nexgrill.

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 cuisson	3 ans

Dès réception de la preuve d'achat fournie par le consommateur, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable, durant laquelle les pièces requises pour effectuer la réparation ou le remplacement seront gratuites à l'exception des frais de transport. Le premier acheteur est responsable de tous les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. La garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada, n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de la date d'achat. L'acheteur devrait donc conserver le reçu ou la facture. Si l'appareil est un cadeau, demander à l'acheteur d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes couvertes par la garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement du produit ou preuve d'achat. **La garantie limitée couvre les problèmes fonctionnels SEULEMENT et non les problèmes esthétiques tels que les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques ou l'utilisation d'outil durant l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille superficielle ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille superficielle, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces en métal qui ne compromettent pas l'intégrité structurelle du produit ne sont pas considérés comme des défauts de matériaux ou de fabrication et ne sont donc pas couverts par la garantie.** La garantie limitée ne couvre pas les désagréments, la perte d'aliments, les blessures et les dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce équivalente sera expédiée. Les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la garantie limitée sont à la charge de l'acheteur.

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES FRAIS LIÉS AUX ÉLÉMENTS SUIVANTS :

- Visites à domicile.
- Réparations d'un produit dont l'utilisation ne correspond pas à un usage unifamilial ou domestique normal.
- Dommages causés par un accident, une modification, une mauvaise utilisation, un manque d'entretien ou de nettoyage, un usage abusif, un incendie, une inondation, un cas de force majeure, une installation fautive, une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie.
- Perte d'aliments due à une défaillance du produit.
- Pièces de remplacement ou frais de main-d'œuvre liés à la réparation pour les appareils utilisés à l'extérieur du Canada ou des États-Unis.
- Ramassage et livraison du produit.
- Port ou traitement des photographies envoyées à titre de preuve.
- Réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées.
- Retrait ou réinstallation du produit.
- Expédition standard ou accélérée des pièces de rechange couvertes ou non par la garantie.

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est le seul recours en vertu de la garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages indirects ou accessoires entraînés par la violation de la garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ni des défauts ou des dommages causés par un cas de force majeure, un entretien et un nettoyage inadéquats, un feu de graisse, un accident, une modification du produit, le remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, une mauvaise utilisation, le transport du produit, un usage commercial ou abusif, un milieu hostile (intempéries, phénomènes naturels ou dommages causés par des animaux) ou une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION EN MATIÈRE DE RENDEMENT N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DES LOIS ÉTATIQUES OU PROVINCIALES, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE DONNÉ, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni le détaillant ni le commerçant ne sont autorisés à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le premier acheteur. La garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant ou d'un revendeur autorisé. N.B. : Puisque certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou accessoires, certaines des restrictions ou des exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer. L'acheteur peut avoir d'autres droits selon l'endroit où il habite.

Pour demander l'exécution d'une obligation en vertu de cette garantie limitée, écrire aux coordonnées suivantes :

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710**

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, appeler au 1 800 913-8999 aux États-Unis ou au 1 800 648-5864 au Canada, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique) en semaine. Service en français, en anglais et en espagnol.

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

¡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:

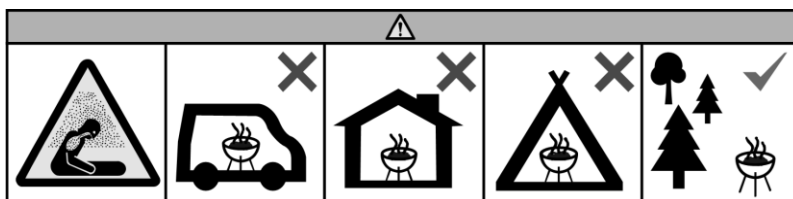
- Los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono son dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida de conocimiento 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.



¿Tiene preguntas o problemas, o le faltan piezas?

Antes de consultar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al teléfono de Estados Unidos 1-800-913-8999, de 8 a. m. a 5 p. m., de lunes a viernes. CustomerService@GrillServices.com



¡ADVERTENCIA! No utilice la parrilla en un espacio cerrado o habitable, por ejemplo, casas, carpas, caravanas, casas rodantes, barcos. Peligro de muerte por intoxicación con monóxido de carbono.

¡ADVERTENCIA! Si se produce un incendio:

- Aléjese del artefacto y llame a los bomberos de inmediato.
- No intente mover el artefacto, sofocar el fuego ni echarle agua.
- Mantenga limpio el artefacto, consulte las Instrucciones de cuidado y mantenimiento.

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

UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO ES NO MANTENER LAS DISTANCIAS REQUERIDAS (ESPACIOS DE AIRE) CON LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES SUMAMENTE IMPORTANTE QUE ESTE PRODUCTO SE INSTALE SOLO SEGÚN ESTAS INSTRUCCIONES.

¡ADVERTENCIA!

- No utilice pellets para calefacción. Solo utilice pellets para cocción de madera 100 % natural destinados al uso en parrillas de pellets.
- Recomendamos usar pellets con las siguientes especificaciones: 8000-8500 BTU/LB con contenido de ceniza 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.

PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

SOLO PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA:



¡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.



¡ADVERTENCIA! 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

Si se cuida de forma adecuada, su parrilla le brindará un servicio seguro y confiable durante muchos años. De todos modos, hay que tener mucho cuidado ya que la parrilla produce un calor intenso que puede provocar lesiones si se usa de forma incorrecta. Al usar este artefacto, se deben seguir medidas de seguridad básicas, como 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.
- Cuando utilice la parrilla, no toque el estante de calentamiento, la rejilla de los quemadores o las zonas muy cercanas, ya que se calientan mucho y podrían provocar quemaduras. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No utilice una toalla o un paño muy grande en el lugar o con las agarraderas. No permita que las agarraderas toquen las partes calientes del estante 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 se use la 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, retire las ollas y sartenes mientras el artefacto en funcionamiento esté sin supervisión.
- No utilice accesorios que no sean específicos para este artefacto.
- El uso de alcohol o de medicamentos recetados o no recetados puede perjudicar la capacidad del consumidor para montar de forma correcta o manejar con seguridad el artefacto.
- Eliminación de cenizas - Las cenizas deben colocarse en un recipiente metálico con tapa hermética. El recipiente cerrado debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, bien alejado de todo material combustible, hasta que finalmente se eliminen las cenizas. Cuando las cenizas se eliminen enterrándolas en el suelo o dispersándolas localmente, deben conservarse en el recipiente cerrado hasta que todas los rescoldos se hayan enfriado por completo.

PRECAUCIÓN: COMPONENTES ELÉCTRICOS



- Desconecte la corriente eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento. No intente limpiar o reparar la parrilla mientras esté conectada a una fuente de electricidad.
- La fuente de alimentación eléctrica externa que se utilice para este artefacto debe estar conectada a tierra de acuerdo a los códigos locales.
- Revise el enchufe antes de utilizarlo. No enchufe la parrilla si está dañado.
- 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 instale o use la parrilla a menos de 24 pulgadas (60,96 cm) de cualquier material combustible desde la parte posterior o los laterales de la parrilla. La parrilla no debe ubicarse bajo superficies elevadas (cochera cerrada, garaje, porche, patio) que puedan incendiarse.

Sistema de paRrilla de pellets



Ilustrado con 910-05004

1 Tolva

La tolva de gran capacidad está equipada con una limpieza de pellets de acceso trasero y puede contener suficientes pellets para una sesión de fumada de todo el día. La mirilla muestra el combustible que queda en la tolva.

4 AMPLIA ZONA DE COCCIÓN

Las rejillas de cocción, recubiertas de porcelana y fáciles de limpiar, admiten una gran cantidad de alimentos para todos sus invitados. El estante superior de calentamiento se puede quitar para acomodar piezas de carne más grandes.

2 CONTROL DIGITAL

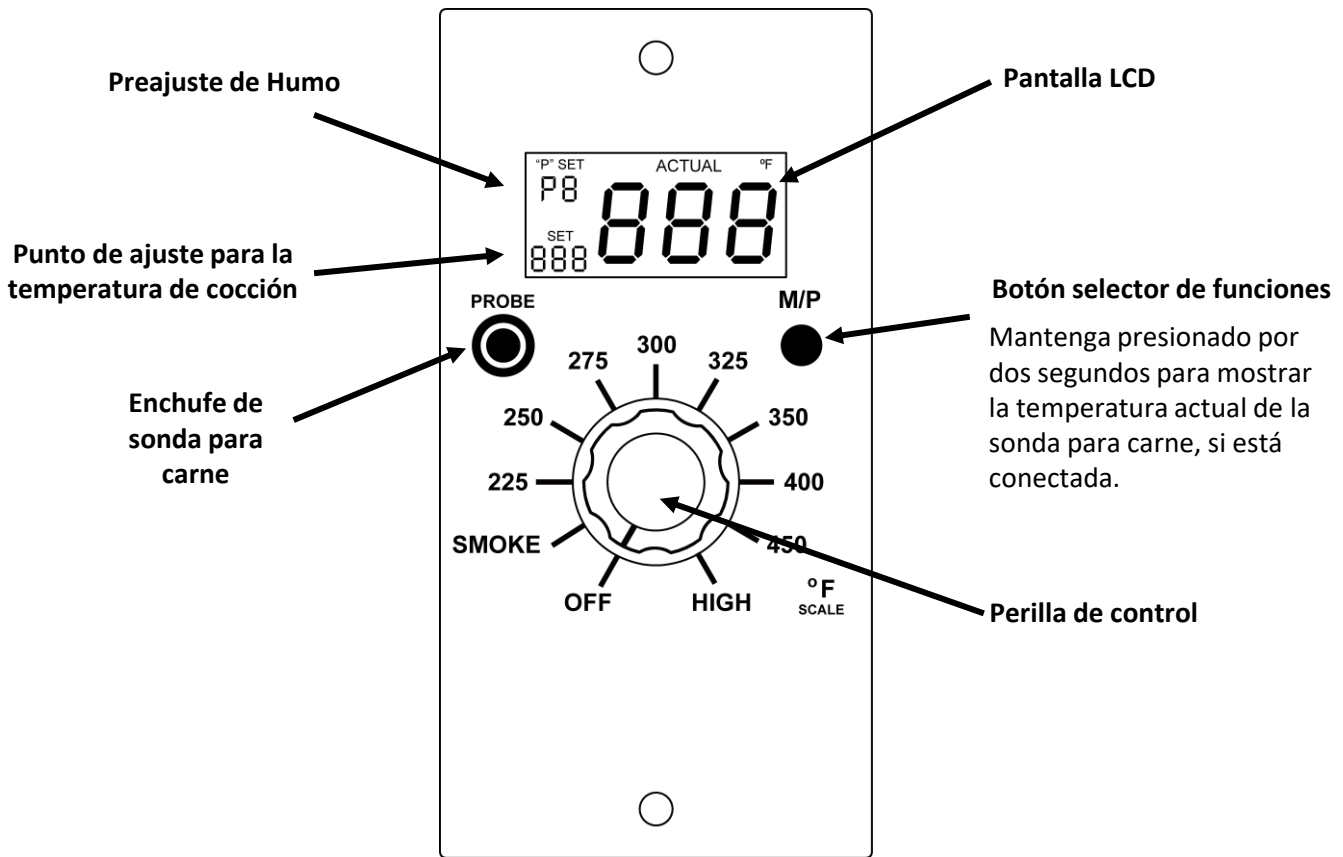
La tecnología de control de temperatura precisa incorporada se puede utilizar para establecer y ajustar la temperatura y las opciones de cocción.

5 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.

3 TAPA Y CÁMARA DE COMBUSTIÓN

El revestimiento resistente a las altas temperaturas ayuda a evitar la oxidación y el agrietamiento con el paso del tiempo, lo que mantiene el buen aspecto de la parrilla durante más tiempo. La junta que rodea la tapa ayuda a atrapar el humo, lo que aporta un sabor más ahumado a su experiencia culinaria.



SONDA PARA CARNE:

- Para usar una sonda para carne, inserte en el enchufe del controlador. Dirija la sonda para carne hacia la cámara de cocción pasándola a través de el ojal de silicona que se encuentra en la tapa final de la cámara de cocción. Inserte la sonda para carne en el alimento con la punta en el centro de la carne.
- Para leer la temperatura, presione el botón M/P por 2 segundos. La temperatura de la sonda para carne se mostrará por un momento antes de volver a la pantalla predeterminada.

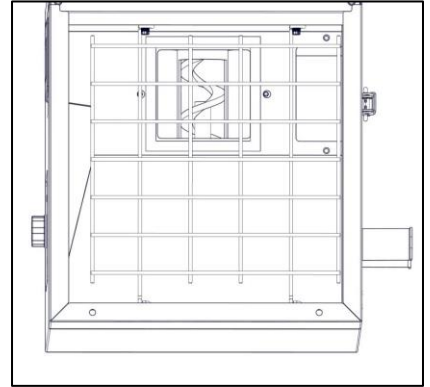
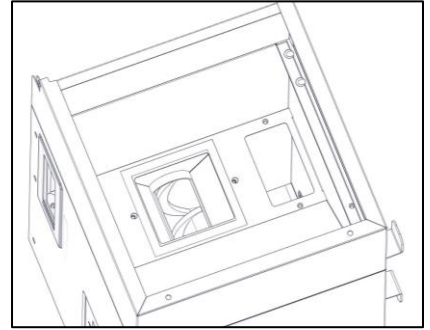
NOTA:

- La temperatura de la parrilla está influenciada por la temperatura del ambiente. Es posible que la parrilla no pueda alcanzar la temperatura más alta en climas fríos.
- La nueva temperatura de funcionamiento se estabilizará hasta 15 minutos. La mejor manera de bajar la temperatura de la parrilla es dejar la tapa abierta por unos minutos.

⚠ ADVERTENCIA: NO cambie los pellets cuando la parrilla esté caliente. Inspeccione la protección de seguridad para los dedos que tiene la tolva de forma visual para garantizar que esté en su lugar y no esté dañada, antes de llenar la tolva con los pellets de su elección.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material del embalaje de la parrilla.
2. Gire la perilla de control a "OFF".
3. Abra la tapa de la parrilla, retire la rejilla para calentar, la rejilla para cocinar y la bandeja para la grasa.
4. Retire el difusor y verifique que no haya objetos extraños que obstruyan la barrena.
5. Inspeccione la parte inferior del cuerpo de la parrilla y elimine las cenizas de gránulos. También inspeccione y limpie la olla de fuego. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la olla de fuego y que el encendedor esté limpio y sin residuos.
6. Abra la tapa de la tolva y asegúrese de que la protección de seguridad de la tolva esté en su lugar y que la puerta de limpieza de pellets esté cerrada.
7. Llene la tolva con su elección de gránulos hasta el nivel de combustible deseado y cierre la tapa de la tolva.
8. Conéctelo a un tomacorriente con conexión a tierra.
9. Encienda la parrilla girando la perilla de control a "HIGH".
10. Observe que la barrena gira y que los gránulos llenan el tubo de la barrena. (Esto podría tomar algunos minutos). Una vez que los gránulos comiencen a caer en la olla de fuego, gire la perilla de control a la posición "OFF".
11. Vuelva a instalar el difusor, las rejillas de cocción y la rejilla para calentar.



ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Asegúrese de que la parrilla esté instalada de forma correcta y lista para usar.

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 tenga suficientes pellets para una parrillada.
3. Asegúrese de que la barrena esté llena de pellets. De lo contrario, vuelva al procedimiento ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ y llene correctamente el sinfín con gránulos.
4. Gire la perilla de control a "SMOKE". Escuche el funcionamiento del ventilador y del motor de la barrena. El humo debe ser visible en 5 minutos. Si no aparece humo, apáguelo y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.
5. Una vez que la parrilla se haya encendido, cierre la tapa. Establezca la temperatura de cocción deseada o el preajuste de ahumado.

ENCENDIDO MANUAL

Asegúrese de que la parrilla esté instalada de forma correcta y lista para usar.

1. Abra la tapa de la parrilla y retire las rejillas, la bandeja para grasa y el difusor.
2. Asegúrese de que la tolva no contenga objetos extraños y que tenga suficientes pellets para una parrillada.
3. Asegúrese de que la barrena esté llena de pellets. De lo contrario, vuelva al procedimiento ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ y llene correctamente el sinfín con gránulos.
4. Agregue un iniciador de fuego de madera natural o gel al recipiente para el fuego.
5. Con un fósforo largo o un encendedor, encienda el iniciador de fuego.
6. Agregue un puñado de gránulos de barbacoa a la olla de fuego.
7. Después de que los pellets se quemen bien, reemplace el difusor, la bandeja de grasa y las rejillas.
8. Gire la perilla de control a "SMOKE". Escuche el funcionamiento del ventilador y del motor de la barrena.
9. Mantenga la tapa de la parrilla abierta durante unos minutos para completar el procedimiento de encendido.
10. Configure el modo de cocción y la temperatura deseados si aún no los ha ingresado.

CÓMO APAGAR LA PARRILLA

⚠ PRECAUCIÓN: ¡No desconecte inmediatamente la alimentación!

El procedimiento de apagado automático permite que las llamas se apaguen naturalmente. Una vez que comienza el procedimiento de apagado, el controlador inicia un temporizador de cuenta regresiva de 10 minutos. La pantalla marcará "10" y el ventilador seguirá funcionando. Cuando se complete el procedimiento, el ventilador se detendrá y el controlador mostrará "OFF".

Use este procedimiento para apagar correctamente su parrilla después de cada uso.

1. Gire la perilla de control a "OFF". El controlador comenzará su procedimiento de apagado para enfriar la parrilla.
2. Abra la tapa, retire todas las sondas de carne y alimentos. Deje la tapa de la parrilla abierta hasta que se complete el procedimiento de apagado; Se mostrará "OFF" en la pantalla del controlador.
3. Cuando "OFF" esté en la pantalla, cierre la tapa de la parrilla y desenchufe el cable de alimentación.

USO POR PRIMERA VEZ

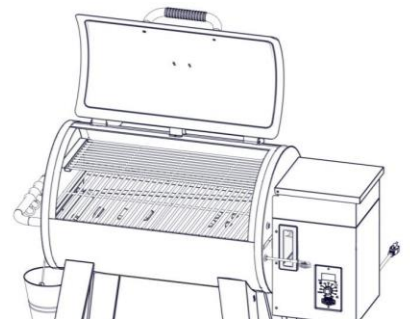
Antes del uso inicial, se recomienda curar la parrilla para eliminar los aceites de fabricación o los residuos de pintura y minimizar los olores a humo y los sabores no naturales que se agregan a los alimentos.

1. Siga el procedimiento "ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ" para garantizar el funcionamiento seguro de la parrilla.
2. Siga la sección "ENCENDIDO AUTOMÁTICO" en la página anterior para encender la parrilla.
3. Ajuste la temperatura a 250 °F y permita que la parrilla funcione por 1 hora.
4. Aumente la temperatura a 400 °F y mantenga la parrilla funcionando por 30 minutos más.
5. Apague la parrilla y deje que se enfríe.

PRECALENTAR LA PARRILLA

Se recomienda precalentar la parrilla para aumentar el rendimiento de la cocción. El precalentamiento eliminará las bacterias o el material extraño que haya quedado del uso anterior. Sin precalentamiento, la comida tardará más en cocinarse.

1. Siga el procedimiento "ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ" para garantizar el funcionamiento seguro de la parrilla.
2. Siga la sección "ENCENDIDO AUTOMÁTICO" en la página anterior para encender la parrilla, luego gire la perilla de control a "HIGH".
3. Cierre la tapa y deje que la parrilla se mantenga al menos a 400 °F por unos 10 minutos.
4. Abra la tapa, ajuste el controlador a la temperatura deseada. Cierra la tapa una vez que la temperatura esté cerca del ajuste deseado.
5. La parrilla se ha precalentado con éxito y está listo para comenzar a cocinar en su parrilla.



INSTRUCCIONES DE COCINA

La parrilla de pellets tiene 2 modos para controlar la velocidad de alimentación de pellets. Estos se designan como Modo de cocción y Modo de ahumado. El modo de cocción es para asar a la parrilla o métodos de cocción bajos, mientras que el modo de ahumado es para ahumar y agregar sabor a los alimentos que se están preparando.

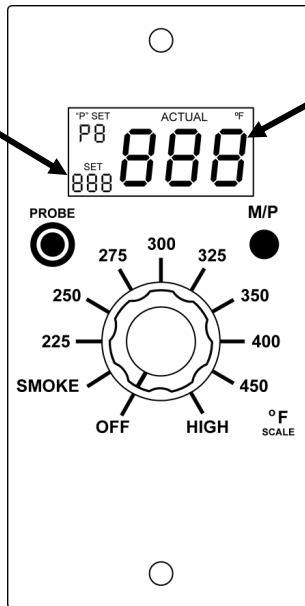
Modo de cocción

Después de que la parrilla esté correctamente encendida, gire la perilla de control a la temperatura de cocción deseada. La parrilla mantendrá automáticamente la temperatura establecida al agregar combustible de pellets a la olla de fuego cuando sea necesario al monitorear la temperatura interna de la parrilla. Por lo tanto, es importante mantener la tapa de la parrilla cerrada para que la parrilla funcione correctamente.

MODE DE COCCIÓN

Ajuste la temperatura

Gire la perilla de control a la temperatura de cocción deseada después de seguir las instrucciones de ENCENDIDO AUTOMÁTICO. Esta temperatura objetivo se mostrará con "SET", lo que indica que el controlador está configurado en el modo de cocción estándar.

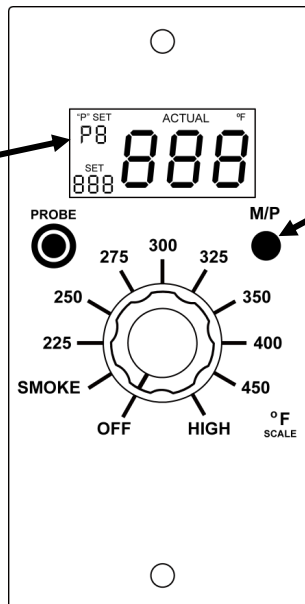


Temperatura actual

La temperatura interna de la parrilla es medida por detectores de temperatura de Resistencia, y se mostrará en incrementos de 1 grado.

MODO DE AHUMADO

Después de encender la parrilla, presione el botón M/P para seleccionar el tipo de ahumado deseado.



Selector preestablecido de humo, Botón M/P

Presione el botón M/P para elegir la temperatura de ahumado predeterminada. Los preajustes varían de 165 °F a 195 °F. Consulte la siguiente tabla para obtener más información.

Instrucciones de Funcionamiento

La siguiente tabla representa la relación entre la temperatura y el humo por opción preestablecida. Un nivel preestablecido más alto producirá más humo y tendrá una temperatura de cocción más baja. Las temperaturas preestablecidas varían de 165 °F a 195 °F.

Configuración del modo de humo	Humo Producido	Temperatura de Cocción
P0	Bajo ↓ Alto	Alto
P1		↑ Bajo
P2		
P3		

⚠ ADVERTENCIA: NO cambie los pellets cuando la parrilla esté caliente. Inspeccione la protección de seguridad para los dedos que tiene la tolva de forma visual para garantizar que esté en su lugar y no esté dañada, antes de llenar la tolva con los pellets de su elección.

INSTRUCCIONES POSTERIORES A LA COCCIÓN

Se recomienda hacer funcionar la parrilla a temperatura alta después de cada cocción para quemar el exceso de aceite.

1. Gire la perilla de control a "HIGH".
2. Cierra la tapa y deja que la parrilla funcione en 5 a 15 minutos.
3. Apague la parrilla.
4. Limpie la parrilla de cocción con un cepillo para limpiar parrillas.
5. Una vez que la parrilla se haya apagado y enfriado correctamente, desenchufe el cable de alimentación y guarde la parrilla en un lugar seguro y seco.

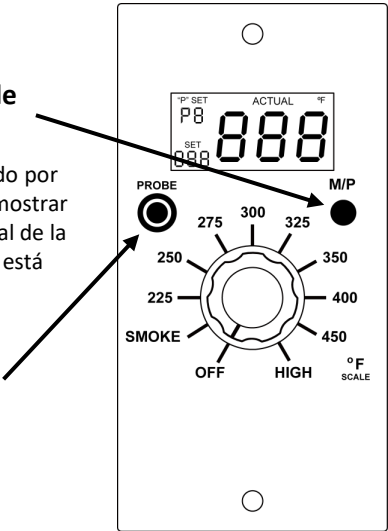
⚠ ¡ADVERTENCIA!
Siempre use guantes protectores secos o manoplas para horno cuando cocine o limpie las rejillas de cocción calientes.

SONDA PARA CARNE

Botón selector de funciones

Mantenga presionado por dos segundos para mostrar la temperatura actual de la sonda para carne, si está conectada.

Enchufe de sonda para carne



Sonda Para Carne

Para usar una sonda para carne, inserte en el enchufe del controlador. Dirija la sonda para carne hacia la cámara de cocción pasándola a través de el ojal de silicona que se encuentra en la tapa final de la cámara de cocción. Inserte la sonda para carne en el alimento con la punta en el centro de la carne. Para leer la temperatura, presione el botón M/P por 2 segundos. La temperatura de la sonda para carne se mostrará por un momento antes de volver a la pantalla predeterminada.

Instrucciones de cuidado y mantenimiento



¡PRECAUCIÓN!

ASEGÚRESE DE QUE LA PARRILLA SE HAYA ENFRIADO Y DESENCHÚFELA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TAREA DE LIMPIEZA O MANTENIMIENTO.

Interior

REJILLAS DE COCCIÓN

- Después de que la parrilla se haya enfriado, frote ambos lados de las rejillas de cocción con un cepillo de alambre para parrillas.
- 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 de cocción deben limpiarse después de cada uso.

SISTEMA PARA GRASA

- Retire las rejillas de cocción 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 $\frac{3}{4}$ 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.

NO ROCÍE LA PARRILLA CON UNA MANGUERA DE JARDÍN O UNA LAVADORA ELÉCTRICA PARA EVITAR DAÑOS EN LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS.

ALMACENAMIENTO

- Entre un uso y otro, guarde siempre la parrilla con una cubierta para evitar la corrosión u otros daños, en especial si se almacena en un ambiente lluvioso o húmedo.
- 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.



- **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 de humo 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.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mensaje de error “noP”	La sonda para carne no está conectada o ha fallado.	Verifique que la sonda para carne esté correctamente conectada al controlador. Si es posible, desconecte la alimentación y reinicie. Si la sonda para carne no funciona, comuníquese con Servicio al cliente.
Los pellets no se envían al recipiente de fuego.	La tolva de pellets está vacía o los pellets no cayeron en el tubo de la barrena.	Verifique que haya pellets en la tolva de pellets y que no estén pegados en las paredes laterales. Si están atascados. Golpee suavemente las paredes de la tolva para sacudir los gránulos y/o agregar más gránulos. Si la parrilla se ha quedado sin gránulos, espere hasta 5 minutos para que viajen hasta el brasero. Verifique que el motor de la barrena esté funcionando como se describe en el procedimiento de USO POR PRIMERA VEZ. Si esto falla, comuníquese con Servicio al Cliente.
El fuego no permanecerá encendido.	Exceso de ceniza en la olla de fuego.	El exceso de ceniza en la olla de fuego puede ser el problema. Desenchufe la parrilla y espere hasta que se enfríe. Abra la tapa de la parrilla, teniendo cuidado de quitar las rejillas de cocción, la bandeja para la grasa y el conjunto del difusor. Retire todos los gránulos no quemados y las cenizas del interior y alrededor de la olla de fuego. Una aspiradora de taller con manguera es ideal para esta tarea. Después de limpiar la ceniza, vuelva a instalar las rejillas de cocción, la bandeja para grasa y el conjunto difusor en la parrilla. Inicie las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO. Si el fuego de la parrilla continúa apagándose, comuníquese con Servicio al cliente.
El elemento eléctrico (encendedor) no se calienta.	Verifique que el enchufe de 3 hilos esté completamente asentado en un tomacorriente GFCI de 3 hilos con conexión a tierra cableado para 120 voltios y protegido a 7 o 10 amperios. Verifique que el disyuntor o el fusible del tomacorriente que se está utilizando no estén abiertos o quemados. Verifique que el tomacorriente GFCI no se haya disparado. El elemento eléctrico solo se calienta (se pone rojo) durante los primeros 5 minutos después de encender el interruptor de alimentación Fusible fundido.	Restablezca el enchufe en un tomacorriente GFCI conectado a tierra de 3 hilos cableado para 120 voltios y protegido a 7 o 10 amperios. Restablezca el disyuntor o reemplace el fusible. Restablezca el tomacorriente GFCI. Gire la perilla de control a la posición "OFF" y luego "SMOKE" nuevamente. Reemplace el tamaño máximo del fusible: 5 mm x 20 mm, 5 amperios

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parrilla no se calienta lo suficiente	Temperatura ajustada demasiado baja. La tapa de la parrilla ha estado abierta demasiado tiempo con demasiada frecuencia. Sin fuego ardiendo.	Ajuste la perilla de control a una temperatura más alta. Abra la tapa de la parrilla solo cuando sea necesario. Inspeccione y verifique que la tolva de pellets esté llena y que el brasero no contenga demasiada ceniza. NO toque ninguna pieza CALIENTE. Permita que la parrilla se enfríe primero.
La parrilla se está calentando demasiado.	Temperatura de funcionamiento configurada demasiado alta. La barrena funciona continuamente.	Ajuste la perilla de control a una temperatura más baja. Si la temperatura sigue subiendo por encima del ajuste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Exceso de humo en la cámara o chimenea.	Fuego de grasa.	Algo de humo es normal, pero si se observa un exceso de humo y la temperatura ha aumentado, hay un incendio de grasa. Apague y desenchufe el cable de alimentación. Una simple grasa debe extinguirse sola. Si el fuego continúa, comuníquese con el departamento de bomberos.
La temperatura o la pantalla digital no coincide con la temperatura "SET".	La temperatura exterior influye en la parrilla. La tapa está abierta.	Cierre la tapa de la parrilla y espere hasta 15 minutos para que la temperatura se estabilice. Operar la parrilla en condiciones muy frías puede afectar el rendimiento.
La pantalla LCD no se ilumina	Fuente de alimentación faltante o incorrecta. Fallo de la pantalla LCD. Fusible quemado en la placa de circuito.	Asegúrese de que la parrilla esté correctamente conectada a un tomacorriente GFCI que funcione y suministre 120 voltios. Si la pantalla ha fallado, comuníquese con servicio al cliente para reemplazar el controlador. Inspeccione y reemplace el fusible de 5 amperios. (Consulte el diagrama de la placa de circuito para obtener información).
Mensaje de error "ErH"	La parrilla se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio de grasa o exceso de combustible.	Apague la parrilla, luego desconecte el cable de alimentación y deje que la parrilla se enfríe. Limpie el interior de la parrilla, quite el exceso de gránulos del brasero y confirme la posición de todos los componentes.
Mensaje de error "Er1"	Falla o desconexión de la sonda de parrilla (RTD)	Desenchufe el cable de alimentación y deje que la parrilla se enfríe. Asegúrese de que el cableado esté correctamente conectado y compruebe si hay daños. Si el error continúa, comuníquese con Servicio al Cliente.
Mensaje de error "ErP"	La perilla de control no estaba en la posición de apagado "OFF" cuando la parrilla fue conectada a la alimentación de CA.	Gire la perilla de control a la posición "OFF" por 2 minutos. Cambie a la posición que necesita.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mensaje de error "Er2"	La temperatura de la parrilla es inferior a 150 °F .	Apague la parrilla, luego desconecte el cable de alimentación y deje que la parrilla se enfríe. Limpie el interior de la parrilla, quite el exceso de gránulos del brasero y confirme la posición de todos los componentes.
Puntos intermitentes en la pantalla LCD	El encendedor está encendido.	Esto no es un error que afecta a la parrilla. Se utiliza para mostrar que la unidad está en modo de puesta en marcha.
La parrilla no arranca	Energía	Asegúrese de que la unidad esté enchufada. Verifique que el tomacorriente GFIC tenga energía. Verifique y reinicie el interruptor de falla a tierra si es necesario. Si el encendedor no funciona, verifique el fusible de 5 amperios ubicado en la parte posterior del control. Reemplace si es necesario.
	Perilla de control	Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de "OFF". Gire la perilla de control a "SMOKE". La pantalla LCD se iluminará.
	Encendedor	Retire la rejilla para calentar, las rejillas para cocinar, la bandeja para la grasa y el difusor. Encienda la unidad e inspeccione visualmente el encendedor. Inicie la unidad utilizando la instrucción de iluminación. Si no funciona, llame a Servicio al Cliente.
	Motor de barrena	Retire las rejillas de cocción, la bandeja para la grasa y el difusor. Encienda la unidad e inspeccione visualmente que la barrena se esté moviendo. De lo contrario, retire el controlador e inspeccione las conexiones de cableado. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
	Controlador	Retire el tablero de control. Inspeccione los cables y las conexiones. Si no encuentra ningún problema, comuníquese con Servicio al Cliente.
Durante el modo de humo, la temperatura es demasiado alta.	Preajuste inadecuado para el ajuste de ahumado deseado.	Con la parrilla configurada en "SMOKE", presione el botón M/P para seleccionar un preajuste más alto.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Se muestra una temperatura de parrilla inesperada.	La parrilla está expuesta a la luz solar directa o a una temperatura ambiente alta.	Use la parrilla en un área sombreada cuando sea posible. Sin embargo, además de mostrar lecturas de temperatura incorrectas, esto no dañará la parrilla. Abra brevemente la tapa de la parrilla para ayudar a reducir la temperatura si es necesario.
La parrilla no alcanza ni mantiene una temperatura estable	Flujo de aire insuficiente a través de la olla de fuego.	Revise la olla de fuego para ver si hay acumulación de cenizas u obstrucciones. Verifique que el motor del ventilador del soplador esté funcionando, que la entrada de aire no esté bloqueada y que el tubo del sinfín no tenga ningún bloqueo. Realice una prueba rápida. Retire las rejillas de cocción, la bandeja para la grasa y el difusor. Gire la perilla de control a “STOP” y espere 15 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.
	Combustible insuficiente o deficiente	Verifique que la tolva esté llena de pellets de madera hechos para barbacoa. Siente los gránulos para asegurarte de que estén secos. Si está húmedo, retire todos los gránulos y vuelva a llenar con gránulos de madera seca hechos para barbacoa.
	Sensor de temperatura sucio o bloqueado.	Limpie el sensor de temperatura y verifique que no esté bloqueado o cubierto.
	Configuración de control incorrecta.	Asegúrese de que la configuración predeterminada de humo sea correcta en el MODO DE AUMADO.

La parrilla produce humo en exceso o desordenado.	Acumulación excesiva de grasa o componentes sucios.	Cuando la parrilla esté fría, retire y limpie adecuadamente los componentes. Es una buena práctica "quemar" el exceso de comida después de cada uso ajustando el controlador en "STOP" después de que se haya quitado la comida. Deje cocinar unos 10 minutos y apague correctamente la parrilla.
	Pellets de madera de mala calidad o húmedos.	Inspeccione los pellets de madera y reemplácelos si es necesario.
	Exceso de ceniza en la olla de fuego.	Cuando la parrilla esté fría, retire las cenizas de la olla de fuego con una aspiradora de taller.

LLÁMENOS

Para obtener ayuda o piezas de repuesto, llame a nuestro departamento de servicio de atención al cliente al 1-800-913-8999, de 8 a. m. a 5 p. m., de lunes a viernes.



IMPORTANTE:

Utilice solo piezas autorizadas por la fábrica. El uso de cualquier pieza que no esté autorizada por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.

CÓMO PEDIR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de obtener las piezas de repuesto correctas para la parrilla, consulte la lista de piezas de repuesto. Conserve este manual de instrucciones de montaje y funcionamiento para poder consultarlo según lo necesite y para pedir piezas de repuesto.

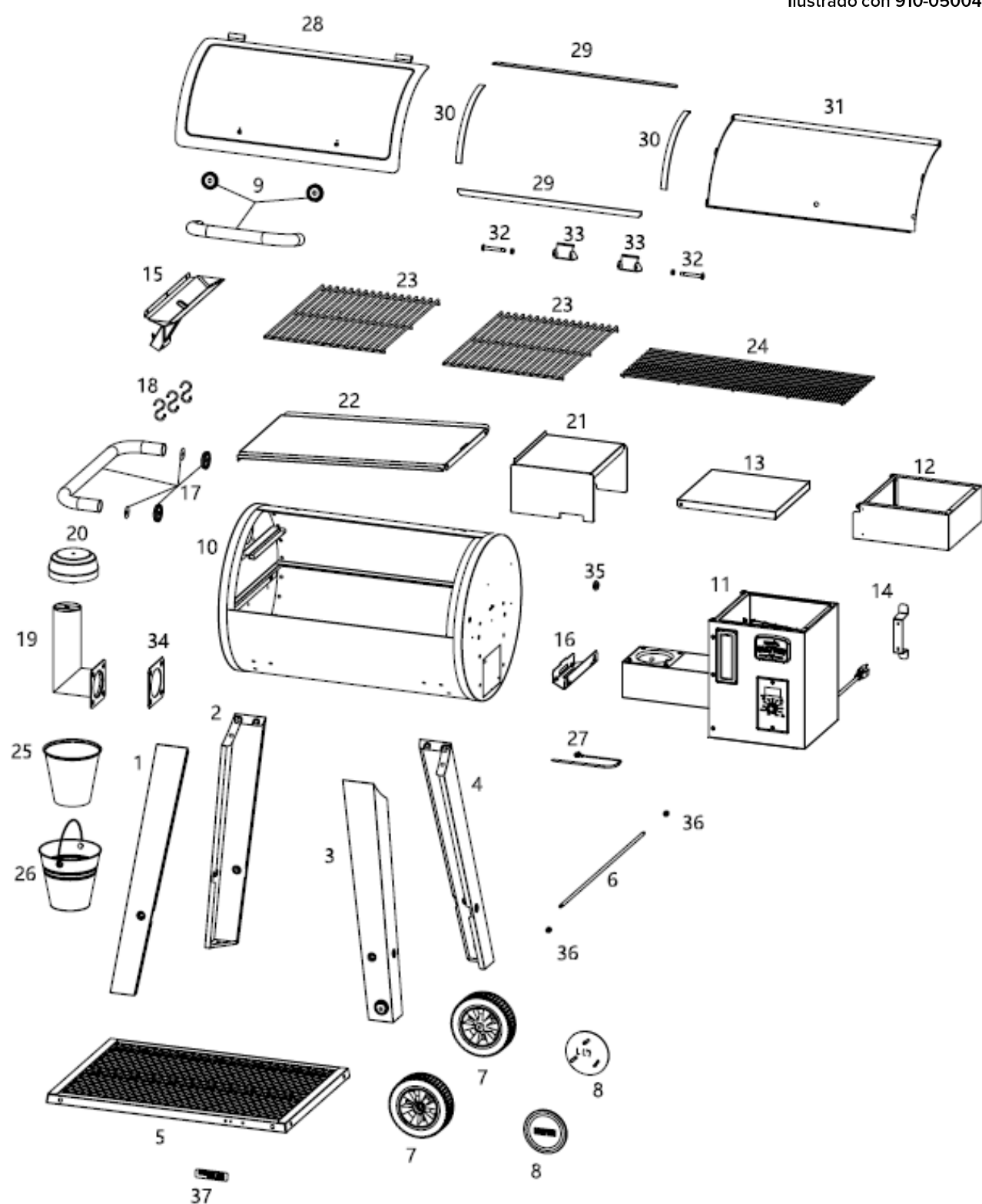
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES NECESARIA PARA GARANTIZAR QUE SE PIDA LA PIEZA CORRECTA:

- Número de modelo de la parrilla de pellets Oakford™
 - Número de serie
 - Número de pieza
- Descripción
 - Cantidad

PARA OBTENER PIEZAS DE REPUESTO, COMUNIQUESE CON NUESTRA LÍNEA DIRECTA DEL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 1-800-913-8999 en Estados Unidos, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del Pacífico, de lunes a viernes.

Despiece del producto

Ilustrado con 910-05004



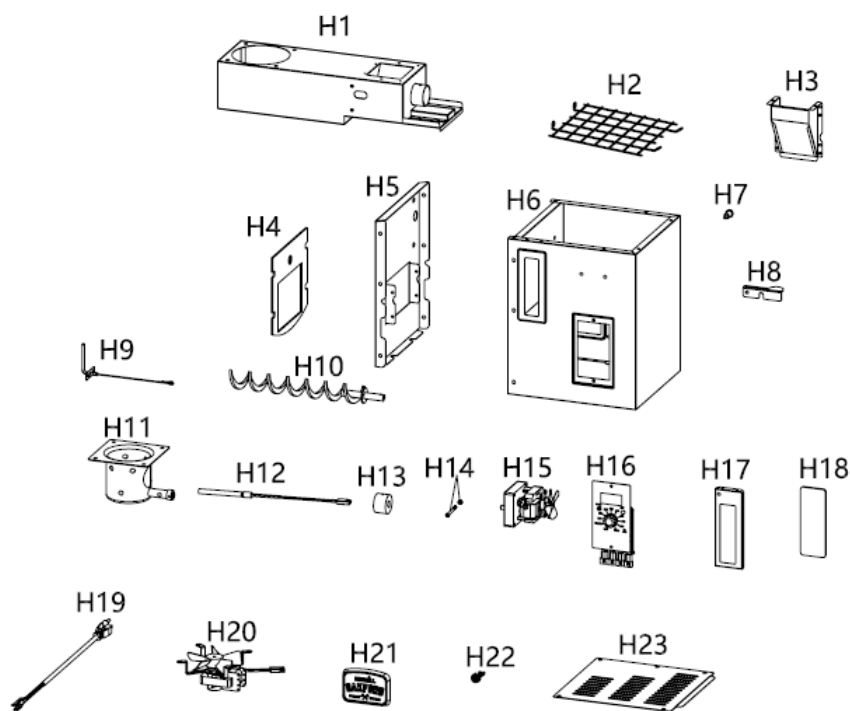
Oakford 28A Piezas de repuesto

N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	CANT.	N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	CANT.
1	Parte delantera del carro, izquierdo	1	21	Difusor	1
2	Parte trasera del carro, izquierdo	1	22	Bandeja de grasa	1
3	Parte delantera del carro, derecho	1	23	Grille de cuisson	2
4	Parte trasera del carro, derecho	1	24	Grille chauffante	1
5	Estante inferior	1	25	Revestimiento de papel de aluminio	1
6	Eje	1	26	Cubo de grasa	1
7	7" rueda	2	27	Sonda para carne	1
8	Cubierta de la rueda	2	28	Tapa principal	1
9	Conjunto de manija de tapa principal	1	29	Junta de tapa A	2
10	Barril	1	30	Junta de tapa B	2
11	Hopper Assembly	1	31	Revestimiento de la tapa principal	1
12	Extension de la trémie	1	32	Conjunto del eje de la tapa principal	2
13	Tapa de la tolva	1	33	Bisagra de la tapa principal	2
14	Soporte del cable de alimentación	1	34	Junta de chimenea	1
15	Comedero de grasa	1	35	Ojal de silicona	1
16	Soporte de la bandeja de grasa	1	36	Tuerca de bloqueo	2
17	Conjunto de manija de barril	1	37	Insignia del estante inferior del carrito	1
18	Gancho S	3		Paquete de tornillos	1
19	Chimenea	1		Manual	1
20	Tapa de chimenea	1			

Oakford 36A Piezas de repuesto

N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	CANT.	N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	CANT.
1	Parte delantera del carro, izquierdo	1	21	Difusor	1
2	Parte trasera del carro, izquierdo	1	22	Bandeja de grasa	1
3	Parte delantera del carro, derecho	1	23	Grille de cuisson	3
4	Parte trasera del carro, derecho	1	24	Grille chauffante	1
5	Estante inferior	1	25	Revestimiento de papel de aluminio	1
6	Eje	1	26	Cubo de grasa	1
7	7" rueda	2	27	Sonda para carne	1
8	Cubierta de la rueda	2	28	Tapa principal	1
9	Conjunto de manija de tapa principal	1	29	Junta de tapa A	2
10	Barril	1	30	Junta de tapa B	2
11	Hopper Assembly	1	31	Revestimiento de la tapa principal	1
12	Extension de la trémie	1	32	Conjunto del eje de la tapa principal	2
13	Tapa de la tolva	1	33	Bisagra de la tapa principal	2
14	Soporte del cable de alimentación	1	34	Junta de chimenea	1
15	Comedero de grasa	1	35	Ojal de silicona	1
16	Soporte de la bandeja de grasa	1	36	Tuerca de bloqueo	2
17	Conjunto de manija de barril	1	37	Insignia del estante inferior del carrito	1
18	Gancho S	3		Paquete de tornillos	1
19	Chimenea	1		Manual	1
20	Tapa de chimenea	1			

Pièces de rechange de trémie



N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	CANT.	N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	CANT.
H1	Carcasa de barrena	1	H13	Buje de nylon para barrena	1
H2	Guardia de seguridad de la tolva	1	H14	Pasador de corte	1
H3	Canal de descarga de pellets	1	H15	Motor de barrena	1
H4	Junta de tolva	1	H16	El regulador	1
H5	Soporte de montaje de la tolva	1	H17	Soporte de mirilla	1
H6	Conjunto de carcasa de tolva	1	H18	Vista	1
H7	Tornillo de pestillo de la puerta de evacuación	1	H19	Cable de alimentación	1
H8	Pestillo de la puerta de evacuación	1	H20	Ventilador	1
H9	Detectores de temperatura de resistencia	1	H21	Insignia	1
H10	Taladro	1	H22	Alivio de tensión del cable de alimentación	1
H11	Crisol del fuego	1	H23	Panel inferior de la tolva	1
H12	Encendedor	1			

GARANTÍA LIMITADA

El fabricante garantiza al consumidor-comprador original **ÚNICAMENTE** que este producto (*modelo n.º 910-05004, 910-05006*) no tendrá defectos de mano de obra y materiales luego del correcto montaje y con un uso doméstico normal y razonable por los períodos que se indican a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir pruebas fotográficas de los daños, o que las piezas defectuosas sean devueltas, con los gastos de envío pagados previamente por el consumidor, para su revisión y examen. La obligación de Nexgrill se limita a la reparación, sustitución o valor depreciado, a elección de Nexgrill.

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

Una vez que el consumidor suministre la prueba de compra según lo dispuesto en el presente documento, el fabricante reparará o reemplazará las piezas cuyos defectos se comprueben durante el período de garantía aplicable. Las piezas necesarias para completar tal reparación o sustitución serán gratuitas para usted, excepto los gastos de envío, siempre que el comprador esté dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor-comprador original será responsable de los gastos de envío de las piezas reemplazadas según los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada rige únicamente en los Estados Unidos y Canadá, solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. En consecuencia, usted debe conservar el recibo de compra o la factura. Si recibió la unidad a modo de regalo, pídala a la persona que le regaló el producto que envíe el recibo a su nombre a la dirección que se indica. Las piezas defectuosas o faltantes sujetas a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLO a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos como arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y sustancias químicas o cualquier herramienta utilizada en el montaje o la instalación del artefacto, óxido superficial o decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido superficial, la corrosión o la pintura en polvo saltada en las partes metálicas que no afecten la integridad estructural del producto no se consideran un defecto de mano de obra o de los materiales y no serán cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará el costo de cualquier inconveniente, alimento, lesión personal o daño material. Si no se dispone de una pieza de repuesto original, se enviará una pieza de repuesto similar. Usted será responsable de pagar los gastos de envío de las piezas que se reemplacen según los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LO SIGUIENTE:

- Las llamadas de servicio a su casa.
- Las reparaciones cuando el uso del producto no sea el habitual de una residencia o un hogar unifamiliar.
- Los daños como consecuencia de accidentes, alteraciones, uso indebido, falta de mantenimiento o limpieza, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación inadecuada e instalación no conforme a los códigos eléctricos o de plomería, o el uso indebido del producto.
- Cualquier pérdida de alimentos debida a fallos del producto.
- Los costos de las piezas de repuesto o de la mano de obra de reparación de las unidades que se utilicen fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- La recolección y entrega de su producto.
- Los gastos de envío o de procesamiento de las fotos que se envíen como documentación.
- Las reparaciones de piezas o sistemas que sean consecuencia de modificaciones no autorizadas en el producto.
- El retiro o la reinstalación de su producto.
- El costo de envío, estándar o acelerado, de las piezas de garantía/no garantía y de reemplazo.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE SOLUCIONES

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas es su única solución según los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable de ningún daño emergente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, ni de los fallos o daños que se produzcan como consecuencia de casos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio por grasa, accidente, alteración, sustitución de piezas por parte de alguien que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, entornos hostiles (inclemencias del tiempo, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación inadecuada o instalación que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL DESEMPEÑO DEL PRODUCTO QUE APAREZCA ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA SEGÚN LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDA LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN A UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, QUEDA LIMITADA AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento de venta de este producto están autorizados a ofrecer garantías adicionales o a prometer soluciones adicionales o incompatibles con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no superará el precio de compra documentado del producto que pagó el consumidor original. Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se establece en el presente documento. También puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Si desea lograr el cumplimiento de cualquier obligación según esta garantía limitada, debe escribir a la siguiente dirección:

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710**

Todas las devoluciones de los consumidores, los pedidos de piezas, las preguntas generales y la asistencia para la resolución de problemas pueden concretarse llamando al 1-800-913-8999 en Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá. Se ofrece atención en inglés, francés y español, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del Pacífico, de lunes a viernes.

Package Parts List / Liste des pièces / Lista de piezas

1



2



3



4



5



6



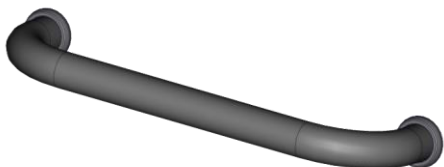
7 x2



8 x2



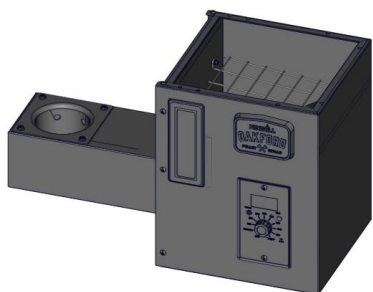
9



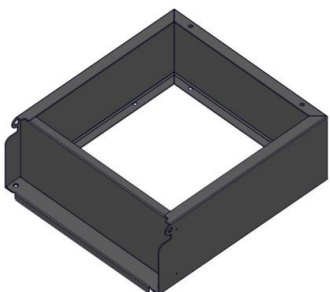
10



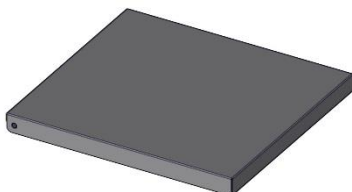
11



12



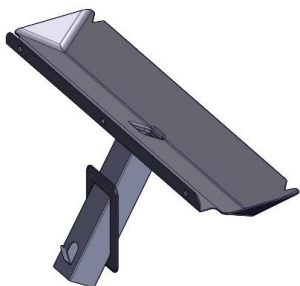
13



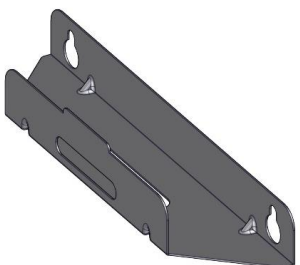
14



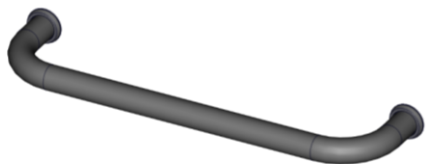
15



16



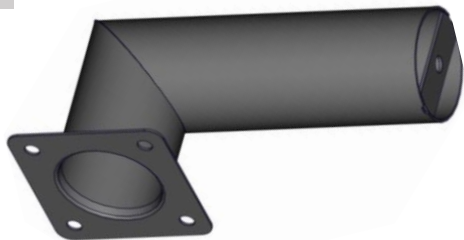
17



18 x3



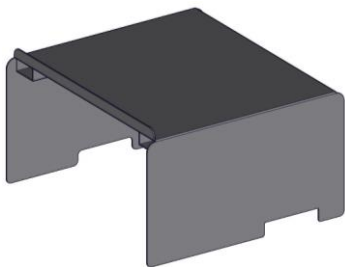
19



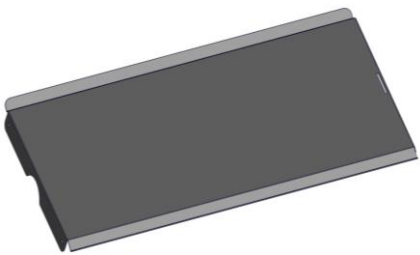
20



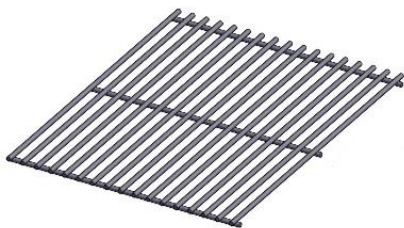
21



22



23 x2



24



25



26



27



Assembly Instructions / Montage / Instrucciones de montaje



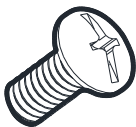
PREPARATION:

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

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

Hardware / Quincaillerie / Accesorios

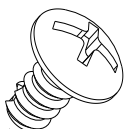
a x30



b x7



c x6



d x4



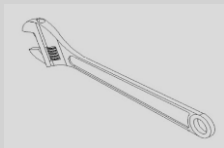
e x2



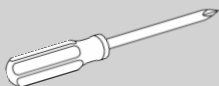
f x2



Tools needed (NOT INCLUDED)



Wrench



Phillips Screwdriver

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

TIPS:

- Some assembly steps will require 2 people.
- Use a flat and level surface to assemble the grill.



CAUTION!

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



PRÉPARATION

Avant de commencer le montage, l'installation et l'utilisation du produit, vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes. Comparer le contenu de l'emballage avec la liste des pièces et les images qui précèdent. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne pas monter, installer ou utiliser le produit, et communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'INSTALLATION AVANT LE MONTAGE.

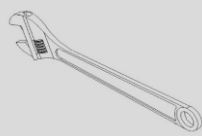


PREPARACIÓN:

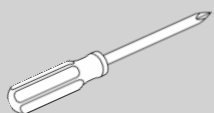
Antes de comenzar el montaje o la instalación del producto y de ponerlo en marcha, asegúrese de tener todas las piezas y verifique que no estén dañadas. Compare las piezas con la lista de contenidos del paquete y el diagrama anterior. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente montar, instalar o usar el producto. Comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

LEA ATENTAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE E INSTALACIÓN ANTES DE REALIZAR EL MONTAJE.

Outils (NON COMPRIS)



Clé



Tournevis à pointe cruciforme

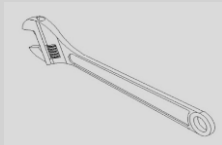
DES VIS SONT PRÉINSTALLÉES SUR CERTAINES PIÈCES ET DEVRONT ÊTRE DESSERRÉES OU SERRÉES À LA FIN DU MONTAGE.

CONSEILS

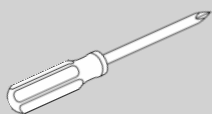
- Certaines étapes du montage doivent être effectuées par deux personnes.
- Monter le barbecue sur une surface plane et sans pente.



Herramientas necesarias (NO SE INCLUYEN)



Llave inglesa



Destornillador Phillips

ALGUNAS PIEZAS VIENEN CON TORNILLOS PREINSTALADOS. AFLÓJELOS Y AJÚSTELOS EN EL MONTAJE FINAL.

SUGERENCIAS:

- Algunos pasos para el montaje requerirán dos personas.
- Utilice una superficie plana y nivelada para montar la parrilla.



ATTENTION!

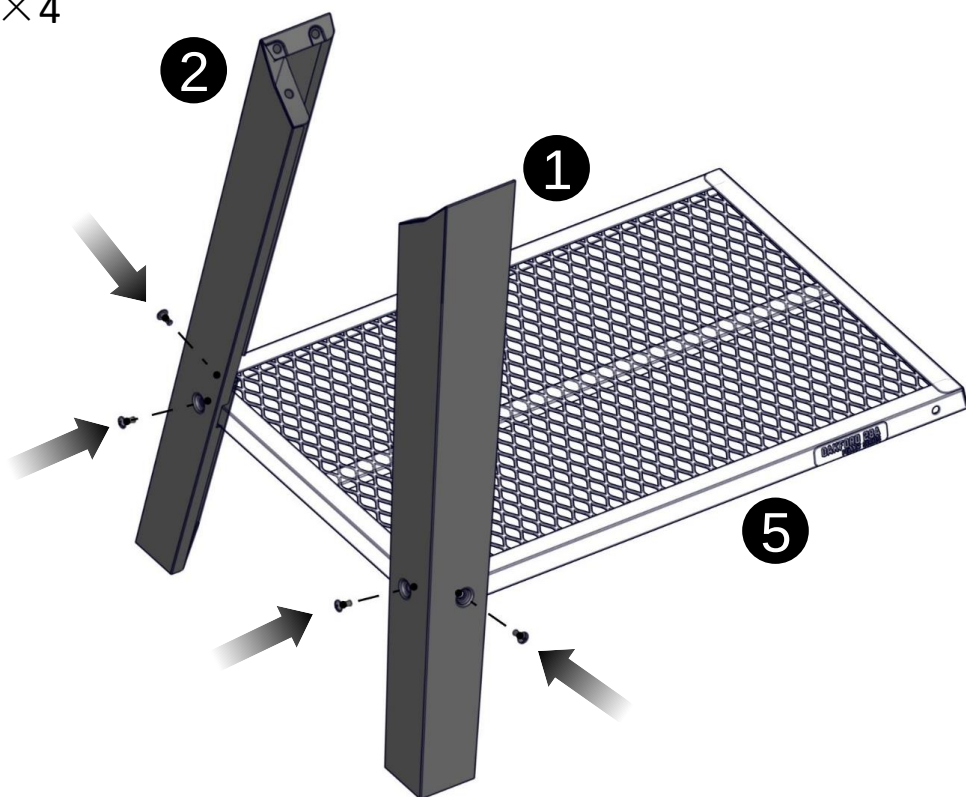
Un montage incomplet ou incorrect peut être dangereux. Ne pas utiliser le barbecue si des pièces sont manquantes. Le barbecue doit être monté conformément aux instructions fournies par le fabricant.



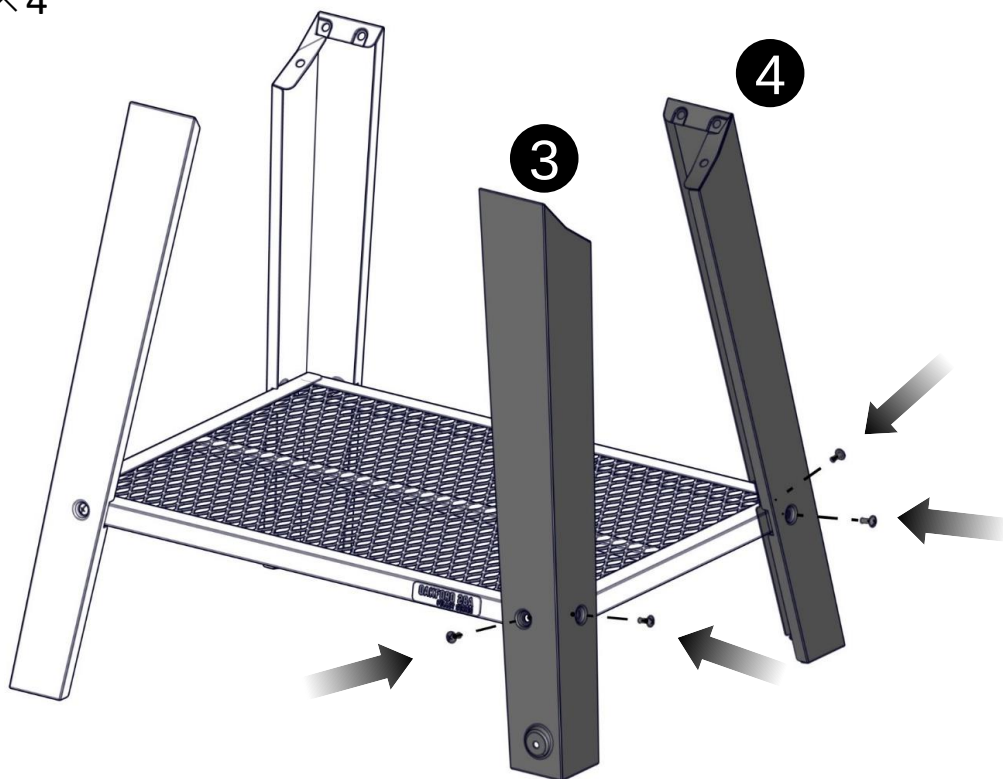
¡PRECAUCIÓN!

Un montaje incompleto o inadecuado puede ser peligroso. No utilice la parrilla si falta alguna pieza. La parrilla debe montarse de forma correcta según las instrucciones que proporciona el fabricante.

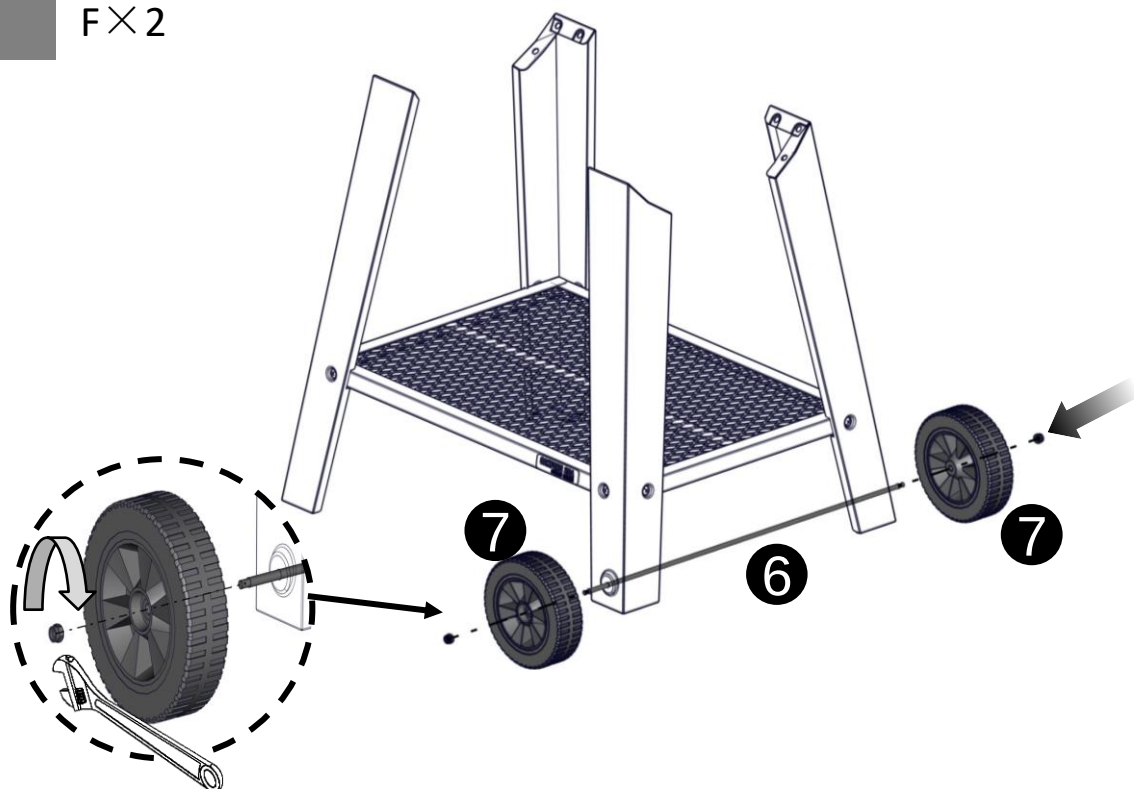
1 A×4



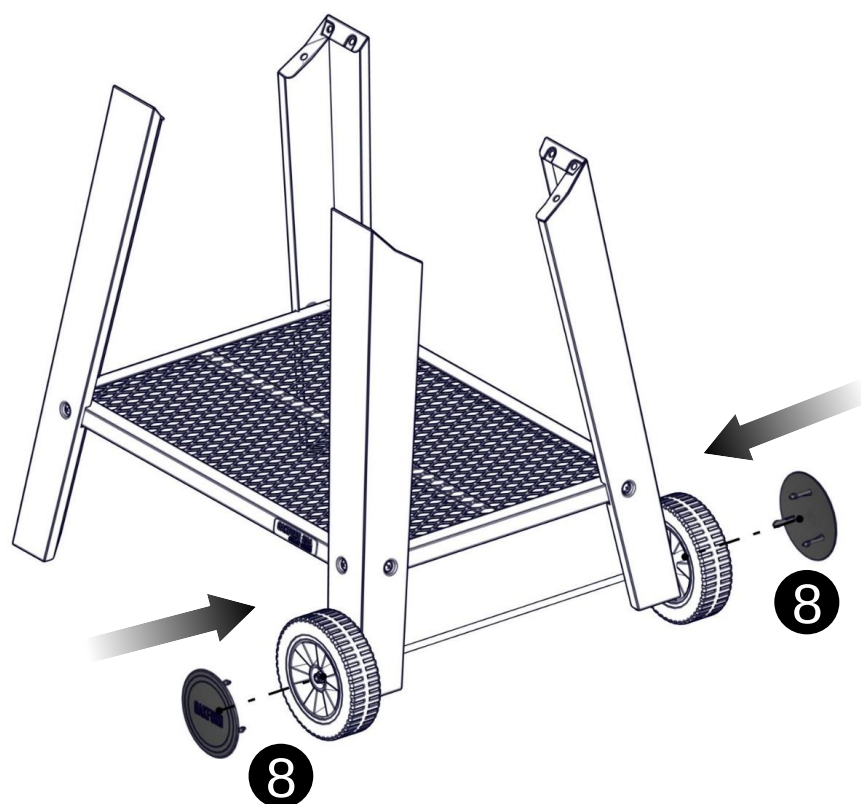
2 A×4



3 F×2



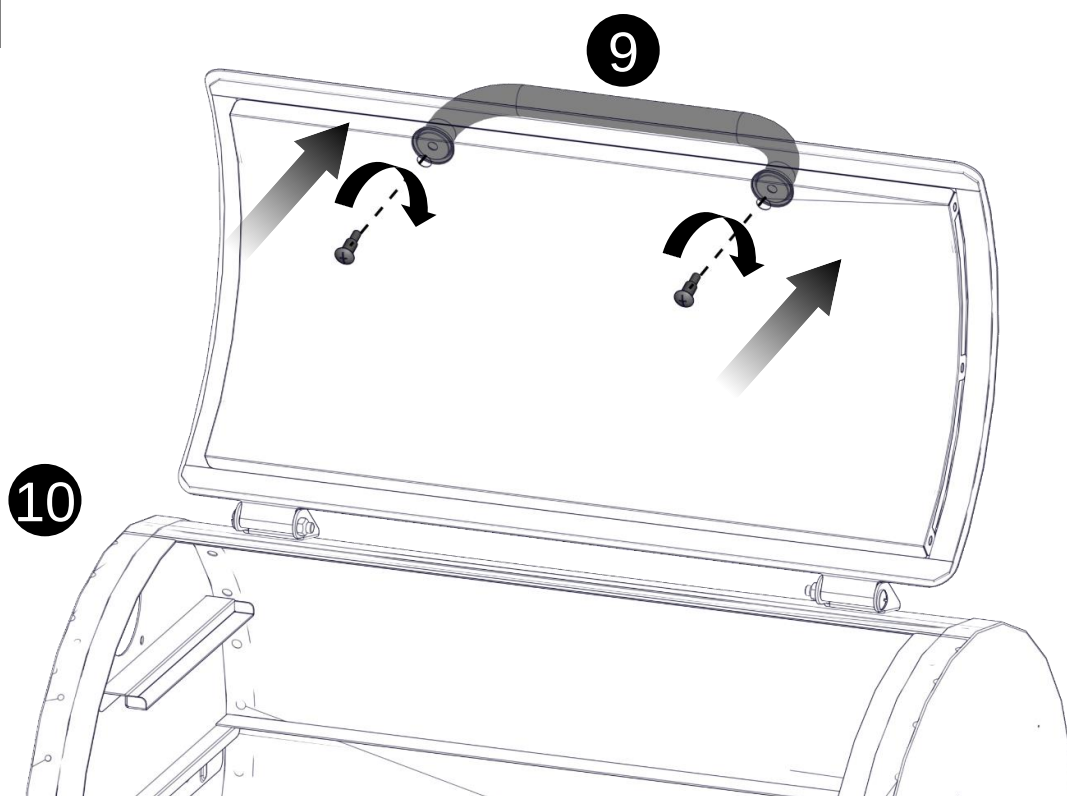
4



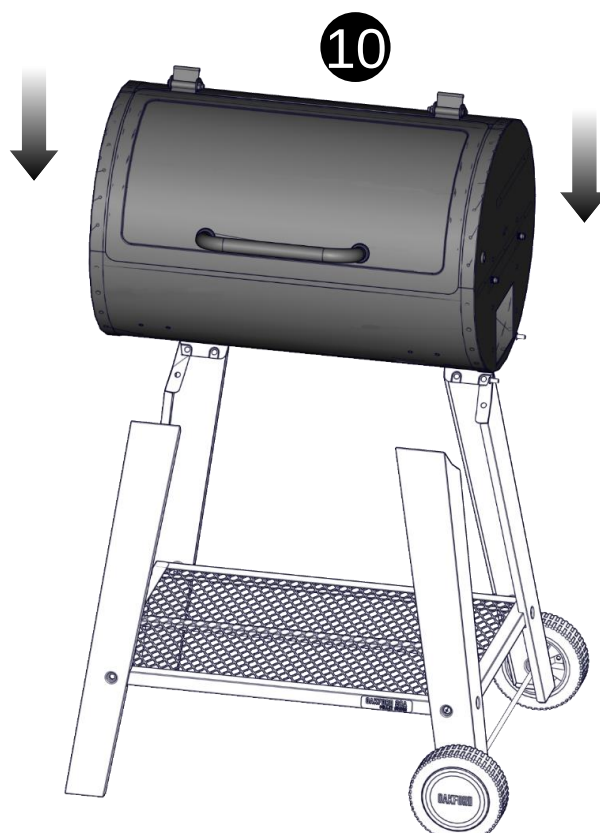
5



6

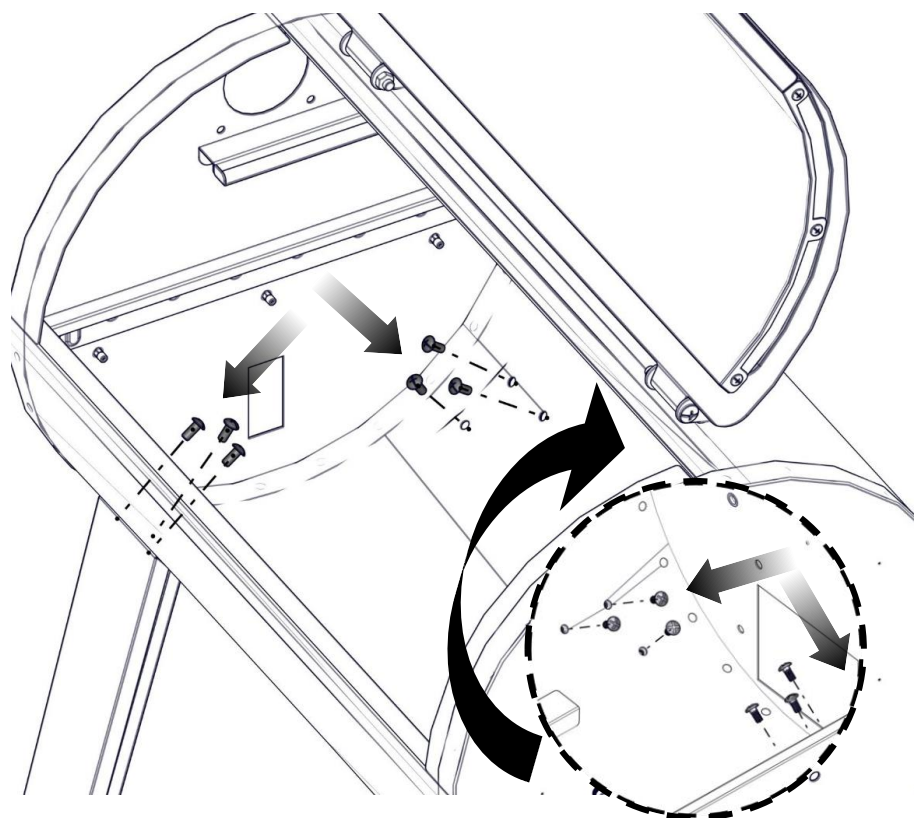


7

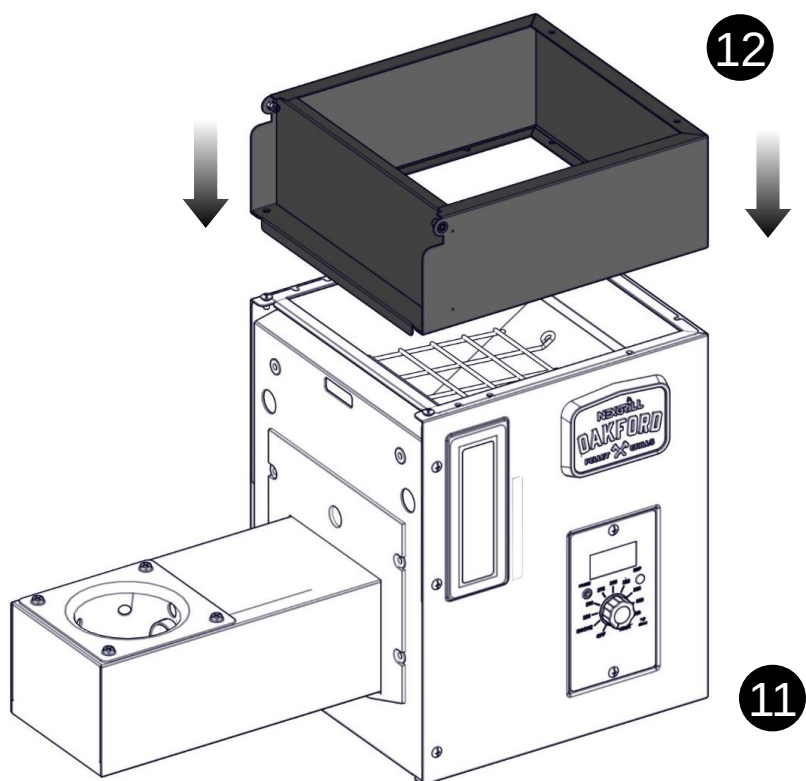


8

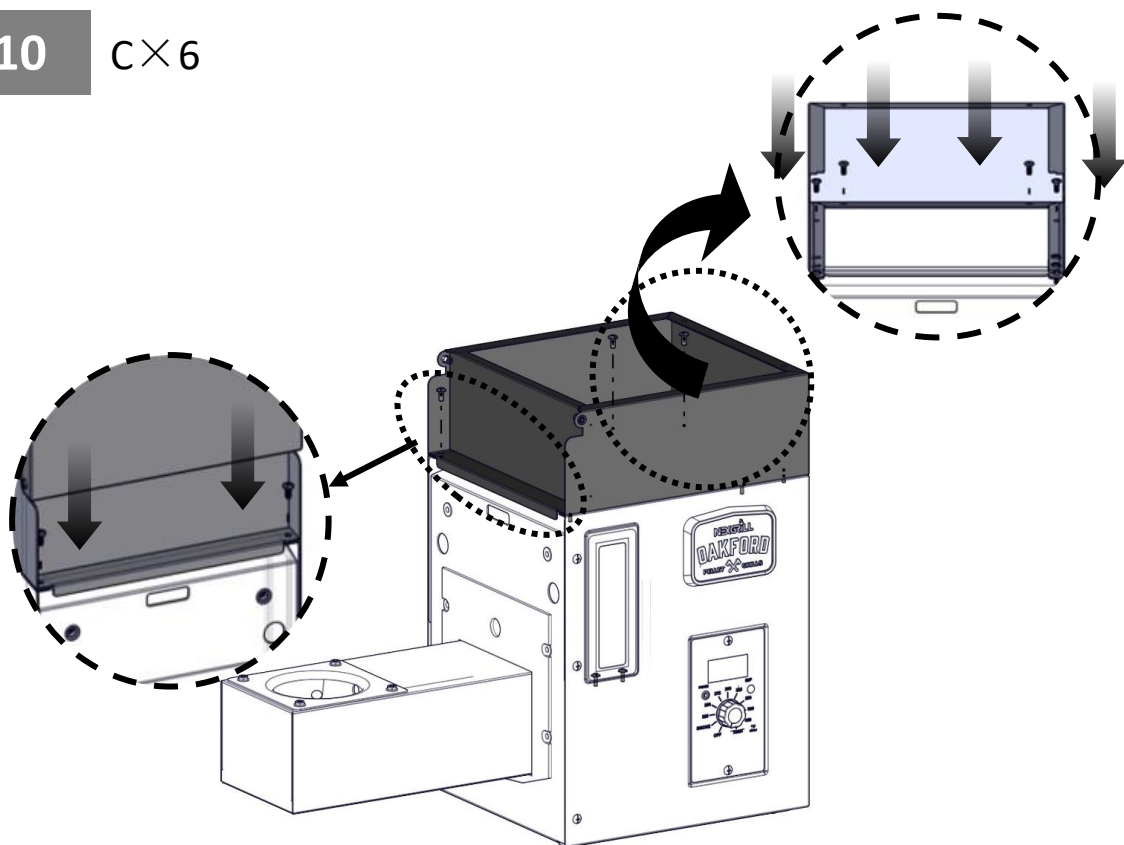
A × 12



9

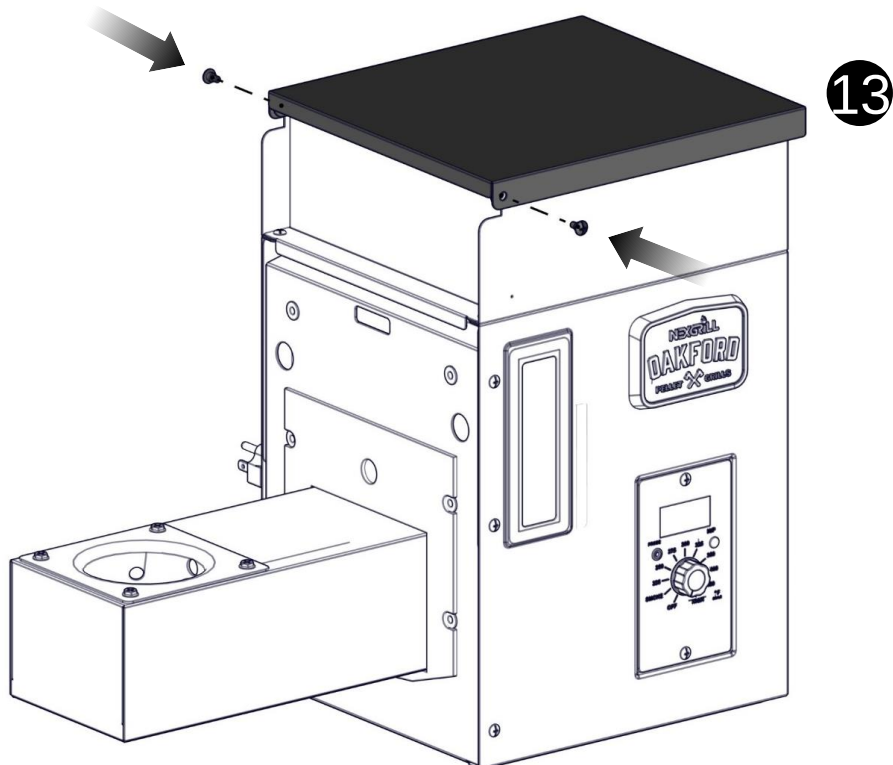


10 C×6



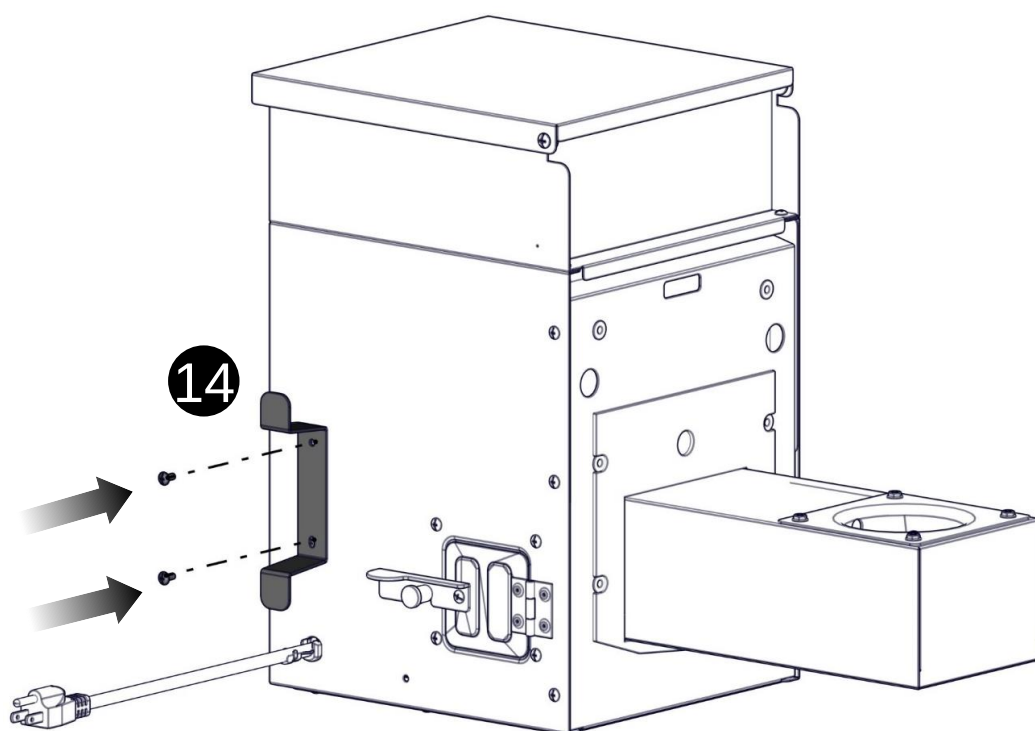
11

E×2



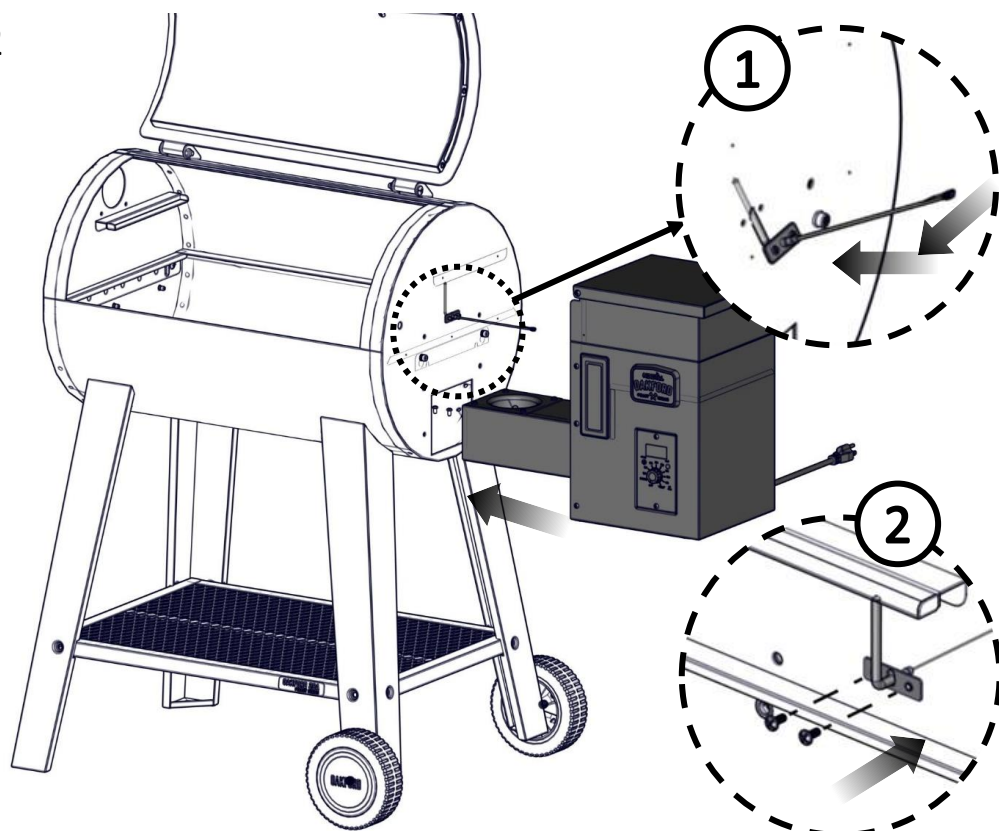
12

B×2



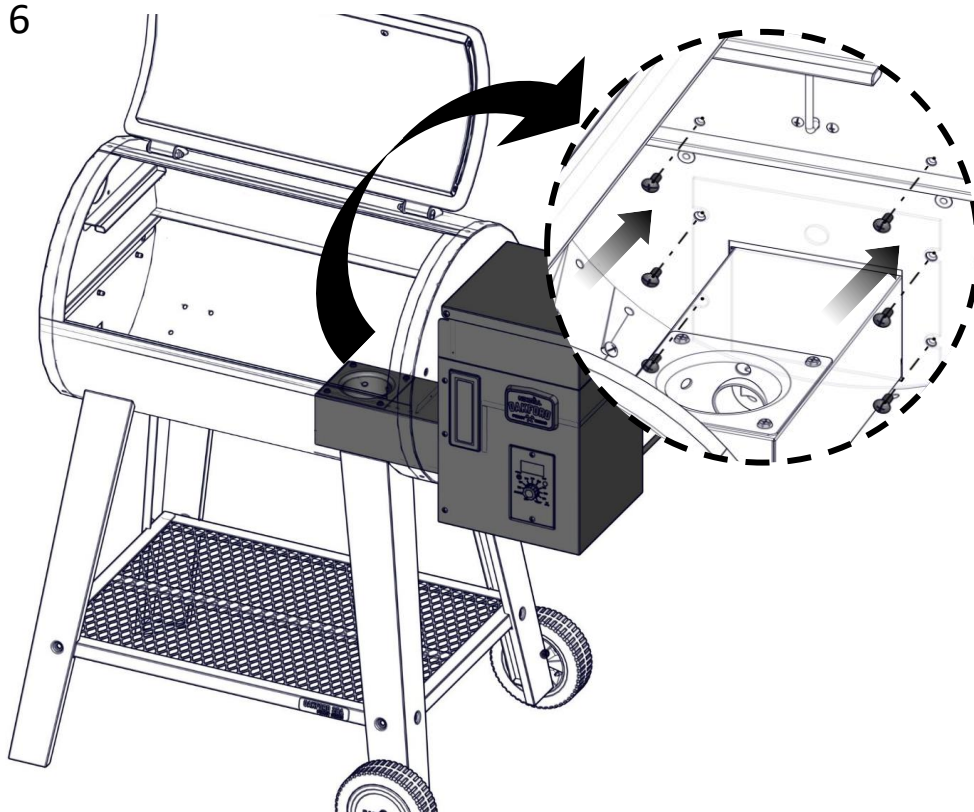
13

B×2



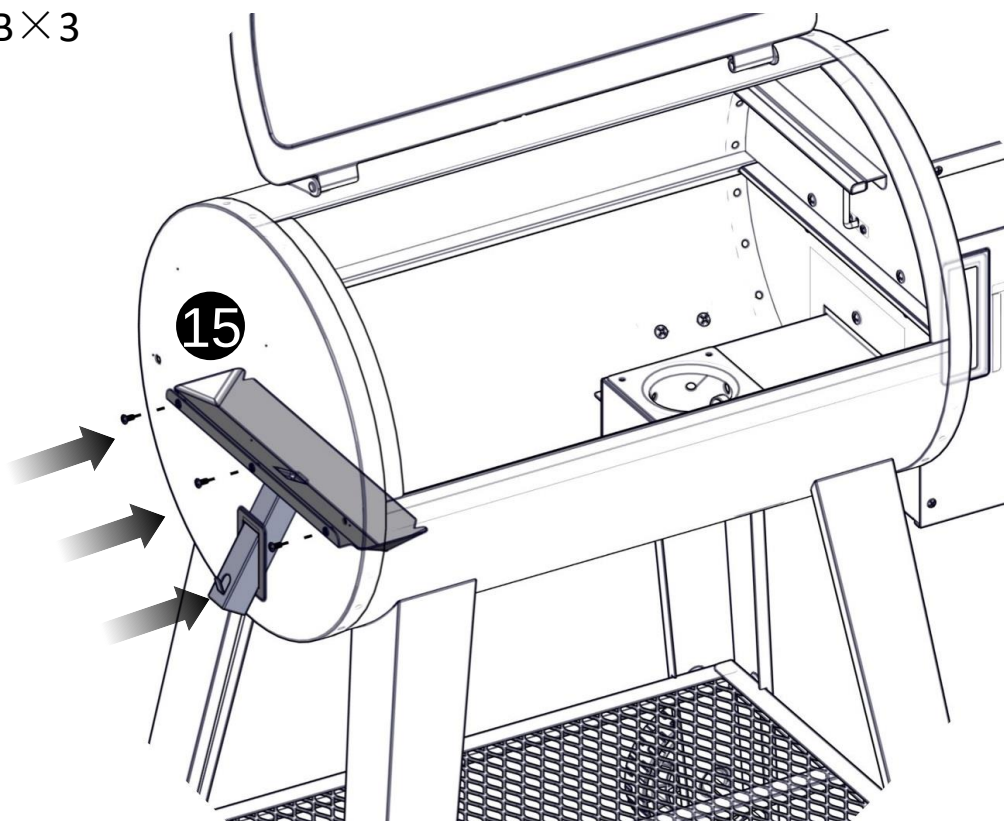
14

A×6

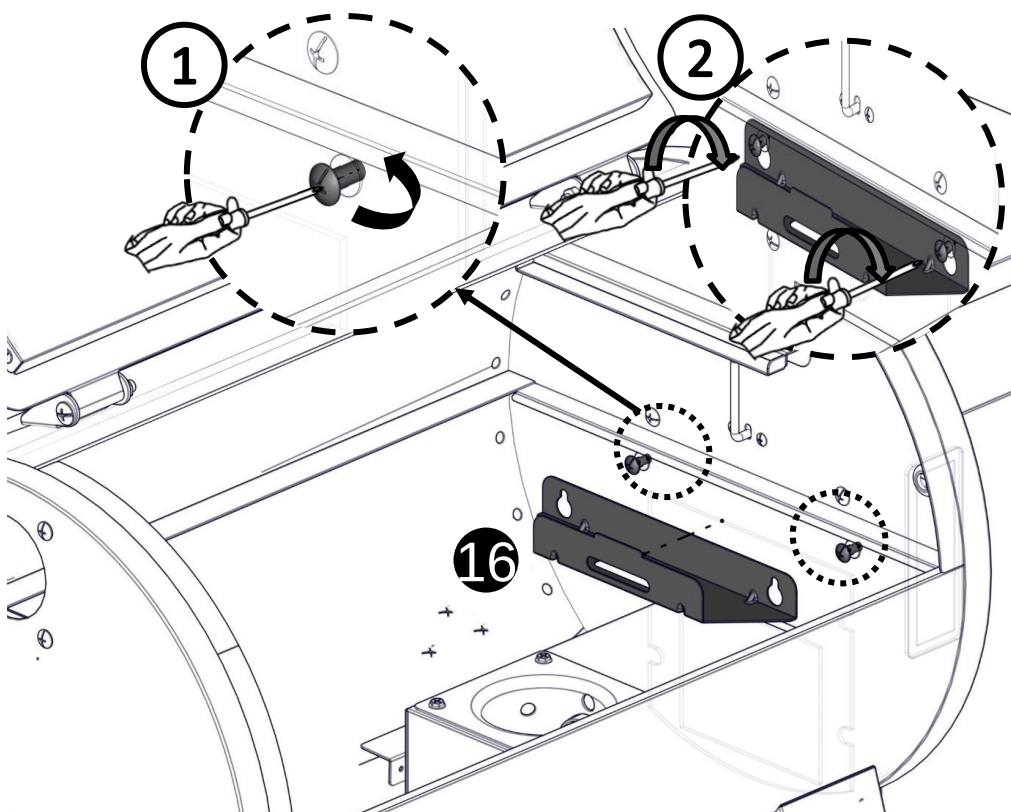


15

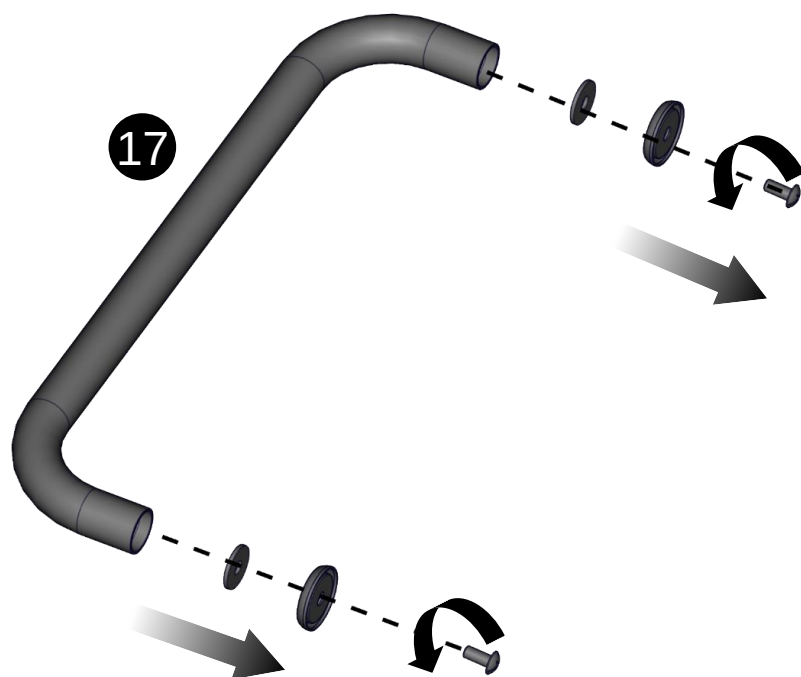
B×3



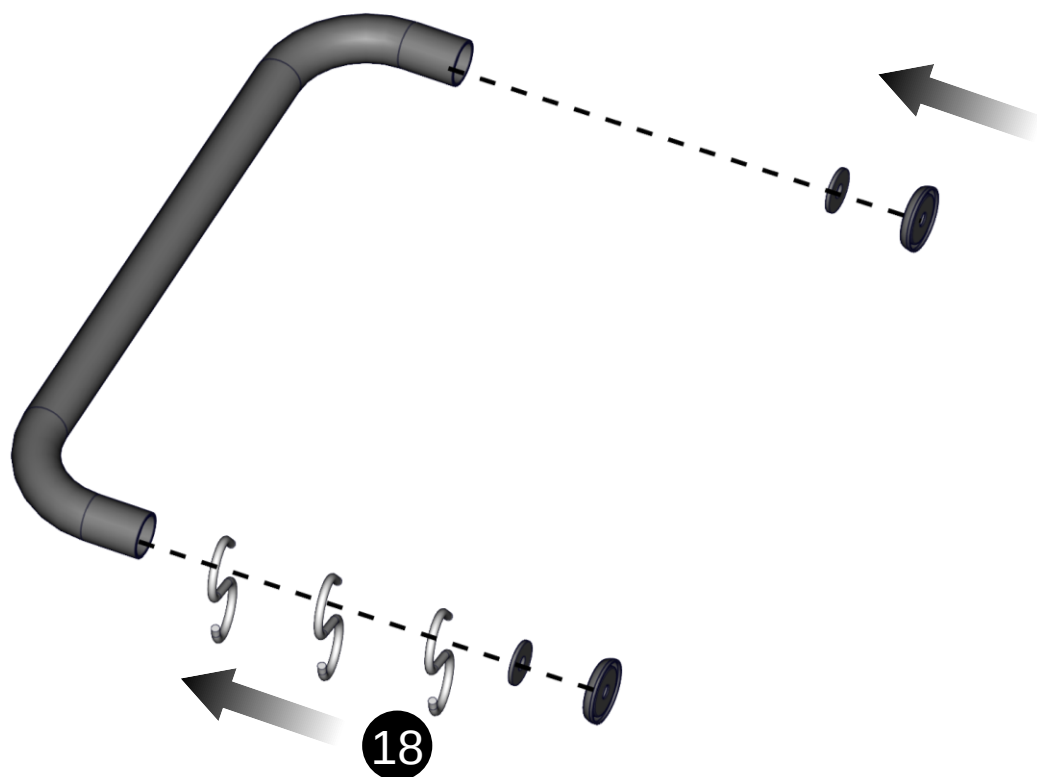
16



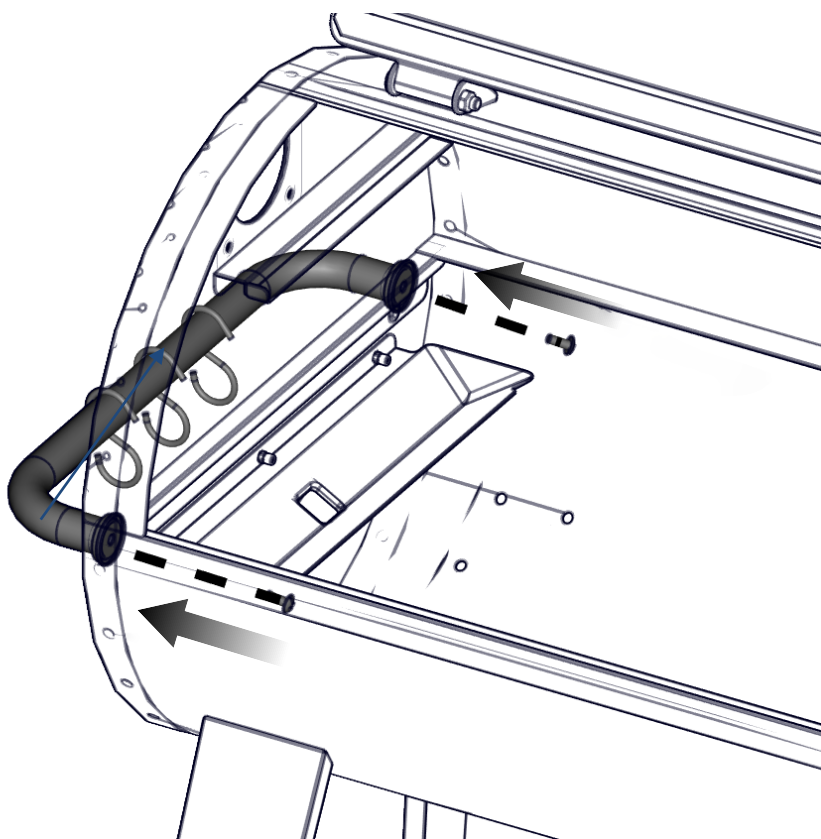
17



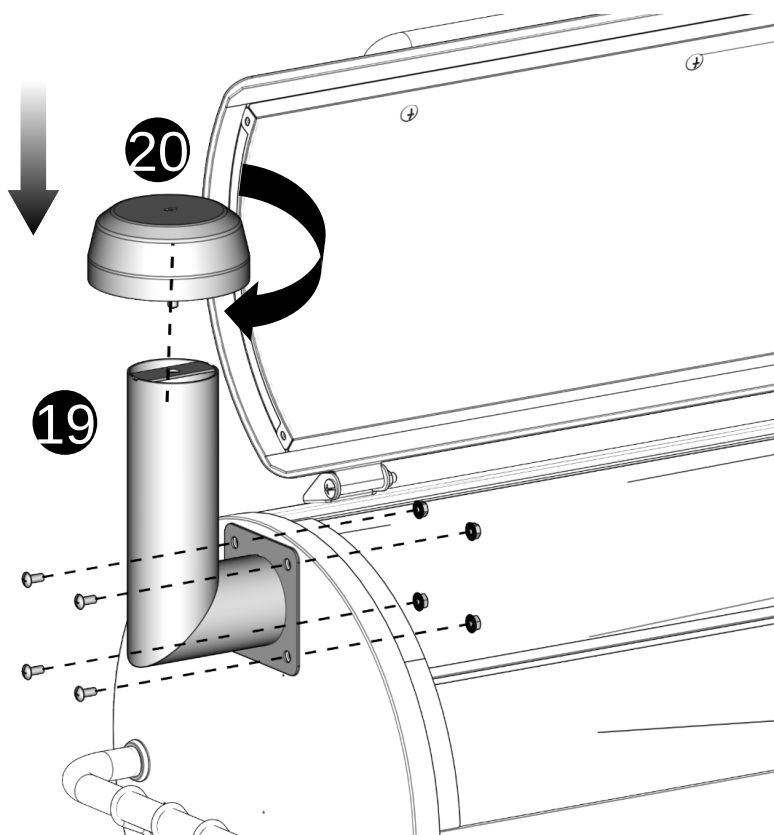
18



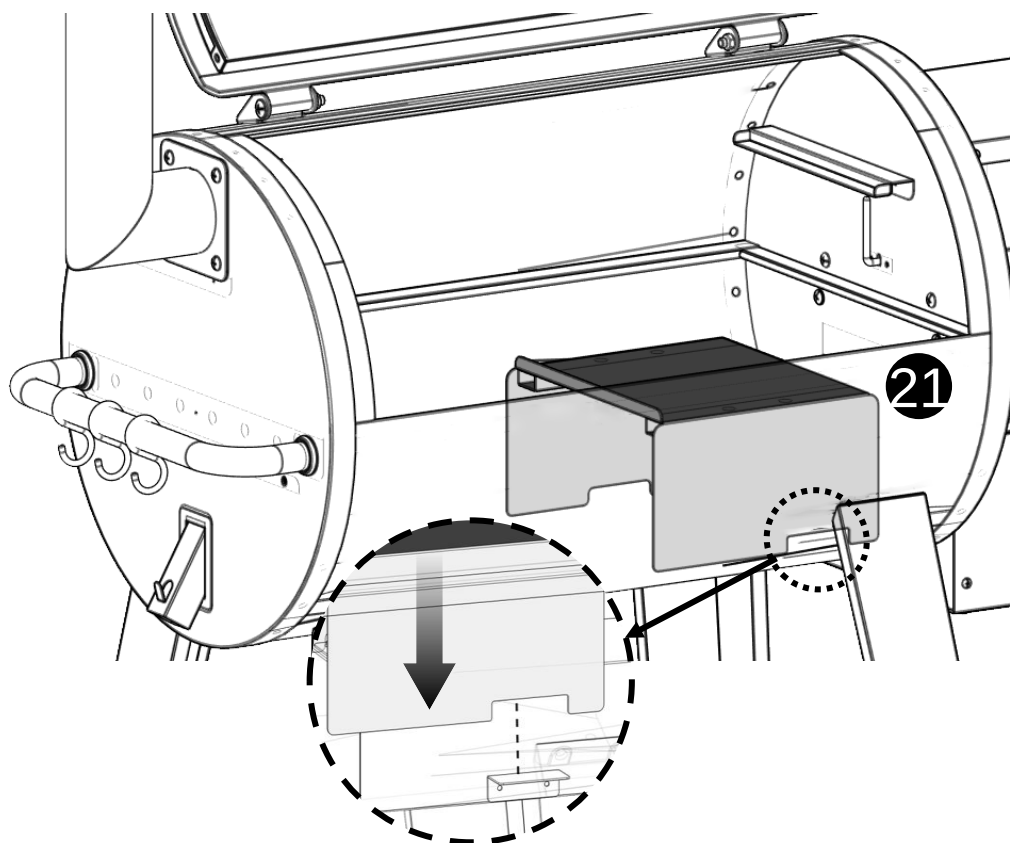
19



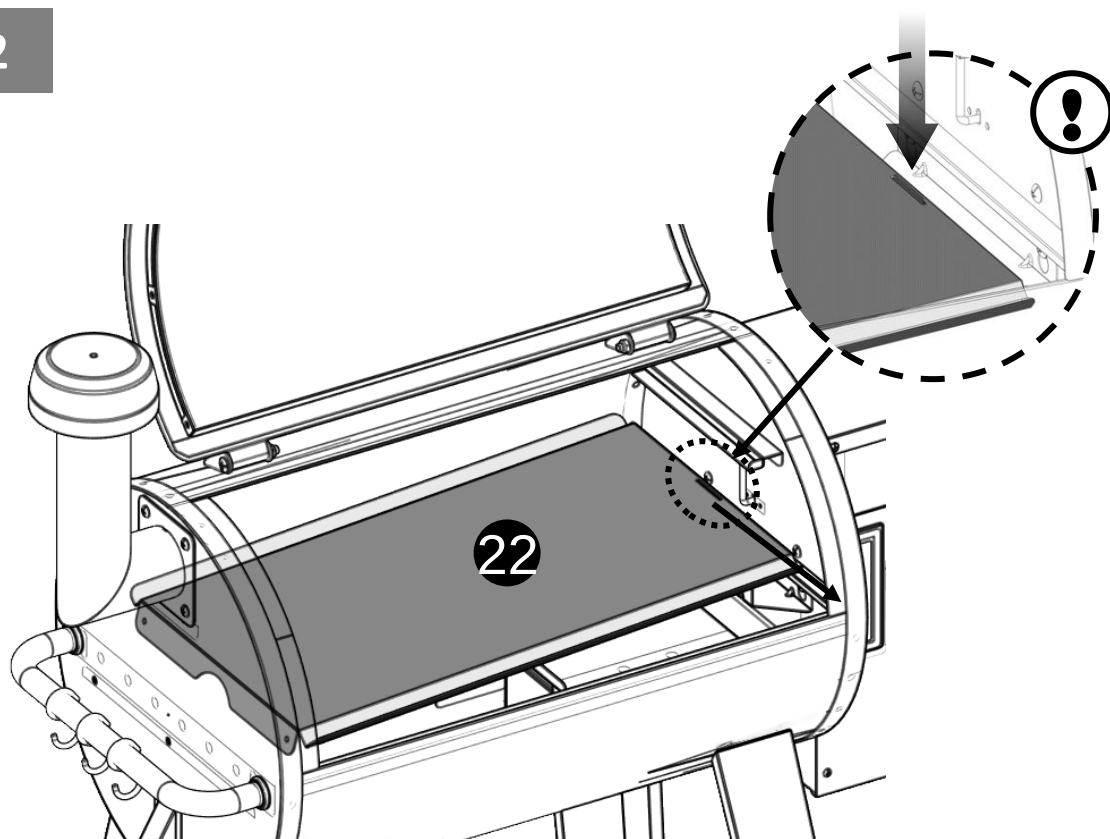
20 A×4 D×4



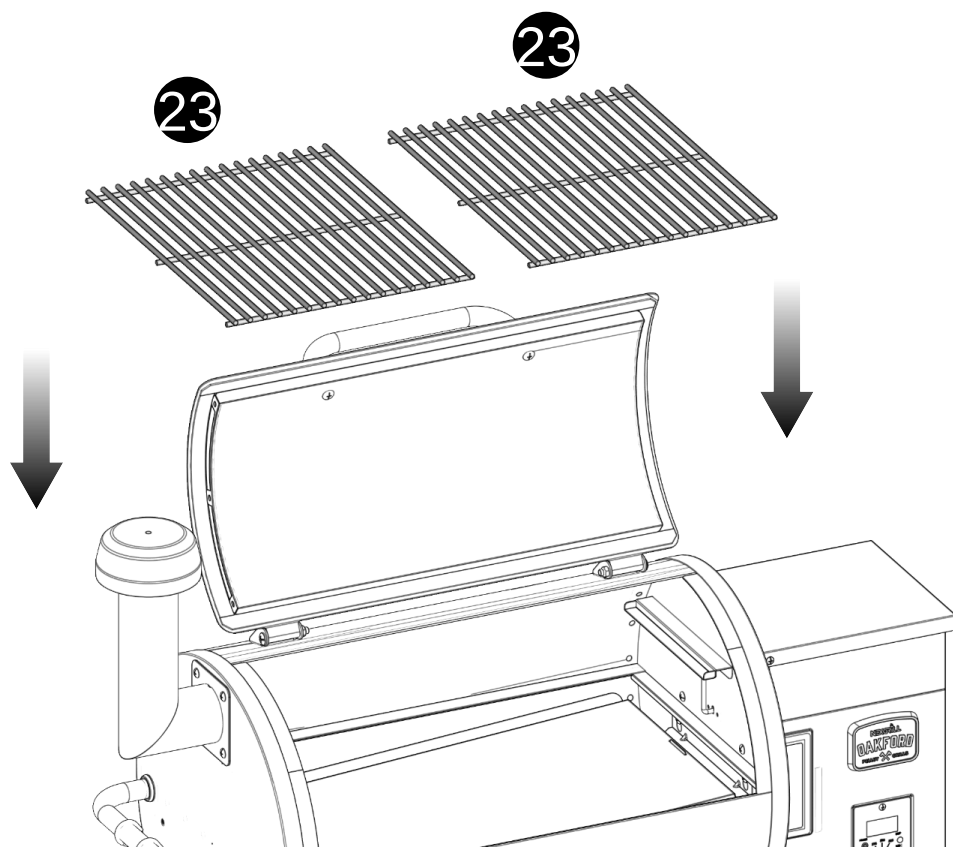
21



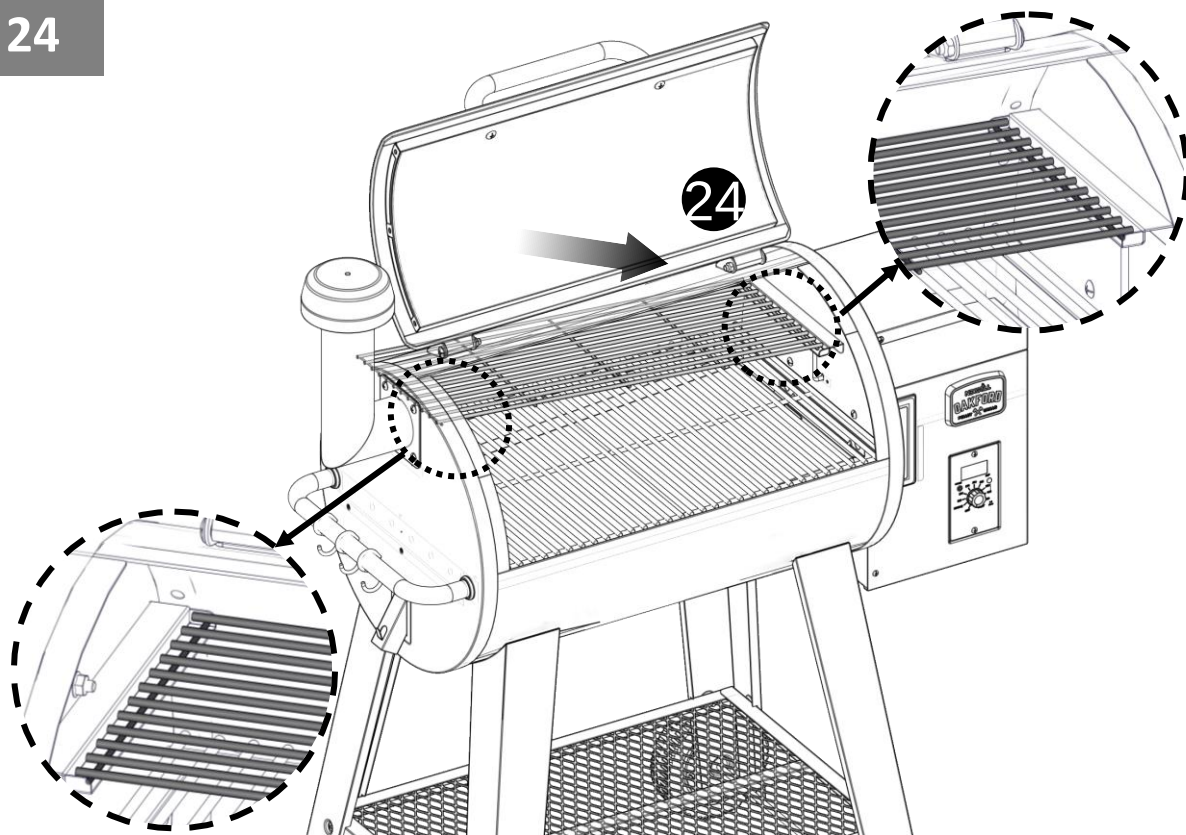
22



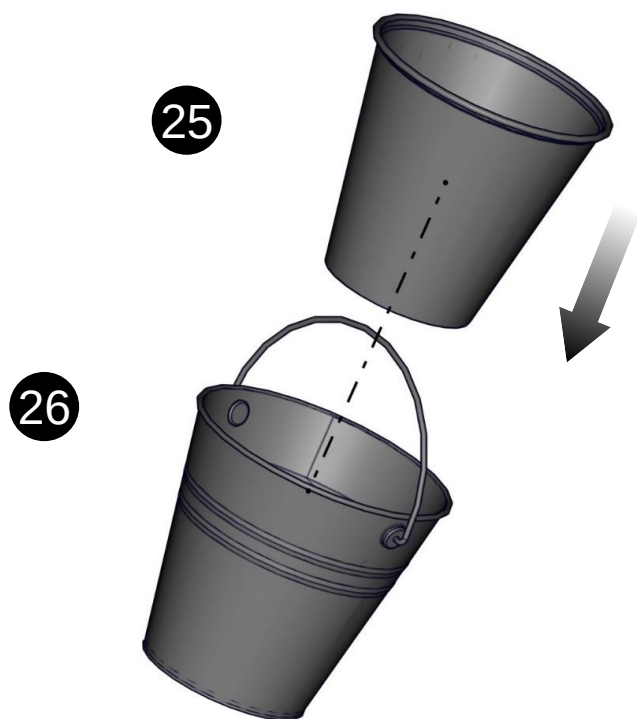
23



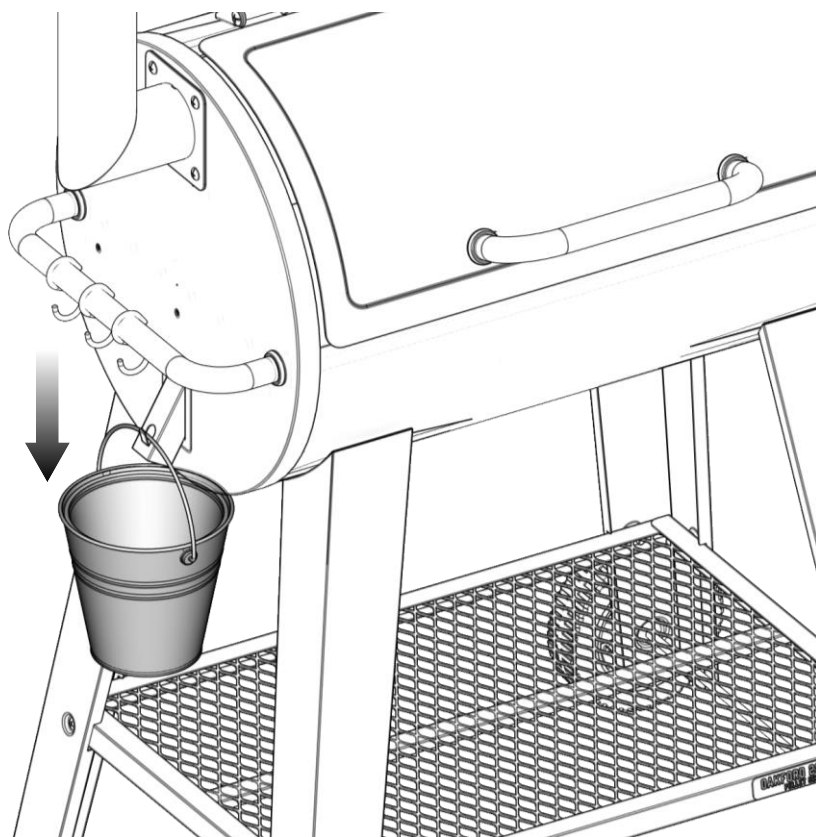
24



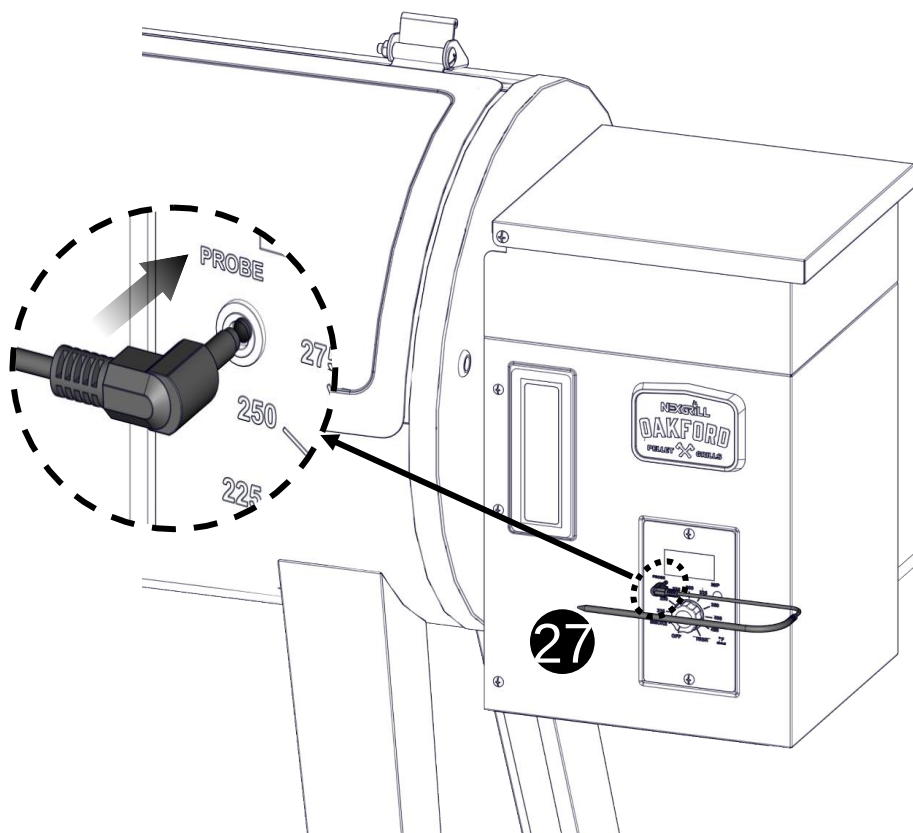
25



26



27



28



NEXGRILL

OAKFORD

PELLET  GRILLS

©2023 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
CHINO, CA. 91710
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999