

- 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



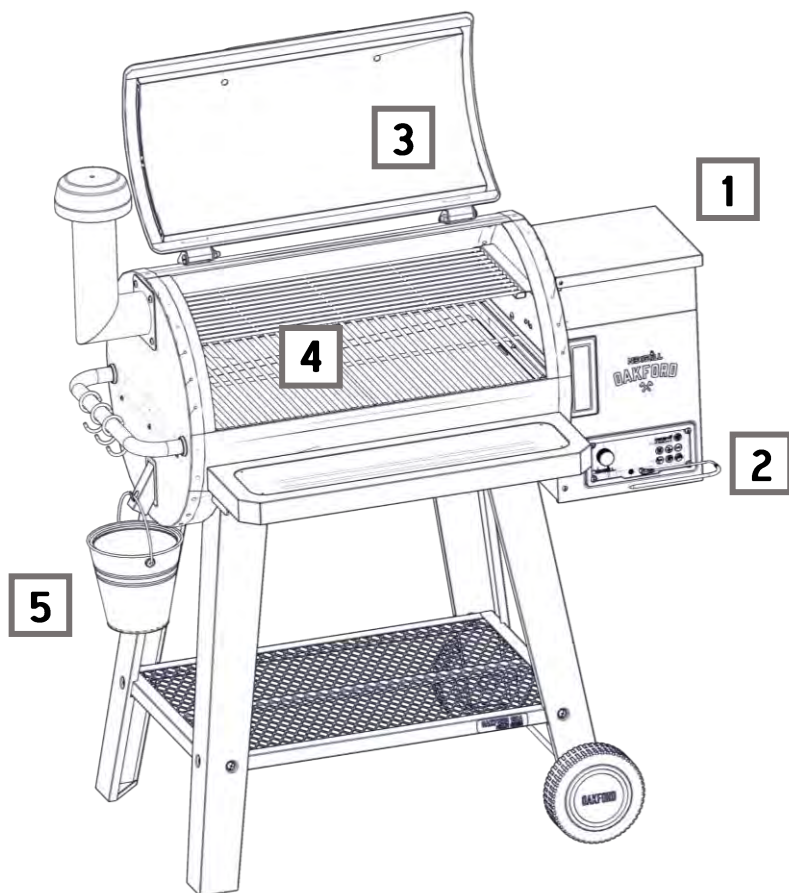
- Débrancher le barbecue avant d'en faire l'entretien. Ne pas nettoyer ou réparer le barbecue branché sur une source d'électricité.
- La source d'alimentation externe doit être mise à la terre conformément aux codes applicables.
- Inspecter la prise de courant avant l'utilisation. Ne pas y brancher le 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 92 cm (36 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 OAKFORD 715

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.

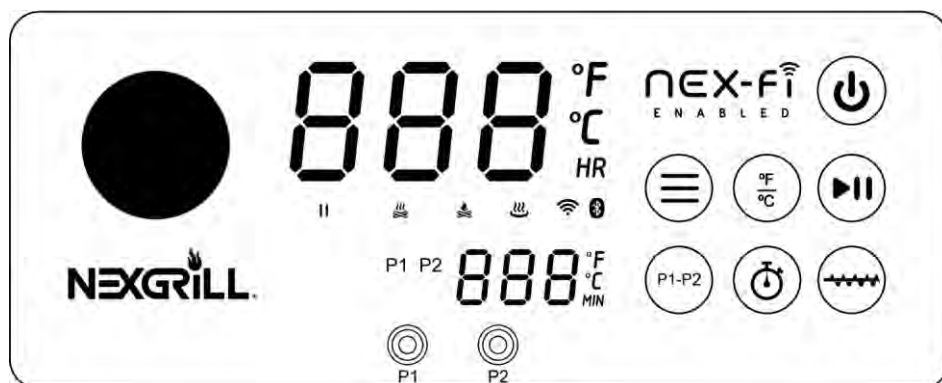
5 COLLECTE DE GRAISSE

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.

PANNEAU DE COMMANDE



SÉLECTEUR ROTATIF

Tourner le sélecteur pour régler les valeurs de la minuterie, du thermomètre et de la température de cuisson. Appuyer sur le sélecteur pour confirmer la nouvelle valeur. La température de cuisson peut être réglée par incréments de 3 °C (5 °F). Pendant la cuisson, appuyer sur le sélecteur pour afficher la température de cuisson réglée.

ALIMENTATION

Appuyer pour mettre en marche le panneau de commande. Une fois le repas cuit, réappuyer pour lancer le processus d'arrêt automatique.

MODE

Appuyer pour passer d'un mode pré-réglé à l'autre (trois modes). Appuyer sur le sélecteur rotatif pour confirmer le mode avec la température par défaut, ou régler la température avec le sélecteur avant de choisir le mode.

	MODE FUMOIR Fumage lent à une température par défaut de 107 °C (225 °F).
	MODE BARBECUE Ce mode a une température élevée par défaut – au-dessus de 288 °C (550 °F) selon le modèle – et contrôle la température avec précision grâce à un algorithme de type PID.
	MODE RÉCHAUD Pré-réglé à seulement 82 °C (180 °F), ce mode est conçu pour conserver la chaleur des aliments. Le barbecue passe automatiquement à ce mode lorsque la température cible est détectée par le thermomètre P1.

UNITÉ DE TEMPÉRATURE

Appuyer pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et vice versa.

MARCHE/PAUSE

Appuyer pour lancer le processus d'allumage une fois le mode de cuisson choisi. Pendant la cuisson, appuyer pour mettre sur pause et empêcher la vis de suralimenter le barbecue en cas de baisse de la température (couvercle ouvert par exemple). Au moment de la mise sous tension et lorsqu'il est sur pause, le barbecue est en attente, et le logo de pause « II » s'illumine. Appuyer à nouveau pour relancer le dernier programme. Si aucune action n'est prise dans les cinq minutes, le barbecue lancera le processus d'arrêt.

THERMOMÈTRES

Le barbecue aux granules Oakford peut utiliser de un à quatre thermomètres pour cuire divers aliments à la perfection. Appuyer pour passer d'un thermomètre à l'autre. Une fois le code affiché (P1, P2, etc.), appuyer et tenir trois secondes pour régler la température cible. Tourner le sélecteur pour choisir la température et appuyer dessus pour la confirmer.

MINUTERIE

Appuyer pour régler une minuterie, en minutes et en heures. Une alarme retentit une fois le temps écoulé.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur le bouton. Les chiffres du bas clignotent. Tourner le sélecteur jusqu'au nombre de minutes désiré et appuyer dessus.
2. Les chiffres du haut clignotent. Tourner le sélecteur jusqu'au nombre d'heures désiré et appuyer dessus. La minuterie démarre.

Les symboles « HR » et « MIN » clignotent, indiquant que la minuterie est en marche. Appuyer sur le bouton pour vérifier le temps restant. Appuyer et tenir trois secondes pour annuler.

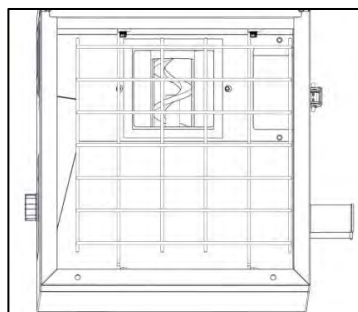
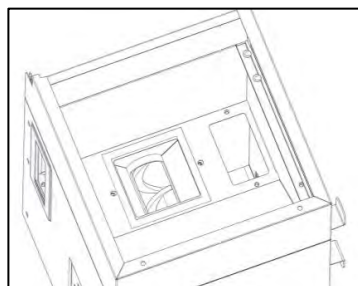
VIS SANS FIN

Appuyer pour faire tourner la vis sans fin pendant 30 secondes avant ou après la cuisson. Si ce n'est pas suffisant pour remplir ou vider la vis, réappuyer jusqu'à ce que le bouton cesse de clignoter. Appuyer et tenir trois secondes pour annuler l'action.

UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tout l'emballage du barbecue.
2. Ouvrir le barbecue pour vérifier que le réchaud, les grilles, le diffuseur et le plateau à graisse sont correctement installés.
3. Ouvrir le couvercle de la trémie et vérifier qu'il n'y a aucun objet bloquant la vis sans fin.
4. Vérifier que la grille de protection de la trémie est en place et que la trappe de nettoyage est fermée et verrouillée.
5. Remplir la trémie des granules choisies en fonction du niveau de combustible voulu, puis fermer le couvercle de la trémie.
6. S'assurer que le cordon d'alimentation est branché sur le barbecue avant de brancher l'autre extrémité sur une prise de courant mise à la terre.
7. Allumer le barbecue en appuyant sur le bouton d'alimentation du panneau de commande.
8. Ouvrir le couvercle du barbecue.
9. Appuyer sur le bouton de la vis sans fin pour la faire avancer 30 secondes. Répéter jusqu'à entendre des granules tomber dans le pot de combustion. Appuyer et tenir le bouton de la vis sans fin pendant 3 secondes pour l'arrêter.
10. Tourner le sélecteur pour régler la température à 204 °C (400 °F) et appuyer dessus pour confirmer.
11. Appuyer sur le bouton de marche/pause pour lancer le processus de démarrage.
12. Une fois le barbecue allumé, fermer le couvercle. Pendant le démarrage, beaucoup de fumée peut être générée.
13. Laisser le barbecue fonctionner au moins 30 minutes sous surveillance pour éliminer les huiles du processus de fabrication et bien préparer le barbecue.
14. Une fois la préparation terminée, appuyer sur le bouton d'alimentation pour lancer le processus d'arrêt automatique.
15. Une fois le barbecue arrêté et froid, le débrancher.
16. Ouvrir le couvercle et nettoyer les grilles de cuisson et le réchaud avec une brosse à barbecue ou un grattoir en bois.
17. Nettoyer selon les consignes de la section *Nettoyage et entretien*.
18. Après le nettoyage, s'assurer que toutes les pièces sont réinstallées correctement avant l'utilisation.



À CHAQUE UTILISATION

Suivre ces étapes à chaque utilisation du barbecue aux granules Oakford.

1. S'assurer que la trémie contient assez de granules. Vérifier l'indicateur de la trémie pour connaître la quantité recommandée.
2. Nettoyer et retirer les résidus de cendre et de graisse. Vérifier la présence de créosote. Retirer la graisse et la créosote accumulées pour réduire le risque d'incendie.
3. Toujours brancher la fiche sur une prise mise à la terre.
4. Ouvrir le couvercle du barbecue au moment d'allumer.
5. Utiliser l'application NEX-Fi pour améliorer l'expérience de cuisson.

ALLUMAGE AUTOMATIQUE

S'assurer que le barbecue est bien préparé et prêt à l'utilisation.

1. Ouvrir le couvercle du barbecue et vérifier que tous les composants sont en place.
2. S'assurer qu'il n'y a rien d'autre que des granules dans la trémie, et remplir au besoin.
3. Faire avancer la vis sans fin pour qu'elle soit prête à l'utilisation. Voir la section sur le bouton de la vis au besoin.
4. Brancher la fiche sur une prise correctement mise à la terre et appuyer sur le bouton d'alimentation.
5. Appuyer sur le bouton de marche/pause ou saisir le mode et la température de cuisson désirés. Si rien n'est saisi, le barbecue démarre à la température par défaut de 182 °C (360 °F). Dans les 5 minutes suivant l'allumage, de la fumée devrait être visible. Sinon, fermer le panneau de commande et attendre 5 minutes avant de recommencer.
6. Une fois le barbecue allumé, fermer le couvercle. Régler le mode et la température de cuisson si ce n'était déjà fait.

ALLUMAGE MANUEL

S'assurer que le barbecue est bien préparé et prêt à l'utilisation.

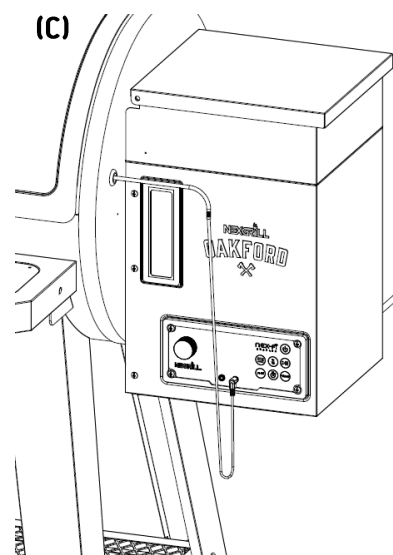
1. Ouvrir le couvercle du barbecue et retirer les grilles, le plateau à graisse et le diffuseur.
2. S'assurer qu'il n'y a rien d'autre que des granules dans la trémie, et remplir au besoin.
3. Vérifier que le pot de combustion est propre et vide.
4. Brancher la fiche sur une prise correctement mise à la terre.
5. Faire avancer la vis sans fin pour qu'elle soit prête à l'utilisation. Voir la section sur le bouton de la vis au besoin.
6. Ajouter une poignée de granules dans le pot de combustion.
7. Ajouter un allume-feu en bois naturel ou du gel allume-feu dans le pot de combustion.
8. Allumer l'allume-feu avec une longue allumette ou un long briquet.
9. Lorsque les granules brûlent bien, replacer le diffuseur, le plateau à graisse et les grilles.
10. Appuyer sur le bouton d'alimentation.
11. Appuyer sur le bouton marche/pause. Vérifier que des granules s'ajoutent et brûlent bien.
12. Fermer le couvercle.
13. Régler le mode et la température de cuisson si ce n'était déjà fait.

CUISSON AVEC THERMOMÈTRE

Utiliser le thermomètre à viande fourni pour contrôler la température dans le barbecue aux granules Oakford comme suit :

1. Brancher le thermomètre sur le port au bas du panneau de commande*, puis le passer dans l'ouverture sur le côté gauche du pot de combustion (C). Porter des gants isolants.
2. Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la pièce de viande.
3. Placer la viande sur la grille et fermer le couvercle.
4. Consulter la section sur le panneau de commande pour régler la température cible du thermomètre.

*** FONCTION DE RÉCHAUD AUTOMATIQUE :** Brancher le thermomètre sur le port P1 et régler la température cible pour activer la fonction de réchaud automatique. Lorsque le thermomètre atteint la température cible, la température du barbecue est automatiquement réglée à 82 °C (180 °F) et l'icône du mode réchaud s'affiche. Le barbecue reste en mode réchaud pour 10 minutes ou jusqu'à ce que l'utilisateur intervienne. Cette fonction aide à éviter la surcuisson lorsque l'utilisateur n'est pas à proximité au moment où la température cible est atteinte. Pour éviter que la fonction s'active, utiliser les ports P2. La fonction peut également être désactivée avec l'application NEX-Fi.



ARRÊT DU BARBECUE

Une fois le repas cuit, le barbecue doit être éteint correctement pour qu'il ne reste plus de granules ni de cendre dans le pot de combustion. Suivre la procédure suivante pour bien éteindre le barbecue après chaque utilisation.

1. Ouvrir le couvercle, retirer les thermomètres et la nourriture.
2. Garder le couvercle ouvert et appuyer sur le bouton d'alimentation pour lancer le processus d'arrêt automatique. Au cours du processus, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la température du barbecue soit sous les 54 °C (130 °F), au moins 15 minutes, pour accélérer la combustion des résidus. Attendre que le ventilateur s'arrête.
3. Débrancher le barbecue.
4. Attendre que le barbecue soit froid avant de le ranger.

**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.

CODES D'ERREUR

À de rares occasions, le panneau de commande détecte une erreur et affiche un code d'erreur. Consulter le tableau suivant pour savoir à quelle erreur correspond le code et quelle est la solution.

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

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

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.

DÉPANNAGE

FOIRE AUX QUESTIONS

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

COMMANDE DE PIÈCES 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.

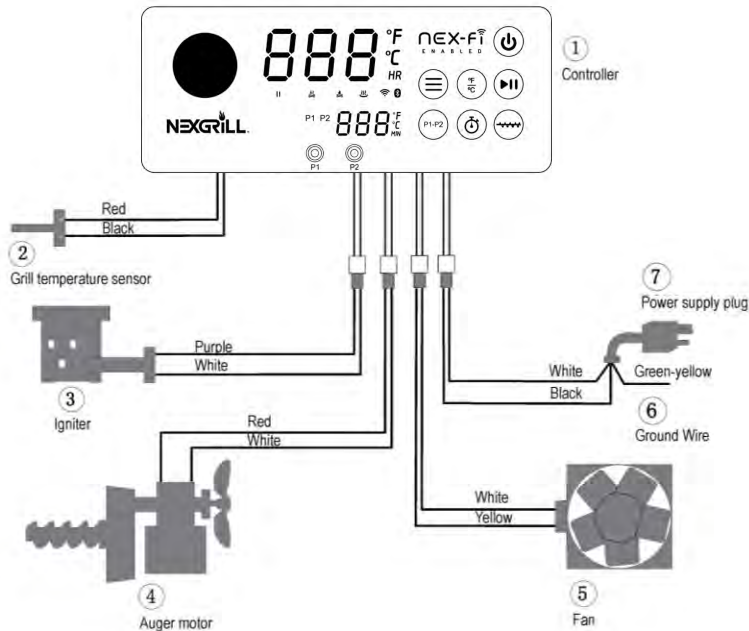
RENSEIGNEMENTS À CONNAITRE POUR COMMANDER :

- 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).

SCHÉMA DE CIRCUIT



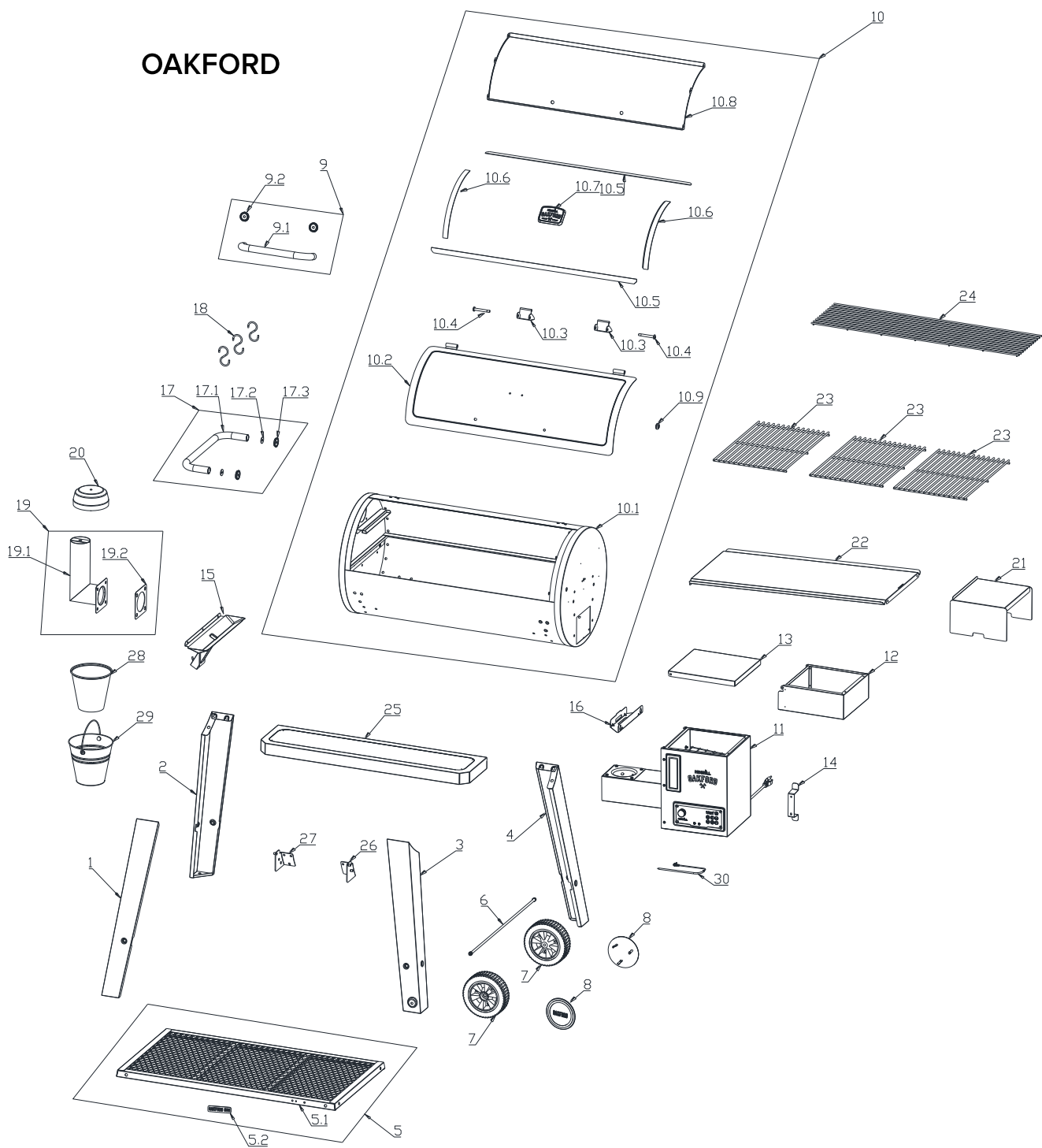
OAKFORD



OAKFORD PIÈCES DE RECHANGE

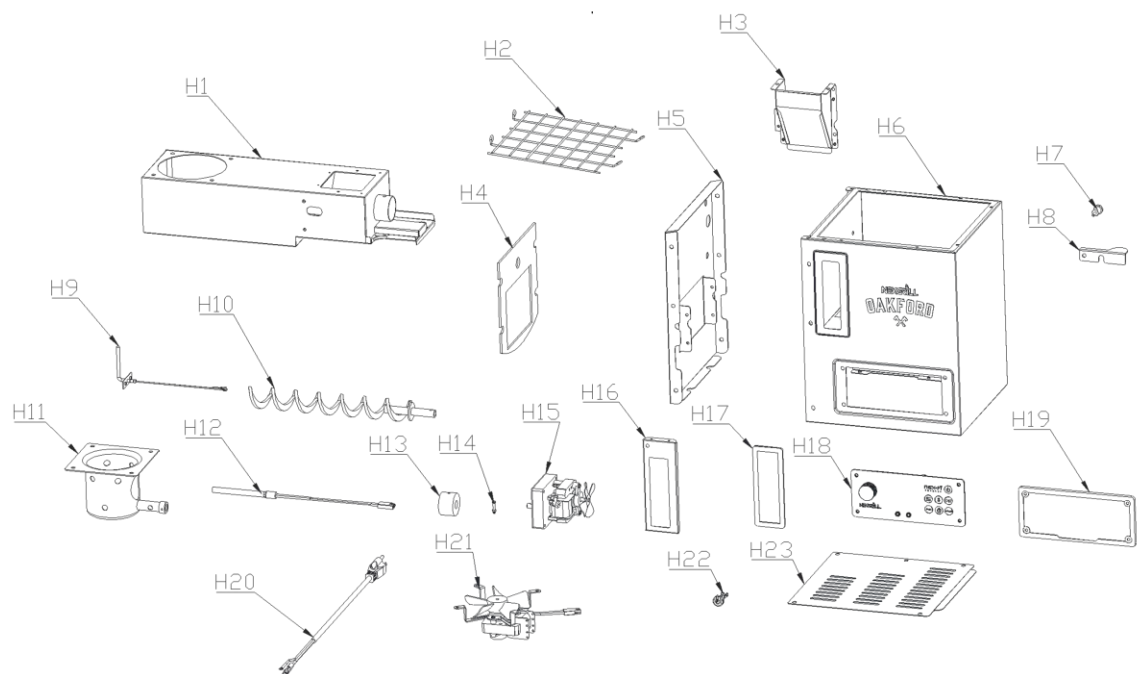
NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY
1	Jambe, avant gauche	1	13	Couvercle de trémie	1
2	Jambe, arrière gauche	1	14	Support de cordon d'alimentation	1
3	Jambe, avant droit	1	15	Bac à graisse	1
4	Jambe, arrière droit	1	16	Support de bac à graisse	1
5.1	Assemblage de la tablette inférieure du chariot	1	17.1	Assemblage de poignée de barillet	1
5.2	Insigne d'étagère inférieure de panier	1	17.2	Joint de poignée de baril	2
6	Essieu	1	17.3	Lunette de poignée de barillet	2
7	7" Roue	2	18	S Crochet	3
8	Enjoliveur de roue	2	19.1	Assemblage de cheminée	1
9.1	Ensemble de poignée de couvercle	1	19.2	Joint de cheminée	1
9.2	Lunette de poignée de couvercle	2	20	Chapeau de cheminée	1
10.1	Assemblage de la chambre de combustion	1	21	Diffusion	1
10.2	Assemblage du couvercle	1	22	Bac à graisse	1
10.3	Charnière du couvercle	2	23	Grille de cuisson	2
10.4	Ensemble d'axe de couvercle	2	24	Rack chauffant	1
10.5	Joint d'étanchéité du couvercle A	2	25	Table avant	1
10.6	Joint d'étanchéité du couvercle B	2	26	Support droit de la table avant	1
10.7	Insigne de couvercle	1	27	Support gauche de table avant	1
10.8	Couvercle intérieur	1	28	Doublure de foil	1
10.9	Bague d'étanchéité en silicone	1	29	Seau à graisse	1
11	Assemblage de trémies	1	30	Sonde de viande	1
12	Extension de la trémie	1		L'emballage de vis	1

OAKFORD



NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	QTY
1	Jambe, avant gauche	1	13	Couvercle de trémie	1
2	Jambe, arrière gauche	1	14	Support de cordon d'alimentation	1
3	Jambe, avant droit	1	15	Bac à graisse	1
4	Jambe, arrière droit	1	16	Support de bac à graisse	1
5.1	Assemblage de la tablette inférieure du chariot	1	17.1	Assemblage de poignée de barillet	1
5.2	Insigne d'étagère inférieure de panier	1	17.2	Joint de poignée de baril	2
6	Essieu	1	17.3	Lunette de poignée de barillet	2
7	7" Roue	2	18	S Crochet	3
8	Enjoliveur de roue	2	19.1	Assemblage de cheminée	1
9.1	Ensemble de poignée de couvercle	1	19.2	Joint de cheminée	1
9.2	Lunette de poignée de couvercle	2	20	Chapeau de cheminée	1
10.1	Assemblage de la chambre de combustion	1	21	Diffusion	1
10.2	Assemblage du couvercle	1	22	Bac à graisse	1
10.3	Charnière du couvercle	2	23	Grille de cuisson	3
10.4	Ensemble d'axe de couvercle	2	24	Rack chauffant	1
10.5	Joint d'étanchéité du couvercle A	2	25	Table avant	1
10.6	Joint d'étanchéité du couvercle B	2	26	Support droit de la table avant	1
10.7	Insigne de couvercle	1	27	Support gauche de table avant	1
10.8	Couvercle intérieur	1	28	Doublure de foil	1
10.9	Bague d'étanchéité en silicone	1	29	Seau à graisse	1
11	Assemblage de trémies	1	30	Sonde de viande	1
12	Extension de la trémie	1		L'emballage de vis	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	Support de verre de vue	1
H5	Support de montage de trémie	1	H17	Lunette de vue	1
H6	Assemblage de la coque de la trémie	1	H18	Contrôleur	1
H7	Vis de verrouillage de porte d'évacuation	1	H19	Cadre du contrôleur	1
H8	Verrouillage de la porte d'évacuation	1	H20	Cordon d'alimentation	1
H9	RTD	1	H21	Ventilateur	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

Le fabricant garantit au premier acheteur **SEULEMENT** que ce produit (*modèle 910-0508, 910-0509*) 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**

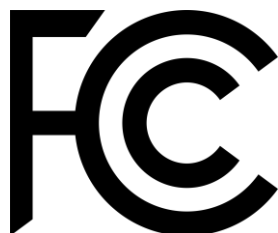
Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, appeler au 1 800 913-8999 aux États-Unis ou au 1 800 648-5864 au Canada, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique) en semaine. Service en français, en anglais et en espagnol.

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

Conformité IC: Cet appareil contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence qui sont conformes aux RSS exemptés de licence d'innovation, sciences et développement économique Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes:

1. Cet appareil ne peut pas causer d'interférences.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable de l'appareil.

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



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:

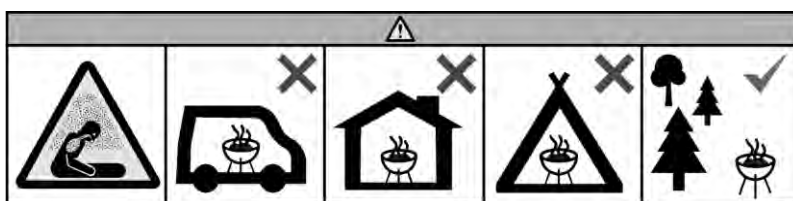
- Los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono son dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida de conocimiento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



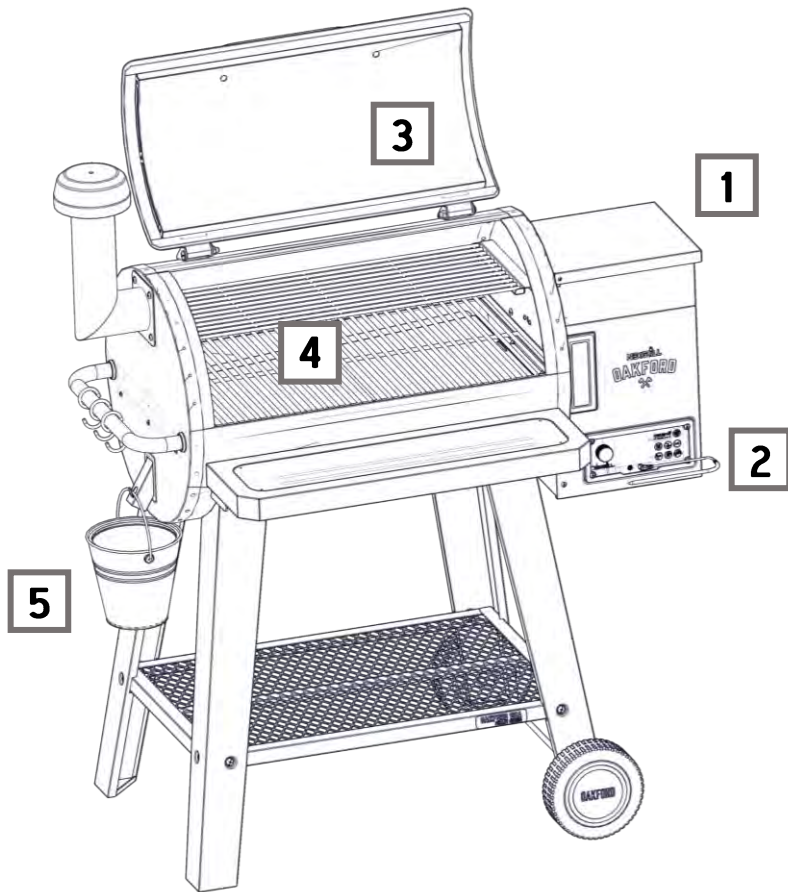
- Desconecte la corriente eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento. No intente limpiar o reparar la parrilla mientras esté conectada a una fuente de electricidad.
- La fuente de alimentación eléctrica externa que se utilice para este artefacto debe estar conectada a tierra de acuerdo a los 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 OAKFORD 730

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

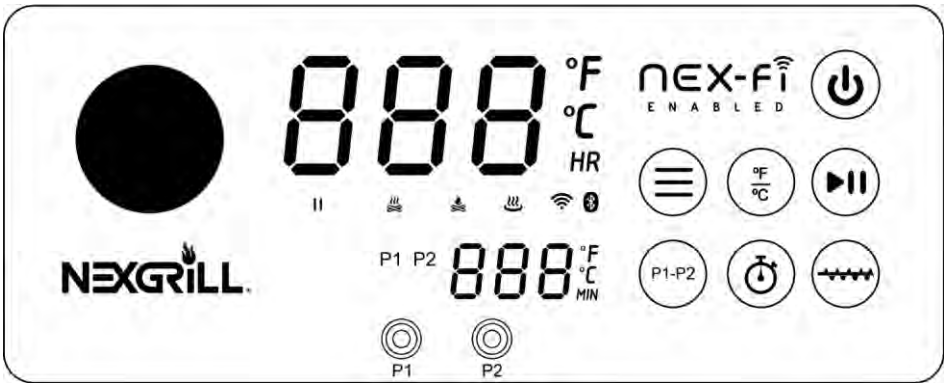
La tecnología de control de temperatura precisa incorporada se puede utilizar para establecer y ajustar la temperatura y las opciones de cocción.

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.



DIAL DE CONTROL

Gire este dial de control para ajustar los valores del temporizador, la temperatura de la sonda de carne y la temperatura de la parrilla. Presione el dial de control para confirmar el nuevo valor deseado. La temperatura de la parrilla se puede ajustar en incrementos de 3 °C (5 °F). Durante la cocción, presione el mango para visualizar la temperatura de ajuste actual de la parrilla.



ENCENDIDO

Presione para encender el controlador. Cuando termine de cocinar, presione de nuevo para entrar en el proceso de apagado automático.



MODO

Presione para pasar entre los tres modos de funcionamiento predeterminados. Presione el dial de control para confirmar la selección del modo con una temperatura predeterminada o ajustar la temperatura antes de seleccionarla, girando el dial de control.

	MODO HUMO Preprogramado para el ahumado lento, este programa tiene una temperatura predeterminada de 107 °C (225 °F).
	MODO PARRILLA Utilizando un algoritmo PID para un control preciso de la temperatura, este programa tiene una temperatura predeterminada que se ajusta a in ALTA in (por encima de 288 °C (550 °F) según el modelo).
	MODO CALIENTE Preajustado a solo 82 °C (180 °F), este modo se utiliza en particular para mantener los alimentos calientes. Si se selecciona, la parrilla cambiará a CALIENTE de forma automática cuando P1 haya alcanzado la temperatura deseada.



UNIDAD DE TEMPERATURA

Presione para cambiar la escala de la temperatura entre Fahrenheit y Celsius.



ACTIVAR/PAUSAR

En principio, se utiliza para comenzar el proceso de encendido después de seleccionar un modo de cocción, y se puede presionar mientras se cocina para pausar el programa. Ayudará a evitar la sobre alimentación de pellets debido a una disminución de la temperatura (por ejemplo, por la tapa abierta). Cuando se encuentre en pausa, o una vez encendida, la parrilla quedará en modo de espera y el ícono “II” (pausa) se iluminará.

Presiónelo de nuevo para reanudar el último programa. Si dentro de los cinco minutos no se realiza ninguna acción, la parrilla entrará en el proceso de apagado



SONDAS

Esta parrilla de pellets Oakford puede utilizar hasta cuatro sondas de temperatura para ayudarlo a cocinar una variedad de alimentos a la perfección. Presione para pasar por cada sonda conectada. Una vez que aparezca el índice (P1, P2, etc.), presione y mantenga presionado durante tres segundos para establecer la temperatura deseada. Use el dial de control para cambiar el valor de la temperatura y presiónelo para confirmar el valor.



TEMPORIZADOR

Presione para ajustar el temporizador en minutos y horas. El controlador emitirá una alarma una vez que haya transcurrido el tiempo.

Para ajustar el temporizador, siga estos pasos:

1. Presione el botón. El número inferior de la pantalla parpadeará. Ajuste el valor de los minutos con el dial de control. Presione el dial de control para confirmar.
2. Ahora, el número superior de la pantalla parpadeará. Ajuste la hora con el dial de control. Presione el dial de control para confirmar y activar el temporizador.

Los símbolos “HR” (hora) y “MIN” (minutos) parpadearán, lo que indica que el temporizador está en funcionamiento. Presione el botón para verificar el tiempo restante. Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para cancelar el temporizador.



LLENADO

Presione para hacer funcionar la barrena durante 30 segundos antes o después de cocinar. Si se necesita más tiempo para cargar o vaciar los pellets del tubo de la barrena, presione de nuevo el botón cuando deje de parpadear. Manténgalo presionado durante 3 segundos para cancelar esta acción.