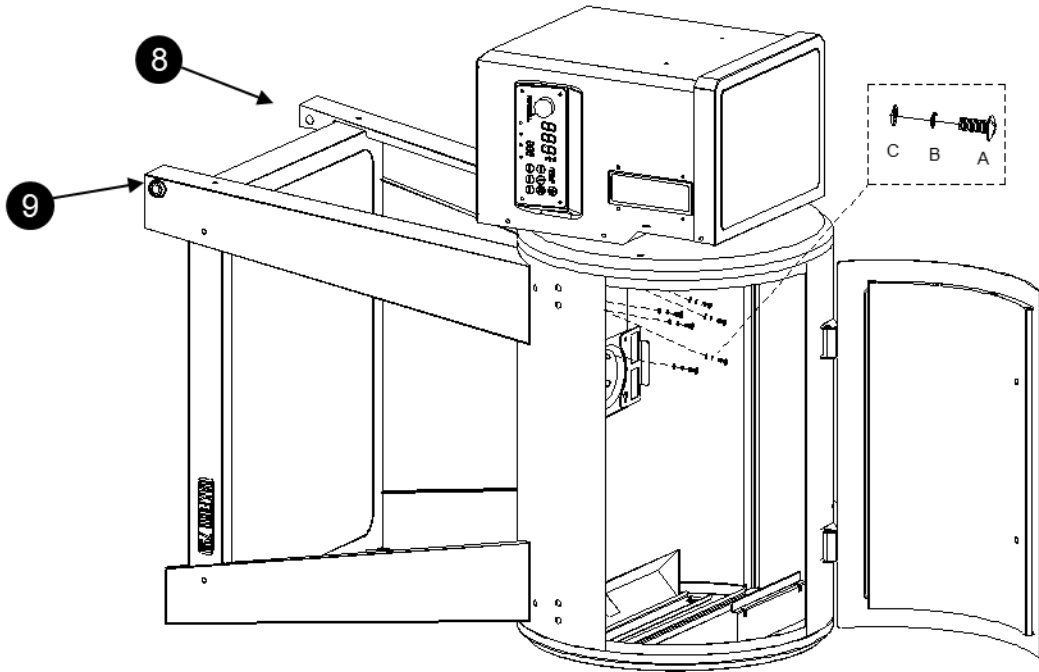


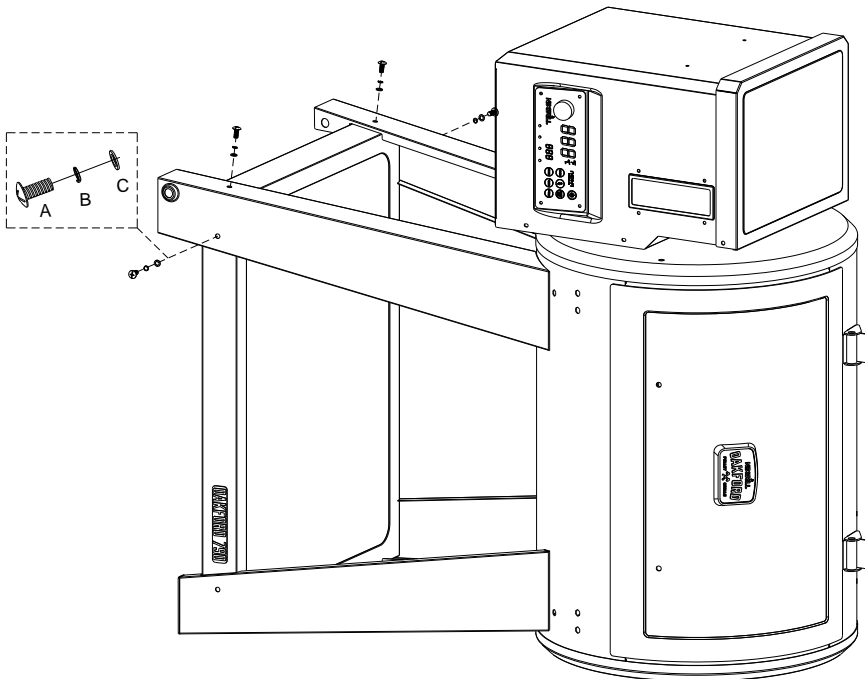
3

A×6 B×6 C×6



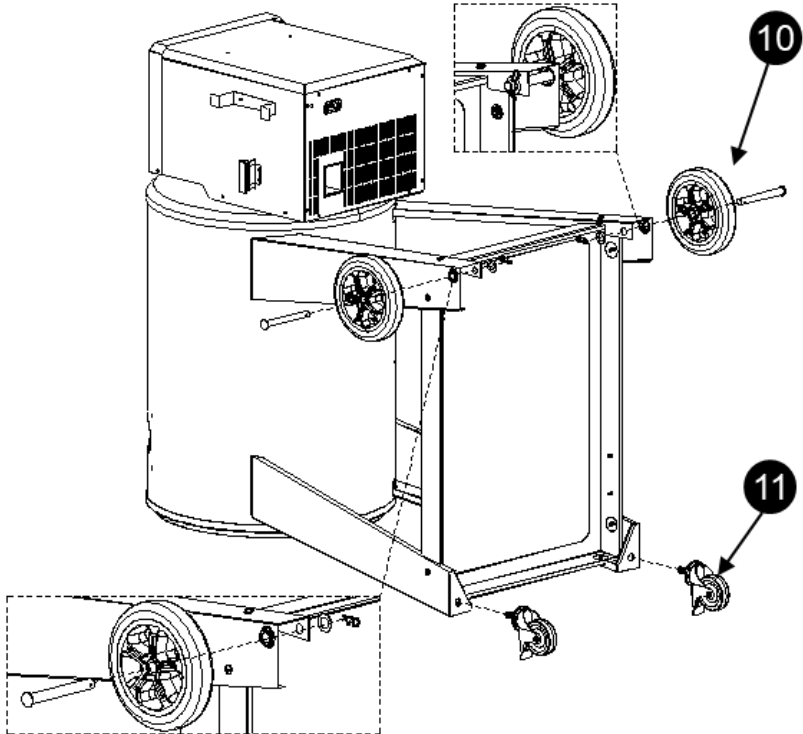
4

A×4 B×4 C×4

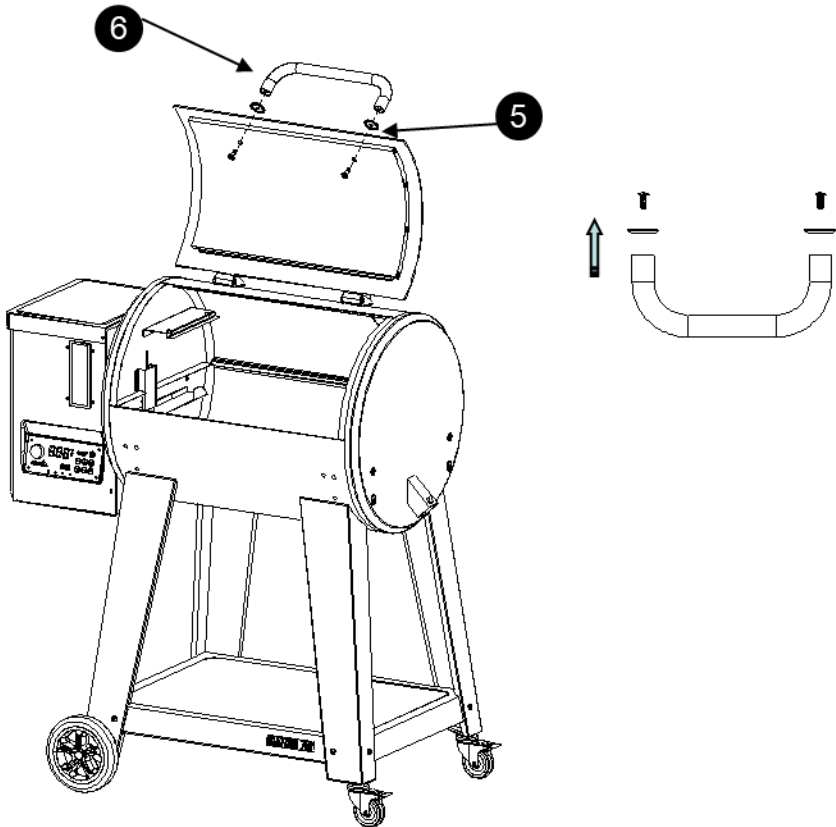


5

D×2 E×2 F×2

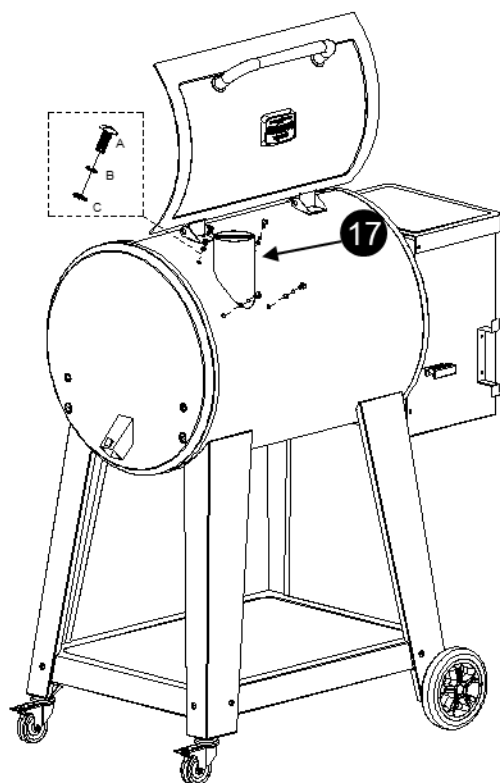


6

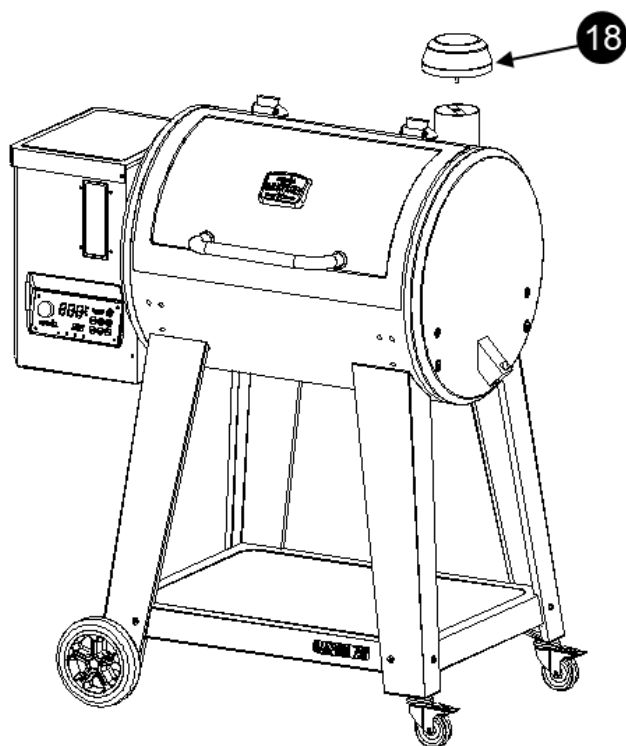


7

A×4 B×4 C×4

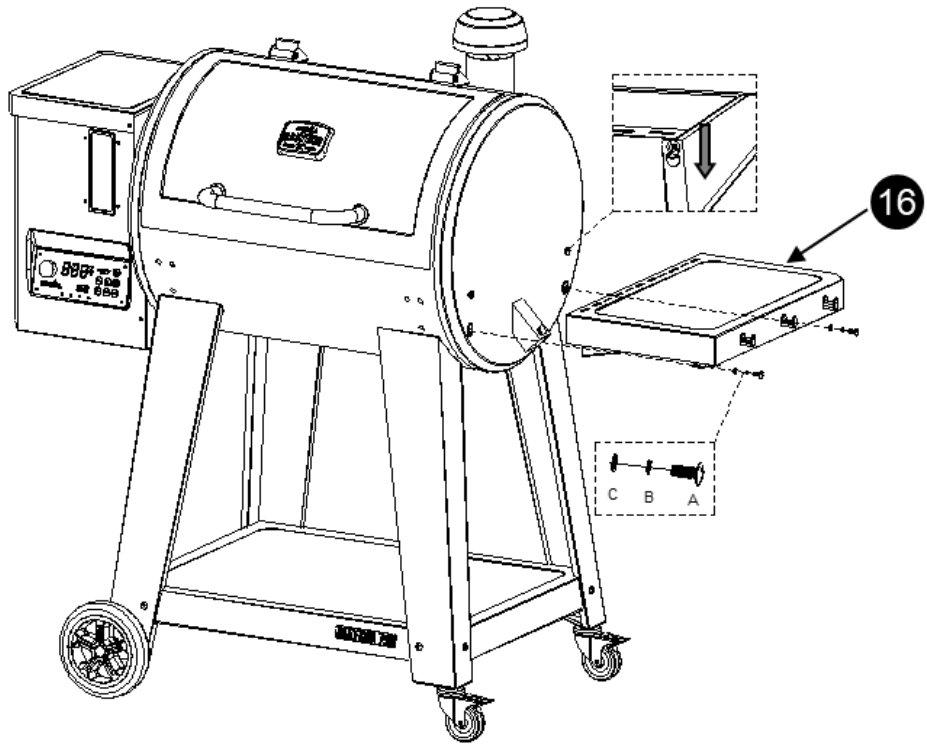


8



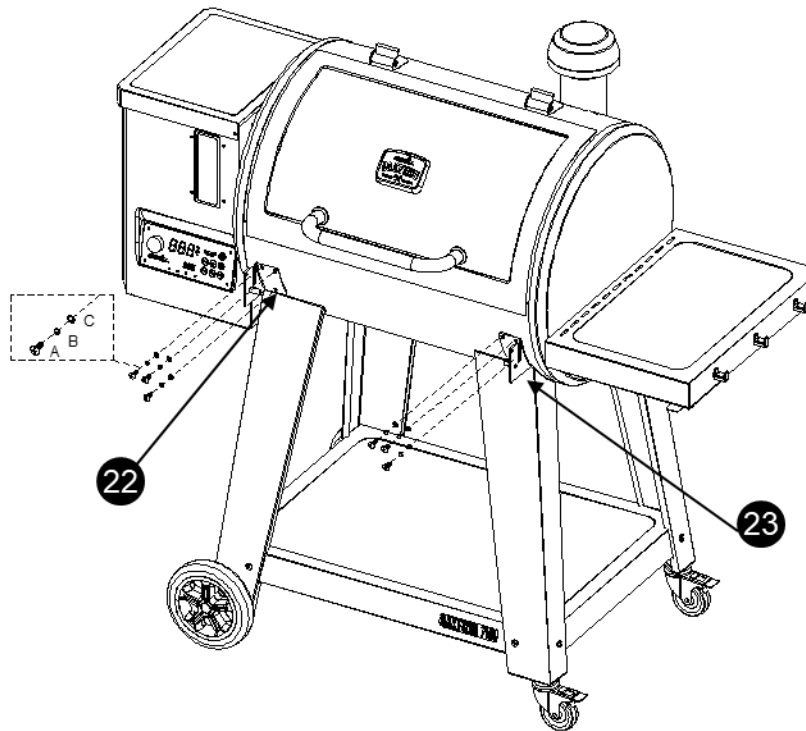
9

A×2 B×2 C×2



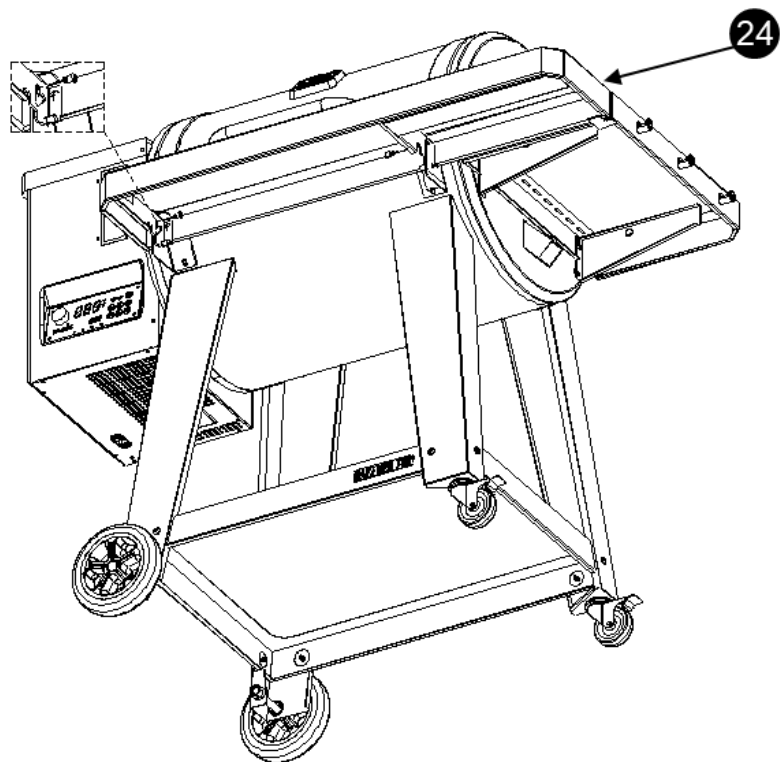
10

A×6 B×6 C×6

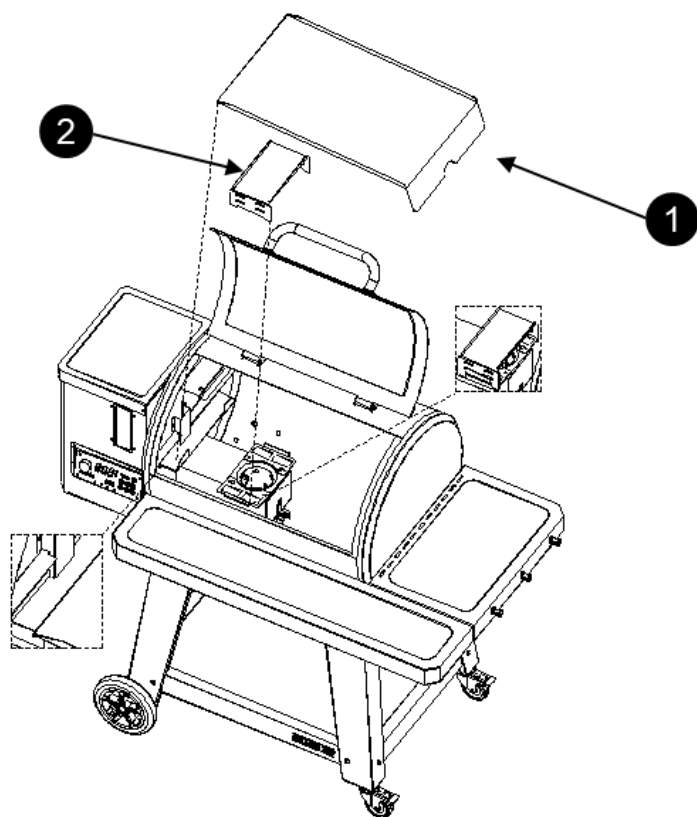


11

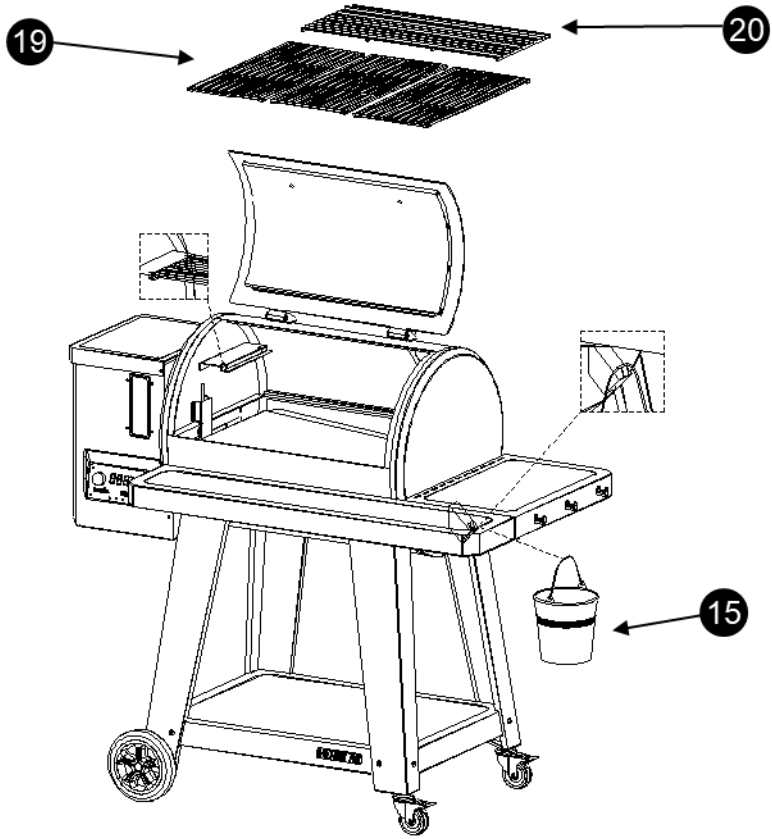
G×2



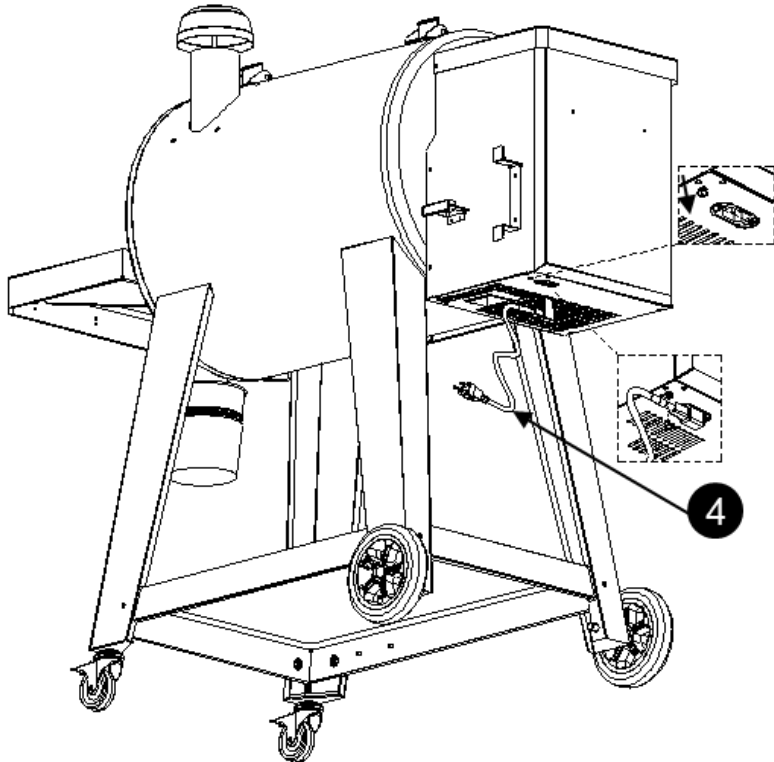
12

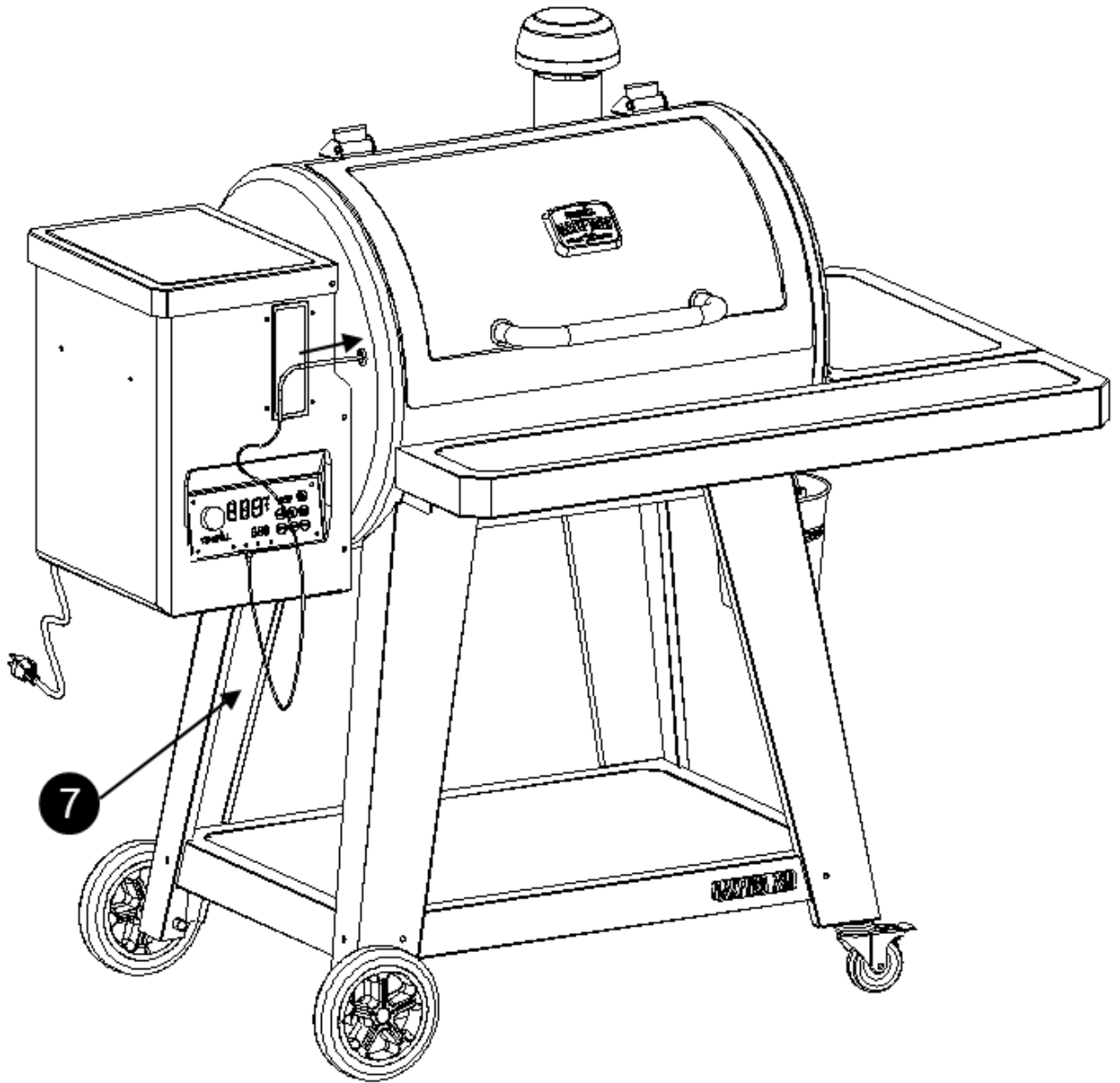


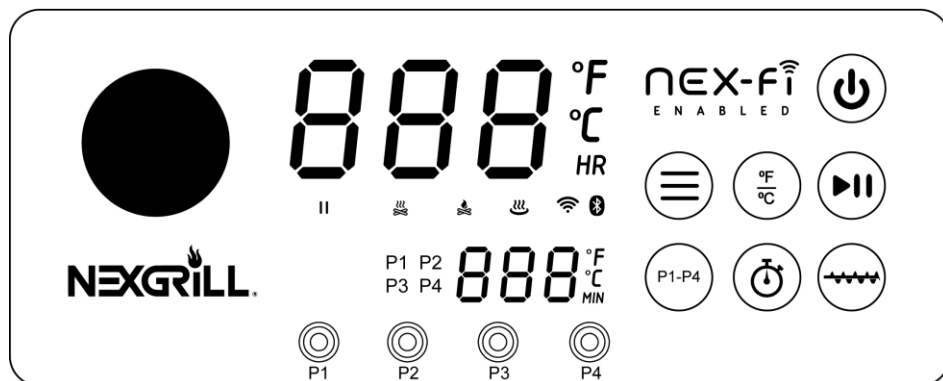
13



14







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.

	<p>MODO HUMO</p> <p>Preprogramado para el ahumado lento, este programa tiene una temperatura predeterminada de 107 °C (225 °F).</p>
	<p>MODO PARRILLA</p> <p>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).</p>
	<p>MODO CALIENTE</p> <p>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.</p>



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.



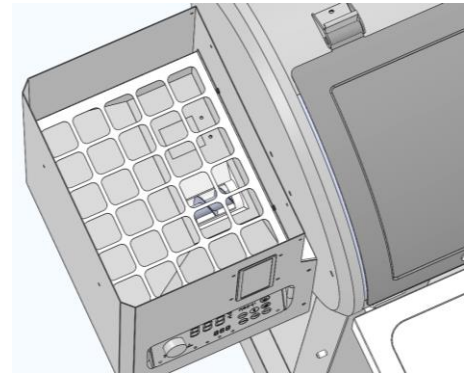
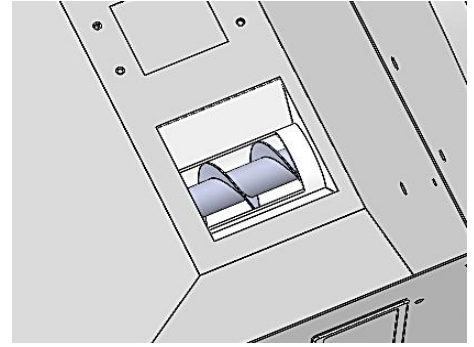
LLENADO

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.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

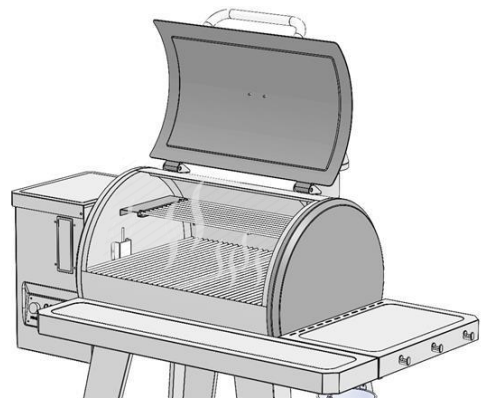
1. Retire todo el material de embalaje de la parrilla.
2. Abra la parrilla para asegurarse de que el estante de calentamiento, las rejillas de cocción, el difusor y la bandeja para la grasa estén instalados de forma correcta.
3. Abra la tapa de la tolva y verifique que no haya objetos extraños que obstruyan la barrena.
4. Asegúrese de que el protector de seguridad de la tolva esté en su lugar y la puerta para la limpieza de los pellets esté cerrada y bloqueada.
5. Llene la tolva con los pellets que eligió hasta el nivel de combustible deseado y cierre la tapa de la tolva.
6. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a la parrilla antes de enchufar el otro extremo en un tomacorriente electrónico con conexión a tierra.
7. Encienda la parrilla presionando el botón de encendido del controlador.
8. Abra la tapa de la parrilla.
9. Prepare el tubo de la barrena presionando el botón PRIME (LLENADO), que activa la barrena durante 30 segundos. Repita este ciclo hasta que escuche caer los pellets en el recipiente para el fuego. Mantenga presionado el botón PRIME (LLENADO) durante 3 segundos para detener la acción.
10. Con el dial de control, ajuste la temperatura a 204 °C (400 °F) y presione el dial para confirmar.
11. Pulse PLAY/PAUSE (ACTIVAR/PAUSAR) para iniciar el proceso de encendido.
12. Una vez que la parrilla se haya encendido, cierre la tapa. Durante el encendido, es posible que salga una gran cantidad de humo de la parrilla.
13. Mientras controla la parrilla, déjala funcionar durante al menos 30 minutos. Esto eliminará los aceites del proceso de fabricación y ayudará a curar la parrilla.
14. Una vez que haya finalizado el curado, presione el botón de encendido para comenzar el proceso de apagado automático.
15. Una vez que la parrilla se haya apagado y enfriado de forma correcta, desenchúfela de la fuente de alimentación.
16. Abra la tapa y limpie las rejillas de cocción y los estantes de calentamiento con un cepillo para parrilla o un raspador de madera.
17. Limpie en profundidad siguiendo las instrucciones de la sección "Instrucciones de cuidado y mantenimiento".
18. Una vez que haya limpiado la parrilla, asegúrese de volver a instalar todas las piezas de forma correcta antes de usarla.



CADA VEZ QUE UTILICE EL PRODUCTO

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

1. Asegúrese de que la tolva esté llena con suficientes pellets. Consulte el indicador de combustible de pellets que se encuentra en la tolva para conocer la cantidad de pellets recomendada.
2. Limpie y elimine los restos de ceniza y grasa. Verifique si se acumuló creosota. Retire la grasa y la creosota acumuladas para reducir el riesgo de incendio.
3. Conecte siempre el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
4. Abra la tapa de la parrilla mientras la enciende.
5. Utilice la aplicación Nexgrill para mejorar su experiencia con la parrilla.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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 preparada y lista para usar. Si no es así, revise la función LLENADO para realizar una correcta configuración.
4. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con conexión a tierra y presione el botón POWER (ENCENDIDO).
5. Presione PLAY/PAUSE (ACTIVAR/PAUSAR), o introduzca primero el modo de cocción y la temperatura deseados. Si no se introduce nada, la parrilla se iniciará con una temperatura deseada predeterminada de 182 °C (360 °F). Transcurridos 5 minutos, debería verse humo. Si no es así, apague el controlador y espere 5 minutos antes de repetir la operación.
6. Una vez que la parrilla se haya encendido, cierre la tapa. Si no lo hizo antes, establezca el modo de cocción y la temperatura deseados.

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. Verifique que el recipiente para el fuego esté limpio y no contenga objetos extraños.
4. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente con una correcta conexión a tierra.
5. La barrena debe estar llena y lista para usar. Si no es así, revise la función LLENADO para realizar una correcta configuración.
6. Agregue un puñado de pellets para parrilladas al recipiente para el fuego.
7. Agregue un iniciador de fuego de madera natural o gel al recipiente para el fuego.
8. Con una cerilla larga o un mechero, encienda el iniciador del fuego.
9. Después de que los pellets se quemen bien, vuelva a colocar el difusor, la bandeja para grasa y las rejillas.
10. Presione el botón POWER (ENCENDIDO).
11. Presione PLAY/PAUSE (ACTIVAR/PAUSAR). Verifique que se hayan agregado más pellets y que se estén quemando de forma adecuada.
12. Una vez que la parrilla se haya encendido, cierre la tapa.
13. Si no lo hizo antes, establezca el modo de cocción y la temperatura deseados.

CÓMO APAGAR LA PARRILLA

Cuando termine de cocinar, su OAKFORD debe apagarse de forma adecuada para eliminar las cenizas y los pellets restantes del recipiente de fuego. Siga este procedimiento para apagar correctamente su parrilla después de cada uso.

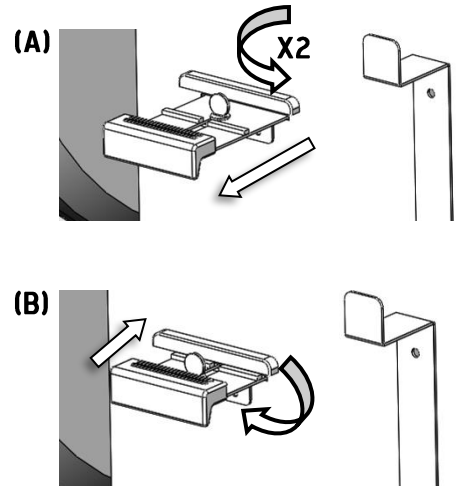
1. Abra la tapa y retire todas las sondas de carne y los alimentos.
2. Con la tapa todavía abierta, presione el botón Power (Encendido) para comenzar el proceso de apagado automático. Durante este proceso, el ventilador continuará funcionando hasta que la temperatura de la parrilla caiga por debajo de los 54 °C (130 °F), al menos durante 15 minutos, para facilitar el proceso de quemado. No desenchufe la parrilla hasta que el ventilador haya completado este proceso y se haya apagado.
3. Desenchufe la parrilla de la fuente de alimentación.
4. Espere a que la parrilla se haya enfriado antes de guardarla para su próxima comida al aire libre.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CÓMO CAMBIAR LOS PELLETS

Cuando quiera cambiar el aroma de los pellets para su próxima reunión o purgar la tolva para un mantenimiento minucioso, siga las instrucciones a continuación:

1. Localice la abertura en la parte inferior de la tolva de pellets y coloque un recipiente grande por debajo.
2. Desde la parte posterior de la parrilla OAKFORD, afloje el tornillo de bloqueo de la puerta para la limpieza de los pellets con dos vueltas completas en sentido antihorario (A).
3. Tire de la puerta para la limpieza de los pellets para que los pellets pasen al recipiente.
4. Cuando la tolva esté vacía, vuelva a empujar la puerta para la limpieza de los pellets y bloquéela girando el tornillo de bloqueo en sentido horario (B).
5. Conecte la parrilla a un tomacorriente con conexión a tierra y presione el botón POWER (ENCENDIDO).
6. Presione PRIME (LLENADO) para que la barrena lleve los pellets del tornillo de la barrena hacia el recipiente para el fuego. Repita esto hasta que se vacíe la barrena.
7. Con una aspiradora, retire los pellets y la ceniza del recipiente para el fuego.



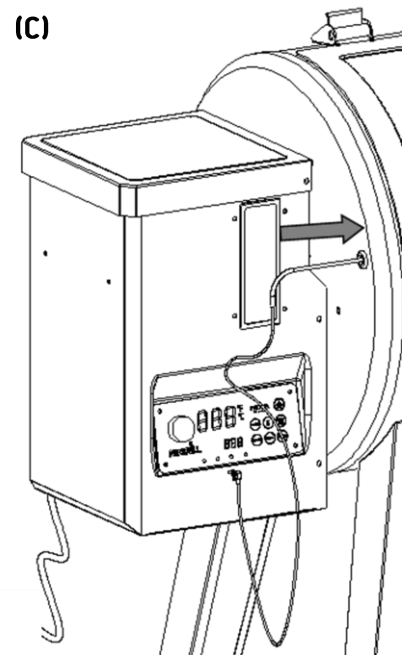
ADVERTENCIA: Inspeccione la protección de seguridad para los dedos que tiene la tolva de forma visual para garantizar que esté en su lugar y no esté dañada, antes de llenar la tolva con los pellets de su elección. NO cambie los pellets cuando la parrilla esté caliente.

CÓMO USAR LAS SONDAS DE TEMPERATURA

Utilice la sonda de carne suministrada para controlar su parrilla de pellets OAKFORD siguiendo estos pasos:

1. Enchufe la sonda para carne en el puerto de la parte inferior del controlador*, y luego pase la sonda por el orificio de apertura en el lado izquierdo de la cámara de cocción (C). Asegúrese de llevar guantes de protección térmica.
2. Introduzca la sonda de temperatura en la parte más gruesa de la carne de su elección.
3. Coloque la comida en la rejilla de cocción y cierre la tapa de la parrilla.
4. Consulte la página de Funciones del controlador para ver las instrucciones y establecer la temperatura deseada de la sonda.

***FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO:** Con la sonda de carne conectada al puerto P1, establezca la temperatura deseada para los alimentos y active la función de calentamiento automático. De forma automática, esta característica reducirá la temperatura establecida de la parrilla a 82 °C (180 °F) y se visualizará el ícono de CALENTAR después de que la temperatura de la sonda alcance la temperatura deseada. La parrilla se mantendrá en el ajuste CALIENTE (durante un máximo de 10 minutos) mientras espera la siguiente entrada del usuario. De este modo, se evita que los alimentos se cocinen en exceso si el usuario no está presente cuando se ha alcanzado la temperatura establecida de la sonda de carne. Para evitar esta función de calentamiento automático, utilice en su lugar los puertos P2 a P4. También puede desactivar esta función a través de la aplicación "NEX-Fi"



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 recubrir 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CÓDIGOS DE ERROR

En raras ocasiones, el controlador puede detectar un problema y es posible que se visualice un código de error en el controlador. Consulte la siguiente tabla para ver las descripciones y soluciones:

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

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

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.

PREGUNTAS FRECUENTES

PREGUNTA	RESPUESTA
¿Qué hago si la barrena se atasca?	<ol style="list-style-type: none"> Desenchufe la parrilla y espere que se enfríe. Si el atasco no se puede desprender de la abertura de la tolva de pellets, puede ser necesario desmontar la barrena y el motor. Comuníquese con el servicio de atención al cliente para que lo ayuden a desmontar la barrena para eliminar el atasco.
¿Por qué varía la temperatura de la parrilla de pellets?	Las variaciones de temperatura son normales. Cualquier variación importante podría ser el resultado del viento y la temperatura ambiente, la cantidad de pellets o la falta de mantenimiento. Evite utilizar la parrilla de pellets cuando haya viento o llueva en el exterior.
¿Por qué el fuego no permanece encendido?	El exceso de cenizas en el recipiente de combustión puede causar esto al cubrir el encendedor y evitar que se quemen los pellets. Desenchufe la parrilla y espere que se enfríe, luego retire las rejillas de cocción, la bandeja para grasa y el difusor de calor. Retire los pellets y la ceniza del recipiente de combustión. Para eliminar las cenizas del recipiente de combustión, lo ideal es una aspiradora con un accesorio de manguera.
¿Por qué la parrilla no calienta a la temperatura establecida?	Por lo general, esto se debe a que el recipiente de combustión no recibe suficiente oxígeno para alcanzar la temperatura deseada. Inspeccione el recipiente de combustión y asegúrese de que no contenga demasiadas cenizas. Verifique la tolva y agregue más pellets si es necesario. Sustitúyalos si están húmedos. También debe verificar el ventilador para asegurarse de que funcione.
¿Cómo puedo evitar las llamaradas?	Si está cocinando alimentos con gran contenido de grasa, mantenga la temperatura en 177 °C (350 °F) o menos para evitar las llamaradas.

CÓMO PEDIR PIEZAS DE REPUESTO

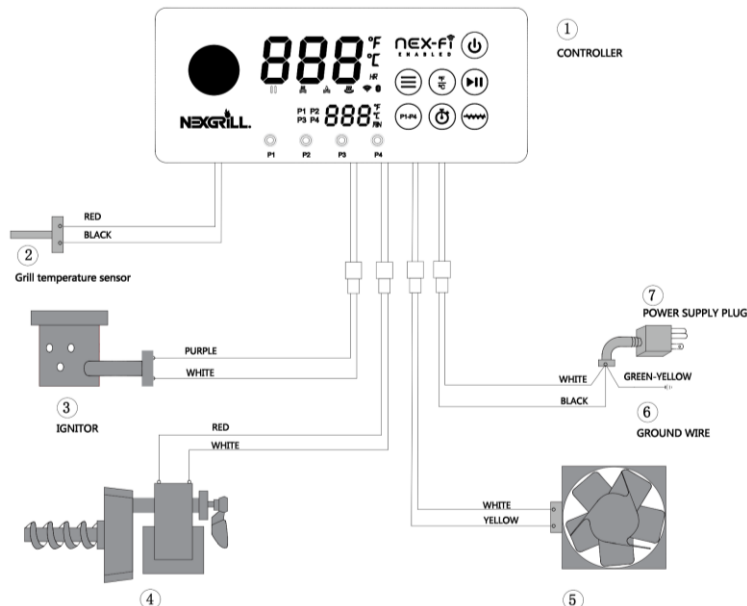
Para asegurarse de obtener las piezas de repuesto correctas para la parrilla, consulte la lista de piezas de repuesto. Conserve este manual de instrucciones de montaje y funcionamiento para poder consultarlo según lo necesite y para pedir piezas de repuesto.

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, COMUNÍQUESE 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.

DIAGRAMA DEL CIRCUITO ELÉCTRICO



GARANTÍA

El fabricante garantiza al consumidor-comprador original **ÚNICAMENTE** que este producto (*modelo n.º 910-05002*) 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.

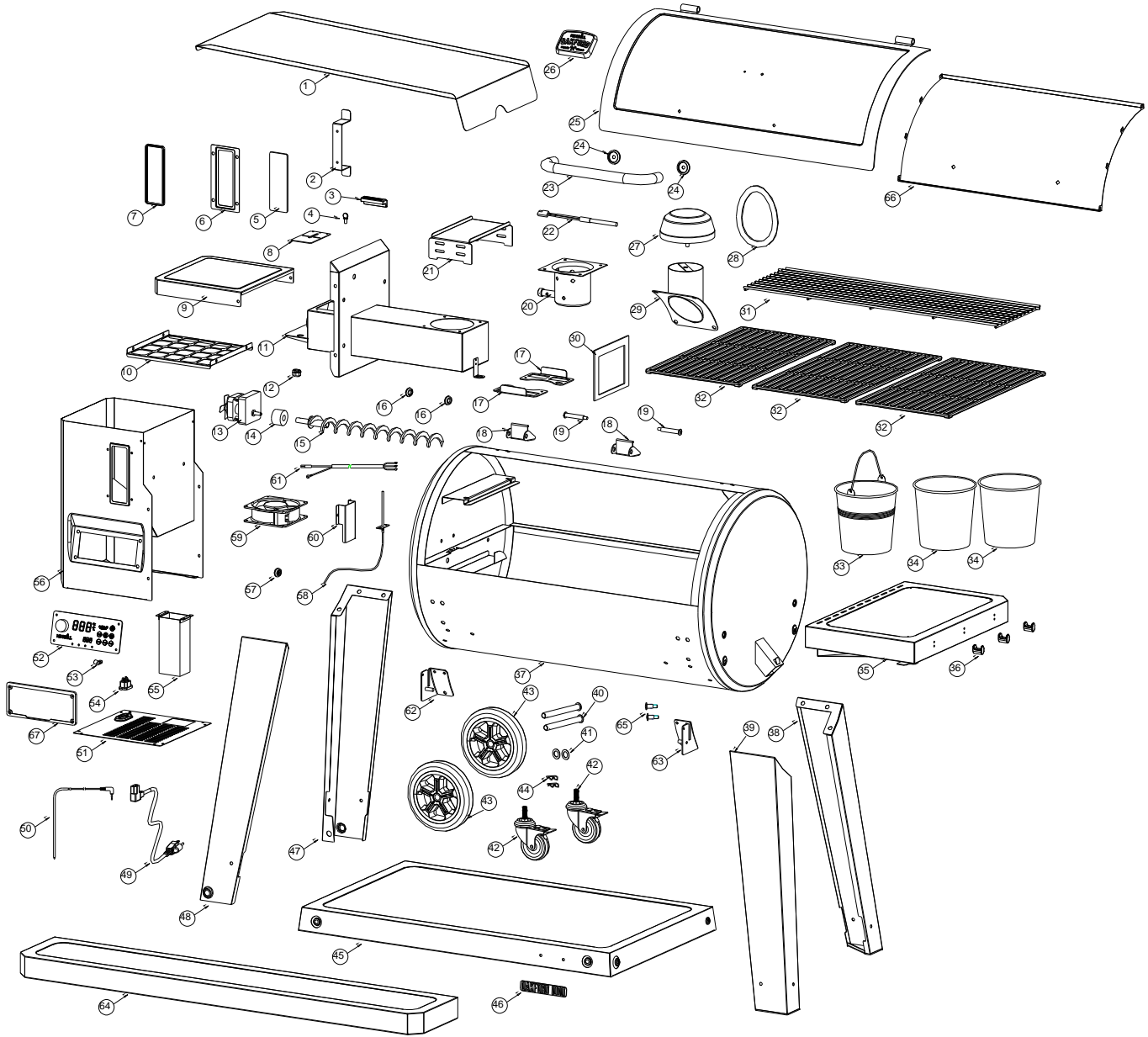
Ni los distribuidores ni el establecimiento de venta de este producto están autorizados a ofrecer garantías adicionales o a prometer soluciones adicionales o incompatibles con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no superará el precio de compra documentado 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.

PIEZAS DE REPUESTO



PIEZAS DE REPUESTO

N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.	N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.
1	Bandeja para grasa	5	1	23	Manija de la tapa	5	1
2	Soporte del cable de alimentación	5	1	24	Luneta de la manija de la tapa	5	2
3	Manija de la placa para el conducto de caída	5	1	25	Tapa principal	5	1
4	Tornillo de la placa para el conducto de caída	5	1	26	Placa de identificación (en la tapa)	5	1
5	Ventana de vidrio	5	1	27	Casquete de la chimenea	5	1
6	Soporte de la ventana de vidrio	5	1	28	Junta de la chimenea	5	1
7	Armazón de la junta	5	1	29	Chimenea	5	1
8	Placa del conducto de caída	5	1	30	Junta de la carcasa de la tolva	5	1
9	Tapa de la tolva	5	1	31	Estante de calentamiento	3	1
10	Pantalla de seguridad de la tolva	5	1	32	Rejilla de cocción	3	2
11	Carcasa de la caja de la barrena	5	1	33	Cubo para grasa	5	1
12	Sujeción del cable de alimentación	5	1	34	Recubrimiento del cubo para grasa	5	2
13	Motor de la barrena	3	1	35	Estante lateral	5	1
14	Cepillo de nailon	5	1	36	Gancho	5	3
15	Barrena	3	1	37	Cámara de combustión	5	1
16	Anillo de silicona A (para el orificio del cable del alambre/varilla de encendido del motor)	5	2	38	Pata del carro posterior derecha	5	1
17	Soporte del difusor de calor	5	2	39	Pata del carro delantera derecha	5	1
18	Bisagra de la tapa	5	2	40	Eje de la rueda	5	2
19	Pasador de la tapa	5	2	41	Arandela de la rueda	5	2
20	Recipiente de combustión	5	1	42	Rueda de bloqueo	5	2
21	Difusor de calor	5	1	43	Rueda de 7 in	5	2
22	Varilla de encendido	5	1	44	Pasador de la rueda	5	2

PIEZAS DE REPUESTO

N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.	N.º	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANT.
45	Panel inferior	5	1	57	Anillo de silicona B (para el orificio de la sonda para carne)	5	1
46	Placa de identificación (en el panel inferior)	5	1	58	RTD (detector de temperatura por resistencia)	3	1
47	Pata del carro posterior izquierda	5	1	59	Ventilador	3	1
48	Pata del carro delantera izquierda	5	1	60	Cubierta del RTD	5	1
49	Cable de alimentación	3	1	61	Cable del controlador	5	1
50	Sonda para carne	3	1	62	Soporte de mesa delantero, izquierdo	5	1
51	Panel inferior de la tolva	5	1	63	Soporte de mesa delantero, derecho	5	1
52	Controlador	3	1	64	Mesa Delantera	5	1
53	Clip para el cable	5	1	65	Tornillo de hombro	5	2
54	Adaptador macho	5	1	66	Escudo térmico de la tapa	5	1
55	Tubo de limpieza para pellets	5	1	67	Fascia del controlador	5	1
56	Tolva	5	1				

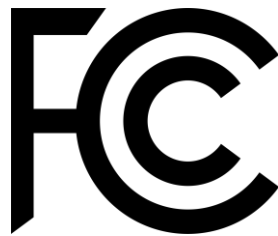
Cumplimiento con FCC : Se ha comprobado que este equipo cumple los límites para dispositivos digitales de clase B, de acuerdo con el apartado 15 de las normas de la FCC. Estos límites se han previsto para ofrecer una protección razonable contra interferencias en instalaciones residenciales. Este equipo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

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

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

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

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



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

NEXGRILL

OAKFORD

PELLET  GRILLS

©2021 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
CHINO, CA. 91710
WWW.NEXGRILL.COM
1-800-913-8999