



Meet delights for your home here



Home of Delights

USA office: Fontana

AUS office: Truganina

FRA office: Saint Vigor d'Ymonville

GBR office: FDS Corporation Limited, Unit 4, Blackacre Road, Great Blakenham, Ipswich, Ip6 0FL, United Kingdom

If you're having difficulty, our friendly customer team is always here to help.



USA:cs.us@costway.com
AUS:cs.au@costway.com
GBR:cs.uk@costway.com
FRA:cs.fr@costway.com

Wood Pellet Grill
Gril à Granulés de Bois

ET10080US

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS **IMPORTANT** SAFETY INFORMATION.
PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

EN

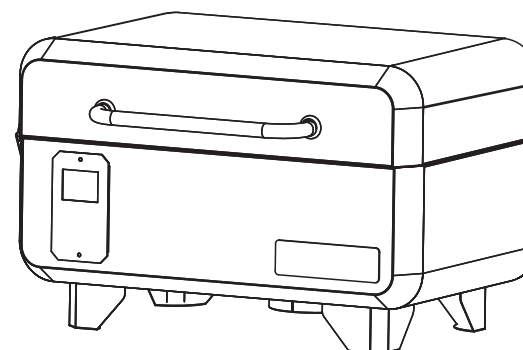

Before You Start

- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a flat, steady and stable surface.
- ⚠ Keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.

FR


Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.

EN


01 THANKS FOR PURCHASING

Thank You For Choosing Our Grill

Since there are many uncertain factors during the transportation of the package, please check whether the product packaging is complete and whether the product components are complete before use.

If the product is damaged, please contact our customer service staff immediately and we will deal with it for you immediately.

02 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read and follow the below WARNING and DANGER information:

- 1) Hazardous voltage is present which can shock, burn or cause death. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source. Turn off the power and unplug your product when not in use.
- 2) Do not transport your grill while in use or while the grill is hot. Ensure the fire is completely out and that the grill is completely cool to the touch before moving.
- 3) It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put a barbecue cover or anything flammable in the storage space area under the barbecue.
- 4) Parts of the barbecue and grill body may be very hot and serious injury may occur. Keep young children and pets away and do not touch directly while in use.

5)To avoid danger and injury, do not allow fingers, clothing or other objects to come into contact with the screw feed system.

6)Product may have sharp edges or points. Contact may result in injury. Handle with care.

7)Assemble and operate your product in accordance with the instructions in this Product's Manual.

8)How to clean -- see product maintenance instructions in this Product Manual.

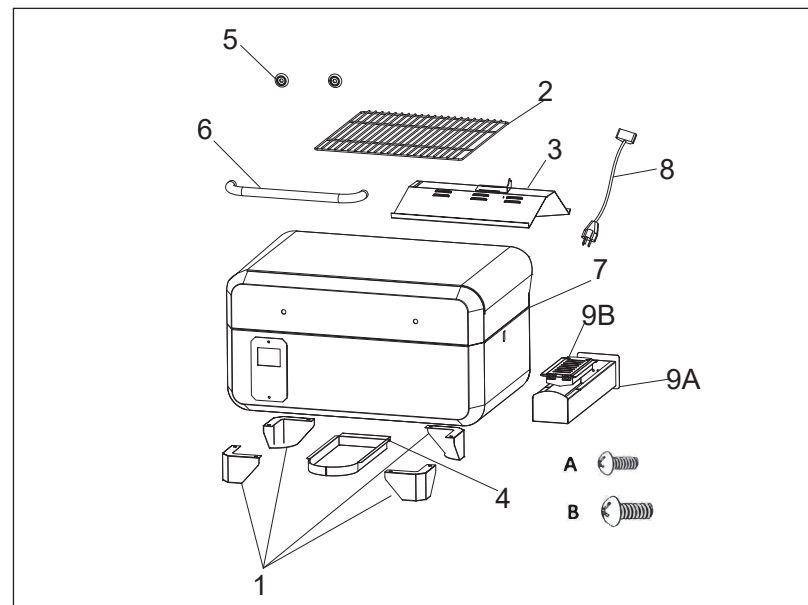
9)If the supply cord is damaged, it must be replaced by professional maintenance personnel or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

10)This appliance is not recommended for children lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.

03 PACKAGE CONTENTS

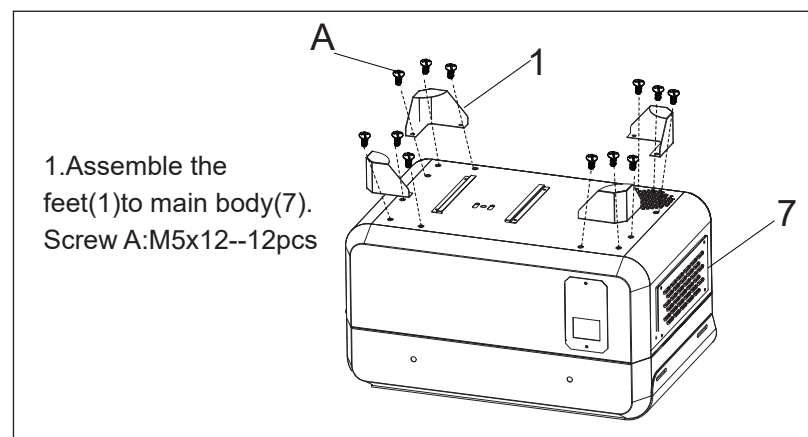
Product Components

No.	Description	Qty.
1	Grill Foot	4
2	Cooking Grid	1
3	Flame Baffle	1
4	Ash Tray	1
5	Lid Handle Washer	2
6	Lid Handle	1
7	Hopper Assembly	1
8	Type B Power Cord	1
9	Grease Tray & Steam Box	1
A	Screw M5x12	12
B	Screw M6x16	2



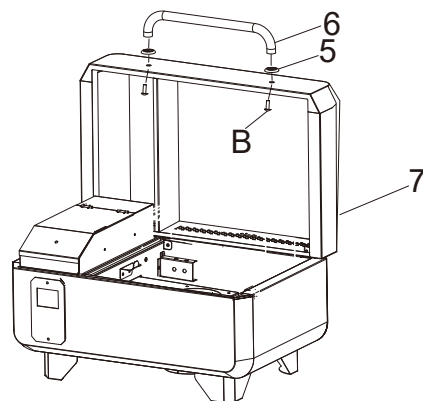
04 INSTALLATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions.

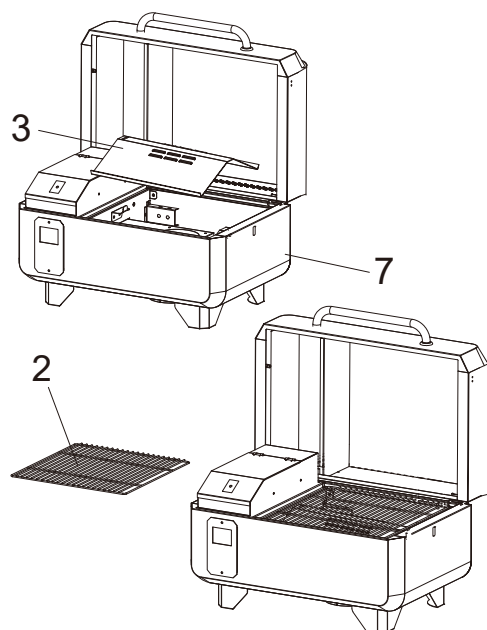


2. Assemble the lid handle(6) and lid handle washer(5) to the top lid.

Screw B: M6x16--2pcs



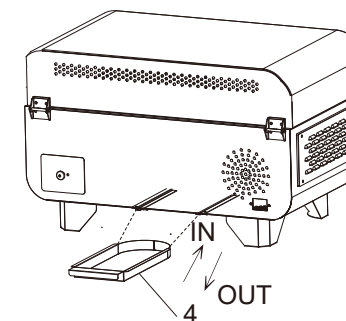
3. Installing the cooking components. First put the flame broiler on the top of fire box, make sure the left side first, with the hole into the base tag. Then put on the upper rack and cooking grid.



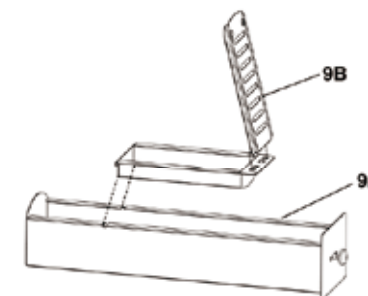
4. Install & Remove Ash Tray.

Make sure the Ash tray is located in slot.

NOTE: The tray will be very hot! Use grill glove or wait till cool down!



5. Grease & Steam Box Assembly DETAIL

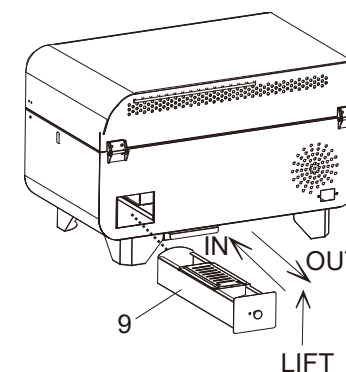


6. Install & Remove Grease & Steam Box

NOTE: The box will be very hot!

Use grill glove or wait till cool down!

Tips: Lift the Grease & Steam Box a little at the handle end for in and out. The both ends are for grease and the middle box with lid is for steam function.



05 USING INSTRUCTIONS

Product Specifications

Model	WN-PP005
Size	59.5*46*38cm /23.5"x18"x15"
N.W	19 kg /42 lbs
Cooking Area	Main Cooking:14.17*13 in /184 in ²
Temp.Range	82℃-260℃/180℉-500℉
Digital Features	Ten temperature presets,start-up and cool-down cycles,electric Igniter 110-120V,60Hz,230W,2-PRONG Grounded Plug
Electric Requirements	110-120V,60Hz,230W,3-PRONG Grounded Plug



Understanding the Control Board

Control	Description
	<p>The LED Screen is used as the information center for your unit. The LED screen will display the desired cook temperature, current grill temperature (ACTUAL) and meat probe temperature if connected (MP1). If only one meat probe is connected, only one reading will be displayed. Temperature can be displayed in either Fahrenheit or Celsius.</p>

	<p>The Temperature Control Dial allows you to set your desired temperature. Select from any of the ten preset temperatures on the dial control, between 82-260 °C / 180-500 °F.</p>
	<p>Press and hold the Prime Button to activate an extra feed of pellets to the fire pot. This can be used to add more fuel to the fire just before opening the barrel lid, resulting in a quicker heat recovery time. It can also be used to add more fuel while smoking, to increase the intensity of clean.</p>
	<p>The Temperature Switch Button is used to change the temperature readout on the LED Screen. Press the button to switch to Celsius (°C) to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Fahrenheit.</p>
	<p>The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for a Metal Probe(s). When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LED Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. Compatible with included probe only. Replaced meat probe(s) is available separately.</p>

Readout of LED Screen

READOUT	DESCRIPTION
Flashing Screen	Indicates the unit was just connected to AC power. Screen flashes three times, then turns off
MP1	Indicates the meat probe temperature when probe is connected.
Actual	Indicates the current temperature of unit.
Set	Indicates the desired temperature that has been selected.
noP	Indicated that no meat probe is connected.
Er1	Temperature probe wire not connecting.
Er2	Failure to reach minimum temperature for start-up cycle.
Er3	Fire has gone out due to lack of fuel.
ErH	Grill has overheated.
ErP	Button is not in OFF position when power connected.

Information of LED Screen

ID	DESCRIPTION
Motor	Indicates the auger motor is turning and feeding pellets to the fire pot.
Igniter	Indicates the igniter is on. When first starting your unit, the igniter runs continuously for the start-up cycle
Fan	Indicates the fan is running. If the grill is operating, the fan is on.
No Pellet	Indicates the auger motor is no longer able to feed pellets to the fire pot. Likely, the hopper is empty and requires refilling.

Initial Start Up Instructions Hopper Priming Procedure

These instructions should be followed the first time the grill is ignited, and each time the grill runs out of pellets in the hopper. The auger must be primed to allow pellets to travel through the length of the auger, and fill the fire pot. If not primed, the ignition will timeout before the pellets are ignited. Follow these steps to prime the hopper:

1. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or blocking the auger feed system at the bottom.
2. Remove all cooking components from the interior of the grill. Locate the fire pot in the bottom of the main barrel.
3. With the Temperature Control Dial to the Off position, plug the power cord into a power source.
4. Turn the Temperature Control Dial to the Smoke position. Check the following items.

That you can hear the auger turning. Place your hand above the fire pot and feel for air movement. Do not place your hand or fingers inside the fire pot. This can cause injury.

After approximately a minute, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer in the fire pot. The igniter tip does not glow red, but gets extremely hot and will burn. Do not touch the igniter.

5. Once verified that all electric components are working correctly, turn the Temperature Control Dial to Off.

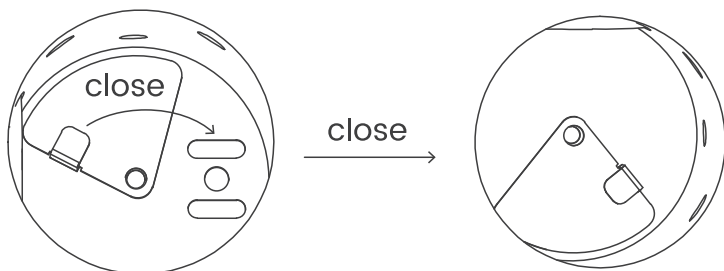
6. Fill the hopper with all natural barbecue wood pellets.

7. Turn the Temperature Control Dial to Smoke. Wait approximately 3 minutes for the pellets to start dropping into the fire pot from the auger tube. Once pellets begin to drop into the fire pot, turn the Temperature Control Dial to Off.

8. Re-install the cooking components into the main barrel. The grill is now ready to use. (See Assembly Instructions to ensure proper installation of cooking components.)

Automatic Start-up Procedure

1. Make sure the self-cleaning device paddle is closed.



2. Open the main barrel lid. Check the fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there is no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets. Ensure the Temperature Control Dial is in the OFF position. Plug the power cord into a grounded power source. (Electric Requirements: 110-120V, 60Hz, 250W, 2-PRONG Grounded Plug)

3. Turn the Temperature Control Dial to Smoke. This will activate the start-up cycle. The auger feed system will begin to turn, the igniter will begin to glow and the fan will supply air to the fire pot. The grill will begin to produce smoke while the start-up cycle is taking place. The barrel lid must remain open during the start-up cycle. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.

4. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature.

IMPORTANT: When selecting a low or SMOKE setting after preheating, the auger will continue to turn and feed pellets. This will momentarily raise the temperature, but temperature will eventually decrease and stabilize. Remember, you are trying to regulate a fire, so time is necessary to achieve your desired temperature.

Igniter Failure Procedure

If for any reason your electric igniter fails or your grill's flame dies out during a cook, check the fooling steps, or start your grill using the manual method.

1. Turn the Temperature Control Dial to the OFF position. Open the barrel lid. Remove the cooking components from inside. Remove all unburnt pellets and ash from the fire pot. Avoid touching the igniter to avoid injury, as it may be extremely hot.

2. Once all parts are removed and cleaned, turn the Temperature Control Dial to Smoke. Check the following:

Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat.

Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm/0.5 inches in the fire pot.

Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot. Confirm that the combustion fan is working by listening for a torchy roar.

3. If any of the above points are not working, following Troubleshooting instructions.

Manual Start-up Procedure (Only for short-term solutions that cannot be automatically ignited, please contact customer service personnel to provide you with product repair or replacement services.)

1. Ensure the Temperature Control Dial to the OFF position. Plug the power cord into a grounded power source.

2. Check fire pot to ensure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Ensure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill hopper with dry, all natural hardwood barbecue pellets.

3. Open the barrel lid. Remove the cooking components to expose the fire pot. Place a generous handful of pellets into the fire pot. Squirt a gelled fire start, or other appropriate pellet starter over the top of the pellets. A small amount of solid fuel fire started, such as one composed of sawdust and wax, or wood shavings, is also appropriate. Add another small amount of pellets in the fire pot.

NOTE: Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.

4. Light the contents of the fire port using a long-nosed lighter. Allow the starter to burn for 3-5 minutes. Do not attempt to add more starter into the fire pot. This can cause injury.

5. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the main barrel. Continue start-up at step two of Automatic Start-up Procedure.

SHUTTING OFF YOUR GRILL

When finished cooking, with the main barrel lid remaining closed, turn the Temperature Control Dial to OFF. The grill will begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete.

IMPORTANT: Disconnect unit from power source when not in use.

06 Product Maintenance

Maintaining Your Grill

Any of our grill will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. An important step is allowing the grill and cooking grids to self-clean by running the grill at a high temperature for 5-10 minutes after each use. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill.

1. Hopper Assembly

In instances of long periods between use, it is suggested to run all pellets through your hopper and auger, to prevent jams. Running all pellets out of your auger system can be done by simply running your grill, on an empty hopper, until all pellets have emptied from the auger tube.

NOTE: Use a long handled brush or shop-vac to remove excess pellets, sawdust, and debris for a complete clean-out.

Check and clean off any debris from the fan air intake vent, found on the bottom of hopper. Once the hopper access panel is removed (see Electric Wire Diagram for diagram), carefully wipe off any grease build-up directly on the fan blades. This ensures airflow is sufficient to the feed system.

2. Probes

Kinks or folds in the probe wires may cause damage to the part. Wires should be rolled up in a large, loose coil.

Although the probes are stainless steel, do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause the probe to short-out, causing false readings. If a probe is damaged, it should be replaced.

3. Inside Surfaces

It is recommended to clean your burn pot after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash in the burn pot.

Use a long-handled grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids.

Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

IMPORTANT: Due to high heat, do not cover the flame baffle or probes with aluminum foil.

4. Outside Surfaces

Wipe your grill down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. All painted surfaces are part of general maintenance and upkeep by users. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using high heat BBQ paint.

Use a grill cover to protect your grill for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

Cleaning Frequency Time Table(Normal Use)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Main Grill	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Use Vacuum Cleaner To Remove Excess Debris
Fire Pot	Every 2-3 Grill Sessions	Scoop Out, Use Vacuum Cleaner To Remove Excess Debris

Cooking Grids/ Warming Grids	After Each Grill Sessions	brush and dry the surface
Flame Baffle	Every 5-6 Grill Sessions	brush and dry the surface
Grease Tray	After Each Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Air Intake Vent	Every 5-6 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Temperature Probes	Every 2-3 Grill Sessions	Scrub Pad & Soapy Water

Troubleshooting

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful.

You may contact Customer Service for assistance.

WARNING: Always disconnect the electrical cord prior to opening the grill for any inspection, cleaning, maintenance or service work. Ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On the Control Board	Temperature Control Dial is still off.	Turn the Temperature Control Dial to a temperature setting.
	Not Connected to Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source.
	Fuse Blown On The Control Board	Check for broken fuses or blackened wires. If yes, please contact customer service
	The GFCI outlet has been tripped	Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Please Contact Customer Service
	Is the socket working properly	Use other power connection equipment to check whether it is normal to use in the same socket

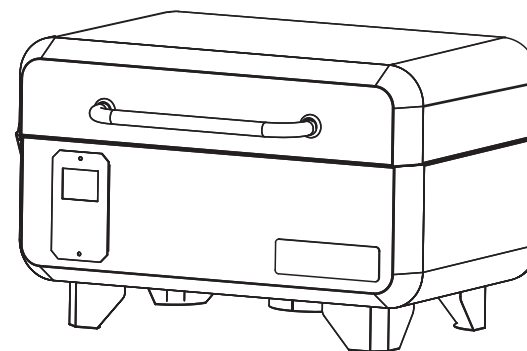
Fire in Fire pot will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the fire pot. Follow Hopper Priming Procedure.
	Auger Motor is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the fire pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the fire pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm/ 0.5 inches in the fire pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part

	Insufficient Air Flow Through Fire Pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Flashing Dots on LED Screen	The Igniter is On	This is not an error that affects the grill. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode(igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature on LED Screen	Grill Temperature is Below 65 °C/150 °F	This is not an error that affects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there's an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check grill temperature probe and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check fire pot for ash build-up or obstructions, and follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.

"ErH"Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire or Excess Fuel.	Press the Power Button to turn the unit off and allow grill to cool. Follow Care and Maintenance instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
"ErR"Error Code	Temperature probe wire not making connection.	Check for any damage to the Temperature Probe wires. Ensure Temperature Probe connectors are firmly connected, and connected correctly to the Control Board.
"ErP"Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected to Power	Safety feature prevents an automatic restart. Press the Power Button to turn the unit off, wait 2 minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. Turn Temperature Control Dial to SMOKE or desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
"noP"Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe

Grill Will Not Achieve or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow through Fire Pot	Check fire pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction in Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Temperature Probe	Check status of temperature probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Grill Produces Excess or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Fire pot is Blocked	Clear fire pot for ash and other debris. Follow Hopper Priming Procedure.
	Insufficient Air Intake for Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C/350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up on Cooking Components	Follow Care and Maintenance instructions.

FR



01 MERCI POUR L'ACHAT

Merci d'avoir choisi notre grill

Étant donné qu'il existe de nombreux facteurs incertains lors du transport du colis, veuillez vérifier si l'emballage du produit est complet et si les composants du produit sont complets avant utilisation.

Si le produit est endommagé, veuillez contacter immédiatement notre service client et nous nous en occuperons immédiatement.

02 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire et suivre les informations d'AVERTISSEMENT et de DANGER ci-dessous :

- 1) Une tension dangereuse est présente et peut provoquer un choc, une brûlure ou la mort. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant éloignés des surfaces chauffées. N'utilisez pas votre grill sous la pluie ou à proximité d'une source d'eau. Coupez l'alimentation et débranchez votre produit lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 2) Ne transportez pas votre grill pendant son utilisation ou lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le grill est complètement froid au toucher avant de le déplacer.
- 3) Il est recommandé d'utiliser des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur lors de l'utilisation du grill. N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour être utilisés avec cet appareil. Ne placez pas de housse de barbecue ou quoi que ce soit d'inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.
- 4) Certaines parties du barbecue et du corps du grill peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Éloignez les

jeunes enfants et les animaux domestiques et ne les touchez pas directement pendant l'utilisation.

5) Pour éviter tout danger et blessure, ne laissez pas les doigts, les vêtements ou d'autres objets entrer en contact avec le système d'alimentation à vis.

6) Le produit peut présenter des arêtes ou des pointes coupantes. Tout contact peut entraîner des blessures. Manipuler avec soin.

7) Assemblez et utilisez votre produit conformément aux instructions de ce manuel du produit.

8) Comment nettoyer—voir les instructions d'entretien du produit dans ce manuel du produit.

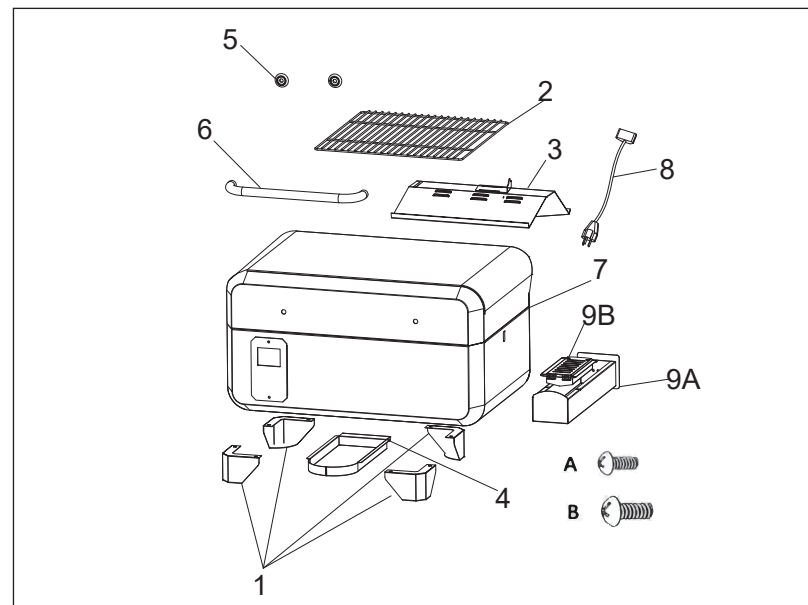
9) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un personnel de maintenance professionnel ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

10) Cet appareil n'est pas recommandé aux enfants manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance directe ou sous les instructions d'une personne responsable de leur sécurité.

03 CONTENU DU COLIS

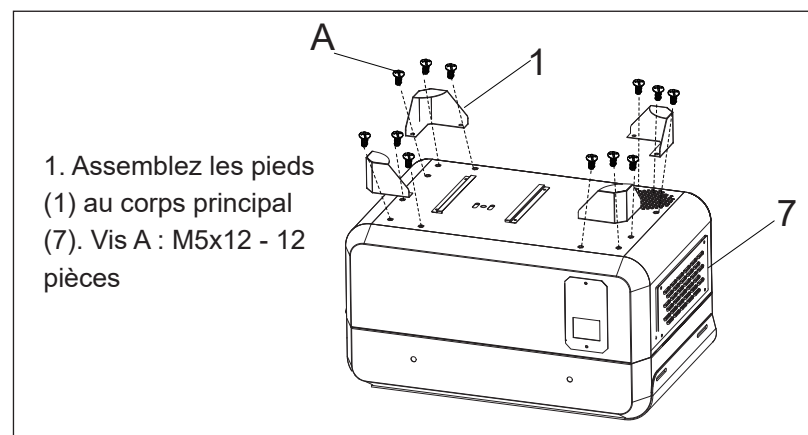
Composants du Produit

N°	Description	Qté
1	Pied de Gril	4
2	Grille de Cuisson	1
3	Défecteur de Flamme	1
4	Cendrier	1
5	Rondelle de Poignée de Couvercle	2
6	Poignée du Couvercle	1
7	Assemblage de la Trémie	1
8	Cordon d'Alimentation de Type B	1
9	Bac à Graisse & Boîte à Vapeur	1
A	Vis M5x12	12
B	Vis M6x16	2

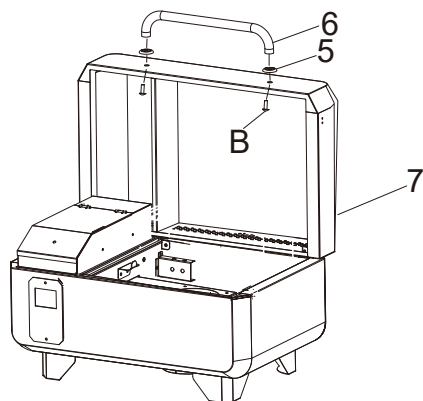


04 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

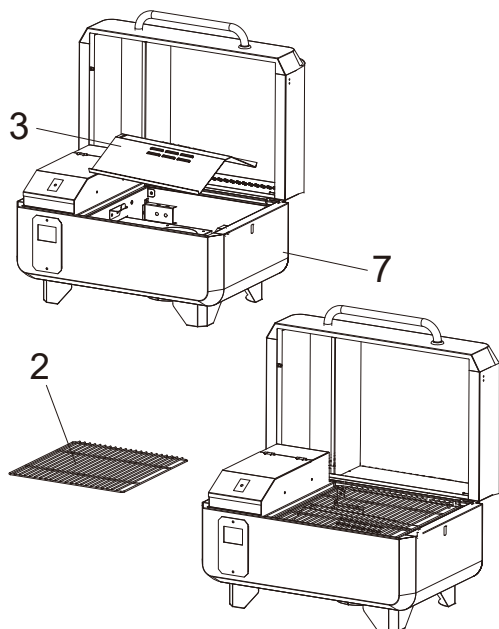
IMPORTANT : Il est conseillé de lire entièrement chaque étape avant de commencer le montage sur les instructions.



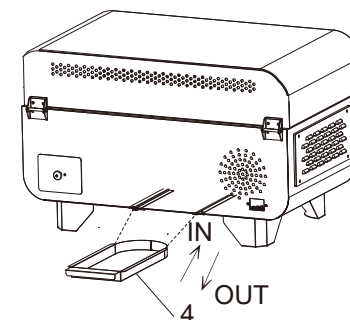
2. Assemblez la poignée du couvercle (6) et la rondelle de poignée du couvercle (5) au couvercle supérieur. Vis B : M6x16--2 pièces



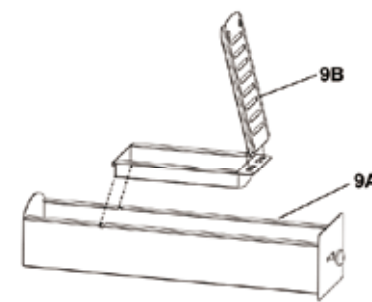
3. Installation des composants de cuisson. Placez d'abord le grill à flamme sur le dessus de la boîte à feu, assurez-vous d'abord du côté gauche, avec le trou dans l'étiquette de base. Placez ensuite la grille supérieure et la grille de cuisson.



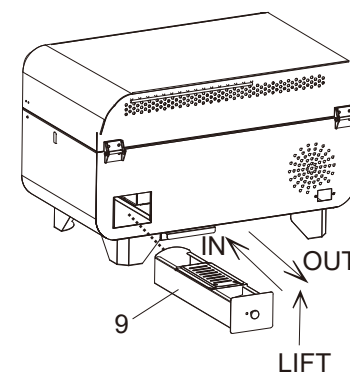
4. Installez et retirez le cendrier. Assurez-vous que le cendrier est situé dans la fente. **REMARQUE :** Le plateau sera très chaud ! Utilisez un gant de grill ou attendez qu'il refroidisse !



5. DÉTAIL DE L'ASSEMBLAGE DE LA BOÎTE À GRAISSE ET À VAPEUR



6. Installez et retirez la boîte à graisse et à vapeur
REMARQUE : La boîte sera très chaude !
Utilisez un gant de grill ou attendez qu'il refroidisse !
Conseils : Soulevez légèrement la boîte à graisse et à vapeur au niveau de l'extrémité de la poignée pour l'entrer et la sortir. Les deux extrémités sont destinées à la graisse et la boîte du milieu avec couvercle est destinée à la fonction vapeur.



05 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Spécifications du Produit

Modèle	WN-PP005
Taille	59,5*46*38cm /23,5"x18"x15"
Poids Net	19 kg /42 lb
Coin de Cuisine	Cuisson principale : 14,17*13 po /184 po ²
Plage de Température	82 °C-260 °C/180 °F -500 °F
Fonctionnalités Numériques	Dix préréglages de température, cycles de démarrage et de refroidissement, allumeur électrique
Exigences Électriques	110-120 V, 60 Hz, 230 W, prise de terre à 3 broches



Comprendre le Tableau de Commande

Contrôle	Description
	<p>L'écran LED est utilisé comme centre d'information pour votre appareil. L'écran LED affichera la température de cuisson souhaitée, la température actuelle du gril (RÉELLE) et la température de la sonde à viande si elle est connectée (MP1). Si une seule sonde à viande est connectée, une seule lecture s'affichera. La température peut être affichée en Fahrenheit ou en Celsius.</p>

	<p>Le cadran de contrôle de la température vous permet de régler la température souhaitée. Sélectionnez l'une des dix températures prédéfinies sur le cadran de commande, entre 82 et 260 °C/180 et 500 °F.</p>
	<p>Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Prime pour activer une alimentation supplémentaire en pellets vers le pot à feu. Cela peut être utilisé pour ajouter plus de carburant au feu juste avant d'ouvrir le couvercle du baril, ce qui entraîne un temps de récupération de chaleur plus rapide. Il peut également être utilisé pour ajouter plus de carburant tout en fumant, afin d'augmenter l'intensité du nettoyage.</p>
	<p>Le bouton de commutation de température est utilisé pour modifier l'affichage de la température sur l'écran LED. Appuyez sur le bouton pour passer de Celsius (°C) à Fahrenheit (°F), selon vos préférences. La valeur par défaut est Fahrenheit.</p>
	<p>Le(s) port(s) de connexion enfichable à l'avant de la carte de commande sont destinés à une ou plusieurs sondes métalliques. Lorsqu'une sonde à viande est connectée, la température est affichée sur l'écran LED. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, débranchez la sonde à viande du port de connexion. Compatible uniquement avec la sonde incluse. Les sondes à viande remplacées sont disponibles séparément.</p>

Lecture de l'Écran LED

LECTURE	DESCRIPTION
Écran Clignotant	Indique que l'appareil vient d'être connecté à l'alimentation secteur. L'écran clignote trois fois, puis s'éteint
MP1	Indique la température de la sonde à viande lorsque la sonde est connectée.
Actuel	Indique la température actuelle de l'unité.
Set	Indique la température souhaitée qui a été sélectionnée.
noP	Indique qu'aucune sonde à viande n'est connectée.
Er1	Le fil de la sonde de température ne se connecte pas.
Er2	Défaut d'atteindre la température minimale pour le cycle de démarrage.
Er3	Le feu s'est éteint faute de combustible.
ErH	Le gril a surchauffé.
ErP	Le bouton n'est pas en position OFF lorsque l'alimentation est connectée.

Informations sur l'Écran LED

ID	DESCRIPTION
Moteur	Indique que le moteur de la vis sans fin tourne et alimente le pot de feu en granulés.
Allumeur	Indique que l'allumeur est allumé. Lors du premier démarrage de votre appareil, l'allumeur fonctionne en continu pendant le cycle de démarrage.
Ventilateur	Indique que le ventilateur fonctionne. Si le gril fonctionne, le ventilateur est allumé.
Pas de pellet	Indique que le moteur de la vis sans fin n'est plus en mesure d'alimenter le pot à feu en granulés. Il est probable que la trémie soit vide et qu'elle doive être remplie.

Instructions de Démarrage Initial Procédure d'Amorçage de la Trémie

Ces instructions doivent être suivies lors du premier allumage du gril et à chaque fois que le gril manque de granulés dans la trémie. La tarière doit être amorcée pour permettre aux granulés de parcourir toute la longueur de la tarière et de remplir le pot à feu. S'il n'est pas amorcé, l'allumage s'arrêtera avant que les pellets ne soient allumés. Suivez ces étapes pour amorcer la trémie :

1. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la trémie ou qu'il n'y a pas de blocage du système d'alimentation par vis au fond.
2. Retirez tous les composants de cuisson de l'intérieur du gril. Localisez le pot à feu au fond du canon principal.
3. Avec le cadran de contrôle de la température en position Arrêt, branchez le cordon d'alimentation à une source d'alimentation.
4. Tournez le cadran de contrôle de la température sur la position Fumée. Vérifiez les éléments suivants.

Qu'on entend la tarière tourner. Placez votre main au-dessus du pot à feu et ressentez le mouvement de l'air. Ne placez pas votre main ou vos doigts à l'intérieur du pot à feu. Cela peut provoquer des blessures.

Après environ une minute, vous devriez sentir l'allumeur brûler et commencer à sentir l'air se réchauffer dans le pot à feu. La pointe de l'allumeur ne brille pas en rouge, mais devient extrêmement chaude et brûle. Ne touchez pas l'allumeur.

5. Une fois vérifié que tous les composants électriques fonctionnent correctement, tournez le cadran de contrôle de la température sur Off.

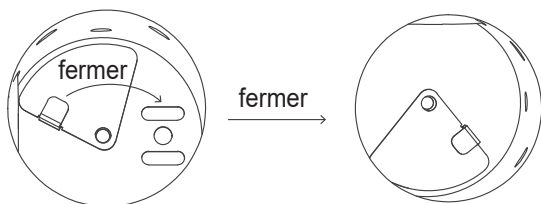
6. Remplissez la trémie avec des granulés de bois de barbecue entièrement naturels.

7. Tournez le cadran de contrôle de la température sur Fumée. Attendez environ 3 minutes pour que les granulés commencent à tomber dans le pot à feu depuis le tube de la vis sans fin. Une fois que les granulés commencent à tomber dans le pot à feu, tournez le bouton de contrôle de la température sur Off.

8. Réinstallez les composants de cuisson dans le baril principal. Le gril est maintenant prêt à être utilisé. (Voir les instructions d'assemblage pour garantir une installation correcte des composants de cuisson.)

Procédure de Démarrage Automatique

1. Assurez-vous que la palette du dispositif autonettoyant est fermée.



2. Ouvrez le couvercle du tonneau de courrier. Vérifiez le pot de feu pour vous assurer qu'il n'y a aucune obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger dans la trémie ou le système d'alimentation à vis sans fin. Remplissez la trémie de granulés de bois dur secs et entièrement naturels pour barbecue. Assurez-vous que le cadran de contrôle de la température est en position OFF. Branchez le cordon

d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. (Exigences électriques : 110-120 V, 60 Hz, 250 W, prise de terre à 2 broches)

3. Tournez le cadran de contrôle de la température sur Fumée. Cela activera le cycle de démarrage. Le système d'alimentation à vis commencera à tourner, l'allumeur commencera à briller et le ventilateur fournira de l'air au pot de feu. Le gril commencera à produire de la fumée pendant le cycle de démarrage. Le couvercle du fût doit rester ouvert pendant le cycle de démarrage. Pour confirmer que le cycle de démarrage a démarré correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez une certaine chaleur produite.

4. Une fois la fumée épaisse et blanche dissipée, le cycle de démarrage est terminé et vous êtes prêt à déguster votre gril à la température souhaitée.

IMPORTANT : Lorsque vous sélectionnez un réglage bas ou FUMÉE après le préchauffage, la tarière continuera à tourner et à alimenter les granulés. Cela augmentera momentanément la température, mais la température finira par diminuer et se stabiliser. N'oubliez pas que vous essayez de réguler un feu et qu'il faut donc du temps pour atteindre la température souhaitée.

Procédure de Panne d'Allumeur

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur électrique tombe en panne ou si la flamme de votre gril s'éteint pendant une cuisson, vérifiez les étapes de duplication ou démarrez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

1. Tournez le cadran de contrôle de la température en position OFF. Ouvrez le couvercle du baril. Retirez les éléments de cuisson de l'intérieur. Retirez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot à feu. Évitez de toucher l'allumeur pour éviter les blessures, car il peut être extrêmement chaud.

2. Une fois toutes les pièces retirées et nettoyées, tournez le cadran de contrôle de la température sur Fumée. Vérifiez les éléments suivants :

Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot à feu et en ressentant la chaleur.

Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 pouces dans le pot à feu.

Confirmez visuellement que la tarière laisse tomber les granulés dans le pot à feu. Confirmez que le ventilateur de combustion fonctionne en écoutant un rugissement de torche.

3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de dépannage.

Procédure de Démarrage Manuel (uniquement pour les solutions à court terme qui ne peuvent pas être allumées automatiquement, veuillez contacter le personnel du service client pour vous fournir des services de réparation ou de remplacement du produit.)

1. Assurez-vous que le cadran de contrôle de la température est en position OFF. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre.

2. Vérifiez le pot de feu pour vous assurer qu'il n'y a aucune obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger dans la trémie ou le système d'alimentation à vis sans fin. Remplissez la trémie de granulés de barbecue secs et entièrement naturels.

3. Ouvrez le couvercle du canon. Retirez les composants de cuisson pour exposer le pot à feu. Placez une généreuse poignée de pellets dans le pot à feu. Jetez un allume-feu gélifié ou un autre allume-feu approprié sur le dessus des granulés. Une petite quantité de feu allumé avec un combustible solide, comme un feu composé de sciure et de cire, ou de copeaux de bois, est également appropriée. Ajoutez une autre petite quantité de pellets dans le pot à feu.

REMARQUE : N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou rafraîchir un feu dans votre gril.

4. Allumez le contenu du port d'incendie à l'aide d'un briquet à long bec. Laissez le démarreur brûler pendant 3 à 5 minutes. N'essayez pas d'ajouter plus de démarreur dans le pot à feu. Cela peut provoquer des blessures.

5. Remplacez rapidement et soigneusement les composants de cuisson à l'intérieur du baril principal. Poursuivez le démarrage à l'étape deux de la procédure de démarrage automatique.

ÉTEINDRE VOTRE GRIL

Une fois la cuisson terminée, avec le couvercle du fût principal restant fermé, tournez le cadran de contrôle de la température sur OFF. Le gril commencera son cycle de refroidissement automatique. Le système de vis sans fin cessera d'alimenter en carburant, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé.

IMPORTANT : Débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.

06 Entretien du Produit

Entretien Votre Gril

N'importe lequel de nos grills vous offrira de nombreuses années de service savoureux avec un minimum de nettoyage. Une étape importante consiste à permettre au gril et aux grilles de cuisson de s'auto-nettoyer en faisant fonctionner le gril à haute température pendant 5 à 10 minutes après chaque utilisation. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour entretenir votre gril.

1. Assemblage de la Trémie

En cas de longues périodes entre les utilisations, il est suggéré de faire passer tous les granulés dans votre trémie et votre vis sans fin, pour éviter les bourrages. Faire sortir tous les pellets de votre système de vis sans fin peut être effectué simplement en faisant fonctionner votre gril, sur une trémie vide, jusqu'à ce que tous les pellets soient vidés du tube de la vis sans fin.

REMARQUE : Utilisez une brosse à long manche ou un aspirateur d'atelier pour éliminer l'excès de granulés, de sciure et de débris pour un nettoyage complet.

Vérifiez et nettoyez tous les débris de l'évent d'admission d'air du ventilateur, situé au fond de la trémie. Une fois le panneau d'accès à la trémie retiré (voir le schéma de câblage électrique pour le schéma), essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Cela garantit que le débit d'air est suffisant pour le système d'alimentation.

2. Sondes

Des plis ou des plis dans les fils de la sonde peuvent endommager la pièce. Les fils doivent être enroulés en une grande bobine lâche.

Bien que les sondes soient en acier inoxydable, ne les placez pas au lave-vaisselle et ne les plongez pas dans l'eau. Les dégâts d'eau sur les fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde, provoquant de fausses lectures. Si une sonde est endommagée, elle doit être remplacée.

3. Surfaces Intérieures

Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion après quelques utilisations. Cela garantira un allumage correct et évitera toute accumulation dure de débris ou de cendres dans le pot de combustion.

Utilisez une brosse de nettoyage pour gril à long manche, retirez tous les aliments ou accumulations sur les grilles de cuisson.

Vérifiez souvent votre bac à graisse et nettoyez-le si nécessaire.

Gardez à l'esprit le type de cuisine que vous faites.

IMPORTANT : En raison de la chaleur élevée, ne couvrez pas le déflecteur de flamme ou les sondes avec du papier d'aluminium.

4. Surfaces Extérieures

Essayez votre gril après chaque utilisation. Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour éliminer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyants abrasifs ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces extérieures du gril. Toutes les surfaces peintes font partie de l'entretien général et de l'entretien par les utilisateurs. En cas de rayures de peinture, d'usure ou d'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide de peinture BBQ à haute température.

Utilisez une housse de gril pour protéger votre gril pour une protection complète ! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'appareil sous un couvercle dans un garage ou un hangar.

Tableau des Fréquences de Nettoyage (Utilisation Normale)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Bas du Gril Principal	Toutes les 5 à 6 Séances de Grillades	Retirez-le, Utilisez un Aspirateur pour Éliminer l'Excès de Débris.
Pot à Feu	Toutes les 2-3 Séances de Grillades	Retirez-le, Utilisez un Aspirateur pour Éliminer l'Excès de Débris.

Grilles de Cuisson/Grilles de Réchauffement	Après Chaque Séance de Grillades	Brossez et Séchez la Surface
Défecteur de Flamme	Toutes les 5 à 6 Séances de Grillades	Brossez et Séchez la Surface
Bac à Graisse	Après Chaque Séance de Grillades	Tampon Exfoliant & Eau Savonneuse
Système d'Alimentation à Vis sans Fin	Lorsque le Sac à Pellets est Vide	Laissez la Tarière Expulser la Sciure, Laissant la Trémie Vide
Composants Électriques de la Trémie	Une Fois par An	Dépoussiérez l'Intérieur, Essuyez les Pales du Ventilateur avec de l'Eau Savonneuse.
Prise d'Air	Toutes les 5 à 6 Séances de Grillades	Tampon Exfoliant & Eau Savonneuse
Sondes de Température	Toutes les 2-3 Séances de Grillades	Tampon Exfoliant & Eau Savonneuse

Dépannage

Un nettoyage et un entretien appropriés ainsi que l'utilisation d'un carburant propre, sec et de qualité éviteront les problèmes opérationnels courants. Lorsque votre gril fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

Vous pouvez contacter le service client pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le gril pour tout travail d'inspection, de nettoyage, d'entretien ou d'entretien. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi pour éviter les blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun voyant d'alimentation sur le tableau de commande	Le cadran de contrôle de la température est toujours éteint.	Tournez le cadran de contrôle de la température sur un réglage de température.
	Non connecté à la source d'alimentation	Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation en état de marche.
	Fusible grillé sur le tableau de commande	Vérifiez les fusibles cassés ou les fils noircis. Si oui, veuillez contacter le service client.
	La prise GFCI a été déclenchée	Assurez-vous que le GFCI est un service minimum de 10 A.
	Tableau de commande défectueux	La carte de contrôle doit être remplacée. Veuillez contacter le service client.
	La prise fonctionne-t-elle correctement	Utilisez un autre équipement de connexion électrique pour vérifier s'il est normal d'utiliser dans la même prise

Le feu dans le pot à feu ne s'allume pas	Tarière non amorcée	Avant que l'appareil soit utilisé pour la première fois ou à chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granulés de remplir le tube de la vis sans fin. Si elle n'est pas amorcée, l'allumeur s'éteindra avant que les granulés n'atteignent le pot de feu. Suivez la trémie. Procédure d'amorçage.
	Le moteur de la tarière est bloqué	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez le cadran de contrôle de la température sur FUMÉE et inspectez le système d'alimentation de la tarière. Confirmez visuellement que la tarière laisse tomber les granulés dans le pot de feu. Si elle ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide.
	Panne d'Allumeur	Retirez les composants de cuisson du baril principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez le cadran de contrôle de la température sur FUMÉE et inspectez l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en plaçant votre main au-dessus du pot à feu et en ressentant la chaleur. Confirmez visuellement que l'allumeur dépasse d'environ 13 mm/0,5 pouces dans le pot à feu. S'il ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de démarrage manuel pour continuer à utiliser le gril ; cependant, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.

	Débit d'Air Insuffisant à Travers le Pot à Feu	Vérifiez le pot de feu pour déceler toute accumulation de cendres ou toute obstruction. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale.
Points Clignotants sur Écran LED	L'allumeur est Allumé	Ce n'est pas une erreur qui affecte le gril. Utilisé pour montrer que l'unité est alimentée et est en mode de démarrage (l'allumeur est allumé). L'allumeur s'éteindra après cinq minutes. Une fois les points clignotants disparus, le gril commencera à s'ajuster à la température souhaitée sélectionnée.
Température clignotante sur l'écran LED	La température du gril est inférieure à 65 °C/150 °F	Il ne s'agit pas d'une erreur qui affecte l'unité ; cependant, il est utilisé pour montrer qu'il existe un certain risque que le feu puisse s'éteindre. Vérifiez la trémie pour voir s'il y a suffisamment de carburant ou s'il y a une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance. Vérifiez la sonde de température du gril et suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elle est sale. Vérifiez le pot de feu pour déceler une accumulation de cendres ou des obstructions, et suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale. Vérifiez le moteur de la vis sans fin pour confirmer le fonctionnement (rotation) et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la vis sans fin.

Code d'erreur « ErP »	L'appareil n'est pas éteint correctement lors de la dernière connexion à l'alimentation	Un dispositif de sécurité empêche un redémarrage automatique. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, attendez 2 minutes, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour rallumer l'appareil. Tournez le cadran de contrôle de la température sur FUMÉE ou sur la température souhaitée. Si le code d'erreur reste affiché, contactez le service client.
Code d'erreur « noP »	Panne de courant pendant le fonctionnement de l'unité.	Débranchez la sonde à viande du port de connexion de la carte de commande et reconnectez-la. Assurez-vous que l'adaptateur de la sonde à viande est fermement connecté. Vérifiez s'il y a des signes de dommages à l'extrémité de l'adaptateur.
	Mauvaise connexion au port de connexion	Vérifiez les signes de dommages sur les fils de la sonde à viande
Le gril n'atteindra pas ou ne maintiendra pas une température stable	Sonde à viande endommagée	Vérifiez le pot de feu pour déceler une accumulation de cendres ou des obstructions. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale. Vérifiez le moteur de la vis sans fin pour confirmer son fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la vis sans fin. Une fois toutes les étapes ci-dessus effectuées, démarrez le gril, réglez la température sur FUMÉE et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est brillante et vibrante.
	Débit d'air insuffisant dans le pot à feu	

	Sonde de température	Vérifiez l'état de la sonde de température. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale.
Le gril produit un excès de fumée ou une fumée décolorée	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Qualité des granulés de bois	Retirez les granulés de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacez par des granulés de bois secs.
	Le pot à feu est bloqué	Débarrassez le pot de feu des cendres et autres débris. Suivez la procédure d'amorçage de la trémie.
	Prise d'air insuffisante pour le ventilateur	Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance s'il est sale.
Poussées fréquentes	Température de cuisson	Essayez de cuisiner à une température plus basse. La graisse a un point d'éclair. Maintenez la température en dessous de 176 °C/350 °F lors de la cuisson d'aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

EN



Return / Damage Claim Instructions

- ⚠ **DO NOT discard the box / original packaging.**
In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.
- ⚠ **Take a photo of the box markings.**
A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.
- ⚠ **Take a photo of the damaged part (if applicable).**
A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.
- ⚠ **Send us an email with the images requested.**
Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

FR



Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

- ⚠ **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
- ⚠ **Prenez une photo des marquages de la boîte.**
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
- ⚠ **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
- ⚠ **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.