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

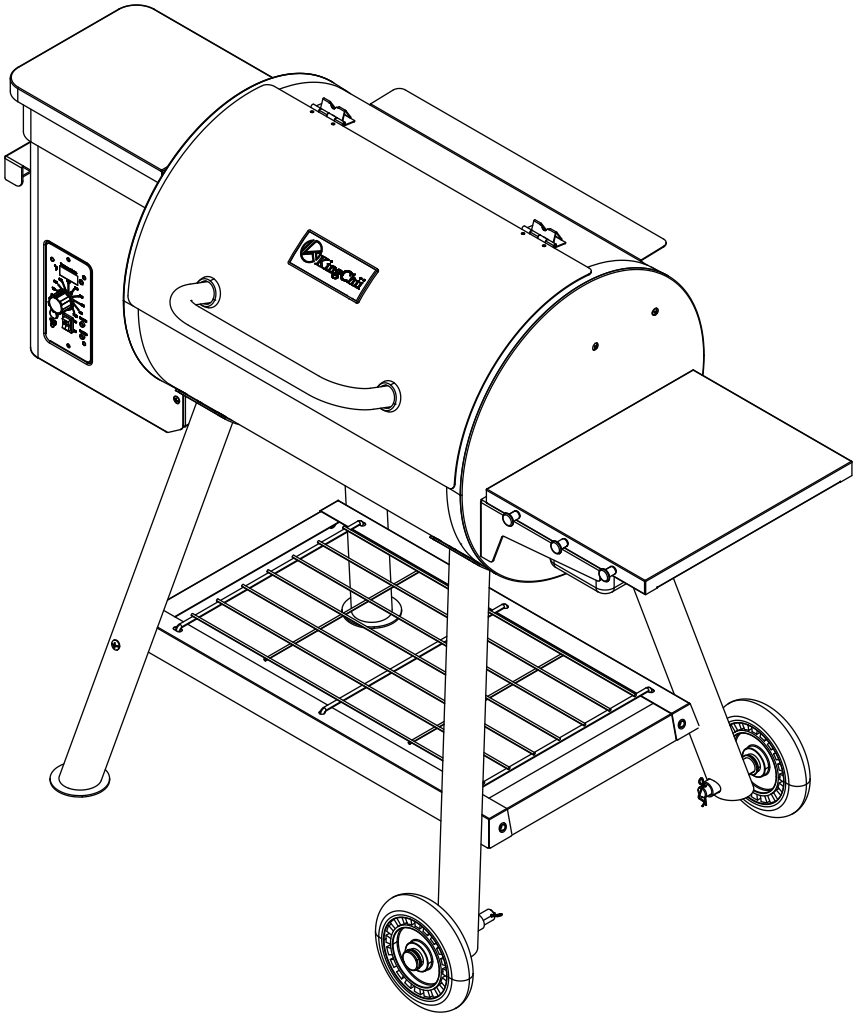
KingChii

# WOOD PELLET GRILL

IMPORTANT, READ CAREFULLY, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE. MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!

# GRIL À GRANULES DE BOIS

IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE DE CE DOCUMENT ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE VOUS DEVEZ LIRE CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBE-CUE !



**MODEL / MODÈLE:**

HWPG 456D-WR / KC412004-WB
HWPG 456D-WR-MP / KC412004-WPB
HWPG 456D-WRGC / KC412004-WCB
HWPG 456D-WRGC-MP
KC412004-WCPB

## ASSEMBLY AND OPERATION | ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT

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

**AVERTISSEMENT** : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électronique à granules. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages aux biens, des blessures ou même la mort. Communiquez avec les autorités locales en matière d'incendie et de bâtiment concernant les restrictions et les exigences d'installation dans votre région.

C US

KingChiiOfficial@outlook.com

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.

# SAFETY INFORMATION

## MAJOR CAUSES OF APPLIANCE FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE USED ONLY IN ACCORDANCE WITH THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new wood pellet grill. We also advise you retain this manual for future reference.

### DANGERS AND WARNINGS

**You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, mission or information on any installation restrictions, such as any grill being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.**

⚠ A minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 914mm (36 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This wood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

**Should a grease fire occur, turn the grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord from the connected outlet. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.**

⚠ Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source.

⚠ After a period of storage, or non-use, check the burn pot for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake or rear barrel exhaust holes. Clean before use. If there are pellets or ash left in the burn pot, it will jam the feed system. There will be the risk of backfire and controller will display Erh. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, wood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. This can cause damage to the motor or the screw between the motor and feed system can break . The controller will display Erl alarm. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

**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.**

⚠ 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.

⚠ To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with the auger feed system, the appliance is equipped with a metal safety screen, mounted to the interior of the hopper. This screen must not be removed unless directed by Customer Care or an authorized dealer.

**This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.**

⚠ Parts of the barbecue may be very hot and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

⚠ Do not enlarge igniter holes or burn pots. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

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

⚠ Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.

⚠ After 4-5 hours of use, the ash inside the burner needs to be cleaned. If there is a lot of smoke come out from the hopper, please turn off the controller or the power cord, wait until cooled down, then clean the ash and pellet inside the burn pot.

⚠ After use, wait until it cools down, then clean out the pellets and ash inside the burn pot. It will prevent deflagration and backfires. It is the one of the reasons for controller display "ERH".

⚠ Make sure the flame baffle is properly seated. The sides of the flame baffle should be pointing down over the burn pot. If not seated properly, direct heat and flame could come up out of the firepot and cause a grease fire in the grill.

ENGLISH

## CLEAN AND DISPOSAL OF ASHES

DANGER! Turn the switch OFF (O) and disconnect the power cord.
WARNING! Make sure that the grill is cold before cleaning the ash.
Excess ash in the burn pot may cause your grill backfire. The burn pot should be inspected occasionally and cleaned to remove the ash. Remove the porcelain-coated cooking grid, grease drain pan, and flame baffle to provide access to the burn pot and the interior of the grill. Most of the ash outside of the burn pot can be removed from the grill with a small metal fireplace shovel or other similar tool.
A shop vac is the best way to remove ashes from the burn pot, but this must be done with extreme care to avoid the risk of fire. Again, cleaning the ash from the burn pot should be done only when the grill is cold.
Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a noncombustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When ashes are disposed by burial in soil, or otherwise locally dispersed, they should be retained in a closed container until all cinders have thoroughly cooled.

## WOOD PELLET FUEL

This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only. Any other type of fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. You must only use all natural wood pellets, designed for burning in pellet barbecue grills. Do not use fuel with additives. Wood pellets are highly susceptible to moisture and should always be stored in an airtight container. If you are storing your grill, without use, for an extended period, we recommend clearing all pellets from your grill's hopper and auger, to prevent jams. The pellet fuel mean heating value in 18000-19600KJ/kg(7800-8400BTU/lb).
Use Only Wood Pellet Fuel Specified By The Manufacturer. Do Not Use Pellet Fuel Labeled As Having Additives.

**Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.**

## CREOSOTE

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

ENGLISH

## CARBON MONOXIDE

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

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

## SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications listed in the "ULC/ORD-C2728-19 Second Edition (November 2019)" and "UL 2728A Issue Number: 2 (January 4, 2019) " for electrical features of fuel burning equipment. KingChii® Grills pellet cooking appliances have been independently tested and listed by CSA.

C US

COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2021. All right reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

**KingChii®**
**KingChiiOfficial@outlook.com**

# TABLE OF CONTENTS

SAFETY INFORMATION ..... 2

PARTS & SPECS ..... 6

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

MOUNTING LEGS TO MAIN BARREL ..... 7
ASSEMBLING THE BRACES ..... 7
INSTALLING THE BRACE FRAME TO THE LEGS ..... 7
MOUNTING THE WHEELS TO THE LEGS ..... 7
ASSEMBLING THE LID HANDLE ..... 8
ASSEMBLING THE WARM RACK BRACKETS ..... 8
ASSEMBLING THE EXTENDALE HOPPER PART & HOPPER HANDLE TO THE HOPPER ..... 8
INSTALLING THE HOPPER TO THE MAIN BARREL ..... 8
ASSEMBLING THE SIDE SHELF SUPPORTS TO THE SIDE SHELF ..... 9
ASSEMBLING THE SIDE SHELF TO THE MAIN BARREL ..... 9
ASSEMBLING THE FLAME BAFFLE ..... 9
INSTALLING THE GREASE DRAIN PAN ..... 9
INSTALLING THE COOKING GRIDS ..... 10
INSTALLING THE WARM RACK ..... 10
INSTALLING THE BOTTOM MESH ..... 10
ASSEMBLING GREASE BUCKET ..... 10
CONNECTING TO A POWER SOURCE ..... 11

OPERATING INSTRUCTIONS

GRILL ENVIRONMENT ..... 11
GRILL TEMPERATURE RANGES ..... 12
UNDERSTANDING THE PROBES ..... 13
USING THE MEAT PROBES ..... 13
UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD ..... 14
INITIAL START UP INSTRUCTIONS ..... 14
SUBSEQUENT START-UP ..... 15
MANUAL START-UP PROCEDURE ..... 15
SHUTTING OFF YOUR GRILL ..... 16

CARE & MAINTENANCE ..... 16

TIPS & TECHNIQUES ..... 17

TROUBLESHOOTING ..... 18

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM ..... 20

WARRANTY ..... 20

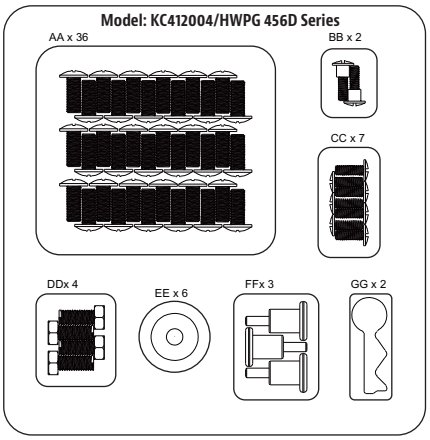
ENGLISH

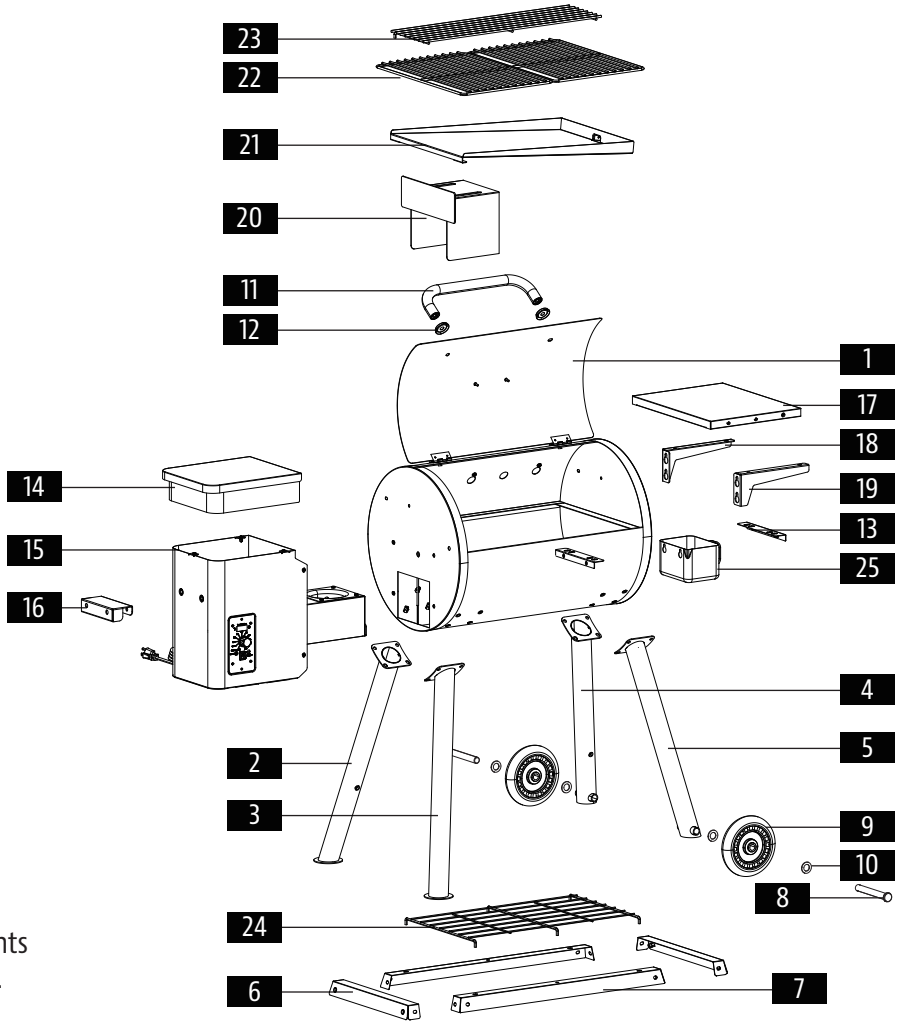
# PARTS & SPECS

ENGLISH

| Part# | Description |
|---|---|
| 1 | Main barrel (x1) |
| 2 | Left rear leg (x1) |
| 3 | Left front leg (x1) |
| 4 | Right rear leg (x1) |
| 5 | Right front leg (x1) |
| 6 | Side brace (x2) |
| 7 | Front and back brace (x2) |
| 8 | Axle rod (x2) |
| 9 | Wheel (x2) |
| 10 | M14 washer (x4) |
| 11 | Lid handle (x1) |
| 12 | Lid handle bezel (x2) |
| 13 | Warm rack bracket (x2) |
| 14 | Extendable hopper part (x1) |
| 15 | Pellet hopper (x1) |
| 16 | Hopper handle (x1) |

| | |
|---|---|
| 17 | Side shelf (x1) |
| 18 | Side shelf right support (x1) |
| 19 | Side shelf left support (x1) |
| 20 | Flame baffle (x1) |
| 21 | Grease drain pan (x1) |
| 22 | Cooking grid (x2) |
| 23 | Warm rack (x1) |
| 24 | Bottom mesh (x1) |
| 25 | Grease bucket (x1) |
| AA | 1/4*15 screw (x36) |
| BB | 5/32*5*10 screw (x2) |
| CC | 5/32*12 screw (x7) |
| DD | 1/4*15 square neck screw (x4) |
| EE | 7*20 washer (x6) |
| FF | Tool hook assembly (x3) |
| GG | Φ1.3*38 R pin (x2) |




**Tools required for assembly:**
Phillips head screwdriver,
Protective Gloves.
*Tools not included.*

**Attention:** The #8 (Axle rod) and the #23 (Warm rack) are packaged together in the same box. Please carefully inspect the contents to ensure all parts are present upon opening.

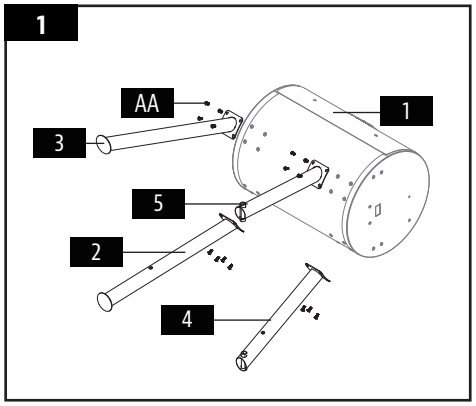
# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

**You can refer text instruction to install the product.**

## 1. MOUNTING THE LEGS TO MAIN BARREL

**Parts Required:**

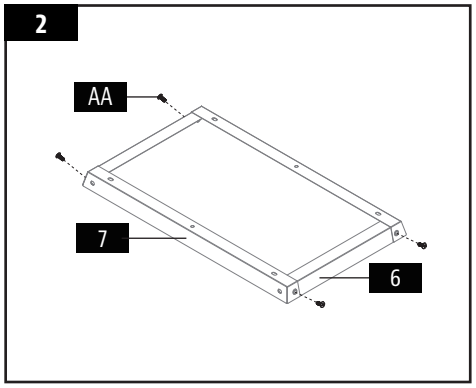
1 x Main barrel (#1)
1 x Left rear leg (#2)
1 x Left front leg (#3)
1 x Right rear leg (#4)
1 x Right front leg (#5)
16 x 1/4*15 screw (#AA)




## 2. ASSEMBLING THE BRACES

**Parts Required:**

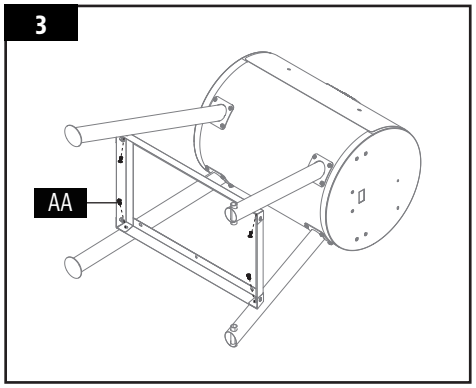
2 x Side brace (#6)
2 x Front and back brace (#7)
4 x 1/4*15 screw (#AA)




## 3. INSTALLING THE BRACE FRAME TO THE LEGS

**Parts Required:**

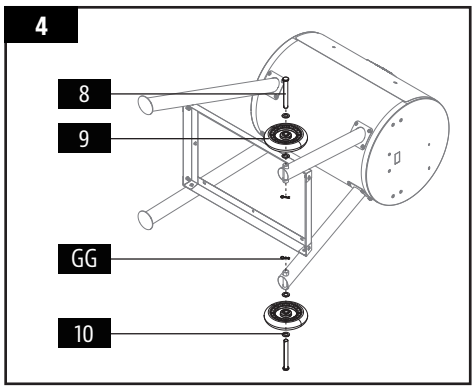
4 x 1/4*15 screw (#AA)




## 4. MOUNTING THE WHEELS TO THE LEGS

**Parts Required:**

2 x Axle rod (#8)
2 x Wheel (#9)
4 x M14 washer (#10)
2 x Φ1.3*38 R pin (#GG)



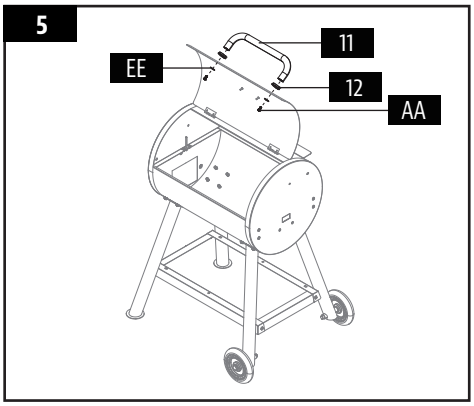

ENGLISH

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## 5. ASSEMBLING THE LID HANDLE

**Parts Required:**

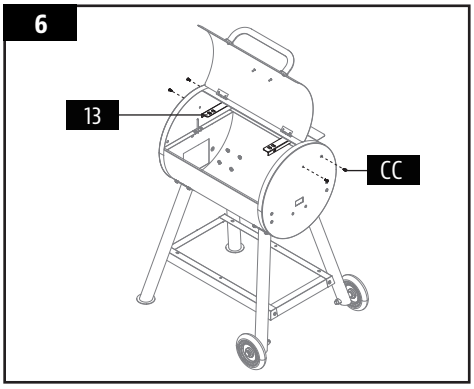
1 x Lid handle (#11)
2 x Lid handle bezel (#12)
2 x 1/4*15 screw (#AA)
2 x 7*20 washer (#EE)




## 6. ASSEMBLING THE WARM RACK BRACKETS

**Parts Required:**

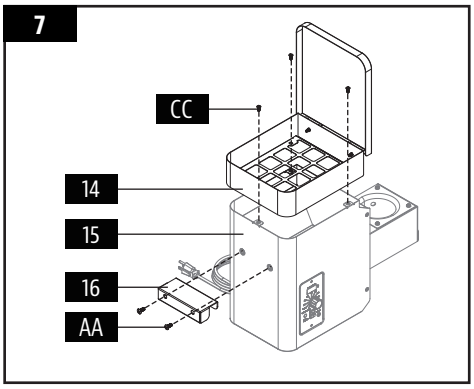
2 x Warm rack bracket (#13)
4 x 5/32*12 screw (#CC)




## 7. ASSEMBLING THE EXTENDALE HOPPER PART &HOPPER HANDLE TO THE HOPPER

**Parts Required:**

1 x Extendable hopper part (#14)
1 x Pellet hopper (#15)
1 x Hopper handle (#16)
2 x 1/4*15 screw (#AA)
3 x 5/32*12 screw (#CC)

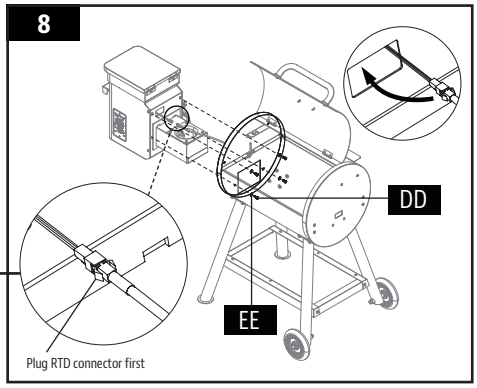



## 8. INSTALLING THE HOPPER TO THE MAIN BARREL

**Parts Required:**

1 x Main barrel (#1)
1 x Pellet hopper (#11)
4 x 1/4*15 screw (#DD)
4 x 7*20 washer (#EE)

**NOTE: IF THIS IS NOT PLUGGED IN PROPERLY, THE CONTROLLER WILL NOT WORK PROPERLY (THE CONTROLLER WILL DISPLAY AN ER1 ERROR)**

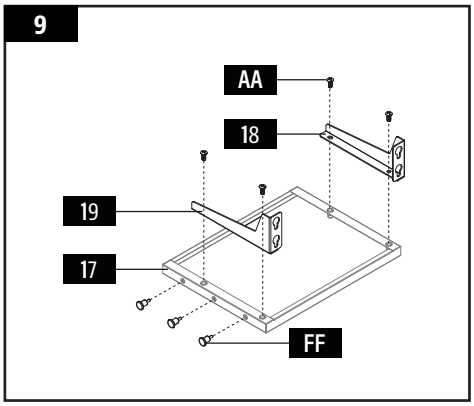


# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## 9. ASSEMBLING THE SIDE SHELF SUPPORTS TO THE SIDE SHELF

**Parts Required:**

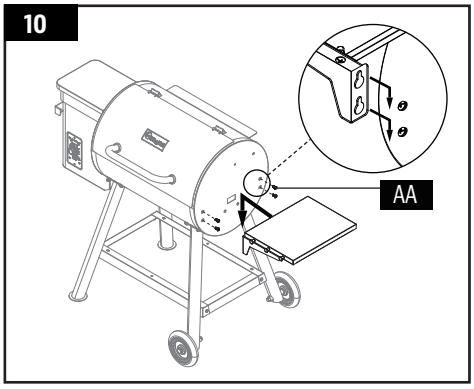
1 x Side shelf (#17)
1 x Side shelf right support (#18)
1 x Side shelf left support (#19)
4 x 1/4*15 screw (#AA)
3 x Tool hook assembly (#FF)




## 10. ASSEMBLING THE SIDE SHELF TO THE MAIN BARREL

**Parts Required:**

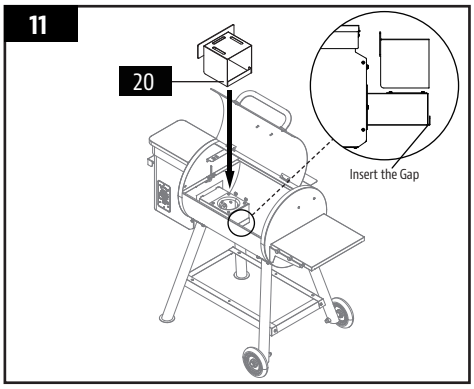
1 x Side shelf (#17)
1 x Main barrel (#1)
4 x 1/4*15 screw (#AA)




## 11. POSITION THE FLAME BAFFLE

**Parts Required:**

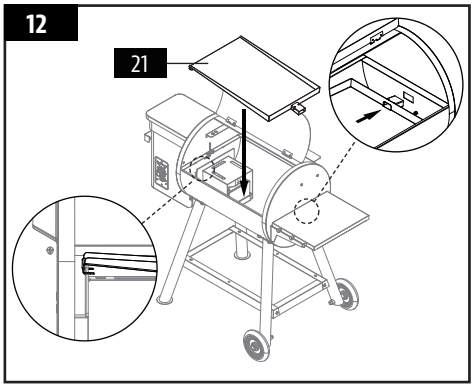
1 x Flame baffle (#20)




## 12. INSTALLING THE GREASE DRAIN PAN

**Parts Required:**

1 x Grease drain pan (#21)

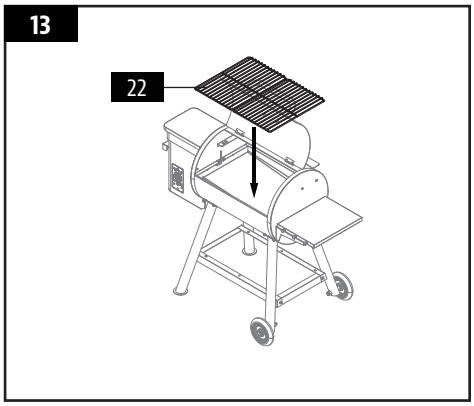



ENGLISH

## 13. INSTALLING THE COOKING GRIDS

**Parts Required:**

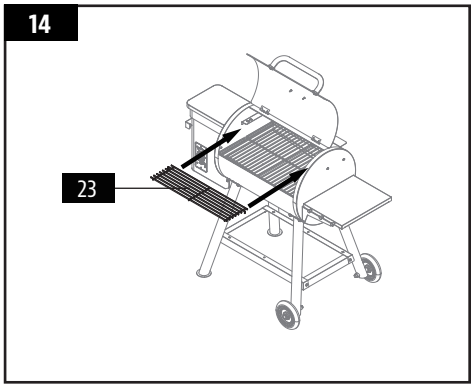
2 x Cooking grid (#22)




## 14. INSTALLING THE WARM RACK

**Parts Required:**

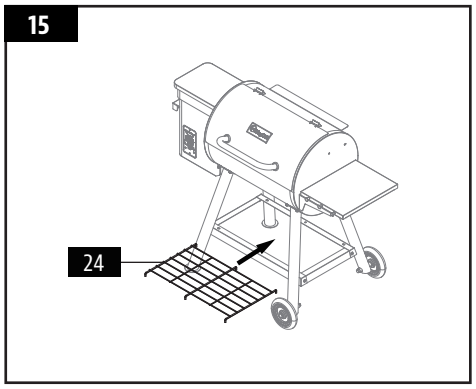
1 x Warm rack (#23)




## 15. INSTALLING THE BOTTOM MESH

**Parts Required:**

1 x Bottom mesh (#24)

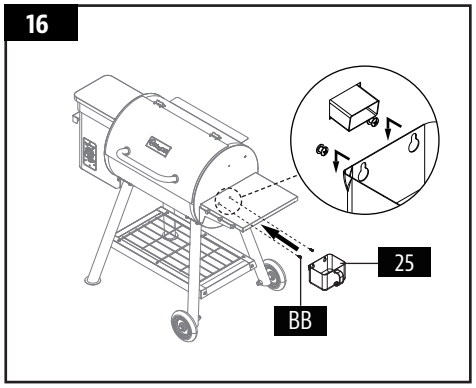



## 16. ASSEMBLING GREASE BUCKET

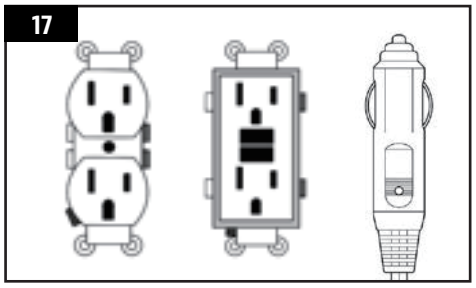
**Parts Required:**

1 x Grease bucket (#25)

2 x 5/32*5*10 screw (#BB)



## 17. CONNECTING TO A POWER SOURCE




**NOTE: Before plugging your KingChii® into any electrical outlet, ensure the temperature dial is in the OFF position.**

- *STANDARD OUTLET*
  This appliance requires 110-120 volt, 60 Hz, 250w. It must be a 3-prong grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use. The control uses a 110-120 volt, fast-blow fuse to protect the board from the igniter.

- *GFCI OUTLETS*
  This appliance will work on most GFCI outlets, with a recommended size of 15 amp service. If your GFCI outlet is highly sensitive to power surges, it will likely trip during the start-up phase of operation. During the start-up phase, the igniter draws 200-700 watts of electricity which can be too much power for a GFCI outlet to handle. Each time it trips, it increases in sensitivity. If the GFCI keeps tripping, replace the outlet or change to a non-GFCI outlet.

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

ENGLISH

# OPERATING INSTRUCTIONS

## GRILL ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRILL*

Weather conditions significantly influence the performance of outdoor appliances and the cooking duration required to achieve optimal results. All KingChii® units must maintain a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible structures, which should be upheld during grill operation. Avoid placing the appliance beneath combustible ceilings or overhangs. Ensure the grill is situated in an area free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

2. *COLD WEATHER COOKING*

Follow these tips to make the most of your grill during the cooler months:

- Adjust Temperature: If smoking at low temperatures isn't working, slightly increase the temperature to achieve the desired results.
- Preparation: Organize everything you need in the kitchen before heading outdoors. During winter, position your grill in a sheltered area away from the wind and direct cold. Check local regulations regarding grill proximity to your home or other structures. Gather your supplies on a tray, bundle up, and get cooking!
- Temperature Tracking: Place an outdoor thermometer near your cooking area to monitor the outside temperature. Keep a log of what you cook, the outdoor temperature, and the cooking time. This information will help plan future cooking sessions.
- Preheating: In very cold weather, extend your preheating time by at least 20 minutes.
- Minimize Lid Lifting: Avoid lifting the lid more than necessary as cold gusts of wind can rapidly cool the grill. Be flexible with serving times and add extra cooking time each time you open the lid.
- Keep Food Warm: Have a heated platter or dish cover ready to keep your food warm while transporting it back inside.
- Ideal Foods: Opt for foods that require minimal attention, such as roasts, whole chickens, ribs, and turkey. Simplify meal preparation by including vegetables and potatoes.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As temperatures rise outdoors, cooking times will naturally decrease. It's essential to dress appropriately for hot weather: shorts, a shirt, shoes, hat, apron, and a generous application of sunscreen are recommended.

Follow these tips to make the most of your grill during the hotter months:

- Adjust Cooking Temperatures: Lower your cooking temperatures to prevent unwanted flare-ups.
- Use a Meat Thermometer: Use a meat thermometer to gauge the internal temperature of your foods, preventing overcooking and dryness.
- Keep the Lid Closed: Even in hot weather, it's best to cook with the grill lid down.
- Keep Food Hot: Wrap hot foods in foil and place them in an insulated cooler. Crumple newspaper around the foil to maintain food temperature for 3 to 4 hours.

ENGLISH

## GRILL TEMPERATURE RANGES

**The temperatures displayed on the control board may not precisely align with the thermometer readings. Various factors influence the accuracy of temperature readings, including the outside ambient temperature, wind direction and intensity, the quality of pellet fuel utilized, how often the lid is opened, and the quantity of food being cooked.**

- **High Temperature (ABOVE 218°C / 425°F):** Best for searing and grilling at high heat, preheating the grill, and achieving high heat in extreme cold weather conditions.
- **Medium Temperature (135-180°C / 275°F-356°F):** Ideal for baking, roasting, and finishing slow-smoked dishes. Reduces the chances of grease flare-ups and offers versatility for controlled cooking.
- **Low Temperature (82-125°C / 180°F-257°F):** Used for slow roasting, enhancing smoky flavor, and keeping foods warm. Recommended for Thanksgiving turkeys, Easter hams, or large holiday feasts.

Smoking is a key advantage of grilling on a wood pellet grill, especially for longer cooking times.

**TIP: Switching to the smoke temperature range intensifies savory flavors.**

Experiment with smoking time to enhance flavor before finishing cooking. Some prefer smoking towards the end to keep food warm until serving.

## UNDERSTANDING THE PROBES

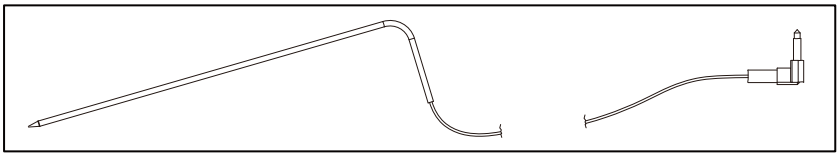
- *GRILL PROBE*

Situated inside the main barrel on the left wall, the Grill Probe is a small, vertical piece of stainless steel. It measures the internal temperature of the unit. When you adjust the temperature on the Control Board, the Grill Probe responds by adjusting to the desired temperature based on the actual temperature inside the unit.

**IMPORTANT: The temperature of your unit is significantly influenced by outdoor weather conditions, pellet quality, pellet flavor, and the amount of food being cooked.**

- *PLUG-IN MEAT PROBE*
  *COMPATIBLE WITH **PT1000** MEAT PROBES ONLY*
  ***(Our product does not come with a plug-in meat probe)***

The meat probe measures the internal temperature of your meat in the grill, similar to an indoor oven. Connect the meat probe adapter to the meat probe connection port on the Control Board and insert the stainless steel meat probe into the thickest part of your meat. The temperature will be displayed on the control board. **To ensure proper connection, listen and feel for a snap when inserting the meat probe into the connection port.**

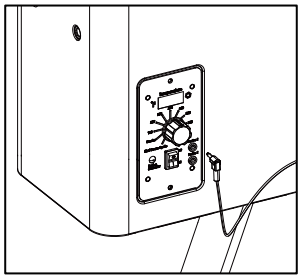


**NOTE: When inserting the meat probe into your meat, ensure the probe and wires avoid direct contact with flames or excess heat to prevent damage. Route any excess wire out of the main grill through the rear exhaust holes or the top (near the grill lid hinge). When not in use, disconnect the meat probe from the connection port and store it in a safe, clean place.**

## USING THE MEAT PROBES

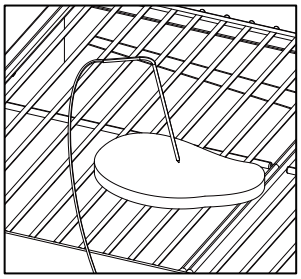
STEP 1:

**Insert Meat Probes,Thread Through Access Hole:** Insert 1 or 2 meat probes into the plug-in holes on the lower left corner of the controller, then thread probes through the access hole grommet on the left side of the grill barrel.



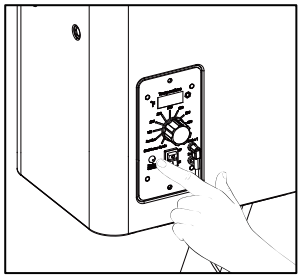
STEP 2:

**Insert Probe Tip into Meat:** Insert probe tip into meat, making sure it's not in the fatty portion or touching bone, but is halfway into the thickest part of the meat.



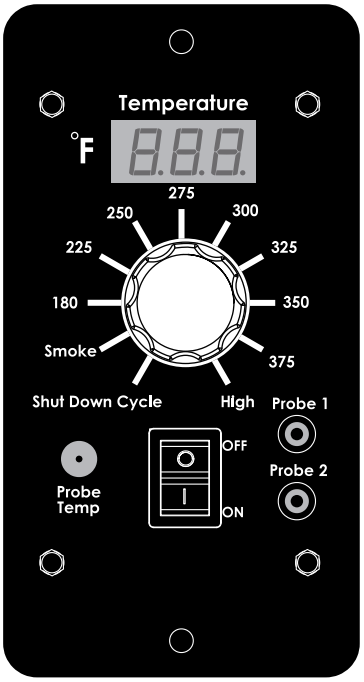
STEP 3:

**Reading the temperature:** Press the Probe selector switch on the control. The probe temperature will display for 5 seconds then revert back to the temperature of the grill.



ENGLISH

## UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD




| CONTROL | DESCRIPTION |
|---|---|
| | Activate the unit by pressing the Power Button. Three digits will be displayed on the LED screen. Press the button again to deactivate the unit. |
| | The LED Screen serves as the central information hub for your unit. It will show your Desired Cook Temperature, Actual Cook Temperature, and Meat Probe Temperatures (if connected). |
| | The Temperature Control Dial provides the flexibility to set your preferred smoking temperature. After connecting the unit to a power source and activating it by pressing the Power Button, you can easily adjust the temperature by turning the dial to select from ten preset options. |
| Smoke | The 'Smoke Setting' on the temperature control dial enables the device to run at its lowest temperature without extinguishing the fire. |
| High | Grill operates at the highest heat level, 425 °F/218 °C. |
| Shut Down Cycle | The auger system will stop feeding fuel, and the fan will continue to run for 10 miuntes to burn out the pellets in the burn pot. |
| Probe 1<br>Probe 2 | The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are exclusively designed for Meat Probe(s). Upon connecting a meat probe, pressing the probe select button will promptly display the temperature on the LED Screen. It's essential to disconnect the meat probe from the connection port when it's not in use. Compable with PT1000 meat probes only. |
| Probe | Probe selector:<br>1. Press the probe selector button one time, the LED will show the meat probe 1 temperature.<br>2. Press the probe selector button twice, the LED will show the meat probe 2 temperature. |

## INITIAL START UP INSTRUCTIONS

To be used on initial firing or anytime the Grill runs out of Pellets. In order to ensure proper operation of the Grill you must first allow the Auger Tube to be "charged" with Pellets.

1. Open the Lid and remove the Porcelain Grid, Grease Drain Pan and Flame Baffle from inside the Grill.
2. Make sure the Switch is in the "OFF" position. Plug the Power Cord into an appropriate, grounded electrical outlet.
3. Open the Pellet Hopper Lid and locate the Auger. Make sure there are no foreign objects in the Auger Turn the Switch "ON" and the Temperature/dial to smoke look into the Pellet Hopper to confirm the Auger is turning.
4. Place your fingers above the burn pot and feel the air movement from the Draft Inducer Fan. Look to see if the Hot Rod is getting hot (it will start to turn red). **CAUTION! Do not touch it.** Turn the Temperture/dial to"SHUT DOWN CYCLE".
5. Add barbecue wood pellet fuel to the hopper. Never use heating fuel pellets in the Grill. Turn the Temperature/Dial to HIGH.

   **NOTE: During the initial charging of the Auger, it will take time for the Pellets to travel from the Pellet Hopper to the burn pot.**

6. When the Pellets begin to fall into the burn pot, turn the Temperature/Dial to "Shut Down Cycle". When the fan stops in about 10 mins, turn the switch OFF (O). Let the grill cool down.
7. Put the Porcelain Cooking Grid, The foil lined Grease Drain Pan and Flame Baffle in their proper locations. For easy clean-up, you should wrap the Grease Drain Pan with heavy-duty aluminum foil. Be sure the edges and ends of the foil are tight against the bottom of the Grease Drain Pan.
8. With the Lid open set the Temperature/Dial to "SMOKE". In approximately 4~6 minutes you will notice whitish-gray smoke coming out of the Grill as the Pellets ignite. After assuring the Pellets have ignited, close the Lid and set the Temperature/Dial to any cooking setting desired.
9. NOTE: Before cooking the first batch of food in your new Grill, you will need to warm up the Grill. Turn the Temper ture/Dial to "HIGH" and run for 45 minutes at this setting with the Lid closed. This must be done before cooking any food on the Grill.

**ALWAYS START THE GRILL ON SMOKE SETTING WITH THE LID OPEN**
**Once the Pellets are ignited, close the Lid and set the Temperature Dial to any cooking temperature desired.**



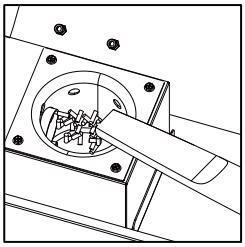
## SUBSEQUENT START-UP

With the lid open, switch the power button to "on" and set the temperature/dial to "smoke" mode. After about 4~6 minutes, you'll notice a light-gray smoke coming out of the grill, indicating that the pellets have ignited. Once the pellets are ignited, close the lid and set the temperature/dial to your desired cooking setting.

**WARNING! If at any point during cooking or smoking, the grill fails to ignite or the fire in the burn pot goes out while there are still enough pellets in the hopper, it's crucial to follow these steps. Failure to do so may lead to a hazardous "over-firing" of your grill due to excess unburned pellets in the burn pot.**

1. Switch the power button to "off" and unplug the power cord. If the grill is still hot, allow it to cool completely. Open the lid and remove all food, porcelain cooking grid, grease drain pan, and flame baffle.
2. Clear out all unburned pellets and ash from inside and around the burn pot.
3. Before reinstalling the flame baffle, grease drain pan, and cooking grids, plug the power cord into an appropriate grounded electrical outlet and restart the grill. Pellets should fall into the burn pot, and the hot rod should start heating up (it will begin to turn red).

   **CAUTION! Do not touch it.**



4. If this process is successful, you'll soon see flames coming out of the burn pot. Then switch the power button to "off" and let the grill cool down. Position the flame baffle, grease drain pan, and cooking grids back in their proper places.
5. With the lid open, switch the power button to "on" and set the temperature/dial to "smoke" mode. After about 4~6 minutes, you'll notice a light-gray smoke coming out of the grill, indicating that the pellets have ignited. Once the pellets are ignited, close the lid and set the temperature/dial to your desired cooking setting.

## MANUAL START-UP PROCEDURE

If the Hot Rod only is not operating, the Grill can still be used to cook and smoke using the **MANUAL LIGHTING PROCEDURE** below:

1. **DANGER! Turn the Switch OFF (o) and disconnect the Power Cord. Allow the Grill to thoroughly cool if it is still hot. From beneath the Pellet Hopper, disconnect the Hot Rod ( shown in the wiring diagram). You will need to remove the Hopper Bottom Panel to access the wiring. Once the Hot Rod is disconnected, replace the Hopper Bottom Panel and plug the Power Cord back into an appropriate, grounded electrical outlet.**
2. Open the Pellet Hopper and fill with BBQ PELLETS.
3. Remove the Flame Baffle, Grease Drain Pan and the Cooking Grid to expose the burn pot in the bottom of the Grill.
4. Pour 1/2 cup of BBQ PELLETS into the burn pot.
5. Squirt 2 table spoons of Alcohol Gel fire lighter into the burn pot on top of the Pellets.

**DANGER! Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid or similar liquids to start or "freshen up" afire in this Grill. Keep all such liquids well away from the Grill when in use.**

6. Carefully light the Alcohol Gel with a fireplace match or a long-reach butane lighter.

   **DANGER! Never squirt Alcohol Gel into a burning fire or a hot burn pot. The Alcohol Gel bottle could explode and cause a fire, serious injury or death.**

7. Let the Alcohol Gel and Pellets burn for approximately 4 minutes.
8. After assuring the Pellets have ignited, install the Flame Baffle, Grease Drain Pan and the Cooking Grid back in place.

   **CAUTION! You will now have a fire in the burn pot. Be careful not to burn yourself when you install these components. Gloves are recommended.**

9. Turn the Switch ON (--) and the Temperature/Dial to any setting desired. With the lid closed, let the Grill preheat for approximately 10 minutes before placing food in the Grill.

ENGLISH

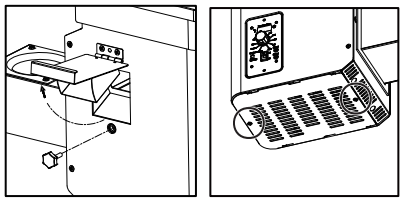
### SHUTTING OFF YOUR GRILL

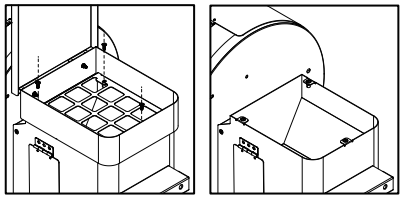
**Once cooking is complete, keep the main barrel lid closed and turn the Temperature Control Dial to SHUT DOWN CYCLE first. The grill will start its automatic cooldown process. The auger system will cease fuel delivery and the fan will run for 10 minutes to burn off any remaining pellets in the burn pot. Then turn the switch OFF (O). Let the grill cool down.**

## CARE AND MAINTENANCE

To ensure your KingChii® unit provides you with years of flavorful service with minimal cleaning, it's essential to follow these cleaning and maintenance tips:

1. *HOPPER CLEANING:*





   - The hopper includes a clean-out feature for ease of cleaning and change out of pellet fuel flavors. To empty, locate the drop chute cover at the back of the hopper. Place a clean, empty pail under the drop chute cover, then remove the knob and pull up the drop chute cover, most of pellets will come out.
   - Use a long-handled brush or shop-vac to clear away excess pellets sawdust and debris.
   - Check and clean any debris from the fan air intake vent located at the bottom of the hopper. After removing the hopper access panel, wipe off any grease buildup on the fan blades to maintain sufficient airflow to the feed system.

2. *INTERIOR SURFACE CLEANING*
   - Clean the burn pot after each use to ensure proper ignition and prevent debris or ash buildup.
   - Use a long-handled grill cleaning brush to remove any food or buildup from the cooking grids, ideally while they're still warm from cooking. Regular cleaning prevents grease fires caused by debris accumulation. In the event of a grease fire, close the grill lid to extinguish it. If the fire persists, remove the food, turn off the grill, and close the lid until the fire is out. Consider lightly sprinkling baking soda to help extinguish the fire.
   - Regularly check and clean the grease tray as needed, considering the type of cooking you do. Avoid covering the flame broiler or probes with aluminum foil due to the high heat.

3. *EXTERIOR SURFACE CLEANING*
   - Wipe down the grill after each use with warm soapy water to remove grease. Avoid using oven cleaner, abrasive cleansers, or pads on the exterior surfaces, as they may damage the paint.

- Touch up any paint scratches, wear, or flaking with high heat BBQ paint for general maintenance. Protect your grill with a grill cover when not in use to shield it from weather and pollutants. For long-term storage, keep the unit covered 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, Shop-Vac Excess Debris |
| **Burn Pot** | Every 2-3 Grill Sessions | Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris |
| **Cooking Grids** | After Each Grill Session | Burn Off Excess, Brass Wire Brush |
| **Grease Drain Pan** | Every 5-6 Grill Sessions | Scrape Main Plate with Slider, **Do Not Wash Clean** |
| **Grease Bucket** | After Each Grill Session | 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 | Dust, Scrub Pad & Soapy Water |
| **Meat Probe** | After Each Grill Session | Scrub Pad & Soapy Water |
| **Grill Probe** | Every 2-3 Grill Sessions | Scrub Pad & Soapy Water |

ENGLISH

# TIPS & TECHNIQUES

Follow these helpful tips and techniques, passed on from KingChii® owners, our staff, and customers just like you, to become more familiar with your grill.

1. *FOOD SAFETY*

Keep everything in the kitchen and cooking area clean. Use different platters and utensils for cooked meat than the ones you used to prepare or transport raw meat to the grill. This prevents cross-contamination of bacteria. Each marinade or basting sauce should have its own utensil. Keep hot foods hot (above 60°C / 140°F) and cold foods cold (below 3°C / 37°F). Never save marinade for later use. If you plan to serve it with your meat, be sure to boil it before serving. Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours. Defrost and marinate meats in the refrigerator. Do not thaw meat at room temperature or on a countertop, as bacteria can rapidly grow and multiply in warm, moist foods. Thoroughly wash hands with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.

2. *COOKING PREPARATION*

Prepare the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at the grillside before you start cooking. A BBQ floor mat is very useful for protecting a deck, patio, or stone platform from grease stains or accidental spills due to food handling accidents and cooking spatter.

3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

To infuse more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures (also known as low and slow). Meat will lose its fibers after reaching an internal temperature of 49°C / 120°F. Misting or mopping are great ways to keep meat from drying out. When searing meats, cook with the lid down. Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods with hardwood pellets will turn meats and poultry pink. The band of pink (after cooking) is referred to as a smoke ring and is highly prized by outdoor chefs. Apply sugar-based sauces near the end of cooking to prevent burning and flare-ups. Leave open space between the foods and the extremities of the barrel for proper heat flow. Food on a crowded grill will require more cooking time. Use long-handled tongs for turning meats and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will allow juices to escape. Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than in shallow baking pans. It's a good idea to put cooked food onto a heated platter to keep it warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving, allowing the juices driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.

# TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your KingChii® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please contact **KingChiiOfficial@outlook.com** 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.**

ENGLISH

| PROBLEM | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| No Power Lights On The Control Board | Temperature Control Dial is still off. | Press the Power Button, and ensure that the LED displays three digits, indicating a power connection. Then, adjust the Temperature Control Dial to the desired temperature setting. |
| | Not Connected To Power Source | Confirm that the unit is plugged into a functioning power outlet. Reset the breaker if necessary. Ensure that the GFCI is rated for a minimum of 10 amps (refer to the **ELECTRIC WIRE DIAGRAM** for access to electrical components). Make sure all wire connections are securely attached and dry. |
| | Fuse Blown On The Control Board | To address issues with the control board:<br>· Remove the hopper access panel (refer to the **ELECTRIC WIRE DIAGRAM** for a diagram).<br>· Remove the two screws from the control panel and hold the control board in place and carefully pull the controller out from inside the hopper.<br>· Check the fuse for any signs of damage, such as a broken wire or blackened transparent fuse tubing. If the fuse is damaged, it needs to be replaced manually. |
| | The GFCI outlet has been tripped. | Make sure that the GFCI is rated for at least 10 amps. |
| | Faulty Control Board | The control board requires replacement. Please reach out to Customer Care for assistance in obtaining a replacement part. |
| | | |
| Fire in Burn Pot Will Not Light | Auger Motor Is Jammed | Take out the cooking components from the main barrel. Power on the unit by pressing the Power Button, then set the Temperature Control Dial to SMOKE, and examine the auger feed system. Ensure that the auger is visibly dispensing pellets into the Burn Pot. If it's not functioning correctly, contact Customer Care for help. |
| | Igniter Failure | Take out the cooking parts. Power up with the Power Button, set to SMOKE on the Temperature Control Dial, and check the igniter. Make sure it's heating up by placing your hand above the Burn Pot. Make sure the igniter is protruding 8mm-13mm / 0.3inch-0.5inch. If not working right, follow **SUBSEQUENT START-UP** or contact Customer Care for help or a replacement. |
| | Insufficient Air Flow Through Burn Pot | Inspect the Burn Pot for ash buildup or blockages. Follow the **CARE AND MAINTENANCE** guidelines for clearing ash buildup. Verify the fan's operation and ensure there are no blockages in the air intake. Clean the fan if necessary, following the **CARE AND MAINTENANCE** instructions. |
| | | |
| "ErH" Error Code | The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel. | Press the Power Button to switch off the unit and allow the grill to cool down. Remove the hopper access panel (refer to the **ELECTRIC WIRE DIAGRAM** diagram) and follow the provided instructions for maintenance. After completing the maintenance, remove any pellets and ensure all components are correctly positioned. Once the unit has cooled, press the Power Button to turn it on, then select your desired temperature setting. If the error code persists, replace the RTD sensor. If the error code continues to be displayed, please contact Customer Care for further assistance. |
| | | |
| "ERP" Error Code | Grill Probe wire not making connection. | Press the Power Button to switch off the unit, and allow the grill to cool down. Remove the hopper access panel (refer to the **ELECTRIC WIRE DIAGRAM** diagram) , and inspect the Grill Probe wires for any damage. Ensure that the Grill Probe molex connectors are securely connected and properly aligned with the Control Board. |

| | | |
|---|---|---|
| "ErL" Error Code | Grill fails to perform start-up cycle | To shut down the unit, press the Power Button and allow the grill to cool. Then, remove the hopper access panel (refer to the ELECTRIC WIRE DIAGRAM diagram) , and ensure that all cooking components are properly positioned. Check the hopper for sufficient fuel and clear any obstructions in the feed system. Remove any remaining pellets and follow the **CARE AND MAINTENANCE** instructions provided. Additionally, inspect the grill probe to confirm the accuracy of the actual temperature and clean if necessary. Verify the ignitor's positioning and functionality, especially in extreme cold conditions, which may require a second start. Lastly, check the fan to ensure it is functioning correctly and clean if needed according to the provided instructions. |
| | Grill will not stay lit | |
| | | |
| "noP" Error Code | Wrong meat probe | Only **PT1000** meat probes are compatible. |
| | Bad Connection At Connection Port | Disconnect the meat probe from the connection port on the Control Board, then reconnect it, ensuring the adapter is firmly attached. Inspect the adapter end for any signs of damage. If the issue persists, please contact Customer Care for a replacement part. |
| | Meat Probe Damaged | Inspect the meat probe wires for any signs of damage. If you notice any damage, please contact Customer Care to arrange for a replacement part. |
| | Faulty Control Board | The Control Board requires replacement. Please reach out to Customer Care to obtain a replacement part. |
| | | |
| Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature | Insufficient Air Flow Through Burn Pot | Inspect the Burn Pot for any ash buildup or obstructions, following the **CARE AND MAINTENANCE** instructions for dealing with ash accumulation. Verify the fan is functioning correctly and that the air intake is clear of any blockages. If dirty, follow the **CARE AND MAINTENANCE** instructions for cleaning the fan. Confirm the operation of the auger motor and ensure there are no blockages in the auger tube. After completing these steps, start the grill, set the temperature, and wait for 10 minutes. Ensure that the flame produced is bright and vibrant. |
| | Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System | Inspect the hopper to ensure that the fuel level is sufficient, and refill if it is low. If the quality of the wood pellets is poor or if the pellets are too long, they may cause an obstruction in the feed system. In such cases, remove the pellets and follow the **CARE AND MAINTENANCE** instructions |
| | Grill Probe | Inspect the status of the Grill Probe. If it is dirty, follow the **CARE AND MAINTENANCE** instructions. If it is damaged, contact Customer Care for a replacement part. |
| | | |
| Grill Produces Excess Or Discolored Smoke | Grease Build-Up | Follow ***Care and Maintenance*** instructions. |
| | Wood Pellet Quality | Remove any moist wood pellets from the hopper. Follow the **CARE AND MAINTENANCE** instructions to clean it out thoroughly. Then, replace them with dry wood pellets. |
| | Burn Pot Is Blocked | Remove any ash and debris from the burn pot. |
| | Insufficient Air Intake For Fan | Check the fan to ensure it is functioning properly and the air intake is not blocked. Follow **Care and Maintenance instructions** if dirty. |
| | | |
| Frequent Flare-Ups | Cooking Temperature | Try cooking at a lower temperature. Grease has a flash point, so keep the temperature below 176°C / 350°F when cooking highly greasy food. |
| | Grease Build-Up On Cooking Components | Follow ***Care and Maintenance*** instructions. |

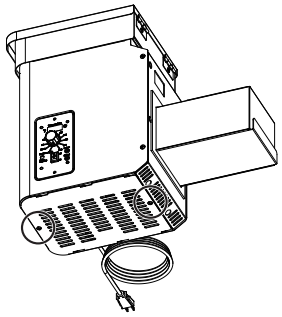
# ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

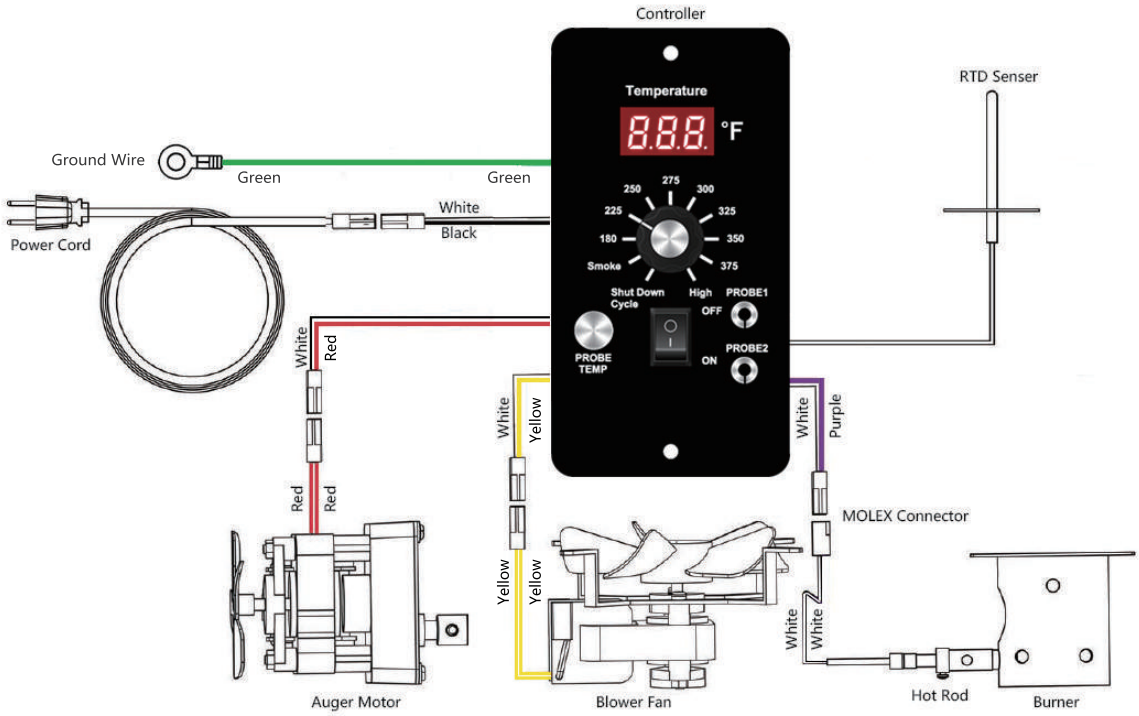
**ELECTRIC REQUIREMENTS**
**110-120 V, 60 Hz, 250 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG**

*NOTE: Electrical components, passed by product safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of ± 5-10 percent.*

**LOCATE AND REMOVE THE FOUR SCREWS OF ACCESS PANEL ON UNDERSIDE OF UNIT**



**FUEL INPUT RATING:**
2.82 LB/H
(1.28 KG/H)




# WARRANTY

KingChii® wood pellet grills warranty terms are as follows:

1. **Warranty Period:** The warranty is effective from the date of purchase and lasts for one year. Proof of purchase or original sales receipt must be provided to validate the warranty.
2. **Coverage:** The warranty covers all parts that have material or craftsmanship defects. It does not cover normal wear and tear such as scratches, dents, or cosmetic changes that do not affect the grill's performance.
3. **Warranty Service:** During the warranty period, KingChii® will provide free replacement parts for defective components. The customer will be responsible for transportation and labor costs.
4. **Exclusions:** The warranty does not cover rust or oxidation caused by environmental factors such as high temperatures, humidity, chemicals, etc., unless it results in loss of structural integrity.
5. **Additional Recommendation:** It is recommended to use a grill cover to protect the grill and extend its lifespan.

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

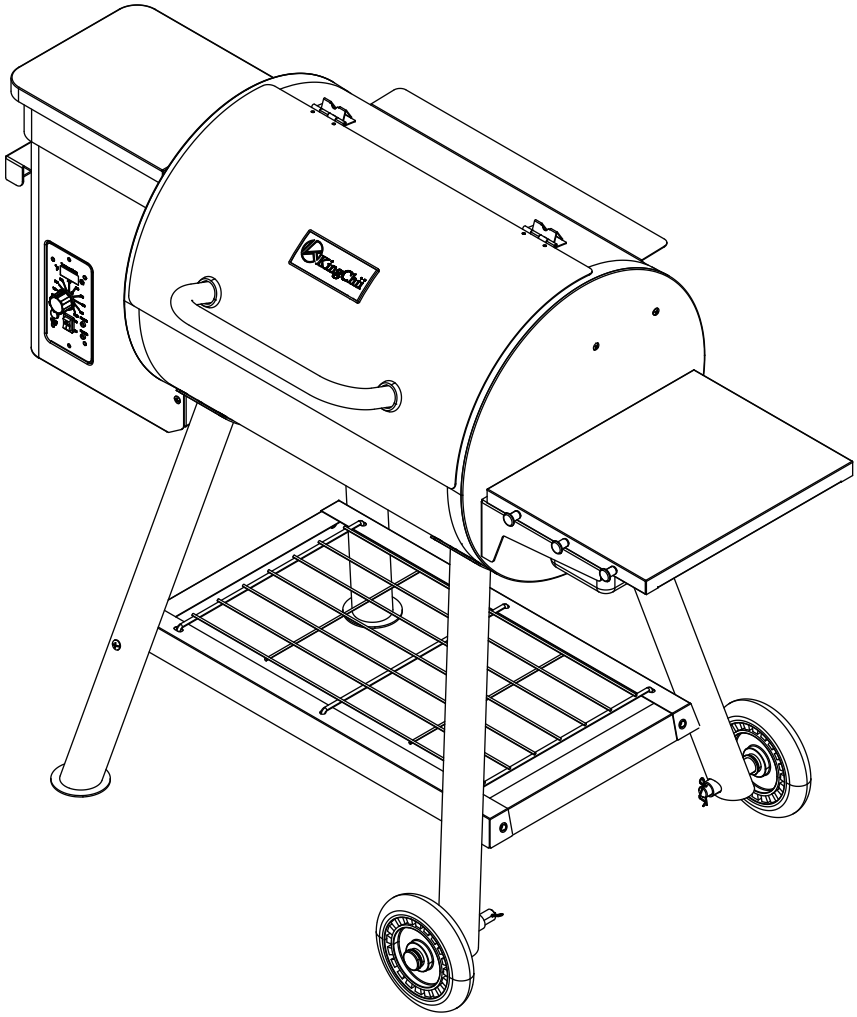
KingChii

# WOOD PELLET GRILL

IMPORTANT, READ CAREFULLY, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE. MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!

# GRIL À GRANULES DE BOIS

IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE DE CE DOCUMENT ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE VOUS DEVEZ LIRE CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBE-CUE !



**MODEL / MODÈLE :**

HWPG 456A / HWPG 456A-WR
KC412001-WB / HWPG 456A-WR-MP
KC412001-WPB / HWPG 456A-WRGC
KC412001-WCB / HWPG 456A-WRGC-MP
KC412001-WCPB

## ASSEMBLY AND OPERATION | ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT

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

**AVERTISSEMENT** : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électronique à granules. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages aux biens, des blessures ou même la mort. Communiquez avec les autorités locales en matière d'incendie et de bâtiment concernant les restrictions et les exigences d'installation dans votre région.

C US

**KingChiiOfficial@outlook.com**

**FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.**
**RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.**

# INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

## MAINTENIR L'ESPACE DE DÉGAGEMENT REQUIS PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UTILISÉ AVEC LES INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Veuillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela garantira que vous bénéficierez du fonctionnement le plus agréable et sans problème de votre nouveau grill à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence future.

### DANGERS ET AVERTISSEMENTS

**Vous devez contacter votre association locale de propriétaires, les autorités en matière de construction ou d'incendie, ou l'autorité compétente pour obtenir les permis nécessaires, l'autorisation ou des informations sur toute restriction d'installation, comme l'installation d'un grill sur une surface combustible, les exigences d'inspection ou même la capacité d'utilisation dans votre région.**

⚠ Un dégagement minimum de 914 mm (36 pouces) par rapport aux constructions combustibles sur les côtés du grill, et 914 mm (36 pouces) par rapport à la partie arrière du grill aux constructions combustibles doit être maintenu. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles, ou des sols protégés par des surfaces combustibles, sauf si les autorisations et les permissions sont obtenues auprès des autorités compétentes.** N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ou dans un espace clos et non ventilé. Cet appareil à pellets de bois ne doit pas être placé sous un plafond ou une avancée combustible. Gardez votre grill dans un endroit dégagé et exempt de matériaux combustibles, de gazoline et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

**En cas d'incendie de graisse, éteignez le grill et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise connectée. Ne jetez pas d'eau sur l'unité. N'essayez pas d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé de classe ABC est précieuse pour l'avoir sur place. Si un incendie incontrôlé se produit, appelez le service d'incendie.**

⚠ Gardez les câbles d'alimentation électrique et le combustible loin des surfaces chauffées. N'utilisez pas votre grill sous la pluie ou autour de toute source d'eau.

⚠ Après une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez s'il y a des obstructions dans le pot de combustion, s'il y a des objets étrangers dans la trémie, et s'il y a une quelconque obstruction de l'air autour de l'entrée d'air du ventilateur ou des trous d'échappement du baril arrière. Nettoyez avant utilisation. S'il reste des pellets ou des cendres dans le pot de combustion, cela bloquera le système d'alimentation. Il y aura un risque de retour de flamme et le contrôleur affichera Erh. Des soins et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre unité. **Si le grill est stocké à l'extérieur pendant la saison des pluies ou les saisons de haute humidité, veillez à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, les pellets de bois vont considérablement gonfler, se décomposer et peuvent bloquer le système d'alimentation. Cela peut endommager le moteur ou la vis entre le moteur et le système d'alimentation peut se casser. Le contrôleur affichera l'alarme Erl. Débranchez toujours l'alimentation avant de réaliser un service ou un entretien.

**Ne transportez pas votre grill lorsqu'il est en cours d'utilisation ou lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le grill est complètement refroidi au toucher avant de le déplacer.**

⚠ Il est recommandé d'utiliser des gants de barbecue résistants à la chaleur lors de l'utilisation du grill. N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour cet appareil. Ne mettez pas de housse de barbecue ou tout autre objet inflammable dans l'espace de stockage sous le barbecue.

⚠ Pour éviter que les doigts, les vêtements ou d'autres objets ne viennent entrer en contact avec le système d'alimentation à vis sans fin, l'appareil est équipé d'un écran de sécurité en métal, monté à l'intérieur de la trémie. Cet écran ne doit pas être retiré sauf si cela est indiqué par le service clientèle ou un revendeur autorisé.

**Cet appareil n'est pas recommandé pour les enfants, les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils ne soient sous la supervision directe ou les instructions d'une personne responsable de leur sécurité.**

⚠ Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Gardez les jeunes enfants et les animaux domestiques éloignés pendant son utilisation.

⚠ Ne pas agrandir les trous d'allumage ou les pots de combustion. Ne pas suivre cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie et des blessures corporelles et annuler votre garantie.

⚠ Le produit peut avoir des bords ou des pointes tranchants. Le contact peut entraîner des blessures. Manipulez avec précaution.

⚠ Retirez les casseroles et les poêles lorsque l'appareil est en fonctionnement sans surveillance, pour réduire le risque d'incendie.

⚠ Après 4 à 5 heures d'utilisation, les cendres à l'intérieur du brûleur doivent être nettoyées. S'il y a beaucoup de fumée qui sort de la trémie, veuillez éteindre le contrôleur ou le cordon d'alimentation, attendez qu'il refroidisse, puis nettoyez les cendres et les granulés à l'intérieur du pot de combustion.

⚠ Après utilisation, attendez qu'il refroidisse, puis nettoyez les granulés et les cendres à l'intérieur du pot de combustion. Cela préviendra la déflagration et les retours de flamme. C'est l'une des raisons pour lesquelles le contrôleur affiche "ErH".

⚠ Assurez-vous que le déflecteur de chaleur est correctement positionné. Les côtés du déflecteur de chaleur doivent pointer vers le bas sur le pot de combustion. S'il n'est pas correctement positionné, la chaleur directe et la flamme pourraient remonter hors du pot de feu et provoquer un incendie de graisse dans le grill.

## NETTOYAGE ET ÉLIMINATION DES CENDRES

DANGER ! Mettez l'interrupteur sur OFF (O) et débranchez le cordon d'alimentation.
AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que le grill est froid avant de nettoyer les cendres.
Un excès de cendres dans le pot de combustion peut provoquer un retour de flamme de votre grill. Le pot de combustion doit être inspecté de temps en temps et nettoyé pour enlever les cendres. Retirez les grilles de grill en porcelaine, le bac de vidange de graisse et le déflecteur de chaleur pour accéder au pot de combustion et à l'intérieur du grill. La plupart des cendres en dehors du pot de combustion peuvent être retirées du grill avec une petite pelle de cheminée en métal ou un outil similaire.
Un aspirateur d'atelier est le meilleur moyen de retirer les cendres du pot de combustion, mais cela doit être fait avec une extrême prudence pour éviter le risque d'incendie. Encore une fois, le nettoyage des cendres du pot de combustion ne doit être fait que lorsque le grill est froid. Les cendres doivent être placées dans un contenant métallique avec un couvercle bien ajusté. Le conteneur fermé de cendres doit être placé sur un sol non combustible ou sur le sol, loin de tous les matériaux combustibles, en attendant leur élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées en les enfouissant dans le sol, ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans un conteneur fermé jusqu'à ce que toutes les cendres soient complètement refroidies.

## COMBUSTIBLE À BASE DE GRANULÉS DE BOIS

Cet appareil de cuisson à granulés est conçu et approuvé uniquement pour les granulés de bois de taille spécifique, entièrement naturels. Tout autre type de combustible brûlé dans cet appareil annulera la garantie et la certification de sécurité. Vous ne devez utiliser que des granulés de bois entièrement naturels, conçus pour la combustion dans les grils à granulés de bois. N'utilisez pas de combustible avec des additifs. Les granulés de bois sont très sensibles à l'humidité et doivent toujours être stockés dans un conteneur hermétique. Si vous stockez votre grill, sans l'utiliser, pendant une période prolongée, nous vous recommandons de vider tous les granulés de la trémie et de la vis sans fin de votre grill pour éviter les blocages. La valeur calorifique moyenne des granulés de bois est de 18000 à 20200 KJ/kg (7800 à 8700 BTU/lb).
Utilisez uniquement le combustible à base de granulés de bois spécifié par le fabricant. N'utilisez pas de combustible à base de granulés étiqueté comme ayant des additifs.

**Ne pas utiliser d'alcool, d'essence, de benzine, de liquide allume-feu ou de kérosène pour allumer ou raviver un feu dans votre grill. Gardez tous ces liquides loin de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.**

FRANÇAIS

## CRÉOSOTE

Formation de la créosote et nécessité de son élimination. Lorsque les granulés de bois brûlent lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans un conduit de cheminée relativement frais et dans une hotte d'évacuation d'un feu à combustion lente. En conséquence, des résidus de créosote s'accumulent sur le revêtement du conduit et la hotte d'évacuation. Lorsqu'il est allumé, ce créosote provoque un feu extrêmement chaud.
Le conduit de graisse doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer si un dépôt de graisse et/ou de créosote s'est produit. Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être retirée pour réduire le risque d'incendie.

## MONOXYDE DE CARBONE

Suivez ces directives pour prévenir l'intoxication par ce gaz incolore et inodore, qui peut vous empoisonner, ainsi que votre famille ou d'autres personnes.

- Connaissez les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Des niveaux d'oxygène sanguin bas peuvent entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes semblables à ceux du rhume ou de la grippe pendant la cuisson ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et l'usage de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

## CERTIFICATION DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications énumérées dans le "ULC/ORD-C2728-19 Deuxième édition (novembre 2019)" et "UL 2728A Numéro d'édition: 2 (4 janvier 2019)" pour les caractéristiques électriques des équipements de combustion de carburant. Les appareils de cuisson à granulés KingChii® Grills ont été testés et répertoriés de manière indépendante par CSA.

AVIS DE DROITS D'AUTEUR

Copyright 2021. Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être copiée, transmise, transcrite, stockée dans un système de récupération, sous quelque forme que ce soit, sans la permission écrite expresse de,

**KingChii®**
**KingChiiOfficial@outlook.com**

# TABLE DES MATIÈRES


INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ..... 2

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS..... 6

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

MONTAGE DES PIEDS SUR LE BARIL PRINCIPAL ..... 7
ASSEMBLAGE DES ENTRETOISES..... 7
INSTALLATION DU CADRE DE RENFORT SUR LES JAMBES..... 7
MONTAGE DES ROUES SUR LES PIEDS..... 7
ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE..... 8
ASSEMBLAGE DES SUPPORTS DE GRILLE CHAUFFANTE..... 8
ASSEMBLAGE DE LA PARTIE DE TRÉMIE EXTENSIBLE ET DE LA POIGNÉE DE TRÉMIE AU SEAU..... 8
ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE SUR LE BARIL PRINCIPAL..... 8
ASSEMBLAGE DES SUPPORTS DE LA TABLETTE LATÉRALE À LA TABLETTE LATÉRALE..... 9
ASSEMBLAGE DE L'ÉTAGÈRE LATÉRALE AU BARIL PRINCIPAL..... 9
POSITIONNEMENT DU DÉFLECTEUR DE FLAMME..... 9
INSTALLATION DU BAC DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE..... 9
INSTALLATION DES GRILLES DE CUISSON ..... 10
INSTALLATION DE LA GRILLE CHAUFFANTE..... 10
INSTALLATION DE LA MAILLE INFÉRIEURE..... 10
ASSEMBLAGE DU SEAU DE GRAISSE ..... 10
BRANCHEMENT SUR UNE SOURCE D'ALIMENTATION ..... 11

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ENVIRONNEMENT DE GRIL..... 11
PLAGES DE TEMPÉRATURE DU GRIL ..... 12
COMPRENDRE LES SONDES..... 12
UTILISATION DES SONDES À VIANDE..... 13
COMPRENDRE LA CARTE DE CONTRÔLE ..... 14
INSTRUCTIONS DE DÉMARRAGE INITIAL..... 14
REDEMARRAGE ULTÉRIEUR..... 15
PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL..... 16
ÉTEINDRE VOTRE GRIL ..... 16

ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE..... 16

CONSEILS ET TECHNIQUES..... 18

DÉPANNAGE ..... 18

EXIGENCES ÉLECTRIQUES..... 21

GARANTIE..... 22

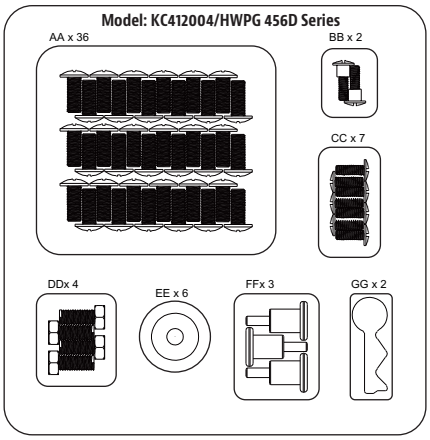

FRANÇAIS

# PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

FRANÇAIS

| Partie# | Description |
|---|---|
| 1 | Baril principal (x1) |
| 2 | Pied arrière gauche (x1) |
| 3 | Pied avant gauche (x1) |
| 4 | Pied arrière droit (x1) |
| 5 | Pied avant droit (x1) |
| 6 | Renfort latéral (x2) |
| 7 | Renfort avant et arrière (x2) |
| 8 | Barre d'essieu (x2) |
| 9 | Roue (x2) |
| 10 | Rondelle de M14 (x4) |
| 11 | Poignée de couvercle (x1) |
| 12 | Couvercle poignée lunette (x2) |
| 13 | Support de grille chauffante (x2) |
| 14 | Partie de trémie extensible (x1) |
| 15 | Trémie à granulés (x1) |
| 16 | Poignée de trémie (x1) |

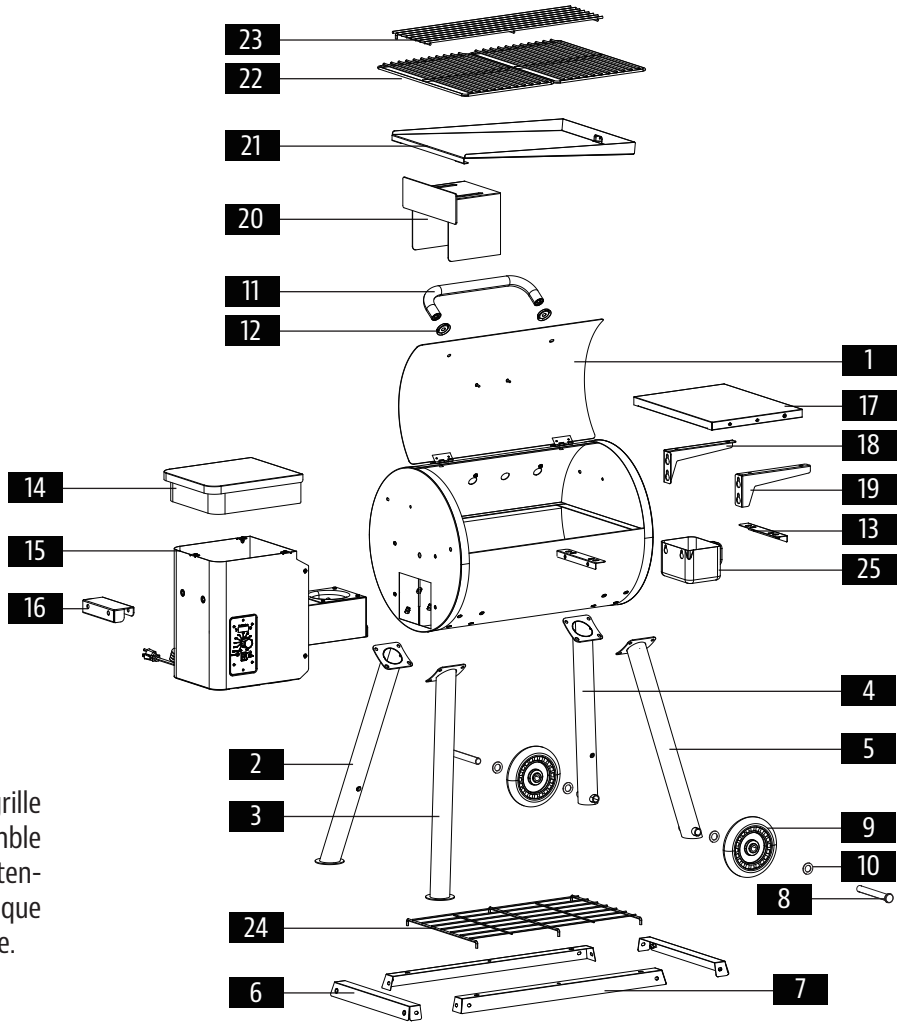
| | |
|---|---|
| 17 | Étagère latérale (x1) |
| 18 | Étagère latérale support droit (x1) |
| 19 | Étagère latérale support gauche (x1) |
| 20 | Déflecteur de flamme (x1) |
| 21 | Bac de récupération de graisse (x1) |
| 22 | Grille de cuisson (x2) |
| 23 | Grille chauffante (x1) |
| 24 | Maille du fond (x1) |
| 25 | Seau de graisse (x1) |
| AA | Vis de 1/4*15 (x36) |
| BB | Vis de 5/32*5*10 (x2) |
| CC | Vis de 5/32*12 (x7) |
| DD | Vis de 1/4*15 (x4) |
| EE | Rondelle de 7*20 (x6) |
| FF | Crochet d'outil (x3) |
| GG | Goupille R de Φ1.3*38 (x1) |




**Outils nécessaires pour l'assemblage:**

Tournevis cruciforme,
Gants de protection.
*Outils non inclus.*

**Attention:** Le #8 (axe de roue) et le #23 (grille de maintien au chaud) sont emballés ensemble dans la même boîte. Veuillez inspecter attentivement le contenu pour vous assurer que toutes les pièces sont présentes à l'ouverture.



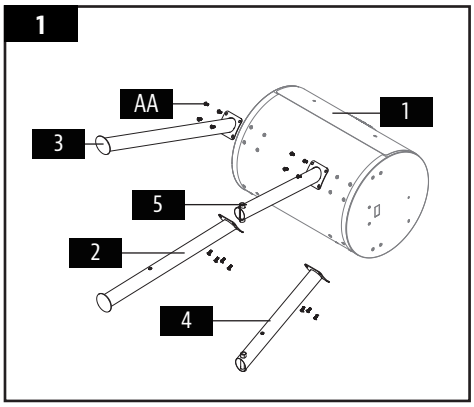
# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

**Vous pouvez vous référer aux instructions textuelles pour installer le produit.**

## 1. MONTAGE DES PIEDS SUR LE BARIL PRINCIPAL

**Pièces Requises:**

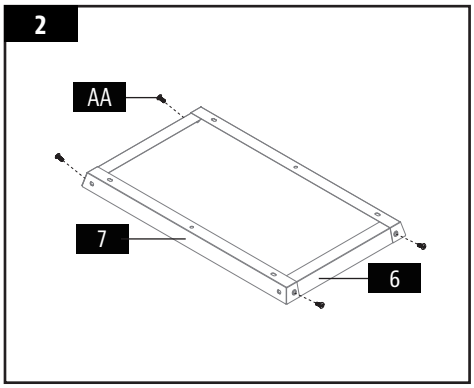
1 x Baril principal (#1)
1 x Pied arrière gauche (#2)
1 x Pied avant gauche (#3)
1 x Pied arrière droit (#4)
1 x Pied avant droit (#5)
16 x Vis de 1/4*15 (#AA)




## 2. ASSEMBLAGE DES ENTRETOISES

**Pièces Requises:**

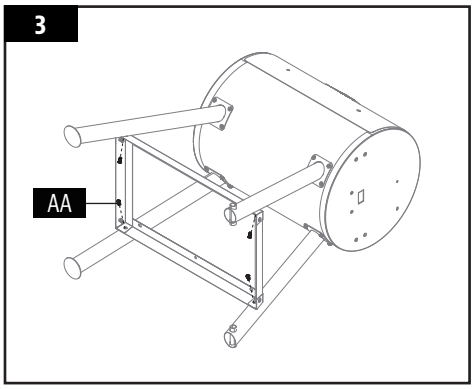
2 x Renfort latéral (#6)
2 x Renfort avant et arrière (#7)
4 x Vis de 1/4*15 (#AA)




## 3. INSTALLATION DU CADRE DE RENFORT SUR LES JAMBES

**Pièces Requises:**

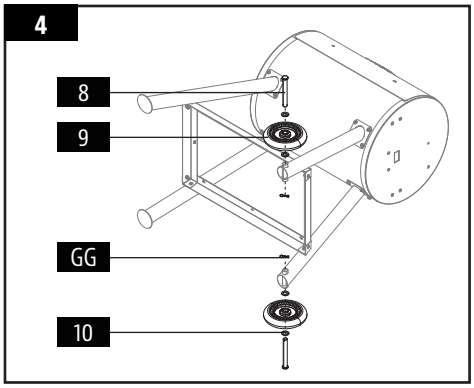
4 x Vis de 1/4*15 (#AA)




## 4. MONTAGE DES ROUES SUR LES PIEDS

**Pièces Requises:**

1 x Barre d'essieu (#8)
2 x Roue (#9)
2 x Manchon d'essieu (#10)
2 x Goupille R de Φ1.3*38 (#GG)



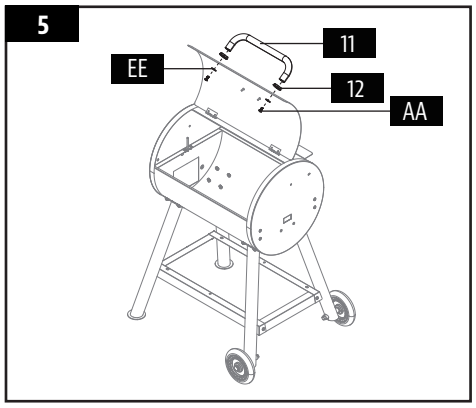

FRANÇAIS

# INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

## 5. ASSEMBLAGE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE

**Pièces Requises:**

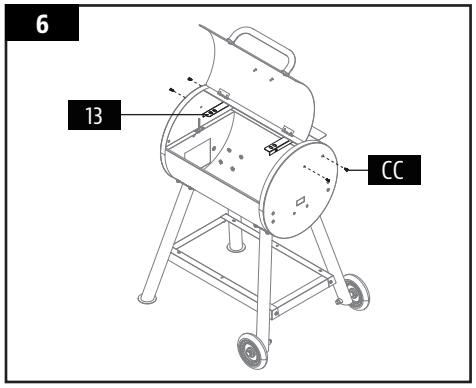
1 x Poignée de couvercle (#11)
2 x Couvercle poignée lunette (#12)
2 x Vis de 1/4*15 (#AA)
2 x Rondelle de 7*20 (#EE)




## 6. ASSEMBLAGE DES SUPPORTS DE GRILLE CHAUFFANTE

**Pièces Requises:**

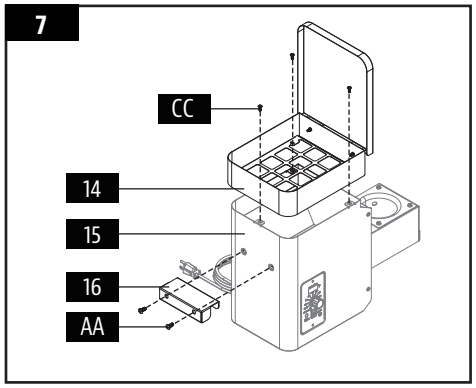
2 x Support de grille chauffante (#13)
4 x Vis de 5/32*12 (#CC)




## 7. ASSEMBLAGE DE LA PARTIE DE TRÉMIE EXTENSIBLE ET DE LA POIGNÉE DE TRÉMIE AU SEAU

**Pièces Requises:**

1 x Partie detrémie extensible (#14)
1 x Trémie à granulés (#15)
1 x Poignée de trémie (#16)
2 x Vis de 1/4*15 (#AA)
3 x 3 x Vis de 5/32*12 (#CC)

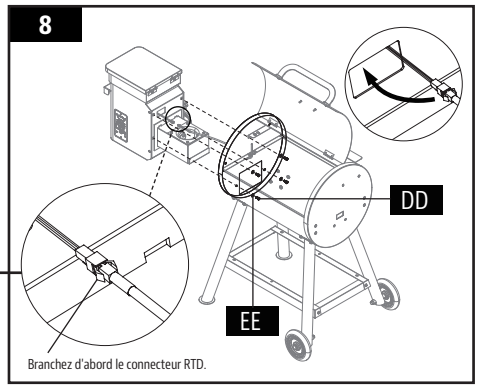



## 8. ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE SUR LE BARIL PRINCIPAL

**Pièces Requises:**

1 x Baril principal (#1)
1 x Trémie à granulés (#11)
4 x Vis de 1/4*15 (#DD)
4 x Rondelle de 7*20 (#EE)

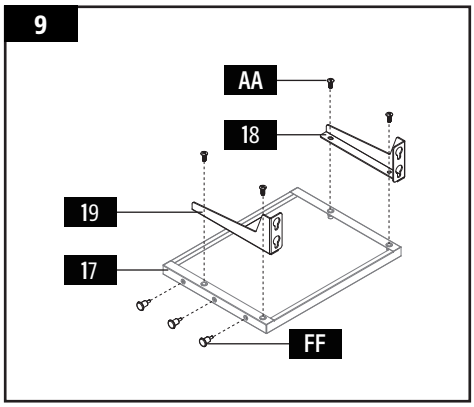
**REMARQUE : SI CECI N'EST PAS BRANCHÉ CORRECTEMENT, LE CONTRÔLEUR NE FONCTIONNERA PAS CORRECTEMENT (LE CONTRÔLEUR AFFICHERA UNE ERREUR ER1)**



## 9. ASSEMBLAGE DES SUPPORTS DE LA TABLETTE LATÉRALE À LA TABLETTE LATÉRALE

**Pièces Requises:**

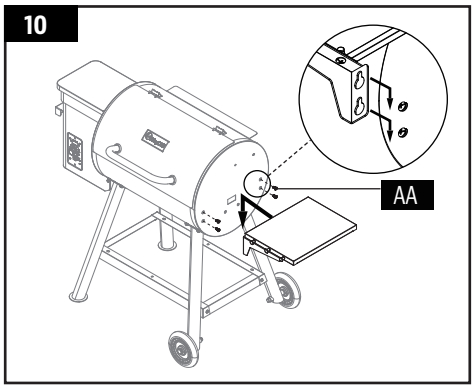
1 x Étagère latérale (#17)
1 x Étagère latérale support droit (#18)
1 x Étagère latérale support gauche (#19)
4 x Vis de 1/4*15 (#AA)
3 x Crochet d'outil (#FF)




## 10. ASSEMBLAGE DE L'ÉTAGÈRE LATÉRALE AU BARIL PRINCIPAL

**Pièces Requises:**

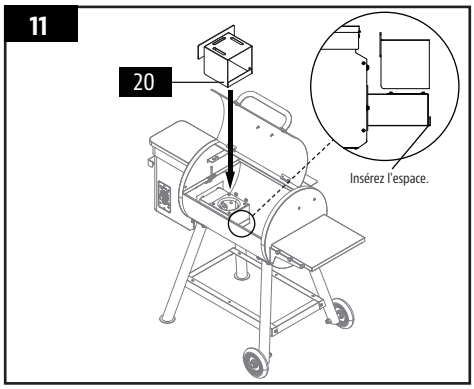
1 x Étagère latérale (#17)
1 x Baril principal (#1)
4 x Vis de 1/4*15 (#AA)




## 11. POSITIONNEMENT DU DÉFLECTEUR DE FLAMME

**Pièces Requises:**

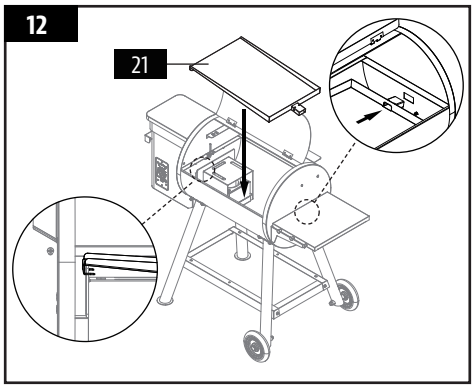
1 x Déflecteur de flamme (#20)




## 12. INSTALLATION DU BAC DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE

**Pièce Requise:**

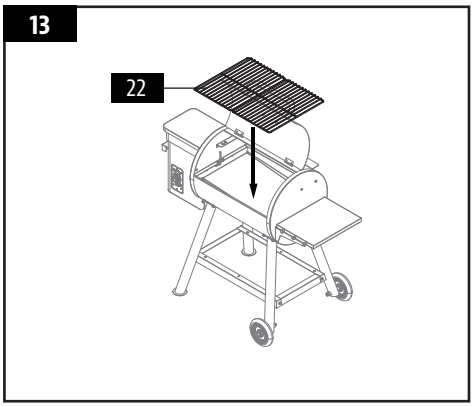
1 x Bac de récupération de graisse (#21)



## 13. INSTALLATION DES GRILLES DE CUISSON

**Pièce Requise:**

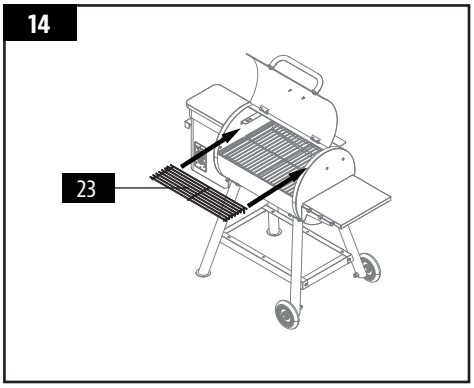
2 x Grille de cuisson (#22)




## 14. INSTALLATION DE LA GRILLE CHAUFFANTE

**Pièce Requise:**

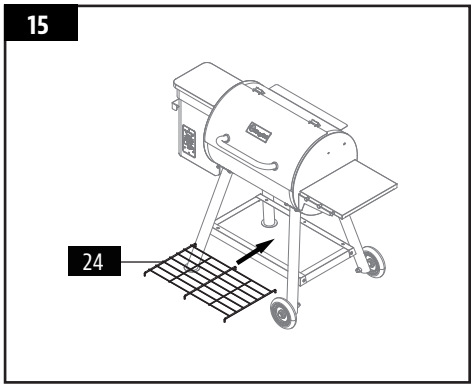
1 x Grille chauffante (#23)




## 15. INSTALLATION DE LA MAILLE INFÉRIEURE

**Pièce Requise:**

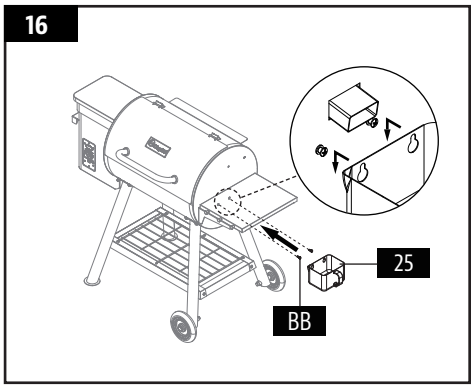
1 x Maille du fond (#24)



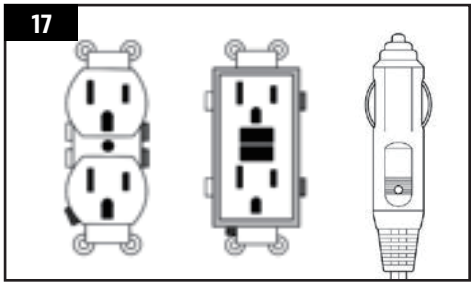

## 16. ASSEMBLAGE DU SEAU DE GRAISSE

**Pièce Requise:**

1 x Seau de graisse (#25)
2 x Vis de 5/32*5*10 (#BB)



## 17. BRANCHEMENT SUR UNE SOURCE D'ALIMENTATION




**REMARQUE : Avant de brancher votre KingChii® sur une prise électrique, assurez-vous que le bouton de température est en position OFF.**

- *PRISE STANDARD:*
  Cet appareil nécessite une tension de 110-120 volts, 60 Hz, 250 watts. Il doit s'agir d'une prise à 3 broches mise à la terre. Assurez-vous que l'extrémité mise à la terre n'est pas cassée avant utilisation. Le contrôle utilise un fusible rapide de 110-120 volts pour protéger la carte de l'allumeur.
- *PRISES DE COURANT GFCI:*
  Cet appareil fonctionnera sur la plupart des prises de courant GFCI, avec une taille recommandée de service de 15 ampères. Si votre prise de courant GFCI est très sensible aux surtensions, elle risque de se déclencher pendant la phase de démarrage de l'opération. Pendant la phase de démarrage, l'allumeur consomme 200 à 700 watts d'électricité, ce qui peut être trop pour une prise de courant GFCI. Chaque fois qu'elle se déclenche, sa sensibilité augmente. Si le GFCI continue de se déclencher, remplacez la prise ou passez à une prise non GFCI.

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

FRANÇAIS

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## ENVIRONNEMENT DE GRIL

1. *OÙ INSTALLER LE GRIL*

Les conditions météorologiques influencent considérablement les performances des appareils d'extérieur et la durée de cuisson nécessaire pour obtenir des résultats optimaux. Toutes les unités KingChii® doivent maintenir un dégagement minimal de 914 mm (36 pouces) par rapport aux structures combustibles, ce qui doit être respecté pendant le fonctionnement du gril. Évitez de placer l'appareil sous des plafonds ou des avancées combustibles. Assurez-vous que le gril est situé dans une zone exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. *CUISSON PAR TEMPS FROID*

Suivez ces conseils pour tirer le meilleur parti de votre gril pendant les mois les plus frais :

- Ajustement de la température : Si fumer à basse température ne fonctionne pas, augmentez légèrement la température pour obtenir les résultats désirés.
- Préparation : Organisez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de sortir. Pendant l'hiver, placez votre gril dans une zone abritée à l'abri du vent et du froid direct. Vérifiez les réglementations locales concernant la proximité du gril avec votre maison ou d'autres structures. Rassemblez vos fournitures sur un plateau, habillez-vous chaudement et mettez-vous à cuisiner !
- Suivi de la température : Placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson pour surveiller la température extérieure. Tenez un journal de ce que vous cuisinez, de la température extérieure et du temps de cuisson. Ces informations vous aideront à planifier les futures sessions de cuisson.
- Préchauffage : Par temps très froid, prolongez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Minimiser le soulèvement du couvercle : Évitez de soulever le couvercle plus que nécessaire car les rafales de vent froid peuvent refroidir rapidement le gril. Soyez flexible avec les temps de service et ajoutez du temps de cuisson supplémentaire chaque fois que vous ouvrez le couvercle.

- Garder les aliments au chaud : Ayez un plat chauffant ou un couvercle de plat prêt à garder vos aliments au chaud pendant le transport à l'intérieur.
- Aliments idéaux : Optez pour des aliments qui nécessitent peu d'attention, tels que les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Simplifiez la préparation des repas en incluant des légumes et des pommes de terre.

3. *CUISSON PAR TEMPS CHAUD*

À mesure que les températures augmentent à l'extérieur, les temps de cuisson diminueront naturellement. Il est essentiel de s'habiller de manière appropriée par temps chaud : shorts, chemise, chaussures, chapeau, tablier et une généreuse application de crème solaire sont recommandés.

Suivez ces conseils pour tirer le meilleur parti de votre gril pendant les mois les plus chauds :

- Ajustez les températures de cuisson : Baissez vos températures de cuisson pour éviter les flambées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande : Utilisez un thermomètre à viande pour évaluer la température interne de vos aliments, évitant ainsi la surcuisson et le dessèchement.
- Gardez le couvercle fermé : Même par temps chaud, il est préférable de cuisiner avec le couvercle du gril fermé.
- Maintenez les aliments chauds : Enveloppez les aliments chauds dans du papier aluminium et placez-les dans une glacière isolée. Froissez du papier journal autour de l'aluminium pour maintenir la température des aliments pendant 3 à 4 heures.

## PLAGES DE TEMPÉRATURE DU GRIL

**Les températures affichées sur le tableau de commande peuvent ne pas correspondre exactement aux lectures du thermomètre. Divers facteurs influencent la précision des lectures de température, notamment la température ambiante extérieure, la direction et l'intensité du vent, la qualité des granulés utilisés comme combustible, la fréquence d'ouverture du couvercle et la quantité de nourriture en cours de cuisson.**

- **Haute température (AU-DESSUS DE 218°C / 425°F):** Idéale pour saisir et griller à haute température, préchauffer le gril et atteindre une température élevée par temps extrêmement froid.
- **Température moyenne (135-180°C / 275°F-356°F):** Idéale pour la cuisson au four, le rôtissage et la finition des plats fumés lentement. Réduit les risques de flambées de graisse et offre une polyvalence pour une cuisson maîtrisée.
- **Basse température (82-125°C / 180°F-257°F):** Utilisée pour le rôtissage lent, l'accentuation de la saveur fumée et le maintien des aliments au chaud. Recommandée pour les dindes de Thanksgiving, les jambons de Pâques ou les grands festins de vacances.

Le fumage est un avantage clé de la cuisson sur un gril à granulés de bois, surtout pour les temps de cuisson plus longs.

**CONSEIL : Passer à la plage de température de fumage intensifie les saveurs savoureuses.**

Expérimentez avec le temps de fumage pour améliorer la saveur avant de terminer la cuisson. Certains préfèrent fumer vers la fin pour garder les aliments au chaud jusqu'au service.

## COMPRENDRE LES SONDES

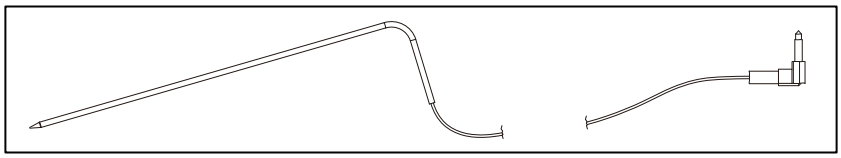
- *SONDE DE GRIL*

Positionnée à l'intérieur du baril principal sur le mur gauche, la sonde de gril est un petit morceau vertical en acier inoxydable. Elle mesure la température interne de l'unité. Lorsque vous ajustez la température sur la carte de contrôle, la sonde de gril répond en ajustant la température désirée en fonction de la température réelle à l'intérieur de l'unité.

**IMPORTANT : La température de votre unité est significativement influencée par les conditions météorologiques extérieures, la qualité des granulés, la saveur des granulés et la quantité de nourriture en cours de cuisson.**

- *SONDE À VIANDE À BRANCHEMENT*
  *COMPATIBLE UNIQUEMENT AVEC LES SONDES À VIANDE* ***PT1000 (Notre produit ne comprend pas de sonde à viande à branchement)***

La sonde à viande mesure la température interne de votre viande dans le gril, similaire à un four intérieur. Connectez l'adaptateur de la sonde à viande au port de connexion de la sonde à viande sur la carte de contrôle et insérez la sonde à viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de votre viande. La température sera affichée sur la carte de contrôle. **Pour garantir une connexion correcte, écoutez et ressentez un clic lorsque vous insérez la sonde à viande dans le port de connexion.**

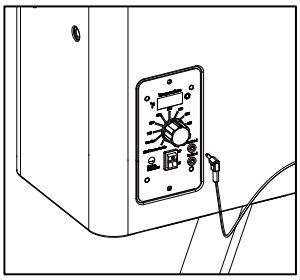


**REMARQUE : Lors de l'insertion de la sonde à viande dans votre viande, assurez-vous que la sonde et les fils n'entrent pas en contact direct avec les flammes ou la chaleur excessive pour éviter tout dommage. Acheminez tout excès de fil hors du gril principal à travers les trous d'échappement arrière ou le haut (près de la charnière du couvercle du gril). Lorsqu'elle n'est pas utilisée, débranchez la sonde à viande du port de connexion et rangez-la dans un endroit sûr et propre.**

## UTILISATION DES SONDES À VIANDE

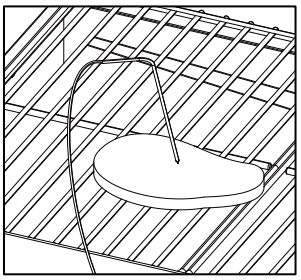
ÉTAPE 1:

**Insérer les sondes à viande, les passer par le trou d'accès:** Insérez une ou deux sondes à viande dans les trous de branchement dans le coin inférieur gauche du régulateur. Ensuite, passez les sondes à travers le passe-fil situé sur le côté gauche du baril du gril.



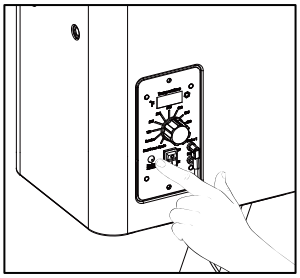
ÉTAPE 2:

**Insérer la pointe de la sonde dans la viande:** Insérez la pointe de la sonde dans la viande, en vous assurant qu'elle ne se trouve pas dans la partie grasse ou en contact avec l'os, mais qu'elle est à mi-chemin dans la partie la plus épaisse de la viande.



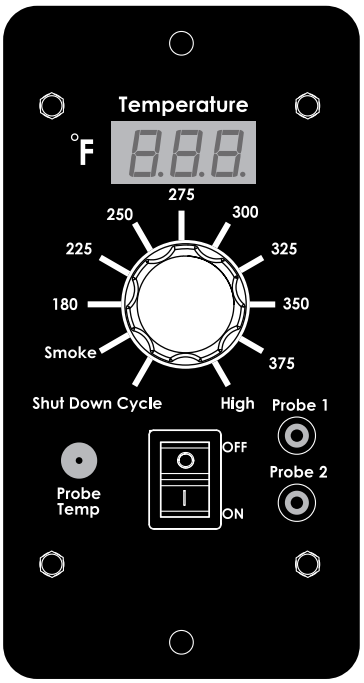
ÉTAPE 3:

**Lecture de la température:** Appuyez sur l'interrupteur de sélection de la sonde sur le contrôle. La température de la sonde s'affichera pendant 5 secondes, puis reviendra à la température du gril.



FRANÇAIS

## COMPRENDRE LA CARTE DE CONTRÔLE




| CONTRÔLE | DESCRIPTION |
|---|---|
| | Activez l'unité en appuyant sur le bouton d'alimentation. Trois chiffres seront affichés sur l'écran LED. Appuyez de nouveau sur le bouton pour désactiver l'unité. |
| | L'écran LED sert de centre d'information central pour votre unité. Il affichera votre température de cuisson désirée, la température de cuisson réelle et les températures des sondes à viande (si connectées). |
| | Le cadran de contrôle de température offre la flexibilité de régler votre température de fumage préférée. Après avoir connecté l'unité à une source d'alimentation et l'avoir activée en appuyant sur le bouton d'alimentation, vous pouvez facilement ajuster la température en tournant le cadran pour sélectionner parmi dix options prédéfinies. |
| Smoke | Le réglage "Smoke" sur le cadran de contrôle de température permet à l'appareil de fonctionner à sa température la plus basse sans éteindre le feu. |
| High | Le gril fonctionne au niveau de chaleur le plus élevé, 425°F/218°C. |
| Shut Down Cycle | Le système de vis sans fin cessera d'alimenter en combustible, et le ventilateur continuera de fonctionner pendant 10 minutes pour brûler les granulés dans le brûleur. |
| Probe 1<br>Probe 2 | Le(s) port(s) de connexion à brancher à l'avant de la carte de contrôle sont exclusivement conçus pour les sondes à viande. Lorsqu'une sonde à viande est connectée, en appuyant sur le bouton de sélection de la sonde, la température s'affichera rapidement sur l'écran LED. Il est essentiel de débrancher la sonde à viande du port de connexion lorsqu'elle n'est pas utilisée. Compatible uniquement avec les sondes de viande PT1000. |
| Probe | Sélecteur de sonde :<br>1. Appuyez une fois sur le bouton de sélection de la sonde, l'écran LED affichera la température de la sonde à viande 1.<br>2. Appuyez deux fois sur le bouton de sélection de la sonde, l'écran LED affichera la température de la sonde à viande 2. |

## INSTRUCTIONS DE DÉMARRAGE INITIAL

À utiliser lors du premier allumage ou chaque fois que le Grill manque de granulés. Pour assurer le bon fonctionnement du Grill, vous devez d'abord permettre au tube de la vis sans fin de se "charger" de granulés.

1. Ouvrez le couvercle et retirez la grille en porcelaine, le bac à graisse et le déflecteur de flamme à l'intérieur du Grill.
2. Assurez-vous que l'interrupteur est en position "OFF" (éteint). Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée et mise à la terre.
3. Ouvrez le couvercle du réservoir à granulés et localisez la vis sans fin. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers dans la vis. Mettez l'interrupteur en position "ON" (marche) et le cadran de température sur fumée. Regardez dans le réservoir à granulés pour confirmer que la vis tourne.

4. Placez vos doigts au-dessus du pot de combustion et sentez le mouvement de l'air du ventilateur d'induction. Regardez pour voir si la tige chauffante devient chaude (elle commencera à rougir). Attention ! Ne la touchez pas. Tournez le cadran de température sur "CYCLE D'ARRÊT".
5. Ajoutez des granulés de bois pour barbecue dans le réservoir. N'utilisez jamais de granulés de chauffage dans le Grill. Tournez le cadran de température sur ÉLEVÉ.

   **NOTE : Lors de la première charge de la vis, il faudra du temps pour que les granulés voyagent du réservoir à granulés au pot de combustion.**
6. Lorsque les granulés commencent à tomber dans le pot de combustion, tournez le cadran de température sur "Cycle d'arrêt" et laissez refroidir le Grill.
7. Remettez la grille en porcelaine, le bac à graisse doublé de feuille et le déflecteur de flamme à leurs emplacements appropriés. Pour faciliter le nettoyage, vous devriez envelopper le bac à graisse avec du papier d'aluminium épais. Assurez-vous que les bords et les extrémités du papier aluminium sont bien serrés contre le fond du bac à graisse.
8. Avec le couvercle ouvert, réglez le cadran de température sur "FUMÉE". En environ 4 à 6 minutes, vous remarquerez une fumée blanchâtre-grise sortant du Grill à mesure que les granulés s'enflamment. Après avoir assuré que les granulés se sont allumés, fermez le couvercle et réglez le cadran de température sur le réglage de cuisson souhaité.
9. NOTE: Avant de cuire le premier lot d'aliments dans votre nouveau Grill, vous devrez préchauffer le Grill. Tournez le cadran de température sur "ÉLEVÉ" et faites fonctionner pendant 45 minutes à ce réglage avec le couvercle fermé. Cela doit être fait avant de cuire tout aliment sur le Grill.

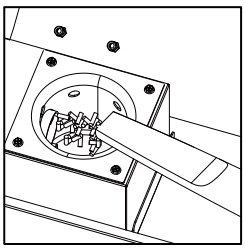
**TOUJOURS DÉMARRER LE GRIL EN MODE FUMÉE AVEC LE COUVERCLE OUVERT**
**Une fois que les granulés sont allumés, fermez le couvercle et réglez le cadran de température sur la température de cuisson souhaitée.**

## REDEMARRAGE ULTÉRIEUR

Avec le couvercle ouvert, mettez l'interrupteur d'alimentation sur "on" et réglez le cadran de température sur le mode "fumée". Après environ 4 à 6 minutes, vous verrez une fumée gris clair sortir du gril, ce qui indique que les granulés sont en train de s'enflammer. Une fois les granulés allumés, fermez le couvercle et réglez le cadran de température sur le réglage de cuisson désiré.

**ATTENTION ! Si à un moment donné pendant la cuisson ou le fumage, le gril ne parvient pas à s'allumer ou si le feu dans le brûleur s'éteint alors qu'il reste suffisamment de granulés dans la trémie, il est crucial de suivre ces étapes. Le non-respect de ces étapes peut entraîner un "sur-chauffage" dangereux de votre gril en raison de l'excès de granulés non brûlés dans le brûleur.**

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur "off" et débranchez le cordon d'alimentation. Si le gril est encore chaud, laissez-le refroidir complètement. Ouvrez le couvercle et retirez tous les aliments, la grille en porcelaine, le bac de récupération de graisse et le déflecteur de chaleur.



2. Nettoyez tous les granulés non brûlés et les cendres à l'intérieur et autour du brûleur.
3. Avant de réinstaller le déflecteur de flamme, le bac de récupération de graisse et les grilles de cuisson, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée mise à la terre et redémarrez le gril. Les granulés devraient tomber dans le brûleur, et le Hot Rod devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir).

   **ATTENTION ! Ne le touchez pas.**
4. Si ce processus réussit, vous verrez bientôt des flammes sortir du brûleur. Ensuite, mettez l'interrupteur d'alimentation sur "off" et laissez le gril refroidir. Replacez le déflecteur de flamme, le bac de récupération de graisse et les grilles de cuisson à leur place.

5. Avec le couvercle ouvert, mettez l'interrupteur d'alimentation sur "on" et réglez le cadran de température sur le mode "fumée". Après environ 4 à 6 minutes, vous verrez une fumée gris clair sortir du gril, ce qui indique que les granulés sont en train de s'enflammer. Une fois les granulés allumés, fermez le couvercle et réglez le cadran de température sur le réglage de cuisson désiré.

## PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL

Si seulement le Hot Rod ne fonctionne pas, le gril peut encore être utilisé pour cuisiner et fumer en suivant la PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL ci-dessous :

FRANÇAIS

1. **DANGER ! Mettez l'interrupteur sur OFF (o) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le gril refroidir complètement s'il est encore chaud. Sous la trémie à granulés, débranchez le Hot Rod (indiqué dans le schéma de câblage). Vous devrez retirer le panneau inférieur de la trémie pour accéder au câblage. Une fois le Hot Rod débranché, replacez le panneau inférieur de la trémie et rebranchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée et mise à la terre.**
2. Ouvrez la trémie à granulés et remplissez-la de granulés de barbecue.
3. Retirez le déflecteur de flamme, le bac de récupération de graisse et la grille de cuisson pour exposer le brûleur au fond du gril.
4. Versez 1/2 tasse de granulés de barbecue dans le brûleur.
5. Versez 2 cuillères à soupe de gel d'allumage pour feu à l'alcool dans le brûleur sur les granulés.

   **DANGER ! N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène, de liquide allume-feu pour charbon de bois ou des liquides similaires pour allumer ou raviver un feu dans ce gril. Gardez tous ces liquides loin du gril lors de son utilisation.**
6. Allumez soigneusement le gel d'allumage à l'alcool avec une allumette de cheminée ou un briquet à butane à longue portée.

   **DANGER ! Ne versez jamais de gel d'allumage à l'alcool dans un feu en cours ou dans un brûleur chaud. La bouteille de gel d'allumage à l'alcool pourrait exploser et causer un incendie, des blessures graves ou la mort.**
7. Laissez le gel d'allumage à l'alcool et les granulés brûler pendant environ 4 minutes.
8. Après vous être assuré que les granulés sont allumés, remettez en place le déflecteur de flamme, le bac de récupération de graisse et la grille de cuisson.

   **ATTENTION ! Vous aurez maintenant un feu dans le brûleur. Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous installez ces composants. Le port de gants est recommandé.**
9. Mettez l'interrupteur sur ON (--) et le cadran de température sur la température désirée. Avec le couvercle fermé, laissez le gril préchauffer pendant environ 10 minutes avant de placer les aliments dans le gril.

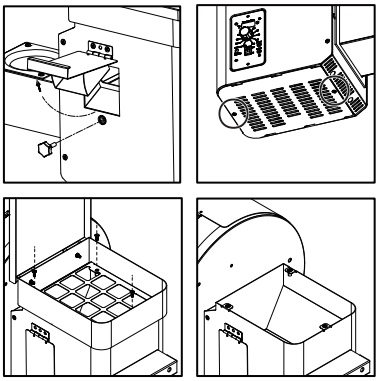
## ÉTEINDRE VOTRE GRIL

**Une fois la cuisson terminée, gardez le couvercle principal du baril fermé et tournez le cadran de contrôle de la température sur CYCLE D'ARRÊT en premier. Le grill commencera son processus de refroidissement automatique. Le système de vis sans fin cessera la livraison de combustible et le ventilateur fonctionnera pendant 10 minutes pour brûler tous les granulés restants dans le pot de combustion. Ensuite, tournez l'interrupteur sur OFF (O). Laissez le grill refroidir.**

# ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE

Pour vous assurer que votre unité KingChii® vous offre des années de service savoureux avec un nettoyage minimal, il est essentiel de suivre ces conseils de nettoyage et d'entretien :

1. *NETTOYAGE DE LA TRÉMIE:*



- La trémie comprend un dispositif de nettoyage pour faciliter le nettoyage et le remplacement des arômes de granulés de bois. Pour vider la trémie, repérez le couvercle de la goulotte à l'arrière de la trémie. Placez un seau propre et vide sous le couvercle de la goulotte, puis retirez le bouton et tirez vers le haut le couvercle de la goulotte, la plupart des granulés sortiront.
- Utilisez une brosse à manches longues ou shop-vac pour éliminer l'excès de sciure de granulés Et des débris.
- Vérifiez et nettoyez tout débris de la grille d'admission d'air du ventilateur située au bas de la trémie. Après avoir retiré le panneau d'accès à la trémie, essuyez toute accumulation de graisse sur les pales du ventilateur pour maintenir un flux d'air suffisant vers le système d'alimentation.

2. *NETTOYAGE DE LA SURFACE INTÉRIEURE:*
   - Nettoyez le brûleur après chaque utilisation pour assurer une bonne ignition et éviter l'accumulation de débris ou de cendres.
   - Utilisez une brosse de nettoyage de gril à manche long pour éliminer les aliments ou les dépôts des grilles de cuisson, idéalement lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson. Un nettoyage régulier prévient les incendies de graisse causés par l'accumulation de débris. En cas d'incendie de graisse, fermez le couvercle du gril pour l'éteindre. Si le feu persiste, retirez les aliments, éteignez le gril et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit éteint. Envisagez de saupoudrer légèrement du bicarbonate de soude pour aider à éteindre le feu.
   - Vérifiez et nettoyez régulièrement le bac de récupération de graisse selon les besoins, en tenant compte du type de cuisson que vous faites. Évitez de recouvrir le brûleur de flammes ou les sondes avec du papier d'aluminium en raison de la haute chaleur.

3. *NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTÉRIEURE:*
   - Essuyez le gril après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse tiède pour éliminer la graisse. Évitez d'utiliser un nettoyant pour four, des nettoyants abrasifs ou des tampons sur les surfaces extérieures, car ils peuvent endommager la peinture.
   - Retouchez les égratignures, l'usure ou l'écaillement de peinture avec de la peinture pour barbecue à haute température pour un entretien général. Protégez votre gril avec une housse lorsque vous ne l'utilisez pas pour le protéger des intempéries et des polluants. Pour un entreposage à long terme, gardez l'unité couverte dans un garage ou un abri.covered in a garage or shed.

## TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

| ARTICLE | FRÉQUENCE DE NETTOYAGE | MÉTHODE DE NETTOYAGE |
|---|---|---|
| **Fond du gril principal** | Tous les 5 à 6 sessions de grillade | Vider et aspirer les débris en excès |
| **Brûleur** | Toutes les 2 à 3 sessions de grillade | Vider et aspirer les débris en excès |
| **Grilles de cuisson** | Après chaque session de grillade | Brûler l'excès et brosser avec une brosse en fil de laiton |
| **Bac de récupération de graisse** | Tous les 5 à 6 sessions de grillade | Gratter la plaque principale avec un grattoir, **ne pas laver à fond** |
| **Seau à graisse** | Après chaque session de grillade | Utiliser une éponge et de l'eau savonneuse |
| **Système d'alimentation de la vis sans fin** | Lorsque le sac de granulés est vide | Permettre à la vis sans fin de pousser la sciure, laissant la trémie vide |
| **Composants électriques de la trémie** | Une fois par an | Éliminer la poussière à l'intérieur, essuyer les pales du ventilateur avec de l'eau savonneuse |
| **Entrée d'air** | Tous les 5 à 6 sessions de grillade | Éliminer la poussière, utiliser une éponge et de l'eau savonneuse |
| **Sonde à viande** | Après chaque session de grillade | Utiliser une éponge et de l'eau savonneuse |
| **Sonde de grill** | Toutes les 2 à 3 sessions de grillade | Utiliser une éponge et de l'eau savonneuse |

# CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, transmis par les propriétaires de KingChii®, notre personnel et des clients comme vous, pour mieux connaître votre gril.

1. *SÉCURITÉ ALIMENTAIRE*

Gardez tout dans la cuisine et la zone de cuisson propre. Utilisez des plats et des ustensiles différents pour la viande cuite que ceux que vous avez utilisés pour préparer ou transporter la viande crue jusqu'au gril. Cela évite la contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce d'arrosage doit avoir son propre ustensile. Maintenez les aliments chauds (au-dessus de 60°C / 140°F) et les aliments froids (en dessous de 3°C / 37°F). Ne conservez jamais de marinade pour une utilisation ultérieure. Si vous prévoyez de la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de la servir. Les aliments cuits ne doivent pas rester à l'extérieur dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds hors du réfrigérateur pendant plus de deux heures. Décongelez et marinez les viandes au réfrigérateur. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur un comptoir, car les bactéries peuvent se développer rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous soigneusement les mains avec de l'eau chaude et du savon avant de commencer toute préparation de repas et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.

2. *PRÉPARATION DE LA CUISSON*

Préparez la recette de cuisine, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous avez besoin au bord du gril avant de commencer la cuisson. Un tapis de sol pour barbecue est très utile pour protéger un pont, une terrasse ou une plateforme en pierre contre les taches de graisse ou les déversements accidentels dus à des accidents de manipulation des aliments et aux éclaboussures de cuisson.

3. *CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRIL*

Pour infuser plus de saveur de fumée dans vos viandes, cuisez plus longtemps et à des températures plus basses (également appelé bas et lent). La viande perdra ses fibres après avoir atteint une température interne de 49°C / 120°F. La pulvérisation ou le badigeonnage sont d'excellentes façons d'éviter que la viande ne se dessèche. Lorsque vous faites griller des viandes, cuisez avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer des aliments avec des granulés de bois dur rendra la viande et la volaille roses. La bande rose (après la cuisson) est appelée anneau de fumée et est très appréciée des chefs en plein air. Appliquez des sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et les flambées. Laissez un espace ouvert entre les aliments et les extrémités du tambour pour un flux de chaleur correct. Les aliments sur un gril bondé nécessiteront plus de temps de cuisson. Utilisez des pinces à long manche pour retourner les viandes et une spatule pour retourner les hamburgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perforant, tel qu'une fourchette, permettra aux jus de s'échapper. Les aliments dans des plats à gratin profonds nécessiteront plus de temps de cuisson que dans des plats à four peu profonds. Il est judicieux de mettre les aliments cuits sur un plat chauffé pour les maintenir au chaud. Les viandes rouges, telles que le steak et les rôtis, bénéficient d'un repos de plusieurs minutes avant d'être servies, permettant aux jus chassés à la surface par la chaleur de retourner au centre de la viande, ajoutant ainsi plus de saveur.

# DÉPANNAGE

Un nettoyage et un entretien appropriés, ainsi que l'utilisation de combustible propre, sec et de qualité, préviendront les problèmes opérationnels courants. Si votre gril KingChii® fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles. Pour les questions fréquemment posées, veuillez contacter **KingchiiOfficial@outlook.com** pour obtenir de l'aide.

**ATTENTION : Toujours débrancher le cordon électrique avant d'ouvrir le gril pour toute inspection, nettoyage, entretien ou intervention de service. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi pour éviter les blessures.**

| PROBLÈME | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| Pas de Voyants Lumineux sur le Tableau de Commande | Le cadran de contrôle de la température est toujours éteint. | Appuyez sur le bouton d'alimentation et assurez-vous que le LED affiche trois chiffres, cela signifie qu'il y a une connexion électrique. Tournez le bouton de contrôle de la température sur un réglage de température. |
| | Pas connecté à la source de courant | Assurez-vous que l'unité est branchée sur une source d'alimentation fonctionnelle. Réinitialisez le disjoncteur. Assurez-vous que le GFCI offre un service d'au moins 10 ampères (voir le **SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE** pour accéder aux composants électriques). Vérifiez que toutes les connexions de fils sont fermement connectées et sèches. |
| | Fusible grillé sur le tableau de commande | Pour résoudre les problèmes liés à la carte de contrôle :<br>· Retirez le panneau d'accès à la trémie (reportez-vous au **SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE** pour un diagramme).<br>· Appuyez sur les pattes en plastique qui maintiennent la carte de contrôle en place et retirez soigneusement le contrôleur de l'intérieur de la trémie.<br>· Vérifiez le fusible pour tout signe de dommage, comme un fil cassé ou un tube de fusible transparent noirci. Si le fusible est endommagé, il doit être remplacé manuellement. |
| | Le disjoncteur GFCI a été déclenché. | Assurez-vous que le disjoncteur de fuite à la terre (GFCI) soit d'une capacité minimale de 10 ampères. |
| | Tableau de commande défectueux | La carte de commande doit être remplacée. Contactez le service client pour obtenir une pièce de rechange. |
| | | |
| Le Feu dans le Pot de Combustion ne s'Allume pas | Le moteur de la vis sans fin est bloqué | Retirez les composants de cuisson du tambour principal. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, tournez le cadran de contrôle de température sur FUMÉE, et inspectez le système d'alimentation de la vis sans fin. Confirmez visuellement que la vis sans fin dépose des granulés dans le brûleur. Si le fonctionnement n'est pas correct, contactez le service client pour obtenir de l'aide. |
| | Échec de l'allumeur | Retirez les pièces de cuisson. Allumez l'appareil avec le bouton d'alimentation, réglez-le sur SMOKE avec le cadran de contrôle de température, et vérifiez l'allumeur. Assurez-vous que l'allumeur dépasse 8mm-13mm / 0.3pouces-0.5pouces. Si cela ne fonctionne pas correctement, suivez la **PROCÉDURE DE DÉMARRAGE ULTÉRIEURE** ou contactez le service client pour obtenir de l'aide ou un remplacement. |
| | Flux d'air insuffisant à travers le pot de combustion | Vérifiez le brûleur pour l'accumulation de cendres ou d'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 en cas de saleté. |
| | | |
| Code d'Erreur "ErH" | L'appareil a surchauffé, peut-être à cause d'un feu de graisse ou d'un excès de carburant. | Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et laissez le gril refroidir. Retirez le panneau d'accès à la trémie (reportez-vous au **SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE** pour un diagramme). Suivez les instructions. Après l'entretien, retirez les granulés et vérifiez la position de toutes les pièces composantes. Une fois refroidi, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température désirée. Si le code d'erreur est toujours affiché, remplacez le capteur RTD. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service client. |
| | | |
| Code d'Erreur "Er1" | Le fil de la sonde de grill ne fait pas de connexion. | Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et laissez le gril refroidir. Retirez le panneau d'accès à la trémie (reportez-vous au **SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE** pour un diagramme) et vérifiez s'il y a des dommages aux fils de la sonde de grill. Assurez-vous que les connecteurs molex de la sonde de grill sont fermement connectés et correctement connectés à la carte de contrôle. |

| | | |
|---|---|---|
| Code d'Erreur "ErL" | Le grill échoue à effectuer le cycle de démarrage | Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation et laissez le gril refroidir. Ensuite, retirez le panneau d'accès à la trémie (Reportez-vous au **SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE** pour le diagramme.), et assurez-vous que tous les composants de cuisson sont correctement positionnés. Vérifiez la trémie pour avoir suffisamment de combustible et éliminez toute obstruction dans le système d'alimentation. Retirez tous les granulés restants et suivez les instructions d'**ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE** fournies. De plus, inspectez la sonde de grill pour confirmer l'exactitude de la température réelle et nettoyez si nécessaire. Vérifiez le positionnement et la fonctionnalité de l'allumeur, surtout par temps extrêmement froid, qui peut nécessiter un deuxième démarrage. Enfin, vérifiez le bon fonctionnement du ventilateur et nettoyez-le si nécessaire selon les instructions fournies. |
| | Le grill ne reste pas allumé | |
| Code d'Erreur "noP" | Mauvaise sonde de viande | Seule la sonde à viande **PT1000** fonctionne. |
| | Mauvaise connexion au port de connexion | Débranchez la sonde à viande du port de connexion sur la carte de contrôle, puis reconnectez-la. Assurez-vous que l'adaptateur de la sonde à viande est solidement connecté. Vérifiez s'il y a des signes de dommages à l'extrémité de l'adaptateur. Si le problème persiste, appelez le service client pour obtenir une pièce de rechange. |
| | Sonde de viande endommagée | Vérifiez s'il y a des signes de dommages aux fils de la sonde à viande. S'ils sont endommagés, appelez le service client pour obtenir une pièce de rechange. |
| | Tableau de commande défectueux | La carte de contrôle doit être remplacée. Contactez le service client pour obtenir une pièce de rechange. |
| Le Grill ne Peut pas Atteindre ou Maintenir une Température Stable | Flux d'air insuffisant à travers le pot de combustion | Vérifiez le pot de combustion pour détecter 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 obstruée. Suivez les instructions d'**ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE** si c'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. Une fois toutes ces étapes effectuées, allumez le gril, réglez la température, et attendez 10 minutes. Vérifiez que la flamme produite est vive et éclatante. |
| | Manque de carburant, qualité de carburant médiocre, obstruction dans le système d'alimentation | Vérifiez la trémie pour vous assurer que le niveau de carburant est suffisant et réapprovisionnez si nécessaire. Si la qualité des granulés de bois est médiocre ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut causer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'**ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE**. |
| | Sonde de grill | Vérifiez l'état de la sonde du gril. Suivez les instructions d'**ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE** si elle est sale. Contactez le service clientèle pour obtenir une pièce de rechange si elle est endommagée. |
| Le Grill Produit de la Fumée Excessive ou Colorée | 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-les par des granulés de bois secs. |
| | Le pot de combustion est bloqué | Nettoyez le pot de combustion pour éliminer les cendres et autres débris. |
| | Apport d'air insuffisant pour le ventilateur | Vérifiez le ventilateur. Assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas obstruée. Suivez les instructions d'**ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE** si c'est sale. |
| Flambées 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**. |

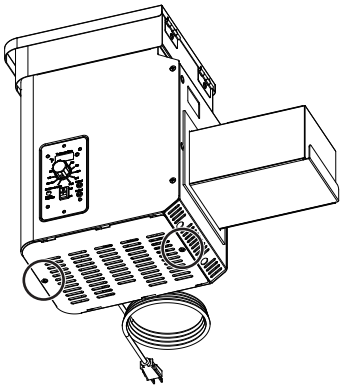
# SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

Le système de tableau de commande numérique est un élément de technologie complexe et précieux. Pour le protéger contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de câblage ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement de l'unité.

**EXIGENCES ÉLECTRIQUES**
**110-120 V, 60 Hz, 250 W, prise à 3 broches avec mise à la terre.**

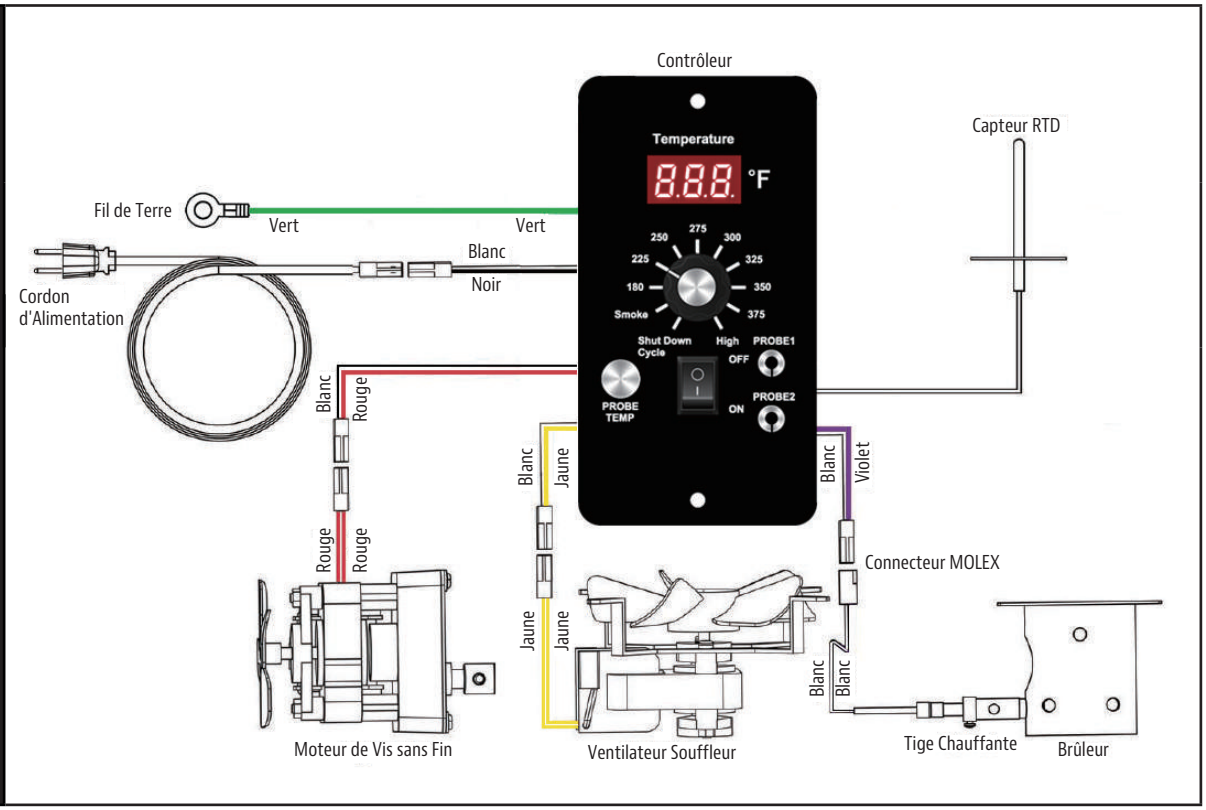
*NOTE: Les composants électriques, ayant passé les tests de sécurité des produits et les services de certification, sont conformes à une tolérance de test de 5 à 10 pour cent.*

**LOCALISEZ ET RETIREZ LES QUATRE VIS DU PANNEAU D'ACCÈS SITUÉ SOUS L'UNITÉ.**



FRANÇAIS

**ÉVALUATION DE L'ENTRÉE DE CARBU-RANT :**
2.82 LB/H
(1.28 KG/H)



# GARANTIE

Les termes de la garantie des barbecues à granulés de bois KingChii® sont les suivants :

1. **Durée De La Garantie:** La garantie prend effet à partir de la date d'achat et dure un an. Une preuve d'achat ou le reçu de vente original doit être fourni pour valider la garantie.
2. **Couverture:** La garantie couvre toutes les pièces présentant des défauts de matériaux ou de fabrication. Elle ne couvre pas l'usure normale telle que les rayures, les bosses ou les changements cosmétiques qui n'affectent pas la performance du barbecue.
3. **Service De Garantie:** Pendant la période de garantie, KingChii® fournira gratuitement des pièces de rechange pour les composants défectueux. Le client sera responsable des coûts de transport et de main-d'œuvre.
4. **Exclusions:** La garantie ne couvre pas la rouille ou l'oxydation causées par des facteurs environnementaux tels que les températures élevées, l'humidité, les produits chimiques, etc., à moins que cela n'entraîne une perte d'intégrité structurelle.
5. **Recommandation Supplémentaire:** Il est recommandé d'utiliser une housse de barbecue pour protéger le barbecue et prolonger sa durée de vie.