



HALO

PRIME300

COUNTERTOP PELLET GRILL



ESSENTIALS GUIDE

TABLE OF CONTENTS

MEET THE PRIME300 COUNTERTOP PELLET GRILL	04
FEATURES OF YOUR PRIME300	06
INDUSTRY'S FIRST RECHARGEABLE BATTERY OPERATED OUTDOOR PELLET GRILL	08
COOKING + CAPACITY	10
TEMPERATURE SETTINGS	11
OWNER'S MANUAL	12
CSA - EN	13
OPERATING INSTRUCTIONS	16
CARING FOR YOUR PRIME300	25
TIPS + TECHNIQUES	27
TROUBLESHOOTING	30
PRIME300 PARTS LIST	33
PRIME300 ELECTRICAL WIRE DIAGRAM	36
FIVE (5) YEAR LIMITED WARRANTY	37

MANUAL DEL PROPIETARIO	40
CSA - ESPAÑOL	41
INSTRUCCIONES DE USO DEL PRIME300	44
INSTRUCCIONES DE CUIDADO DE PRIME300	53
CONSEJOS Y TÉCNICAS	55
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	58
LISTA DE PIEZAS DEL PRIME300	61
DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO	64
GARANTÍA LIMITADA DE CINCO (5) AÑOS	65
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE	68
CSA - FRANÇAIS	69
PRIME300 INSTRUCTIONS D'UTILISATION	72
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN À PRIME300	81
CONSEILS ET TECHNIQUES	83
DÉPANNAGE	86
LISTE DES PIÈCES DE LA PRIME300	89
DIAGRAMME DES FILS ÉLECTRIQUES	92
GARANTIE LIMITÉE DE CINQ (5) ANS	93

MEET THE PRIME300 COUNTERTOP PELLET GRILL

Nothing says Cook, Gather and Create Memories like pellet grilling!

The **HALO PRIME300** was created with you in mind. With the help of the 12-volt 5Ah Rechargeable Lithium-ion Battery Pack, we have taken the compact size pellet grill and unthetered it for the perfect outdoor kitchen addition or on-the-go camping, picnicking and tailgating companion!

We strive to Rise Above in both who we are and what we create. Our mission is to be a catalyst for re-connecting people and enhancing the experience of cooking outdoors - In the greatness of nature, on-the-go, and in your backyard.

The entire team here at Halo thanks you for joining our community. We look forward to serving you by listening and continuing to bring you authenticity, versatility and innovation.

- Halo Team



FEATURES OF YOUR

PRIME300

COUNTERTOP PELLET GRILL



10-LB HOPPER CAPACITY

Larger capacity holds up to 10 lb at once for longer cook.



301.9 IN² TOTAL COOKING SURFACE

Perfect for cooking medium-large cuts of meat.



NEW TECHNOLOGY LITHIUM-ION BATTERY OPERATED + IGNITER SYSTEM

High intensity spark ignition system.



WIDE RANGE TEMPERATURE

Sear, roast and smoke at temperatures from 180°F-500°F.

DIRECT SEAR SYSTEM

Adjust the damper on center vent to sear meats for even distribution.



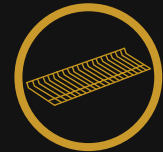
WIRED MEAT PROBE

Heat to an accurate desired temperature.



SWING AWAY WARMING RACK

Swings away for clear viewing of food when open and continues food warming when closed.



CONTROLLER DISPLAY

Easily view temperature display.



PRIME300

COUNTERTOP PELLET GRILL

Enjoy the benefits of the compact size without sacrificing an ounce of pellet smoke flavor.

RECHARGEABLE BATTERY

Our patent-pending igniter system allows the **PRIME300** to be powered by a **12-volt 5Ah Rechargeable Lithium-ion Battery Pack.**

Untethered for the perfect outdoor kitchen addition or on-the-go, camping and tailgating companion.

GAME CHANGER.



INDUSTRY'S FIRST

LITHIUM-ION RECHARGEABLE

**BATTERY OPERATED
OUTDOOR PELLET GRILL**

THE **PRIME**
SERIES



BATTERY NOT INCLUDED. Requires (1) 12-volt 5Ah Rechargeable Lithium-ion Battery Pack for auger and igniter.

COOKING + CAPACITY

SMOKE

LOW
180-250°F
(82-212°C)



Best for...
Pork Shoulder
Beef Brisket
Whole Turkey

ROAST

MEDIUM
250-350°F
(121-176°C)



Best for...
Whole Chickens
Scotch Eggs
Beef Roast

SEAR

HIGH
350-500°F
(176-260°C)



Best for...
Hamburgers
Steak
Vegetables



2 Rib
Racks

OR



2 Whole
Chickens

OR



12 Beef
Patties

TEMPERATURE SETTINGS



- Temperature readouts on the controller may not exactly match the thermometer.
- All temperatures listed are approximate and are affected by outside ambient temperature, wind, the quality of pellet fuel being used, the lid being opened, and the food quantity being cooked.

HIGH
350-500°F
(176-260°C)

This temperature range is used to sears meat at high heat, without any contact with flame. High temperature is also used as the burn-off temperature to clean off the cooking grid before and after use. In addition, high heat can be used in extreme cold weather conditions to compensate for the contrast of temperatures between outside and inside the unit.

MEDIUM
250-350°F
(121-176°C)

This temperature range is best for roasting and finishing off that slow smoked creation. Cooking at these temperatures will greatly reduce the chances of a grease flare-up. Great range for cooking anything wrapped in bacon, or where you want versatility with control.

LOW
180-250°F
(82-212°C)

This range is best used to slow smoke, increase smoky flavor, and to keep foods warm and keep your meats juicy by cooking longer at a lower temperature.

OWNER'S MANUAL

MODEL NO: HS-1005-ANA

SCAN FOR
Product Registration
Online Owner's Guide
Assembly Videos



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

FOR OUTDOOR USE ONLY. Please read manual carefully before assembly. Retain this manual for future reference.

"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 THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

DANGERS AND WARNINGS

- "Please read this entire manual before installation and use of this pellet-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."
- "Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or 'freshen up' a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use."
- "READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE."
- "SAVE THESE INSTRUCTIONS."
- Caution against unattended cooking:
 - "Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire."
 - "DO NOT use accessories not specified for use with this appliance."

WARNING

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

- Recognize 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.
- Seek a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms. 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.

WARNING

- A minimum clearance of 36" (914.4 mm) from combustible constructions to the sides of the pellet grill from the back of the pellet grill to combustible constructions must be maintained.
- Any limitations joining of two or more parts to constitute an assembly, such as installation of support legs, enclosures and the like.
- Do not use this appliance indoors, in an enclosed unventilated area, under an overhead combustible ceiling or overhang. Keep your pellet grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

DANGER

- Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your pellet 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.

CAUTION

- Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your HALO pellet grill. If the pellet grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, use a HALO grill cover to ensure rainwater does not get into the hopper.
- Do not transport your pellet grill while in use or while is hot. Ensure the fire is completely out and that the pellet grill is completely cool to the touch before moving.
- Wood pellets will expand significantly when wet or exposed to high humidity, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.
- "CAUTION HOT." Wait 5 minutes to open the hopper lid after grill lid has been opened.



WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

This product can expose you to chemicals, including carbon monoxide, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

WOOD PELLET FUEL

- This pellet cooking appliance is designed and approved for pelletized, all natural, wood fuel only.
- You must only use all natural wood pellets designed for burning in pellet grills.
- *"Use only wood pellet fuel specified by the manufacturer. DO NOT use pellet fuel labeled as having additives."*

The pellet mean heating value in 8500 BTU/LB(19,771 KJ/Kg), ash content < 1%.

There is no industry standard currently for barbecue wood pellets, although most pellet mills use the same standards to make wood pellets for domestic use. Further information can be found at www.pelletheat.org or the **Pellet Fuel Institute**.

Please contact your local food-grade pellets dealer on the quality of pellets in your area, and for information on brand quality. As there is no control over the quality of pellets used, moisture affected pellets. Halo Products Group LLC undertakes no responsibility to damage to the appliance caused by poor quality of fuel.

WHAT DO YOU NEED TO KNOW ABOUT CREOSOTE?

Creosote, or soot, is a tar-like substance. When burning, it produces black smoke with a residue which is also black in color. Soot or creosote is formed when the appliance is operated incorrectly, such as: blockage of the burn pot, blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, or poor air-to-fuel combustion.

"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."

It is dangerous to operate this appliance should the flame become dark, sooty, or if the burn pot is overfilled with pellets. When ignited, this creosote makes an extremely hot and uncontrolled fire, like a grease fire. Should this happen, turn the unit off, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas.

If creosote has formed within the unit; allow the unit to warm up at a low temperature, turn off the appliance, then wipe away any formation with a hand towel. Like tar, it is much easier to clean when warm, as it becomes liquid.

"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."

WARNING DISPOSAL OF ASHES

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When 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.

CARBON MONOXIDE "SILENT KILLER"

WARNING

Carbon monoxide (CO) is a gas that can kill you quickly. It is called the "silent killer" because it is colorless, odorless, tasteless and non-irritating. It's colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel.

Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others:

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.

Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.

WARNING

Make sure to clean out the ash from the burn pot after each use to ensure the proper function of your pellet grill. Failure to clean out the ash from burn pot after each use may cause the pellets not to ignite or may cause a build-up of pellet in front of the auger tube potentially causing a burn back inside auger tube.

RECHARGEABLE LITHIUM-ION BATTERY PACK

IMPORTANT

Read and follow the information contained herein before handling the rechargeable battery. Keep this document in a safe place.



LITHIUM-ION BATTERY HAZARDS

Lithium-ion battery fire hazards are associated with the high energy densities coupled with the flammable organic electrolyte. This creates new challenges for use, storage, and handling. Studies have shown that physical damage, electrical abuse such as short circuits and overcharging, and exposures to elevated temperature can cause a thermal runaway. This refers to rapid self-heating from an exothermic chemical reaction that can result in a chain reaction thermal runaway of adjacent cells.

STORAGE

- Store batteries away from combustible materials.
- Remove batteries from the device for long-term storage.
- Store the batteries at temperatures between 41°F and 68°F.
- If practical, store batteries in a metal storage cabinets.

CHARGING PRACTICE

- Never charge a primary (disposable lithium or alkaline) battery; store one-time use batteries separately.
- Charge or discharge the battery to approximately 50% of capacity before long-term storage.
- Use chargers or charging methods designed to charge in a safe manner battery packs at the specified parameters.
- Disconnect batteries immediately if, during operation or charging, they emit an unusual smell, develop heat, change shape/geometry, or behave abnormally.
- Remove battery pack from chargers promptly after charging is complete.
- Do not use the charger as a storage location.

HANDLING AND USE

- Handle batteries and or battery-powered devices cautiously to not damage the battery casing or connections.
- Keep batteries from contacting conductive materials, water, seawater, strong oxidizers and strong acids.
- Do not place batteries in direct sunlight, on hot surfaces or in hot locations.
- Inspect batteries for signs of damage before use. Never use and promptly dispose of damaged or puffy batteries.
- Keep all flammable materials away from operating area.
- Allow time for cooling before charging a battery that is still warm from usage and using a battery that is still warm from charging.
- Consider cell casing construction (soft with vents) and protective shielding for battery research and experimental or evolving application and use.

DISPOSAL

Dispose of damaged battery pack that no longer hold a substantial charge. To check the general condition of your cells, charge them, let them rest for

an hour, then measure the voltage. If your cells are close to 12V, the battery pack is in good condition.

SAFETY TIPS

- Keep battery out of sight and reach of children.
- Rechargeable Lithium-ion pack is potentially hazardous and can present a serious FIRE HAZARD, SERIOUS INJURY and/or PROPERTY DAMAGE if damaged, defective or improperly used.
- By purchasing the battery, you assume all risks associated with the battery. We are not responsible for any damages and consequential damages by using our products. Use at your own risk.
- Do not disassemble or modify the battery on any way. Vibration, puncture, contact with metals, or tampering with the battery can cause it to fail.
- Do not disassemble or modify the battery on any way. Vibration, puncture, contact with metals, or tampering with the battery can cause it to fail.
- Never leave the battery unattended while charging. If the battery becomes hot, smokes, swells, or gives off an odor during charging, terminate charging immediately.
- In the event the battery leaks and the fluid gets onto your skin or into your eyes do not rub. Rinse well with water and immediately seek medical care. If left untreated, the battery fluid could cause damage to the eye and skin.

A FIRE IS MOST LIKELY TO OCCUR DURING THE CHARGING PROCESS UNDER THE FOLLOWING CIRCUMSTANCES

- **THE BATTERY HAS BEEN FULLY DISCHARGED AND IS NOT RECHARGED SHORTLY AFTERWARD.** This potential is aggravated if batteries are damaged, contain an undetected factory defect, are used or stored at temperature extremes, or are approaching the end of their useful life. Ideally, battery should be recharged within 24 hours of a full discharge.
- **CHARGING IS ATTEMPTED AT TEMPERATURES BELOW 40°F.** Charging below 40°F causes a chemical reaction in the battery cells that can cause permanent damage and the possibility of fire or explosion during charging.
- **THE BATTERY HAS BEEN EXPOSED TO LIQUIDS, ESPECIALLY SALT WATER.** Exposure to liquids can cause internal corrosion or damage to the cells or to the Battery Management System (BMS). The BMS protects the battery from overcharging, high self-discharge or imbalanced charging of the cells, any of which can present the possibility of fire during recharging.
- **OPERATING OR CHARGING A BATTERY THAT HAS BEEN DAMAGED FROM DROPPING OR FROM SHIPPING DAMAGE. USING A CHARGER OTHER THAN SPECIFICALLY DESIGNATED FOR THE PARTICULAR BATTERY.**

PRIME300 OPERATING INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR CONTROLLER



DIGITAL LED SCREEN

This is used as the information center for your unit. Push control button once to power on the unit. The LED screen will display the following functions:

- Temperature (F or C)
- Timer
- Meat Probe Temperatures (if connected)
- Battery level (if powered by battery)
- AC adapter icon (if powered by AC adapter)
- Prime
- Cleanout
- Fan, Auger, Igniter indicator
- Battery REMOVE indicator (when applicable)

CONTROL KNOB

1. Push the control knob once to turn the unit on. The controller will flash several times and then turn to a solid screen. This lets you know your unit is powered on.
2. Push the control knob again, this will take you to the function screen where you can access the functions listed previously.
3. Rotate the knob until you see the function you need.
4. Push the control button to lock in after you have chosen the preferred function.
5. Press and hold the control button to turn the unit off. This will begin the 10 min cool down timer. The unit will automatically shut off when the timer has ended.
6. The following page will detail how to set each of the controller functions.



POWER

There are (2) options to power your Prime 300 grill:

1. With an AC adapter that plugs into grounded (GFCI) outdoor receptacle 120 volt.
2. With a 12V Rechargeable Lithium-Ion Battery. You can use one power method or have both the battery and AC adapter plugged into the unit at the same time.

CONTROLLER FUNCTIONS

After you've turned the unit on by pressing the control knob you can access the following functions:



DEGREES F/C

TEMPERATURE

1. Push the control button to lock in the Temperature function.
2. Rotate the knob to select your desired Temperature.
3. Pushing the control button will now start the unit.

1. Rotate the knob to the F (Fahrenheit) or C (Celsius) function and push the button to lock in this function.
2. Rotate the control knob to either F or C and push the control knob to lock in your choice.
3. Please note the default setting is Fahrenheit.

TIME

1. Rotate the knob to select the Time function.
2. Push the button to lock in the Time function. You can set the number of hours and minutes to time your smoke.
3. Rotate the control knob to the desired number of hours, then push the control knob to confirm the hours.
4. Rotate the control knob to set the desired number of minutes, then push the control knob to confirm the minutes.
5. The timer will count down to zero after your unit is started.

CLEAN OUT

The cleanout function is used to remove the last remaining pellets from the auger tube.

1. Rotate the control knob to select the Cleanout function and push the button to lock in this function.
2. The cleanout function is set to run for 3 minutes. The remaining pellets will be fed into the burn pot.
3. You will need to remove the pellets completely before starting your unit. Failure to do so may cause fire and injury.

MEAT PROBE

The plug-in connection for the meat probe is on the left side of the grill above the battery compartment. The meat probe temperature will appear on the controller after the meat probe is connected.

1. Rotate the knob to select the Meat Probe function.
2. Push the button to lock in the Meat Probe function, then rotate the control knob to the desired temperature you want your meat probe set and push the button to set.

IMPORTANT TO NOTE:

- Disconnect the meat probe from the jack receptacle and cover the port with the silicone cap when not in use.
- One meat probe is included with the unit.
- Use HALO brand meat probes only to prevent damage to the unit.
- The unit will go into WARM mode and the unit temperature will reduce when the meat probe reaches the set temperature. This will keep the food from continuing to cook before it is removed from the unit.

PRIME

Prime

The Prime function allows you to feed pellets into the burn pot to initially start your unit or to feed additional pellets during a smoke to get more smoke.

1. Rotate the knob to select the Prime function.
2. Push and hold the control knob for the prime function to feed additional pellets.
3. After you are finished priming the pellets into the burn pot, release the control knob and the auger will stop feeding pellets.

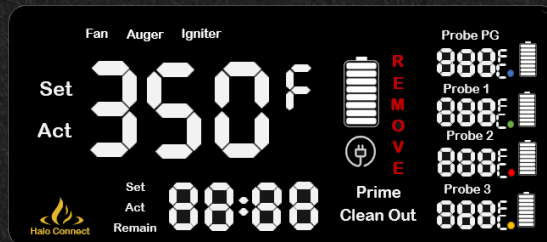
Clean Out

IMPORTANT TO NOTE:

- The hopper should be emptied to your best ability prior to beginning the cleanout function. You can remove the safety screen from the hopper in order to do this.
- The unit must be OFF, the AC adapter unplugged, and the battery removed before cleaning out the hopper manually.
- The hopper safety screen must be reassembled into the hopper after most of the pellets are removed. Failure to do so may cause harm or injury.



CONTROLLER INDICATOR LIGHTS



FAN

The fan icon will be lit when the fan is operating.

1. Supplies fresh air to the burn pot for combustion.
2. Generates an even fan-forced heat circulation, so your food cooks evenly on all sides.
3. Helps the pellets burn more efficiently.
4. Performs maintenance evacuation of ashes from burn pot during cooking and shutdown functions.

AUGER: PELLET FEED SYSTEM

The Auger function icon will appear during startup and switches ON and OFF during cooks to periodically feed the pellets.

1. Delivers the pellets from the pellet hopper, through the auger tube, to the burn pot at a controlled programmed speed for efficient combustion.
2. The amount of time the auger feeds pellets, will depend on which temperature you want to grill or to smoke.

ELECTRONIC IGNITER

The igniter function icon will appear during the startup and switches ON and OFF during cooks to maintain temperature.

1. This is a type of ignition system that works electronic circuits, usually by transistors. The transistors are controlled by sensors to generate electric pulses which then generate a high voltage spark that can burn the lean mixture and provide a better economy and lower emission.
2. The igniter will come back on when the temperature falls 20 degrees below the set temperature.

POWER SOURCE

BATTERY

There will be a battery icon on the controller after you insert the battery into the unit to let you know the grill is powered with battery.

AC ADAPTER

There will be an AC plug icon on the controller when the AC adapter is plugged into your unit to let you know the unit is powered on with AC power.

IMPORTANT TO NOTE:

- Both icons will appear on the controller when you have both plugged into your grill. Your grill is powered, but not on at this time.
- The battery will charge in the unit when the AC adapter is plugged in. The average time for a battery to charge is between 5-6 hours. The alternative way to charge the battery is to remove the battery from the unit and charge with a Halo charging dock. The charging dock can be acquired at www.halo-pg.com (once available for purchase).

BATTERY WARNING

1. If the controller displays the "REMOVE" icon in red, the battery needs to be removed from the unit promptly to prevent any damage to the battery.
2. This indicates the battery temperature is too high. Let the grill cool down to ambient temperature, insert the battery again, and restart the unit.
3. If this persists, please call consumer services at 1-833-572-1688.

PELLET GRILL BURN-OFF

This is the initial start up procedure when you're using your pellet grill for the first time.

1. Plug the A/C adaptor power cord into a grounded (GFCI) power supply or insert the Halo 12 Volt Lithium Battery (Battery Sold Separately).
2. Remove the grease plate to see the pellets entering the burn pot when priming the unit. Check the burn pot to make sure there is no obstruction for proper ignition. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system entry at the bottom of the hopper. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
3. Push the control knob once to turn the unit on, the screen will flash then turn to solid screen. Push the control button a second time to get to the function screen and turn the control button to the Prime function. Push and hold the control button to start to feeding pellets. Keep holding the button until you see or hear pellets dropping into the burn pot, then release the control button.

! IMPORTANT

- Make sure there are some pellets covering the electrode.
 - Replace the grease plate and cooking grid into the unit.
 - Make sure the searing damper is closed.
4. Push the control knob and rotate to the Temperature function. Press the control knob. Rotate the control knob again to set to 350F (177C), push the control button to lock in this temp and start the grill. Allow the unit to preheat for approx. 30-45 minutes. This is used to burn off any residual

oils that might be on the inside of the grill. The lid must be closed during the burn off cycle.

! IMPORTANT

Listen for a roar coming from the burn pot, and notice some heat and smoke being produced. This lets you know the unit is functioning correctly.

5. The desired temperature for smoking, cooking or searing can be set after the burn-off period is complete.
6. Shut the unit down and allow the unit to cool off to ambient temperature. It may take some time for the unit to drop to a lower temperature setting.

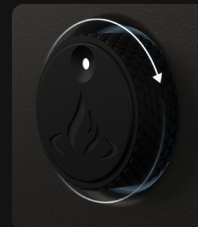
! IMPORTANT

The auger will continue to turn and feed pellets once you select a lower temperature setting after burn-off. This will momentarily raise the temperature, but the temperature will eventually decrease and stabilize at your desired set temperature. Remember, you are trying to regulate a heat, so time is necessary to achieve your desired set temperature.

PELLET GRILL START UP

This is the standard start up procedure for using your pellet grill anytime after your initial burn-off.

1. Plug the A/C adaptor power cord into a grounded (GFCI) power supply or insert the Halo 12 Volt Lithium Battery (Battery Sold Separately).
2. Push control button once to turn the unit on, the screen will flash then turn to a solid screen. Push the control button a second time to get to the function screen. Turn the control button to the Temperature function. Push the control button once more to



confirm the Temperature setting, then rotate the control button to the desired smoke, cook or sear temperature. Push the control button one more time to set the temperature and start the unit.

! IMPORTANT

Make certain the searing damper is closed.

3. The ignitor will come on for a few seconds to confirm the ignition is functioning properly and the igniter icon will appear on the top of the controller screen. The unit will feed pellets into the burn pot and the ignitor will come on again to start your unit.
4. The unit is lit when the temperature on the controller increases, and smoke is coming from the back of the unit.

! IMPORTANT

- It may take about 20-30 minutes for the temperature to stabilize based on the type or brand of pellets you are using. If you are having ignition issues, you may need to open the searing damper during the startup procedure to ensure proper ignition. This can also be affected by the type or brand of pellets you're using.
- This pellet grill has a searing damper feature. It is recommended when smoking food, the searing damper is closed to help obtain consistent temperatures across the whole cooking surface.
- The sear feature is used to quickly sear a piece of food over an open flame. This is typically done at the higher temperature settings (350°F – 500°F) after your smoke is complete.
- The searing damper is in the closed position when the searing damper handle is pushed toward the pellet grill body and in the open position when the handle is extended away from the pellet grill body.
- The hopper capacity is approx. 10 lbs. of pellets. This will typically last between 10-20 hours depending on the temperature setting. Make sure your hopper is full before you start your smoke or cook. This will ensure that you will not have to refill the hopper during your smoke.

PELLET GRILL SHUT-OFF

1. When finished cooking, turn the temperature dial to 350°F/176°C with lid closed. Let your pellet grill run for 10 to 20 minutes to go through its normal cleaning method. If you have been preparing foods that are extra greasy, allow the pellet grill to burn-off for an extra 10 to 20 minutes. This will reduce the chance of causing a grease fire for the next start-up.
2. To turn your unit OFF, push and hold the control knob until the fan increases speed and the controller screen displays a 10-minute countdown. The unit will now begin its automatic cool-down cycle. The auger system will stop feeding pellets, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the cool-down cycle is complete. The shutdown mode will last 10 minutes.
3. After the cool down cycle is complete, if using power from A/C adapter, unplug from the electrical outlet. If using battery power, you can remove the battery from the battery housing by pushing in on the battery- it will spring back to disconnect from the controller.
4. Replace the battery with the faux battery case that comes with the unit to ensure they remain protected from environmental factors such as humidity, water, and dirt. You can also charge the battery by leaving the battery in the housing with A/C plugged in. The battery will replenish its full energy within 5-6 hours.



IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your igniter fails, check the following steps, or start your grill using the manual method.

1. Open lid. Remove the cooking grid and grease plate. Remove all unburnt pellets and ash from the burn pot. Avoid touching the electrode to avoid injury, as it may be extremely hot.
2. Push the control knob once to turn the grill on. The controller will flash several times and then turn to a solid screen. This is to let you know your grill is powered on.
3. Push the control knob again, this will take you to the function screen where you can access all functions.
4. Push the control button to lock in the Temperature function, then rotate the knob to select the Temperature you desire
5. Push the control button to start the unit.

Check the following:

- Visually check that the electrode is continuously sparking.
 - Visually check that the auger is dropping pellets into the burn pot.
 - Check that the combustion fan is working (listen for a torchy roar.)
 - The unit should start up correctly if all these function properly.
 - Reinstall the grease plate, warming rack, and cooking grid if the unit is operating.
6. If any of the above points are not working, follow the troubleshooting instructions.

WARNING

Make sure to clean out the ash from the burn pot after each use to ensure the proper function of your pellet grill.

MANUAL START-UP

Use this manual start-up procedure if you have already attempted a normal start-up and cannot get your pellets to light.

1. If your unit is already on and you have set the temperature, but the unit did not light, please proceed to step 3. If your unit is off, please proceed to step 2.
2. Plug the A/C adaptor power cord into a grounded (GFCI) power source or Halo 12 V rechargeable Lithium-ion battery. Refer to the "Pellet Grill Start Up" section to turn your unit on and select a temperature setting.
3. Remove the cooking grid and grease plate to visually check the burn pot and make sure there is no obstruction for a proper spark.
4. Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the hopper or auger feed system. Fill hopper with dry, all natural hardwood barbecue pellets if not already full.
5. If there aren't any pellets in the burn pot, push the PRIME button to feed the pellets into the burn pot enough to cover the electrode. If there are pellets in the burn pot already, proceed to Step 6.

WARNING

Do not add too many pellets to the burn pot as it will cause a higher temperature than desired.

DANGER

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

6. Light the pellets inside the burn pot using a butane torch. Allow the pellets to burn for 1 to 2 minutes. Do not attempt to add more pellets into the burn pot. This can cause an uncontrolled fire.
7. Carefully place the grease plate, cooking grid and install the searing damper linkage handle. The lid and sear damper must remain closed during the start-up cycle.
8. Your unit should now operate correctly.

IMPORTANT

Make sure to clean out the ash from the burn pot after each use to ensure the proper function of your pellet grill.

TIMER

Your HALO Pellet Grill comes equipped with a convenient timer. The Timer function does not impact grill operation; you can set the TIMER to notify you of other chosen steps during cooking, like loading food items into the grill or basting your meat.

To Start the Timer

1. Push Control knob once to turn the unit on. The controller will flash several times and then turn to a solid screen. This is to let you know your grill is powered on.
2. Push once more, this will take you to the function screen where you can access all functions. Rotate the control knob to select the Time function.
3. Rotate the control knob to the desired number of hours and push the control knob to confirm the hours. Then rotate again to set the desired number of minutes and push the control knob to confirm the minutes.
4. The timer will count down to zero when the unit is started.

To Adjust the Timer

You can change your timer setting by repeat steps 1-4 above.

BATTERY OPERATION*

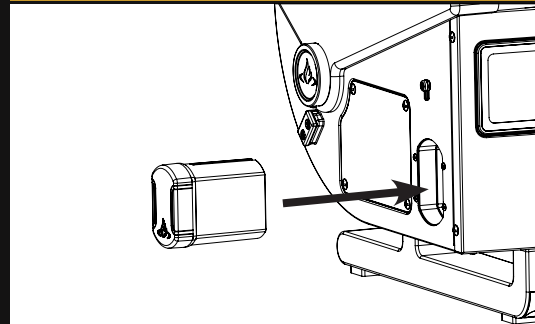
1. Push on the battery case in to allow the faux battery case to disengage from the housing. Remove the faux battery case that come with the unit and set aside, then insert the battery. Push the battery in to allow the spring-loaded plunger to lock the battery in place.
2. There will be a battery icon on the controller after you insert the battery into the unit to let you know the grill is powered with battery and how much life is left on the battery.

* Battery sold separately.

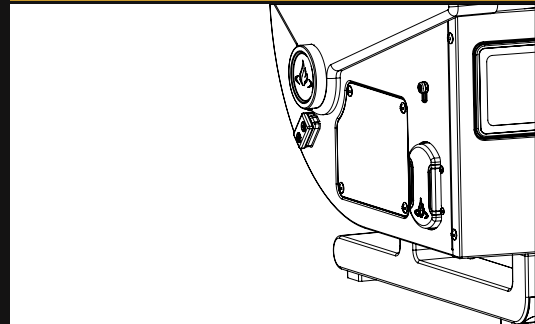
! IMPORTANT

- There is a magnet on the end of the spring-loaded plunger that will hold the battery in place when it is inserted and disengaged.
- The battery will charge in the unit when the A/C adapter is plugged in. The average time for a battery to charge is between 5–6 hours. The alternative way to charge the battery is to remove the battery from the unit and charge with a Halo charging dock. The charging dock and battery pack can be acquired at www.halo-pg.com (once available for purchase).

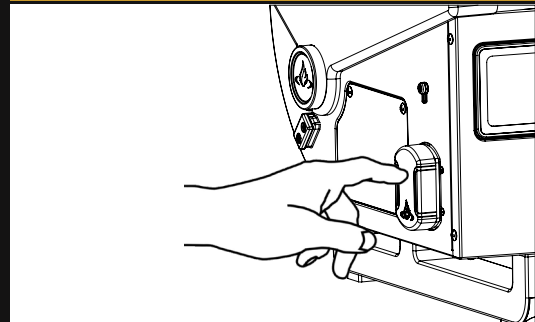
Insert Battery



Battery Engaged



Battery Disengaged

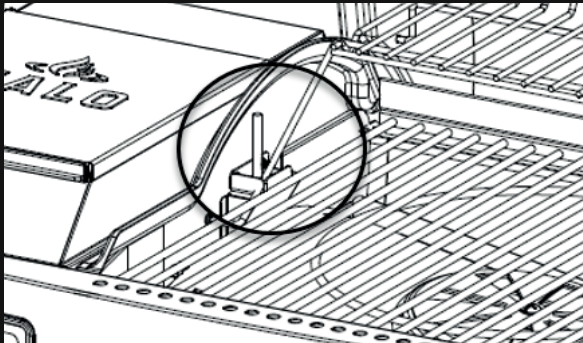


TEMPERATURE PROBE

WHAT IS RTD TEMPERATURE PROBE?

The Prime 300 has an RTD (Resistance Temperature Detector) sensor probe inside the grill. The probe is usually located on the left-hand side of the cooking chamber, where the hopper is shielded with “C” bracket.

RTD-TEMPERATURE PROBE



Located inside the smoke chamber, on the left, is the RTD-temperature probe. It is a small, vertical piece of stainless steel. The temperature probe measures the internal temperature of the unit. When the temperature is adjusted on the Control Board, the temperature probe will read the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.

! IMPORTANT

The temperature of your unit is highly affected on ambient outdoor weather, quality of pellets used, flavor of pellets, and the quantity of food being cooked.

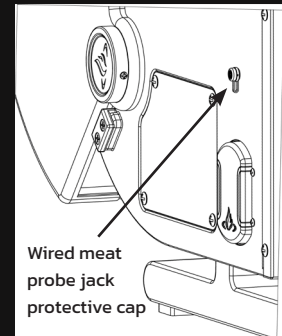
MEAT PROBE

The meat probe measures the internal temperature of your meat in the smoke chamber. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port and insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of your meat and the temperature will be displayed on the control board. To ensure the meat probe is connected properly to the connection port, feel and hear it snap into place.



! IMPORTANT

- When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out along the edge the front lid. When not in use, disconnect from the meat probe connection port and place aside to keep it clean and protected.
- Make sure to place the protective cap in place to prevent any moisture accumulation inside the jack receptacle.



CARING FOR YOUR PRIME300

An important step is allowing the smoke chamber and cooking grid to self-clean by running the pellet grill at a high temperature for 10 to 20 minutes after each use. Follow these cleaning and maintenance tips to service your pellet grill:

WARNING

Make sure to clean out the ash from the burn pot after each use to ensure proper function of your pellet grill. Failure to clean out the ash after each use may cause difficulty in igniting the pellets or may cause a build-up of pellets in front of the auger tube potentially causing a burn back inside auger tube.

01. CLEANING INSIDE SURFACES

WARNING

Press the controller dial for 2 seconds to Turn OFF the unit and disconnect the A/C Adaptor power cord or detach the battery pack.

CAUTION

Accumulated grease is easier to clean off when the grill is still warm but not hot. Be careful not to burn yourself. Gloves are recommended.

- Periodically clean the grease out of the grease plate and grease drain. If too much grease is allowed to build up in the grease drip tray or is allowed to plug the grease drain, could cause a grease fire. We strongly recommend cleaning these locations regularly.
- Remove the porcelain-coated grill grid and the grease cup. Scrape the grease accumulation from inside the grease drip tray using a scraper, nonmetallic tool. The grease plate may be washed in hot, soapy

water. Wipe up remaining grease residue with paper towels or disposable rags. Paper towels or disposable rags can also be used to wipe some of the grease off of the interior surfaces of the grill.

02. CLEANING THE RTD SENSOR AND MEAT PROBE

- Folds and twists in the probe wire may cause damage. A meat probe not in use should be rolled up in a large, loose coil.
- Even though the probe made from a stainless steel, use a wet washcloth with mild detergent to clean. Do not place in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a probe to short-out, causing false readings. If a probe is damaged, it should be replaced.

03. CLEANING THE COOKING GRID

CAUTION

Be careful not to burn yourself. Cleaning the grill grid works best while still warm. A long-handle cleaning brush is recommended.

- After removing your food, give the grill grid a quick brush. It takes only a minute to get it ready for the next time you want to grill.
- Another option is to use warm water and mild detergent to clean the cooking grid.

04. CLEANING OUTSIDE SURFACES

WARNING

- Press the controller dial for 2 seconds to Turn OFF the unit and disconnect the A/C Adaptor power cord. Make sure that the pellet grill is COLD before cleaning outside surfaces.
- Use a throwaway cloth dampened with warm, soapy water to wipe the grease from the outside of the grill.
- DO NOT use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces.

05. CLEANING THE ASH FROM INSIDE THE FIRE CHAMBER AND FROM AROUND THE BURN POT

WARNING

Make sure that the pellet grill is COLD before cleaning the ash.

WARNING

- Disposal of ashes should be done only according to the following instructions. Excess ash in the firepot may cause your fire to go out. The firepot should be inspected after each use and cleaned to remove the ash buildup. **NOTE:** Cleaning the ash from in and around the firepot should be done only when the pellet grill is cold.
- Remove the grill grates, grease drip tray, and heat shield to provide access to the firepot and the interior of the grill. Much of the ash outside of the firepot can be removed from the grill with a small metal fireplace shovel or other similar tool.

WARNING

- A vacuum cleaner 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.
- Recommend a utility-type, bag-less vacuum cleaner with a metal collection canister would be best for this task. However, almost

any vacuum cleaner will work safely if this procedure is properly followed.

- If your vacuum cleaner is a bag-less model, empty any previously accumulated debris from the collection chamber. Then vacuum the ashes from the inside of the burn pot. Once the burn pot is clean, empty the collection chamber into the metal container described below without delay. Make sure that there is no remaining ash residue left in the collection chamber.
- If your vacuum cleaner is a model that uses a disposable bag, install an unused bag in the machine. Then vacuum the ashes from the inside of the burn pot. Once the burn pot is clean, remove the bag from the vacuum cleaner and place it in the metal container described below without delay.

WARNING

Make sure to clean out the ash from the burn pot after each use to ensure the proper function of your pellet grill. Failure to clean out the ash from fire pot after each use may cause the pellets not to ignite or may cause a build-up of pellet in front of the auger tube potentially causing a burn back inside auger tube.

06. DISPOSAL OF ASHES

WARNING

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When the ashes are disposed of by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have cooled thoroughly.

TIPS + TECHNIQUES

FOOD SAFETY

Basic Guidelines for Food Preparation

- Always wash hands with warm water and soap for 20 seconds before and after handling food. Don't cross-contaminate.
- Keep raw meat, poultry, fish, and their juices away from other food. After cutting raw meats, wash cutting board, utensils, and counter tops with hot, soapy water.

Serving and Holding Food

- Hot food should be held at 140°F (60°C) or higher. Cold food should be held at 40°F (5°C) or lower. Never thaw food at room temperature. There are four methods that can be used to safely thaw food:

REFRIGERATOR	MICROWAVE	RUNNING WATER	COOKING
Thaw in refrigerator or cooler at 40°F (5°C) or lower.	Food must be cooked fully immediately after thawing in microwave.	Submerge food under running water that is 70°F (21°C) or lower in a clean, sanitized sink.	Thaw food as part of the cooking process.

Cooking Guidelines

- Food must be cooked to its recommended minimum internal temperature. Once that temperature is reached, the food must be held at that temperature for a specific amount of time. Use a thermometer with a probe to ensure food has reached the correct temperature.
- 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 by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.

FOOD TYPE	TEMPERATURE/TIME
<ul style="list-style-type: none"> • Poultry (whole or ground chicken, turkey) • Stuffing made with fish, meat or poultry • Stuffed meat, seafood, poultry or pasta 	165°F (74.3°C) for 15 seconds
<ul style="list-style-type: none"> • Ground beef, pork and seafood • Injected meat such as brined hams • Mechanically tenderized meat 	155°F (68.3°C) for 15 seconds
<ul style="list-style-type: none"> • Seafood • Steaks/chops of pork, beef, veal and lamb 	145°F (62.7°C) for 15 seconds
<ul style="list-style-type: none"> • Roasts of pork, beef, veal and lamb 	145°F (62.7°C) for 4 minutes

Cook Foods Adequately

- When foods are not cooked evenly, they tend to still have some micro-organisms, which may further trigger serious health conditions when ingested. But when you cook your food adequately, the heat produced during that process will help kill most of the harmful micro-organisms, and thus shielding you against severe illnesses.

Cooking Preparation

- When switching from a high temperature to a low temperature, open the LID and leave it open until the actual temperature is close to your desired temperature. This speeds up the process and ensures the fire will not go out. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at your side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the pellet grill. **NOTE:** Due to food handling accidents and cooking splatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

Smoking Tips and Techniques

- To permeate more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures. Prepare meat at a low temperature between 180–225°F (82–107°C) for an extended period. At this low temperature, red meat takes two hours per pound, while white meat takes 40 minutes per pound, which is considerably longer than high-heat cooking.
- 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.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Leave open space between the foods and the extremities of the cooking chamber for proper heat flow. Food on a packed pellet grill will require more cooking time.
- Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for softer items like fish and cheese. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Don't worry if it gets dark! The meat should have a dark mahogany crust that is nearly black. This is called "bark," which is the result of fat, spices and smoke developing a caramelized crust over the meat. Before you take the meat off the grill, make sure it has a nice layer of bark.
- Open the lid sparingly. Every time you open the grill, you lose heat and smoke—two important elements for great smoked flavor. Open the lid only when you really need to tend to the fire or the food. Relax, have a beverage and keep the lid on!



TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. The following troubleshooting tips may be helpful when your HALO Prime300 Countertop Pellet Grill is not operating as it should.

ERROR MESSAGE ON CONTROLLER DISPLAY

You may see an error message displayed on your control panel. Please refer to the following chart for potential issues and how to resolve them:

CODE:	ERROR:	SOLUTION:
ErL	Igniter Over Time	This will occur if the temperature of the grill falls below the factory allowable factory temperature setting, causing the grill to go into shutdown mode. To fix, remove any pellets from the burn pot and make sure the hopper is full of pellets. Turn the controller off and then on again and restart your grill. If the problem persists, call Consumer Service.
ErF	Blower Fan Malfunction	Turn the controller OFF and then ON again and restart your grill. If the problem persists, call Consumer Service.
ErH	High Temperature	This error will occur when the temperature in the grill exceeds the allowable factory temperature setting. Let the grill cool, then turn OFF the grill. Clear out any remaining pellets from the burn pot and restart your grill. If the problem persists, call Consumer Service.
ErC	Power Supply Current Overload	Unplug A/C adaptor and wait 3-5 minutes for the igniter to cool down, and restart your pellet grill. If the problem persists, the igniter will need to be replaced. Call Consumer Service.
ErN	Auger Motor Error	If this error code appears when using the battery to power the grill, the battery may not have enough charge to power the auger motor. Plug in the A/C adapter and restart the unit. If the error code does not reappear, the unit is functioning properly. If error code persists, call consumer services.
ErR	RTD Sensor Malfunction	Check the connection underneath the hopper for the RTD cable. If it is tight, RTD sensor will need to be replaced. Call Consumer Service.
ErU	Input Power Voltage Error	Press and hold the Controller Dial to turn OFF and then ON again and restart your grill. If the problem persists, call Consumer Service.

WARNING

Make sure to clean out the ash from the burn pot after each use to ensure the proper function of your pellet grill. Failure to clean out the ash from fire pot after each use may cause the pellets not to ignite or may cause a build-up of pellet in front of the auger tube potentially causing a burn back inside auger tube.

WARNING

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

NO POWER LIGHTS ON THE CONTROLLER

POSSIBLE CAUSE:

- Power Button not connected to power source
- GFCI outlet has tripped
- Faulty controller
- Battery not placed in unit

SOLUTION:

- Press the Power Button. Try another attempt and hold for two seconds to verify connection.
- Make sure the unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Make sure GFCI is a minimum 10 Amp service (see **Electrical Wire Diagram** for access to electric components). Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
- Controller needs to be replaced. Call Consumer Service for a replacement part.
- Insert the battery if using battery power. Check that the battery is fully charged.

PELLETS IN BURN POT WILL NOT LIGHT

POSSIBLE CAUSE:

- Auger not primed
- Auger motor is jammed
- Igniter failure

SOLUTION:

- Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellet fill the burn pot. If not primed, the igniter will timeout before the pellets ignite.
- Remove cooking grid and grease plate. Press the Power Button and turn to select Set mode to turn the unit on and to inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Consumer Service for assistance or a replacement part.
- Remove cooking grid and grease plate from cooking chamber. Press the Power Button to turn the unit ON. Turn Control Dial to Set and press to inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by seeing the sparks between the two electrodes. Visually confirm that the igniter gap is approximately 6mm / 0.25 inches in the burn pot. If not operating properly, follow **Manual Start-up Procedure** to continue use of pellet grill. Call Consumer Service for assistance or a replacement part.

PELLET GRILL WILL NOT ACHIEVE OR MAINTAIN TEMPERATURE

POSSIBLE CAUSE:

- Insufficient Air Flow Through Burn Pot
- Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System
- Temperature sensor (RTD)

SOLUTION:

- Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow **Care and Maintenance** instructions for ash build-up. Check the fan to make sure it is working properly, and air intake is not blocked. Follow **Care and Maintenance** instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and make sure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the pellet grill, set temperature to 300°F (148°F) and ignite the pellet grill. Check the fire is bright and vibrant.
- Check hopper to check that fuel level is sufficient and refill if low. Should be poor quality of wood pellets, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the hopper and auger. Remove pellets and follow **Care and Maintenance** instructions.
- Check status of temperature probe. Follow **Care and Maintenance** instructions if cover with creosote. Contact Consumer Service for a replacement part if damaged.

PELLET GRILL PRODUCES EXCESS OR DISCOLORED SMOKE

POSSIBLE CAUSE:

- Grease build-up
- Quality of wood pellets
- Blocked burn pot
- Insufficient air intake for fan

SOLUTION:

- Follow **Care and Maintenance** instructions.
- Remove moist wood pellets from hopper. Follow **Care and Maintenance** instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
- Remove moist wood pellets from burn pot and hopper and clear the auger tube by select **Clean Out** mode.
- Check the fan and make sure it is working properly and air intake is not blocked. Follow **Care and Maintenance** instructions if dirty.

FREQUENT FLARE-UPS

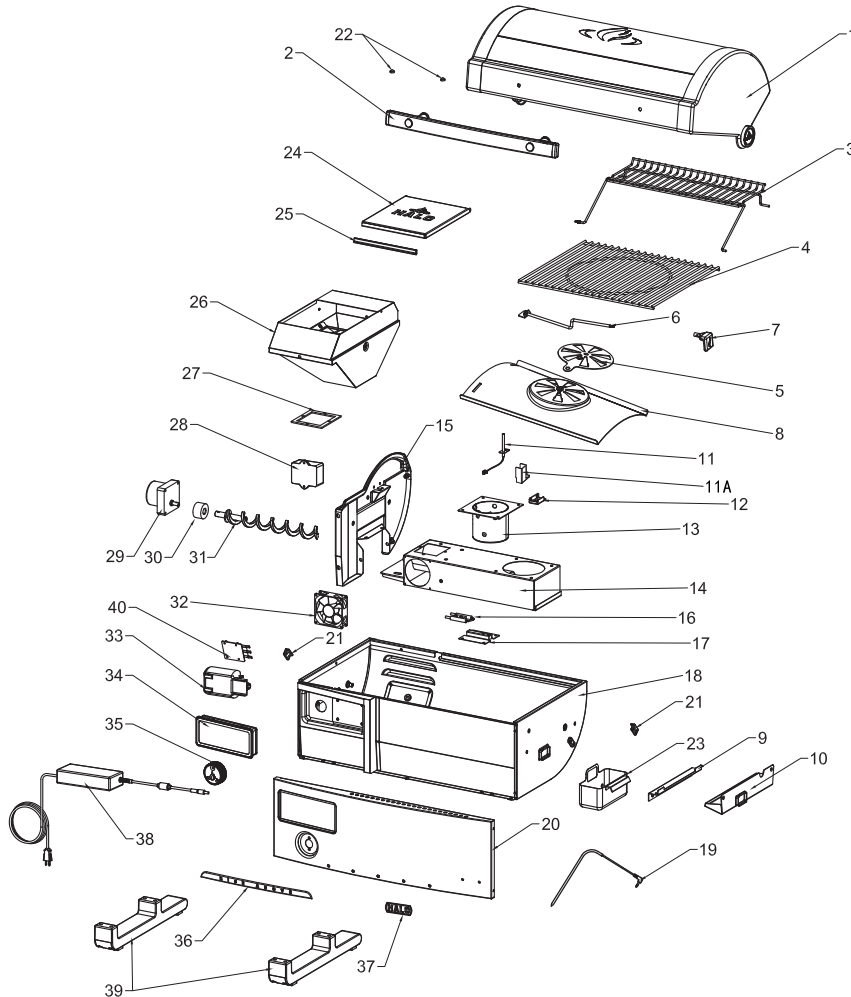
POSSIBLE CAUSE:

- Cooking temperature
- Grease build-up on cooking components

SOLUTION:

- Attempt cooking greasy food at a lower temperature. Grease does have a lower flash point. Keep the temperature under 350°F (176°C).
- Follow **Care and Maintenance** instructions.

PRIME300 PARTS LIST

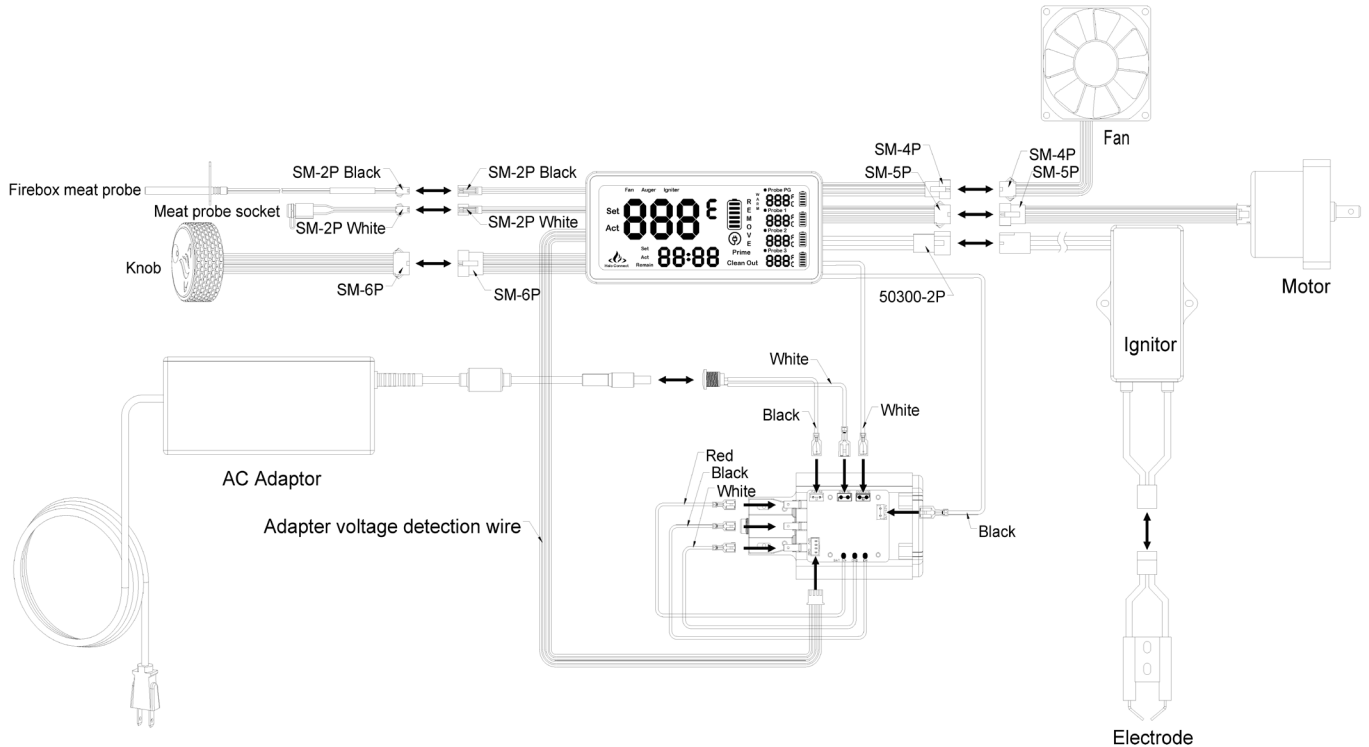


PRIME300 PARTS LIST

ITEM	PART DESCRIPTION	PART NO.
1	Top Lid Assembly	HS-1005-1
2	Top Lid Handle	HS-1005-2
3	Warming Rack & Support Wire	HS-1005-3
4	Cooking Grid	HS-1005-4
5	Searing Damper	HS-1005-5
6	Linkage-Searing Damper	HS-1005-6
7	Handle-Linkage	HS-1005-7
8	Grease Plate	HS-1005-8
9	Bracket-Grease Plate-Left	HS-1005-9
10	Bracket-Grease Plate-Right	HS-1005-10
11	RTD-Temperature Sensor	HS-1005-11
11A	"C" Bracket-RTD-Temp. Sensor	HS-1005-11A
12	Bracket-RTD Temperature Sensor	HS-1005-12
13	Burn Pot	HS-1005-13
14	Auger Housing Assembly	HS-1005-14
15	Divider/Heat Sheild/Heat Insulation Pad	HS-1005-15
16	Electrode	HS-1005-16
17	Bracket-Electrode	HS-1005-17
18	Cooking Chamber	HS-1005-18
19	Meat Probe	HS-1005-19
20	Control Panel	HS-1005-20
21	Lid-Bumper-Side	HS-1005-21
22	Lid-Bumper-Front	HS-1005-22
23	Grease Cup	HS-1005-23

ITEM	PART DESCRIPTION	PART NO.
24	Hopper Lid	HS-1005-24
25	Handle-Hopper Lid	HS-1005-25
26	Hopper	HS-1005-26
27	Isolation Pad-Hopper Bottom	HS-1005-27
28	Igniter Module	HS-1005-28
29	Auger Motor	HS-1005-29
30	Nylon Bushing-Auger	HS-1005-30
31	Auger	HS-1005-31
32	Blower Fan	HS-1005-32
33	Battery Case	HS-1005-33
34	PCBA Control Panel	HS-1005-34
35	Control Knob	HS-1005-35
36	RISE ABOVE Logo	HZ-1004-39
37	Halo-Logo Plate	HZ-1004-27
38	AC/DC Adapter	HS-1005-36
39	Legs-L/R	HZ-1004-44
40	PSM Module	HS-1005-39
	NOT IN PICTURE	
41	Blister Pack	HS-1005-37
42	Owner's Manual	HS-1005-38

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM



FIVE (5) YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
HALO carries warranty against defects and workmanship on all parts, components not covered below	5 Years	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
Electrical Components	1 Year	
Paint	1 Year	

The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

Please retain a copy of your proof of purchase to validate your warranty. You may be requested to send in a copy of your receipt to confirm any warranty requests.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless-steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. **RUST** is not considered a manufacturing or materials defect.

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury, or property damage.

FIVE (5) YEAR LIMITED WARRANTY

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts.
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

Disclaimer of Implied Warranties and Limitation of Remedies

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

5 YEAR
LIMITED
WARRANTY

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty. If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

Halo Products Group LLC 850 West Park Rd Elizabethtown KY, 42701

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight with postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

MANUAL DEL PROPIETARIO

MODELO NO : HS-1005-ANA

BUSQUE

Registro del producto
Guía del usuario en línea
Vídeos de montaje



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. Por favor, lea cuidadosamente el manual antes del montaje. Conserve este manual para futuras consultas.

"UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE LOS INCENDIOS ES NO MANTENER LAS DISTANCIAS REQUERIDAS (ESPACIOS DE AIRE) A LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE INSTALE ÚNICAMENTE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES."

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

! PELIGROS Y ADVERTENCIAS

- "Por favor, lea este manual en su totalidad antes de instalar y utilizar este aparato de combustión de pellets. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños materiales, lesiones corporales o incluso la muerte."
- "Póngase en contacto con las autoridades locales de construcción o de incendios para conocer las restricciones y los requisitos de inspección de la instalación en su zona".
- "No utilice nunca gasolina, combustible para linternas, queroseno, líquido para encender carbón o líquidos similares para iniciar o 'refrescar' un fuego en este aparato. Mantenga todos estos líquidos bien alejados del aparato cuando lo utilice".
- "LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO".
- "GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES".
- Precaución contra la cocción sin vigilancia:
 - "Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio".
 - "NO utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato".

! ADVERTENCIA

Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro le envenene a usted, a su familia, a sus mascotas o a otras personas:

- Reconocer los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en sangre pueden provocar la pérdida de conciencia y la muerte.
- Acuda a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o de gripe. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, suele detectarse demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y de drogas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

! ADVERTENCIA

- Debe mantenerse una distancia mínima de 36" (914.4 mm) desde las construcciones combustibles a los lados de la parrilla de pellets y desde la parte trasera de la parrilla de pellets a las construcciones combustibles.
- Cualquier limitación de la unión de dos o más piezas para constituir un conjunto, como la instalación de patas de apoyo, cerramientos y similares.
- No utilice este aparato en el interior, en un área cerrada sin ventilación, bajo un techo combustible o un voladizo. Mantenga su parrilla de pellets en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

! PELIGRO

- Mantenga los cables de alimentación eléctrica y el combustible lejos de las superficies calientes. No utilice su parrilla de pellets bajo la lluvia o cerca de cualquier fuente de agua.
- Después de un período de almacenamiento o de no utilización, compruebe que el recipiente de combustión no esté obstruido, que no haya objetos extraños en el contenedor y que no haya ninguna obstrucción de aire alrededor de la entrada del ventilador o de los orificios de escape del cañón trasero. Limpie antes de usar.

! PRECAUCIÓN

- Para prolongar la vida útil de su parrilla de pellets HALO, es necesario realizar un cuidado y mantenimiento regulares. Si la parrilla de pellets se almacena en el exterior durante la temporada de lluvias o de alta humedad, utilice una cubierta de parrilla HALO para asegurar que el agua de lluvia no entre en el contenedor.
- No transporte su parrilla de pellets mientras esté en uso o mientras esté caliente. Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y que la parrilla de pellets esté completamente fría al tacto antes de moverla.
- Los pellets de madera se expanden significativamente cuando se mojan o se exponen a una alta humedad, se descomponen y pueden atascar el sistema de alimentación. Desconecte siempre la alimentación, antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.
- "PRECAUCIÓN CALIENTE": Espere cinco minutos para abrir la tapa del contenedor después de abrir la tapa de la parrilla.



! ADVERTENCIA

PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, que el Estado de California conoce como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

COMBUSTIBLE DE PELLETS DE MADERA

- Este aparato de cocción de pellets está diseñado y aprobado sólo para combustible de madera natural peletizado.
 - Sólo debe utilizar pellets de madera natural diseñados para quemar en parrillas de pellets.
 - *"Utilice únicamente el combustible de pellets de madera especificado por el fabricante. NO utilice combustible de pellets etiquetado con aditivos."*
- El poder calorífico medio de los pellets es de 8500 BTU/LB (19,771 KJ/Kg), con un contenido de cenizas < 1%. Actualmente no existe una norma industrial para los pellets de madera para barbacoas, aunque la mayoría de las fábricas de pellets utilizan las mismas normas para fabricar pellets de madera para uso doméstico. Puede encontrar más información en www.pelletheat.org o en el Pellet Fuel Institute. Póngase en contacto con su distribuidor local de pellets de uso alimentario para informarse sobre la calidad de los pellets en su zona y sobre la calidad de la marca. Como no hay control sobre la calidad de los pellets utilizados, la humedad afecta a los pellets. Halo Products Group LLC no se hace responsable de los daños causados al aparato por la mala calidad del combustible.

¿QUÉ HAY QUE SABER SOBRE LA CREOSOTA?

La creosota, u hollín, es una sustancia similar al alquitrán. Al arder, produce un humo negro con un residuo también de color negro. El hollín o la creosota se forman cuando el aparato funciona de forma incorrecta, como por ejemplo: obstrucción del recipiente de combustión, bloqueo del ventilador de combustión, falta de limpieza y mantenimiento de la zona de combustión o mala combustión del aire al combustible.

"Creosota – Formación y Necesidad de Eliminación. Cuando los pellets de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada para formar creosota. Los vapores de la creosota se condensan en la chimenea del horno y en la campana extractora de un fuego lento. Como resultado, los residuos de creosota se acumulan en el revestimiento de la chimenea y en la campana extractora. Cuando se enciende, esta creosota produce un fuego extremadamente caliente".

Es peligroso hacer funcionar este aparato si la llama se oscurece, se llena de hollín o si el recipiente de combustión se llena en exceso de pellets. Cuando se enciende, esta creosota produce un fuego extremadamente caliente e incontrolado, como el de la grasa. Si esto ocurriera, apague la unidad, déjela enfriar completamente y luego inspecciónela para su mantenimiento y limpieza. Suele acumularse a lo largo de las zonas de escape.

Si se ha formado creosota en el interior del aparato, deje que se caliente a baja temperatura, apague el aparato y limpie la formación con una toalla de mano. Al igual que el alquitrán, es mucho más fácil de limpiar cuando está caliente, ya que se vuelve líquido.

"El conducto de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido la acumulación de grasa y/o creosota".

"Cuando la grasa o la creosota se han acumulado, deben eliminarse para reducir el riesgo de incendio".

ADVERTENCIA ELIMINACIÓN DE CENIZAS

Las cenizas deben colocarse en un recipiente metálico con tapa hermética. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse en un suelo no combustible o en el suelo, bien alejado de todo material combustible, hasta su eliminación final. Cuando las cenizas se eliminen enterrándolas en el suelo, o se dispersen localmente de otro modo, deberán conservarse en un contenedor cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado completamente.

MONÓXIDO DE CARBONO "ASESINO SILENCIOSO"

ADVERTENCIA

El monóxido de carbono (CO) es un gas que puede matarle rápidamente. Se le llama el "asesino silencioso" porque es incoloro, inodoro, insípido y no irrita. Es un gas incoloro, inodoro e insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible.

El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en sangre pueden provocar dolores de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de conciencia o la muerte. Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro le envenene a usted, a su familia o a otras personas:

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre o del sistema circulatorio, como la anemia o las enfermedades cardíacas.

El consumo de alcohol y de drogas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

Acuda a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o están cerca del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, suele detectarse demasiado tarde.

ADVERTENCIA

Asegúrese de limpiar la ceniza del recipiente de combustión después de cada uso para garantizar el buen funcionamiento de su parrilla de pellets. Si no se limpia la ceniza del recipiente de combustión después de cada uso, es posible que los pellets no se enciendan o que se acumule el pellet delante del tubo de la barrena, lo que podría provocar una quemadura en el interior del tubo de la barrena.

BATERÍA RECARGABLE DE IONES DE LITIO

IMPORTANTE

Lea y siga la información contenida en este documento antes de manipular la batería recargable. Guarde este documento en un lugar seguro.



RIESGOS DE LAS BATERÍAS DE IONES DE LITIO

Los riesgos de incendio de las baterías de iones de litio están asociados a las altas densidades de energía unidas al electrolito orgánico inflamable. Esto crea nuevos desafíos para el uso, el almacenamiento y la manipulación. Los estudios han demostrado que los daños físicos, el abuso eléctrico, como los cortocircuitos y las sobrecargas, y las exposiciones a temperaturas elevadas pueden provocar un desbordamiento térmico. Esto se refiere al rápido autocalentamiento de una reacción química exotérmica que puede dar lugar a una reacción térmica en cadena de las células adyacentes.

ALMACENAMIENTO

- Almacene las baterías lejos de materiales combustibles.
- Retire las pilas del dispositivo para su almacenamiento a largo plazo.
- Almacene las baterías a temperaturas entre 41°F y 68°F.
- Si resulta práctico, guarde las baterías en un armario metálico.

PRATIQUE DE CHARGEMENT

- No cargue nunca una batería primaria (desechable de litio o alcalina); guarde las baterías de un solo uso por separado.
- Cargue o descargue la batería hasta aproximadamente el 50% de su capacidad antes de almacenarla a largo plazo.
- Utilice cargadores o métodos de carga diseñados para cargar de forma segura las baterías con los parámetros especificados.
- Desconecte inmediatamente las baterías si, durante el funcionamiento o la carga, emiten un olor inusual, desarrollan calor, cambian de forma/geometría o se comportan de forma anormal.
- Retire el módulo de baterías de los cargadores inmediatamente después de la carga.
- No utilice el cargador como lugar de almacenamiento.

MANEJO Y USO

- Manipule las baterías y los dispositivos que funcionan con baterías con precaución para no dañar la carcasa de la batería o las conexiones.
- Evite que las baterías entren en contacto con materiales conductores, agua, agua de mar, oxidantes fuertes y ácidos fuertes.
- No coloque las baterías a la luz directa del sol, sobre superficies calientes o en lugares calientes.
- Inspeccione las baterías en busca de signos de daño antes de usarlas. No utilice nunca y deseche rápidamente las baterías dañadas o hinchadas.
- Mantenga todos los materiales inflamables lejos del área de operación.
- Deje que se enfríe antes de cargar una batería que aún está caliente por el uso y de utilizar una batería que aún está caliente por la carga.
- Considerar la construcción de la carcasa de la célula (blanda con rejillas de ventilación) y el blindaje de protección para la investigación de la batería y su aplicación y uso experimental o en evolución.

DESECHO

Deshágase de las baterías dañadas que ya no mantienen una carga sustancial. Para comprobar el estado general de sus baterías, cárguelas, déjelas reposar

durante una hora y luego mida la tensión. Si sus celdas están cerca de los 12V, el módulo de baterías está en buenas condiciones.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Mantenga la batería fuera de la vista y del alcance de los niños.
- El módulo recargable de iones de litio es potencialmente peligroso y puede presentar un grave RIESGO DE INCENDIO, LESIONES GRAVES y/o DAÑOS MATERIALES si está dañado, es defectuoso o se utiliza incorrectamente.
- Al comprar la batería, usted asume todos los riesgos asociados a la misma. No nos hacemos responsables de los daños y perjuicios derivados del uso de nuestros productos. Utilícelo bajo su propia responsabilidad.
- No desmonte ni modifique la batería de ninguna manera. La vibración, perforación, el contacto con metales o la manipulación de la batería pueden provocar su fallo.
- No desmonte ni modifique la batería de ninguna manera. La vibración, perforación, el contacto con metales o la manipulación de la batería pueden provocar su fallo.
- No deje nunca la batería desatendida mientras se carga. Si la batería se calienta, humea, se hincha o desprende un olor durante la carga, interrumpa la carga inmediatamente.
- En caso de que la batería tenga una fuga y el líquido entre en contacto con la piel o los ojos, no se frote. Aclare bien con agua y busque atención médica inmediatamente. Si no se trata, el líquido de la batería podría causar daños en los ojos y la piel.

ES MÁS PROBABLE QUE SE PRODUZCA UN INCENDIO DURANTE EL PROCESO DE CARGA EN LAS SIGUIENTES CIRCUNSTANCIAS

- **LA BATERÍA HA SIDO DESCARGADA COMPLETAMENTE Y NO SE HA RECARGADO AL POCO TIEMPO.** Este potencial se agrava si las baterías están dañadas, contienen un defecto de fábrica no detectado, se utilizan o almacenan a temperaturas extremas, o se acercan al final de su vida útil. Lo ideal es que la batería se recargue en las 24 horas siguientes a una descarga completa.
- **SE INTENTA CARGAR A TEMPERATURAS INFERIORES A 40°F.** La carga por debajo de los 40°F provoca una reacción química en las celdas de la batería que puede causar daños permanentes y la posibilidad de incendio o explosión durante la carga.
- **LA BATERÍA HA ESTADO EXPUESTA A LÍQUIDOS, ESPECIALMENTE AL AGUA SALADA.** La exposición a líquidos puede causar corrosión interna o daños en las celdas o en el Sistema de Manejo de la Batería (BMS, por sus siglas en inglés). El BMS protege la batería de la sobrecarga, la autodescarga elevada o la carga desequilibrada de las celdas, cualquiera de las cuales puede presentar la posibilidad de incendio durante la recarga.
- **UTILIZAR O CARGAR UNA BATERÍA QUE SE HAYA DAÑADO POR UNA CAÍDA O POR DAÑOS DE TRANSPORTE. UTILIZAR UN CARGADOR QUE NO SEA EL DESIGNADO ESPECÍFICAMENTE PARA LA BATERÍA EN CUESTIÓN.**

INSTRUCCIONES DE USO DEL PRIME300

CONOZCA CÓMO FUNCIONA SU CONTROLADOR



MANDO DE CONTROL

1. Pulse el mando de control una vez para encender la unidad. El controlador parpadeará varias veces y luego pasará a ser una pantalla sólida. Esto le permite saber que su unidad está encendida.
2. Pulse de nuevo el mando de control. Esto le llevará a la pantalla de funciones donde podrá acceder a las funciones enumeradas anteriormente.
3. Gire el mando hasta que vea la función que necesita.
4. Pulse el botón de control para bloquearlo después de haber elegido la función.
5. Mantenga pulsado el botón de control para apagar la unidad. Esto iniciará el temporizador de enfriamiento de 10 minutos. La unidad se apagará automáticamente cuando el temporizador haya terminado.
6. En la siguiente página se detalla cómo configurar cada una de las funciones del controlador.



PANTALLA LED DIGITAL

Se utiliza como centro de información de su unidad. Pulse el botón de control una vez para encender la unidad. La pantalla LED mostrará las siguientes funciones:

- Temperatura (F o C)
- Temporizador
- Temperaturas de la Sonda de Carne (si está conectada)
- Nivel de batería (si se alimenta con batería)
- Icono del adaptador de CA (si se alimenta con adaptador de CA)
- Cebado
- Limpieza
- Indicadores de Ventilación, Sinfín, Encendido
- Indicador de RETIRADA de batería (cuando corresponda)

ENERGÍA

Hay (2) opciones para alimentar su parrilla Prime 300:

1. Con un adaptador de CA que se conecta a un receptáculo exterior con conexión a tierra (GFCI) de 120 voltios.
2. Con una batería de iones de litio recargable de 12 V. Puedes utilizar un método de alimentación o tener tanto la batería como el adaptador de CA conectados a la unidad al mismo tiempo.

FUNCIONES DEL CONTROLADOR

Después de encender la unidad pulsando el mando de control puede acceder a las siguientes funciones:

GRADOS F/C



TEMPERATURA

1. Pulse el mando de control para bloquear la función de Temperatura.
2. Gire el mando para seleccionar la temperatura deseada.
3. Al pulsar el mando de control, la unidad se pondrá en marcha.

1. Gire el mando hasta la función F (Fahrenheit) o C (Celsius) y pulse el botón para bloquear esta función.
2. Gire el mando de control a F o C y pulse el mando de control para bloquear su elección.
3. Tenga en cuenta que el ajuste por defecto es Fahrenheit.

TIEMPO

1. Gire el mando para seleccionar la función Time (Tiempo).
2. Pulse el botón para bloquear la función de Tiempo. Puede establecer el número de horas y minutos para cronometrar su humo.
3. Gire el mando de control hasta el número de horas deseado y, a continuación, pulse el mando de control para confirmar las horas.
4. Gire el mando de control para ajustar el número de minutos deseado y, a continuación, pulse el mando de control para confirmar los minutos.
5. El temporizador hará una cuenta atrás hasta cero después de que su unidad se ponga en marcha.

LIMPIEZA

La función de limpieza se utiliza para eliminar los últimos pellets que quedan en el tubo sinfín.

1. Gire el mando de control para seleccionar la función Cleanout (limpieza) y pulse el botón para bloquear la función.
2. La función de limpieza está configurada para funcionar durante 3 minutos. Los pellets restantes se introducirán en el caldero de combustión.
3. Deberá retirar los pellets por completo antes de poner en marcha su unidad. Si no lo hace, puede provocar un incendio y lesiones.

SONDA DE CARNE

La conexión para la sonda de carne se encuentra en el lado izquierdo de la parrilla, encima del compartimento de la batería. La temperatura de la sonda de carne aparecerá en el controlador después de conectar la sonda de carne.

1. Gire el mando para seleccionar la función Sonda de Carne.
2. Pulse el botón para bloquear la función de la sonda de carne, luego gire el mando de control hasta llegar a la temperatura en la que desea que su sonda de carne se configure y pulse el botón para establecer.

TENGA EN CUENTA:

- Desconecte la sonda de carne del enchufe y cubra el puerto con la tapa de silicona cuando no lo utilice.
- Se incluye una sonda de carne con la unidad.
- Utilice únicamente sondas de carne de la marca HALO para evitar que se dañe la unidad.
- El aparato entrará en modo WARM y la temperatura del aparato se reducirá cuando la sonda de carne alcance la temperatura establecida. Esto evitará que los alimentos continúen cocinándose antes de ser retirados de la unidad.

CEBADO

Prime

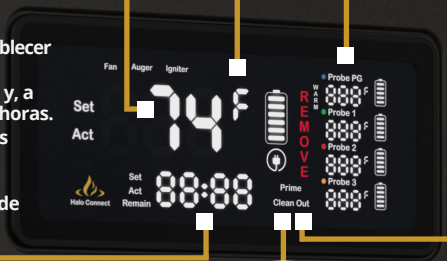
La función Prime (cebado) le permite introducir pellets en el caldero de combustión para arrancar inicialmente su unidad o alimentar pellets adicionales durante una fumada para obtener más humo.

1. Gire el mando para seleccionar la función Prime (Cebado).
2. Mantenga pulsado el botón de control de la función de cebado para alimentar más pellets.
3. Cuando haya terminado de introducir los pellets en el caldero de combustión, suelte el mando de control y el sinfín dejará de alimentar los pellets.

Clean Out

TENGA EN CUENTA:

- La tolva debe vaciarse lo mejor posible antes de comenzar la función de limpieza. Para ello, puede retirar la pantalla de seguridad de la tolva.
- La unidad debe estar apagada, el adaptador de CA desenchufado y la batería retirada antes de limpiar la tolva manualmente.
- La rejilla de seguridad de la tolva debe volver a montarse en la tolva después de haber retirado la mayor parte de los pellets. No hacerlo puede causar daños o lesiones.



LUCES INDICADORAS DEL CONTROLADOR

VENTILADOR

El icono se iluminará cuando el ventilador esté en funcionamiento.

1. Suministra aire fresco al caldero para la combustión.
2. Genera una circulación de calor forzada por el ventilador, para que los alimentos se cocinen uniformemente por todos los lados.
3. Ayuda a que los pellets se quemen de forma más eficiente.
4. Realiza evacuación de mantenimiento de cenizas del caldero durante las funciones de cocción y apagado.

FUENTE DE ENERGÍA

BATERÍA

Aparecerá un icono de batería en el controlador después de que inserte la batería en la unidad para hacerle saber que la parrilla está alimentada con batería.

ADAPTADOR DE CA

Habrà un icono de enchufe de CA en el controlador cuando el adaptador de CA esté conectado a su unidad para hacerle saber que la unidad está alimentada con energía de CA.

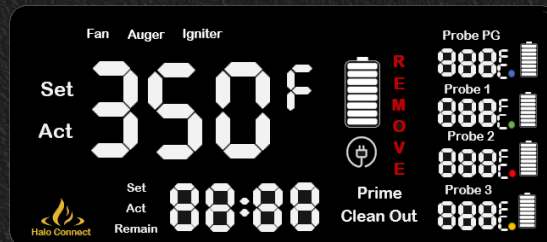
SINFÍN: SISTEMA DE ALIMENTACIÓN DE PELLETS

El icono de la función de Auger (Sinfín) aparecerá durante el arranque y se enciende y apaga durante las cocciones para alimentar periódicamente los pellets.

1. Lleva los pellets desde la tolva de pellets, a través del tubo sinfín, hasta el caldero de combustión a una velocidad programada y controlada para una combustión eficiente.
2. La cantidad de tiempo que el sinfín alimenta los pellets, dependerá de la temperatura a la que quiera asar o ahumar.

TENGA EN CUENTA:

- Ambos iconos aparecerán en el controlador cuando tenga los dos conectados a su parrilla. Su parrilla está conectada, pero no está encendida en este momento.
- La batería se cargará en la unidad cuando el adaptador de CA esté enchufado. El tiempo medio de carga de una batería es de entre 5 y 6 horas. La forma alternativa de cargar la batería es retirar la batería de la unidad y cargarla con una base de carga Halo. La base de carga puede adquirirse en www.halo-pg.com (una vez que esté disponible para su compra).



ENCENDEDOR ELECTRÓNICO:

El icono de la función de encendido aparecerá durante la puesta en marcha y se enciende y apaga durante las cocciones para mantener la temperatura.

1. Se trata de un tipo de sistema de encendido que funciona con circuitos electrónicos, normalmente mediante transistores. Los transistores son controlados por sensores para generar pulsos eléctricos que luego generan una chispa de alto voltaje que puede quemar la mezcla pobre y proporcionar una mejor economía y menor emisión.
2. El encendedor volverá a encenderse cuando la temperatura descienda 20 grados por debajo de la temperatura ajustada.

AVISO DE BATERÍA

1. Si el controlador muestra el icono "REMOVE" (RETIRAR) en rojo, es necesario retirar la batería de la unidad rápidamente para evitar cualquier daño a la batería.
2. Esto indica que la temperatura de la batería es demasiado alta. Deje que la parrilla se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente, inserte la batería de nuevo y reinicie la unidad.
3. Si esto persiste, llame al servicio de atención al consumidor al 1-833-572-1688.

CICLO DE COMBUSTIÓN DE LA PARRILLA DE PELLETS

PROCEDIMIENTO DE PUESTA EN MARCHA INICIAL CUANDO SU PARRILLA SE UTILIZA POR PRIMERA VEZ.

1. Enchufe el cable de alimentación del adaptador de CA a una fuente de alimentación con toma de tierra (GFCI) o inserte la batería de litio de 12 voltios de Halo (la batería se vende por separado).
2. Retire la placa de grasa para ver los pellets que entran en el caldero de combustión cuando se ceba la unidad. Compruebe el caldero de combustión para asegurarse de que no hay ninguna obstrucción para el encendido correcto. Abra la tapa del contenedor. Asegúrese de que no hay objetos extraños en el contenedor o en la entrada del sistema de alimentación de la barrena en el fondo del contenedor. Llene el contenedor con pellets de madera seca y natural para barbacoa.
3. Pulse el mando de control una vez para encender la unidad, la pantalla parpadeará y luego pasará a ser una pantalla sólida. Pulse el botón de control por segunda vez para llegar a la pantalla de funciones y gire el botón de control a la función Prime (Cebiar). Mantenga pulsado el botón de control para comenzar a alimentar los pellets. Mantenga pulsado el botón hasta que vea u oiga caer los pellets en el caldero de combustión, entonces suelte el botón de control.

! TENGA EN CUENTA

- Asegúrese de que haya algunos pellets cubriendo el electrodo
- Vuelva a colocar la placa de grasa y la rejilla de cocción en el aparato.
- Asegúrese de que el amortiguador abrasador esté cerrado.

4. Presione el mando de control y gire hasta la función Temperature (Temperatura). Pulse el mando de control. Gire el mando de control de nuevo para ajustar la temperatura a 350F (177C), pulse el botón de control para bloquear esta temperatura y ponga en marcha la

parrilla. Deje que el aparato se precaliente durante unos 30-45 minutos. Esto se utiliza para quemar cualquier aceite residual que pueda haber en el interior de la parrilla. La tapa debe estar cerrada durante el ciclo de combustión. push the control button to lock in this temp and start the grill. Allow the unit to preheat for approx. 30-45 minutes. This is used to burn off any residual oils that might be on the inside of the grill. The lid must be closed during the burn off cycle.

! TENGA EN CUENTA

Escuche el rugido que sale del caldero de combustión, y note que se produce algo de calor y humo. Esto le permite saber que la unidad está funcionando correctamente.

5. La temperatura deseada para el ahumado, la cocción o el asado puede ajustarse una vez finalizado el periodo de quemado.
6. Apague la unidad y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente. La unidad puede tardar un tiempo en bajar a un ajuste de temperatura más bajo.

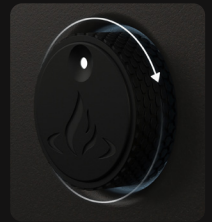
! IMPORTANT

El sinfín seguirá girando y alimentando los pellets una vez que seleccione un ajuste de temperatura más bajo después del quemado. Esto aumentará momentáneamente la temperatura, pero la temperatura finalmente disminuirá y se estabilizará en la temperatura deseada. Recuerde que está tratando de regular un calor, por lo que se necesita tiempo para alcanzar la temperatura establecida.

PROCEDIMIENTO DE AHUMADO INICIAL PARA SU PARRILLA ALIMENTADA CON PELLETS

Este es el procedimiento de inicio estándar para usar su parrilla de pellets en cualquier momento después de su quema inicial.

1. Enchufe el cable de alimentación del adaptador de CA en una fuente de alimentación con toma de tierra (GFCI) o inserte la batería de litio de 12 voltios de Halo (la batería se vende por separado).



2. Pulse el botón de control una vez para encender la unidad, la pantalla parpadeará y luego se convertirá en una pantalla sólida. Pulse el botón de control una segunda vez para llegar a la pantalla de funciones. Gire el botón de control a la función Temperature (Temperatura). Pulse el botón de control una vez más para confirmar el ajuste de la temperatura, luego gire el botón de control hasta la temperatura de ahumado, cocción o asado deseada. Pulse el botón de control una vez más para bloquear la temperatura y poner en marcha la unidad.

! NOTAS

Asegúrese de que el amortiguador de asado está cerrada.

3. El encendedor se encenderá durante unos segundos para confirmar que el encendido funciona correctamente y el icono del encendedor aparecerá en la parte superior de la pantalla del controlador. El aparato introducirá los pellets en el caldero de combustión y el encendedor se encenderá de nuevo para poner en marcha su aparato.
4. La unidad se enciende cuando la temperatura en el controlador aumenta y sale humo de la parte trasera de la unidad.

! NOTAS

- La temperatura puede tardar entre 20 y 30 minutos en estabilizarse, según el tipo o la marca de pellets que utilice. Si tiene problemas de encendido, es posible que tenga que abrir el amortiguador de asado durante el procedimiento de arranque para garantizar un encendido correcto. Esto también puede verse afectado por el tipo o la marca de los pellets que se utilicen.
- Esta parrilla de pellets tiene una función de amortiguación de asado. Se recomienda que al ahumar los alimentos, el amortiguador de asado esté cerrado para ayudar a obtener temperaturas consistentes en toda la superficie de cocción.
- La función de asado se utiliza para asar rápidamente un trozo de comida sobre una llama abierta. Esto se hace típicamente en los ajustes de temperatura más altos (350°F - 500°F) después de que su ahumado está completo.
- El amortiguador abrasador está en la posición cerrada cuando el mango del amortiguador abrasador se empuja hacia el cuerpo de la parrilla de pellets y en la posición abierta cuando el mango se extiende lejos del cuerpo de la parrilla de pellets.

- La capacidad de la tolva es de aproximadamente 10 libras de pellets. Suele durar entre 10 y 20 horas, dependiendo del ajuste de la temperatura. Asegúrese de que la tolva está llena antes de empezar a ahumar o cocinar. De este modo, no tendrá que rellenar la tolva durante el ahumado.

CÓMO APAGAR LA PARRILLA DE PELLETS



1. Cuando termine la cocción, gire el dial de temperatura a 350°F/176°C con la tapa cerrada. Deje que su parrilla de pellets funcione durante 10 a 20 minutos para que pase por su método de limpieza normal. Si ha preparado alimentos muy grasos, deje que la parrilla de pellets se queme durante 10 o 20 minutos más. Esto reducirá la posibilidad de provocar un incendio por grasa para el próximo arranque.
2. Para apagar su unidad, mantenga pulsado el mando de control hasta que el ventilador aumente su velocidad y la pantalla del controlador muestre una cuenta atrás de 10 minutos. La unidad comenzará ahora su ciclo de enfriamiento automático. El sistema de sinfín dejará de alimentar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de enfriamiento. El modo de apagado durará 10 minutos.
3. Una vez completado el ciclo de enfriamiento, si se utiliza la energía del adaptador de CA, desenchúfelo de la toma de corriente. Si utiliza la energía de la batería, puede extraer la batería del alojamiento de la batería empujando hacia dentro la batería, que saltará hacia atrás para desconectarse del controlador.
4. Reemplace la batería con la caja de batería falsa que viene con la unidad para asegurar que permanezca protegida de factores ambientales como la humedad, el agua y la suciedad. También puede cargar la batería dejando la batería en la caja con el adaptador de CA enchufado. La batería repondrá toda su energía en 5-6 horas.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL ENCENDEDOR

Si por alguna razón su encendedor falla, compruebe los siguientes pasos, o encienda su parrilla utilizando el método manual.

1. Abra la tapa. Retire la rejilla de cocción y la placa de grasa. Retire todos los pellets no quemados y las cenizas del caldero de combustión. Evite tocar el electrodo para evitar lesiones, ya que puede estar muy caliente.
2. Pulse el mando de control una vez para encender la parrilla. El controlador parpadeará varias veces y luego pasará a ser una pantalla sólida. Esto es para hacerle saber que su parrilla está encendida.
3. Pulse de nuevo el mando de control, esto le llevará a la pantalla de funciones donde podrá acceder a todas las funciones.
4. Pulse el botón de control para bloquear la función de Temperature (temperatura), luego gire el mando para seleccionar la temperatura que desee
5. Pulse el botón de control para poner en marcha la unidad.

Compruebe lo siguiente:

- Compruebe visualmente que el electrodo emite chispas de forma continua.
 - Compruebe visualmente que el sinfín está dejando caer los pellets en el caldero de combustión.
 - Compruebe que el ventilador de combustión funciona asegurándose de que se escucha un rugido tórrido.
 - La unidad debería arrancar correctamente si todo esto funciona adecuadamente.
 - Vuelva a colocar la placa de grasa, la rejilla de calentamiento y la rejilla de cocción si el aparato está en funcionamiento.
6. Si alguno de los puntos anteriores no funciona, siga las instrucciones de resolución de problemas.

ADVERTENCIA

Asegúrese de limpiar la ceniza del caldero de combustión después de cada uso para garantizar el buen funcionamiento de su parrilla de pellets.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

Utilice este procedimiento de puesta en marcha manual si ya ha intentado una puesta en marcha normal y no puede obtener la luz de sus pellets.

1. Si su unidad ya está encendida y ha ajustado la temperatura pero la unidad no se encendió, por favor proceda al paso 3. Si su unidad está apagada, proceda al paso 2.
2. Enchufe el cable de alimentación del adaptador de CA a una fuente de alimentación con toma de tierra (GFCI) o a una batería recargable de iones de litio de 12 V. Consulte la sección "Puesta en Marcha de la Parrilla de Pellets" para encender su unidad y seleccionar un ajuste de temperatura.
3. Retire la rejilla de cocción y la placa de grasa para comprobar visualmente el caldero de combustión y asegurarse de que no hay ninguna obstrucción para una chispa adecuada.
4. Abra la tapa del contenedor. Asegúrese de que no hay objetos extraños en el contenedor o en el sistema de alimentación de la barrena. Llene la tolva con pellets secos de madera dura para barbacoa si aún no está llena.
5. Si no hay gránulos en la olla de quemaduras, presione el botón PRIME para alimentar los gránulos en la olla de quemaduras lo suficiente como para cubrir el electrodo. Si ya hay gránulos en la olla para quemar, continúe con el paso 6.

ADVERTENCIA

No agregue demasiados gránulos dentro de la olla para quemar que causarán una temperatura más alta de lo que desea.

PELIGRO

No utilice alcohol, gasolina, líquido para encendedores o queroseno para encender el fuego en su parrilla de pellets.

6. Encienda los pellets dentro del caldero de combustión con un soplete de butano. Deje que los pellets se quemen durante 1 o 2 minutos. No intente añadir más pellets en el caldero de combustión, ya que esto puede provocar un incendio incontrolado.
7. Coloque con cuidado la placa de grasa, la rejilla de cocción e instale el mango de enlace del amortiguador abrasador. La tapa y el amortiguador de corte deben permanecer cerrados durante el ciclo de arranque.
8. Su unidad debería funcionar correctamente.

NOTA

Asegúrese de limpiar las cenizas del caldero de combustión después de cada uso para garantizar el buen funcionamiento de su parrilla de pellets.

TEMPORIZADOR

Su parrilla de pellets HALO viene equipada con un práctico temporizador. La función del temporizador no afecta al funcionamiento de la parrilla; puede programar el TEMPORIZADOR para que le avise de otros pasos elegidos durante la cocción, como poner la carne en la parrilla o hilvanar la carne.

Para establecer el Temporizador

1. Pulse el Mando de control una vez para encender la unidad. El mando parpadeará varias veces y luego pasará a una pantalla sólida. Esto es para hacerle saber que su parrilla está encendida.
2. Pulse una vez más, y le llevará a la pantalla de funciones donde puede acceder a todas las funciones. Gire el mando de control para seleccionar la función Time (Tiempo).
3. Gire el mando de control hasta el número de horas deseado y pulse el mando de control para confirmar las horas. A continuación, gire de nuevo para ajustar el número de minutos deseado y pulse el mando de control para confirmar los minutos.
4. El temporizador realizará una cuenta atrás hasta cero cuando se ponga en marcha la unidad.

Para ajustar el temporizador

Puede cambiar el ajuste del temporizador repitiendo los pasos 1-4 anteriores.

FUNCIONAMIENTO CON BATERÍA*

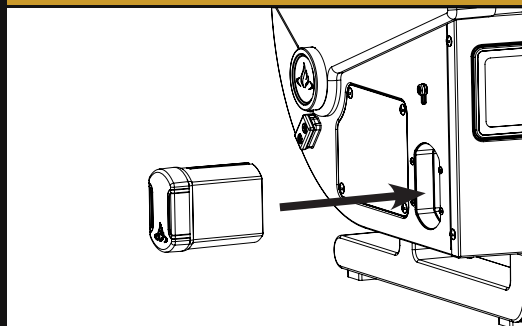
1. Empuje la caja de la batería hacia dentro para permitir que la caja de batería falsa se desprenda de la carcasa. Retire la caja de batería falsa que viene con la unidad y déjela a un lado, luego inserte la batería. Empuje la batería para que el émbolo con resorte la bloquee en su lugar.
2. Aparecerá un icono de batería en el controlador después de insertar la batería en la unidad para hacerle saber que la parrilla está alimentada con batería y cuánta vida le queda a la batería.

* La batería se vende por separado.

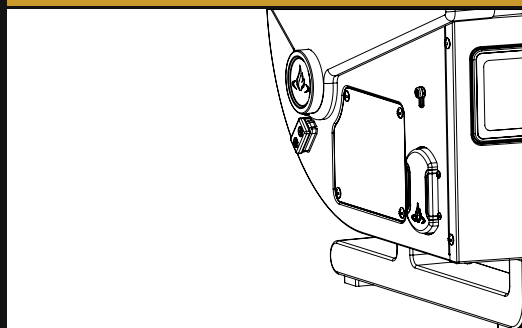
! NOTAS

- Hay un imán en el extremo del émbolo con resorte que mantendrá la batería en su lugar cuando se inserte y desenganche.
- La batería se cargará en la unidad cuando el adaptador de CA esté enchufado. El tiempo medio de carga de la batería es de entre 5 y 6 horas. La forma alternativa de cargar la batería es extraerla de la unidad y cargarla con una base de carga de Halo. La base de carga y el paquete de baterías pueden adquirirse en www.halo-pg.com (una vez que estén disponibles para su compra).

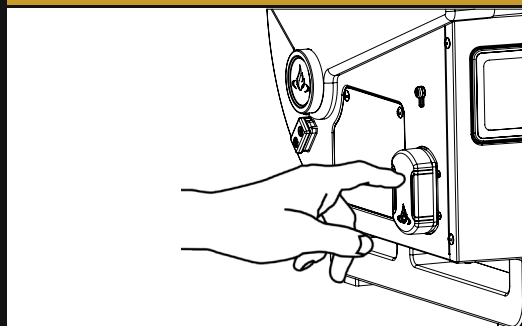
Insertar batería



Batería activada



Batería desconectada

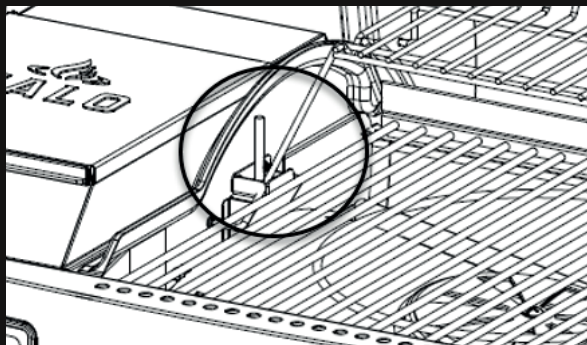


ENTENDER LA SONDA DE TEMPERATURA

¿QUÉ ES LA SONDA DE TEMPERATURA RTD?

La parrilla de pellets HALO Prime 300 tiene una sonda de sensor de resistencia (RTD) que se encuentra dentro de la parrilla. La sonda suele estar situada en el lado izquierdo de la cámara de cocción, donde la tolva está protegida con el soporte "C".

SONDA DETECTORA DE TEMPERATURA DE RESISTENCIA/RTD



En el interior de la cámara de ahumado, a la izquierda, se encuentra la sonda del sensor de temperatura RTD. Es una pequeña pieza vertical de acero inoxidable. La sonda de temperatura mide la temperatura interna del aparato. Cuando se ajusta la temperatura en el tablero de control, la sonda de temperatura leerá la temperatura real dentro de la unidad y se ajustará a la temperatura deseada.

! IMPORTANTE

La temperatura de su unidad se ve muy afectada en el clima ambiente al aire libre, la calidad de los pellets utilizados, el sabor de los pellets y la cantidad de alimentos que se cocinan.

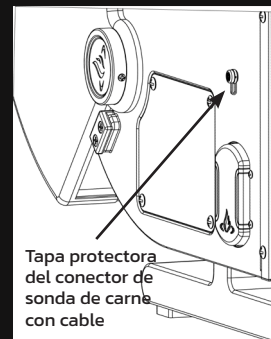
SONDA DE CARNE

La sonda de carne mide la temperatura interna de su carne en la cámara de ahumado. Enchufe el adaptador de la sonda de carne al puerto de conexión de la sonda de carne e inserte la sonda de carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de su carne y la temperatura se mostrará en el tablero de control. Para asegurarse de que la sonda de carne está bien conectada al puerto de conexión, sienta y oiga cómo encaja.



! IMPORTANT

- Cuando coloque la sonda de carne en la carne, asegúrese de que la sonda de carne y los cables de la sonda de carne no estén en contacto directo con la llama o el exceso de calor.
- Esto puede provocar daños en la sonda de carne. Pase el cable sobrante a lo largo del borde de la tapa delantera. Cuando no lo utilice, desconéctelo del puerto de conexión de la sonda de carne y póngalo a un lado para mantenerlo limpio.



Tapa protectora del conector de sonda de carne con cable

INSTRUCCIONES DE CUIDADO DE PRIME300

Un paso importante es permitir que la cámara de ahumado y la parrilla de cocción se autolimpie haciendo funcionar la parrilla de pellets a alta temperatura durante 10 a 20 minutos después de cada uso. Siga estos consejos de limpieza y mantenimiento para revisar su parrilla de pellets:

ADVERTENCIA

Asegúrese de limpiar la ceniza de la olla de quemaduras después de cada uso para garantizar el correcto funcionamiento de su parrilla de pellets. La falta de limpieza de las cenizas después de cada uso puede causar dificultad para encender los gránulos o puede causar una acumulación de gránulos frente al tubo de la barrena que puede causar una quemadura dentro del tubo de la barrena.

01. LIMPIEZA DE SUPERFICIES INTERIORES

ADVERTENCIA

Pulse el dial del controlador durante 2 segundos para apagar la unidad y desconecte el cable de alimentación del adaptador de CA o extraiga el módulo de baterías.

PRECAUCIÓN

La grasa acumulada es más fácil de limpiar cuando la parrilla todavía está caliente pero no caliente. Tenga cuidado de no quemarse. Se recomiendan guantes.

- Limpie periódicamente la grasa de la placa de grasa y el drenaje de grasa. Si se permite que se acumule demasiada grasa en la bandeja de goteo de grasa o se permite que se tape el drenaje de grasa, podría causar un incendio de grasa. Recomendamos encarecidamente que se limpien estos lugares con regularidad.
- Retire la rejilla de la parrilla revestida de porcelana y el depósito de grasa. Raspe la acumulación de grasa del interior de la bandeja

de goteo de grasa con un rascador, herramienta no metálica. La placa de grasa puede lavarse con agua caliente y jabón. Limpie los restos de grasa con toallas de papel o trapos desechables. También se pueden utilizar toallas de papel o trapos desechables para limpiar parte de la grasa de las superficies interiores de la parrilla.

02. LIMPIEZA DEL SENSOR RTD Y LA SONDA DE CARNE

- Los pliegues y torceduras en el cable de la sonda pueden causar daños. Una sonda de carne que no esté en uso debe enrollarse en una bobina grande y suelta.
- A pesar de que la sonda está hecha de acero inoxidable, use un paño húmedo con detergente suave para limpiar. No lo coloque en el lavavajillas ni lo sumerja en agua. El daño por agua a los cables internos hará que una sonda se cortocircuite, causando lecturas falsas. Si una sonda está dañada, debe reemplazarse.

03. LIMPIEZA DE LA REJILLA DE COCCIÓN

PRECAUCIÓN

Tenga cuidado de no quemarse. Limpiar la rejilla de la parrilla funciona mejor mientras aún está caliente. Se recomienda un cepillo de limpieza de mango largo.

- Después de quitar la comida, dale a la parrilla un cepillo rápido. Solo toma un minuto prepararlo para la próxima vez que desee asar.

- Otra opción es utilizar agua tibia y detergente suave para limpiar la rejilla de cocción.

04. LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERIORES

⚠ ADVERTENCIA

- Pulse el dial del controlador durante 2 segundos para apagar la unidad y desconecte el cable de alimentación del adaptador de CA. Asegúrese de que la parrilla de pellets esté FRÍA antes de limpiar las superficies exteriores.
- Utilice un paño desechable humedecido con agua tibia y jabón para limpiar la grasa del exterior de la parrilla.
- NO utilice limpiadores para hornos, limpiadores abrasivos o almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores de la parrilla.

05. LIMPIEZA DE LA CENIZA DESDE EL INTERIOR DE LA CÁMARA DE FUEGO Y DESDE ALREDEDOR DE LA OLLA DE COMBUSTIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que la parrilla de pellets esté FRÍA antes de limpiar la ceniza.

⚠ ADVERTENCIA

- La eliminación de cenizas debe hacerse solo de acuerdo con las siguientes instrucciones. El exceso de ceniza en la olla de fuego puede hacer que su fuego se apague. La olla de fuego debe inspeccionarse después de cada uso y limpiarse para eliminar la acumulación de cenizas. **NOTA:** La limpieza de las cenizas dentro y alrededor de la olla de fuego debe hacerse solo cuando la parrilla de pellets esté fría.
- Retire las rejillas de la parrilla, la bandeja de goteo de grasa y el escudo térmico para proporcionar acceso a la olla de fuego y al interior de la parrilla. Gran parte de la ceniza fuera de la olla de fuego se puede eliminar de la parrilla con una pequeña pala de chimenea de metal u otra herramienta similar.

⚠ ADVERTENCIA

- Una aspiradora es la mejor manera de eliminar las cenizas de la olla quemada, pero esto debe hacerse con extremo cuidado para evitar el riesgo de incendio.
- Recomendar una aspiradora de tipo utilitario, sin bolsas con un bote de recolección de metal sería lo mejor para esta tarea. Sin embargo, casi cualquier aspiradora funcionará de manera segura si este procedimiento se sigue correctamente.
- Si su aspiradora es un modelo sin bolsa, vacíe los residuos previamente acumulados de la cámara de recolección. Luego aspire las cenizas del interior de la olla para quemar. Una vez que la olla de combustión esté limpia, vacíe la cámara de recolección en el recipiente de metal que se describe a continuación sin demora. Asegúrese de que no quede ningún residuo de ceniza restante en la cámara de recolección.
- Si su aspiradora es un modelo que utiliza una bolsa desechable, instale una bolsa no utilizada en la máquina. Luego aspire las cenizas del interior de la olla para quemar. Una vez que la olla para quemar esté limpia, retire la bolsa de la aspiradora y colóquela en el recipiente de metal que se describe a continuación sin demora.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de limpiar la ceniza de la olla para quemar después de cada uso para garantizar el correcto funcionamiento de su parrilla de pellets. La falta de limpieza de la ceniza de la olla de fuego después de cada uso puede hacer que los gránulos no se enciendan o puede causar una acumulación de pellets frente al tubo de la barrena que potencialmente cause una quemadura dentro del tubo de la barrena.

06. ELIMINACIÓN DE CENIZAS

⚠ ADVERTENCIA

Las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con una tapa hermética. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, bien lejos de todos los materiales combustibles, hasta su disposición final. Cuando las cenizas se eliminan mediante entierro en el suelo o se dispersan localmente, deben conservarse en el recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado completamente.

CONSEJOS Y TÉCNICAS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Directrices Básicas para la Preparación de Alimentos

- Lávese siempre las manos con agua caliente y jabón durante 20 segundos antes y después de manipular alimentos. No contamine de forma cruzada.
- Mantenga la carne, las aves y el pescado crudos, así como sus jugos, lejos de otros alimentos. Después de cortar carnes crudas, lave la tabla de cortar, los utensilios y los mesones con agua caliente y jabón.

Servir y Mantener la Comida

- Los alimentos calientes deben mantenerse a 140°F (60°C) o más. Los alimentos fríos deben mantenerse a 40°F (5°C) o menos. Nunca descongele los alimentos a temperatura ambiente. Hay cuatro métodos que se pueden utilizar para descongelar los alimentos de forma segura:

FRIGORÍFICO	MICROONDAS	AGUA CORRIENTE	COCINAR
Descongelar en el refrigerador o nevera a 40°F (5°C) o menos.	Los alimentos deben cocinarse por completo inmediatamente después de su descongelación en el microondas.	Sumerja los alimentos bajo agua corriente a 70°F (21°C) o menos en un fregadero limpio y desinfectado.	Descongelar los alimentos como parte del proceso de cocción.

Directrices para Cocinar

- Los alimentos deben cocinarse a su temperatura interna mínima recomendada. Una vez alcanzada esa temperatura, el alimento debe mantenerse a esa temperatura durante un tiempo determinado. Utilice un termómetro con sonda para asegurarse de que los alimentos han alcanzado la temperatura correcta.
- Los alimentos cocinados no deben dejarse al calor durante más de una hora. No deje los alimentos calientes fuera de la refrigeración durante más de dos horas.
- Descongelar y marinar las carnes por refrigeración. No descongele la carne a temperatura ambiente o en el mesón. Las bacterias pueden crecer y multiplicarse rápidamente en alimentos cálidos y húmedos. Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de empezar a preparar cualquier comida y después de manipular carne fresca, pescado y aves de corral.

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA/TIEMPO
<ul style="list-style-type: none"> • Aves de Corral (pollo entero o molido, pavo) • Relleno de pescado, carne o aves de corral • Carnes, mariscos, aves o pastas rellenas 	165°F (74.3°C) durante 15 segundos
<ul style="list-style-type: none"> • Carne picada, cerdo y marisco • Carne inyectada, como los jamones en salmuera • Carne ablandada mecánicamente 	155°F (68.3°C) durante 15 segundos
<ul style="list-style-type: none"> • Mariscos • Filetes/chuletas de cerdo, ternera y cordero 	145°F (62.7°C) durante 15 segundos
<ul style="list-style-type: none"> • Asados de cerdo, vaca, ternera y cordero 	145°F (62.7°C) durante 4 minutos

Cocinar Adecuadamente los Alimentos

- Cuando los alimentos no se cocinan de manera uniforme, tienden a tener todavía algunos microorganismos, que pueden desencadenar además graves problemas de salud al ser ingeridos. Pero cuando se cocinan adecuadamente los alimentos, el calor producido durante ese proceso ayudará a matar la mayor parte de los microorganismos dañinos, y por lo tanto a protegerse contra las enfermedades graves.

Preparación de la Cocina

- Al pasar de una temperatura alta a una baja, abra la tapa y déjela abierta hasta que la temperatura real se acerque a la deseada. Esto acelera el proceso y asegura que el fuego no se apague. Esto se refiere a la preparación de la receta de cocina, el combustible, los accesorios, los utensilios y todos los ingredientes que necesita a su lado antes de empezar a cocinar. Además, lea toda la receta, de principio a fin, antes de encender la parrilla de pellets. **NOTA:** Debido a los accidentes de manipulación de alimentos y a las salpicaduras de la cocina, una alfombra de suelo para barbacoa protegería una terraza, un patio o una plataforma de piedra de la posibilidad de manchas de grasa o derrames accidentales.

Consejos y Técnicas para Ahumar

- Para impregnar más sabor a humo en sus carnes, cocine durante más tiempo y a temperaturas más bajas. Prepare la carne a una temperatura baja entre 180–225°F (82–107°C) durante un periodo prolongado. A esta baja temperatura, la carne roja tarda dos horas por libra, mientras que la carne blanca tarda 40 minutos por libra, lo que es considerablemente más largo que la cocción a alta temperatura.
- Utilice siempre un termómetro de carne para determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. El ahumado de alimentos con pellets de madera dura hará que las carnes y las aves de corral se vuelvan de color rosa. La banda de color rosa (después de la cocción) se denomina anillo de humo.
- Las salsas a base de azúcar es mejor aplicarlas cerca del final de la cocción para evitar que se quemem y que se produzcan chispazos.
- Deje un espacio abierto entre los alimentos y los extremos de la cámara de cocción para que el calor fluya correctamente. Los alimentos en una parrilla de pellets embalada requerirán más tiempo de cocción.
- Utilice unas pinzas de mango largo para dar la vuelta a las carnes y una espátula para los productos más blandos, como el pescado y el queso. El uso de un utensilio punzante, como un tenedor, pinchará la carne y permitirá que los jugos salgan.
- ¡No se preocupe si se oscurece! La carne debe tener una corteza caoba oscura casi negra. Esto se llama "corteza", que es el resultado de la grasa, las especias y el humo que desarrollan una corteza caramelizada sobre la carne. Antes de sacar la carne de la parrilla, asegúrese de que tiene una buena capa de corteza.
- Abra la tapa con moderación. Cada vez que se abre la parrilla, se pierde calor y humo, dos elementos importantes para obtener un gran sabor ahumado. Abra la tapa sólo cuando realmente necesite atender el fuego o la comida. ¡Relájese, tome una bebida y mantenga la tapa puesta!



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza y un mantenimiento adecuados, así como el uso de un combustible limpio, seco y de calidad, evitarán los problemas habituales de funcionamiento. Los siguientes consejos para la resolución de problemas pueden ser útiles cuando su Parrilla de Pellets para Mesón **HALO PRIME300** no funciona como debería.

MENSAJE DE ERROR EN LA PANTALLA DEL CONTROLADOR

Es posible que aparezca un mensaje de error en el panel de control. Consulte el siguiente cuadro para conocer los posibles problemas y cómo resolverlos:

CÓDIGO:	ERROR:	SOLUCIÓN:
ErL	Sobretiempo del Encendido	Esto ocurrirá si la temperatura de la parrilla cae por debajo del ajuste de temperatura permitido de fábrica, haciendo que la parrilla entre en modo de apagado. Para solucionarlo, retire los pellets del recipiente de combustión y asegúrese de que el contenedor esté lleno de pellets. Apague el mando y vuelva a encenderlo y reinicie su parrilla. Si el problema persiste, llame al Servicio de Atención al Cliente.
ErF	Mal Funcionamiento del Ventilador	Apague el mando y vuelva a encenderlo y reinicie su parrilla. Si el problema persiste, llame al Servicio de Atención al Cliente.
ErH	Alta Temperatura	Este error se producirá cuando la temperatura de la parrilla supere el ajuste de temperatura permitido de fábrica. Deje que la parrilla se enfríe y APAGUE la parrilla. Elimine los pellets restantes del recipiente de combustión y vuelva a encender la parrilla. Si el problema persiste, llame al Servicio de Atención al Cliente.
ErC	Sobrecarga de corriente del Cable de Alimentación	Desenchufe el adaptador de CA y espere de 3 a 5 minutos para que el encendedor se enfríe, y vuelva a encender su parrilla de pellets. Si el problema persiste, habrá que sustituir el encendedor. Llame al Servicio de Atención al Cliente.
ErN	Error del Motor del Sinfin	Si este código de error aparece cuando se utiliza la batería para hacer funcionar la parrilla, es posible que la batería no tenga suficiente carga para hacer funcionar el motor del sinfín. Enchufe el adaptador de CA y reinicie la unidad. Si el código de error no vuelve a aparecer, la unidad está funcionando correctamente. Si el código de error persiste, llame al servicio de atención al consumidor.
ErR	Mal Funcionamiento del Sensor RTD	Compruebe la conexión debajo del contenedor para el cable RTD. Si está apretado, el sensor RTD tendrá que ser reemplazado. Llame al Servicio de Atención al Cliente.
ErU	Error de Voltaje de Entrada	Mantenga pulsado el Dial del Controlador para APAGAR y volver a ENCENDER y reiniciar su parrilla. Si el problema persiste, llame al Servicio de Atención al Cliente.

ADVERTENCIA

Asegúrese de limpiar la ceniza del recipiente de combustión después de cada uso para garantizar el buen funcionamiento de su parrilla de pellets. Si no se limpia la ceniza del recipiente del fuego después de cada uso, puede provocar que los pellets no se enciendan o que se acumule el pellet delante del tubo de la barrena, lo que podría provocar una quemadura en el interior del tubo de la barrena.

ADVERTENCIA

Desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir la parrilla de pellets Halo para cualquier inspección, limpieza, mantenimiento o trabajo de servicio. Asegúrese de que la unidad se enfríe completamente para evitar lesiones.

NO HAY LUCES DE ENCENDIDO EN EL CONTROLADOR

CAUSA POSIBLE:

- El Botón de Encendido no está conectado a la fuente de alimentación
- La toma de corriente GFCI se ha disparado
- Controlador defectuoso
- Batería no colocada en la unidad

SOLUCIÓN:

- Pulse el Botón de Encendido. Intente de nuevo y mantenga durante dos segundos para verificar la conexión.
- Asegúrese de que la unidad está conectada a una fuente de alimentación que funcione. Reinicie el breaker. Asegúrese de que el GFCI es un servicio mínimo de 10 amperios (consulte el Diagrama de Cableado Eléctrico para acceder a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones de cables están firmemente conectadas y secas.
- El controlador necesita ser reemplazado. Llame al Servicio de Atención al Cliente para obtener una pieza de repuesto.
- Inserte la batería si utiliza la energía de la batería. Compruebe que la batería está completamente cargada.

LOS PELLETS EN EL RECIPIENTE DE COMBUSTIÓN NO SE ENCIENDEN

CAUSA POSIBLE:

- Barrena no purgada
- El motor de la barrena está atascado
- Fallo del encendedor

SOLUCIÓN:

- Antes de utilizar la unidad por primera vez o cada vez que el contenedor se vacíe por completo, la barrena debe ser purgada para permitir que el pellet llene el recipiente de combustión. Si no se prepara, el encendedor se apagará antes de que los gránulos se enciendan.
- Retire la rejilla de cocción y la placa de grasa. Pulse el botón de encendido y gire para seleccionar el modo de ajuste para encender la unidad e inspeccionar el sistema de alimentación de la barrena. Confirme visualmente que la barrena está dejando caer los pellets en el recipiente de combustión. Si no funciona correctamente, llame al Servicio de Atención al Cliente para obtener asistencia o una pieza de repuesto.
- Retire la rejilla de cocción y la placa de grasa de la cámara de cocción. Pulse el Botón de Encendido para ENCENDER la unidad. Gire el Dial de Control a la posición Set y pulse para inspeccionar el encendedor. Confirme visualmente que el encendedor funciona viendo las chispas entre los dos electrodos. Confirme visualmente que la separación del encendedor es de aproximadamente 6 mm / 0.25 pulgadas en el recipiente de combustión. Si no funciona correctamente, siga el procedimiento de Arranque Manual para seguir utilizando la parrilla de pellets. Llame al Servicio de Atención al Cliente para obtener asistencia o una pieza de repuesto.

LA PARRILLA DE PELLETS NO ALCANZA O MANTIENE LA TEMPERATURA

CAUSA POSIBLE:

- Flujo de Aire Insuficiente A Través del Recipiente de Combustión
- Falta de Combustible, Mala Calidad del Combustible, Obstrucción en el Sistema de Alimentación
- Sensor de temperatura

SOLUCIÓN:

- Compruebe que el recipiente de combustión no tenga cenizas acumuladas u obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento de la acumulación de cenizas. Compruebe que el ventilador funciona correctamente y que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las Instrucciones de Cuidado y Mantenimiento si se ensucia. Compruebe el motor de la barrena para confirmar su funcionamiento, y asegúrese de que no hay ninguna obstrucción en el tubo de la barrena. Una vez realizados todos los pasos anteriores, ponga en marcha la parrilla de pellets, ajuste la temperatura a 300°F (148°F) y encienda la parrilla de pellets. Compruebe que el fuego es brillante y vibrante.
- Compruebe el contenedor para verificar que el nivel de combustible es suficiente y rellene si está bajo. Si la calidad de los pellets de madera es mala, o la longitud de los pellets es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el contenedor y la barrena. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
- Compruebe el estado de la sonda de temperatura. Siga las instrucciones de Cuidado y Mantenimiento si se cubre con creosota. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.

LA PARRILLA DE PELLETS PRODUCE UN HUMO EXCESIVO O DESCOLORIDO

CAUSA POSIBLE:

- Acumulación de grasa
- Calidad de los pellets de madera
- Recipiente de Combustión Obstruido
- Insuficiente entrada de aire para el ventilador

SOLUCIÓN:

- Siga las instrucciones de Cuidado y Mantenimiento.
- Retire los pellets de madera húmedos del contenedor. Siga las instrucciones de Cuidado y Mantenimiento para limpiarlo. Sustituir por pellets de madera seca.
- Retire los pellets de madera húmedos del recipiente de combustión y del contenedor y limpie el tubo de la barrena seleccionando el modo de limpieza.
- Compruebe el ventilador y asegúrese de que funciona correctamente y de que la entrada de aire no está bloqueada. Siga las Instrucciones de Cuidado y Mantenimiento si se ensucia.

CHISPAZOS FRECUENTES

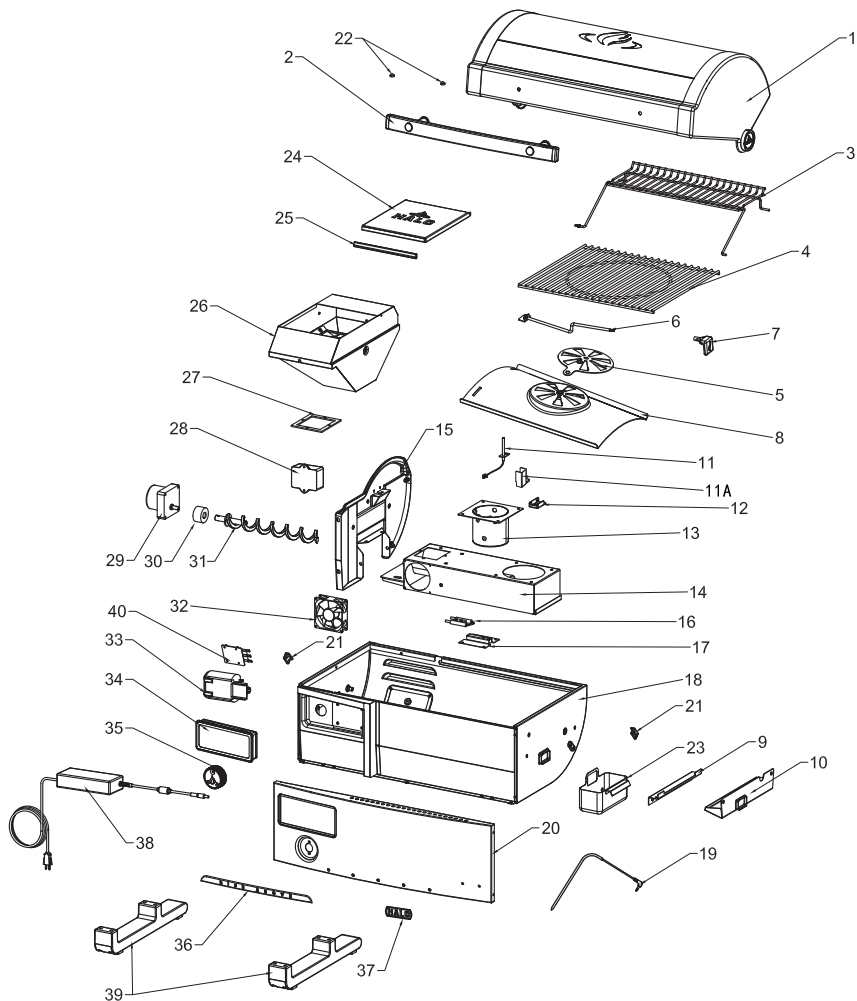
CAUSA POSIBLE:

- Temperatura de cocción
- Acumulación de grasa en los componentes de la cocina

SOLUCIÓN:

- Intente cocinar los alimentos grasos a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación más bajo. Mantenga la temperatura por debajo de los 350°F (176°C).
- Siga las instrucciones de Cuidado y Mantenimiento.

LISTA DE PIEZAS DEL PRIME300

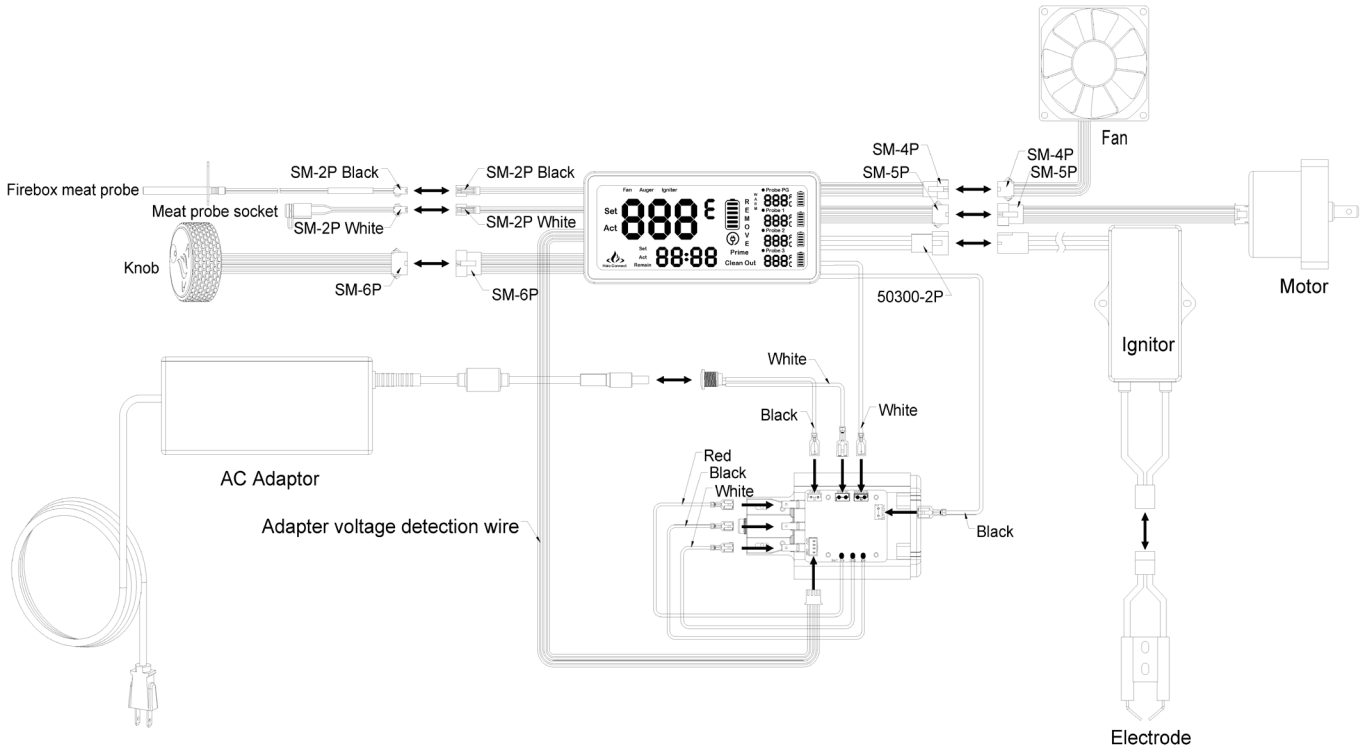


LISTE DES PIÈCES DU **PRIME300**

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	Montaje de la Tapa Superior	HS-1005-1
2	Asa de la Tapa Superior	HS-1005-2
3	Estante de Calentamiento y Cable de Soporte	HS-1005-3
4	Parrilla de Cocción	HS-1005-4
5	Regulador de Calor	HS-1005-5
6	Conexión del Regulador de Calor	HS-1005-6
7	Asa-Conexión	HS-1005-7
8	Placa de Grasa	HS-1005-8
9	Soporte-Placa de Engrase-Izquierda	HS-1005-9
10	Soporte-Placa de Engrase-Derecha	HS-1005-10
11	Sensor de Temperatura RTD	HS-1005-11
11A	Sensor de Temperatura RTD de soporte "C"	HS-1005-11A
12	Soporte-Sensor de Temperatura RTD	HS-1005-12
13	Recipiente de Combustión	HS-1005-13
14	Conjunto de Carcasa de la Barrena	HS-1005-14
15	Divisor/Protector Térmico/Almohadilla Aislante del Calor	HS-1005-15
16	Electrodo	HS-1005-16
17	Soporte-Electrodo	HS-1005-17
18	Cámara de Cocción	HS-1005-18
19	Sonda de Carne	HS-1005-19
20	Panel de Control	HS-1005-20
21	Tapa-Parachoques-Lateral	HS-1005-21
22	Tapa-Parachoques-Delantero	HS-1005-22
23	Depósito de Grasa	HS-1005-23

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
24	Tapa del Contenedor	HS-1005-24
25	Tapa con Asa	HS-1005-25
26	Tolva	HS-1005-26
27	Almohadilla de Aislamiento de fondo de Tolva	HS-1005-27
28	Módulo de Encendido	HS-1005-28
29	Motor de la Barrena	HS-1005-29
30	Casquillo de Nylon-Barrena	HS-1005-30
31	Barrena	HS-1005-31
32	Ventilador	HS-1005-32
33	Caja de la Batería	HS-1005-33
34	Panel de Control PCBA	HS-1005-34
35	Perilla de Control	HS-1005-35
36	Logotipo RISE ABOVE	HZ-1004-39
37	Placa Halo-Logo	HZ-1004-27
38	Adaptador AC/DC	HS-1005-36
39	Patas-L/R	HZ-1004-44
40	Módulo PSM	HS-1005-39
	NO EN LA IMAGEN	
41	Paquete Blíster	HS-1005-37
42	Manual de Usuario	HS-1005-38

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO



GARANTÍA LIMITADA DE CINCO (5) AÑOS

Esta garantía sólo se aplica a las unidades adquiridas en un distribuidor autorizado. El fabricante garantiza únicamente al consumidor-comprador original que este producto estará libre de defectos de mano de obra y materiales después de un montaje correcto y bajo un uso doméstico normal y razonable durante los períodos indicados a continuación a partir de la fecha de compra.

Alcance de la Cobertura	Periodo de Cobertura	Tipo de Cobertura de la Avería
HALO ofrece una garantía contra defectos y mano de obra en todas las piezas y componentes que no están cubiertos a continuación	5 Años	SÓLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, FABRICACIÓN Y MATERIALES
Componentes Eléctricos	1 Año	
Pintura	1 Año	

El fabricante se reserva el derecho de exigir que las piezas defectuosas sean devueltas, a portes pagados, por el consumidor para su revisión y examinación.

Conserve una copia del comprobante de compra para validar su garantía. Es posible que se le pida que envíe una copia de su recibo para confirmar cualquier solicitud de garantía.

El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas sustituidas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable únicamente en Estados Unidos y Canadá, sólo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba de la fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar el comprobante de venta o la factura. El registro de su producto no sustituye a la prueba de compra y el fabricante no es responsable ni está obligado a conservar los registros de prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SÓLO a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos como arañazos, abolladuras, corrosiones o decoloración por el calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido de la superficie o decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no está incluida en la garantía y requerirá retoques. La OXIDACIÓN no se considera un defecto de fabricación o de los materiales.

Esta garantía limitada no le reembolsará el coste de cualquier inconveniente, comida, lesión personal o daño a la propiedad.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO (5) AÑOS

Artículos que el Fabricante No Pagará

1. Gastos de envío, estándar o prioritario, para la garantía y las piezas de recambio.
2. Llamadas de servicio a domicilio.
3. Reparaciones cuando su producto se utiliza para un uso distinto al normal, doméstico o residencial.
4. Los daños, fallos o dificultades de funcionamiento resultantes de accidentes, alteraciones, manipulación descuidada, mal uso, abuso, incendio, inundación, instalación o mantenimiento inadecuados, instalación no conforme a los códigos eléctricos o de fontanería, o uso de productos no aprobados por el fabricante.
5. Cualquier pérdida de alimentos debida a fallos del producto o a dificultades de funcionamiento.
6. Los costes de las piezas de recambio o de la mano de obra de reparación de las unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos o Canadá.
7. Recogida y entrega de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas en el producto.
9. La retirada y/o reinstalación de su producto.

Renuncia a las Garantías Implícitas y Limitación de los Recursos

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas es su único remedio bajo los términos de esta garantía limitada. En caso de que haya problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de sustituirlas por otras iguales o similares que sean igualmente funcionales. El fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, ni de los fallos o daños resultantes de actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio por grasa, accidente, alteración, sustitución de piezas por alguien que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, entornos hostiles (inclemencias del clima, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación inadecuada o instalación que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones

66 impresas del fabricante.

5 YEAR
LIMITED
WARRANTY

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, DONDEQUIERA QUE APAREZCA, ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no superará el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía limitada le otorga los derechos legales específicos que se establecen en el presente documento. También puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Sólo en el estado de California, si el reacondicionamiento o la sustitución del producto no son comercialmente viables, el minorista que vende este producto o el fabricante reembolsarán el precio de compra pagado por el producto, menos la cantidad directamente atribuible al uso por parte del consumidor-comprador original antes de descubrir la no conformidad. Además, sólo en el estado de California, puede llevar el producto al establecimiento de venta del producto para obtener el cumplimiento de esta garantía limitada. Si desea exigir el cumplimiento de cualquier obligación en virtud de esta garantía limitada, debe escribir a:

Halo Products Group LLC 850 West Park Rd Elizabethtown KY, 42701

No se aceptarán devoluciones de consumidores a menos que se adquiera primero una Autorización de Devolución válida. Las devoluciones autorizadas se marcan claramente en el exterior del paquete con un número RA y el paquete se envía con franqueo pagado. Las devoluciones de los consumidores que no cumplan estas normas serán rechazadas.

n

**MANUEL
DU PROPRIÉTAIRE
MODÈLE NO : HS-1005-ANA**

SCAN POUR
Enregistrement du produit
Guide du propriétaire en ligne
Vidéos d'assemblage



INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. Veuillez lire attentivement le manuel avant l'assemblage. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

"UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS (ESPACES D'AIR) REQUIS PAR RAPPORT AUX MATÉRIEAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ UNIQUEMENT EN CONFORMITÉ AVEC CES INSTRUCTIONS."

CONSERVEZ CE MANUEL POUR VOUS Y RÉFÉRER À L'AVENIR.

! DANGERS ET AVERTISSEMENTS

- "Veuillez lire l'intégralité de ce manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil à granules de bois. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort."
- "Contactez les responsables locaux de la construction ou des incendies pour connaître les restrictions et les exigences d'inspection de l'installation dans votre région."
- "N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène, d'allume-feu pour charbon de bois ou de liquides similaires pour allumer ou 'fresher' un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides à bonne distance de l'appareil lorsqu'il est utilisé."
- "LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL."
- "ENREGISTREZ CES INSTRUCTIONS."
- Attention à la cuisson sans surveillance:
 - "Retirez les casseroles et les poêles lorsque l'appareil en fonctionnement est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie."
 - "NE PAS utiliser d'accessoires non spécifiés pour être utilisés avec cet appareil."

! AVERTISSEMENT

Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille, vos animaux domestiques ou d'autres personnes:

- Reconnaître les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes présentent des symptômes de rhume ou de grippe. 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 de drogues augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

! AVERTISSEMENT

- Un dégagement minimum de 36" (914,4 mm) entre les constructions combustibles et les côtés du gril à granules et entre l'arrière du gril à granules et les constructions combustibles doit être maintenu.
- Toute limitation de l'assemblage de deux ou plusieurs pièces pour constituer un ensemble, comme l'installation de pieds de support, de boîtiers et autres.
- N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur, dans une zone fermée non ventilée, sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre gril à granules dans un endroit dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

! DANGER

- Maintenez les cordons d'alimentation électrique et le combustible à l'écart des surfaces chauffées. N'utilisez pas votre gril à granules sous la pluie ou à proximité d'une source d'eau.
- Après une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez que le pot d'échappement n'est pas obstrué, que la trémie ne contient pas de corps étrangers et que l'air n'est pas bloqué autour des orifices d'admission du ventilateur ou d'échappement du canon arrière. Nettoyer avant l'utilisation.

! ATTENTION

- Des soins et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre gril à granules HALO. Si le gril à granules est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, utilisez une couverture de gril HALO pour vous assurer que l'eau de pluie ne pénètre pas dans la trémie.
- Ne transportez pas votre gril à granules lorsqu'il est utilisé ou lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril à granules est complètement froid au toucher avant de le déplacer.
- Les granules de bois se dilatent considérablement lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une forte humidité, se décomposent et peuvent bloquer le système d'alimentation. Débranchez toujours l'alimentation avant d'effectuer tout service ou entretien.
- "ATTENTION CHAUD". Attendez cinq minutes avant d'ouvrir le couvercle de la trémie après avoir ouvert le couvercle du gril.



! AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui sont connus dans l'État de Californie pour provoquer des cancers et des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov

COMBUSTIBLE POUR GRANULES DE BOIS

- Cet appareil de cuisson à granules est conçu et approuvé pour le combustible bois naturel en granules uniquement.
- Vous ne devez utiliser que des granules de bois naturel conçus pour être brûlés dans des grils à granules.
- *"N'utilisez que le combustible à granules de bois spécifié par le fabricant. NE PAS utiliser de combustible à granules étiqueté comme ayant des additifs".*

Le pouvoir calorifique moyen des granules est de 8500 BTU/LB (19,771 KJ/Kg), teneur en cendres < 1%.

Il n'existe actuellement aucune norme industrielle pour les granules de bois pour barbecue, bien que la plupart des usines de granules utilisent les mêmes normes pour fabriquer des granules de bois à usage domestique. Vous trouverez plus informations sur le site www.pelletheat.org ou sur celui du Pellet Fuel Institute.

Veillez contacter votre revendeur local de granules de qualité alimentaire pour connaître la qualité des granules dans votre région, et pour obtenir des informations sur la qualité des marques. Comme il n'y a aucun contrôle sur la qualité des granules utilisés, les granules sont affectés par l'humidité. Halo Products Group LLC ne peut être tenu responsable des dommages causés à l'appareil par la mauvaise qualité du combustible.

QUE DEVEZ-VOUS SAVOIR SUR LA CRÉOSOTE ?

La créosote, ou suie, est une substance ressemblant à du goudron. En brûlant, il produit une fumée noire avec un résidu qui est également de couleur noire. La suie ou la créosote se forme lorsque l'appareil est utilisé de manière incorrecte, par exemple : blocage du pot de combustion, blocage du ventilateur de combustion, manque de nettoyage et d'entretien de la zone de combustion ou mauvaise combustion air-combustible.

"Créosote - Formation et nécessité d'élimination". Lorsque les granules de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent à l'humidité expulsée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit de fumée et la hotte aspirante relativement frais d'un feu à combustion lente. En conséquence, des résidus de créosote s'accumulent sur le revêtement du conduit de fumée et la hotte d'évacuation. Lorsqu'elle est enflammée, cette créosote produit un feu extrêmement chaud."

Il est dangereux de faire fonctionner cet appareil si la flamme devient sombre ou fuligineuse, ou si le pot de combustion est trop rempli de granules. Lorsqu'elle s'enflamme, cette créosote provoque un feu extrêmement chaud et incontrôlé, comme un feu de graisse. Si cela se produit, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis inspectez-le pour l'entretenir et le nettoyer. Elle s'accumule généralement le long des zones d'échappement.

Si de la créosote s'est formée dans l'appareil, laissez-la se réchauffer à basse température, éteignez l'appareil, puis essuyez toute formation avec un essuie-main. Comme le goudron, il est beaucoup plus facile à nettoyer lorsqu'il est chaud, car il devient liquide.

"Le conduit de graisses doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer s'il y a une accumulation de graisses et/ou de créosote."

70

"Lorsque la graisse ou la créosote s'est accumulée, il faut l'enlever pour réduire les risques d'incendie."

AVERTISSEMENT

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique avec un couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé sur un sol non combustible ou sur le sol, à l'écart de tous les matériaux combustibles, en attendant l'élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol, ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans un récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient complètement refroidi.

LE MONOXYDE DE CARBONE "TUEUR SILENCIEUX"

AVERTISSEMENT

Le monoxyde de carbone (CO) est un gaz qui peut vous tuer rapidement. On l'appelle le "tueur silencieux" car il est incolore, inodore, insipide et non irritant. C'est un gaz incolore, inodore et sans saveur produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon de bois ou d'un autre combustible.

Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner des maux de tête, des étourdissements, une faiblesse, des nausées, des vomissements, une somnolence, une confusion, une perte de conscience ou la mort. Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou d'autres personnes :

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 souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de l'appareil.

L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.

AVERTISSEMENT

Veillez à nettoyer les cendres du pot de combustion après chaque utilisation pour assurer le bon fonctionnement de votre grill à granules. Si vous ne nettoyez pas les cendres du pot de combustion après chaque utilisation, les granules risquent de ne pas s'enflammer ou de s'accumuler devant le tube de la vis sans fin, ce qui pourrait causer un retour de flamme à l'intérieur du tube de la vis sans fin.

DOS DE LA BATTERIE RECHARGEABLE AU LITHIUM-ION

IMPORTANT

Lisez et suivez les informations contenues dans ce document avant de manipuler la batterie rechargeable. Conservez ce document dans un endroit sûr.

DANGERS DES BATTERIES LITHIUM-ION

Les risques d'incendie des batteries lithium-ion sont associés aux densités d'énergie élevées et à l'électrolyte organique inflammable. Cela crée de nouveaux défis pour l'utilisation, le stockage et la manipulation. Des études ont montré que les dommages physiques, les abus électriques tels que les courts-circuits et les surcharges, ainsi que les expositions à des températures élevées peuvent provoquer un emballement thermique. Il s'agit d'un auto-échauffement rapide dû à une réaction chimique exothermique qui peut entraîner un emballement thermique en chaîne des cellules adjacentes.

STOCKAGE

- Stockez les batteries à l'écart des matériaux combustibles.
- Retirez les piles de l'appareil pour un stockage à long terme.
- Stockez les piles à des températures comprises entre 41°F et 68°F.
- Si possible, stockez les piles dans une armoire de rangement en métal.

PRATIQUE DE CHARGEMENT

- Ne chargez jamais une pile primaire (lithium ou alcaline jetable) ; stockez les piles à usage unique séparément.
- Chargez ou déchargez la batterie à environ 50 % de sa capacité avant un stockage à long terme.
- Utilisez des chargeurs ou des méthodes de charge conçus pour charger en toute sécurité les blocs de batteries aux paramètres spécifiés.
- Débranchez immédiatement les batteries si, pendant le fonctionnement ou la charge, elles émettent une odeur inhabituelle, développent de la chaleur, changent de forme/géométrie ou se comportent anormalement.
- Retirez le bloc-piles du chargeur dès que la charge est terminée.
- N'utilisez pas le chargeur comme lieu de stockage.

MANIPULATION ET UTILISATION

- Manipulez les piles ou les appareils alimentés par piles avec précaution pour ne pas endommager le boîtier de la pile ou les connexions.
- Veillez à ce que les piles n'entrent pas en contact avec des matériaux conducteurs, de l'eau, de l'eau de mer, des oxydants et des acides forts.
- Ne placez pas les piles à la lumière directe du soleil, sur des surfaces chaudes ou dans des endroits chauds.
- Inspectez les batteries pour détecter tout signe de dommage avant de les utiliser. N'utilisez jamais et jetez rapidement les piles endommagées ou gonflées.
- Maintenez tous les matériaux inflammables à l'écart de la zone de fonctionnement.
- Laissez le temps de refroidir avant de charger une batterie qui est encore chaude après son utilisation et d'utiliser une batterie qui est encore chaude après sa charge.
- Envisagez la construction d'un boîtier de cellule (souple avec des événements) et un blindage de protection pour la recherche et l'application expérimentale ou évolutive des batteries et leur utilisation.

ÉLIMINATION

Jetez les batteries endommagées qui ne tiennent plus une charge importante. Pour vérifier l'état général de vos cellules, chargez-les, laissez-

les reposer pendant une heure, puis mesurez la tension. Si vos cellules sont proches de 12V, la batterie est en bon état.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Gardez la batterie hors de la vue et de la portée des enfants.
- La batterie rechargeable au lithium-ion est potentiellement dangereuse et peut présenter un risque d'incendie, de blessure grave et/ou de dommage matériel si elle est endommagée, défectueuse ou mal utilisée.
- En achetant la batterie, vous assumez tous les risques associés à la batterie. Nous ne sommes pas responsables des dommages et des dommages consécutifs à l'utilisation de nos produits. À utiliser à vos risques et périls.
- Ne pas démonter ou modifier la batterie de quelque manière que ce soit. Les vibrations, la perforation, le contact avec des métaux ou l'altération de la batterie peuvent entraîner sa défaillance.
- Ne pas démonter ou modifier la batterie de quelque manière que ce soit. Les vibrations, la perforation, le contact avec des métaux ou l'altération de la batterie peuvent entraîner sa défaillance.
- Ne laissez jamais la batterie sans surveillance pendant la charge. Si la batterie devient chaude, fume, gonfle ou dégage une odeur pendant la charge, arrêtez immédiatement la charge.
- Si la batterie fuit et que le liquide entre en contact avec votre peau ou vos yeux, ne frottez pas. Rincez bien à l'eau et consultez immédiatement un médecin. S'il n'est pas traité, le liquide de la batterie peut causer des dommages aux yeux et à la peau.

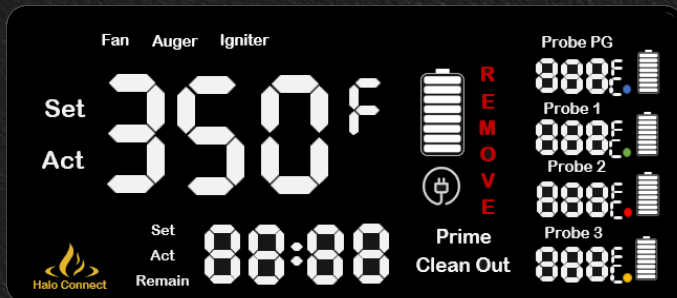
UN INCENDIE EST PLUS SUSCEPTIBLE DE SE PRODUIRE PENDANT LE PROCESSUS DE CHARGE DANS LES CIRCONSTANCES SUIVANTES

- **LA BATTERIE A ÉTÉ ENTIÈREMENT DÉCHARGÉE ET N'EST PAS RECHARGÉE PEU DE TEMPS APRÈS.** Ce risque est aggravé si les piles sont endommagées, si elles présentent un défaut d'usine non détecté, si elles sont utilisées ou stockées à des températures extrêmes ou si elles approchent de la fin de leur vie utile. Idéalement, la batterie doit être rechargée dans les 24 heures suivant une décharge complète.
- **LA CHARGE EST TENTÉE À DES TEMPÉRATURES INFÉRIEURES À 40°F.** La charge en dessous de 40°F provoque une réaction chimique dans les cellules de la batterie qui peut causer des dommages permanents et la possibilité d'un incendie ou d'une explosion pendant la charge.
- **LA BATTERIE A ÉTÉ EXPOSÉE À DES LIQUIDES, NOTAMMENT DE L'EAU SALÉE.** L'exposition à des liquides peut provoquer une corrosion interne ou endommager les cellules ou le système de gestion de la batterie (BMS). Le BMS protège la batterie contre la surcharge, l'autodécharge élevée ou la charge déséquilibrée des cellules, qui peuvent toutes présenter un risque d'incendie pendant la recharge.
- **N'UTILISEZ OU NE CHARGEZ PAS UNE BATTERIE QUI A ÉTÉ ENDOMMAGÉE PAR UNE CHUTE OU PAR LE TRANSPORT. L'UTILISATION D'UN CHARGEUR AUTRE QUE CELUI SPÉCIFIQUEMENT DÉSIGNÉ POUR LA BATTERIE EN QUESTION.**

PRIME300

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE CONTRÔLEUR



ÉCRAN NUMÉRIQUE À LED

Il s'agit du centre d'information de votre unité. Appuyez une fois sur le bouton de commande pour mettre l'appareil sous tension. L'écran LED affiche les fonctions suivantes:

- Température (F ou C)
- Minuterie
- Températures des sondes à viande (si elles sont connectées)
- Niveau de la batterie (si elle est alimentée par la batterie)
- Icône de l'adaptateur secteur (si l'appareil est alimenté par l'adaptateur secteur)
- Prime
- Nettoyage
- Ventilateur, vis sans fin, indicateurs d'allumage
- Indicateur de RETRAIT de la batterie (le cas échéant)

BOUTON DE COMMANDE

1. Appuyez une fois sur le bouton de commande pour mettre l'appareil en marche. Le contrôleur clignote plusieurs fois, puis l'écran devient fixe. Cela vous permet de savoir que votre appareil est sous tension.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton de commande, ce qui vous amènera à l'écran des fonctions où vous pourrez accéder aux fonctions énumérées précédemment.
3. Tournez le bouton jusqu'à ce que vous voyez la fonction dont vous avez besoin.
4. Après avoir choisi la fonction préférée, appuyez sur le bouton de commande pour la verrouiller.
5. Appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé pour éteindre l'appareil. Cela déclenchera la minuterie de 10 minutes de récupération. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque la minuterie est terminée.
6. La page suivante détaille comment régler chacune des fonctions du contrôleur.



ALIMENTATION

Il existe deux (2) options pour alimenter votre gril Prime 300:

1. Avec un adaptateur CA qui se branche sur un réceptacle extérieur mis à la terre (GFCI) de 120 volts.
2. Avec une batterie lithium-ion rechargeable de 12V. Vous pouvez utiliser une seule méthode d'alimentation ou avoir la batterie et l'adaptateur secteur branchés sur l'appareil en même temps.

SONDE À VIANDE

Le branchement de la sonde à viande se trouve sur le côté gauche du gril, audessus du compartiment des piles. La température de la sonde à viande s'affiche sur le contrôleur une fois la sonde à viande branchée.

1. Tournez le bouton pour sélectionner la fonction Sonde à viande.
2. Appuyez sur le bouton pour verrouiller la fonction Sonde à viande, puis tournez le bouton de commande jusqu'à la température souhaitée pour la sonde à viande et appuyez sur le bouton pour la régler.

IMPORTANT À NOTER:

- Débranchez la sonde à viande du réceptacle de la prise et couvrez l'orifice avec le bouchon en silicone lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Une sonde à viande est fournie avec l'appareil.
- N'utilisez que des sondes à viande de marque HALO pour éviter d'endommager l'appareil.
- L'appareil passe en mode CHAUD et la température de l'appareil diminue lorsque la sonde à viande atteint la température réglée. Cela empêchera les aliments de continuer à cuire avant qu'ils ne soient retirés de l'appareil.

FONCTIONS DU CONTRÔLEUR

Après avoir allumé l'appareil en appuyant sur le bouton de commande, vous pouvez accéder aux fonctions suivantes:

TEMPÉRATURE

1. Appuyez sur le bouton de commande pour verrouiller la fonction Température.
2. Tournez le bouton pour sélectionner la température souhaitée.
3. En appuyant sur le bouton de commande, l'appareil démarre.

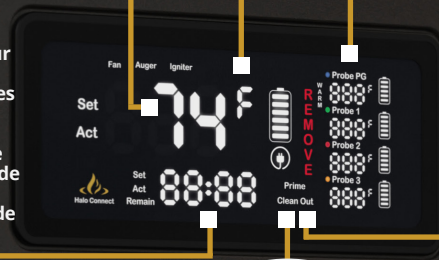
DEGRÉS F/C



1. Tournez le bouton sur la fonction F (Fahrenheit) ou C (Celsius) et appuyez sur le bouton pour verrouiller cette fonction.
2. Tournez le bouton de commande sur F ou C et appuyez sur le bouton de commande pour verrouiller votre choix.
3. Veuillez noter que le paramètre par défaut est Fahrenheit.

TEMPS

1. Tournez le bouton pour sélectionner la fonction Heure.
2. Appuyez sur le bouton pour verrouiller la fonction Heure. Vous pouvez définir le nombre d'heures et de minutes pour chronométrer votre fumée.
3. Tournez le bouton de commande jusqu'au nombre d'heures souhaité, puis appuyez sur le bouton de commande pour confirmer les heures.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le nombre de minutes souhaité, puis appuyez sur le bouton de commande pour confirmer les minutes.
5. Le compte à rebours s'arrêtera à zéro après le démarrage de votre appareil.



PRIME

Prime

La fonction Prime vous permet d'introduire des granulés dans le pot de combustion pour démarrer initialement votre unité ou d'introduire des granulés supplémentaires pendant un fumage pour obtenir plus de fumée.

1. Tournez le bouton pour sélectionner la fonction Prime.
2. Poussez et maintenez le bouton de commande de la fonction d'amorçage pour alimenter des granulés supplémentaires.
3. Une fois que vous avez fini d'amorcer les granulés dans le pot de combustion, relâchez le bouton de commande et la vis sans fin cessera d'alimenter les granulés.

Clean Out

NETTOYAGE

La fonction de nettoyage est utilisée pour retirer les derniers granulés restants du tube de la vis sans fin.

1. Tournez le bouton de commande pour sélectionner la fonction de nettoyage et appuyez sur le bouton pour verrouiller cette fonction.
2. La fonction de nettoyage est réglée pour fonctionner pendant 3 minutes. Les granulés restants seront introduits dans le pot de combustion.
3. Vous devrez retirer complètement les granulés avant de émettre votre unité. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie et des blessures.

IMPORTANT À NOTER:

- La trémie doit être vidée au mieux avant de commencer le nettoyage. Pour ce faire, vous pouvez retirer l'écran de sécurité de la trémie.
- L'appareil doit être éteint, l'adaptateur secteur débranché et la batterie retirée avant de nettoyer la trémie manuellement.
- La grille de sécurité de la trémie doit être remontée dans la trémie après que la plupart des granulés aient été retirés. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des dommages ou des blessures.

TÉMOINS LUMINEUX DU CONTRÔLEUR

VENTILATEUR

L'icône s'allume lorsque le ventilateur fonctionne.

1. Fournit de l'air frais au pot d'échappement pour la combustion.
2. Génère une circulation uniforme de la chaleur grâce au ventilateur, de sorte que vos aliments cuisent uniformément de tous les côtés.
3. Aide les granulés à brûler plus efficacement.
4. Permet l'évacuation des cendres du pot d'échappement pendant les fonctions de cuisson et d'arrêt.

SOURCE D'ALIMENTATION SOURCE

BATTERIE

Une fois la batterie insérée dans l'appareil, une icône de pile apparaît sur le contrôleur pour vous indiquer que le grill est alimenté par la batterie.

ADAPTEUR CA

Une icône de prise secteur apparaît sur le contrôleur lorsque l'adaptateur secteur est branché sur votre appareil pour vous indiquer que l'appareil est alimenté en courant alternatif.

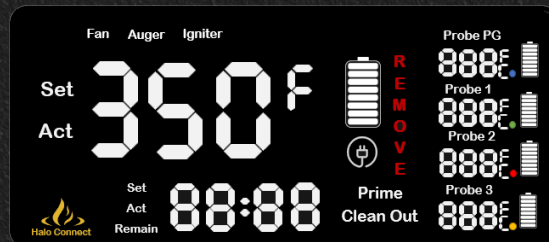
VIS SANS FIN: SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GRANULÉS

L'icône de la fonction vis sans fin apparaît au démarrage et s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour alimenter périodiquement les granulés.

1. Transporte les granulés de la trémie à travers le tube de la vis sans fin jusqu'au pot de combustion à une vitesse contrôlée et programmée pour une combustion efficace.
2. La durée d'alimentation des granulés par la vis sans fin dépend de la température à laquelle vous souhaitez griller ou fumer.

IMPORTANT À NOTER:

- Les deux icônes apparaîtront sur le contrôleur lorsque les deux seront branchés sur votre grill. Votre grill est alimenté, mais pas allumé pour le moment.
- La batterie se charge dans l'appareil lorsque l'adaptateur secteur est branché. Le temps moyen de charge d'une batterie est de 5 à 6 heures.
- L'autre moyen de charger la batterie est de la retirer de l'appareil et de la partager avec une station de charge Halo. Le socle de chargement peut être acquis sur www.halo-pg.com (une fois disponible à l'achat).



ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE

L'icône de la fonction d'allumage apparaît pendant le démarrage et s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour maintenir la température.

1. Il s'agit d'un type de système d'allumage qui fonctionne avec des circuits électroniques, généralement par transistors. Les transistors sont contrôlés par des capteurs pour générer des impulsions électriques qui génèrent ensuite une étincelle à haute tension capable de brûler le mélange pauvre et de fournir une meilleure économie et des émissions plus faibles.
2. L'allumeur se remet en marche lorsque la température descend de 20 degrés en dessous de la température de consigne.

ALERTE BATTERIE

1. Si le contrôleur affiche l'icône "REMOVE" en rouge, la batterie doit être retirée de l'unité rapidement pour éviter tout dommage à la batterie.
2. Cela indique que la température de la batterie est trop élevée. Laissez le grill refroidir à la température ambiante, réinsérez la batterie et redémarrez l'appareil.
3. Si cela persiste, veuillez appeler les services aux consommateurs au 1-833-572-1688.

CYCLE D'EXTINCTION DU GRIL À GRANULÉS

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE INITIALE LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DE VOTRE GRIL.

1. Branchez le cordon d'alimentation de l'adaptateur A/C sur une prise de courant avec mise à la terre (GFCI) ou insérez la batterie au lithium Halo 12 volts (batterie vendue séparément).
2. Retirez la plaque de graisse pour voir les granulés qui entrent dans le pot de combustion lors de l'amorçage de l'appareil. Vérifiez le pot de combustion pour vous assurer qu'il n'y ait pas d'obstruction pour un allumage correct. Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de corps étrangers dans la trémie ou à l'entrée du système d'alimentation par vis sans fin au fond de la trémie. Remplissez la trémie de granulés de bois dur secs et naturels pour barbecue.
3. Appuyez une fois sur le bouton de commande pour allumer l'appareil, l'écran clignote puis devient fixe. Appuyez une seconde fois sur le bouton de commande pour accéder à l'écran des fonctions et tournez le bouton de commande vers la fonction Prime. Appuyez et maintenez le bouton de contrôle pour commencer à alimenter les granulés. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous voyiez ou entendiez les granulés tomber dans le pot de combustion, puis relâchez le bouton de commande.

! IMPORTANT

- Vérifiez qu'il y a des pastilles qui recouvrent l'électrode.
 - Remplacez la plaque de graissage et la grille de cuisson dans l'appareil.
 - Assurez-vous que l'amortisseur brûlant est fermé.
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'à la fonction Température. Appuyez sur le bouton de commande. Tournez à nouveau le bouton

de commande pour régler la température à 350F (177C), appuyez sur le bouton de commande pour verrouiller cette température et démarrer le grill. Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 30 à 45 minutes. Il sert à brûler les huiles résiduelles qui pourraient se trouver à l'intérieur du grill. Le couvercle doit être fermé pendant le cycle de combustion.

! IMPORTANT

Écoutez un grondement provenant du pot à feu, et remarquez la chaleur et la fumée qui se dégagent. Cela vous permet de savoir que l'appareil fonctionne correctement.

5. La température souhaitée pour le fumage, la cuisson ou le saisissement peut être réglée une fois la période de combustion terminée.
6. Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir à la température ambiante. Il peut s'écouler un certain temps avant que l'appareil ne passe à un réglage de température inférieur.

! IMPORTANT

La vis sans fin continuera à tourner et à alimenter en granulés si vous sélectionnez un réglage de température inférieur après la fin de la combustion. Cela augmentera momentanément la température, mais celle-ci finira par diminuer et se stabiliser à la température de consigne souhaitée. N'oubliez pas que vous essayez de réguler une chaleur, il faut donc du temps pour atteindre la température de consigne souhaitée.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE DE LA FUMÉE POUR VOTRE GRIL À GRANULÉS

Il s'agit de la procédure de démarrage standard pour utiliser votre grill à granulés à tout moment après votre combustion initiale.

1. Branchez le cordon d'alimentation de l'adaptateur A/C sur une prise de courant avec mise à la terre (GFCI) ou insérez la batterie au lithium Halo 12 volts (batterie vendue séparément).



2. Appuyez une fois sur le bouton de commande pour allumer l'appareil, l'écran clignote puis devient un écran fixe. Appuyez une seconde fois sur le bouton de commande pour accéder à l'écran des fonctions. Tournez le bouton de commande sur la fonction Température. Appuyez une fois de plus sur le bouton de commande pour confirmer le réglage de la température, puis tournez le bouton de commande pour obtenir la température de fumée, de cuisson ou de saisie souhaitée. Appuyez une fois de plus sur le bouton de commande pour régler la température et mettre l'appareil en marche.

! REMARQUES

Assurez-vous que le registre de brûlage est fermé.

3. L'allumeur s'allume pendant quelques secondes pour confirmer que l'allumage fonctionne correctement et l'icône de l'allumeur s'affiche en haut de l'écran du contrôleur. L'unité alimentera le pot de combustion en granulés et l'allumeur se rallumera pour démarrer votre unité.
4. L'appareil est allumé lorsque la température du régulateur augmente et que de la fumée s'échappe de l'arrière de l'appareil.

! IMPORTANT

- Il peut falloir 20 à 30 minutes pour que la température se stabilise, selon le type ou la marque de granulés que vous utilisez. Si vous avez des problèmes d'allumage, il se peut que vous deviez ouvrir le registre de brûlage pendant la procédure de démarrage pour assurer un allumage correct. Cela peut également dépendre du type ou de la marque de granulés que vous utilisez.
- Ce gril à granulés est doté d'un registre de saisie. Il est recommandé, lorsque vous fumez des aliments, de fermer le volet de saisie afin d'obtenir des températures constantes sur toute la surface de cuisson.
- La fonction de saisie est utilisée pour saisir rapidement un morceau de nourriture sur une flamme ouverte. Cette opération est généralement effectuée à des températures plus élevées (350°F - 500°F) une fois que votre fumage est terminé.
- L'amortisseur de poupage est en position fermée lorsque la poignée de l'amortisseur brûlant est poussée vers le corps de la grille de granulés et en position ouverte lorsque la poignée est étendue loin du corps de la grille de granulés.
- La capacité de la trémie est d'environ 10 livres de granulés. Elle dure généralement entre 10 et 20 heures, selon le réglage de la température.
- Assurez-vous que votre trémie est pleine avant de commencer votre fumage ou votre cuisson. Ainsi, vous n'aurez pas à remplir la trémie pendant que vous fumez.

ARRÊT DE VOTRE GRIL À GRANULES



1. Une fois la cuisson terminée, réglez le cadran de température sur 350°F/176°C avec le couvercle fermé. Laissez votre gril à granulés de bois fonctionner pendant 10 à 20 minutes afin de procéder à son nettoyage normal. Si vous avez préparé des aliments très gras, laissez le gril à granulés brûler pendant 10 à 20 minutes supplémentaires. Cela réduira les risques de provoquer un feu de graisse lors du prochain démarrage.
2. Pour éteindre votre appareil, poussez et maintenez le bouton de commande jusqu'à ce que le ventilateur augmente de vitesse et que l'écran du contrôleur affiche un compte à rebours de 10 minutes. L'appareil va maintenant commencer son cycle automatique de refroidissement. Le système de vis sans fin cessera d'alimenter les granulés, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle de refroidissement soit terminé. Le mode d'arrêt dure 10 minutes.
3. Une fois le cycle de refroidissement terminé, si l'appareil est alimenté par un adaptateur CA, débranchez-le de la prise électrique. Si vous utilisez une alimentation par batterie, vous pouvez retirer la batterie de son logement en la poussant vers l'intérieur - elle reviendra en arrière pour se déconnecter du contrôleur.
4. Remplacez la batterie par le faux étui à batterie fourni avec l'appareil pour vous assurer qu'elle reste protégée des facteurs environnementaux tels que l'humidité, l'eau et la saleté. Vous pouvez également charger la batterie en la laissant dans le boîtier avec une prise de courant. La batterie se reconstitue dans les 5 à 6 heures.

PROCÉDURE DE DÉFAUT DE L'ALLUMAGE

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur échoue, vérifiez les étapes suivantes, ou démarrez votre gril en utilisant la méthode manuelle.

1. Ouvrez le couvercle. Retirez la grille de cuisson et la plaque de graissage. Retirez tous les granulés non brûlés et les cendres du pot de combustion. Évitez de toucher l'électrode pour ne pas vous blesser, car elle peut être extrêmement chaude.
2. Appuyez une fois sur le bouton de commande pour allumer le gril. Le contrôleur clignote plusieurs fois, puis l'écran devient fixe. Cela vous permet de savoir que votre gril est sous tension.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton de commande, ce qui vous amènera à l'écran des fonctions où vous pourrez accéder à toutes les fonctions.
4. Appuyez sur le bouton de commande pour verrouiller la fonction de température, puis tournez le bouton pour sélectionner la température souhaitée.
5. Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer l'appareil.

Vérifiez les points suivants:

- Vérifiez visuellement que l'électrode produit des étincelles en permanence.
- Vérifiez visuellement que la vis sans fin fait tomber les granulés dans le pot de combustion.
- Vérifiez que le ventilateur de combustion fonctionne en écoutant un grondement sourd.
- L'unité devrait démarrer correctement si tous ces éléments fonctionnent correctement.
- Réinstallez la plaque de graissage, la grille de chauffe et la grille de cuisson si l'appareil fonctionne.

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

! AVERTISSEMENT

Veillez à nettoyer les cendres du pot de combustion après chaque utilisation pour assurer le bon fonctionnement de votre gril à granulés.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL EN CAS DE DÉFAUT D'ALLUMAGE

Utilisez cette procédure de démarrage manuelle si vous avez déjà tenté un démarrage normal et que vous ne parvenez pas à allumer vos granulés.

1. Si votre appareil est déjà allumé et que vous avez réglé la température mais que l'appareil ne s'est pas allumé, veuillez passer à l'étape 3. Si votre appareil est éteint, veuillez passer à l'étape 2.
2. Branchez le cordon d'alimentation de l'adaptateur A/C sur une source d'alimentation mise à la terre (GFCI) ou sur une batterie lithium-ion rechargeable de 12 V de Halo. Reportez-vous à la section "Démarrage du gril à granulés" pour allumer votre appareil et sélectionner un réglage de température.
3. Retirez la grille de cuisson et la plaque de graisse pour vérifier visuellement le pot de combustion et vous assurer qu'il n'y a pas d'obstruction pour une bonne étincelle.
4. Ouvrez le couvercle de la trémie. Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la trémie ou le système d'alimentation par vis sans fin. Remplissez la trémie de granulés de barbecue secs et naturels en bois dur si elle n'est pas déjà pleine.
5. S'il n'y a pas de granulés dans le pot de combustion, appuyez sur le bouton PRIME pour alimenter les granulés dans le pot de combustion suffisamment pour couvrir l'électrode. S'il y a déjà des granulés dans le pot de combustion, passez à l'étape 6.

! AVERTISSEMENT

N'ajoutez pas trop de granulés à l'intérieur du pot de combustion qui causeront une température plus élevée que vous ne le souhaitez.

! DANGER

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

6. Allumez les granulés à l'intérieur du pot de combustion à l'aide d'une torche au butane. Laissez les boulettes brûler pendant 1 à 2 minutes. N'essayez pas d'ajouter des granulés dans le pot de combustion, car cela pourrait provoquer un feu incontrôlé.
7. Placez soigneusement la plaque de graisse, la grille de cuisson et installez la poignée de la tringlerie de l'amortisseur brûlant. Le couvercle et l'amortisseur de sear doivent rester fermés pendant le cycle de démarrage.
8. Votre appareil devrait maintenant fonctionner correctement.

REMARQUE

Veillez à nettoyer les cendres du pot de combustion après chaque utilisation pour assurer le bon fonctionnement de votre gril à granulés.

TIMER

Votre gril à granulés HALO est équipé d'une minuterie pratique. La fonction Minuterie n'a pas d'incidence sur le fonctionnement du gril. Vous pouvez régler la Minuterie pour qu'elle vous avertisse d'autres étapes choisies pendant la cuisson, comme le chargement de la viande dans le gril ou le badigeonnage de votre viande.

Pour régler la minuterie

1. Appuyez une fois sur le bouton de commande pour mettre l'appareil en marche. Le contrôleur clignote plusieurs fois puis passe à un écran fixe. Cela vous permet de savoir que votre gril est sous tension.
2. Appuyez une fois de plus, cela vous amènera à l'écran des fonctions où vous pouvez accéder à toutes les fonctions. Tournez le bouton de commande pour sélectionner la fonction Heure.
3. Tournez le bouton de commande jusqu'au nombre d'heures souhaité et appuyez sur le bouton de commande pour confirmer les heures. Puis tournez à nouveau pour régler le nombre de minutes souhaité et appuyez sur le bouton de commande pour confirmer les minutes.
4. Le compte à rebours s'arrête à zéro lorsque l'appareil est mis en marche.

Pour régler la minuterie

Vous pouvez modifier le réglage de la minuterie en répétant les étapes 1 à 4 cidessus.

FONCTIONNEMENT SUR BATTERIE*

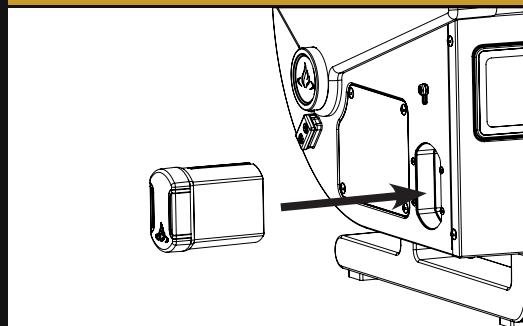
1. Poussez le boîtier de la batterie vers l'intérieur pour permettre au faux boîtier de la batterie de se désengager du boîtier. Retirez le faux étui à piles fourni avec l'appareil et mettez-le de côté, puis insérez la pile. Poussez la batterie pour permettre au piston à ressort de la verrouiller en place.
2. Une fois la batterie insérée dans l'appareil, un icône de batterie s'affiche sur le contrôleur pour vous indiquer que le gril est alimenté par la batterie et vous indiquer la durée de vie restante de la batterie.

* Batterie vendue séparément.

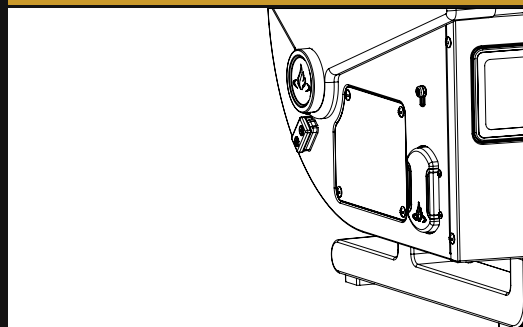
! IMPORTANT

- Un aimant se trouve à l'extrémité du piston à ressort qui maintient la batterie en place lorsqu'elle est insérée et désengagée.
- La batterie se charge dans l'appareil lorsque l'adaptateur A/C est branché. Le temps moyen de charge d'une batterie est de 5 à 6 heures. L'autre façon de charger la batterie est de la retirer de l'appareil et de la partager avec une station de charge Halo. La station de charge et le pack de batterie peuvent être achetés sur www.halo-pg.com (une fois disponible à l'achat).

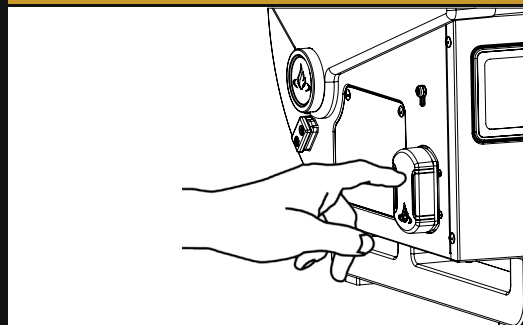
Insérer la batterie



Batterie engagée



Batterie désengagée

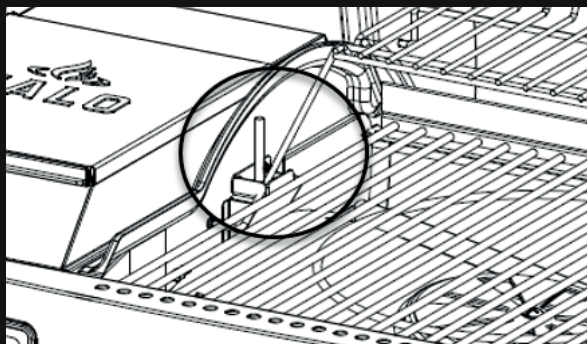


COMPRENDRE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

QU'EST-CE QUE LA SONDE DE TEMPÉRATURE RTD ?

Le gril à granulés HALO Prime 300 est équipé d'une sonde RTD (Resistance Temperature Detector) qui se trouve à l'intérieur du gril. La sonde est généralement située sur le côté gauche de la chambre de cuisson, où la trémie est protégée par un support en "C".

SONDE DE DÉTECTION DE TEMPÉRATURE RTD/RÉSISTANCE



À l'intérieur de la chambre de fumée, à gauche, se trouve la sonde de température RTD. C'est une petite pièce verticale en acier inoxydable. La sonde de température mesure la température interne de l'appareil. Lorsque la température est réglée sur le tableau de commande, la sonde thermique lit la température réelle à l'intérieur de l'unité et s'ajuste à la température souhaitée.

! IMPORTANT

La température de votre appareil est fortement affectée par le temps extérieur ambiant, la qualité des granulés utilisés, la saveur des granulés et la quantité de nourriture cuite.

SONDE À VIANDE

La sonde à viande mesure la température interne de votre viande dans la chambre de fumage. Branchez l'adaptateur de la sonde à viande sur le port de connexion de la sonde à viande et insérez la sonde à viande en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de votre viande. La température s'affiche sur le tableau de commande. Pour vous assurer que la sonde à viande est correctement connectée au port de connexion, sentez et entendez-la s'enclencher.



! IMPORTANT

- Lorsque vous placez la sonde à viande dans votre viande, assurez-vous que la sonde à viande et les fils de la sonde à viande n'entrent pas en contact direct avec une flamme ou une chaleur excessive. Cela peut endommager votre sonde à viande. Faites sortir l'excédent de fil le long du bord du couvercle avant.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez-le du port de connexion de la sonde à viande et mettez-le sur le côté pour le garder propre.



INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN À PRIME300

Une étape importante consiste à laisser la chambre de fumée et la grille de cuisson s'autonettoyer en faisant fonctionner le gril à granulés à une température élevée pendant 10 à 20 minutes après chaque utilisation. Suivez ces conseils de nettoyage et de maintenance pour entretenir votre gril à granulés:

⚠️ AVERTISSEMENT

Assurez-vous de nettoyer les cendres du pot de combustion après chaque utilisation pour assurer le bon fonctionnement de votre gril à granulés. Le fait de ne pas nettoyer les cendres après chaque utilisation peut causer de la difficulté à enflammer les granulés ou peut causer une accumulation de granulés devant le tube de tarière, ce qui pourrait causer une brûlure à l'intérieur du tube de tarière.

01. NETTOYAGE DES SURFACES INTÉRIEURES

⚠️ AVERTISSEMENT

Appuyez sur la molette du contrôleur pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'adaptateur secteur ou détacher le bloc-piles.

⚠️ ATTENTION

La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le gril est encore tiède mais pas chaud. Faites attention à ne pas vous brûler. Les gants sont recommandés.

- Nettoyez périodiquement la graisse de la plaque de graissage et du drain de graisse. Si vous laissez une trop grande quantité de graisse s'accumuler dans le bac de récupération des graisses ou si vous laissez l'évacuation des graisses se boucher, vous risquez de provoquer un feu de graisse. Nous vous recommandons vivement de nettoyer ces endroits régulièrement.
- Retirez la grille du gril recouverte de porcelaine et le bac à graisse. Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du bac de récupération des graisses à l'aide d'un grattoir ou d'un outil non

métallique. La plaque de graisse peut être lavée dans de l'eau chaude et savonneuse. Essuyez les résidus de graisse restants avec des serviettes en papier ou des chiffons jetables. Des serviettes en papier ou des chiffons jetables peuvent également être utilisés pour essuyer une partie de la graisse sur les surfaces intérieures du gril.

02. NETTOYAGE DU CAPTEUR RTD ET DE LA SONDE DE VIANDE

- Les plis et les torsions dans le fil de la sonde peuvent causer des dommages. Une sonde de viande non utilisée doit être enroulée dans une grande bobine lâche.
- Même si la sonde est fabriquée à partir d'un acier inoxydable, utilisez une débarbouillette humide avec un détergent doux pour nettoyer. Ne placez pas dans le lave-vaisselle et ne les immergez pas dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes provoqueront un court-circuit de sonde, provoquant de fausses lectures. Si une sonde est endommagée, elle doit être remplacée.

03. NETTOYAGE DE LA GRILLE DE CUISSON

⚠️ PRÉCAUTION

Veillez à ne pas vous brûler. Le nettoyage de la grille du gril fonctionne mieux tout en étant encore chaud. Une brosse de nettoyage à longue poignée est recommandée.

- Après avoir retiré vos aliments, donnez à la grille de gril une brosse rapide. Il ne faut qu'une minute pour le préparer pour la prochaine fois que vous voulez griller.

- Une autre option consiste à utiliser de l'eau tiède et du détergent doux pour nettoyer la grille de cuisson.

04. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

⚠ AVERTISSEMENT

- Appuyez sur la molette du contrôleur pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'adaptateur secteur. Assurez-vous que le gril à granules est FROID avant de nettoyer les surfaces extérieures.
- Utilisez un chiffon jetable imbibé d'eau chaude savonneuse pour essuyer la graisse de l'extérieur du gril.
- N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de nettoyant abrasif ou de tampon de nettoyage abrasif sur les surfaces extérieures du gril.

05. NETTOYAGE DES CENDRES DE L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION ET AUTOUR DU POT DE COMBUSTION

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le gril à granules est FROID avant de nettoyer les cendres.

⚠ AVERTISSEMENT

- L'élimination des cendres ne doit être effectuée que conformément aux instructions suivantes. L'excès de cendres dans la cheminée peut provoquer l'extinction de votre feu. La cheminée doit être inspectée après chaque utilisation et nettoyée pour éliminer l'accumulation de cendres. **REMARQUE:** Le nettoyage des cendres de l'avant et autour de la cheminée ne doit être fait que lorsque le gril à granules est froid.
- Retirez les grilles du gril, le bac d'égouttement à graisse et le bouclier thermique pour donner accès à la cheminée et à l'intérieur du gril. Une grande partie des cendres à l'extérieur de la cheminée peut être retirée du gril à l'aide d'une petite pelle de foyer en métal ou d'un autre outil similaire.

⚠ AVERTISSEMENT

- Un aspirateur est le meilleur moyen d'éliminer les cendres du pot de combustion, mais cela doit être fait avec un soin extrême pour éviter le risque d'incendie.
- Recommander un aspirateur de type utilitaire, sans sac avec une boîte de collection en métal serait le meilleur pour cette tâche. Cependant, presque tous les aspirateurs fonctionneront en toute sécurité si cette procédure est correctement suivie.
- Si votre aspirateur est un modèle sans sac, videz tous les débris précédemment accumulés de la chambre de collecte. Ensuite, aspirez les cendres de l'intérieur du pot de brûlure. Une fois que le pot de combustion est propre, videz sans délai la chambre de collecte dans le récipient métallique décrit ci-dessous. Assurez-vous qu'il ne reste plus de résidus de cendres dans la chambre de collecte.
- Si votre aspirateur est un modèle qui utilise un sac jetable, installez un sac inutilisé dans la machine. Ensuite, aspirez les cendres de l'intérieur du pot de brûlure. Une fois que le pot de combustion est propre, retirez le sac de l'aspirateur et placez-le dans le récipient métallique décrit ci-dessous sans délai.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous de nettoyer les cendres du pot de combustion après chaque utilisation pour assurer le bon fonctionnement de votre gril à granules. Le défaut de nettoyer les cendres du pot de feu après chaque utilisation peut empêcher les granulés de s'enflammer ou peut provoquer une accumulation de granulés devant le tube de tარიère, ce qui pourrait causer une brûlure à l'intérieur du tube de tარიère.

06. ÉLIMINATION DES CENDRES

⚠ AVERTISSEMENT

Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle bien ajusté. Le contenant fermé de cendres doit être placé sur un sol incombustible ou sur le sol, bien à l'écart de tous les matériaux combustibles, en attendant l'élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou autrement dispersées localement, elles doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce que tous les cendres aient refroidi à fond.

CONSEILS ET TECHNIQUES

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Directives de base pour la préparation des aliments

- Lavez-vous toujours les mains à l'eau chaude et au savon pendant 20 secondes avant et après avoir manipulé des aliments. Ne réalisez pas de contamination croisée.
- Conservez la viande, la volaille et le poisson crus, ainsi que leur jus, à l'écart des autres aliments. Après avoir découpé des viandes crues, lavez la planche à découper, les ustensiles et le plan de travail à l'eau chaude savonneuse.

Servir et conserver les aliments

- Les aliments chauds doivent être maintenus à 60°C (140°F) ou plus. Les aliments froids doivent être conservés à 5°C (40°F) ou moins. Ne décongelez jamais les aliments à température ambiante. Quatre méthodes peuvent être utilisées pour décongeler les aliments en toute sécurité :

RÉFRIGÉRATEUR	MICRO-ONDES	EAU COURANTE	CUISSON
Décongelez au réfrigérateur ou dans une glacière à 5°C (40°F) ou moins.	Les aliments doivent être entièrement cuits immédiatement après leur décongélation dans le micro-ondes.	Submergez les aliments sous l'eau courante à 21°C (70°F) ou moins dans un évier propre et aseptisé.	Décongelez les aliments dans le cadre du processus de cuisson.

Directives de cuisson

- Les aliments doivent être cuits à leur température interne minimale recommandée. Une fois cette température atteinte, l'aliment doit être maintenu à cette température pendant une durée déterminée. Utilisez un thermomètre avec une sonde pour vous assurer que les aliments ont atteint la bonne température.
- Les aliments cuits ne doivent pas être laissés sur le feu pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds hors du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- Décongelez et marinez les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur un plan de travail. Les bactéries peuvent se développer et se multiplier rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous soigneusement les mains à l'eau chaude et savonneuse avant de commencer à préparer un repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille frais.

TYPE D'ALIMENTS	TEMPÉRATURE/TEMPS
<ul style="list-style-type: none"> • Volaille (poulet entier ou haché, dinde) • Farce à base de poisson, de viande ou de volaille • Viande, fruits de mer, volaille ou pâtes farcies 	165°F (74,3°C) pendant 15 secondes
<ul style="list-style-type: none"> • Bœuf haché, porc et fruits de mer • Viande injectée telle que les jambons saumurés • Viande attendrie mécaniquement 	155°F (68,3°C) pendant 15 secondes
<ul style="list-style-type: none"> • Fruits de mer • Steaks/côtes de porc, de bœuf, de veau et d'agneau 	145°F (62,7°C) pendant 15 secondes
<ul style="list-style-type: none"> • Rôtis de porc, de bœuf, de veau et d'agneau 	145°F (62,7°C) pendant 4 minutes

Cuisez les aliments de manière adéquate

- Lorsque les aliments ne sont pas cuits de manière homogène, ils ont tendance à conserver certains micro-organismes, qui peuvent déclencher de graves problèmes de santé lorsqu'ils sont ingérés. Mais si vous faites cuire vos aliments de manière adéquate, la chaleur produite au cours de ce processus contribuera à tuer la plupart des micro-organismes nocifs, vous protégeant ainsi contre les maladies graves.

Préparation de la cuisson

- Pour passer d'une température élevée à une température basse, ouvrez le couvercle et laissez-le ouvert jusqu'à ce que la température réelle soit proche de la température souhaitée. Cela accélère le processus et garantit que le feu ne s'éteindra pas. Vous devrez préparer la recette de cuisine, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous avez besoin à vos côtés avant de commencer à cuisiner. Lisez également toute la recette, du début à la fin, avant d'allumer le gril à granules.

REMARQUE: en raison des accidents liés à la manipulation des aliments et des éclaboussures de cuisson, un tapis de barbecue peut protéger une terrasse, un patio ou une plate-forme en pierre contre les taches de graisse ou les déversements accidentels.

Conseils et techniques pour fumer

- Pour faire pénétrer davantage de saveur fumée dans vos viandes, faites-les cuire plus longtemps et à des températures plus basses. Préparez la viande à une température basse entre 180–225°F (82–107°C) pendant une période prolongée. À cette basse température, la viande rouge prend deux heures par livre, tandis que la viande blanche prend 40 minutes par livre, ce qui est considérablement plus long que la cuisson à haute température.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer des aliments avec des granules de bois dur rendra les viandes et les volailles roses. La bande de couleur rose (après la cuisson) est appelée anneau de fumée.
- Les sauces à base de sucre sont à appliquer de préférence vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et les flambées.
- Laissez un espace libre entre les aliments et les extrémités de la chambre de cuisson pour une bonne circulation de la chaleur. La nourriture sur un grill à granules emballé nécessitera plus de temps de cuisson.
- Utilisez une paire de pinces à long manche pour retourner les viandes, et une spatule pour les aliments plus mous comme le poisson et le fromage. En utilisant un ustensile perçant, comme une fourchette, vous piquerez la viande et permettrez aux jus de s'échapper.
- Ne vous inquiétez pas si la nuit tombe ! La viande doit avoir une croûte acajou foncé, presque noire. C'est ce qu'on appelle "l'écorce", qui est le résultat de la graisse, des épices et de la fumée développant une croûte caramélisée sur la viande. Avant de retirer la viande du grill, assurez-vous qu'elle a une belle couche d'écorce.
- Ouvrez le couvercle avec parcimonie. Chaque fois que vous ouvrez le grill, vous perdez de la chaleur et de la fumée, deux éléments importants pour obtenir un bon goût fumé. N'ouvrez le couvercle que lorsque vous devez vraiment vous occuper du feu ou des aliments. Détendez-vous, prenez une boisson et gardez le couvercle sur vous !



DÉPANNAGE

Un nettoyage et un entretien appropriés, ainsi que l'utilisation d'un carburant propre, sec et de qualité, permettront d'éviter les problèmes de fonctionnement courants. Les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles lorsque votre Gril à Granules de Comptoir HALO PRIME300 ne fonctionne pas comme il le devrait.

MESSAGE D'ERREUR SUR L'ÉCRAN DU CONTRÔLEUR

Un message d'erreur peut s'afficher sur votre panneau de contrôle. Veuillez consulter le tableau suivant pour connaître les problèmes potentiels et la manière de les résoudre :

CODE:	ERROR:	SOLUTION:
ErL	Allumeur au fil du temps	Cela se produira si la température du gril tombe en dessous du réglage de la température d'usine admissible, entraînant le passage du gril en mode d'arrêt. Pour y remédier, retirez tous les granules du réservoir de combustion et assurez-vous que la trémie est pleine de granules. Éteignez puis rallumez le contrôleur et redémarrez votre gril. Si le problème persiste, appelez le service clientèle.
ErF	Dysfonctionnement du ventilateur de soufflage	Éteignez puis rallumez le contrôleur et redémarrez votre gril. Si le problème persiste, appelez le service clientèle.
ErH	Haute température	Cette erreur se produit lorsque la température dans le gril dépasse le réglage d'usine admissible. Laissez le gril refroidir, puis éteignez-le. Retirez les granules restants du réservoir de combustion et redémarrez votre gril. Si le problème persiste, appelez le service clientèle.
ErC	Surcharge du courant d'alimentation	Débranchez l'adaptateur A/C et attendez 3 à 5 minutes pour que l'allumeur refroidisse, puis redémarrez votre gril à granules. Si le problème persiste, l'allumeur devra être remplacé. Appelez le service clientèle.
ErN	Erreur moteur de la vis sans fin	Si ce code d'erreur apparaît lorsque vous utilisez la batterie pour alimenter le gril, il se peut que la batterie ne soit pas assez chargée pour alimenter le moteur de la vis sans fin. Branchez l'adaptateur secteur et redémarrez l'appareil. Si le code d'erreur ne réapparaît pas, l'appareil fonctionne correctement. Si le code d'erreur persiste, appelez le service consommateurs.
ErR	Dysfonctionnement du capteur RTD	Vérifiez la connexion sous la trémie pour le câble du RTD. S'il est serré, le capteur RTD devra être remplacé. Appelez le service clientèle.
ErU	Erreur de tension d'entrée	Appuyez sur la molette du contrôleur et maintenez-la enfoncée pour éteindre, puis rallumer et redémarrer votre gril. Si le problème persiste, appelez le service clientèle.

AVERTISSEMENT

Veillez à nettoyer les cendres du pot de combustion après chaque utilisation pour assurer le bon fonctionnement de votre gril à granules. Si vous ne nettoyez pas les cendres du réservoir de combustion après chaque utilisation, les granules risquent de ne pas s'enflammer ou de s'accumuler devant le tube de la vis sans fin, ce qui pourrait causer un retour de flamme à l'intérieur du tube de la vis sans fin.

AVERTISSEMENT

Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le gril à granules Halo pour toute inspection, nettoyage, entretien ou service. Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi pour éviter toute blessure.

AUCUN VOYANT D'ALIMENTATION SUR LE CONTRÔLEUR

CAUSE POSSIBLE:

- Le bouton d'alimentation n'est pas connecté à la source d'alimentation
- La prise GFCI s'est déclenchée
- Contrôleur défectueux
- La batterie n'est pas placée dans l'appareil

SOLUTION:

- Appuyez sur le bouton d'alimentation. Faites une autre tentative et maintenez-la pendant deux secondes pour vérifier la connexion.
- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une source d'alimentation fonctionnelle. Réinitialiser le disjoncteur. Assurez-vous que le GFCI est un service de 10 ampères minimum (voir le schéma électrique pour l'accès aux composants électriques). Assurez-vous que tous les raccordements de fils sont fermement connectés et secs.
- Le contrôleur doit être remplacé. Appelez le service clientèle pour obtenir une pièce de rechange.
- Insérez la batterie si vous utilisez une alimentation par batterie. Vérifiez que la batterie est entièrement chargée.

LES GRANULES DANS LE POT DE COMBUSTION NE S'ALLUMENT PAS

CAUSE POSSIBLE:

- La vis n'est pas amorcée
- Le moteur de la vis est bloqué
- Défaillance de l'allumeur

SOLUTION:

- Avant la première utilisation de l'appareil ou chaque fois que la trémie est complètement vidée, la vis sans fin doit être amorcée pour permettre aux granules de remplir le réservoir de combustion. S'il n'est pas amorcé, l'allumeur s'arrêtera avant que les granules ne s'enflamment.
- Retirez la grille de cuisson et la plaque de graissage. Appuyez sur le bouton d'alimentation et tournez-le pour sélectionner le mode Set afin de mettre l'appareil en marche et d'inspecter le système d'alimentation par vis sans fin. Vérifiez visuellement que la vis sans fin fait tomber les granules dans le réservoir de combustion. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
- Retirez la grille de cuisson et la plaque de graissage de la chambre de cuisson. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension. Tournez le cadran de commande sur Set et appuyez sur pour inspecter l'allumeur. Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en voyant les étincelles entre les deux électrodes. Vérifiez visuellement que l'écartement de l'allumeur est d'environ 6 mm / 0,25 pouces dans le réservoir de combustion. Si le gril ne fonctionne pas correctement, suivez la procédure de mise en marche manuelle pour continuer à utiliser le gril à granules. Appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.

LE GRIL À GRANULES N'ATTEINT PAS OU NE MAINTIEN PAS LA TEMPÉRATURE

CAUSE POSSIBLE:

- Débit d'air insuffisant dans le réservoir de combustion
- Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction du système d'alimentation
- Capteur de température (RTD)

SOLUTION:

- Vérifiez le réservoir de combustion pour voir s'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres. Vérifiez le ventilateur pour vous assurer qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Vérifiez le moteur de la vis pour confirmer son fonctionnement et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocage dans le tube de la vis. Une fois que toutes les étapes ci-dessus ont été effectuées, démarrez le gril à granules, réglez la température sur 300°F (148°F) et allumez le gril à granules. Vérifiez que le feu est vif et vibrant.
- Vérifiez la trémie pour vous assurer que le niveau de carburant est suffisant et refaire le plein si le niveau est bas. Si la qualité des granules de bois est mauvaise, ou si la longueur des granules est trop importante, cela peut provoquer une obstruction de la trémie et de la vis sans fin. Retirez les granules et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
- Vérifiez l'état de la sonde de température. Suivre les instructions d'entretien et de maintenance si la couverture est créosotée. Contactez le service clientèle pour obtenir une pièce de rechange si elle est endommagée.

LE GRIL À GRANULES PRODUIT UNE FUMÉE EXCESSIVE OU DÉCOLORÉE

CAUSE POSSIBLE:

- Accumulation de graisse
- Qualité des granules de bois
- Réservoir de combustion bloqué
- Prise d'air insuffisante pour le ventilateur

SOLUTION:

- Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
- Retirez les granules de bois humides de la trémie. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour nettoyer. Remplacez par des granules de bois secs.
- Retirez les granules de bois humides du réservoir de combustion et de la trémie et dégazez le tube de la vis sans fin en sélectionnant le mode Clean Out.
- Vérifiez le ventilateur et assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que l'entrée d'air n'est pas bloquée. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales.

POUSSÉES FRÉQUENTES

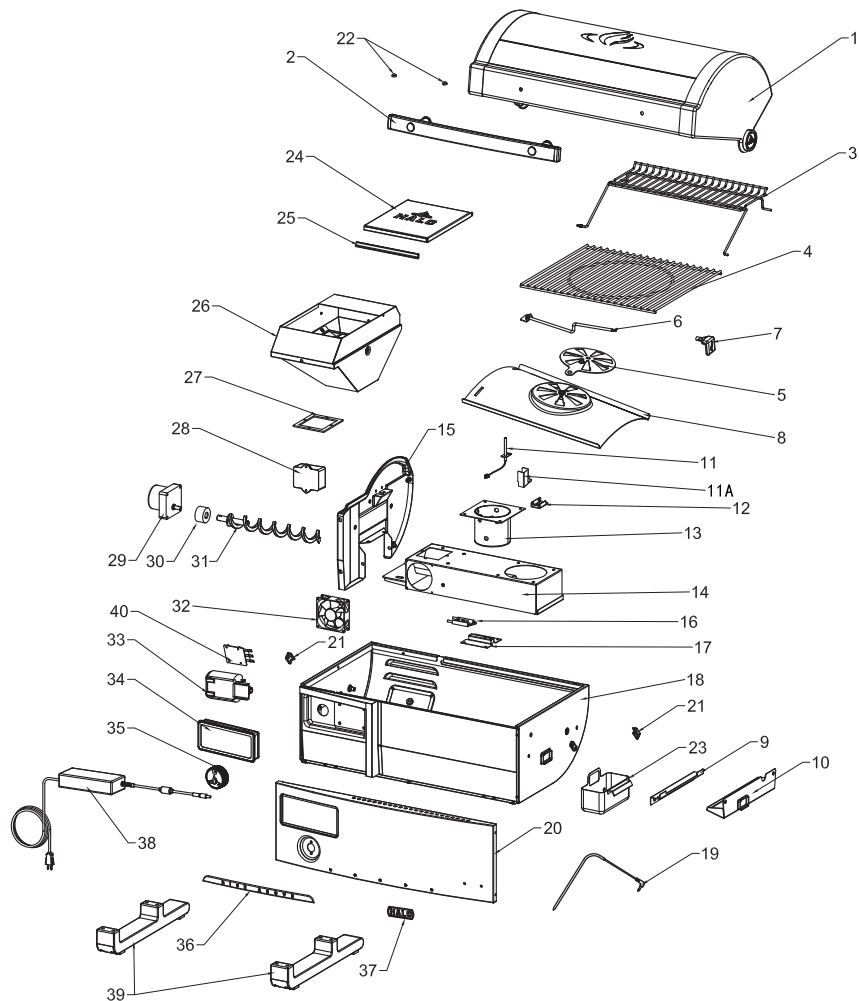
CAUSE POSSIBLE:

- Température de cuisson
- Accumulation de graisse sur les éléments de cuisson

SOLUTION:

- Essayez de cuire les aliments gras à une température plus basse. La graisse a un point de combustion plus bas. Maintenez la température en dessous de 350°F (176°C).
- Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.

LISTE DES PIÈCES DU PRIME300

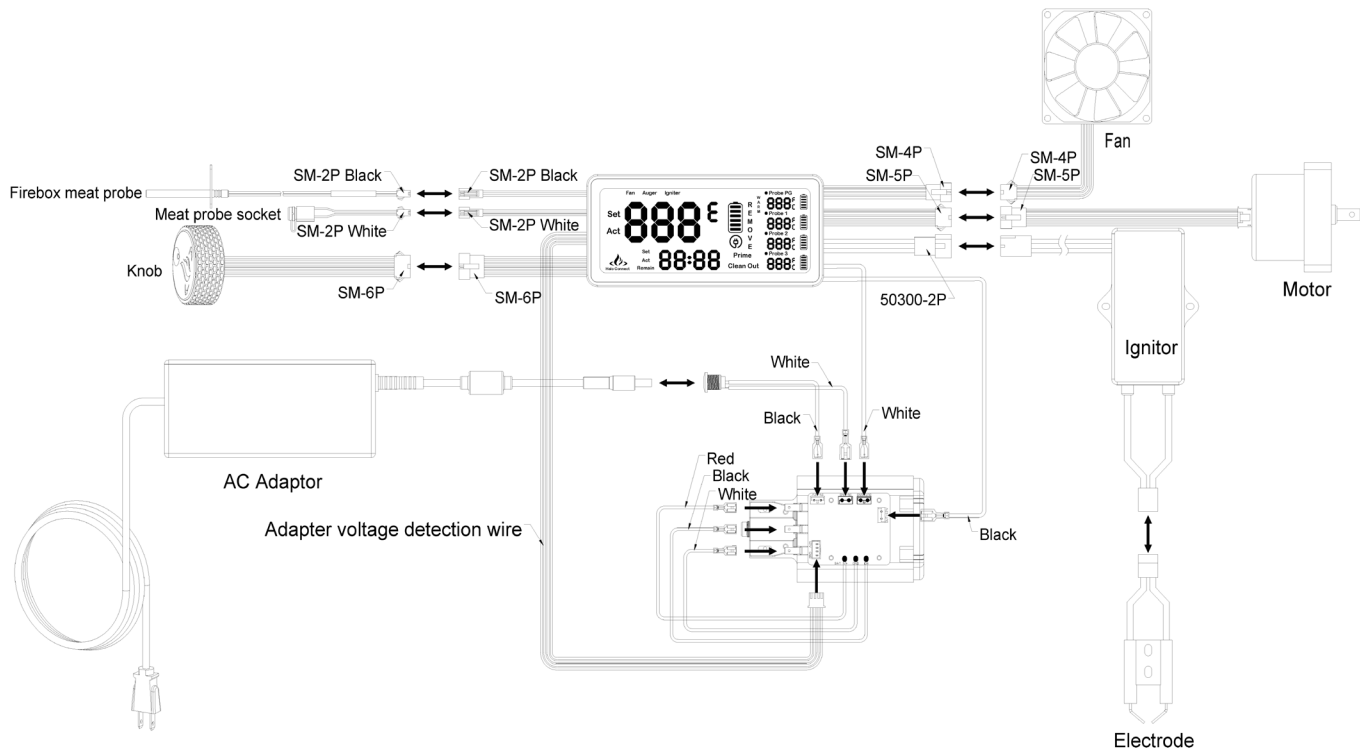


LISTE DES PIÈCES DU PRIME300

ARTICLE	DESCRIPTION DES PIÈCES	N° DE PIÈCE
1	Assemblage du couvercle supérieur	HS-1005-1
2	Poignée du couvercle supérieur	HS-1005-2
3	Grille d'échauffement et fil de soutien	HS-1005-3
4	Grille de cuisson	HS-1005-4
5	Amortisseur de chocs	HS-1005-5
6	Amortisseur de liaison-roulement	HS-1005-6
7	Poignée-liaison	HS-1005-7
8	Plaque de graissage	HS-1005-8
9	Support - Plaque de graissage - gauche	HS-1005-9
10	Support - Plaque de graissage - Droit	HS-1005-10
11	Capteur de température RTD	HS-1005-11
11A	"C" Capteur de température Bracket RTD	HS-1005-11A
12	Support-Capteur de température RTD	HS-1005-12
13	Réservoir de combustion	HS-1005-13
14	Assemblage du boîtier de la vis	HS-1005-14
15	Séparateur/Garde-chaueur/Coussin d'isolation thermique	HS-1005-15
16	Électrode	HS-1005-16
17	Support-électrode	HS-1005-17
18	Chambre de cuisson	HS-1005-18
19	SONDE À VIANDE	HS-1005-19
20	Panneau de contrôle	HS-1005-20
21	Couvercle-Pare-chocs-Côté	HS-1005-21
22	Couvercle-pare-chocs avant	HS-1005-22
23	Coupe de graisse	HS-1005-23

ARTICLE	DESCRIPTION DES PIÈCES	N° DE PIÈCE
24	Couvercle de la trémie	HS-1005-24
25	Couvercle à poignées	HS-1005-25
26	Trémie	HS-1005-26
27	Coussin d'isolation du fond de la Trémie	HS-1005-27
28	Module d'allumage	HS-1005-28
29	Moteur de la vis	HS-1005-29
30	Douille en nylon-Auger	HS-1005-30
31	Vis	HS-1005-31
32	Ventilateur soufflant	HS-1005-32
33	Boîtier de batterie	HS-1005-33
34	Panneau de contrôle PCBA	HS-1005-34
35	Bouton de contrôle	HS-1005-35
36	Logo RISE ABOVE	HZ-1004-39
37	Plaque à logo Halo	HZ-1004-27
38	Adaptateur AC/DC	HS-1005-36
39	Pieds G/D	HZ-1004-44
40	Module PSM	HS-1005-39
	PAS SUR L'IMAGE	
41	Blister paquet	HS-1005-37
42	Manuel du propriétaire	HS-1005-38

DIAGRAMME DES FILS ÉLECTRIQUES



GARANTIE LIMITÉE DE CINQ (5) ANS

Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés chez un détaillant agréé. Le fabricant garantit à l'acheteur original que ce produit est exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans le cadre d'une utilisation domestique normale et raisonnable pendant les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat.

Champ d'application de la couverture	Période de couverture	Tipo de cobertura de fallas
HALO offre une garantie contre les défauts de fabrication sur toutes les pièces et composants non couverts ci-dessous.	5 Ans	UNIQUEMENT LES DÉFAUTS DE PERFORATION, DE FABRICATION ET DE MATÉRIAUX
Composants électriques	1 An	
Peinture	1 An	

Le fabricant se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient retournées, port et/ou fret prépayés par le consommateur, pour examen et vérification.

Veuillez conserver une copie de votre preuve d'achat pour valider votre garantie. Il peut vous être demandé d'envoyer une copie de votre reçu pour confirmer toute demande de garantie.

Le consommateur-acheteur d'origine sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées dans le cadre de cette garantie limitée. Cette garantie limitée ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada, n'est valable que pour le propriétaire initial du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve de votre date d'achat. Vous devez donc conserver votre ticket de caisse ou votre facture. L'enregistrement de votre produit ne remplace pas la preuve d'achat et le fabricant n'est pas responsable ni tenu de conserver les preuves d'achat. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité du produit et ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que les rayures, les bosses, les corrosions ou les décolorations dues à la chaleur, aux nettoyants abrasifs et chimiques ou à tout outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garantie et devra être retouchée. La rouille n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériel.

Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, des aliments, des blessures corporelles ou des dommages matériels.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ (5) ANS

Articles que le fabricant ne paiera pas

1. Frais d'expédition, standard ou accéléré, pour la garantie et les pièces de rechange.
2. Appels de service à votre domicile.
3. Les réparations lorsque votre produit est utilisé à des fins autres que l'usage normal, domestique ou résidentiel d'une seule famille.
4. Les dommages, les défaillances ou les difficultés de fonctionnement résultant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un incendie, d'une inondation, d'une installation ou d'un entretien inadéquat, d'une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture due à des défaillances du produit ou à des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou le coût de la main-d'œuvre pour les unités utilisées en dehors des États-Unis ou du Canada.
7. Enlèvement et livraison de votre produit.
8. Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le retrait et/ou la réinstallation de votre produit.

Exclusion des garanties implicites et limitation des recours

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul recours selon les termes de cette garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le fabricant se réserve le droit de substituer des pièces similaires ou de même fonction. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage indirect ou accessoire découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou de toute défaillance ou tout dommage résultant d'une catastrophe naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'une mauvaise utilisation, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, d'un environnement hostile (intempéries, catastrophes naturelles, altération par des animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

5 YEAR
LIMITED
WARRANTY

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DANS LA MESURE PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS DE TOUT ÉTAT, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE PAR LA PRÉSENTE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

La responsabilité maximale du fabricant, dans tous les cas, ne dépassera pas le prix d'achat du produit payé par le consommateur initial. REMARQUE : Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que certaines des limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques tels qu'énoncés dans le présent document. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement réalisable, le détaillant qui vend ce produit ou le fabricant remboursera le prix d'achat payé pour le produit, moins le montant directement attribuable à l'utilisation par le consommateur-acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. En outre, dans l'État de Californie uniquement, vous pouvez apporter le produit à l'établissement de vente au détail qui vend ce produit afin d'obtenir les performances dans le cadre de cette garantie limitée. Si vous souhaitez obtenir l'exécution d'une quelconque obligation au titre de la présente garantie limitée, vous devez écrire à l'adresse suivante :

Halo Products Group LLC 850 West Park Rd Elizabethtown KY, 42701

Les retours de consommateurs ne seront pas acceptés à moins qu'une autorisation de retour valide ne soit obtenue au préalable. Les retours autorisés sont clairement marqués à l'extérieur du colis avec un numéro RA et le colis est expédié en port payé. Les retours des consommateurs qui ne respectent pas ces normes seront refusés.