

**OAKFORD 1150**

**REVERSE FLOW SMOKER  
FUMOIR À FLUX INVERSÉ  
AHUMADOR DE FLUJO INVERSO**

Model /Modèle/Modelo: **810-0071**



**Owner's Guide  
Guide Du Propriétaire  
Guía Del Propietario**



**IMPORTANT INFORMATION.  
MUST READ BEFORE OPERATING.  
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

**INFORMATION IMPORTANTE.  
LIRE AVANT L'UTILISATION.  
CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

**INFORMACIÓN IMPORTANTE.  
LEER ANTES DE USAR EL PRODUCTO.  
GUARDE ESTA GUÍA PARA FUTURAS CONSULTAS.**

**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.**

**FOR OUTDOOR USE ONLY.**  
Not for commercial use.

**POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT.**  
À usage non commercial.

**PARA EXTERIOR SÓLAMENTE.**  
No apto para uso comercial

810-0071

19000663A2

# TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / ÍNDICE

EN

|                                    |    |                                        |    |
|------------------------------------|----|----------------------------------------|----|
| Important Safety Information ..... | 3  | Lighting Your Smoker.....              | 35 |
| Reverse Flow Smoker .....          | 9  | Lighting Your Drill .....              | 36 |
| Package Parts List .....           | 12 | Care and Maintenance Instructions..... | 44 |
| Assembly Instructions .....        | 19 | Limited Warranty .....                 | 47 |
| Operating Instructions .....       | 35 | Parts List .....                       | 50 |

FR

|                                         |    |                              |    |
|-----------------------------------------|----|------------------------------|----|
| Consignes de sécurité importantes ..... | 5  | Allumer votre fumoir .....   | 38 |
| Fumoir à flux inversé .....             | 10 | Allumer votre grill .....    | 39 |
| Liste des pièces .....                  | 12 | Nettoyage et entretien ..... | 45 |
| Montage .....                           | 19 | Garantie limitée .....       | 48 |
| Mode d'emploi .....                     | 38 | Pièces de rechange .....     | 50 |

ES

|                                           |    |                                                |    |
|-------------------------------------------|----|------------------------------------------------|----|
| Información de seguridad importante ..... | 7  | Encendiendo su ahumador .....                  | 41 |
| Ahumador de flujo inverso .....           | 11 | Encendido .....                                | 42 |
| Lista de piezas .....                     | 12 | Instrucciones de cuidado y mantenimiento ..... | 46 |
| Instrucciones de montaje .....            | 19 | Garantía limitada .....                        | 49 |
| Instrucciones de operación .....          | 41 | Piezas de repuesto .....                       | 50 |

PLEASE READ THIS ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE OF THIS SMOKER. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

LIRE LE GUIDE AU COMPLET AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE BARBECUE AUX GRANULES. LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS PEUT CAUSER DES DOMMAGES, DES BLESSURES OU LA MORT. CONSERVER LE GUIDE.

LEA ESTE MANUAL EN SU TOTALIDAD ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO CON COMBUSTIÓN A PELLETS. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA PROVOCAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES FÍSICAS O INCLUSO LA MUERTE. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

CONTACT LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIALS ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

CONTACTER LES AUTORITÉS LOCALES EN MATIÈRE D'INCENDIE ET DE BÂTIMENT POUR CONNAITRE LES RESTRICTIONS ET EXIGENCES D'INSTALLATION DANS VOTRE RÉGION.

COMUNÍQUESE CON LAS AUTORIDADES LOCALES DE CONSTRUCCIÓN O INCENDIOS PARA CONOCER LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN PARA LA INSTALACIÓN EN SU ZONA.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

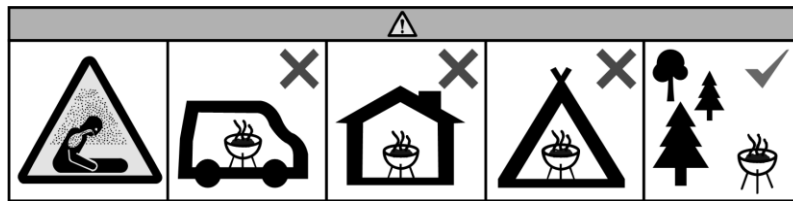
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you and others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

**Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.**



## Questions, problems, missing parts?

Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-913-8999 in USA and 1-800-648-5864 in Canada, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday. [CustomerService@GrillServices.com](mailto:CustomerService@GrillServices.com)



**WARNING!** Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

**WARNING!** If fire occurs:

- Keep away from the appliance and immediately call your local fire department.
- Do not try to move appliance, smother fire, or put water on the fire
- Keep the appliance clean – refer to the Care and Maintenance Instructions.

**CAUTION!** 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.

## CALIFORNIA PROPOSTION 65

### CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:



**WARNING!** This product can expose you to chemicals including wood dust and soot, which are known to the state of California to cause cancer.



**WARNING!** This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm.

For more information, go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY

When properly cared for, your grill will provide safe and reliable service for many years. However, extreme care must be used as the grill produces intense heat that has a potential to cause injury when misused. When using this appliance, basic safety practices must be followed, including the following:

- Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- This outdoor cooking appliance is not intended to be installed in or on boats and other recreational vehicles.
- Do not use this grill under any overhead combustible construction including ceilings or overhangs.
- **WARNING!** Keep children and pets away. Children should not be left alone or unattended in an area where the grill is being used. Do not allow them to sit, stand or play in or around the grill at any time.
- Do not store items of interest to children around or below the grill.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and **should not** be worn while cooking.
- Always use heat-resistant gloves or mitts when handling particularly hot components.
- When using the grill, do not touch the warming rack, burner grate or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of potholders. Do not allow potholders to touch hot portions of the grill rack.
- Only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for grill use. These materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings in accordance with the manufacturer's guidelines.
- Do not heat unopened food containers. A build-up of pressure may cause the containers to burst.
- Never lean over an open grill.
- Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Clean out the grease tray and grease bucket often to avoid build-up.
- Do not use water to control flare ups or extinguish the fire. Turn off the grill, unplug the power cord, and wait for the grill to cool down.
- Always have the grease system properly installed while operating this grill. Never operate without a grease bucket in place under the side shelf.
- Dispose of ashes after the grill has completely cooled following a proper shutdown. Wait until grease and ash are completely cooled before disposing.
- Wait until the fuel is extinguished and the grill is completely cool before moving, covering, or storing the grill.
- Do not use aluminum foil to line the grill racks or grill bottom. This can severely upset combustion air flow or trap excessive heat in the control area.
- Clean the grill with caution. To avoid steam burns, do not use a wet sponge or cloth to clean the grill while it is hot. Some cleaners produce toxic fumes or can ignite if applied to a hot surface.
- Turn off grill controls and make certain the grill is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the grill. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- Keep the area surrounding the grill free from combustible materials including, fluids, trash, and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- To reduce the risk of fire, remove pots and pans while the operating appliance is unattended.
- Do not use accessories that are not specified for this appliance.
- The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- 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 the ashes are disposed by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.



### CAUTION:

Do not install or use grill within 24 in (60.96 cm) of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT!** Suivre les consignes suivantes pour empêcher le gaz incolore et inodore d'empoisonner quiconque :

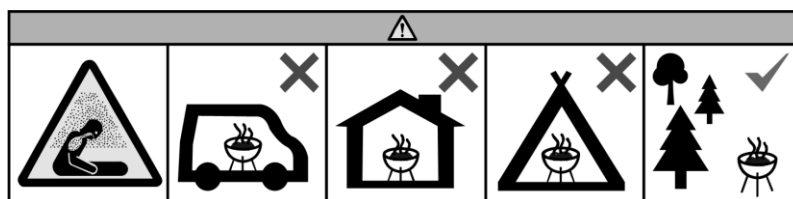
- Savoir reconnaître les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, fatigue, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible niveau d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience, voire la mort.
- Si une personne développe des symptômes similaires à ceux d'un rhume ou de la grippe en cuisinant ou en se trouvant à proximité du barbecue, consulter un médecin. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

**Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les femmes enceintes, l'enfant qu'elles portent, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou du système circulatoire, tels que l'anémie, ou de maladies cardiaques.**



## Questions, problèmes, pièces manquantes?

Avant de retourner l'article au détaillant, communiquez avec le service à la clientèle au 1 800 913-8999 (É.-U.) ou au 1 800 648-5864 (Canada); anglais, français ou espagnol, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h (heure du Pacifique). [CustomerService@GrillServices.com](mailto:CustomerService@GrillServices.com)



**AVERTISSEMENT!** Ne pas utiliser le barbecue dans un endroit clos ou un espace habitable : maisons, tentes, caravanes, autocaravanes, bateaux, etc. Risque mortel d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

**AVERTISSEMENT!** En cas d'incendie :

- S'éloigner du barbecue et appeler les pompiers.
- Ne pas tenter de déplacer le barbecue, d'éteindre le feu ou de l'éteindre avec de l'eau.
- Pour réduire les risques d'incendie, garder le barbecue propre; consulter les consignes de nettoyage et d'entretien.

**ATTENTION!** Ne jamais utiliser d'essence, de carburant à lanterne de type essence, de kérosène, de liquide d'allumage pour charbon ou d'autres liquides similaires pour démarrer ou alimenter le feu. Garder ces liquides loin du barbecue pendant l'utilisation.

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

### POUR LES RÉSIDENTS DE CALIFORNIE UNIQUEMENT



**AVERTISSEMENT!** Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris la poussière de bois et la suie, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer



**AVERTISSEMENT!** Ce produit peut vous exposer à des agents chimiques, y compris le monoxyde de carbone, identifiés par l'État de Californie comme pouvant causer des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction.

Pour de plus amples informations, prière de consulter [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Un barbecue bien entretenu sera sécuritaire et fiable de nombreuses années. Néanmoins, une extrême attention est nécessaire, car le barbecue produit une chaleur intense qui peut provoquer des blessures s'il est mal utilisé. Suivre les consignes de sécurité de base suivantes :

- Ne pas réparer ou remplacer des pièces à moins de recommandation contraire dans le présent guide. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien compétent.
- L'appareil de cuisson extérieur n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un bateau ou un véhicule récréatif.
- Ne pas utiliser le barbecue sous un élément de construction combustible (saillie, plafond, etc.).
- **AVERTISSEMENT!** Tenir les enfants et les animaux loin du barbecue. Ne pas laisser un enfant sans surveillance près du barbecue allumé. Ne pas laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur le barbecue ou jouer à proximité.
- Ne pas ranger d'objets intéressants pour les enfants sous le barbecue ou à proximité.
- Porter des vêtements appropriés. Ne pas porter de vêtements amples ou à manches amples pendant l'utilisation. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et **ne doivent pas** être portés pendant la cuisson.
- Toujours porter des gants résistants à la chaleur ou des mitaines de four pour manipuler les objets chauds.
- Pendant l'utilisation du barbecue, ne pas toucher la grille de réchaud, la grille du brûleur ou les zones adjacentes, qui pourraient être extrêmement chaudes et causer des brûlures. N'utiliser que des poignées isolantes sèches, car au contact des surfaces chaudes, l'humidité pourrait se transformer en vapeur brûlante. Ne pas utiliser de serviette ou de chiffon épais au lieu d'une poignée isolante. Ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les sections chaudes de la grille.
- Certains types de verre, de vitrocéramique, de grès et d'émail ne sont pas conçus pour le barbecue. Ces matériaux peuvent casser à cause d'un changement de température soudain. Ne les utiliser qu'à feu faible ou moyen conformément aux consignes du fabricant.
- Ne pas chauffer de contenants fermés, car la pression pourrait les faire exploser.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert.
- La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant d'y toucher. Nettoyer fréquemment le plateau et le seau à graisse pour éviter que la graisse s'accumule.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les embrasements ou le feu. Éteindre et débrancher le barbecue, puis attendre qu'il refroidisse.
- Vérifier que le système de collecte de graisse est bien installé avant d'utiliser le barbecue. Ne jamais utiliser le barbecue sans le seau à graisse sous la tablette latérale.
- Retirer les cendres une fois le barbecue bien éteint et complètement refroidi. Attendre que la graisse et les cendres soient froides avant de les jeter.
- Attendre que les granules soient éteintes et que le barbecue soit froid avant de déplacer, couvrir ou ranger le barbecue.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium sur la grille ou au fond du barbecue, car cela pourrait nuire au débit d'air de combustion ou emprisonner la chaleur à proximité des commandes.
- Nettoyer le barbecue soigneusement. Pour éviter les brûlures à la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de linge humide pendant que le barbecue est chaud. Certains nettoyeurs produisent des vapeurs toxiques ou peuvent s'enflammer au contact d'une surface chaude.
- Éteindre les commandes et attendre que le barbecue soit froid avant d'utiliser un nettoyeur en aérosol sur le barbecue ou à proximité. Les produits chimiques qui entraînent la pulvérisation peuvent, en présence de chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.
- S'assurer qu'il n'y a aucune substance inflammable à proximité du barbecue: fluides, déchets, vapeurs, essence, liquide d'allumage, etc. Ne pas bloquer le débit d'air de combustion et de ventilation.
- Pour réduire le risque d'incendie, retirer les casseroles et poêlons lorsque le barbecue fonctionne sans supervision.
- Ne pas utiliser d'accessoires non conçus pour le barbecue.
- La consommation d'alcool et l'usage de médicaments ou de drogues peuvent réduire la capacité à monter et à utiliser correctement le barbecue.
- Élimination des cendres - Les cendres doivent être placées dans un contenant métallique doté d'un couvercle étanche. Le contenant fermé doit être placé sur un plancher ou un sol non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant que les cendres soient jetées. Avant d'enterrer les cendres ou de les disperser, les laisser dans le contenant fermé jusqu'à ce qu'elles soient froides.



### ATTENTION

Assurer un dégagement d'au moins 60 cm (24 po) entre le barbecue (arrière et côtés) et tout matériau combustible. Ne pas placer le barbecue sous une surface (abris d'auto, garage, porche ou patio fermés) qui pourrait s'enflammer.

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

**¡ADVERTENCIA!** Siga estas directrices para evitar que este gas incoloro e inodoro les cause una intoxicación a usted, a su familia o a otras personas:

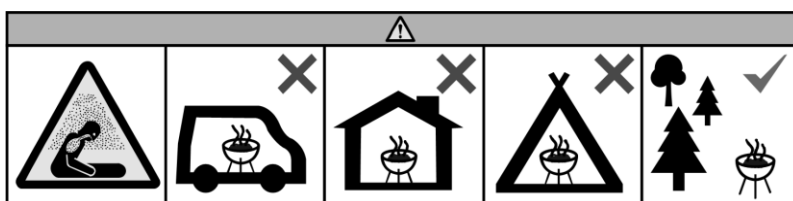
- Los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono son dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida de conocimiento y la muerte.
- Consulte con un médico si usted y otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe cuando cocinan o están cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse con facilidad con un resfriado o una gripe, suele detectarse demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

**El monóxido de carbono es particularmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas que sufren problemas de la sangre o del sistema circulatorio, como anemia, o cardiopatías.**



## ¿Tiene preguntas o problemas, o le faltan piezas?

Antes de consultar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al teléfono de Estados Unidos 1-800-913-8999, de 8 a. m. a 5 p. m., de lunes a viernes. [CustomerService@GrillServices.com](mailto:CustomerService@GrillServices.com)



**¡ADVERTENCIA!** No utilice la parrilla en un espacio cerrado o habitable, por ejemplo, casas, carpas, caravanas, casas rodantes, barcos. Peligro de muerte por intoxicación con monóxido de carbono.

**¡ADVERTENCIA!** Si se produce un incendio:

- Aléjese del artefacto y llame a los bomberos de inmediato.
- No intente mover el artefacto, sofocar el fuego ni echarle agua.
- Mantenga limpio el artefacto, consulte las Instrucciones de cuidado y mantenimiento.

**¡PRECAUCIÓN!** Nunca utilice gasolina, combustible para linternas, querosén, líquido para encender carbón o líquidos similares para iniciar o reavivar el fuego en este artefacto. Mantenga todos estos líquidos bien alejados del artefacto cuando esté en uso.

## PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

### SOLO PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA:



**¡ADVERTENCIA!** Este producto puede exponerle a químicos incluyendo el polvo de la madera y el hollín, que son conocidos por el Estado de California como causantes de cáncer.



**¡ADVERTENCIA!** Este producto puede exponerle a químicos incluyendo el monóxido de carbono, que es conocido por el Estado de California como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para mayor información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES

Si se cuida de forma adecuada, su parrilla le brindará un servicio seguro y confiable durante muchos años. De todos modos, hay que tener mucho cuidado ya que la parrilla produce un calor intenso que puede provocar lesiones si se usa de forma incorrecta. Al usar este artefacto, se deben seguir medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

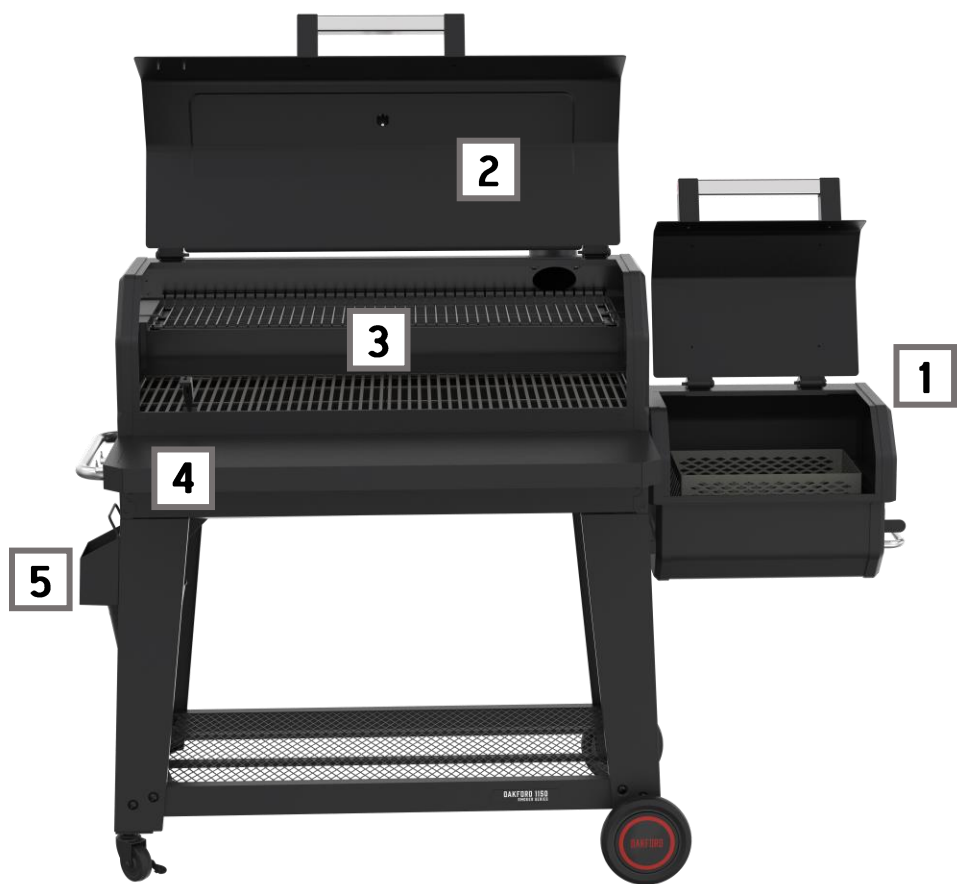
- No repare ni reemplace ninguna pieza de la parrilla a menos que se recomiende de forma específica en este manual. Cualquier otro tipo de servicio debe remitirse a un técnico calificado.
- Este artefacto para cocinar al aire libre no está destinado a la instalación en botes y otros vehículos recreativos.
- No utilice esta parrilla debajo de ninguna construcción combustible elevada, que incluye techos o salientes.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga alejados a los niños y las mascotas. No deje a los niños solos o sin supervisión en una zona donde se esté usando la parrilla. No permita que se sienten, se paren o jueguen sobre la parrilla o alrededor de esta en ningún momento.
- No guarde artículos de interés para los niños alrededor de la parrilla o debajo de ella.
- Para su seguridad personal, use ropa adecuada. Evite usar prendas o mangas sueltas mientras utiliza este artefacto. Algunas telas sintéticas son muy inflamables y no deben usarse al cocinar.
- Utilice siempre guantes o manoplas resistentes al calor cuando manipule componentes especialmente calientes.
- Cuando utilice la parrilla, no toque el estante de calentamiento, la rejilla de los quemadores o las zonas muy cercanas, ya que se calientan mucho y podrían provocar quemaduras. Utilice solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No utilice una toalla o un paño muy grande en el lugar o con las agarraderas. No permita que las agarraderas toquen las partes calientes del estante de la parrilla.
- Solo determinados tipos de vidrio, vitrocerámica resistente al calor, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para el uso en la parrilla. Estos materiales pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice el artefacto solo a temperatura baja o media, según las indicaciones del fabricante.
- No caliente recipientes de comida sin abrir. Un aumento de la presión puede hacer que los recipientes estallen.
- Nunca se incline sobre una parrilla abierta.
- La grasa es inflamable. Deje que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla. Limpie con frecuencia la bandeja y el cubo para la grasa para evitar que se acumule.
- No use agua para controlar llamaradas o extinguir el fuego. Apague la parrilla, desenchufe el cable de alimentación y espere que se enfríe.
- El sistema para la grasa debe estar debidamente instalado cuando se use la parrilla. Nunca utilice la parrilla sin tener un cubo para la grasa en el lugar, debajo del estante lateral.
- Retire las cenizas después de que la parrilla se haya enfriado por completo, tras apagarla correctamente. Espere a que la grasa y las cenizas se enfríen por completo para desecharlas.
- Espere a que el combustible se extinga y la parrilla se enfríe en su totalidad antes de moverla, cubrirla o guardarla.
- No utilice papel de aluminio para recubrir los estantes o el fondo de la parrilla. Esto puede alterar gravemente el flujo de aire de combustión o atrapar un calor excesivo en la zona de control.
- Limpie la parrilla con precaución. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o paño húmedo para limpiar la parrilla mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen vapores tóxicos o pueden encenderse si se aplican en una superficie caliente.
- Apague los controles de la parrilla y asegúrese de que esta esté fría antes de usar cualquier tipo de limpiador en aerosol alrededor de la parrilla o sobre ella. El producto químico que genera la acción de rociado podría encenderse o provocar la corrosión de las piezas metálicas en presencia de calor.
- Mantenga la zona que rodea a la parrilla libre de materiales combustibles como líquidos, residuos y vapores, como la gasolina o el líquido para encender carbón. No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación.
- Para reducir el riesgo de incendio, retire las ollas y sartenes mientras el artefacto en funcionamiento esté sin supervisión.
- No utilice accesorios que no sean específicos para este artefacto.
- El uso de alcohol o de medicamentos recetados o no recetados puede perjudicar la capacidad del consumidor para montar de forma correcta o manejar con seguridad el artefacto.
- Eliminación de cenizas - Las cenizas deben colocarse en un recipiente metálico con tapa hermética. El recipiente cerrado debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, bien alejado de todo material combustible, hasta que finalmente se eliminen las cenizas. Cuando las cenizas se eliminan enterrándolas en el suelo o dispersándolas localmente, deben conservarse en el recipiente cerrado hasta que todas las rescoldos se hayan enfriado por completo.



### ¡PRECAUCIÓN!

No instale o use la parrilla a menos de 24 pulgadas (60,96 cm) de cualquier material combustible desde la parte posterior o los laterales de la parrilla. La parrilla no debe ubicarse bajo superficies elevadas (cochera cerrada, garaje, porche, patio) que puedan incendiarse.

# REVERSE FLOW SMOKER



## 1 OFFSET FIREBOX

Heavy duty offset firebox includes a fire cage to keep the fire centered and a removable ash tray. A convenient warming plate attached to the lid that is great for warming food or preheating fire logs.

## 4 PREP SPACE

A large folding front table provides ample prep space for all of your food as well as spices, utensils or a cold beverage. Two side hooks are perfect to hang grilling tools or gloves.

## 2 SMOKER LID

The formed steel lid, like the entire smoker, is protected with a high temperature resistant coating helps prevent rusting. There is also a gasket to help seal the cooking chamber for improved smoke flavor and heat retention.

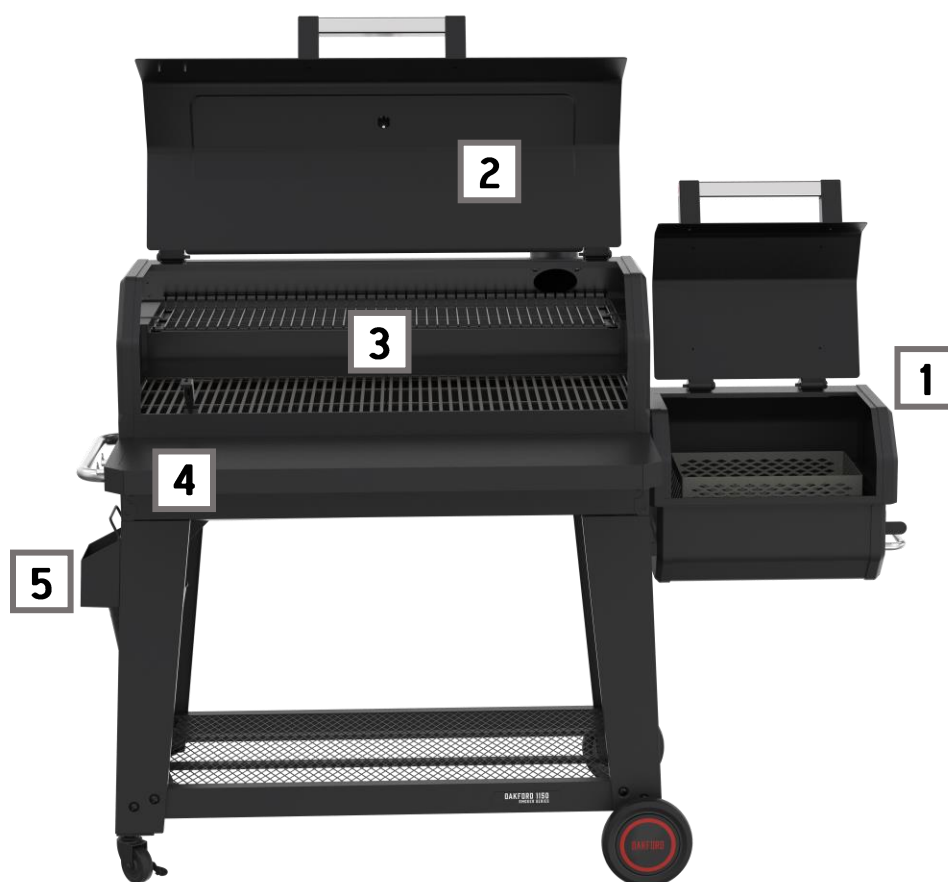
## 5 STORAGE BIN

When not in use, place the charcoal pan lifters and cast iron grid lifter in the storage bin to prevent loss.

## 3 COOKING CHAMBER

The porcelain-coated grids can hold plenty of food for all of your guest. Plus, they are easy to clean. The sliding warming rack provides better access to food and can be removed when you need to cook larger pieces of meat.

# FUMOIR À FLUX INVERSÉ



## 1 CHAMBRE À FEU DÉCALÉE

La chambre de combustion décalée robuste comprend une cage à feu pour garder le feu centré et un cendrier amovible. Une plaque chauffante pratique fixée au couvercle, idéale pour réchauffer les aliments ou préchauffer les bûches.

## 2 COUVERCLE FUMOIR

Le couvercle en acier formé, comme l'ensemble du fumoir, est protégé par un revêtement résistant aux hautes températures qui aide à prévenir la rouille. Il y a aussi un joint pour aider à sceller la chambre de cuisson pour une meilleure saveur de fumée et une meilleure rétention de la chaleur.

## 3 CHAMBRE DE CUISSON

Les grilles recouvertes de porcelaine peuvent contenir beaucoup de nourriture pour tous vos invités. De plus, ils sont faciles à nettoyer. La grille de réchaud coulissante offre un meilleur accès aux aliments et peut être retirée lorsque vous avez besoin de cuire de plus gros morceaux de viande.

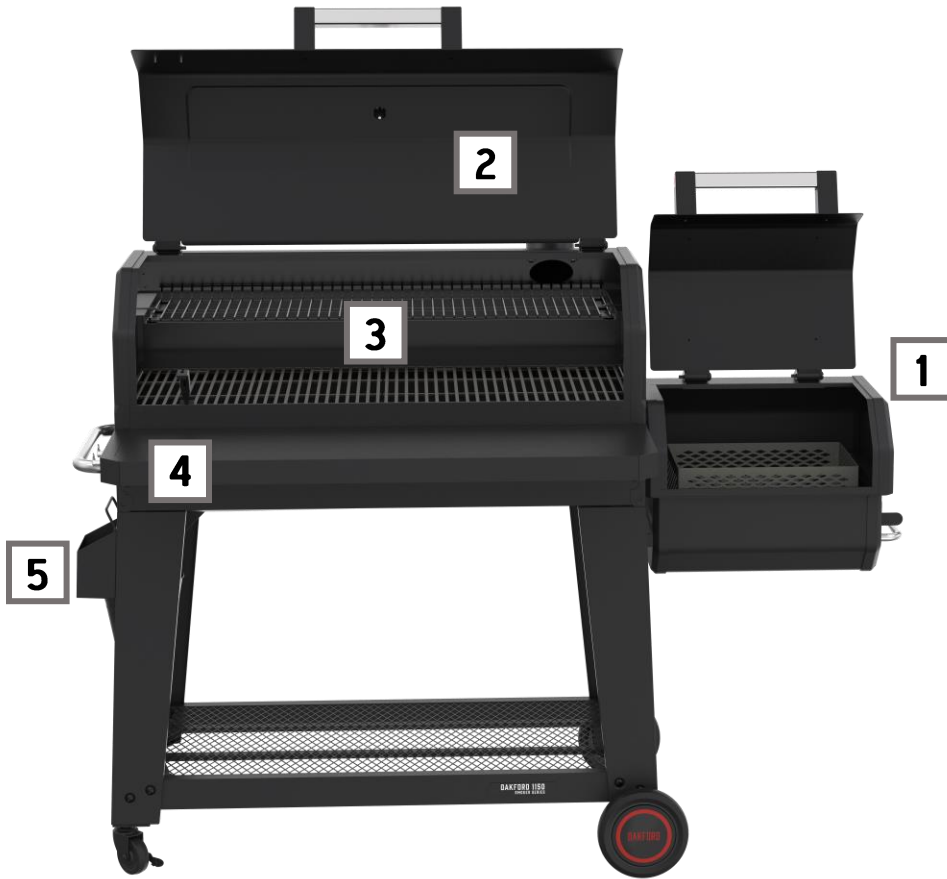
## 4 ESPACE DE PRÉPARATION

Une grande table avant pliante offre un grand espace de préparation pour tous vos aliments ainsi que des épices, des ustensiles ou une boisson froide. Deux crochets latéraux sont parfaits pour accrocher des outils de cuisson ou des gants.

## 5 BAC DE RANGEMENT

Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, placez les lève-plats à charbon et le lève-grille en fonte dans le bac de rangement pour éviter toute perte.

# AHUMADOR DE FLUJO INVERSO



## 1 CAJA DE CHIMENEA COMPENSADA

La caja de fuego compensada de servicio pesado incluye una jaula de fuego para mantener el fuego centrado y un cenicero removible. Una conveniente placa de calentamiento unida a la tapa que es excelente para calentar alimentos o precalentar leños.

## 2 TAPA AHUMADOR

La tapa de acero formado, como todo el ahumador, está protegida con un revestimiento resistente a altas temperaturas que ayuda a prevenir la oxidación. También hay una junta para ayudar a sellar la cámara de cocción para mejorar el sabor del humo y la retención del calor.

## 3 CÁMARA DE COCCIÓN

Las rejillas recubiertas de porcelana pueden contener mucha comida para todos sus invitados. Además, son fáciles de limpiar. La rejilla de calentamiento deslizante proporciona un mejor acceso a los alimentos y se puede quitar cuando necesite cocinar piezas de carne más grandes.

## 4 ESPACIO DE PREPARACIÓN

Una gran mesa frontal plegable brinda un amplio espacio de preparación para todos sus alimentos, así como especias, utensilios o una bebida fría. Los dos ganchos laterales son perfectos para colgar herramientas para asar o guantes.

## 5 CESTA DE ALMACENAJE

Cuando no esté en uso, coloque los elevadores de bandejas para carbón y el elevador de rejilla de hierro fundido en el recipiente de almacenamiento para evitar que se pierdan.

PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES / LISTA DE PIEZAS

1



2



3



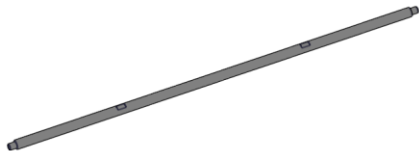
4



5



6



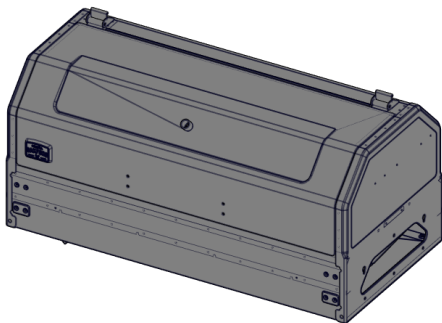
7 X2



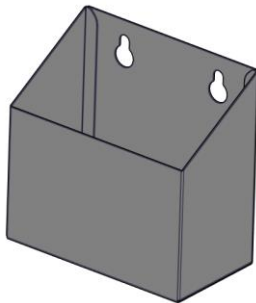
8 X2



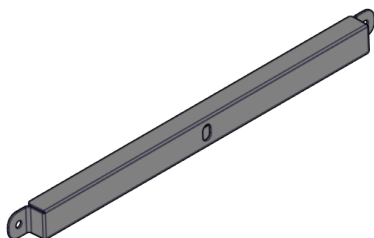
9



10



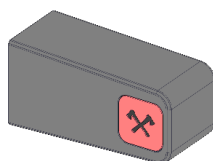
11



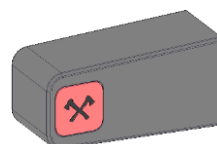
12



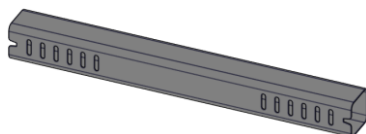
13 X2



14 X2



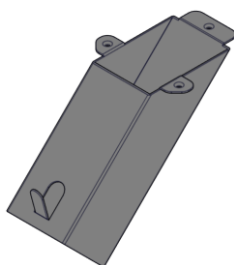
15 X2



16 X4



17



18



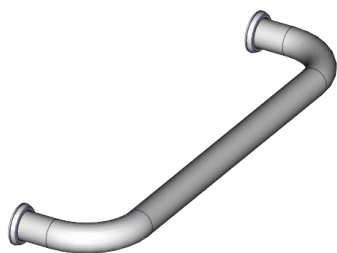
19 X2



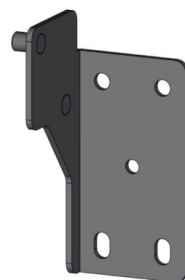
20



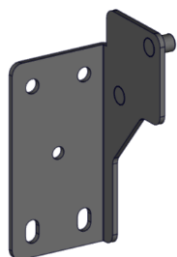
21



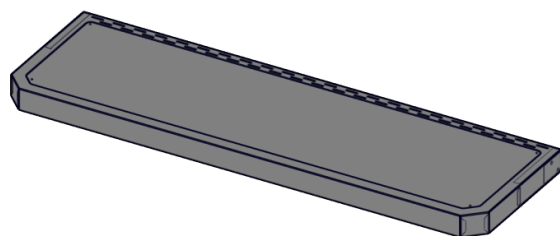
22



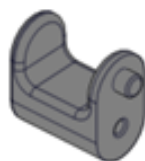
23



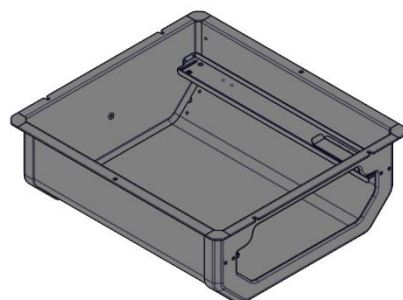
24



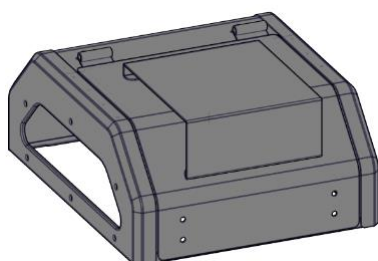
25 X2



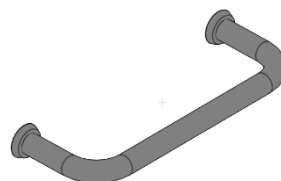
26



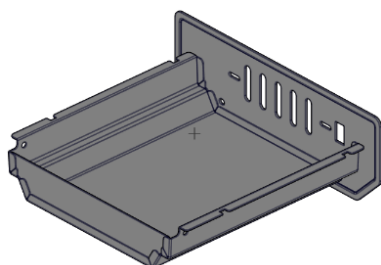
27



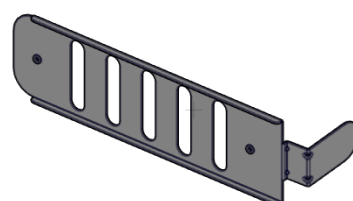
28



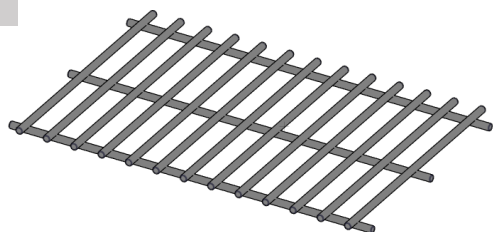
29



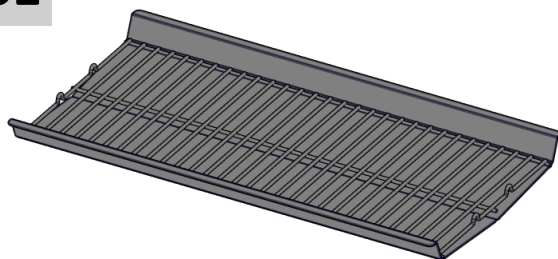
30



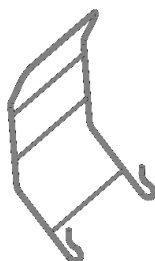
31



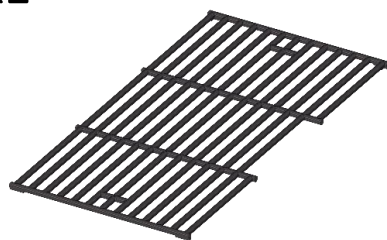
32



33 X2



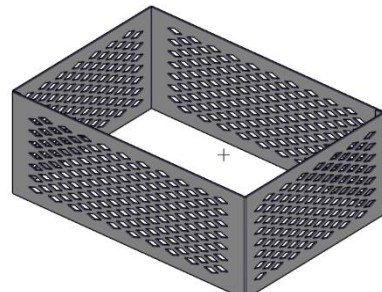
34 X2



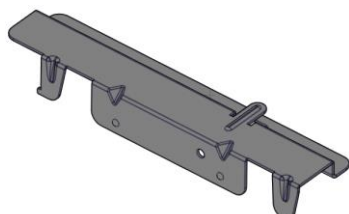
35 X2



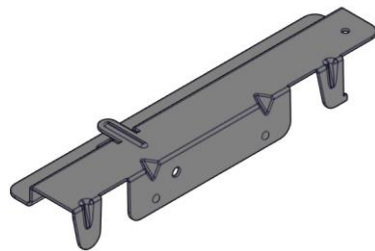
36



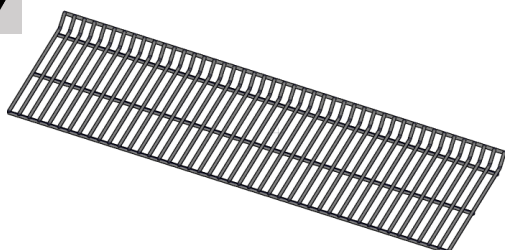
37



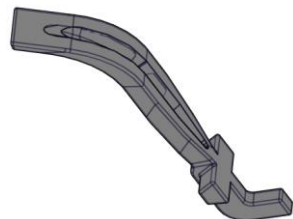
38



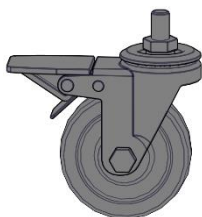
39



40



41 X2



**PREPARATION:**

Before beginning assembly, installation or operating the product, make sure all parts are present and undamaged. Compare parts with packaging contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble, install or operate the product. Contact our customer service for replacement parts.

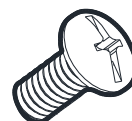
**READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.**

**HARDWARE**

A X51



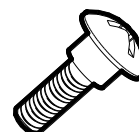
B X11



C X4



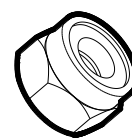
D X2



E X2



F X2



**TOOLS NEEDED (NOT INCLUDED)**



**SOME PARTS COME WITH SCREWS PRE-INSTALLED. LOOSEN AND TIGHTEN FOR FINAL ASSEMBLY.**

**TIPS:**

- Some assembly steps will require 2 people.
- Use a flat and level surface to assemble the grill.



**CAUTION!**

Incomplete or improper assembly may be dangerous. Do not use the smoker if any parts are missing. The smoker must be assembled properly according to the instructions provided by the manufacturer.



## PRÉPARATION

Avant de commencer le montage, l'installation et l'utilisation du produit, vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes. Comparer le contenu de l'emballage avec la liste des pièces et les images qui précèdent. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne pas monter, installer ou utiliser le produit, et communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

**LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'INSTALLATION AVANT LE MONTAGE.**

## QUINCAILLERIE

**A X51**



**C X4**



**E X2**



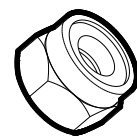
**B X11**



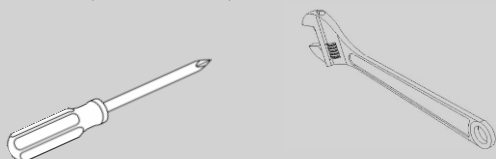
**D X2**



**F X2**



## OUTILS (NON COMPRIS)



**DES VIS SONT PRÉINSTALLÉES SUR CERTAINES PIÈCES ET DEVRONT ÊTRE DESSERRÉES OU SERRÉES À LA FIN DU MONTAGE.**

## CONSEILS

- Certaines étapes du montage doivent être effectuées par deux personnes.
- Monter le barbecue sur une surface plane et sans pente.



## ATTENTION!

Un montage incomplet ou incorrect peut être dangereux. Ne pas utiliser le barbecue si des pièces sont manquantes. Le barbecue doit être monté conformément aux instructions fournies par le fabricant.



### PREPARACIÓN:

Antes de comenzar el montaje o la instalación del producto y de ponerlo en marcha, asegúrese de tener todas las piezas y verifique que no estén dañadas. Compare las piezas con la lista de contenidos del paquete y el diagrama anterior. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente montar, instalar o usar el producto. Comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

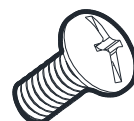
**LEA ATENTAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE E INSTALACIÓN ANTES DE REALIZAR EL MONTAJE.**

## ACCESORIOS

**A X51**



**B X11**



**C X4**



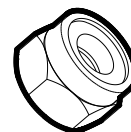
**D X2**



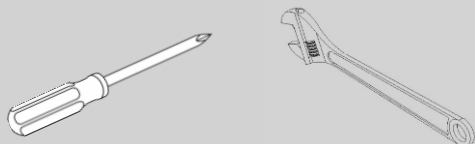
**E X2**



**F X2**



### HERRAMIENTAS NECESARIAS (NO SE INCLUYEN)



**ALGUNAS PIEZAS VIENEN CON TORNILLOS PREINSTALADOS. AFLÓJELOS Y AJÚSTELOS EN EL MONTAJE FINAL.**

### SUGERENCIAS:

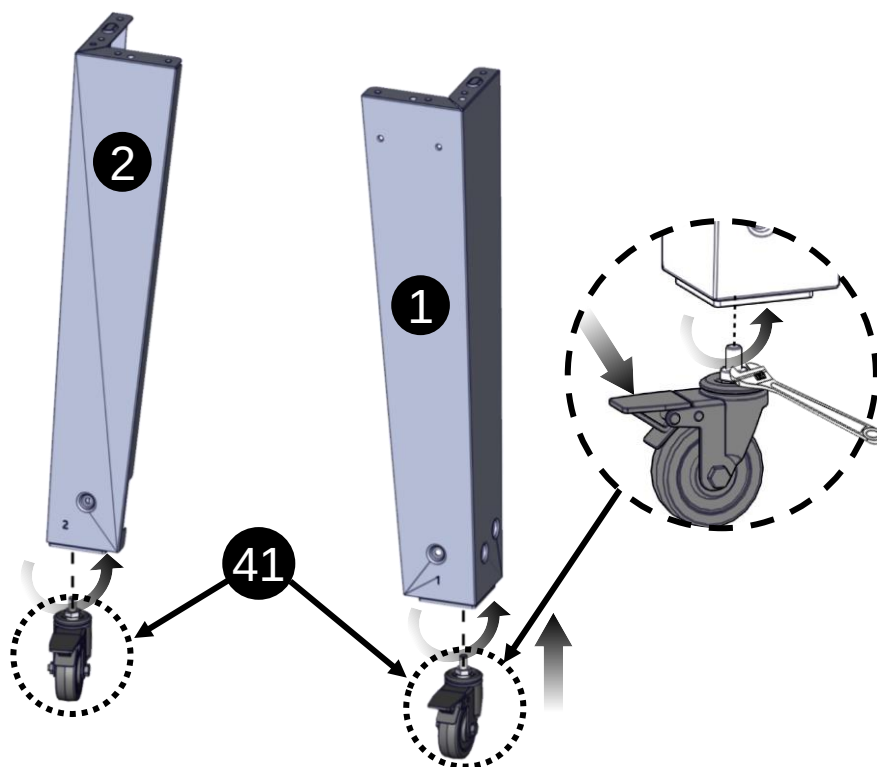
- Algunos pasos para el montaje requerirán dos personas.
- Utilice una superficie plana y nivelada para montar la parrilla.



### ¡PRECAUCIÓN!

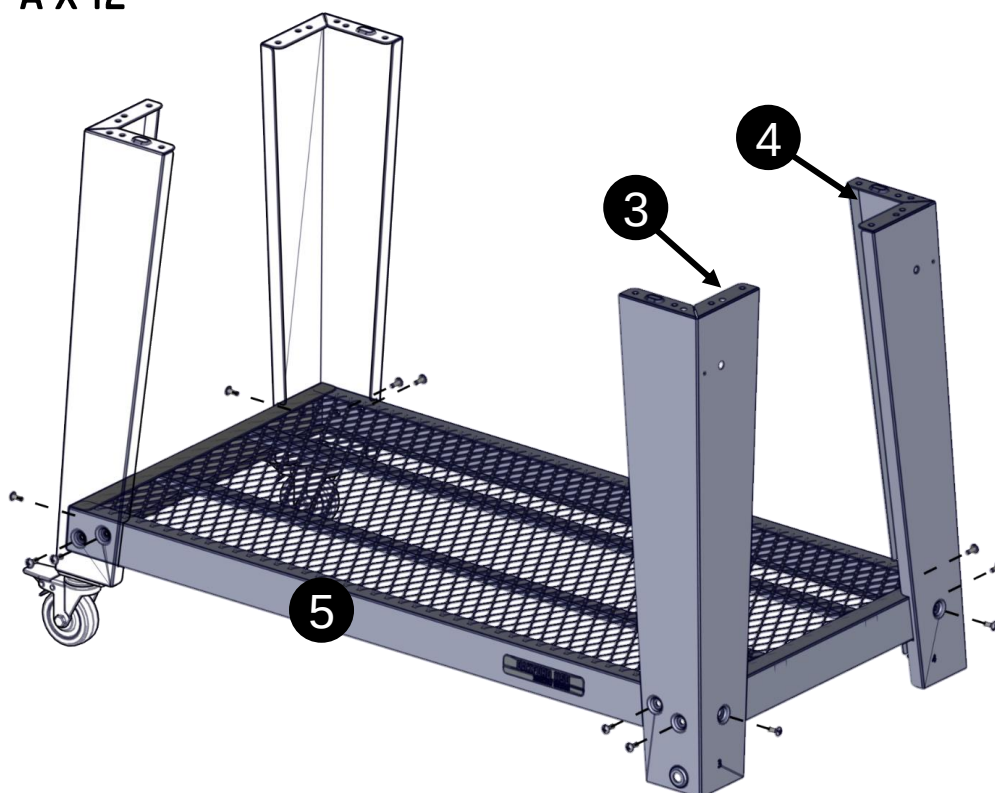
Un montaje incompleto o inadecuado puede ser peligroso. No utilice la parrilla si falta alguna pieza. La parrilla debe montarse de forma correcta según las instrucciones que proporciona el fabricante.

1



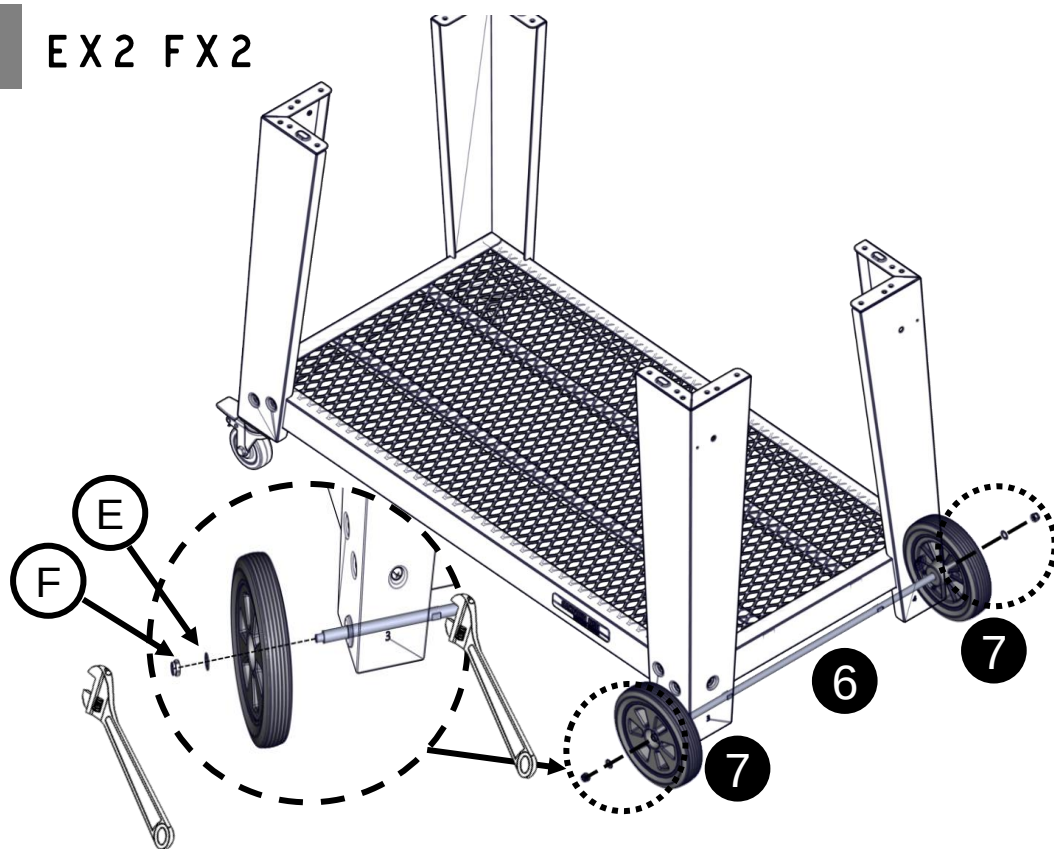
2

A X 12

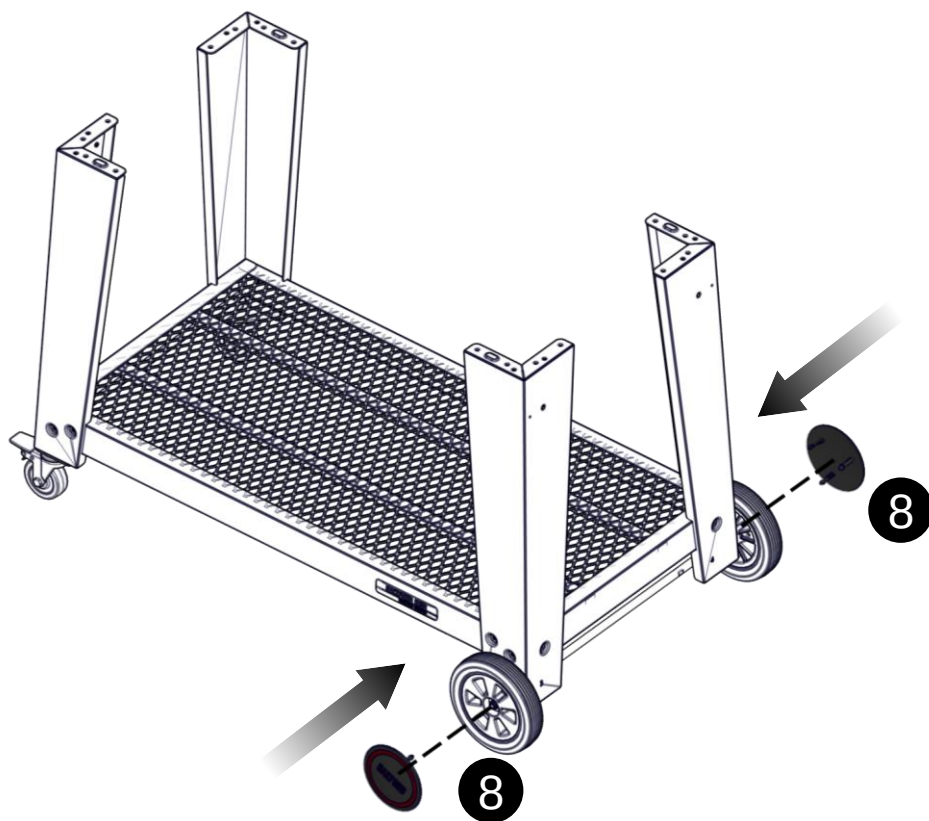


3

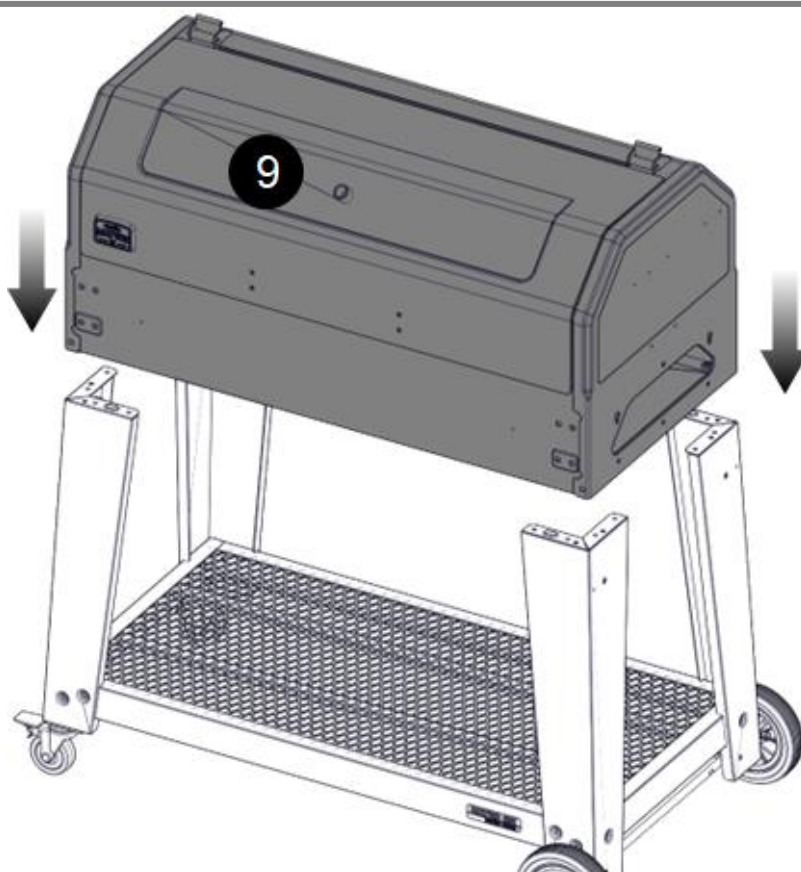
EX2 FX2



4

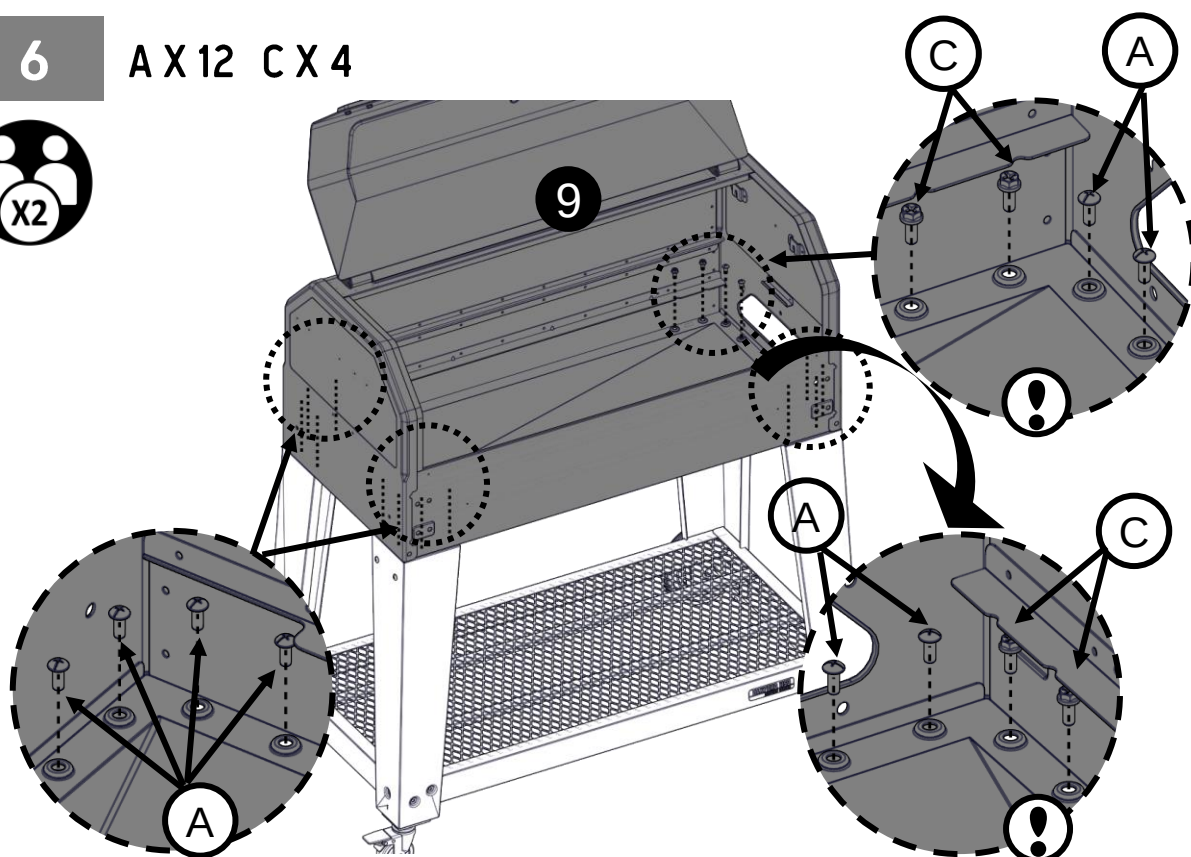


5

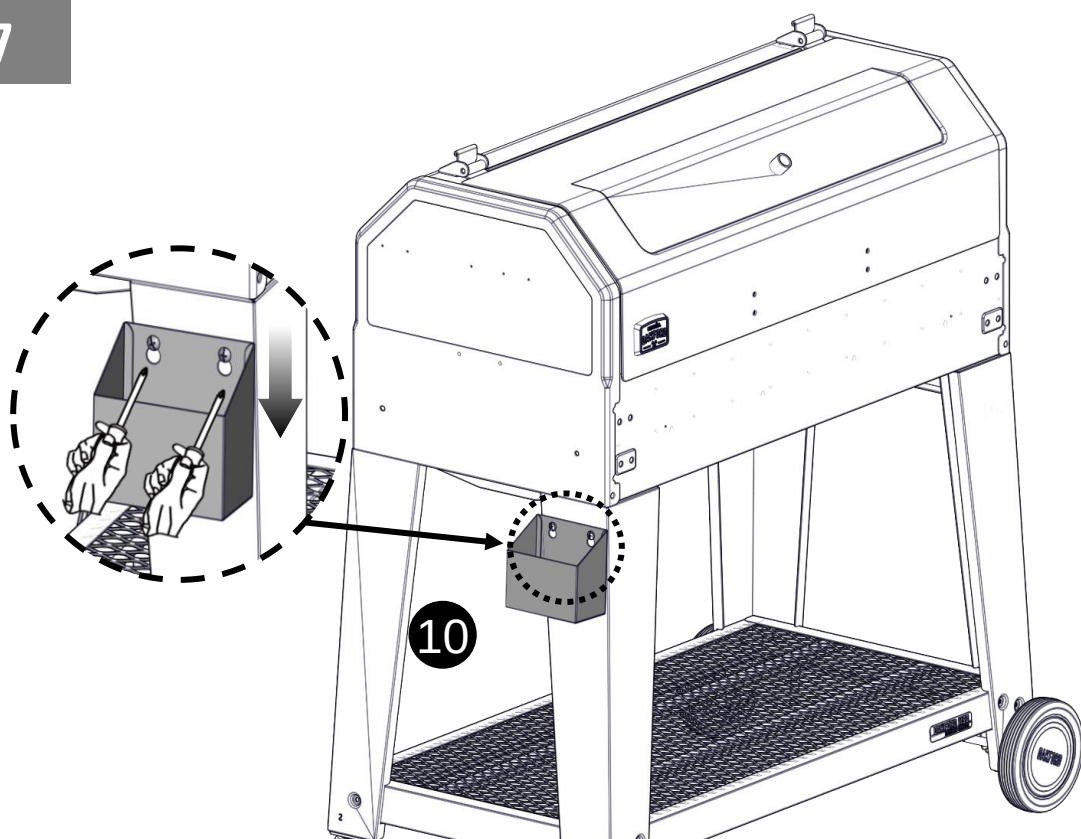


6

AX12 CX4

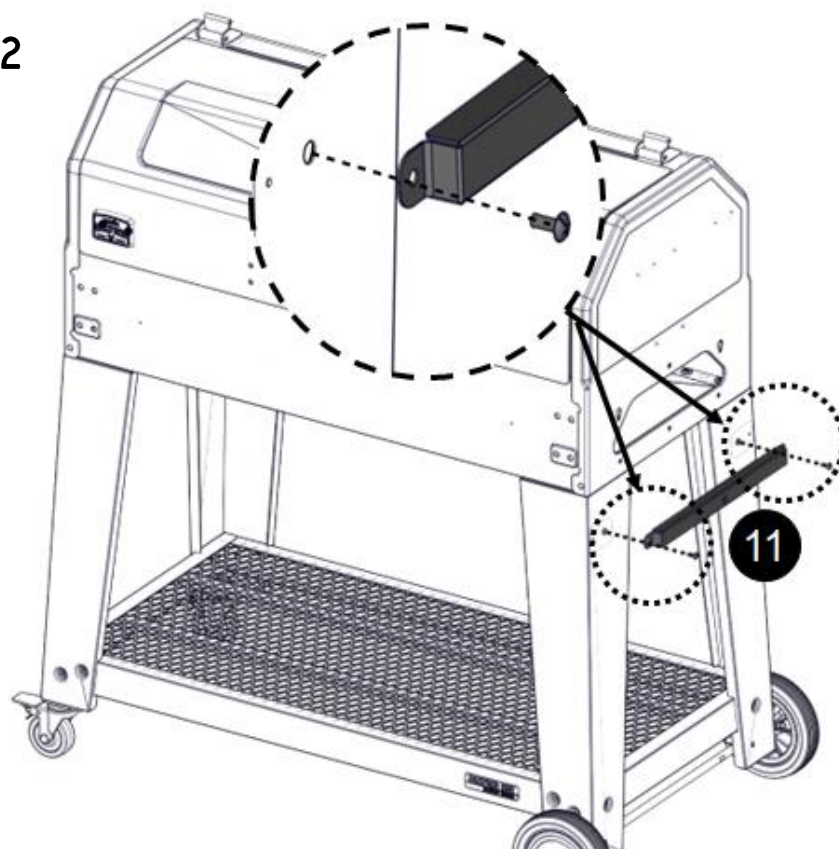


7

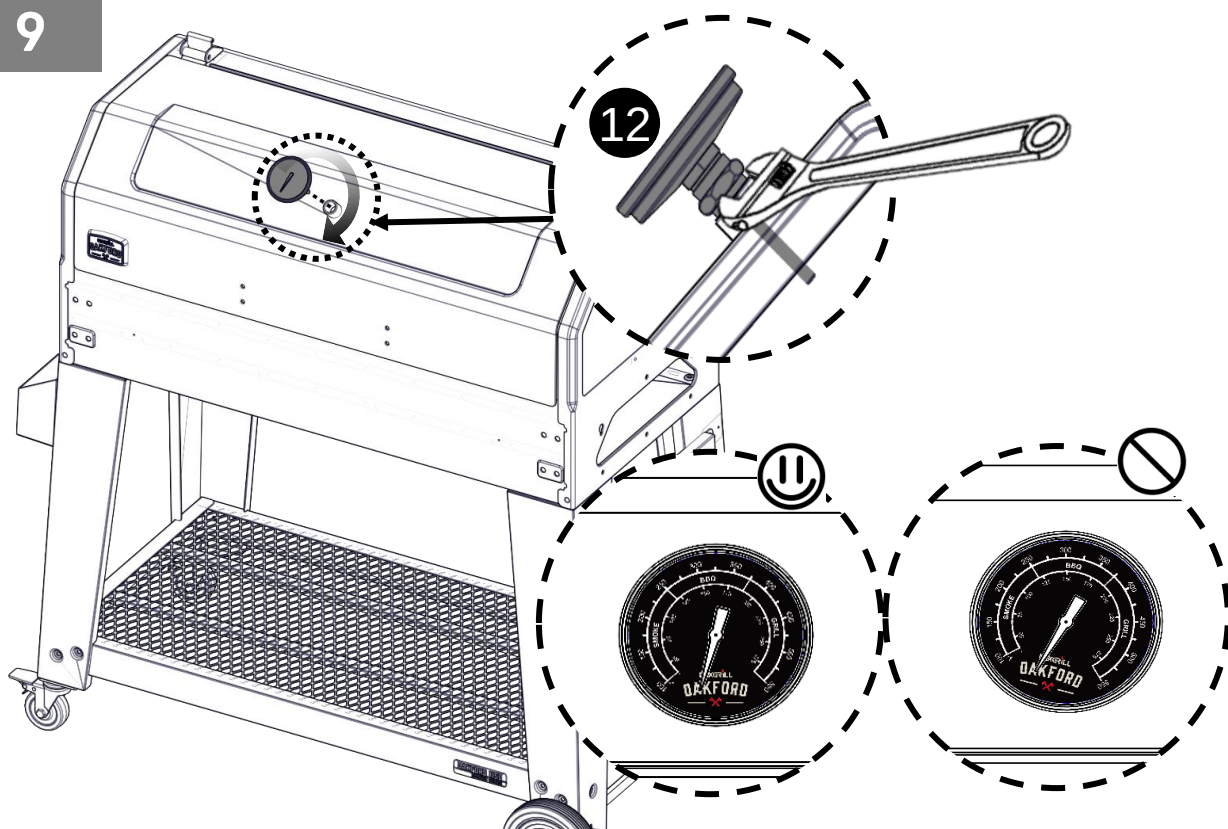


8

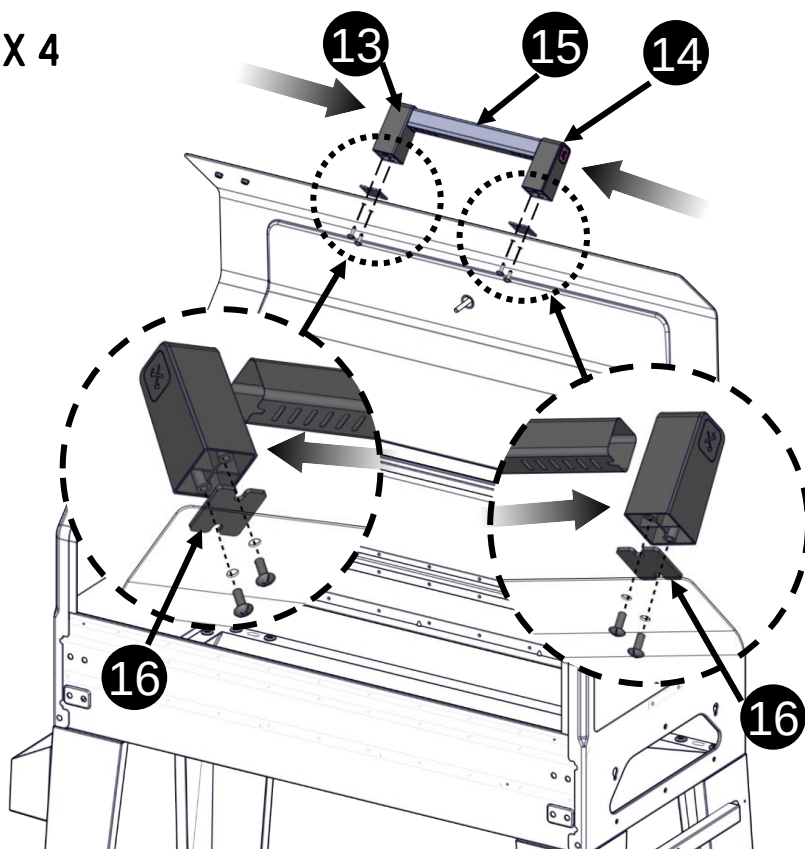
A X 2



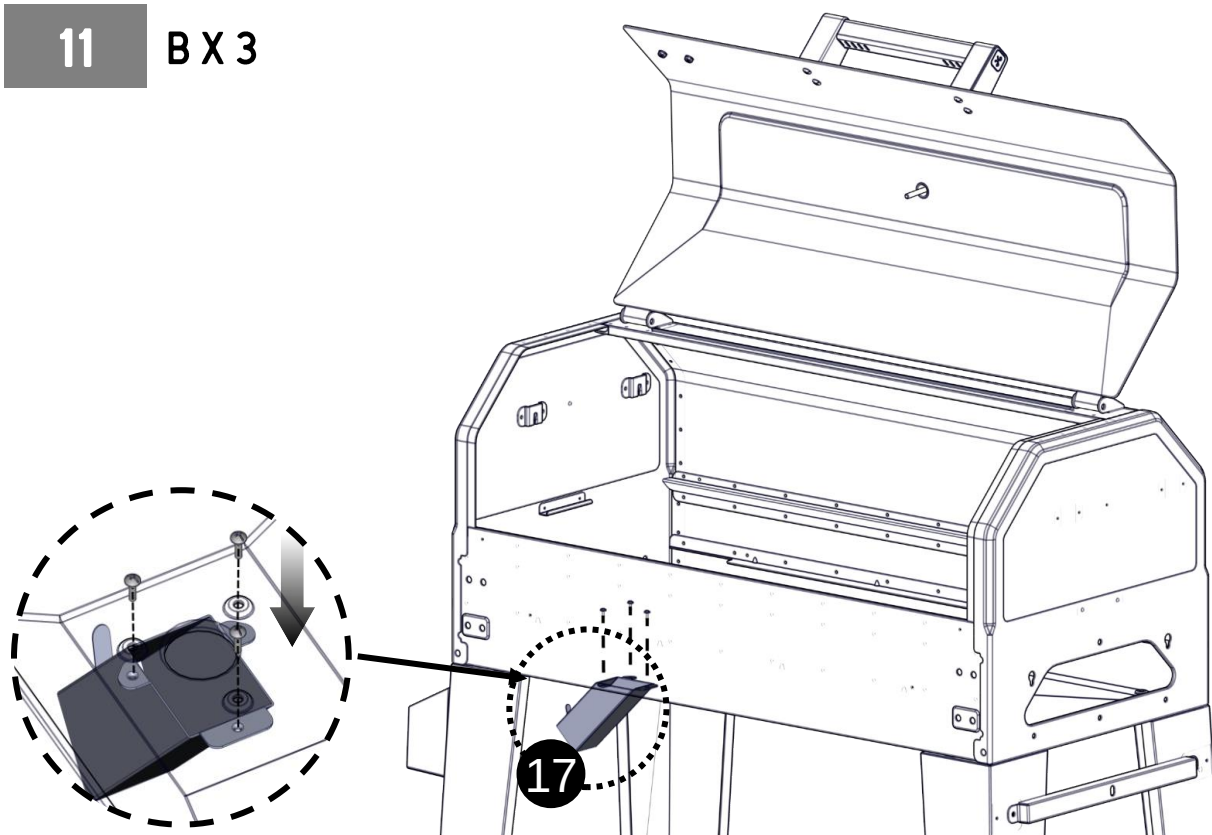
9



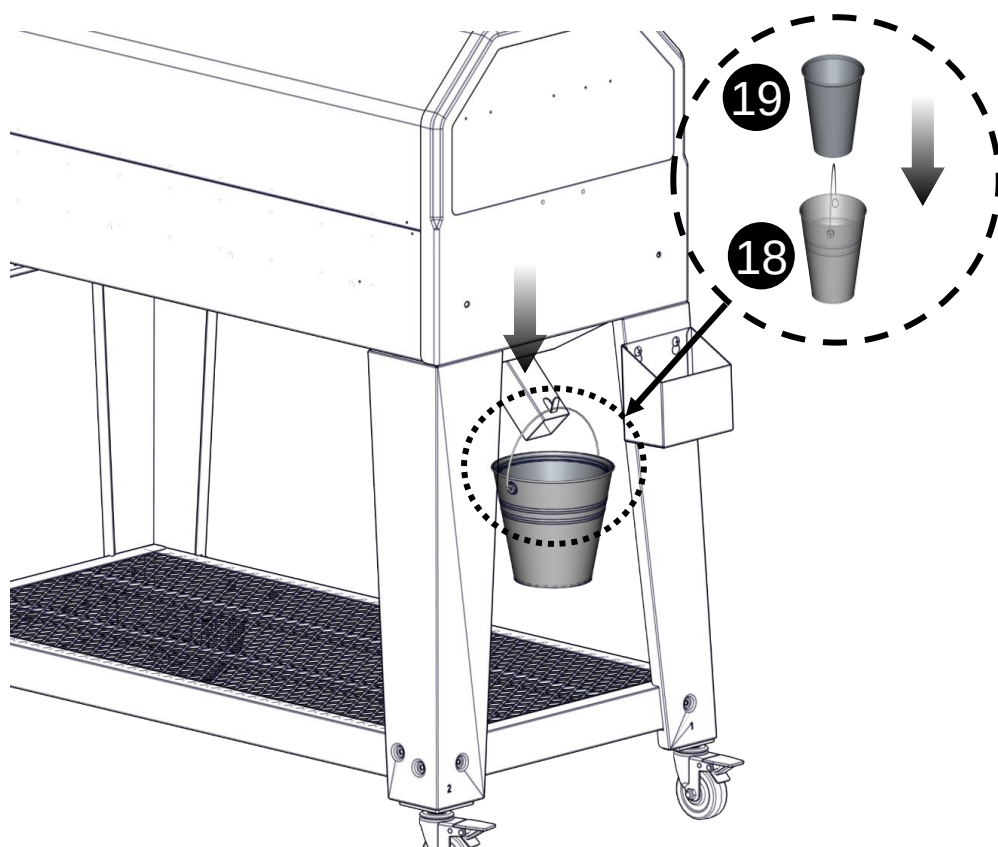
10 AX 4



# 11 BX 3

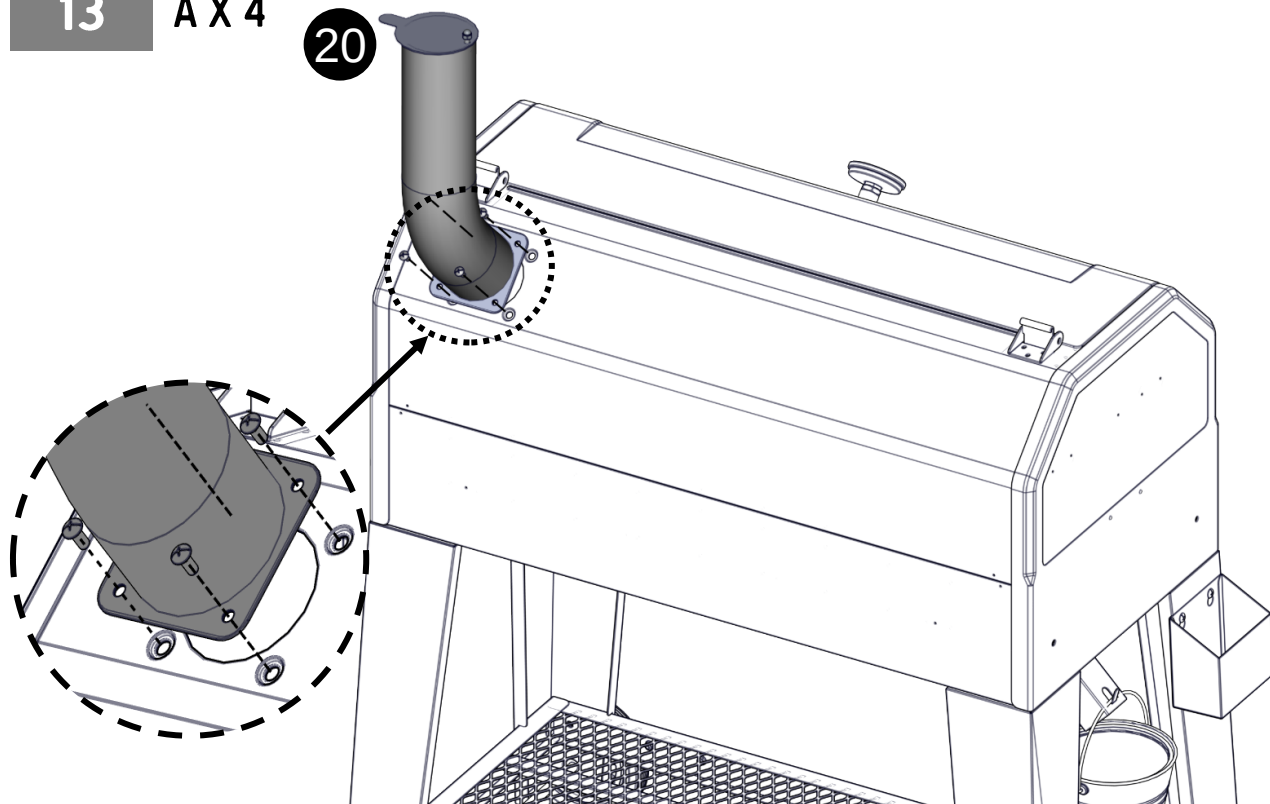


# 12



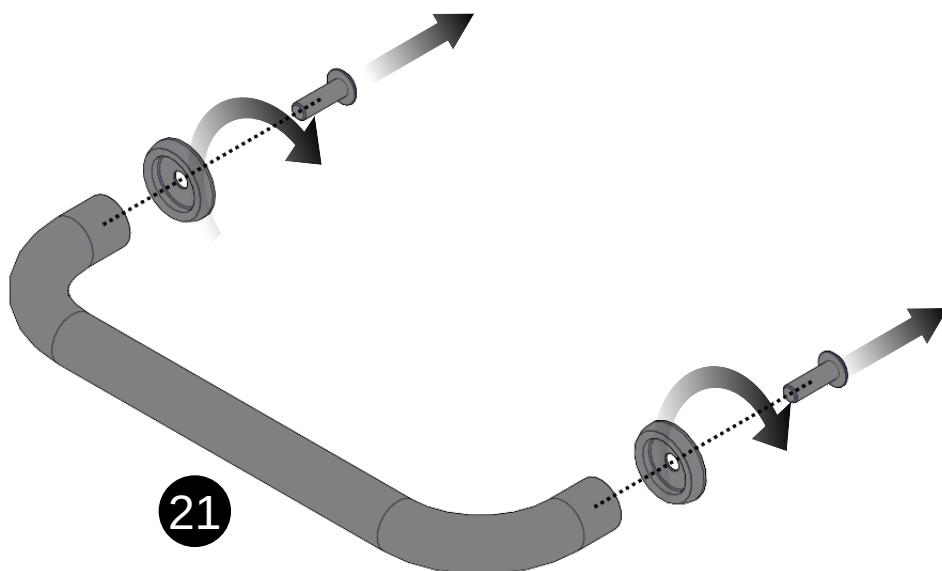
13 AX 4

20

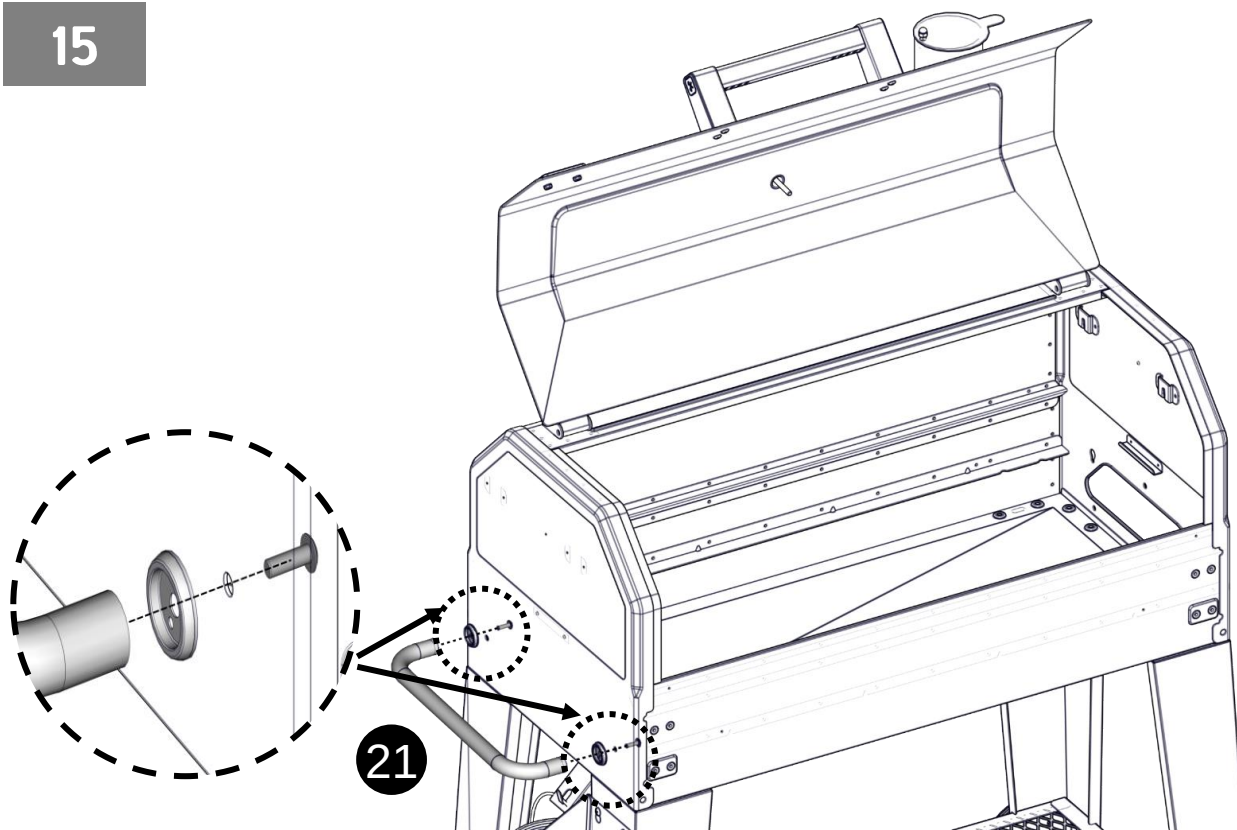


14

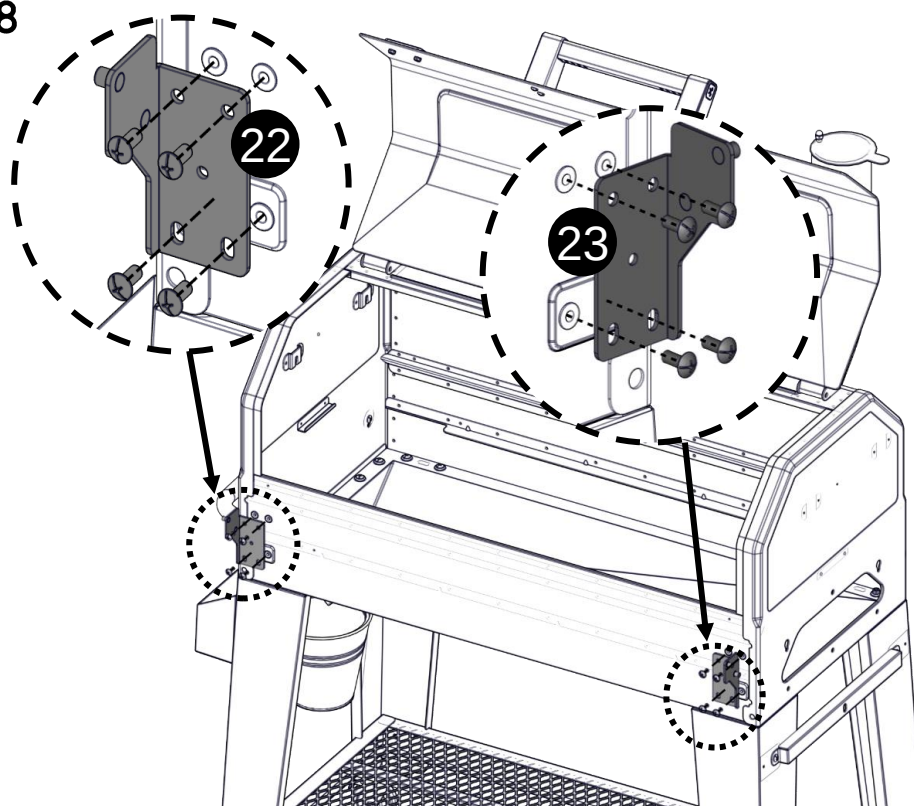
21



15

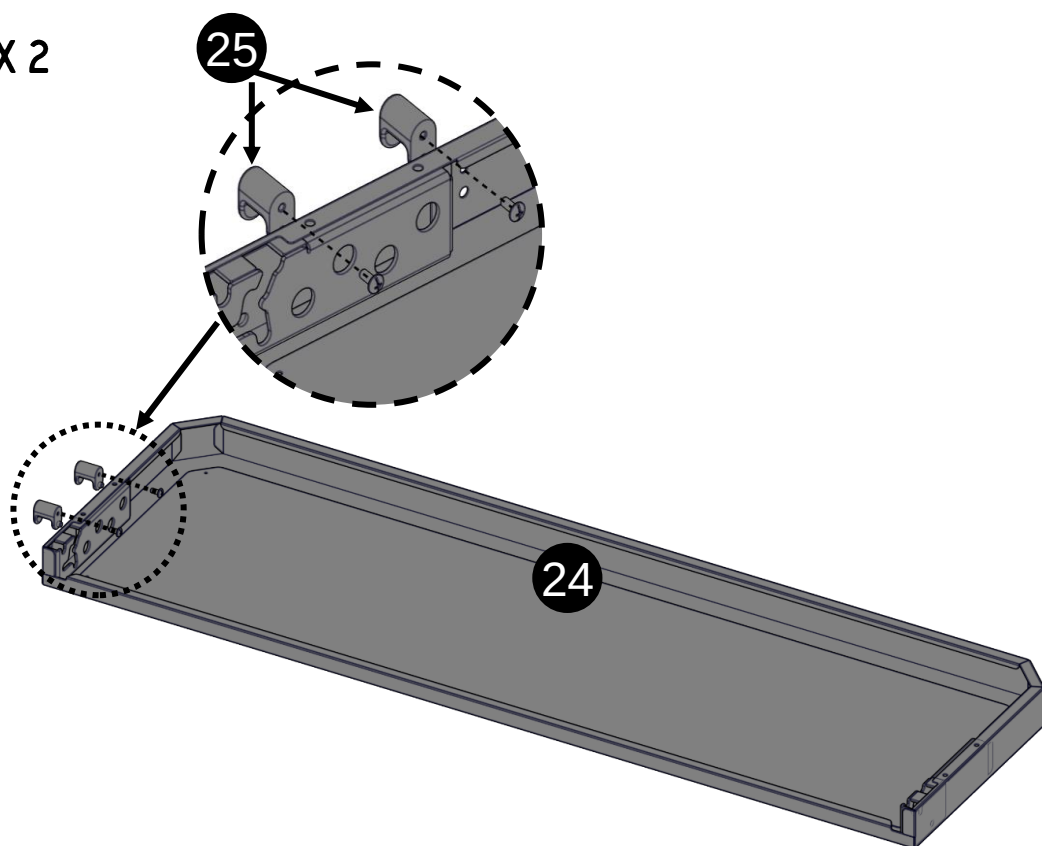


16 AX 8

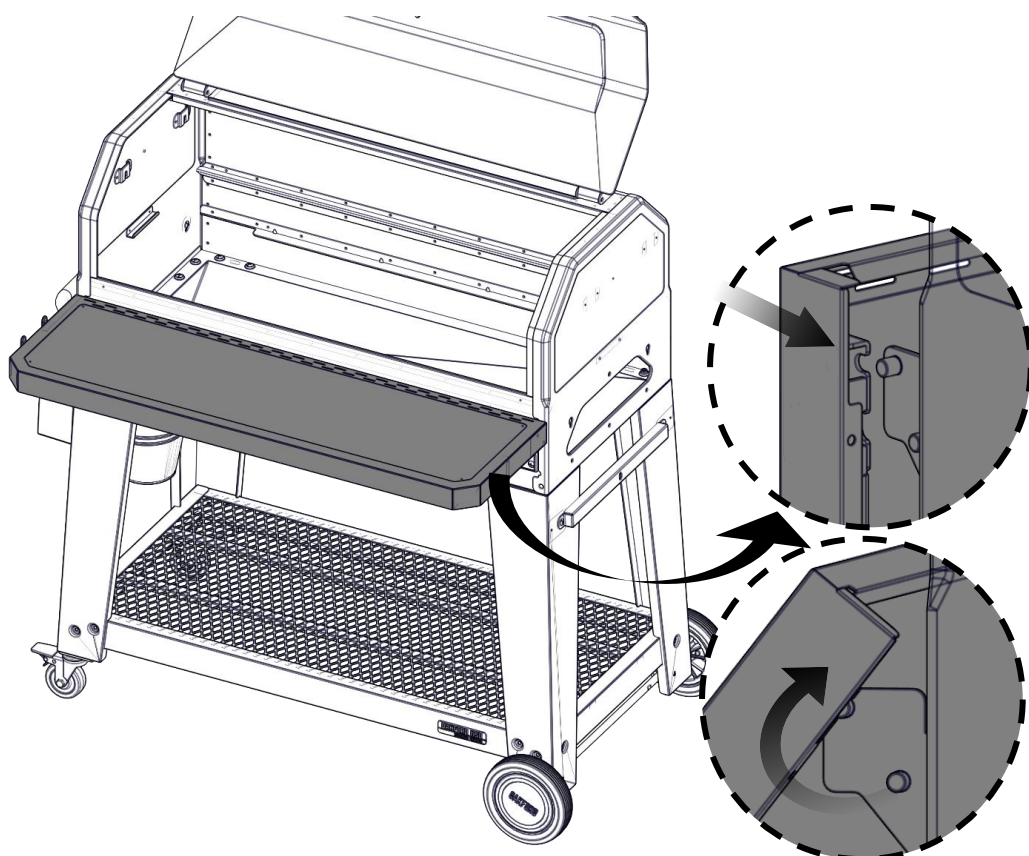


17

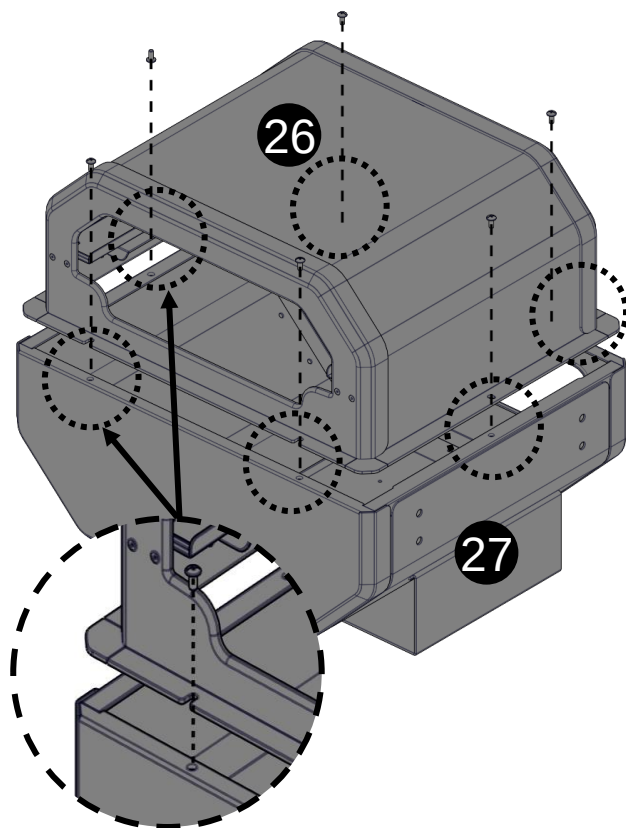
B X 2



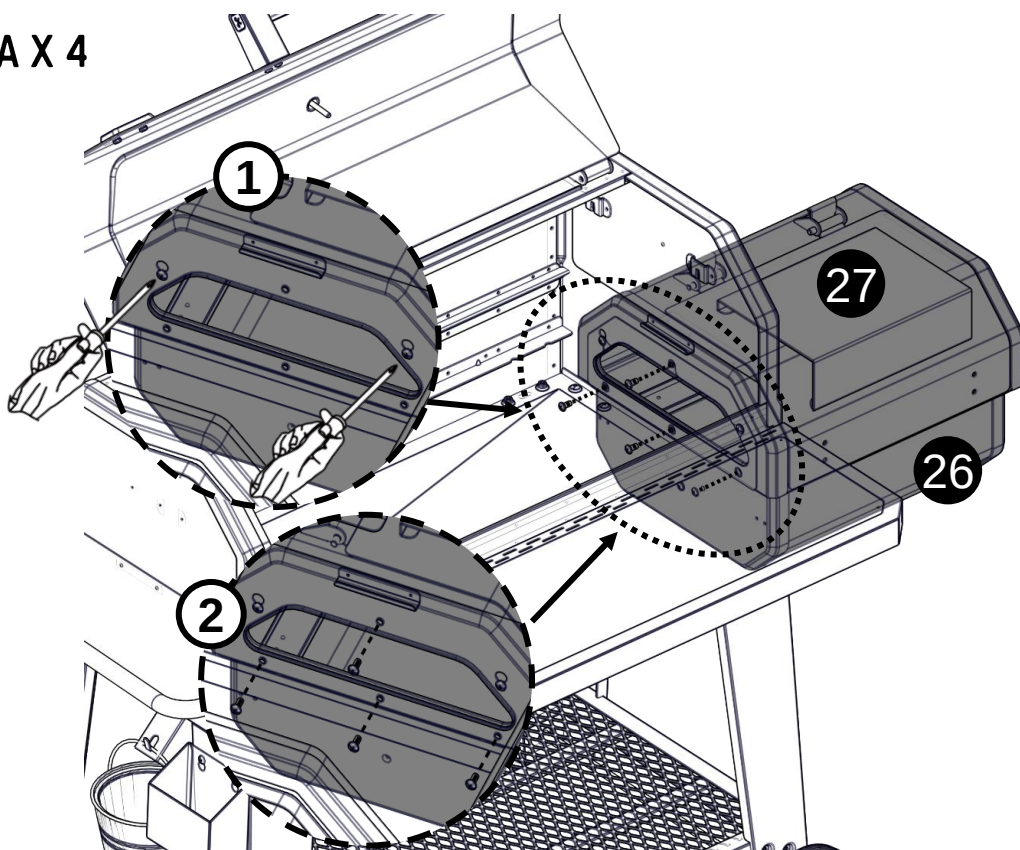
18



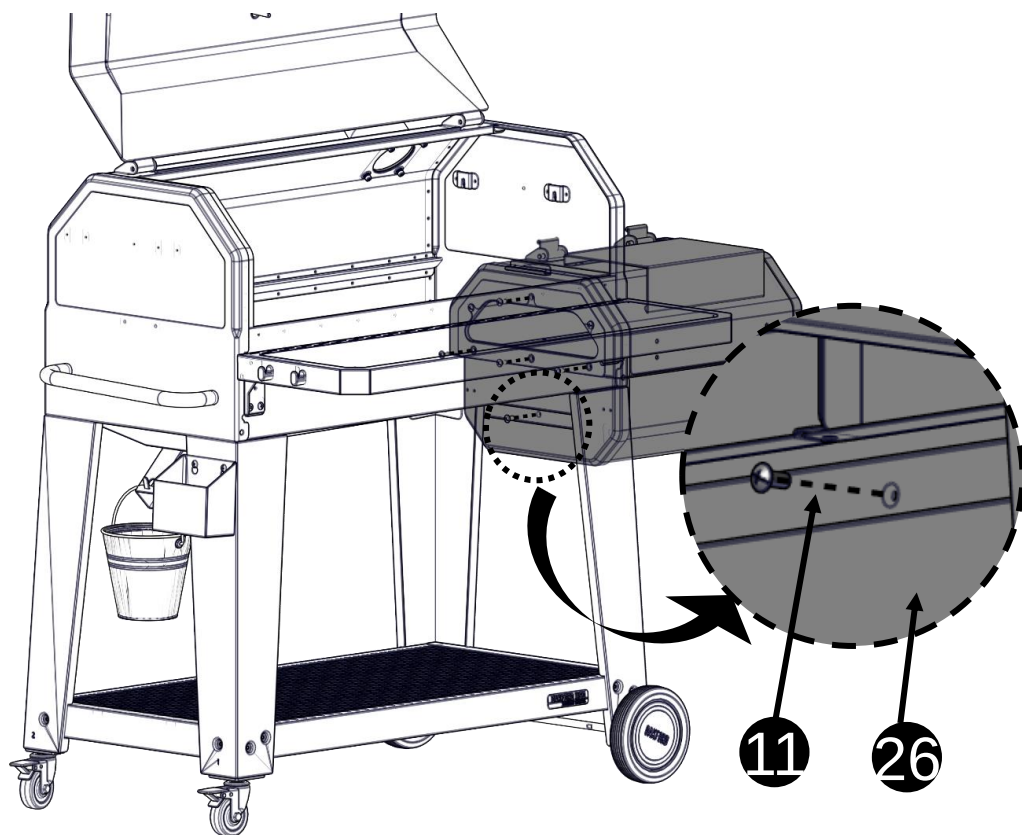
## 19 BX 6



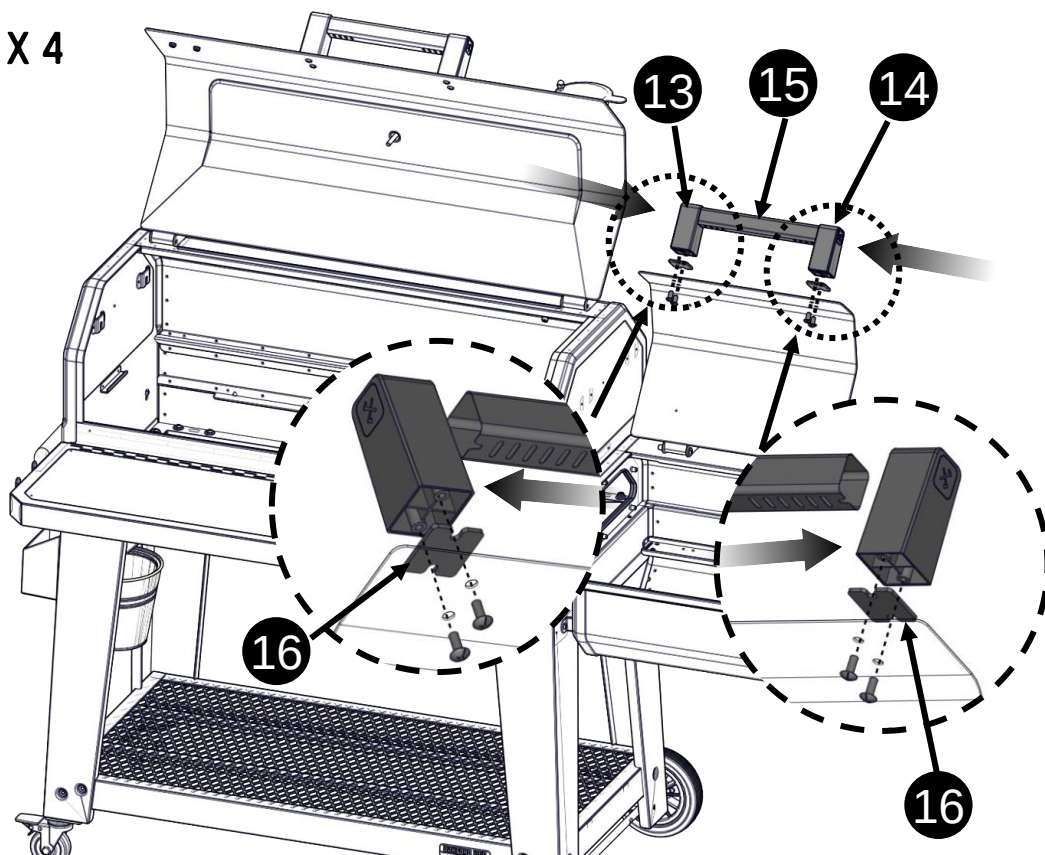
## 20 AX 4



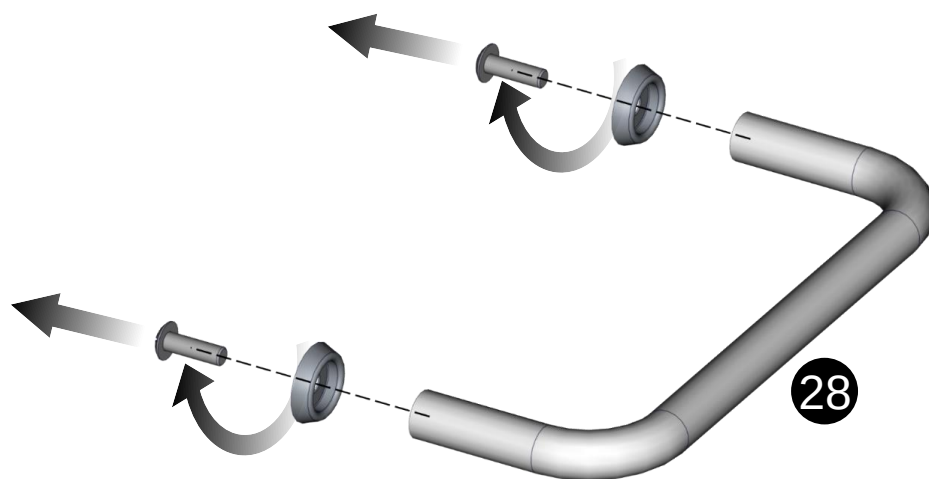
21 AX1



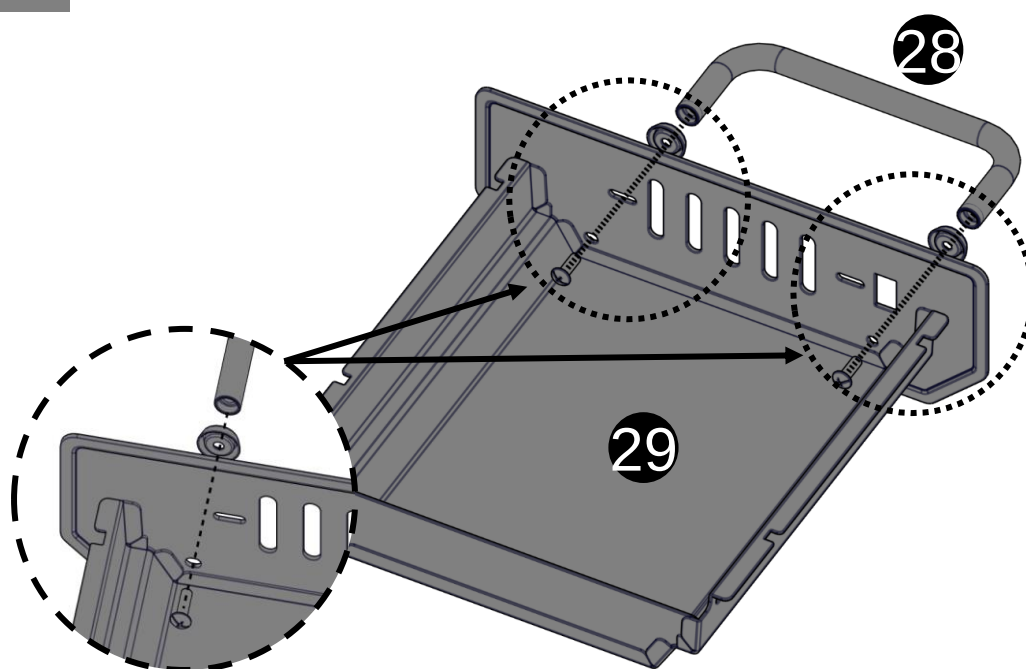
22 AX4



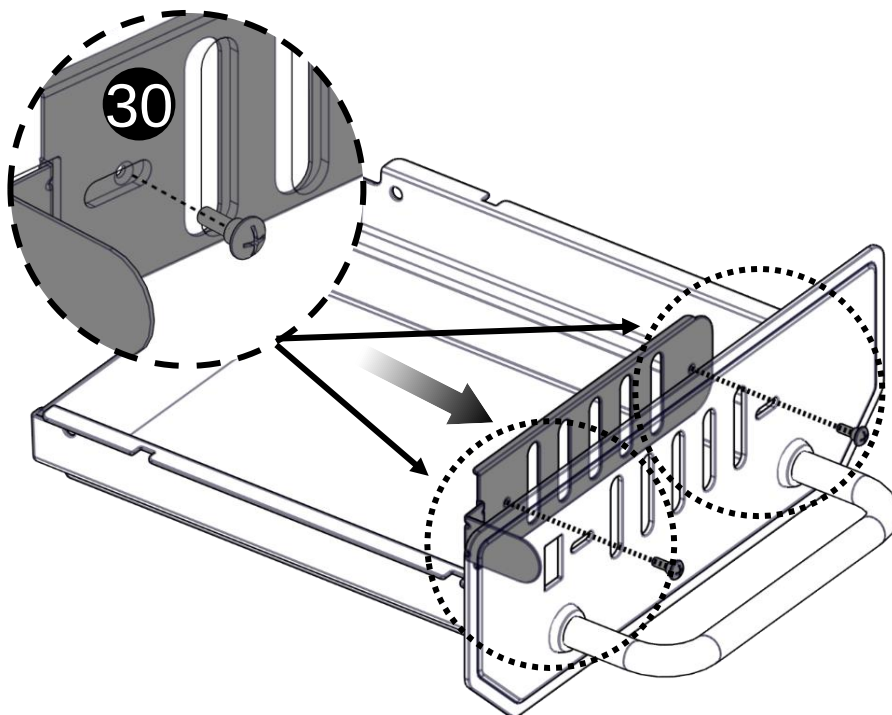
23



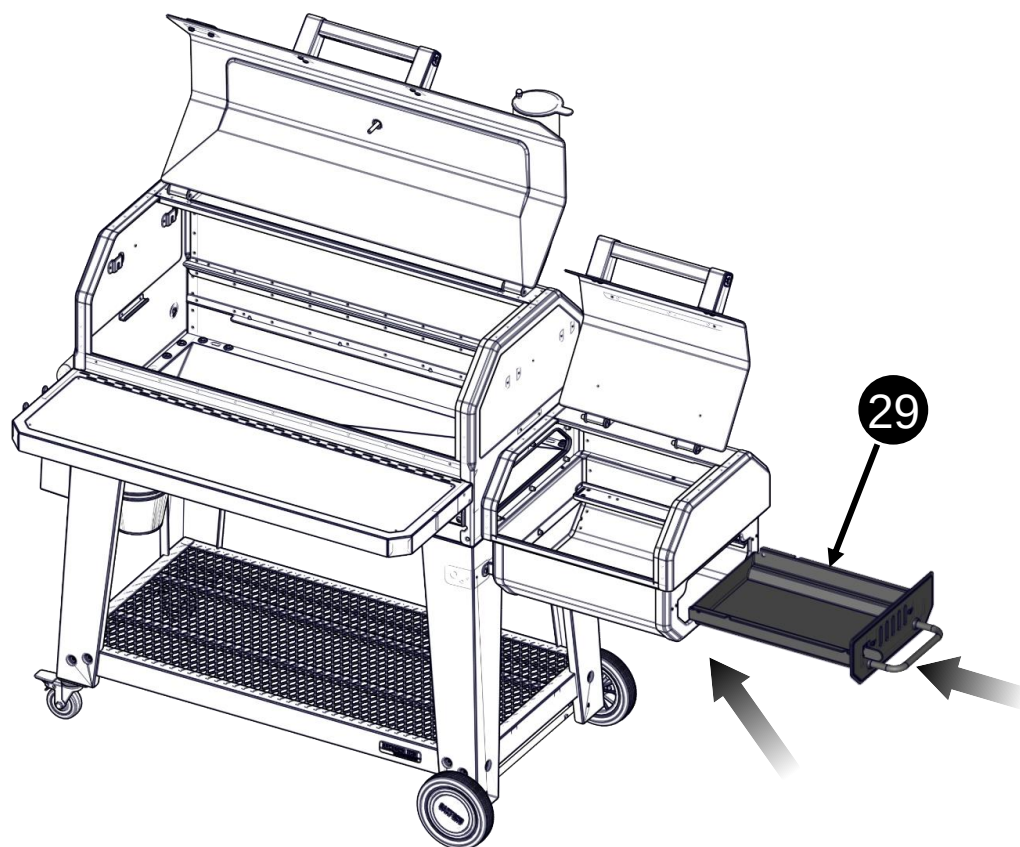
24



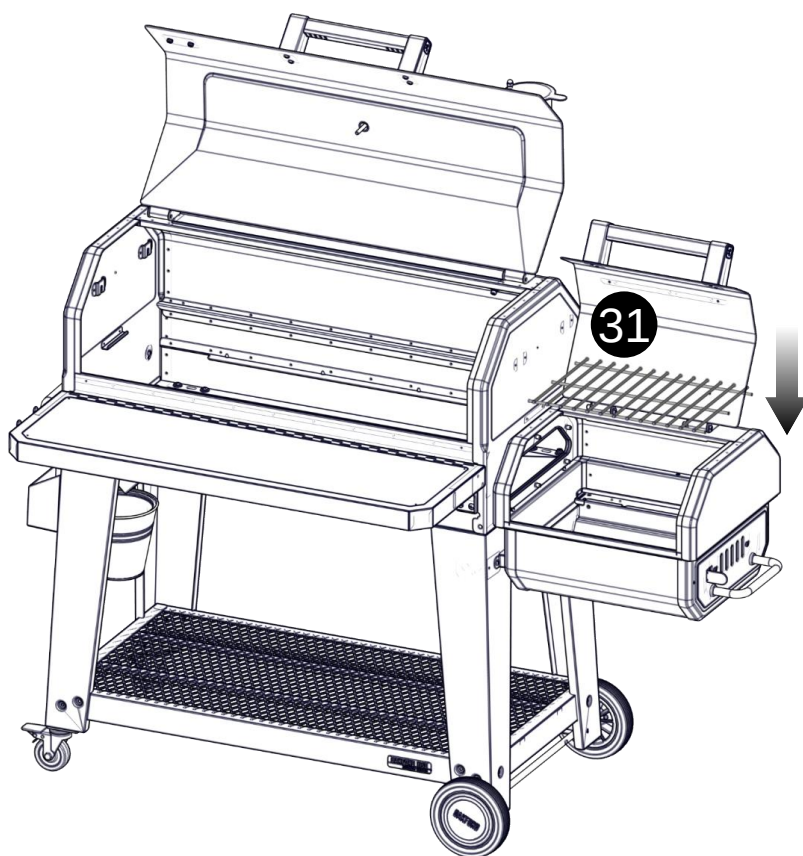
25 DX 2



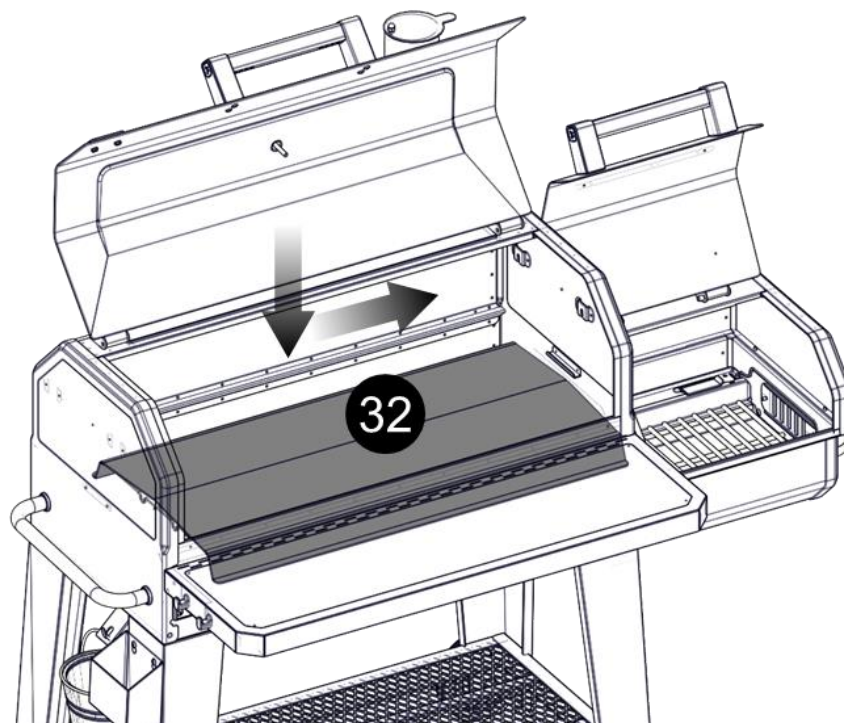
26



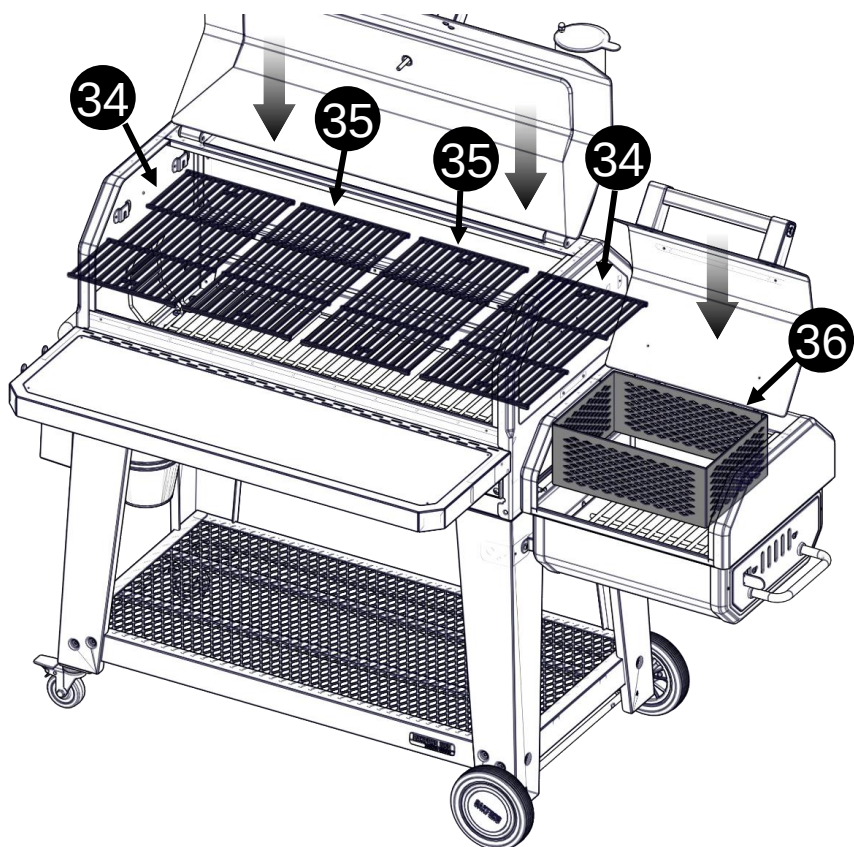
27



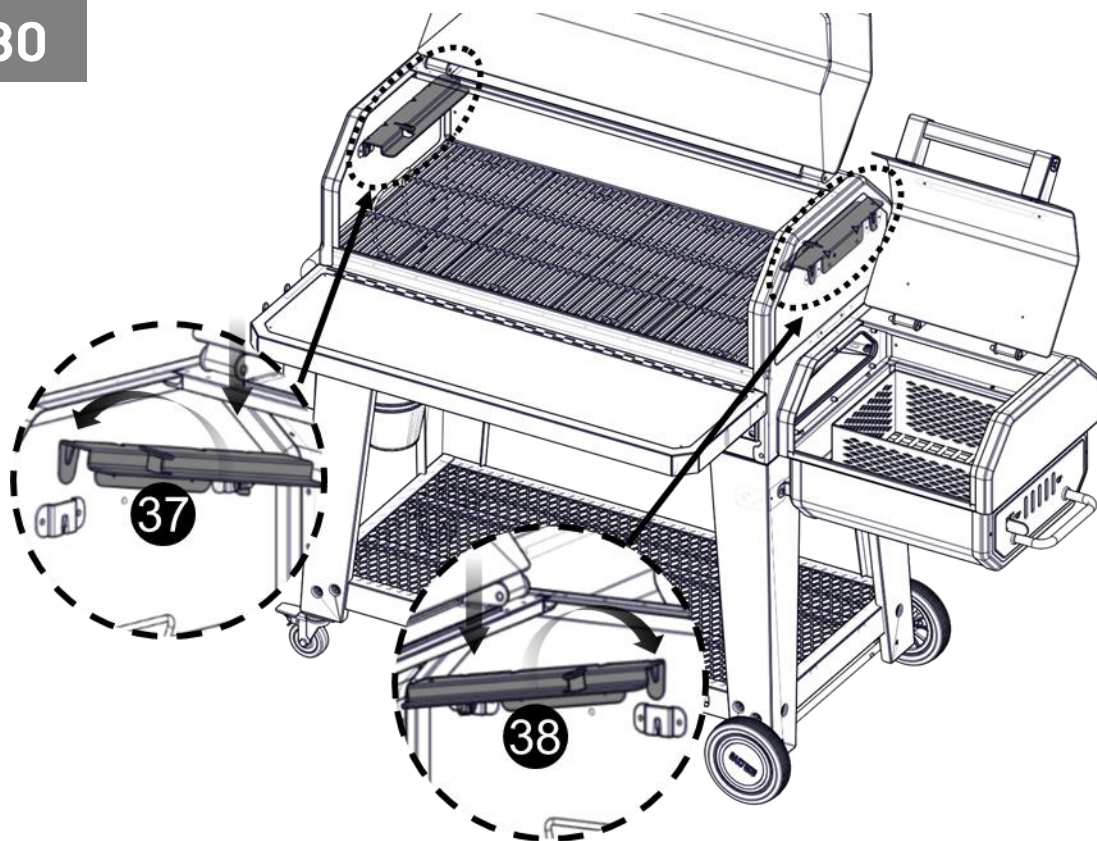
28



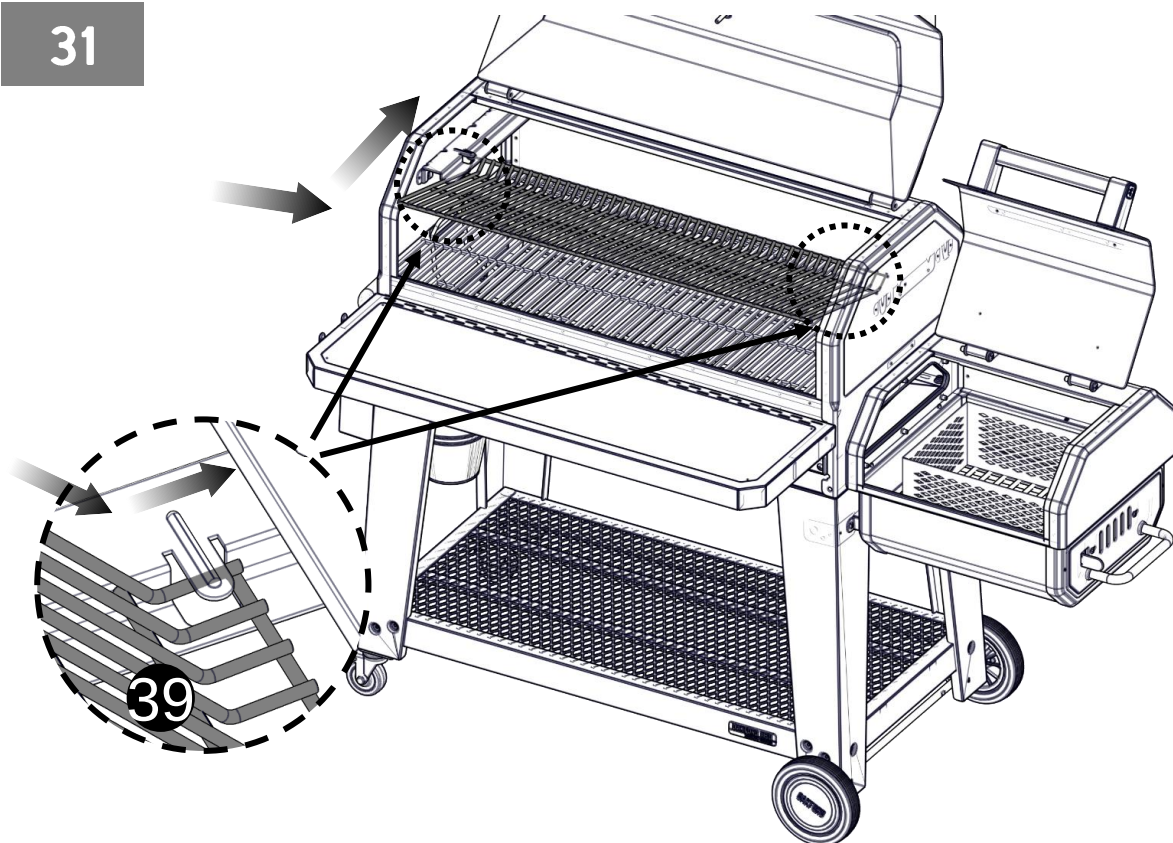
29



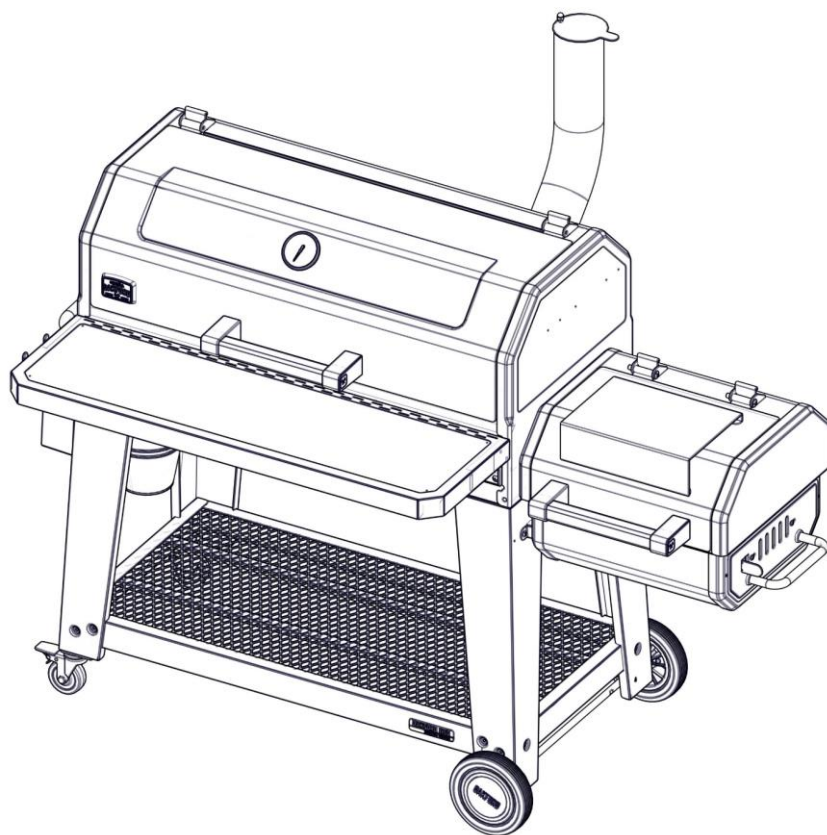
30



31



32



## LIGHTING YOUR SMOKER

### REVERSE FLOW SMOKE

Make sure your smoker is properly setup and ready for use.

1. Open offset firebox lid.
2. Pour regular charcoal briquettes, not exceeding 3 pounds into the Charcoal Grate at the offset firebox.
3. Light charcoal briquettes.

**WARNING!** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high-grade plain charcoal or charcoal wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2 pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed.

4. Add hardwood chunks to increase the smoke flavor.
5. Wait for the smoker to stabilize at the desired temperature.
6. Place food inside the cooking chamber and close the lid. Adjust the dampers as needed to maintain the desired temperature.

Tip: Always use a meat thermometer to confirm the doneness of food before removing from the smoker.

### ADJUSTING THE TEMPERATURE

The smoking temperature is controlled by adjusting the air intake into the firebox as well as the exhaust through the smokestack. Opening the intake damper will can result in a hotter fire. Start with the exhaust fully opened to induce draft throughout the smoker. Use the intake damper primarily to control the temperature. In most cases, the exhaust damper will not need to be adjusted. Practice makes perfect. Spend some time to learn how to use your smoker before adding food.

NOTE: Do not operate the smoker higher than 550 °F.

**WARNING!** Do not use grill without charcoal ash drawer in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while drawer contains hot coals.

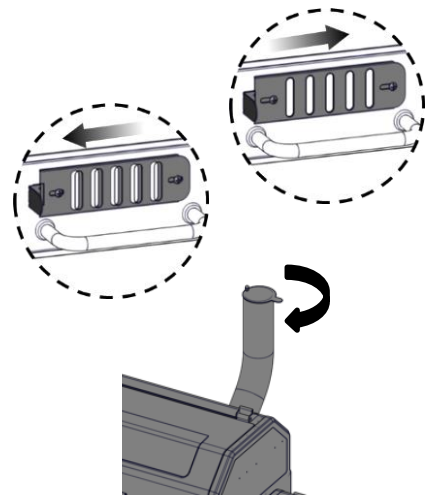
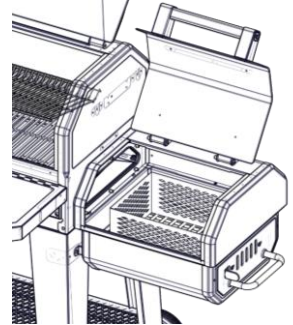
### ADD CHARCOAL/WOOD DURING COOKING

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

1. Stand back and carefully open grill lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
2. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood to firebox. If necessary, use your charcoal chimney starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.

**WARNING!** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

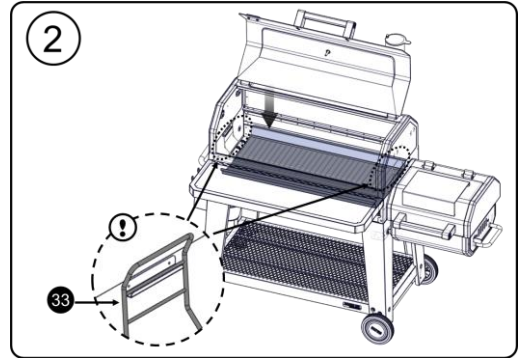
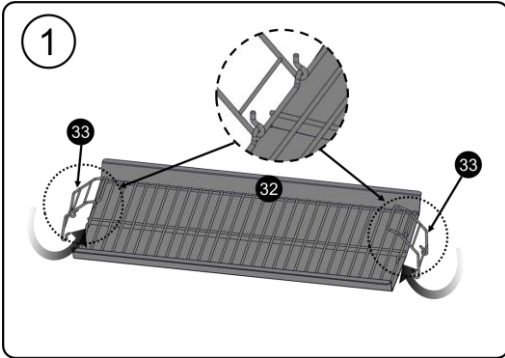
4. When the charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully return charcoal pan to desired cooking level.
5. Close the grill lid and door. Allow food to continue cooking.



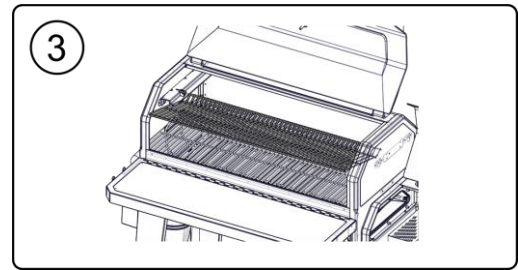
# OPERATING INSTRUCTIONS

## CHARCOAL GRILL OPTION

1. Take out the warming rack and cooking grid.
2. Take out the reversible smoker baffle and rotate it upside down.
3. Install the charcoal pan lifter into the smoker baffle and install back to smoker by hanging the charcoal pan at the desired level.

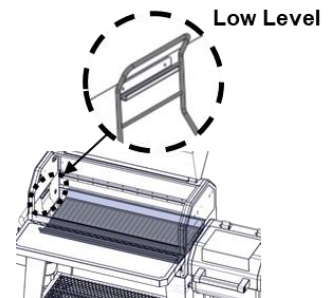


4. Add charcoal as desired and follow the lighting instructions to light up the grill.
5. Once the charcoal is properly burning, about 15 minutes, spread it evenly.
6. Install the cooking grid (and warming rack if desired).



## LIGHTING YOUR GRILL

1. Open grill lid.
2. Lift the charcoal tray hook to adjust charcoal pan to Low height position.
3. Pour regular charcoal briquettes, not exceeding 3 pounds into charcoal pan and arrange into a pile. Make sure charcoal does not go above the Charcoal Grid.
4. Light charcoal briquettes.
5. Adjust the charcoal tray hook to low position. Wait for charcoal flames to subside.
6. Once briquettes are glowing, use the charcoal tray hook to adjust charcoal pan to desired cooking position.



If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2 pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. Pull the air ventilator to the left halfway. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal pan.

**WARNING!** Always wear oven mitts/glovers when adjusting cooking levels to protect your hands from burn.

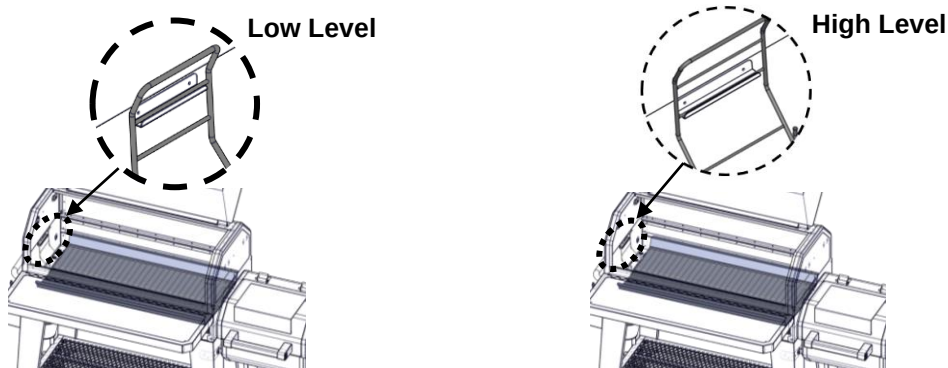
**WARNING!** Do not use grill without charcoal ash drawer in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while drawer contains hot coals.

# OPERATING INSTRUCTIONS

**WARNING!** Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

## CHARCOAL TRAY HOOK OPERATION

By lifting the charcoal tray hook, the charcoal pan can be raised or lowered to adjust the cooking heat at any time during cooking. Raising the pan increases direct heat. Lowering the pan reduces direct heat. Raise the tray after unit has cooled down completely to make it easier to brush left over ash into the ash tray. Do not raise the tray higher than halfway when fully loaded with fresh charcoal.



**WARNING!** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

## AFTER-USE SAFETY

### WARNING!

- Always allow grill and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Cover and store grill in a protected area away from children and pets.

# MODE D'EMPLOI

## ALLUMER VOTRE FUMOI

### FUMOI À FLUX INVERSÉ

Assurez-vous que votre fumoir est correctement configuré et prêt à l'emploi.

1. Ouvrez le couvercle du foyer décalé.
2. Versez des briquettes de charbon de bois régulières, ne dépassant pas 3 livres dans la grille à charbon de bois au niveau de la chambre de combustion décalée.
3. Briquettes de charbon léger.

**ATTENTION!** N'utilisez jamais de charbon de bois prétraité avec de l'essence à briquet. Utilisez uniquement un mélange de charbon de bois ordinaire ou de charbon de bois de haute qualité.

Si vous utilisez un démarreur de cheminée à charbon, suivez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de leur produit. Commencez avec 2 livres de charbon de bois. Cela devrait être assez de charbon de bois pour cuisiner, une fois le processus de durcissement terminé.

4. Ajouter des morceaux de bois dur pour augmenter la saveur de fumée.
5. Attendez que le fumoir se stabilise à la température souhaitée.
6. Placez les aliments dans la chambre de cuisson et fermez le couvercle. Réglez les registres au besoin pour maintenir la température désirée.

Astuce : Utilisez toujours un thermomètre à viande pour confirmer la cuisson des aliments avant de les retirer du fumoir.

### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température de fumage est contrôlée en ajustant l'entrée d'air dans le foyer ainsi que l'échappement à travers la cheminée. L'ouverture du registre d'admission peut entraîner un feu plus chaud. Commencez avec l'échappement complètement ouvert pour induire un courant d'air dans tout le fumoir. Utilisez le registre d'admission principalement pour contrôler la température. Dans la plupart des cas, le registre d'échappement n'aura pas besoin d'être ajusté. C'est en forgeant qu'on devient forgeron. Prenez le temps d'apprendre à utiliser votre fumoir avant d'ajouter de la nourriture.

REMARQUE : Ne faites pas fonctionner le fumoir à plus de 550 °F.

**ATTENTION!** N'utilisez pas le gril sans le tiroir à charbon de bois en place. N'essayez PAS de retirer le cendrier à charbon pendant que le tiroir contient des charbons ardents.

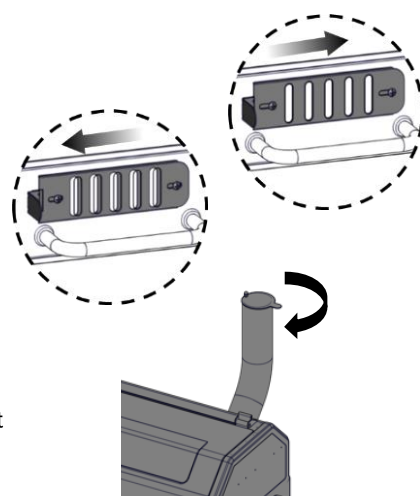
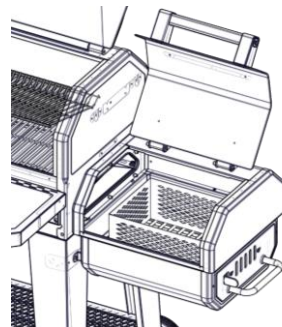
### AJOUTER DES BRIQUETTES DE CHARBON PENDANT LA CUISSON

**DES BRIQUETTES DE CHARBON SUPPLÉMENTAIRES PEUVENT DEVOIR ÊTRE AJOUTÉES POUR MAINTENIR OU AUGMENTER LA TEMPÉRATURE DE LA CUISSON.**

1. Reculez et ouvrez soigneusement le couvercle du gril. Soyez prudent car les flammes peuvent s'embraser lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.
2. Reculez à une distance de sécurité et utilisez de longues pinces de cuisson pour broser légèrement les cendres sur les charbons ardents. Utilisez des pinces de cuisson pour ajouter du charbon de bois et/ou du bois au foyer. Si nécessaire, utilisez votre allume-feu pour allumer du charbon de bois et/ou du bois supplémentaire et ajouter au feu existant.

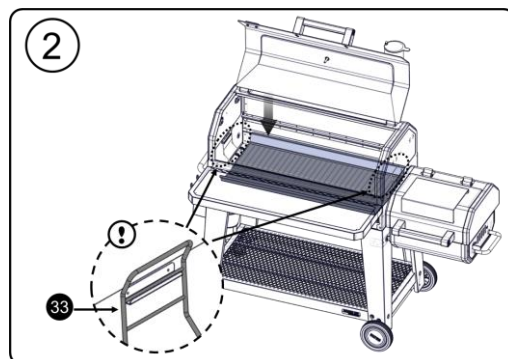
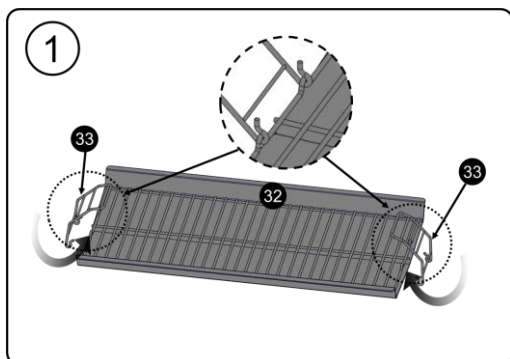
**ATTENTION!** N'ajoutez jamais de liquide d'allumage au charbon de bois à des charbons chauds ou même tièdes car un retour de flamme peut se produire et causer de graves brûlures.

3. Lorsque le charbon de bois brûle à nouveau fortement, portez des gants de cuisine/gants et remettez soigneusement la poêle à charbon de bois au niveau de cuisson souhaité.
4. Fermez le couvercle et la porte du gril. Laissez les aliments poursuivre la cuisson.

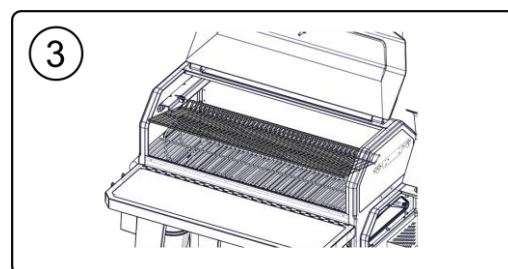


## OPTION GRIL À CHARBON

1. Retirez la grille de réchaud et la grille de cuisson.
2. Sortez le déflecteur de fumeur réversible et faites-le pivoter à l'envers.
3. Installez le lève-bac à charbon dans le déflecteur du fumeur et réinstallez-le sur le fumeur en suspendant le bac à charbon au niveau souhaité.

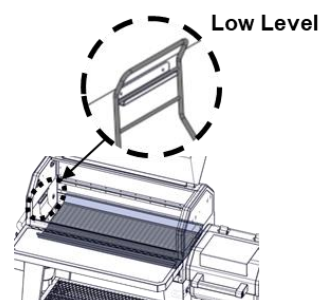


4. Ajoutez du charbon de bois comme vous le souhaitez et suivez les instructions d'allumage pour allumer le gril.
5. Une fois que le charbon de bois brûle correctement, environ 15 minutes, étalez-le uniformément.
6. Installez la grille de cuisson (et la grille de réchaud si désiré).



## ALLUMER VOTRE GRIL

1. Ouvrir le couvercle du gril.
2. Soulevez le crochet du bac à charbon pour régler le bac à charbon en position Basse hauteur.
3. Versez des briquettes de charbon de bois ordinaires, ne dépassant pas 3 livres dans le bac à charbon de bois et disposez-les en tas. Assurez-vous que le charbon ne dépasse pas la grille à charbon.
4. Briquettes de charbon léger.
5. Réglez le crochet du bac à charbon en position basse. Attendez que les flammes de charbon de bois se calment.
6. Une fois que les briquettes sont incandescentes, utilisez le crochet du bac à charbon pour ajuster le bac à charbon à la position de cuisson souhaitée.



Si vous utilisez un démarreur de cheminée à charbon, suivez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de leur produit. Commencez avec 2 livres de charbon de bois. Cela devrait être assez de charbon de bois pour cuisiner, une fois le processus de durcissement terminé. Tirez le ventilateur d'air vers la gauche à mi-course. Lorsque le charbon brûle fort, placez soigneusement les charbons ardents au centre du bac à charbon.

**ATTENTION!** Portez toujours des gants de cuisine/gants lorsque vous réglez les niveaux de cuisson pour protéger vos mains contre les brûlures.

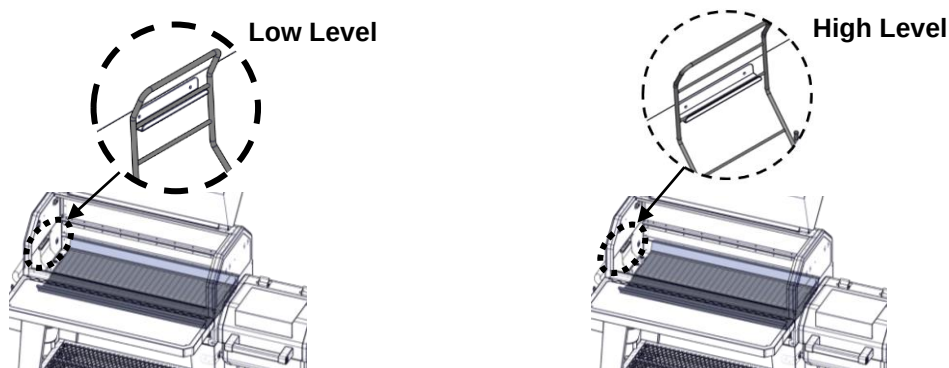
**ATTENTION!** N'utilisez pas le gril sans le tiroir à charbon de bois en place. N'essayez PAS de retirer le cendrier à charbon pendant que le tiroir contient des charbons ardents.

# MODE D'EMPLOI

**ATTENTION!** Portez toujours des mitaines/gants de four lorsque vous réglez les niveaux de cuisson pour protéger vos mains contre les brûlures.

## FONCTIONNEMENT DU CROCHET DU BAC À CHARBON

En soulevant le crochet du bac à charbon, le bac à charbon peut être relevé ou abaissé pour régler la chaleur de cuisson à tout moment pendant la cuisson. Soulever la casserole augmente la chaleur directe. Abaisser la casserole réduit la chaleur directe. Soulevez le plateau une fois que l'appareil a complètement refroidi pour faciliter le brossage des cendres restantes dans le cendrier. Ne soulevez pas le plateau plus haut qu'à mi-chemin lorsqu'il est entièrement chargé de charbon de bois frais.



**ATTENTION!** NE PAS utiliser le gril sans cendrier à charbon en place. N'essayez PAS de retirer le cendrier à charbon de bois pendant que le plateau contient des charbons ardents.

REMARQUE : Pour prolonger la durée de vie de votre gril, assurez-vous que les charbons ardents et le bois ne touchent pas les parois du gril.

## SÉCURITÉ APRÈS USAGE

### AVERTISSEMENT!

- Laissez toujours refroidir le gril et tout ses composants avant de les manipuler.
- Ne laissez jamais les braises et les cendres sans surveillance. Assurez-vous que les braises et les cendres soit complètement éteintes avant de les retirer.
- Avant que le gril puisse être laissé sans surveillance, les braises et cendres restent doivent être retirée du gril. Soyez prudent pour vous protéger ainsi que vos biens. Placez les braises et les cendres restantes dans un récipient en métal non-combustible et complètement saturé d'eau. Laissez reposer les braises et l'eau dans le récipient en métal 24 heures avant d'y jeter.
- Les braises et cendres éteintes devraient être placées à une distance sûre loin des structures et matériaux combustibles.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, mouillez complètement la surface en-dessous et autour du gril pour éteindre toutes cendres ou braises tombées pendant la cuisson ou le processus de nettoyage.
- Couvrez et rangez le gril dans un endroit protégé loin des enfants et des animaux domestiques.

## ENCENDIENDO SU AHUMADOR

### AHUMADOR DE FLUJO INVERSO

Asegúrese de que su ahumador esté correctamente configurado y listo para usar.

1. Abra la tapa de la cámara de combustión compensada.
2. Vierta briquetas de carbón regulares, que no excedan las 3 libras en la parrilla de carbón en la cámara de combustión descentrada.
3. Briquetas de carbón ligero.

**¡ADVERTENCIA!** Nunca use carbón que haya sido tratado previamente con líquido para encendedores. Utilice únicamente una mezcla de carbón vegetal o carbón vegetal de alta calidad.

Si usa un encendedor de chimenea de carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Comience con 2 libras de carbón. Esto debería ser suficiente carbón para cocinar, una vez que se haya completado el proceso de curado.

4. Agregue trozos de madera dura para aumentar el sabor ahumado.
5. Espere a que el ahumador se estabilice a la temperatura deseada.
6. Coloque los alimentos dentro de la cámara de cocción y cierre la tapa. Ajuste los amortiguadores según sea necesario para mantener la temperatura deseada.

Consejo: Siempre use un termómetro para carne para confirmar que la comida esté lista antes de sacarla del ahumador.

### AJUSTE DE LA TEMPERATURA

La temperatura de ahumado se controla ajustando la entrada de aire en la cámara de combustión, así como el escape a través de la chimenea. Abrir la compuerta de admisión puede resultar en un fuego más intenso. Comience con el escape completamente abierto para inducir la corriente de aire en todo el ahumador. Utilice el regulador de admisión principalmente para controlar la temperatura. En la mayoría de los casos, no será necesario ajustar el amortiguador de escape. La práctica hace la perfección. Dedique algo de tiempo a aprender a usar su ahumador antes de agregar alimentos.

NOTA: No opere el ahumador a más de 550 °F.

**¡ADVERTENCIA!** No use la parrilla sin el cajón para cenizas de carbón en su lugar. NO intente quitar el cenicero de carbón mientras el cajón contiene brasas calientes.

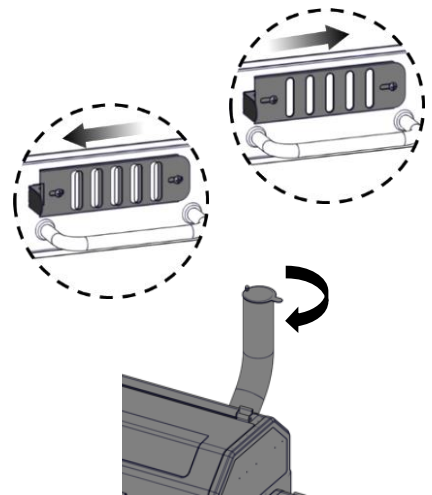
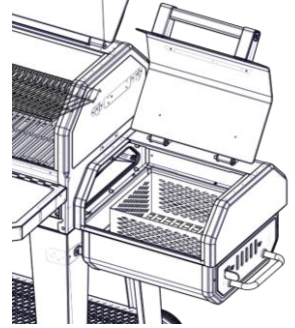
### AGREGUE CARBÓN/MADERA DURANTE LA COCCIÓN

Es posible que se requiera carbón y/o madera adicional para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

1. Retroceda y abra con cuidado la tapa de la parrilla. Tenga cuidado ya que las llamas pueden estallar cuando el aire fresco entra repentinamente en contacto con el fuego.
2. Retroceda a una distancia segura y use pinzas de cocina largas para apartar ligeramente las cenizas sobre las brasas. Use pinzas de cocina para agregar carbón y/o madera a la cámara de combustión. Si es necesario, use su encendedor de chimenea de carbón para encender carbón y/o madera adicionales y agréguelos al fuego existente.

**¡ADVERTENCIA!** Nunca agregue líquido para encender carbón a carbones calientes o incluso tibios, ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.

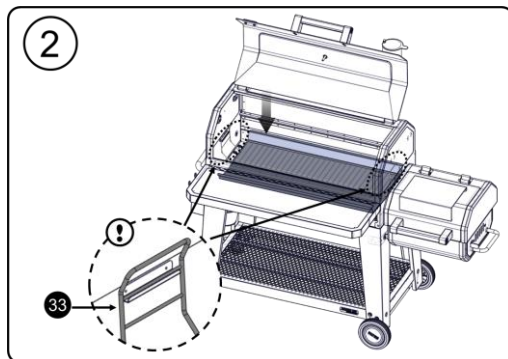
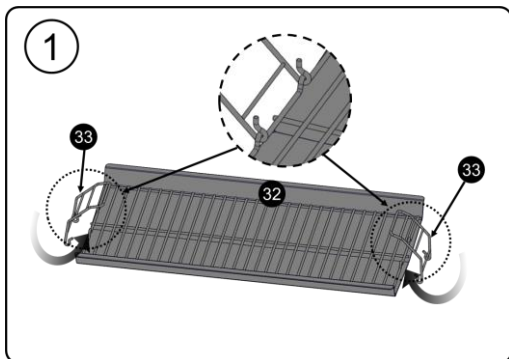
3. Cuando el carbón vuelva a arder con fuerza, use manoplas/guantes para horno y con cuidado regrese la bandeja para carbón al nivel de cocción deseado.
4. Cierre la tapa y la puerta de la parrilla. Permita que los alimentos continúen cocinándose.



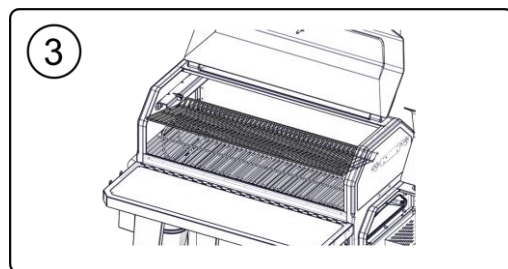
# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## OPCIÓN PARRILLA DE CARBÓN

1. Saque la rejilla para calentar y la rejilla para cocinar.
2. Saque el deflector del ahumador reversible y gírelo boca abajo.
3. Instale el elevador de la bandeja para carbón en el deflector del ahumador y vuelva a instalarlo en el ahumador colgando la bandeja para carbón al nivel deseado.

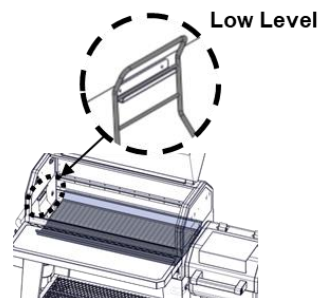


4. Agregue carbón según lo desee y siga las instrucciones de encendido para encender la parrilla..
5. Una vez que el carbón se esté quemando correctamente, unos 15 minutos, extiéndalo uniformemente..
6. Instale la rejilla para cocinar (y la rejilla para calentar si lo desea).



## ENCENDIDO

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Levante el gancho de la bandeja de carbón para ajustar la bandeja de carbón a la posición de altura baja.
3. Vierta briquetas de carbón regulares, que no excedan las 3 libras en una bandeja para carbón y colóquelas en una pila. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la rejilla para carbón.
4. Briquetas de carbón ligero.
5. Ajuste el gancho de la bandeja de carbón en la posición baja. Espere a que las llamas de carbón disminuyan.
6. Una vez que las briquetas estén encendidas, use el gancho de la bandeja para carbón para ajustar la bandeja para carbón a la posición de cocción deseada.



Si vous utilisez un démarreur de cheminée à charbon, suivez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de leur produit. Commencez avec 2 livres de charbon de bois. Cela devrait être assez de charbon de bois pour cuisiner, une fois le processus de durcissement terminé. Tirez le ventilateur d'air vers la gauche à mi-course. Lorsque le charbon brûle fort, placez soigneusement les charbons ardents au centre du bac à charbon.

**¡ADVERTENCIA!** Siempre use guantes/guantes para horno cuando ajuste los niveles de cocción para proteger sus manos de quemaduras.

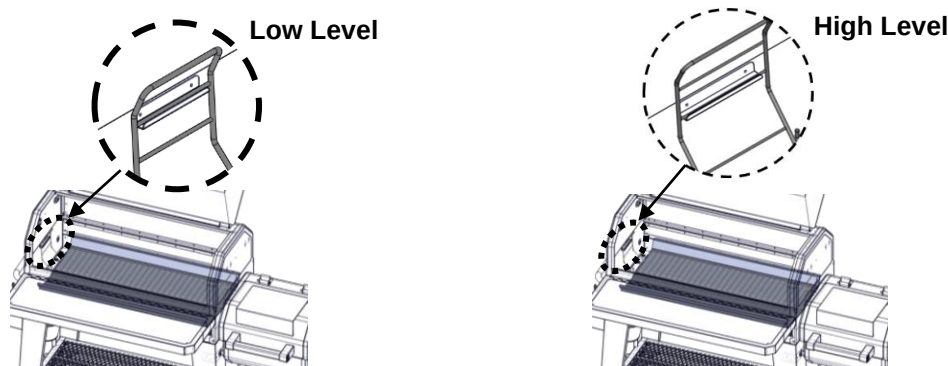
**¡ADVERTENCIA!** No use la parrilla sin el cajón para cenizas de carbón en su lugar. NO intente quitar el cenicero de carbón mientras el cajón contiene brasas calientes.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**¡ADVERTENCIA!** Siempre use manoplas/guantes para horno cuando ajuste los niveles de cocción para proteger sus manos de quemaduras.

## FUNCIONAMIENTO DEL GANCHO DE LA BANDEJA DE CARBÓN

Al levantar el gancho de la bandeja para carbón, la bandeja para carbón se puede subir o bajar para ajustar el calor de cocción en cualquier momento durante la cocción. Levantar la sartén aumenta el calor directo. Bajar la sartén reduce el calor directo. Levante la bandeja después de que la unidad se haya enfriado por completo para que sea más fácil cepillar las cenizas sobrantes en la bandeja de cenizas. No levante la bandeja más de la mitad cuando esté completamente cargada con carbón fresco.



**¡ADVERTENCIA!** NO use la parrilla sin el cenicero de carbón en su lugar. NO intente quitar la bandeja de cenizas de carbón mientras la bandeja contenga brasas calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de su parrilla, asegúrese de que las brasas y la madera calientes no toquen las paredes de la parrilla.

## SEGURIDAD DESPUÉS DEL USO

### ADVERTENCIA!

- Siempre permita que la parrilla y todos sus componentes se enfríen completamente antes de manipularlos.
- Nunca deje carbones ni cenizas en la parrilla sin atención. Asegúrese de que el carbón y las cenizas se han extinguido completamente antes de retirarlos.
- Antes de dejar la parrilla sin atención, deben removerse de la parrilla los carbones y cenizas restantes. Tenga cuidado de protegerse a sí mismo y a la propiedad. Coloque los carbones y cenizas restantes en un contenedor metálico no combustible y satúrelos completamente con agua. Permita que los carbones y el agua permanezcan en el contenedor metálico por 24 horas antes de desecharlos.
- Los carbones y cenizas extinguidos deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera de jardín moje completamente la superficie por debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pudiere haber caído durante la cocción, o durante el proceso de limpieza.
- Cubra y almacene la parrilla en un área protegida, lejos de niños y mascotas.

# CARE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS



## CAUTION!

**MAKE SURE THAT THE SMOKER IS COOLED BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE.**

## INTERIOR

### COOKING GRIDS

- After the smoker has cooled, scrub both sides of the cooking grids with a wire-bristled grill brush.
- Any stubborn, baked-on food residue can be scraped off with a scraper.
- Grids can also be removed from the grill and washed with dish soap and warm water. Dry thoroughly.
- The cooking grids should be cleaned after each use.

### GREASE SYSTEM

- Remove the cooking grids and scrape food and grease residue off the grease tray using a scraper or grill brush.
- Grease tray can also be removed from the grill and washed with dish soap and warm water. Dry thoroughly.
- Grease cup can be lined with foil grease cup liners for easy clean-up.
- The grease tray should be cleaned after each use. The grease cup should be emptied once it reaches  $\frac{3}{4}$  full.

### INTERIOR SURFACES

- Brush or scrape off any grease or debris accumulated on the interior surfaces using a scraper or grill brush.
- Vacuum ash and food remnants out of the bottom of the firebox and firepot.
- All surfaces can be washed with mild, soapy water and/or a mild degreaser. Dry thoroughly.
- Interior surfaces should be monitored and cleaned when build-up of grease and debris has accumulated, but not less than twice per year.

## EXTERIOR

### COATED SURFACES

- After the grill has cooled completely, exterior surfaces can be wiped down with a mild mixture of soap and water. Dry thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners.

### STAINLESS STEEL (APPLICABLE ON SOME MODELS)

- Use a stainless-steel cleaner and non-abrasive, lint-free cloth to clean stainless steel components.
- Always rub in the direction of the grain to avoid scratches and do not use paper towels.

## STORAGE

- Always store your grill with a cover between uses to prevent corrosion or other damage to the grill, especially if it is stored in a rainy or humid environment.



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



## ATTENTION!

**S'ASSURER QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHÉ AVANT D'EN FAIRE LE NETTOYAGE OU L'ENTRETIEN.**

## INTÉRIEUR

### GRILLES DE CUISSON

- Une fois le barbecue froid, frotter les deux côtés des grilles avec une brosse à barbecue métallique.
- Utiliser un grattoir pour retirer les résidus tenaces.
- Il est également possible de retirer les grilles et de les laver avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Bien sécher.
- Nettoyer les grilles après chaque utilisation.

### PLATEAU ET SEAU À GRAISSE

- Retirer les grilles de cuisson et gratter les résidus de nourriture et de graisse dans le plateau à graisse avec un grattoir ou une brosse à barbecue.
- Il est également possible de retirer le plateau à graisse et de le laver avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Bien sécher.
- L'intérieur du seau à graisse peut être tapissé de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Nettoyer le plateau à graisse après chaque utilisation. Vider le seau à graisse lorsqu'il est rempli aux  $\frac{3}{4}$ .

### SURFACES INTÉRIEURES

- Brosser ou gratter la graisse et les résidus accumulés sur les surfaces intérieures avec un grattoir ou une brosse à barbecue.
- Aspirer les cendres et les restes de nourriture dans le fond de la chambre de cuisson et du pot de combustion.
- Toutes les surfaces peuvent être lavées avec un mélange d'eau et de savon doux ou de dégraissant doux. Bien sécher.
- Les surfaces intérieures doivent être inspectées et nettoyées lorsque de la graisse ou des résidus s'y sont accumulés. Nettoyer au moins deux fois par année.

## EXTÉRIEUR

### SURFACES REVÊTUES

- Une fois le barbecue froid, les surfaces extérieures peuvent être nettoyées avec un mélange d'eau et de savon doux. Bien sécher.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

### ACIER INOXYDABLE (SUR CERTAINS MODÈLES)

- Utiliser un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable et un linge non pelucheux pour nettoyer les composants en acier inoxydable.
- Toujours frotter dans la direction du fil pour éviter d'égratigner les surfaces, et ne pas utiliser de serviettes de papier.

## RANGEMENT

- Toujours ranger le barbecue avec la housse entre les utilisations pour prévenir la corrosion et les autres dommages, particulièrement dans les environnements pluvieux ou humides.



- Créosote – Formation et besoin d'élimination. Lorsque les granules brûlent lentement, elles produisent du goudron et des vapeurs organiques qui, combinés à l'humidité évacuée, forment de la créosote. Dans un pot relativement froid ou la cheminée d'un appareil à combustion lente, les vapeurs de créosote se condensent, et le résidu s'accumule sur les parois. La créosote est inflammable et produit un feu extrêmement chaud.
- Inspecter la conduite à graisse au moins deux fois par année pour vérifier si de la graisse ou de la créosote s'y est accumulée.
- Le cas échéant, retirer l'accumulation pour réduire le risque d'incendie.

# INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y MANTENIMIENTO



## ¡PRECAUCIÓN!

**ASEGÚRESE DE QUE LA PARRILLA SE HAYA ENFRIADO Y DESENCHÚFELA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TAREA DE LIMPIEZA O MANTENIMIENTO.**

## INTERIOR

### PARRILLAS DE COCCIÓN

- Después de que la parrilla se haya enfriado, frote ambos lados de las rejillas de cocción con un cepillo de alambre para parrillas.
- Cualquier residuo persistente de comida cocida puede eliminarse con un raspador.
- Las rejillas también pueden retirarse de la parrilla y lavarse con lavavajilla y agua tibia. Séquelas bien.
- Las rejillas de cocción deben limpiarse después de cada uso.

### SISTEMA PARA GRASA

- Retire las rejillas de cocción y raspe los restos de comida y grasa de la bandeja para grasa con un raspador o un cepillo para parrilla.
- La bandeja para grasa también puede retirarse de la parrilla y lavarse con lavavajilla y agua tibia. Séquelas bien.
- El recipiente para grasa se puede recubrir con un revestimiento para facilitar la limpieza.
- La bandeja para grasa debe limpiarse después de cada uso. El recipiente para grasa debe vaciarse una vez que llegue a  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.

### SUPERFICIES INTERIORES

- Cepille o raspe la grasa o los restos que se acumulan en las superficies interiores con un raspador o un cepillo para parrilla.
- Aspire la ceniza y los restos de comida del fondo de la cámara de combustión y del recipiente para el fuego.
- Todas las superficies se pueden lavar con agua tibia con jabón o un desengrasante suave. Séquelas bien.
- Las superficies interiores deben controlarse y limpiarse cuando se hayan acumulado grasa y residuos, pero no menos de dos veces al año.

## EXTERIOR

### SUPERFICIES RECUBIERTAS

- Después de que la parrilla se haya enfriado por completo, las superficies exteriores pueden limpiarse con una mezcla suave de agua y jabón. Séquelas bien.
- No utilice limpiadores abrasivos.

### ACERO INOXIDABLE (CORRESPONDE A ALGUNOS MODELOS)

- Utilice un limpiador para acero inoxidable y un paño no abrasivo y sin pelusas para limpiar los componentes de acero inoxidable.
- Frote siempre en el sentido de la fibra para evitar arañazos y no utilice toallas de papel.

## ALMACENAMIENTO

- Entre un uso y otro, guarde siempre la parrilla con una cubierta para evitar la corrosión u otros daños, en especial si se almacena en un ambiente lluvioso o húmedo.



- **Creosota: Formación y necesidad de eliminación.** Cuando los pellets de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada y forman creosota. Los vapores de la creosota se condensan en un conducto de humo del horno relativamente frío y en la campana extractora con un fuego lento. Como resultado, los residuos de la creosota se acumulan en el revestimiento del conducto de humo y la campana. Cuando se enciende, esta creosota produce un fuego extremadamente caliente.
- El conducto de la grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar si se ha producido una acumulación de grasa o creosota.
- Si se ha acumulado grasa o creosota, deben eliminarse para reducir el riesgo de incendio.

# WARRANTY

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser **ONLY** that this product (*Model # 810-0071*) 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. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

**ALL PARTS:** 2 year LIMITED warranty (Includes, but not limited to frame, housing, cart, control panel) \*Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of 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 reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. **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. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty.** This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

## MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or misuse of product.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

*Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy* under the terms of this limited warranty. 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.

**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.**

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and/or re-seller. 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 for herein. You may also have other rights which vary from state to state.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Nexgrill Customer Relations  
14050 Laurelwood Pl  
Chino, CA 91710**

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-800-913-8999 in USA and 1-800-648-5864 in Canada, language spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.*

# GARANTIE

Le fabricant garantit au premier acheteur **SEULEMENT** que ce produit (*modèle 810-0071*) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un montage approprié et dans des conditions normales et raisonnables d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen. L'obligation de Nexgrill se limite à la réparation, au remplacement ou à la valeur dépréciée du produit, à la discrétion de Nexgrill.

Toutes les pièces : Garantie LIMITÉE de 2 an

\* Ne couvre pas l'écaillage, les éraflures, les fissures, la corrosion de la surface ou la rouille .

Dès réception de la preuve d'achat fournie par le consommateur, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable, durant laquelle les pièces requises pour effectuer la réparation ou le remplacement seront gratuites à l'exception des frais de transport. Le premier acheteur est responsable de tous les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. La garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada, n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et n'est *pas transférable*. Le fabricant exige une preuve raisonnable de la date d'achat. L'acheteur devrait donc conserver le reçu ou la facture. Si l'appareil est un cadeau, demander à l'acheteur d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes couvertes par la garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement du produit ou preuve d'achat. **La garantie limitée couvre les problèmes fonctionnels SEULEMENT et non les problèmes esthétiques tels que les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques ou l'utilisation d'outil durant l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille superficielle ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille superficielle, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces en métal qui ne compromettent pas l'intégrité structurelle du produit ne sont pas considérés comme des défauts de matériaux ou de fabrication et ne sont donc pas couverts par la garantie.** La garantie limitée ne couvre pas les désagréments, la perte d'aliments, les blessures et les dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce équivalente sera expédiée. Les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la garantie limitée sont à la charge de l'acheteur.

## LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES FRAIS LIÉS AUX ÉLÉMENTS SUIVANTS :

- Visites à domicile.
- Réparations d'un produit dont l'utilisation ne correspond pas à un usage unifamilial ou domestique normal.
- Dommages causés par un accident, une modification, une mauvaise utilisation, un manque d'entretien ou de nettoyage, un usage abusif, un incendie, une inondation, un cas de force majeure, une installation fautive, une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie.
- Perte d'aliments due à une défaillance du produit.
- Pièces de remplacement ou frais de main-d'œuvre liés à la réparation pour les appareils utilisés à l'extérieur du Canada ou des États-Unis.
- Ramassage et livraison du produit.
- Port ou traitement des photographies envoyées à titre de preuve.
- Réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées.
- Retrait ou réinstallation du produit.
- Expédition standard ou accélérée des pièces de rechange couvertes ou non par la garantie.

## EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

*La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est le seul recours en vertu de la garantie limitée.* Le fabricant n'est pas responsable des dommages indirects ou accessoires entraînés par la violation de la garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ni des défauts ou des dommages causés par un cas de force majeure, un entretien et un nettoyage inadéquats, un feu de graisse, un accident, une modification du produit, le remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, une mauvaise utilisation, le transport du produit, un usage commercial ou abusif, un milieu hostile (intempéries, phénomènes naturels ou dommages causés par des animaux) ou une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

**LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION EN MATIÈRE DE RENDEMENT N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DES LOIS ÉTATIQUES OU PROVINCIALES, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE DONNÉ, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.**

Ni le détaillant ni le commerçant ne sont autorisés à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le premier acheteur. La garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant ou d'un revendeur autorisé. N.B. : Puisque certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou accessoires, certaines des restrictions ou des exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer. L'acheteur peut avoir d'autres droits selon l'endroit où il habite.

Pour demander l'exécution d'une obligation en vertu de cette garantie limitée, écrire aux coordonnées suivantes :

**Nexgrill Customer Relations  
14050 Laurelwood PI  
Chino, CA 91710**

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

El fabricante garantiza al consumidor-comprador original **ÚNICAMENTE** que este producto (*modelo n.º 810-0071*) no tendrá defectos de mano de obra y materiales luego del correcto montaje y con un uso doméstico normal y razonable por los períodos que se indican a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir pruebas fotográficas de los daños, o que las piezas defectuosas sean devueltas, con los gastos de envío pagados previamente por el consumidor, para su revisión y examen. La obligación de Nexgrill se limita a la reparación, sustitución o valor depreciado, a elección de Nexgrill.

Todas las partes: 2 años de garantía LIMITADA

\* No cubre raspados, rayones, corrosión en la superficie agrietada, u óxido

Una vez que el consumidor suministre la prueba de compra según lo dispuesto en el presente documento, el fabricante reparará o reemplazará las piezas cuyos defectos se comprueben durante el período de garantía aplicable. Las piezas necesarias para completar tal reparación o sustitución serán gratuitas para usted, excepto los gastos de envío, siempre que el comprador esté dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor-comprador original será responsable de los gastos de envío de las piezas reemplazadas según los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada rige únicamente en los Estados Unidos y Canadá, solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. En consecuencia, usted debe conservar el recibo de compra o la factura. Si recibió la unidad a modo de regalo, pídala a la persona que le regaló el producto que envíe el recibo a su nombre a la dirección que se indica. Las piezas defectuosas o faltantes sujetas a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLO a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos como arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y sustancias químicas o cualquier herramienta utilizada en el montaje o la instalación del artefacto, óxido superficial o decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido superficial, la corrosión o la pintura en polvo saltada en las partes metálicas que no afecten la integridad estructural del producto no se consideran un defecto de mano de obra o de los materiales y no serán cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará el costo de cualquier inconveniente, alimento, lesión personal o daño material. Si no se dispone de una pieza de repuesto original, se enviará una pieza de repuesto similar. Usted será responsable de pagar los gastos de envío de las piezas que se reemplacen según los términos de esta garantía limitada.

## EL FABRICANTE NO PAGARÁ LO SIGUIENTE:

- Las llamadas de servicio a su casa.
- Las reparaciones cuando el uso del producto no sea el habitual de una residencia o un hogar unifamiliar.
- Los daños como consecuencia de accidentes, alteraciones, uso indebido, falta de mantenimiento o limpieza, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación inadecuada e instalación no conforme a los códigos eléctricos o de plomería, o el uso indebido del producto.
- Cualquier pérdida de alimentos debida a fallos del producto.
- Los costos de las piezas de repuesto o de la mano de obra de reparación de las unidades que se utilicen fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- La recolección y entrega de su producto.
- Los gastos de envío o de procesamiento de las fotos que se envíen como documentación.
- Las reparaciones de piezas o sistemas que sean consecuencia de modificaciones no autorizadas en el producto.
- El retiro o la reinstalación de su producto.
- El costo de envío, estándar o acelerado, de las piezas de garantía/no garantía y de reemplazo.

## EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE SOLUCIONES

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas es su única solución según los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable de ningún daño emergente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, ni de los fallos o daños que se produzcan como consecuencia de casos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio por grasa, accidente, alteración, sustitución de piezas por parte de alguien que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, entornos hostiles (inclemencias del tiempo, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación inadecuada o instalación que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

**ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL DESEMPEÑO DEL PRODUCTO QUE APAREZCA ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE. EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA SEGÚN LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDA LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN A UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, QUEDA LIMITADA AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.**

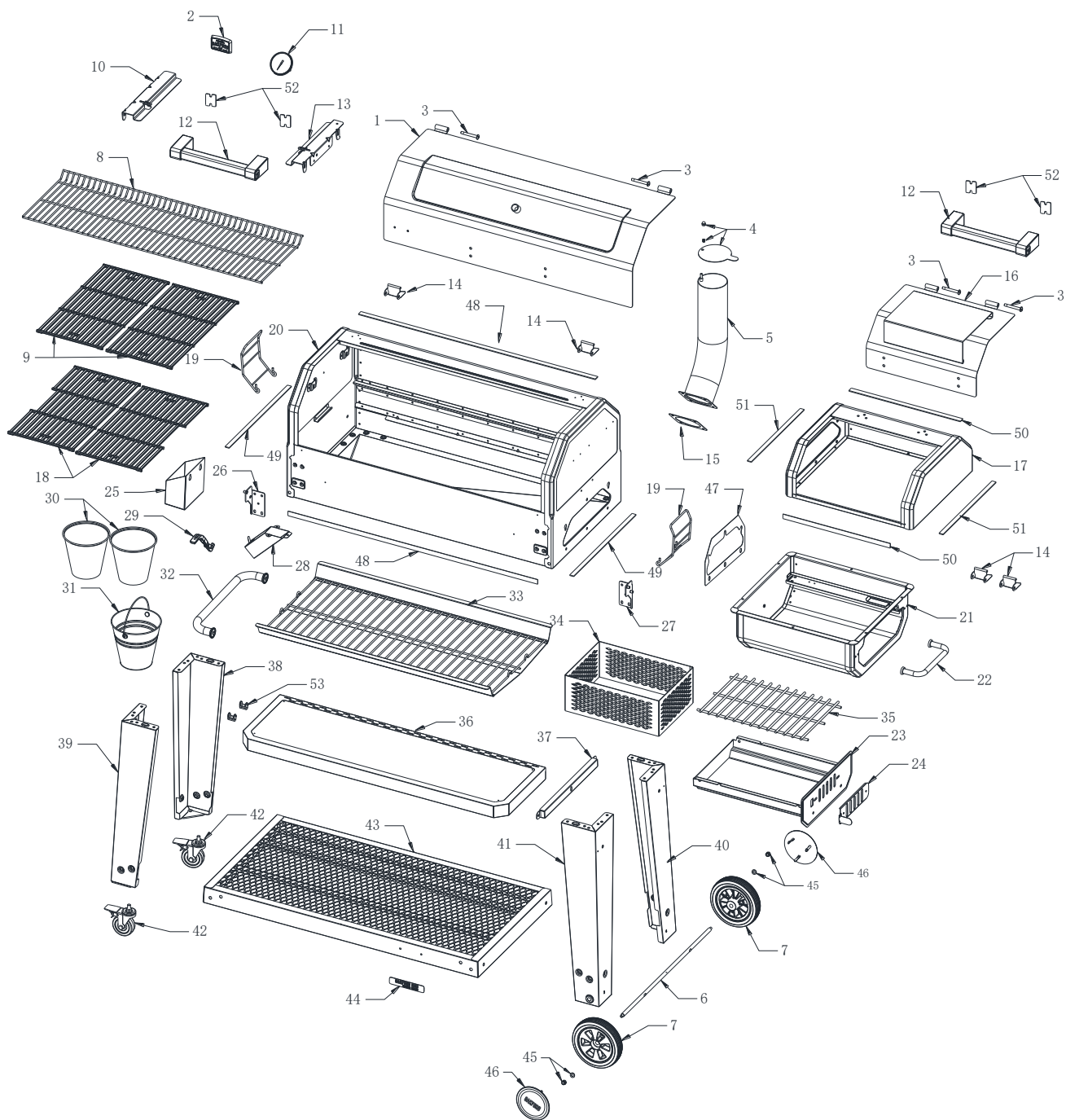
Ni los distribuidores ni el establecimiento de venta de este producto están autorizados a ofrecer garantías adicionales o a prometer soluciones adicionales o incompatibles con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no superará el precio de compra documentado del producto que pagó el consumidor original. Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se establece en el presente documento. También puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Si desea lograr el cumplimiento de cualquier obligación según esta garantía limitada, debe escribir a la siguiente dirección:

**Nexgrill Customer Relations  
14050 Laurelwood Pl  
Chino, CA 91710**

Todas las devoluciones de los consumidores, los pedidos de piezas, las preguntas generales y la asistencia para la resolución de problemas pueden concretarse llamando al 1-800-913-8999 en Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá. Se ofrece atención en inglés, francés y español, de 8 a. m. a 5 p. m., hora del Pacífico, de lunes a viernes.

PARTS LIST / PIÈCES DE RECHANGE / PIEZAS DE REPUESTO



# PARTS LIST

| NO. | PART (DESCRIPTION)      | WARRANTY COVERAGE | QTY | NO. | PART (DESCRIPTION)       | WARRANTY COVERAGE | QTY |
|-----|-------------------------|-------------------|-----|-----|--------------------------|-------------------|-----|
| 1   | Smoker Lid              | 2                 | 1   | 28  | Grease Trough            | 2                 | 1   |
| 2   | Oakford Nameplate       | 2                 | 1   | 29  | Cooking Grid Handle      | 2                 | 1   |
| 3   | Hinge Pin               | 2                 | 4   | 30  | Grease Tray              | N/A               | 2   |
| 4   | Exhaust Damper          | 2                 | 1   | 31  | Grease Tray Bucket       | 2                 | 1   |
| 5   | Smokestack              | 2                 | 1   | 32  | Side Handle              | 2                 | 1   |
| 6   | Axle                    | 2                 | 1   | 33  | Reversible Smoker Baffle | 2                 | 1   |
| 7   | Wheel                   | 2                 | 2   | 34  | Fire Cage                | 2                 | 1   |
| 8   | Warming Rack            | 2                 | 1   | 35  | Charcoal Grate           | 2                 | 1   |
| 9   | Cooking Grid - Inner    | 2                 | 2   | 36  | Front Table              | 2                 | 1   |
| 10  | Rack Bracket, Left      | 2                 | 1   | 37  | Firebox Cross Support    | 2                 | 1   |
| 11  | Temperature Gauge       | 2                 | 1   | 38  | Cart Leg, Rear Left      | 2                 | 1   |
| 12  | Handle Assembly         | 2                 | 2   | 39  | Cart Leg, Front Left     | 2                 | 1   |
| 13  | Rack Bracket, Right     | 2                 | 1   | 40  | Cart Leg, Rear Right     | 2                 | 1   |
| 14  | Lid Hinge               | 2                 | 4   | 41  | Cart Leg, Front Right    | 2                 | 1   |
| 15  | Smokestack Gasket       | 2                 | 1   | 42  | Locking Caster           | 2                 | 2   |
| 16  | Firebox Lid Assembly    | 2                 | 1   | 43  | Bottom Panel             | 2                 | 1   |
| 17  | Firebox Top             | 2                 | 1   | 44  | Oakford Badge            | 2                 | 1   |
| 18  | Cooking Grid – Outer    | 2                 | 2   | 45  | Wheel Hardware           | 2                 | 2   |
| 19  | Charcoal Pan Lifter     | 2                 | 2   | 46  | Hubcap                   | 2                 | 2   |
| 20  | Smoker Chamber Assembly | 2                 | 1   | 47  | Flue Gasket              | 2                 | 1   |
| 21  | Firebox Lower Assembly  | 2                 | 1   | 48  | Lid Gasket Strip - Long  | 2                 | 2   |
| 22  | Tray Handle Assembly    | 2                 | 1   | 49  | Lid Gasket Strip - Short | 2                 | 2   |
| 23  | Charcoal Ash Tray       | 2                 | 1   | 50  | FB Gasket Strip - Long   | 2                 | 2   |
| 24  | Firebox Shutter         | 2                 | 1   | 51  | FB Gasket Strip - Short  | 2                 | 2   |
| 25  | Storage Bin             | 2                 | 1   | 52  | Handle Gasket            | 2                 | 4   |
| 26  | Front Table Bracket B   | 2                 | 1   | 53  | Tool hook                | 2                 | 2   |
| 27  | Front Table Bracket A   | 2                 | 1   |     |                          |                   |     |

PIÈCES DE RECHANGE

| N° | DESCRIPTION                            | GARANTIE | Q <sup>té</sup> | N° | DESCRIPTION                          | GARANTIE | Q <sup>té</sup> |
|----|----------------------------------------|----------|-----------------|----|--------------------------------------|----------|-----------------|
| 1  | Couvercle de fumoir                    | 2        | 1               | 28 | Bac à graisse                        | 2        | 1               |
| 2  | Plaque signalétique d'Oakford          | 2        | 1               | 29 | Poignée de la grille de cuisson      | 2        | 1               |
| 3  | Goupille de charnière                  | 2        | 4               | 30 | Bac à graisse                        | N/A      | 2               |
| 4  | Amortisseur d'échappement              | 2        | 1               | 31 | Bac à graisse Seau                   | 2        | 1               |
| 5  | Cheminée                               | 2        | 1               | 32 | Poignée latérale                     | 2        | 1               |
| 6  | Essieu                                 | 2        | 1               | 33 | Seau à graisse                       | 2        | 1               |
| 7  | La roue                                | 2        | 2               | 34 | Doublure de seau à graisse           | 2        | 1               |
| 8  | Grille chauffante                      | 2        | 1               | 35 | Garde de charbon de bois             | 2        | 1               |
| 9  | Grille de cuisson - intérieure         | 2        | 2               | 36 | Table avant                          | 2        | 1               |
| 10 | Support de crémaillère, gauche         | 2        | 1               | 37 | Prise en charge du Firebox           | 2        | 1               |
| 11 | Boîtier de l'indicateur de température | 2        | 1               | 38 | Pied de chariot, arrière gauche      | 2        | 1               |
| 12 | Poignée du couvercle                   | 2        | 2               | 39 | Pied de chariot, avant gauche        | 2        | 1               |
| 13 | Support de porte-bagages, droit        | 2        | 1               | 40 | Pied de chariot, arrière droit       | 2        | 1               |
| 14 | Charnière de couvercle                 | 2        | 4               | 41 | Pied de chariot, avant droit         | 2        | 1               |
| 15 | Joint de cheminée                      | 2        | 1               | 42 | Roue de 3" avec serrure              | 2        | 2               |
| 16 | Assemblage du couvercle du foyer       | 2        | 1               | 43 | Panneau du bas                       | 2        | 1               |
| 17 | Haut du foyer                          | 2        | 1               | 44 | Insigne d'Oakford                    | 2        | 1               |
| 18 | Grille de cuisson - extérieure         | 2        | 2               | 45 | Quincaillerie de roue                | 2        | 2               |
| 19 | Charbon Pan Lifter                     | 2        | 2               | 46 | Enjoliveur                           | 2        | 2               |
| 20 | Assemblage de la chambre de fumage     | 2        | 1               | 47 | Joint de conduit                     | 2        | 1               |
| 21 | Assemblage inférieur du foyer          | 2        | 1               | 48 | Bande de joint de couvercle - longue | 2        | 2               |
| 22 | Assemblage de la poignée du plateau    | 2        | 1               | 49 | Bande de joint de couvercle - courte | 2        | 2               |
| 23 | Cendrier charbon de bois               | 2        | 1               | 50 | Bande de joint FB - longue           | 2        | 2               |
| 24 | Obturateur de foyer                    | 2        | 1               | 51 | Bande de joint FB - courte           | 2        | 2               |
| 25 | Bac de rangement                       | 2        | 1               | 52 | Joint de poignée                     | 2        | 4               |
| 26 | Support de table avant B               | 2        | 1               | 53 | Crochet d'outil                      | 2        | 2               |
| 27 | Support de table avant A               | 2        | 1               |    |                                      |          |                 |

# PIEZAS DE REPUESTO

| N.º | PIEZA (DESCRIPCIÓN)                           | COBERTURA DE LA GARANTÍA | CANT | N.º | PIEZA (DESCRIPCIÓN)                 | COBERTURA DE LA GARANTÍA | CANT |
|-----|-----------------------------------------------|--------------------------|------|-----|-------------------------------------|--------------------------|------|
| 1   | Tapa del ahumador                             | 2                        | 1    | 28  | Canal de grasa                      | 2                        | 1    |
| 2   | Placa de identificación de Oakford            | 2                        | 1    | 29  | Asa de parrilla de cocción          | 2                        | 1    |
| 3   | Pasador de la bisagra                         | 2                        | 4    | 30  | Trampa de grasa                     | N/A                      | 2    |
| 4   | Amortiguador de escape                        | 2                        | 1    | 31  | Cubo de la bandeja de grasa         | 2                        | 1    |
| 5   | Chimenea                                      | 2                        | 1    | 32  | Asa lateral                         | 2                        | 1    |
| 6   | Eje                                           | 2                        | 1    | 33  | Cubo de grasa                       | 2                        | 1    |
| 7   | Rueda                                         | 2                        | 2    | 34  | Revestimiento de cubo de grasa      | 2                        | 1    |
| 8   | Rejilla para calentar                         | 2                        | 1    | 35  | Guardia de carbón                   | 2                        | 1    |
| 9   | Rejilla de cocción - interior                 | 2                        | 2    | 36  | Mesa delantera                      | 2                        | 1    |
| 10  | Soporte de bastidor, izquierdo                | 2                        | 1    | 37  | Soporte de caja de fuego            | 2                        | 1    |
| 11  | Cubierta del medidor de temperaturea          | 2                        | 1    | 38  | Pata del carro, trasera izquierda   | 2                        | 1    |
| 12  | Asa de la tapa                                | 2                        | 2    | 39  | Pata del carro, delantera izquierda | 2                        | 1    |
| 13  | Soporte de bastidor, derecho                  | 2                        | 1    | 40  | Pata del carro, trasera derecha     | 2                        | 1    |
| 14  | Bisagra de la tapa                            | 2                        | 4    | 41  | Pata del carro, delantera derecha   | 2                        | 1    |
| 15  | Junta de chimenea                             | 2                        | 1    | 42  | Rueda de 3" con Bloqueo             | 2                        | 2    |
| 16  | Montaje de la tapa de la cámara de combustión | 2                        | 1    | 43  | Panel inferior                      | 2                        | 1    |
| 17  | Parte superior de la cámara de combustión     | 2                        | 1    | 44  | Insignia de Oakford                 | 2                        | 1    |
| 18  | Rejilla de cocción - exterior                 | 2                        | 2    | 45  | Herrajes para ruedas                | 2                        | 2    |
| 19  | Levantador de sartenes de carbón              | 2                        | 2    | 46  | Tapacubos                           | 2                        | 2    |
| 20  | Montaje de cámara de ahumado                  | 2                        | 1    | 47  | Junta de chimenea                   | 2                        | 1    |
| 21  | Conjunto inferior de la cámara de combustión  | 2                        | 1    | 48  | Tira de junta de tapa - Larga       | 2                        | 2    |
| 22  | Montaje del asa de la bandeja                 | 2                        | 1    | 49  | Tira de junta de tapa - Corta       | 2                        | 2    |
| 23  | Cenicero de carbón                            | 2                        | 1    | 50  | Tira de junta FB - Larga            | 2                        | 2    |
| 24  | Obturador de cámara de combustión             | 2                        | 1    | 51  | Tira de junta FB - Corta            | 2                        | 2    |
| 25  | Cesta de almacenaje                           | 2                        | 1    | 52  | Empaque de manija                   | 2                        | 4    |
| 26  | Soporte de mesa frontal B                     | 2                        | 1    | 53  | Gancho para herramientas            | 2                        | 2    |
| 27  | Soporte de mesa frontal A                     | 2                        | 1    |     |                                     |                          |      |

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

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

NEXGRILL

---

OAKFORD

---

PELLET  GRILLS

©2023 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.  
CHINO, CA. 91710  
[WWW.NEXGRILL.COM](http://WWW.NEXGRILL.COM)  
1-800-913-8999