

OAKFORD



OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DEL PROPIETARIO



OAKFORD OUTPOST 29 OFFSET SMOKER

FUMOIR DÉCALÉ OAKFORD OUTPOST 29

OAKFORD OUTPOST 29 AHUMADOR OFFSET



MODEL / MODÈLE / MODELO:
810-0175

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT. À USAGE NON COMMERCIAL.
PARA EXTERIOR SÓLAMENTE. NO PARA USO COMERCIAL.

NEXGRILL®

Part Number:
19001179A0



OAKFORD OUTPOST 29 OFFSET SMOKER

FUMOI R DÉCALÉ OAKFORD OUTPOST 29

OAKFORD OUTPOST 29 AHUMADOR OFFSET

MODEL / MODÈLE / MODELO: 810-0175



SCAN THIS QR CODE
TO REGISTER

SCANNEZ LE QR CODE
POUR VOTRE GARANTIE!

ESCANEA ESTE CÓDIGO
QR PARA REGISTRARSE



ONLINE SUPPORT / ASSISTANCE EN LIGNE / ASISTENCIA EN LÍNEA

Visit www.nexgrill.com for common trouble shooting steps.
Rendez-vous sur www.nexgrill.com pour des solutions de dépannage.
Visita www.nexgrill.com para pasos comunes de solución de problemas.



QUESTIONS?

Contact our customer service department
at **1-800-913-8999**
Languages spoken: English, French,
Spanish
8 a.m. – 5 p.m., PST Monday – Friday.
CustomerService@globalleisuregroup.com

DES QUESTIONS ?

Contactez notre service clientèle au
1-800-913-8999
Langues parlées : anglais, français,
espagnol
De 8 h à 17 h, heure du Pacifique, du Lundi
au Vendredi.
CustomerService@globalleisuregroup.com

PREGUNTAS?

Contacte con nuestro servicio de atención
al cliente al **1-800-913-8999**
Idiomas que se hablan: Inglés, Francés,
Español
De 8 a.m. – 5 p.m., hora del Pacífico Lunes
– Viernes.
CustomerService@globalleisuregroup.com



MISSING OR DAMAGED PARTS?

We're here to help—just reach out
using the contact info above.

PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES ?

Nous sommes là pour vous aider
— contactez-nous en utilisant les
informations ci-dessus.

¿FALTAN PIEZAS O ESTÁN DAÑADAS?

Estamos aquí para ayudarte —
contáctanos usando la información
de arriba.

SERIAL # / NUMÉRO DE SÉRIE / NÚM. DE SERIE:

MFG. DATE / DATE DE FABRICATION / FECHA DE MANUFACTURA:

PURCHASE DATE / DATE D'ACHAT / FECHA DE COMPRA

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

- El presente manual de instrucciones contiene información importante que lo ayudará a armar el dispositivo correctamente y a utilizarlo de manera segura.
- Antes de armar y utilizar el dispositivo, lea y siga todas las advertencias e instrucciones.
- Conserve el presente manual para consultas futuras.

- Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations essentielles à un assemblage approprié et sécuritaire de l'appareil.
- Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / TABLA DE CONTENIDOS

EN

SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
INSTALLATION FINAL CHECK LIST	5
CHARCOAL LIGHTING INSTRUCTIONS.....	5
OPERATING AND COOKING INSTRUCTIONS.....	6
CARE AND MAINTENANCE.....	8
ORDERING PARTS.....	8
PARTS LIST.....	9
LIMITED WARRANTY	11

FR

MESURES DE SÉCURITÉ.....	12
INSTALLATION LISTE DE VÉRIFICATION FINALE.....	13
CONSIGNES POUR L'ALLUMAGE DU CHARBON	13
CONSIGNES D'UTILISATION ET DE CUISSON.....	15
BON ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	16
COMMANDE DE PIÈCES.....	16
LISTE DES PIÈCES.....	17
GARANTIE LIMITÉE	19

SP

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	20
LISTA DE VERIFICACIÓN FINAL DE INSTALACIÓN.....	21
INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN	21
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN Y COCCIÓN	22
CUIDADO Y MANTENIMIENTO APROPIADOS.....	24
ORDENAR REPUESTOS.....	24
LISTA DE PARTES	25
GARANTÍA LIMITADA	27

ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE	28
---	----



HELPFUL VIDEOS | VIDÉOS UTILES | VIDEOS ÚTILES



SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ ATTENTION

- This grill will become very hot while in use.
- **DO NOT** move during operation.
- **DO NOT** use indoors.

⚠ CAUTION

- **DO NOT** use alcohol, gasoline, or comparable fluids for lighting or re-lighting!
- **WARNING:** Keep children and pets away.

⚠ WARNING

- **DO NOT** burn more than 4 lb of charcoal in the main chamber or more than 1.5 lb in the offset firebox at one time.
- Keep a fire extinguisher nearby at all times.
- This grill is for outdoor use only, in well-ventilated areas.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this unit. Use caution when lifting and moving the unit to avoid back strain or back injury. Do not move the unit while it is in use.
- **DO NOT** operate the unit near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports. A minimum clearance of 36 in (91 cm) is required from all combustible materials.
- **DO NOT** place goods over 22 lb (10 kg) on side shelf.

⚠ WARNING

- This product is not to be used as a heater.
- Operate the unit on a stable, level, non-flammable tabletop surface. **DO NOT** operate the unit on flammable material.
- Use caution when assembling and operating this unit to avoid cuts and scrapes from sharp edges.
- **DO NOT** use this product in a manner other than its intended purpose. It is NOT intended for commercial use. It is not intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boats.
- **DO NOT** store this unit near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapors may be present.
- **DO NOT** store or operate this product in an area accessible to children or pets. Store this unit in a dry, protected location.
- **DO NOT** leave the unit unattended while in use.
- **DO NOT** leave hot ashes unattended until the grill cools completely.
- **DO NOT** move the unit while in use or while ashes are still hot. Allow the unit to cool completely before moving or storing.
- **NEVER** use gasoline or other highly volatile fluids as a starter.
- Always wait for any charcoal flames to subside before placing food on cooking grid.
- If there is a naked flame or temperature is over 325 °F, do not close the hood.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in a heavy-duty aluminum foil and placing in a noncombustible container. Make sure that there are no other combustible materials in or near the container.
- Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.

⚠ Failure to comply with these instructions could void the warranty and result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

⚠ The grill will be very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the grill has cooled down after use.

⚠ CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING:

This product and the fuels used to operate this product (charcoal or wood), and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including carbon black, which is known to the state of California to cause cancer, and 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.

INSTALLATION FINAL CHECK LIST

☐	The cooking grid and charcoal grate are flat and resting in proper position.
☐	Ash catcher is properly mounted.
☐	Vents can be turned smoothly.
☐	Legs stand securely.
☐	All packaging has been removed.

CHARCOAL LIGHTING INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

⚠ WARNING

- Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burn.
- **DO NOT** use grill without charcoal tray in place.
- **DO NOT** attempt to remove charcoal ash tray while drawer contains hot coals.

1. Open grill lid.
2. Lift the charcoal tray hook to adjust charcoal pan to middle height position.
3. Pour regular charcoal briquettes, not exceeding 6 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.



OPERATING AND COOKING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flare-up may occur causing severe burns.

GRILLING/SEARING

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

If using charcoal lighting fluid, **ONLY** use one that is specifically approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product.

You may use charcoal and /or wood as fuel in the Grill (See "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 4

1. Start with 2 lbs of charcoal in the main firebox and 1 lb in the offset firebox. **DO NOT** burn more than 4 lbs of charcoal in the main chamber or more than 1.5 lbs in the offset firebox at one time. Pull the air ventilator to the left halfway. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal pan.
2. Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.
3. With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn covered with a lighting ash (approximately 20 minutes).

⚠ WARNING

Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

4. Place cooking grill on grill support lips. Use charcoal pan to desired cooking level.
5. Place the food on the cooking grid and close the grill lid. Closing the side air vent slightly will lower the temperature. Always check food with a meat thermometer to ensure it has reached the desired doneness before removing it from the grill.
6. Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" section of this manual.

REGULATING HEAT

To control the cooking temperature, shift the ventilation adjustment bracket at the left and right side panels to open and close the ventilation. To increase temperature, open the ventilation. To decrease temperature, close the ventilation.

NOTE: The temperature should not exceed 650°F, The temperature can be checked using the temperature gauge on the grill lid.

OPERATING AND COOKING INSTRUCTIONS

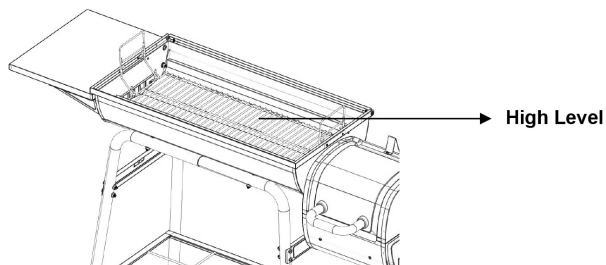
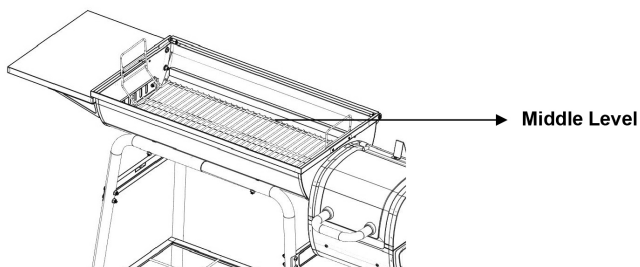
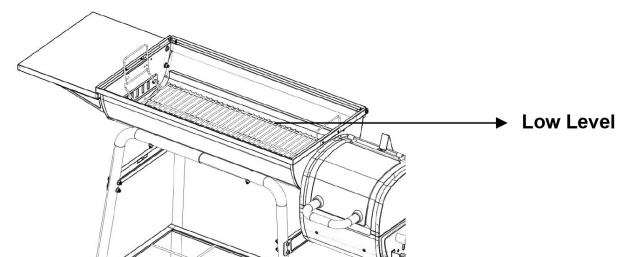
ADD CHARCOAL/WOOD DURING COOKING

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. Wearing oven mitts/gloves, use charcoal pan handle to adjust the charcoal pan to the low position remove the food from cooking grid, then remove the cooking grid.
3. 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 charcoal tray, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your charcoal chimney starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.
4. When the charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully return cooking grid on grill in place.
5. Close the grill lid and door. Allow food to continue cooking.

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.



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.



CARE AND MAINTENANCE

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cleaned and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grill and charcoal grate with hot, soapy water, rinse well and dry.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting. Do not coat charcoal tray or charcoal ash tray.
- If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

ORDERING PARTS

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To ensure you get the correct replacement part(s) for your gas grill, please refer to the Parts List. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be at your cost.

- Model number (see data sticker on grill).
- Part number of replacement part needed.
- Description of replacement part needed.
- Quantity of parts needed.

To obtain replacement parts, contact our customer service hotline U.S.A: 1-800-913-8999.



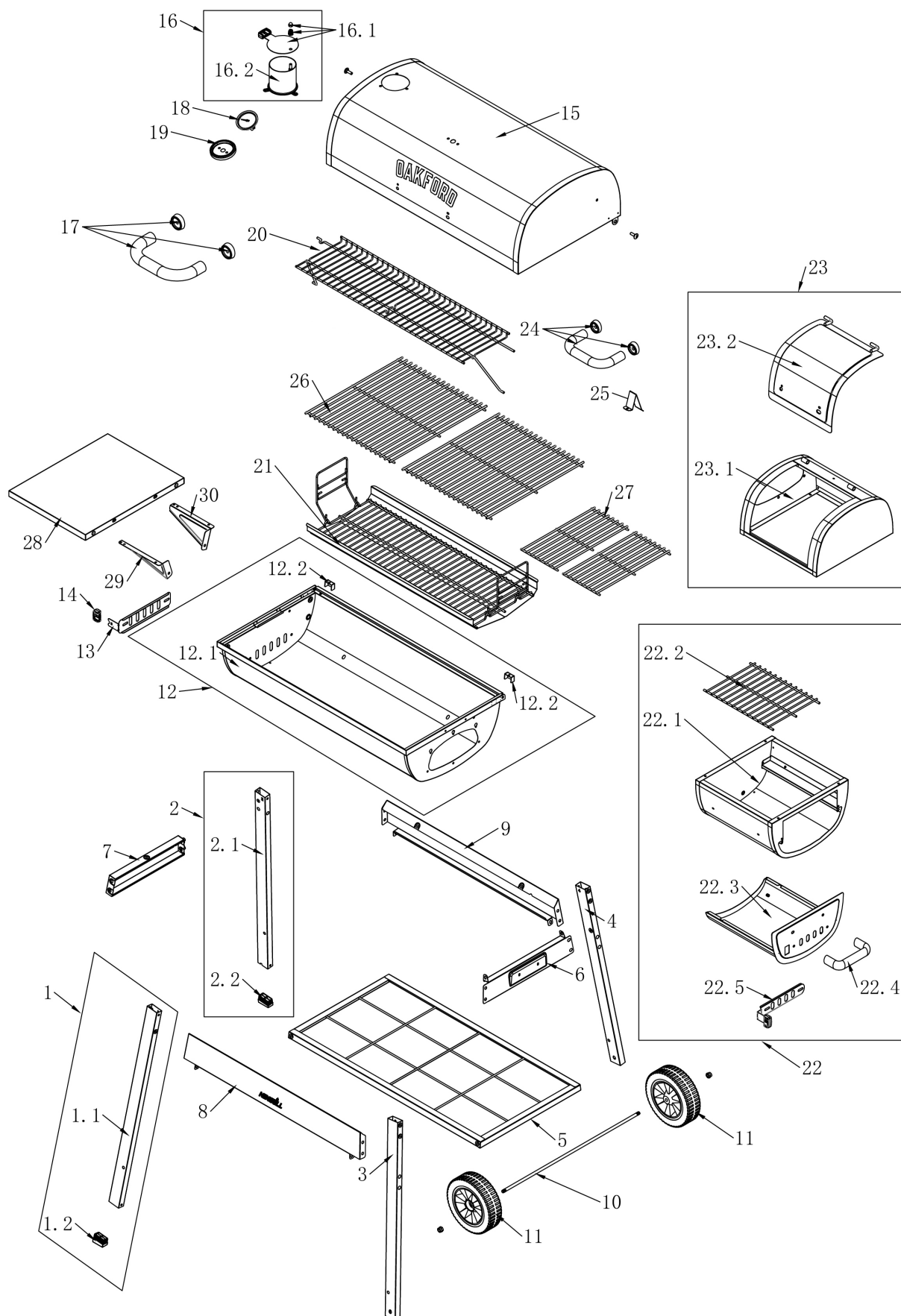
⚠ IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty. Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

PARTS LIST

NO.	Part (Description)	QTY	NO.	Part (Description)	QTY
1.1	Cart Leg – Front Left	1	17	Main Lid Handle Assembly	1
1.2	Cart Leg Endcap - Front Left	1	18	Temperature Gauge	1
2.1	Cart Leg – Rear Left	1	19	Temperature Gauge Bezel	1
2.2	Cart Leg Endcap – Rear Left	1	20	Warming Rack Assembly	1
3	Cart Leg – Front Right	1	21	Charcoal Tray Assembly	1
4	Cart Leg – Rear Right	1	22.1	Offset Firebox	1
5	Cart Base Shelf	1	22.2	Offset Firebox Charcoal Grate	1
6	Smoker Supporting Bracket	1	22.3	Offset Firebox Charcoal Tray	1
7	Cart Side Beam	1	22.4	Offset Firebox Ash Tray Handle	1
8	Cart Cross Beam	1	22.5	Offset Firebox Vent Assembly	1
9	Cart Cross Beam - Rear	1	23.1	Offset Firebox Lid Housing	1
10	Wheel Axle	1	23.2	Offset Firebox Lid	1
11	Wheel	2	24	Offset Firebox Lid Handle Assembly	1
12.1	Firebox	1	25	Smoker Firebox Lid Stopper	1
12.2	Main Lid Stopper	2	26	Main Cooking Grid	2
13	Vent	1	27	Offset Firebox Cooking Grid	2
14	Vent Handle	1	28	Left Side Shelf	1
15	Main Lid	1	29	Left Side Shelf Support Bracket – Front	1
16.1	Chimney Cap	1	30	Left Side Shelf Support Bracket - Rear	1
16.2	Chimney	1			

EXPLODED VIEW



LIMITED WARRANTY

LIMITED WARRANTY (Model # 810-0175): The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. 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.

ALL PARTS: 1 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 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 date of purchase. Please 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 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, corruptions 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 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. Consumer 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 residence.
- Repairs when 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 failure.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of 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 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 the 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; this limited warranty provides specific legal rights as set forth herein. Additional rights may vary by jurisdiction.

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 U.S.A: 1-800-913-8999
CustomerService@globalleisuregroup.com

MESURES DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION

- Ce grill chauffe beaucoup pendant son utilisation.
- **NE PAS** le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- **NE PAS** utiliser à l'intérieur.

⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS** utiliser d'alcool, d'essence ni de liquides semblables pour allumer ou réallumer le grill.
- **AVERTISSEMENT** : Garder loin des enfants et des animaux

⚠ WARNING

- **NE PAS** brûler plus de 4 lb de charbon de bois dans la chambre principale ni plus de 1,5 lb dans le foyer latéral à la fois.
- Toujours avoir un extincteur à disposition dans les environs.
- Ce grill doit être utilisé à l'extérieur uniquement dans des zones bien ventilées.
- Un utilisateur en état d'ébriété, drogué ou prenant des médicaments sous ordonnance n'est pas en mesure d'assembler l'unité correctement et en toute sécurité.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors du soulèvement et déplacement de l'unité pour ne pas se heurter le dos ou souffrir de douleurs dorsales. Il est recommandé que deux personnes soulèvent et déplacent l'unité. Ne pas déplacer l'unité pendant qu'elle est en marche.
- **NE PAS** faire fonctionner l'unité près ou sous des matériaux inflammables ou combustibles, tels que plates-formes, porches, abris à voitures. Une distance minimum de 91cm (36 po.) et recommandée loin des matériaux combustibles. **NE PAS** utiliser l'unité sous des constructions recouvertes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ce produit ne doit pas être utilisé en guise d'élément chauffant.
- Utiliser l'unité sur une surface inflammable, à niveau, stable, telle qu'asphalte, béton ou sol ferme. **NE PAS** utiliser l'unité sur un matériau inflammable, tel qu'une moquette ou une plate-forme en bois.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors de l'assemblage et de l'utilisation de cette unité pour ne pas se couper et s'égratigner sur les bords.
- **NE PAS** utiliser ce produit de toute autre manière que l'objectif pour lequel il a été conçu. Ce produit N'EST PAS destiné à un usage commercial. Il ne doit pas être installé ni utilisé dans ou sur un véhicule récréatif ou des bateaux.
- **NE PAS** stocker cette unité près d'essence ou autres combustibles liquides ni près de vapeurs combustibles.
- **NE PAS** stocker ce produit dans une zone accessible aux enfants ou animaux domestiques. Stockez cette unité dans un endroit sec et protégé.
- **NE PAS** laisser l'unité sans surveillance pendant son utilisation.
- **NE PAS** laisser de cendres chaudes sans surveillance tant que le grill n'a pas totalement refroidi.
- **NE PAS** déplacer l'unité pendant son utilisation ou pendant que les cendres sont encore chaudes. Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant de la déplacer ou de la ranger.
- **NE JAMAIS** utiliser d'essence ni d'autres fluides très volatils pour l'allumage.
- Toujours attendre que les flammes du charbon se soient calmées avant de placer la nourriture sur la grille de cuisson.
- Pour jeter les cendres froides, les envelopper dans une feuille en aluminium et la placer dans un conteneur non combustible. S'assurer qu'il n'y a pas d'autres matériaux combustibles dans ou près du conteneur.
- Attendre que l'unité ait refroidi complètement avant toute opération régulière de nettoyage ou de maintenance.
- **NE PAS** placer d'articles de plus de 22 lb (10 kg) sur l'étagère latérale.

⚠ La non-conformité aux présentes consignes peut déclencher un incendie ou une explosion qui sont susceptibles d'entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

⚠ Votre grill deviendra très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson pendant l'utilisation de votre grill. Ne touchez pas aux surfaces de cuisson, au boîtier du grill, au couvercle ou à toute autre pièce pendant l'utilisation du grill et tant qu'il n'a pas refroidi après l'usage.

⚠ RÉSIDENTS DE CALIFORNIE SEULEMENT - AVERTISSEMENT:

Ce produit et les combustibles qui sont utilisés pour son fonctionnement avec le (charbon ou bois) et les produits de combustion comme le fioul peuvent vous exposer à des produits chimiques, tels que le carbone noir, qui est connu par l'état de Californie de causer le cancer et le monoxyde de carbone qui est connu de l'État de Californie de causer des malformations congénitales ou des danger possible à la reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.

INSTALLATION LISTE DE VÉRIFICATION FINALE

☐	La grille de cuisson et la grille à charbon sont plates et reposent dans la bonne position.
☐	Le receveur de cendres est correctement monté.
☐	Les événements peuvent être tournés doucement.
☐	Les jambes se tiennent solidement.
☐	Tous les emballages ont été supprimés.

CONSIGNES POUR L'ALLUMAGE DU CHARBON

⚠ LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL.

⚠ WARNING

- Utilisez toujours des gants de cuisine pendant l'ajustement des niveaux de cuissons afin de protéger vos mains de la chaleur.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** le gril sans mettre en place le bac à cendres.
- **N'ESSAYEZ PAS** de retirer le plateau des cendres du charbon tant que le tiroir contient des braises chaudes.

1. Soulevez le couvercle du gril.
2. Soulevez la crochets du plateau à charbon pour régler le bac à une hauteur moyenne.
3. Versez des briquettes de charbon standard, sans dépasser les 6 dans le plateau de charbon et arrangez-les en pile. Assurez-vous que le charbon ne dépasse pas la grille à charbon.
4. Allumez les briquettes de charbon.
5. Ajustez la crochets du plateau à charbon chaud en position inférieure. Attendez que les flammes du charbon se soient calmées.
6. Une fois que les briquettes rougissent, utilisez la poignée du bac à charbon pour ajuster le bac à la position de cuisson souhaitée.



CONSIGNES D'UTILISATION ET DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT :

N'utilisez jamais de charbon pré-traité avec de l'essence. Utilisez seulement un charbon non-traité ou une mixture de charbon de bois.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne jamais ajouter du liquide d'allumage de charbon sur des braises chaude ou tièdes au risque de retour de flamme qui peut entraîner des brûlures sérieuses.

ALLUMAGE ET UTILISATION DE VOTRE GRIL AU CHARBON

REMARQUE: Pour prolonger la vie utile de votre gril, assurez-vous que le charbon ne touche pas les parois du gril.

Si vous utilisez un liquide d'allumage, choisissez uniquement un produit spécifiquement conçu pour cet usage. N'utilisez jamais d'essence, de kérosène, d'alcool ou tout autre liquide inflammable pour allumer le charbon. (Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant.)

Vous pouvez utiliser du charbon ou du bois comme carburant dans le Gril Professionnel (Voir la section "Ajouter charbon/bois pendant la cuisson" de ce manuel).

EN CAS D'UTILISATION D'UN ALLUME-FEU POUR CHARBON DE CHEMINÉE, PASSEZ À L'ÉTAPE 4.

- Commencez avec 2 lb de charbon de bois dans le foyer principal et 1 lb dans le foyer latéral. **NE BRÛLEZ** pas plus de 4 lb de charbon de bois dans la chambre principale ni plus de 1,5 lb dans le foyer latéral à la fois. Tirer le ventilateur de l'air à l'avant sur la moitié gauche. Une fois que le charbon brûle fort, placez des braises chaudes avec précaution au centre du bac à charbon.
- Saturez le charbon avec le liquide d'allumage. Laissant le couvercle du grill ouvert, attendez 2 à 3 minutes pour permettre au liquide d'allumage d'imprégner le charbon. Ranger le liquide d'allumage de charbon en toute sécurité loin du gril.
- Laissant le couvercle du grill ouvert, éloignez-vous et allumez le charbon et laissez-le brûler avec une fine couche de cendres (environ 20 minutes).

⚠ AVERTISSEMENT :

Le liquide d'allumage de charbon doit être permis de brûler complètement avant de fermer le couvercle du gril (environ 20 minutes). Le non-respect de cette précaution peut piéger des vapeurs provenant du liquide d'allumage de charbon et peut entraîner un feu éclair ou une explosion une fois le couvercle ouvert.

- Placez la grille de cuisson sur les supports du gril. Utilisez le bac à charbon pour atteindre le niveau de cuisson désiré.
- Placez la nourriture sur les grilles du gril et fermez le couvercle du gril. En fermant la ventilation de l'air à l'avant, l'intensité de la cuisson est ralentie. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour assurer que la nourriture soit complètement cuite avant de la retirer du gril.
- Laissez le gril refroidir complètement, puis suivez les consignes dans la section "Sécurité après l'usage" et de "Bon nettoyage et entretien" de ce manuel.

RÉGLAGE DE LA CHALEUR

Pour contrôler la température de la cuisson, déplacez le support de réglage de la ventilation de la ventilation à l'avant du gril pour ouvrir et fermer la ventilation. Pour augmenter la température, ouvrez la ventilation. Pour réduire la température, fermez la ventilation.

REMARQUE: La température ne doit pas dépasser les 343°C (650 °F). Vous pouvez vérifier la température à l'aide de l'indicateur de température situé sur le couvercle du gril.

AJOUTER DES BRIQUETTES DE CHARBON PENDANT LA CUISSON

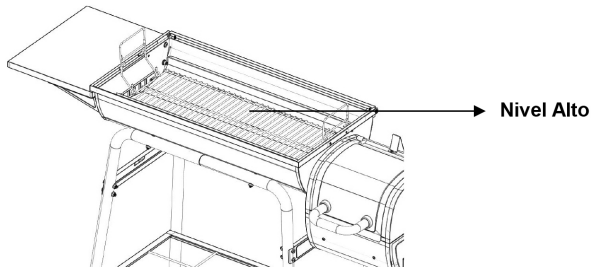
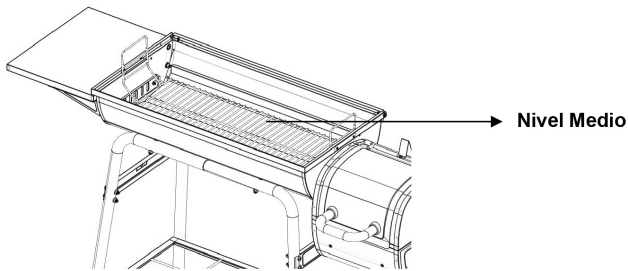
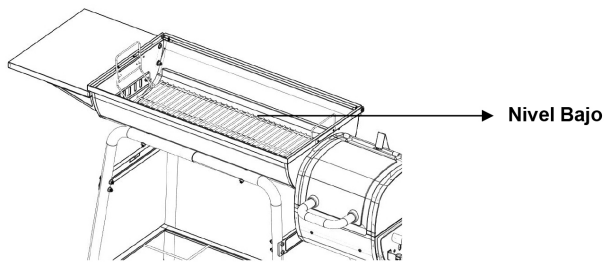
Des briquettes de charbon supplémentaires peuvent devoir être ajoutées pour maintenir ou augmenter la température de la cuisson.

- Éloignez-vous et ouvrez le couvercle du gril avec précaution. Soyez prudent étant donné que les flammes peuvent flamber dès que l'air frais entre en contact avec le feu.
- Avec la poignée du bac à charbon, ajustez le bac de charbon en position inférieure. Retirez les nourritures de la grille du gril puis la grille du gril.
- Tenez vous à une distance sûre et utilisez des pinces de cuisson longues pour broser légèrement les cendres sur les braises chaudes. Utilisez des pinces de cuisson pour ajouter du charbon ou du bois au bac à charbon, en prenant garde de ne pas attiser les cendres et les étincelles. Si besoin est, utilisez votre allume-feu pour charbon de cheminée pour allumer du charbon ou du bois en plus et les ajouter au feu existant.
- Une fois que le charbon brûle fort une fois encore, utilisez des gants de cuisine et remettez le bac à charbon au niveau de cuisson désiré.
- Fermez le couvercle et la porte du gril. Laissez les aliments griller.

CONSIGNES D'UTILISATION ET DE CUISSON

FONCTIONNEMENT DE LA CROCHET DU PLATEAU À CHARBON

Utilisez la crochet du plateau à charbon pour relever ou abaisser le bac à charbon et régler la chaleur de cuisson à n'importe quel moment de la cuisson. Lorsque vous soulevez le bac, la chaleur directe augmente. Lorsque vous abaissez le bac, la chaleur directe est réduite. Relevez le bac une fois que l'unité a totalement refroidi pour faciliter le nettoyage des cendres que vous brossez dans le tiroir des cendres. Ne relevez pas le plateau à plus de la moitié lorsqu'il est rempli de charbon que vous venez de mettre.



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 restantes 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 placer 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.



BON ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Pour protéger le gril de la rouille, l'unité doit être nettoyée soigneusement et couverte à tout moment quand il n'est pas utilisé.
- Lavez la grille de cuisson et la grille de charbon à l'eau chaude savonnée, rincez bien et séchez.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du gril en essuyant avec un linge humide. Appliquez une fine couche d'huile végétale ou d'huile végétale en aérosol sur la surface intérieure afin d'éviter la rouille. Ne couvrez pas le plateau à charbon ou le plateau de cendres à charbon.
- Si la rouille apparaît sur la surface extérieure du gril, nettoyez et frottez la zone affectée avec de la laine de verre ou une toile émeri fine. Retouchez avec une peinture résistante aux températures élevées de bonne qualité.
- Ne jamais peindre la surface intérieure. Les endroits rouillés à l'intérieur peuvent être frottés, nettoyés et recouverts d'une fine couche d'huile végétale ou d'huile végétale en aérosol.

COMMANDE DE PIÈCES

COMMENT PASSER UNE COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour vous assurer d'obtenir la ou les bonnes pièces de rechange pour votre barbecue au gaz, veuillez vous référer à la liste des pièces. Les informations suivantes sont requises pour assurer que la pièce envoyée est correcte. Prière de remarquer que les frais de livraison des pièces de rechange sont à votre charge.



- Numéro de modèle (voir l'étiquette sur le barbecue).
- Numéro de pièce de rechange requise.
- Description de la pièce de rechange requise.
- Quantité de pièces requises.

Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service clientèle au 1-800-913-8999.

⚠ MISE EN GARDE :

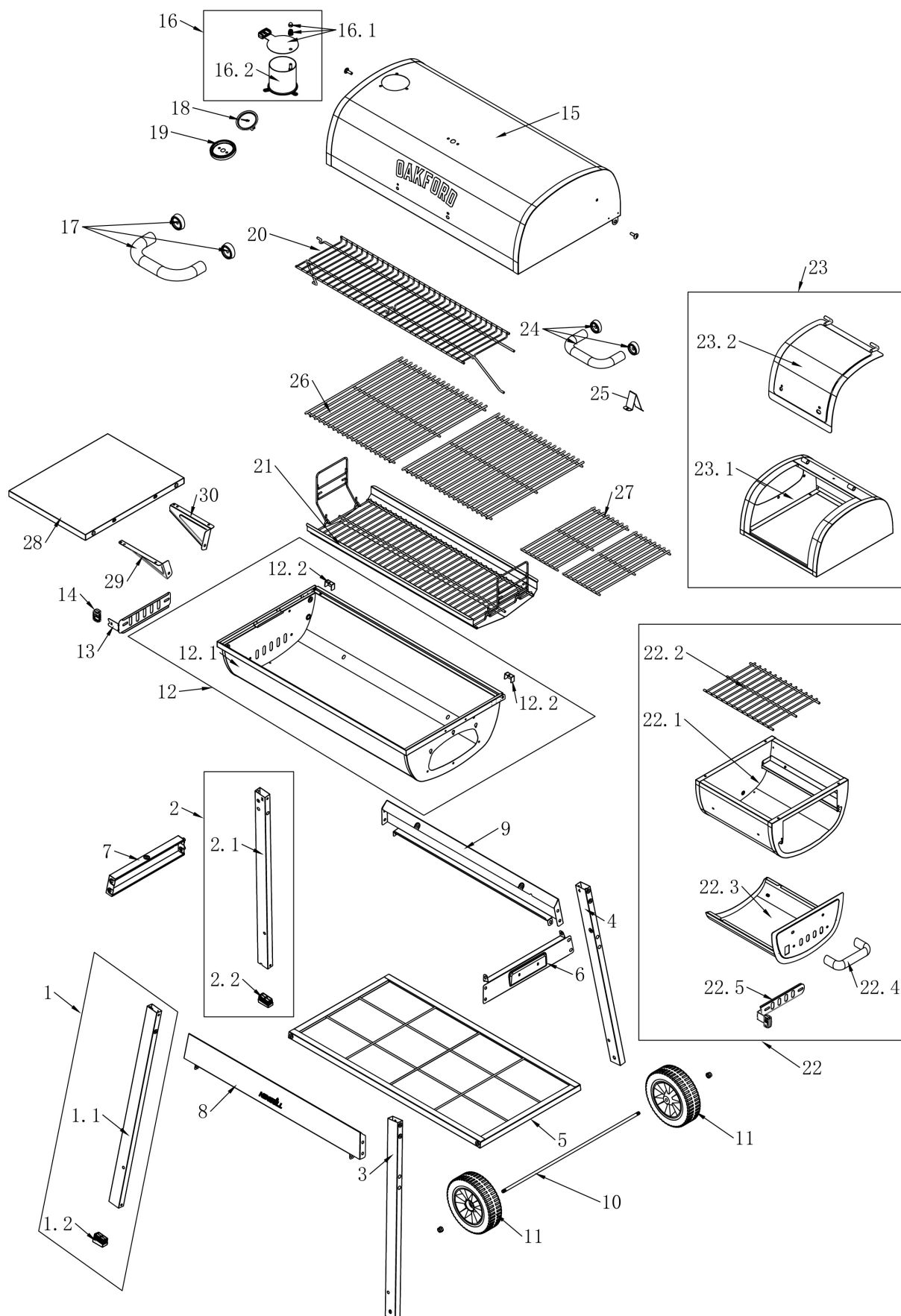
Utilisez uniquement les pièces autorisées par l'usine. L'emploi de pièces qui ne seraient pas autorisées par l'usine peut être dangereux. Toute substitution annulerait votre garantie. Conservez ce manuel d'instructions pour l'assemblage et de fonctionnement qui vous servira de référence et facilitera votre commande de pièces de remplacement.

LISTE DES PIÈCES

Non.	Partie (Description)	QTY	Non.	Partie (Description)	QTY
1.1	Pied de chariot – Avant gauche	1	17	Ensemble poignée du couvercle principal	1
1.2	Embout de pied de chariot – Avant gauche	1	18	Indicateur de température	1
2.1	Pied de chariot – Arrière gauche	1	19	Cadre de l'indicateur de température	1
2.2	Embout de pied de chariot – Arrière gauche	1	20	Ensemble grille de maintien au chaud	1
3	Pied de chariot – Avant droit	1	21	Ensemble bac à charbon	1
4	Pied de chariot – Arrière droit	1	22.1	Foyer décalé	1
5	Étagère de base du chariot	1	22.2	Grille à charbon décalée du foyer	1
6	Support du fumoir	1	22.3	Bac à charbon décalé du foyer	1
7	Poutre latérale du chariot	1	22.4	Poignée du bac à charbon décalé du foyer	1
8	Traverse du chariot	1	22.5	Ensemble évent décalé du foyer	1
9	Traverse arrière du chariot	1	23.1	Boîtier du couvercle décalé du foyer	1
10	Axe de roue	1	23.2	Couvercle décalé du foyer	1
11	Roue	2	24	Ensemble poignée du couvercle décalé du foyer	1
12.1	Foyer	1	25	Bouchon du couvercle du fumoir	1
12.2	Bouchon du couvercle principal	2	26	Grille de cuisson principale	2
13	Évent	1	27	Grille de cuisson décalée du foyer	2
14	Poignée d'évent	1	28	Étagère latérale gauche	1
15	Couvercle principal	1	29	Support de tablette latérale gauche – Avant	1
16.1	Chapeau de cheminée	1	30	Support de tablette latérale gauche – Arrière	1
16.2	Cheminée	1			

OAKFORD

VUE ÉCLATÉE



GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE LIMITÉE (Modèle n° 810-0175) : Nexgrill garantit à l'acheteur-consommateur d'origine uniquement que ce produit est exempt de défaut de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation normales et raisonnables au domicile pendant les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit de demander une photo comme preuve du dommage ou de renvoyer les pièces défectueuses, tout frais d'expédition par voie postale ou transport prépayé par le consommateur, à titre de révision et d'inspection.

Toutes les pièces : Garantie LIMITÉE de 1 an

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

Sur présentation par le consommateur d'une preuve d'achat telle que prévue aux présentes, le fabricant réparera ou remplacera les pièces reconnues défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces nécessaires à cette réparation ou à ce remplacement seront fournies gratuitement, à l'exception des frais d'expédition, tant que l'acheteur se trouve dans la période de garantie à compter de la date d'achat initiale. Le consommateur-acheteur initial sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des termes de cette garantie limitée. Cette garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada, est réservée exclusivement au propriétaire initial du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de la date d'achat. Veuillez conserver votre reçu de vente et/ou votre facture. Si l'appareil a été reçu en cadeau, demandez au donateur d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes couvertes par cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité du produit et ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que les rayures, bosses, corrosion ou décoloration due à la chaleur, aux nettoyeurs abrasifs et chimiques ou à tout outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface, ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'affectent pas l'intégrité structurelle du produit ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais liés à tout désagrément, nourriture, blessure personnelle ou dommage matériel. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de remplacement comparable sera envoyée. Le consommateur sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des termes de cette garantie limitée.

ÉLÉMENTS QUE LE FABRICANT NE REMBOURSE PAS :

- Interventions à domicile.
- Réparations lorsque le produit est utilisé à d'autres fins que l'usage domestique normal d'une seule famille ou l'usage résidentiel.
- Dommage résultant d'accident, modification, utilisation erronée, manque de maintenance/nettoyage, abus, incendie, inondation, cas de force majeure, installation incorrecte et installation ne correspondant pas aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation des produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte de nourriture due à une défaillance du produit.
- Pièces de remplacement ou coûts de main-d'œuvre pour la réparation pour les unités utilisées en dehors des États-Unis ou au Canada.
- Ramassage et livraison du produit.
- Frais d'expédition ou de traitement des photos envoyées dans des documents.
- Réparation des pièces ou des systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- Le retrait et/ou la réinstallation du produit.
- Coût d'expédition, standard ou expédié, pour les pièces sous garantie/non garantie et de remplacement.

CLAUSE DE DÉNÉGATION DE RESONSABILITÉ DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITES DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses constitue le seul recours en vertu des termes de cette garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages directs ou accessoires découlant d'une infraction à la présente garantie limitée ou à toute autre garantie implicite applicable ou toute défaillance ou dommage résultant de cas fortuit, entretien et maintenance incorrects, incendie déclenché par la graisse, accident, modification, remplacement de pièces de marques fabriquées par tiers, utilisation erronée, transport, utilisation commerciale, abus, environnements hostiles (temps rudes, calamités naturelles, modifications par des animaux), installation inappropriée ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE OFFERTE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION DE PERFORMANCE OU DESCRIPTION DU PRODUIT, WHEREVER IT APPEARS N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA FORME TELLE QUE STIPULÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULE DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS GARANTIE IMPLICITE DE COMMERCIALISATION OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN OBJECTIF OU EMPLOI PARTICULIER EST PAR LA PRÉSENTE LIMITÉE EN TEMPS À LA DURÉE STIPULÉE CI-CONTRE.

Ni les revendeurs ni l'établissement de vente au détail vendant ce produit n'ont le droit de proposer d'autres garanties supplémentaires ou de promettre des recours additionnels ou ne correspondant pas aux déclarations susmentionnées. La responsabilité maximum du fabricant, dans tous les cas, ne peut pas dépasser le prix d'achat documenté du produit réglé par le consommateur d'origine. La présente garantie ne s'applique qu'aux unités achetées auprès d'un vendeur au détail ou revendeur agréé. REMARQUE : Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, de sorte que certaines des limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer ; la présente garantie limitée accorde des droits légaux spécifiques tels qu'énoncés aux présentes. Des droits supplémentaires peuvent varier selon la juridiction.

Pour faire valoir vos droits conformément à la présente garantie limitée, vous devez envoyer un courrier à :

Nexgrill's Customer Relations, 14050 Laurelwood Pl, Chino, CA 91710 U.S.A.

Pour toute assistance concernant un retour de marchandises, des questions d'ordre général

et des problèmes de dépannage, veuillez contacter. le U.S.A:1- 800-913-8999.

CustomerService@globalleisuregroup.com



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ ATENCIÓN

- Este asador puede ponerse muy caliente cuando se usa.
- **NO LO** mueva mientras esté en funcionamiento.
- **NO UTILIZAR** en lugares cerrados.

⚠ PRECAUCIÓN

- **¡NO** use alcohol, gasolina o líquidos semejantes para encender o reencender la parrilla!
- **ADVERTENCIA:** Mantenga alejados a niños y mascotas.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO** queme más de 4 libras de carbón en la cámara principal ni más de 1.5 libras de carbón en el cajón de fuego lateral a la vez.
- Siempre tenga un extinguidor de fuego cerca.
- La parrilla es sólo para uso al aire libre, en áreas bien ventiladas.
- El consumo de alcohol o fármacos prescritos o no prescritos puede reducir la capacidad del usuario para armar esta unidad correctamente y para utilizarla de manera segura.
- Tenga cuidado al levantar o al mover la unidad para así evitar lesiones o daño en la espalda. Es aconsejable que sean dos personas las que levanten o muevan la unidad. No mueva la unidad mientras esté en uso.
- **NO** utilice la unidad cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles tales como cubiertas, porches o cocheras. Se requiere un espacio mínimo de 36 pulgadas (91 cm) de cualquier material combustible.
- **NO** utilice esta unidad sobre construcciones o materiales combustibles.
- **NO** coloque artículos que pesen más de 22 lb (10 kg) en el estante lateral.

⚠ ADVERTENCIA

- Este producto no debe utilizarse como calentador.
- Utilice esta unidad sobre una superficie estable, plana y no inflamable, tal como asfalto, concreto o suelo sólido. NO utilice esta unidad sobre un material inflamable tal como una alfombra o piso de madera.
- Tenga cuidado al armar y al utilizar esta unidad para no cortarse ni rasparse con los bordes.
- **NO** utilice este producto con otro fin que no sea aquel para el que fue diseñado. El presente producto no tiene un fin comercial. No debe instalarse o utilizarse dentro o sobre vehículos y/o barcos recreacionales.
- **NO** guarde esta unidad cerca de gasolina o de cualquier otro líquido combustible o donde puedan haber otros vapores combustibles.
- **NO** guarde ni utilice este producto en lugares a los que tengan acceso niños o mascotas. Guarde esta unidad en un lugar seco y protegido.
- **NO** descuide la unidad mientras la esté utilizando.
- **PRESTE ATENCIÓN** a las cenizas calientes hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- **NO** mueva la unidad mientras la esté utilizando o mientras las cenizas aún estén calientes. Antes de mover o guardar la unidad, espere a que se enfríe por completo.
- **JAMÁS** utilice combustible u otros fluidos altamente volátiles para encender el fuego.
- Antes de colocar alimentos sobre la rejilla de cocción, espere a que se hayan apagado todas las llamas del carbón.
- Para deshacerse de las cenizas frías, envuélvalas en papel de aluminio fuerte y colóquelas en un cesto no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles dentro o cerca del cesto.
- Antes de limpiar o realizarle el mantenimiento a la unidad, déjela enfriar por completo.

⚠ En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

⚠ Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras esta esté operando o hasta que la parrilla de carbón se haya enfriado luego de usarla.

⚠ RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA:

Residentes de california solamente - advertencia: los combustibles usados en equipos para quemar madera o carbón, así como los productos de tal combustión, pueden exponerte a sustancias químicas, entre ellas el negro de humo y el monóxido de carbono, que el Estado de California reconoce como causa, respectivamente, de cáncer y de malformaciones congénitas y otros daños al sistema reproductor. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov

LISTA DE VERIFICACIÓN FINAL DE INSTALACIÓN

☐	La parrilla de cocina y la parrilla de carbón son planas y descansan en la posición correcta.
☐	El receptor de ceniza está montado correctamente.
☐	Las ventilas se pueden girar suavemente.
☐	Las piernas se mantienen firmes.
☐	Todo el paquete ha sido eliminado.

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN

⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE OPERAR SU PARRILLA.

⚠ ADVERTENCIA

- Siempre utilice mitones/guantes cuando ajuste los niveles de cocción para proteger sus manos de quemaduras.
- **NO** utilice la parrilla sin la bandeja de cenizas en su lugar.
- **NO** intente retirar la bandeja de cenizas mientras esta contiene carbón caliente

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Levante el gancho de la bandeja para carbón para ajustarla en la posición intermedia.
3. Coloque briquetas de carbón de tamaño similar en la bandeja y haga una pila. No coloque más de 6 libras de carbón. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la rejilla.
4. Encienda las briquetas de carbón.
5. Ajuste el gancho de la bandeja para carbón en la posición baja. Espere hasta que se apaguen las llamas del carbón.
6. Una vez que las briquetas se hayan convertido en brasas, gire la manivela para ajustar gancho de la bandeja para carbón a la posición de cocción deseada.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN Y COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Nunca utilice carbón que haya sido pretratado con fluido para encendedores. Utilice sólo carbón de alto grado o una mezcla de carbón y madera.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca añada fluido para encender carbón a carbones calientes o tibios, ya que podría ocurrir un flamazo que causaría quemaduras severas.

ENCENDIDO Y USO DE SU PARRILLA DE CARBÓN

NOTA: Para prolongar la duración de su parrilla, no permita que los carbones y madera calientes toquen las paredes de la parrilla.

Si utiliza líquido de encendido para carbón, use ÚNICAMENTE uno que esté específicamente aprobado para encender carbón. No utilice gasolina, kerosén, alcohol u otros materiales inflamables para encender carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante en relación con el uso de su producto.

Usted puede utilizar carbón y/o madera como combustible en la Parrilla Profesional (Ver la sección "Añadir carbón/madera durante la cocción" de este manual).

SI ESTÁ UTILIZANDO UN INICIADOR DE CARBÓN EN CHIMENEA, VAYA AL PASO 4

1. Comience con 2 lb de carbón en el cajón de fuego principal y 1 lb en el cajón de fuego lateral. NO queme más de 4 lb de carbón en la cámara principal ni más de 1.5 lb en el cajón de fuego lateral al mismo tiempo. Jale el ventilador de aire frontal hacia la derecha, hasta la mitad. Cuando el carbón tenga una combustión fuerte, coloque cuidadosamente los carbones calientes en el centro de la bandeja de carbón.
2. Sature el carbón con fluido para encendido. Espere 2 a 3 minutos para permitir que el fluido de encendido se embeba dentro del carbón. Almacene de forma segura el fluido para encender carbón lejos de la parrilla.
3. Con la tapa de la parrilla abierta, aléjese y encienda cuidadosamente el carbón y permita que se queme hasta alcanzar una apariencia de ceniza encendida (por cerca de 20 minutos).

⚠ ADVERTENCIA

Debe permitirse que el fluido para encender carbón se queme completamente antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). Dejar de hacer esto podría atrapar vapores del fluido para encender carbón en la parrilla, lo que podría dar como resultado un flamazo o explosión cuando se abre la tapa.

4. Coloque la parrilla de cocción sobre los soportes para la parrilla. Utilice la bandeja de carbón al nivel de cocción deseado.
5. Coloque los alimentos en la parrilla y cierre la tapa de la parrilla. Cerrar más la ventilación de aire frontal, disminuye la intensidad de quemado. Utilice siempre un termómetro de carne para asegurarse de que la comida esté totalmente cocida antes de retirarla de la parrilla.
6. Siempre permita que la parrilla se enfríe completamente y siga luego las instrucciones en la sección "Seguridad después del uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual.

REGULACIÓN DEL CALOR

Para controlar la temperatura de cocción, gire la abrazadera de ajuste de la ventilación de ventilación al frente del asador para abrir y cerrar la ventilación. Para elevar la temperatura, abra la ventilación. Para reducir la temperatura, cierre la ventilación.

NOTA: La temperatura no debe exceder los 650°F (343°C). Puede controlar la temperatura con el indicador de temperatura que se encuentra en la tapa de la parrilla.

AGREGAR CARBÓN/MADERA DURANTE LA COCCIÓN

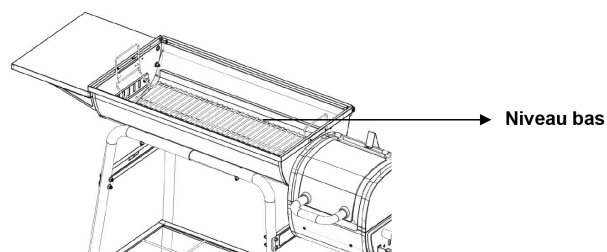
Es posible que necesite más briquetas de carbón/madera para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

1. Aléjese y abra cuidadosamente la tapa de la parrilla. Tenga cuidado, ya que las llamas pueden aumentar de tamaño cuando el aire fresco entra súbitamente en contacto con el fuego.
2. Utilice mitones/guantes para horno para retirar los alimentos de la parrilla, y después retire la parrilla en sí.
3. Retírese a una distancia segura y utilice pinzas de cocción largas para retirar con cuidado la ceniza de los carbones calientes. Utilice pinzas de cocción para añadir carbón y/o madera a la bandeja de carbón, teniendo cuidado de no hacer saltar cenizas y chispas. Si es necesario, utilice su iniciador de carbón en chimenea para encender carbón y/o madera adicional y añadirlo al fuego existente.
4. Cuando el carbón se esté quemando fuertemente de nuevo, utilice mitones o guantes para horno y vuelva a colocar cuidadosamente la rejilla de cocción en su lugar.
5. Cierre la tapa y la puerta de la parrilla. Deje que los alimentos se sigan asando.

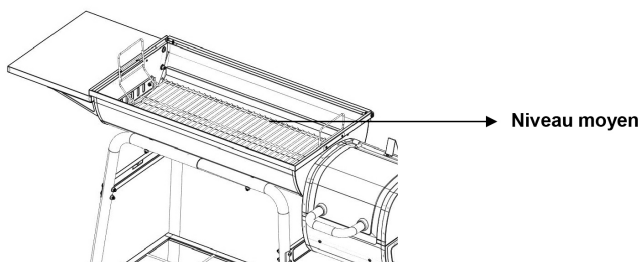
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN Y COCCIÓN

FUNCIONAMIENTO DEL GANCHO DE LA BANDEJA PARA CARBÓN

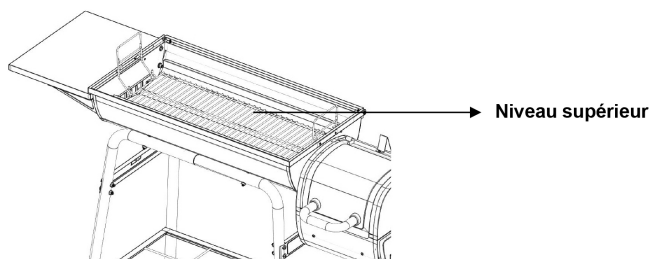
Con el gancho de la bandeja para carbón puede levantarse o bajarse en cualquier momento de la cocción para ajustar el calor que se desea. Si eleva la charola aumenta el calor directo. Si baja la charola se reduce el calor directo. Levante la bandeja una vez que la unidad se haya enfriado por completo para que así sea más fácil poner las cenizas en la bandeja para cenizas. No levante la bandeja más de la mitad cuando esté totalmente llena con carbón fresco.



Niveau bas



Niveau moyen



Niveau supérieur

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.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO APROPIADOS

- Para proteger su parrilla de la oxidación excesiva, la unidad debe limpiarse adecuadamente y cubrirse en todo momento cuando no está en uso.
- Lave la parrilla de cocción y la bandeja de carbón con agua caliente, jabonosa, enjuague bien y seque.
- Limpie el interior y el exterior de la parrilla, limpiándola con un trapo húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal o atomice aceite vegetal en la superficie interior para evitar la oxidación. No cubra la bandeja de carbón ni la bandeja para la ceniza.
- Si aparece óxido en la superficie exterior de su parrilla, limpie y frote el área afectada con lana de acero o con papel de lija fina y retoque con pintura resistente a altas temperaturas de buena calidad.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Los puntos de óxido en la superficie interior pueden frotarse, limpiarse y cubrirse ligeramente con aceite vegetal o con aceite vegetal en aerosol para minimizar la oxidación.

ORDENAR REPUESTOS

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de recibir la(s) pieza(s) de repuesto correcta(s) para su asador de gas, consulte la lista de partes. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.



- Número de modelo (ver etiqueta de datos en la parrilla).
- Número de parte del repuesto necesario.
- Descripción del repuesto necesario.
- Cantidad de repuestos necesarios.

Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea del Servicio de Atención al Cliente Estados Unidos: 1-800-913-8999.

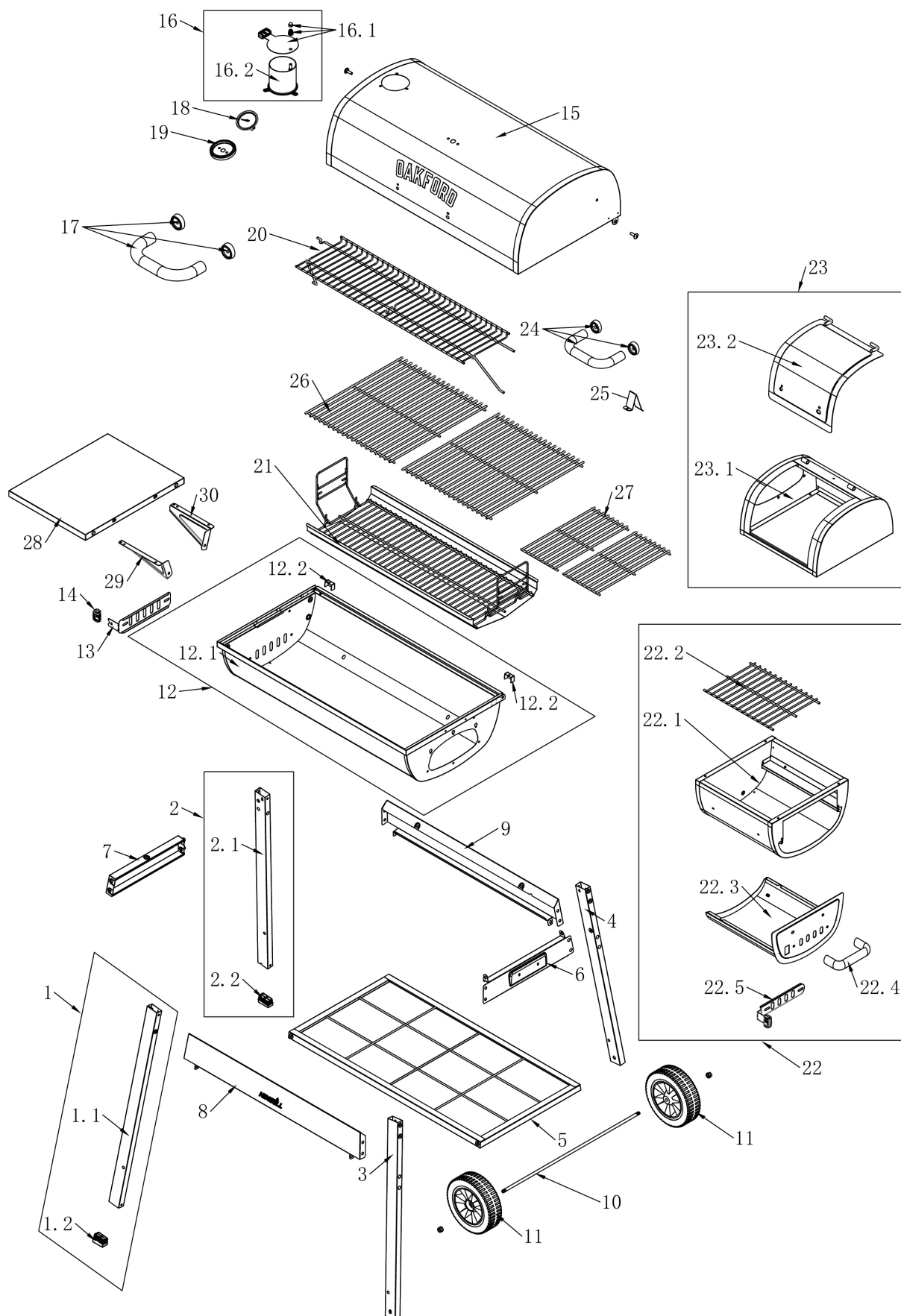
⚠ IMPORTANTE

Sólo utilice repuestos autorizados de fábrica. Puede ser peligroso que utilice repuestos no autorizados de fábrica. Esto también dejará sin validez su garantía. Conserve este manual de armado e instrucciones de uso para consultas futuras y para ordenar repuestos.

LISTA DE PARTES

No.	Pieza (Descripción)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	CANT.
1.1	Pata del carrito – Delantera izquierda	1	17	Conjunto de la manija de la tapa principal	1
1.2	Tapa del extremo de la pata del carrito – Delantera izquierda	1	18	Indicador de temperatura	1
2.1	Pata del carrito – Trasera izquierda	1	19	Bisel del indicador de temperatura	1
2.2	Tapa del extremo de la pata del carrito – Trasera izquierda	1	20	Conjunto de la rejilla de calentamiento	1
3	Pata del carrito – Delantera derecha	1	21	Conjunto de la bandeja de carbón	1
4	Pata del carrito – Trasera derecha	1	22.1	Cámara de combustión descentrada	1
5	Estante base del carrito	1	22.2	Rejilla de carbón descentrada	1
6	Soporte del ahumador	1	22.3	Bandeja de carbón descentrada	1
7	Viga lateral del carrito	1	22.4	Manija de cenicero de caja de fuego descentrada	1
8	Viga transversal del carrito	1	22.5	Conjunto de ventilación descentrada de la cámara de combustión	1
9	Travesaño trasero del carro	1	23.1	Carcasa de la tapa de la cámara de combustión descentrada	1
10	Eje de la rueda	1	23.2	Tapa de la cámara de combustión descentrada	1
11	Rueda	2	24	Conjunto de la manija de la tapa de la cámara de combustión descentrada	1
12.1	Cámara de combustión	1	25	Tope de la tapa de la cámara de combustión del ahumador	1
12.2	Tope de la tapa principal	2	26	Rejilla de cocción principal	2
13	Ventilación	1	27	Rejilla de cocción descentrada	2
14	Manija de la ventilación	1	28	Estante lateral izquierdo	1
15	Tapa principal	1	29	Soporte de estante lateral izquierdo – delantero	1
16.1	Sombrerete de la chimenea	1	30	Soporte de estante lateral izquierdo – trasero	1
16.2	Chimenea	1			

VISTA EN DETALLE



GARANTÍA LIMITADA

GARANTÍA LIMITADA (Modelo n.º 810-0175): Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete.

Todas las partes: 1 años de garantía LIMITADA

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

Al presentar el consumidor una prueba de compra según lo previsto en este documento, el fabricante reparará o reemplazará las piezas que se demuestren defectuosas durante el período de garantía aplicable. Las piezas necesarias para completar dicha reparación o reemplazo se proporcionarán sin cargo, excepto los costos de envío, siempre que el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable únicamente en los Estados Unidos y Canadá, está disponible solo para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. Conserve su recibo de venta y/o factura. Si la unidad fue recibida como regalo, solicite al donante que envíe el recibo a la dirección indicada a continuación. Las piezas defectuosas o faltantes cubiertas por esta garantía limitada no serán reemplazadas sin registro o prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica ÚNICAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta utilizada en el ensamblaje o instalación del aparato, óxido superficial o la decoloración de superficies de acero inoxidable. El óxido superficial, la corrosión o el descascamiento de la pintura en polvo en piezas metálicas que no afecten la integridad estructural del producto no se consideran un defecto de mano de obra o de material y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no reembolsa el costo de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad. Si una pieza de repuesto original no está disponible, se enviará una pieza de reemplazo comparable. El consumidor será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

- Llamadas de servicio a domicilio.
- Reparaciones cuando el producto se utiliza para fines distintos del uso normal en un solo hogar familiar o uso residencial.
- Daños que resulten de accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento / limpieza, abuso, incendio, inundaciones, casos fortuitos, instalación incorrecta, e instalación que no cumple con los códigos de electricidad o plomería o el uso de productos no autorizados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de alimentos debido a una falla del producto.
- Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.
- Recogida y entrega del producto.
- Facturas de envío o facturas de revelado de fotos por las fotos que se enviaron como prueba.
- Reparaciones de partes o sistemas que surgieran como consecuencia de la realización de modificaciones no autorizadas al producto.
- La retirada y/o reinstalación del producto.
- Costo de envío, estándar o urgente, de la garantía/no-garantía y repuestos.

RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas es el único recurso bajo los términos de esta garantía limitada. El Fabricante no se responsabilizará de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento ya sea de esta garantía limitada o de cualquier garantía aplicable implícita, o de ninguna falla o daño que surjan como consecuencia de hechos fortuitos, cuidado y mantenimiento indebidos, incendio provocado por grasa, accidente, alteración, cambio de partes que realice otra persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación indebida o instalación que no cumpla con los códigos locales o con las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA QUE OTORGA EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE USO O DESCRIPCIÓN DONDE SEA QUE APAREZCAN, EXCEPTO HASTA EL PUNTO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN DETERMINADO USO O PROPÓSITO, TENDRÁ LA MISMA DURACIÓN LIMITADA QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.

Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar el precio de compra documentado del producto que abonó el consumidor original. Esta garantía solo es aplicable a la unidades adquiridas en un minorista o en un mercado de reventa. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse; esta garantía limitada otorga derechos legales específicos según lo establecido en el presente documento. Los derechos adicionales pueden variar según la jurisdicción.

En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

Atención al cliente de Nexgrill, 14050 Laurelwood Pl, Chino, CA 91710

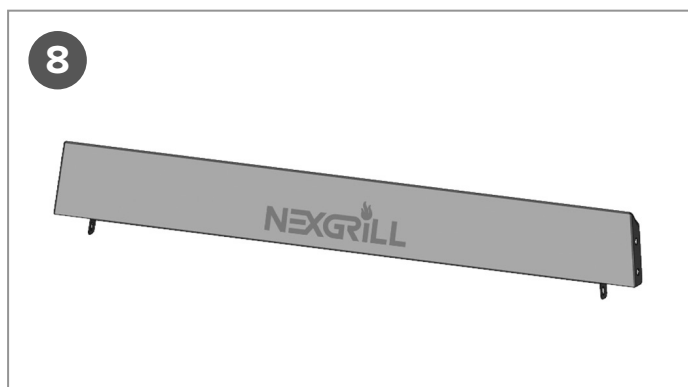
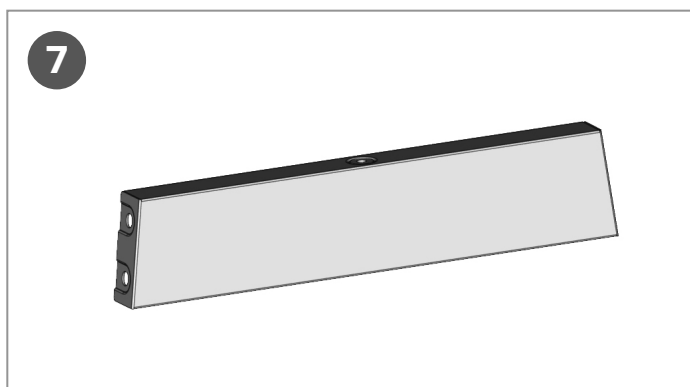
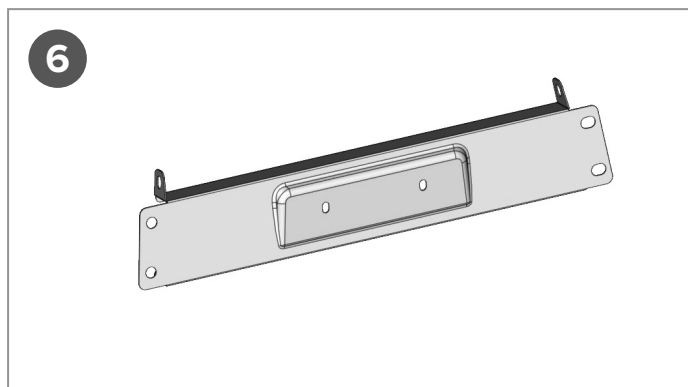
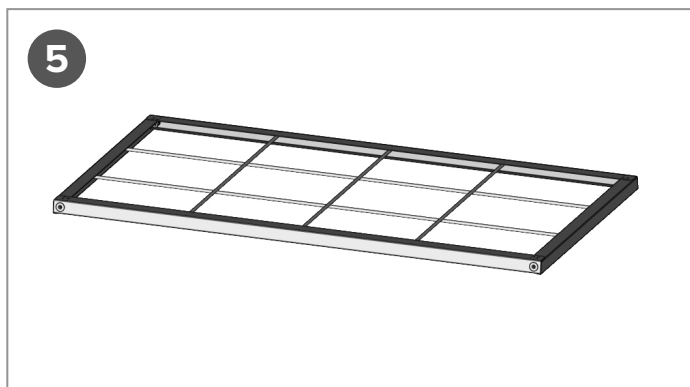
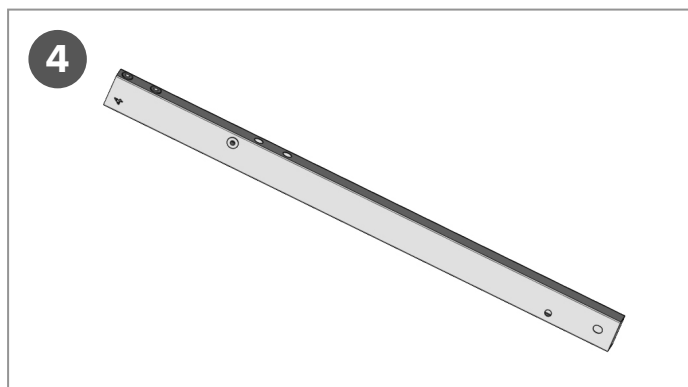
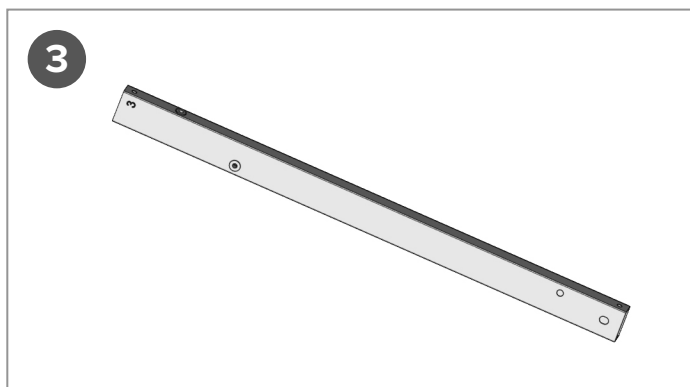
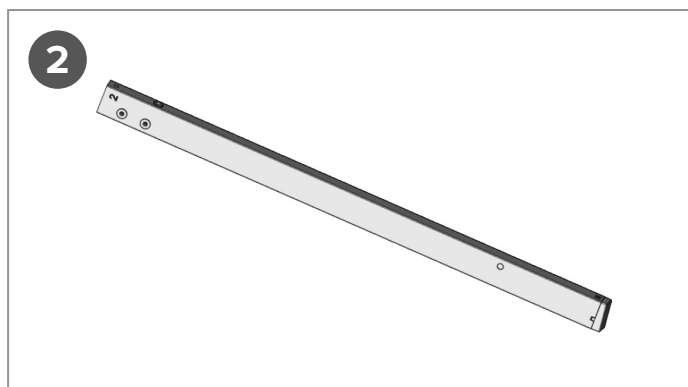
Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al US.A:1-800-913-8999
CustomerService@globalleisuregroup.com

ASSEMBLY INSTRUCTIONS CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE	29
EXPLODED VIEW / VUE ÉCLATÉE / VISTA EN DETALLE	33
TOOLS NEEDED / OUTILLAGE REQUIS / HERRAMIENTAS NECESARIAS	34
HARDWARE PACKAGE LIST / LISTE DES VIS DE L'EMBALLAGE / LISTA DE TORNILLOS DEL PAQUETE	34
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE	35

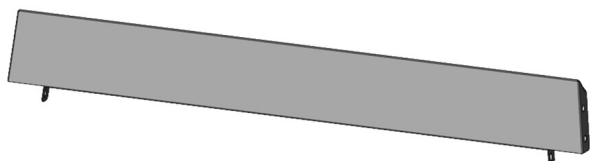


PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE



PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

9

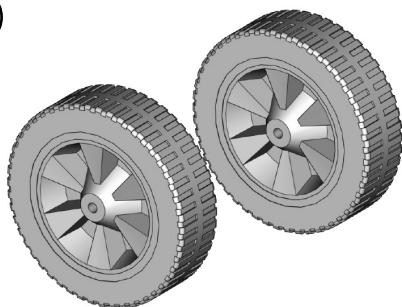


10



11

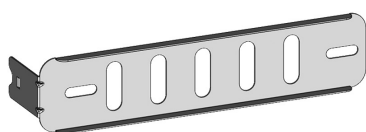
x2



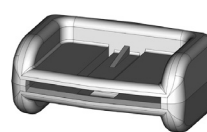
12



13



14



15

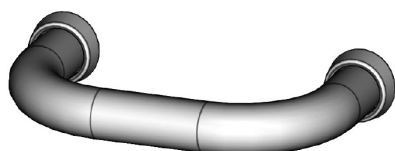


16

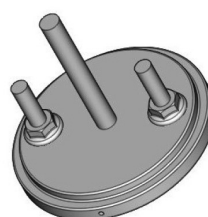


PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

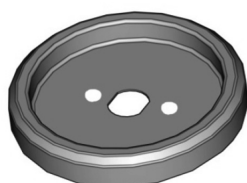
17



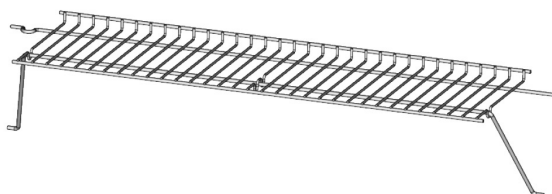
18



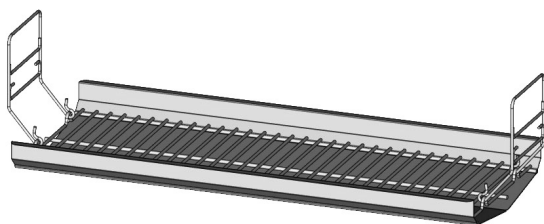
19



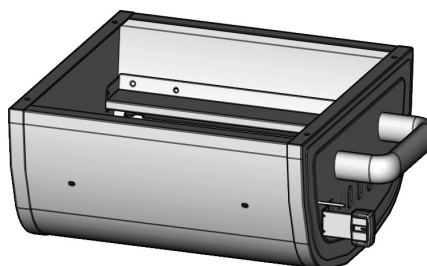
20



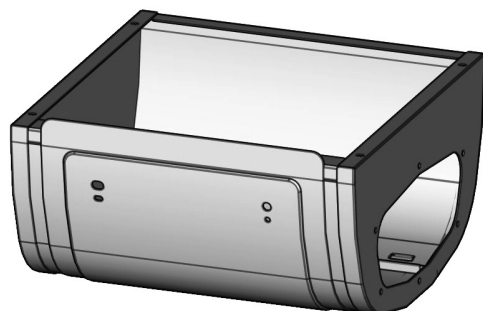
21



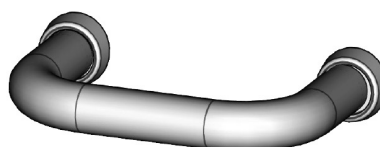
22



23

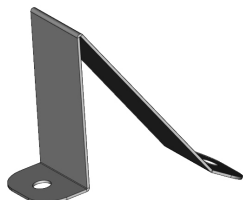


24



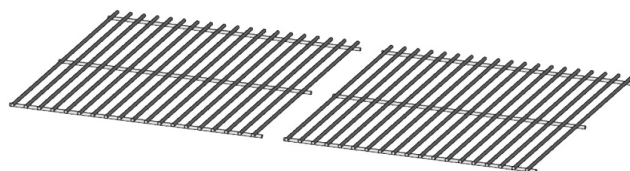
**PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE /
LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE**

25



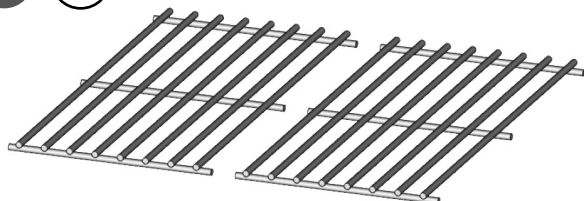
26

x2

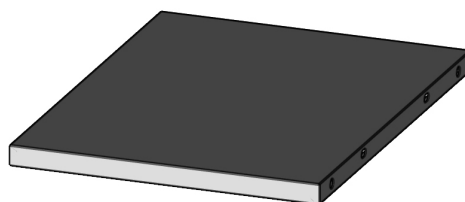


27

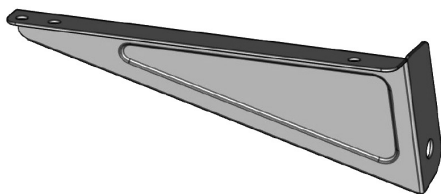
x2



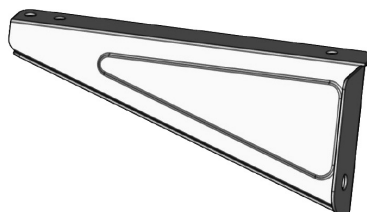
28



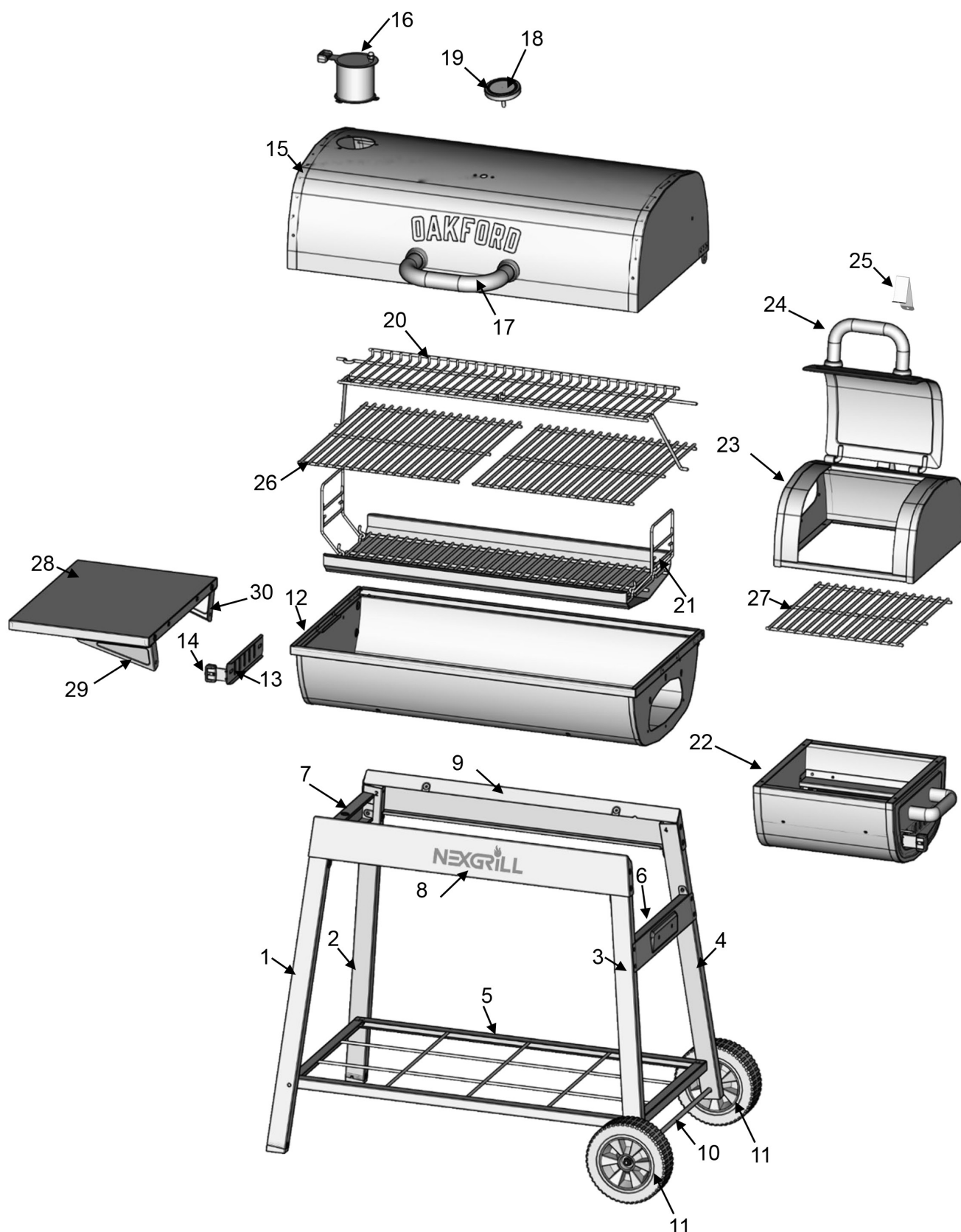
29



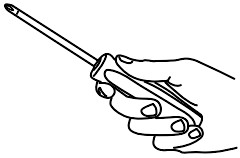
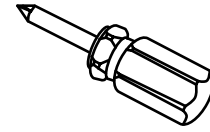
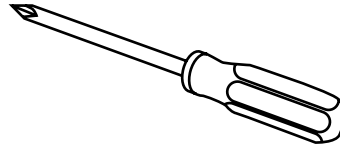
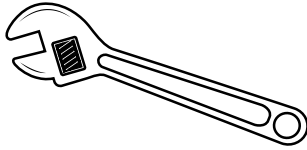
30



EXPLODED VIEW / VUE ÉCLATÉE / VISTA EN DETALLE



TOOLS NEEDED / OUTILLAGE REQUIS / HERRAMIENTAS NECESARIAS



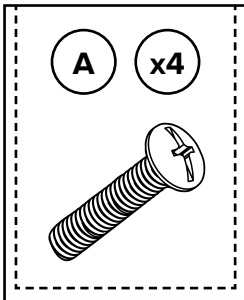
This symbol means:
Some parts come with screws pre-installed. Loosen and tighten for final assembly.

Ce symbole signifie:
Algunas partes vienen con los tornillos pre instalados. Afloje y apriete para el ensamble final.

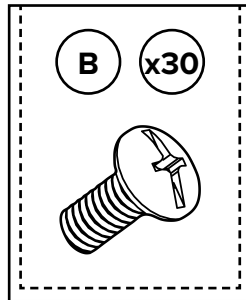
Este símbolo significa:
Certains pièces sont livrées avec les vis pré-installées. Desserrez et resserrez pour l'assemblage final.

HARDWARE PACKAGE LIST / LISTE DES VIS DE L'EMBALLAGE / LISTA DE TORNILLOS DEL PAQUETE

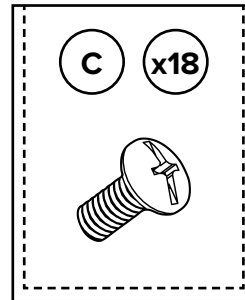
Flat Head Screw
Vis à tête plate
Tornillo de cabeza plana
1/4-20x1 1/8"



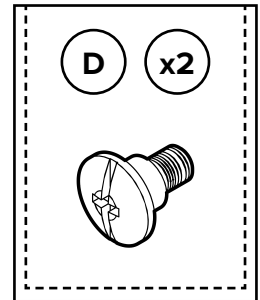
Flat Head Screw
Vis à tête plate
Tornillo de cabeza plana
1/4-20 x 1/2"



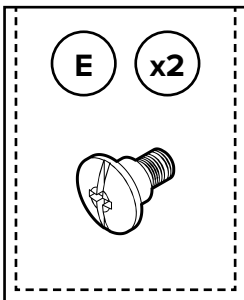
Flat Head Screw
Vis à tête plate
Tornillo de cabeza plana
5/32-32 x 25/64"



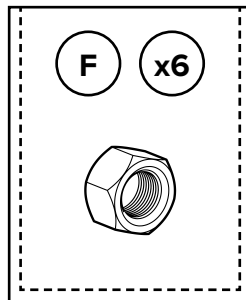
Stage screw
Vis de réglage
Tornillo de ajuste
1/4"



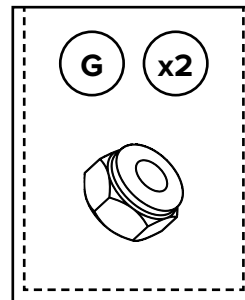
Stage screw
Vis de réglage
Tornillo de ajuste
5/32"



Nut
Écrou
Tuerca
5/32"



Nut
Écrou
Tuerca
5/16"



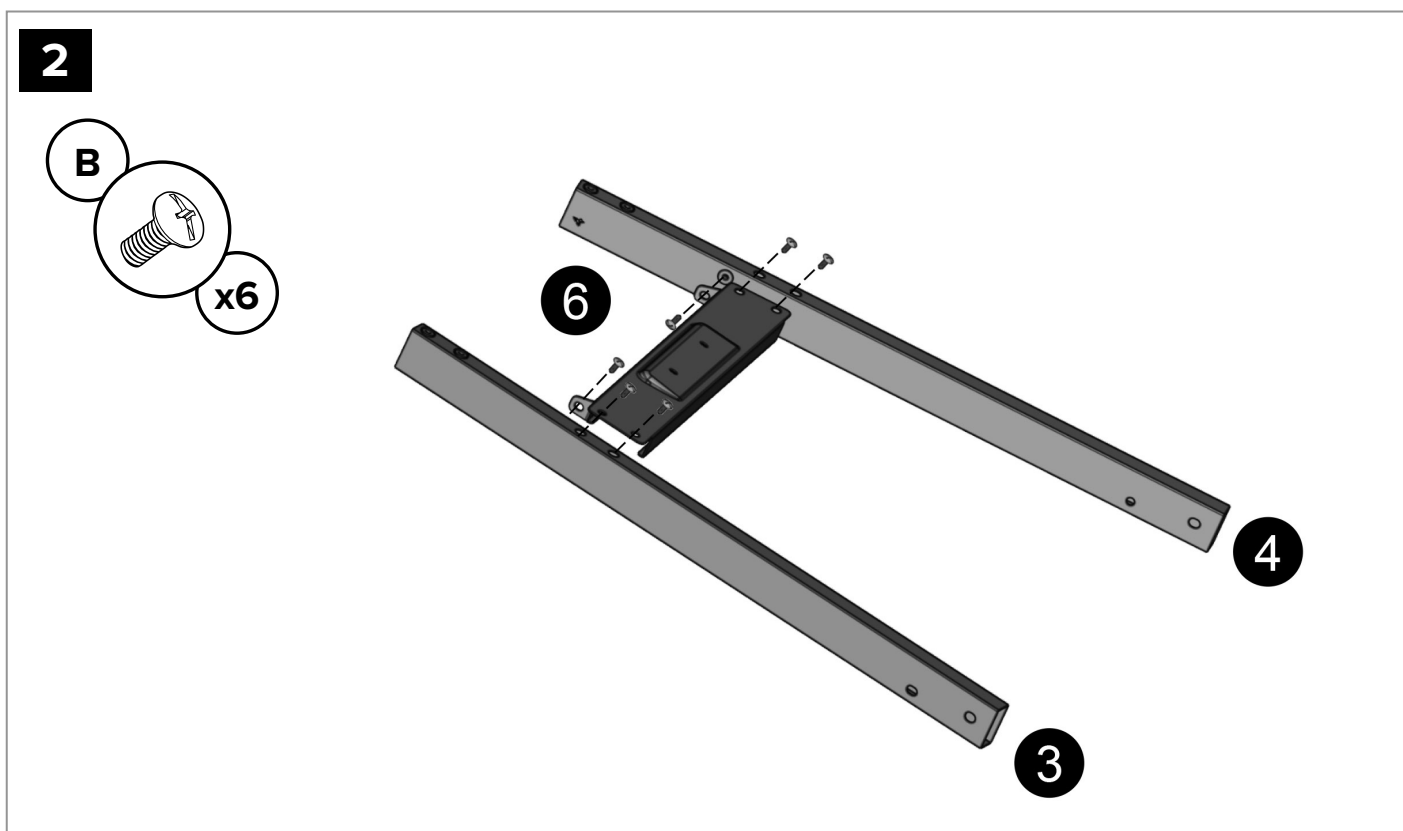
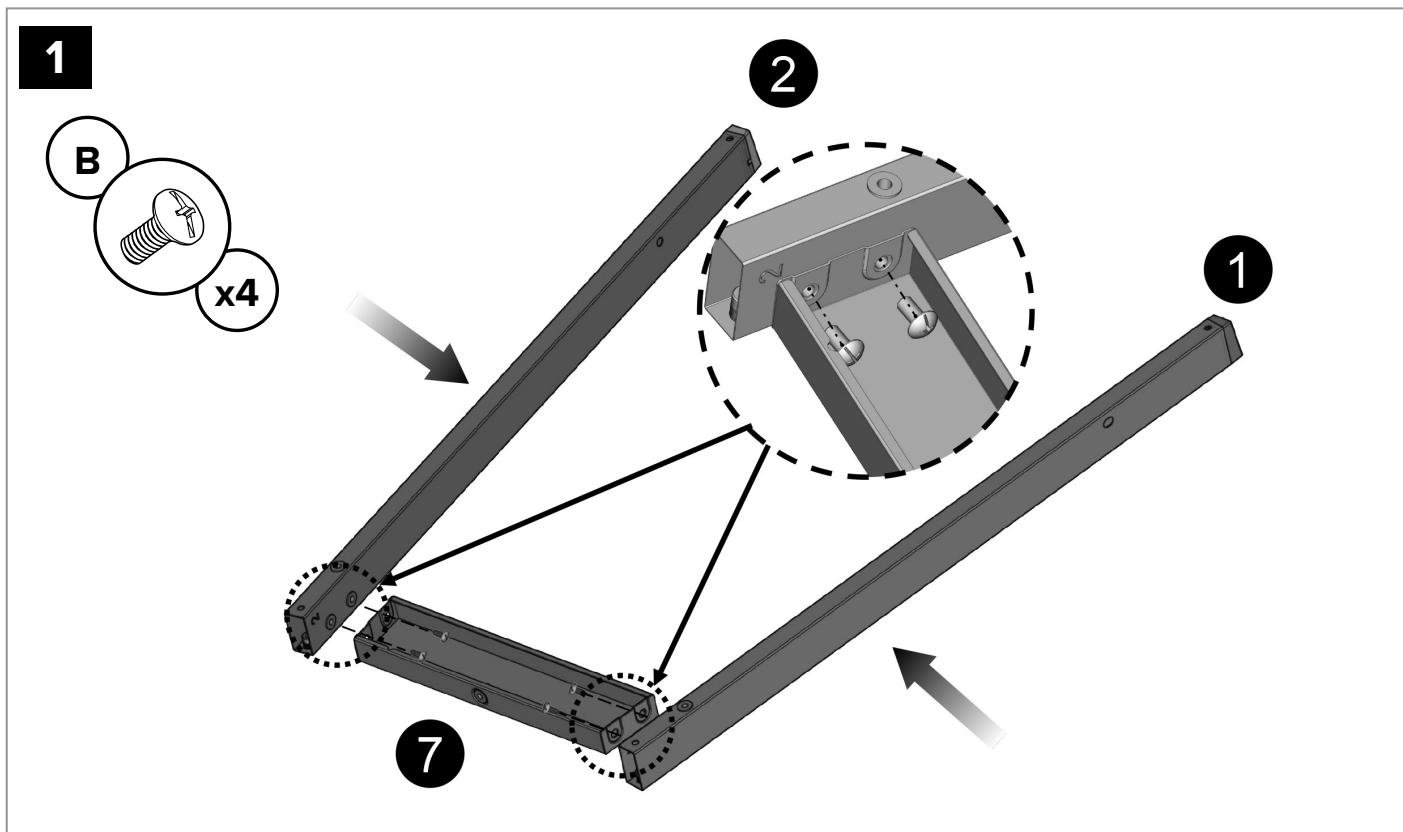
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE

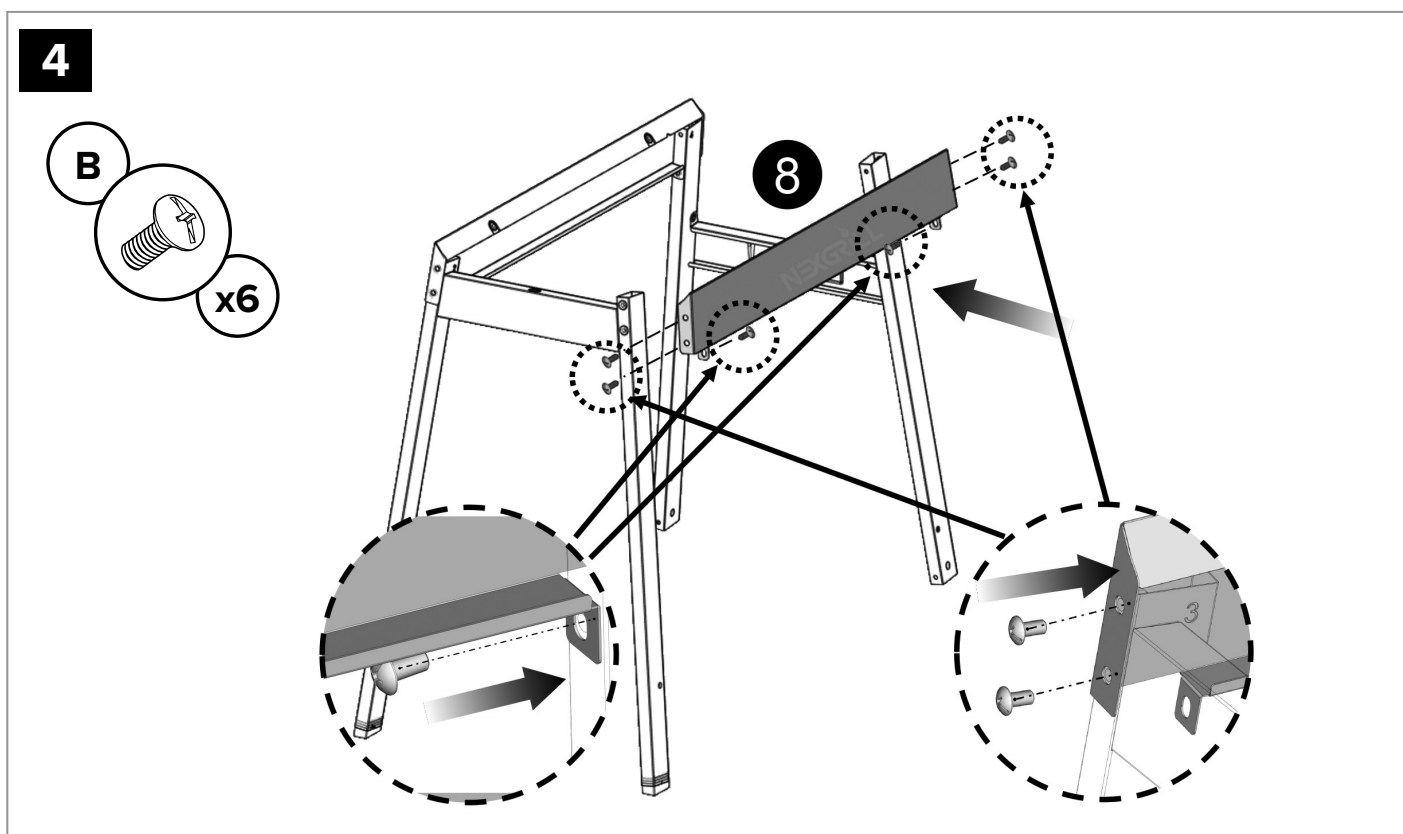
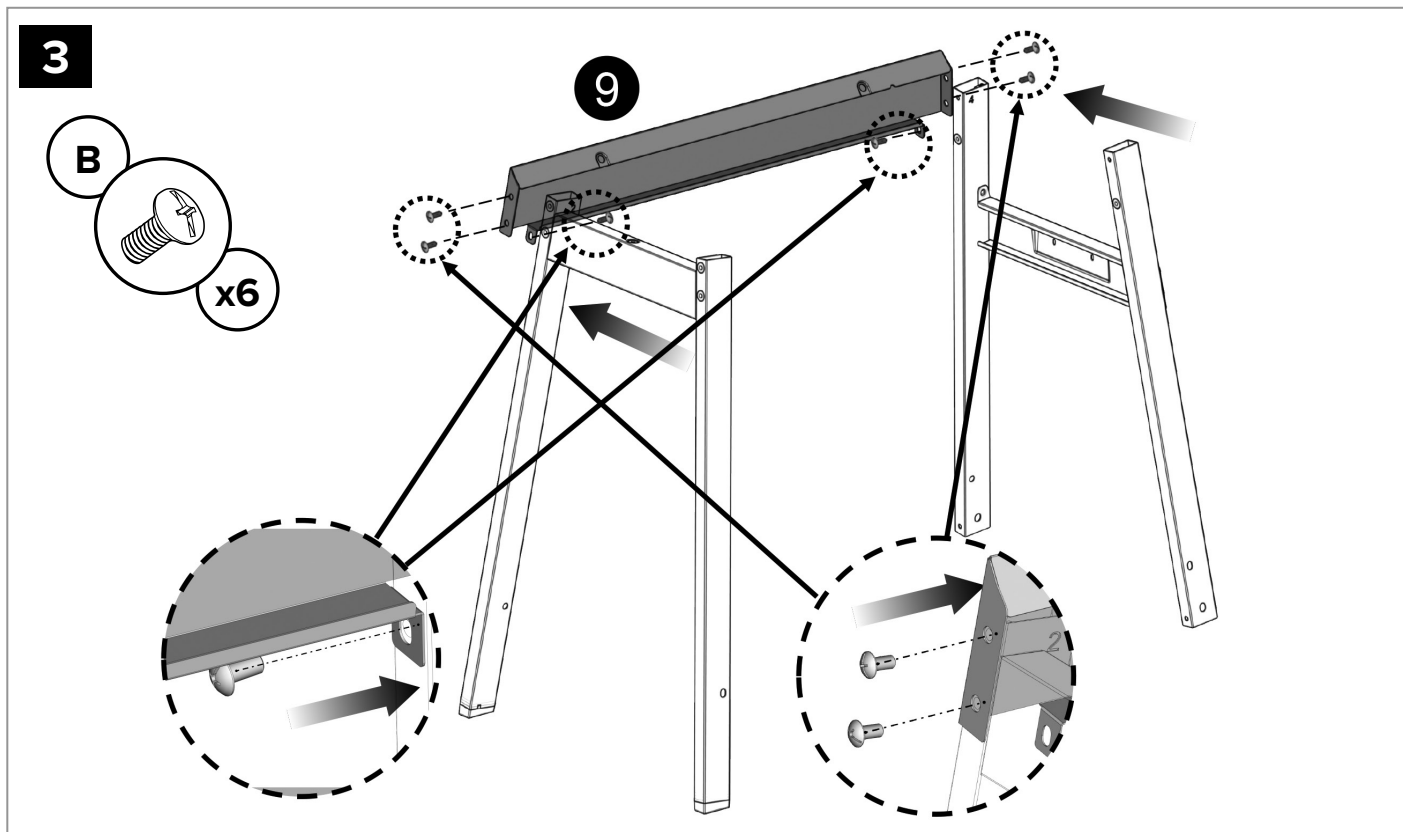
INSTRUCCIONES DE MONTAJE



Scan QR / Scannez / Escanee QR
More assembly help
Plus d'aide au montage
Más ayuda de montaje

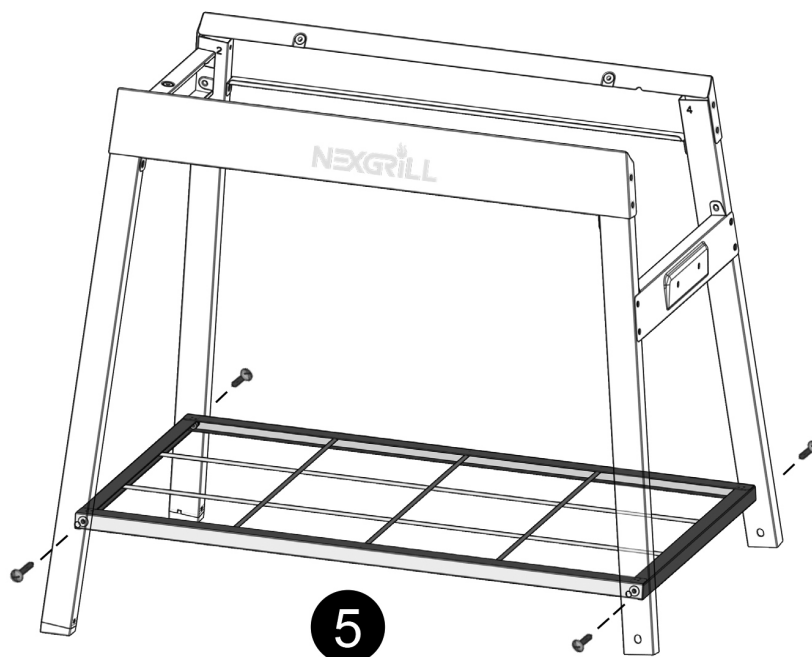
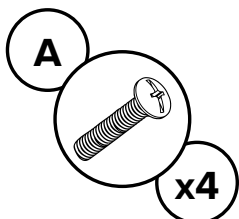


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

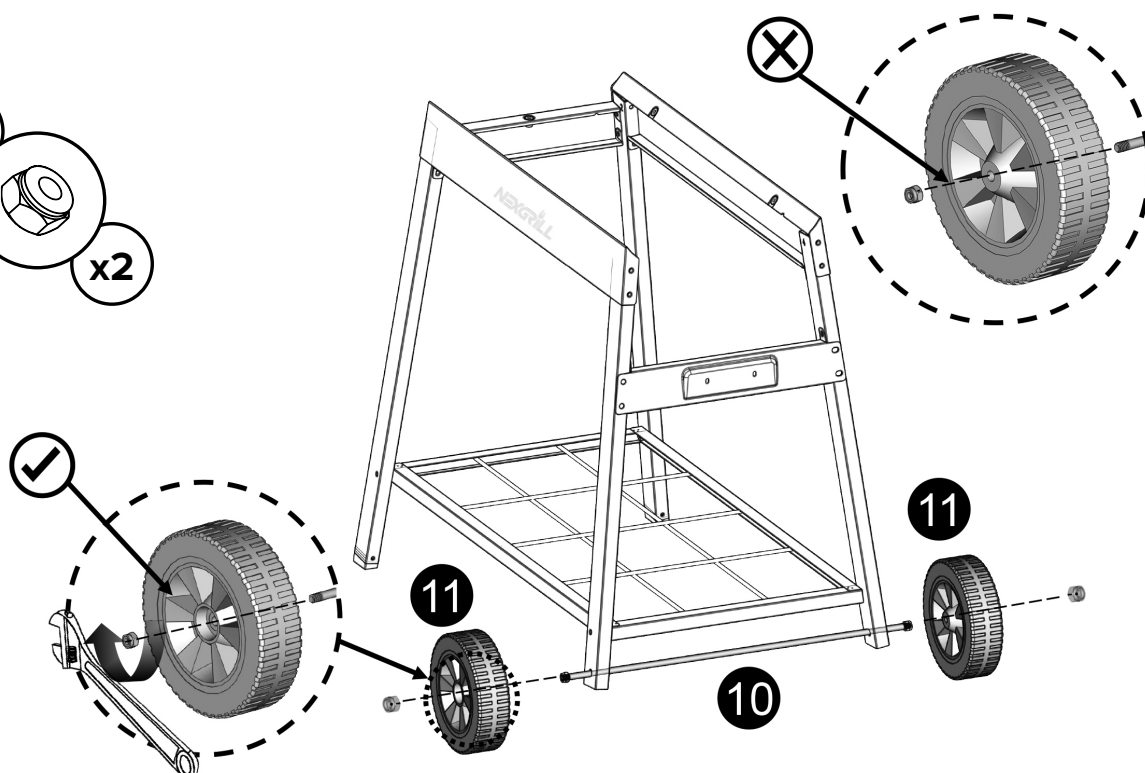
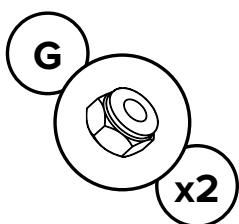


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

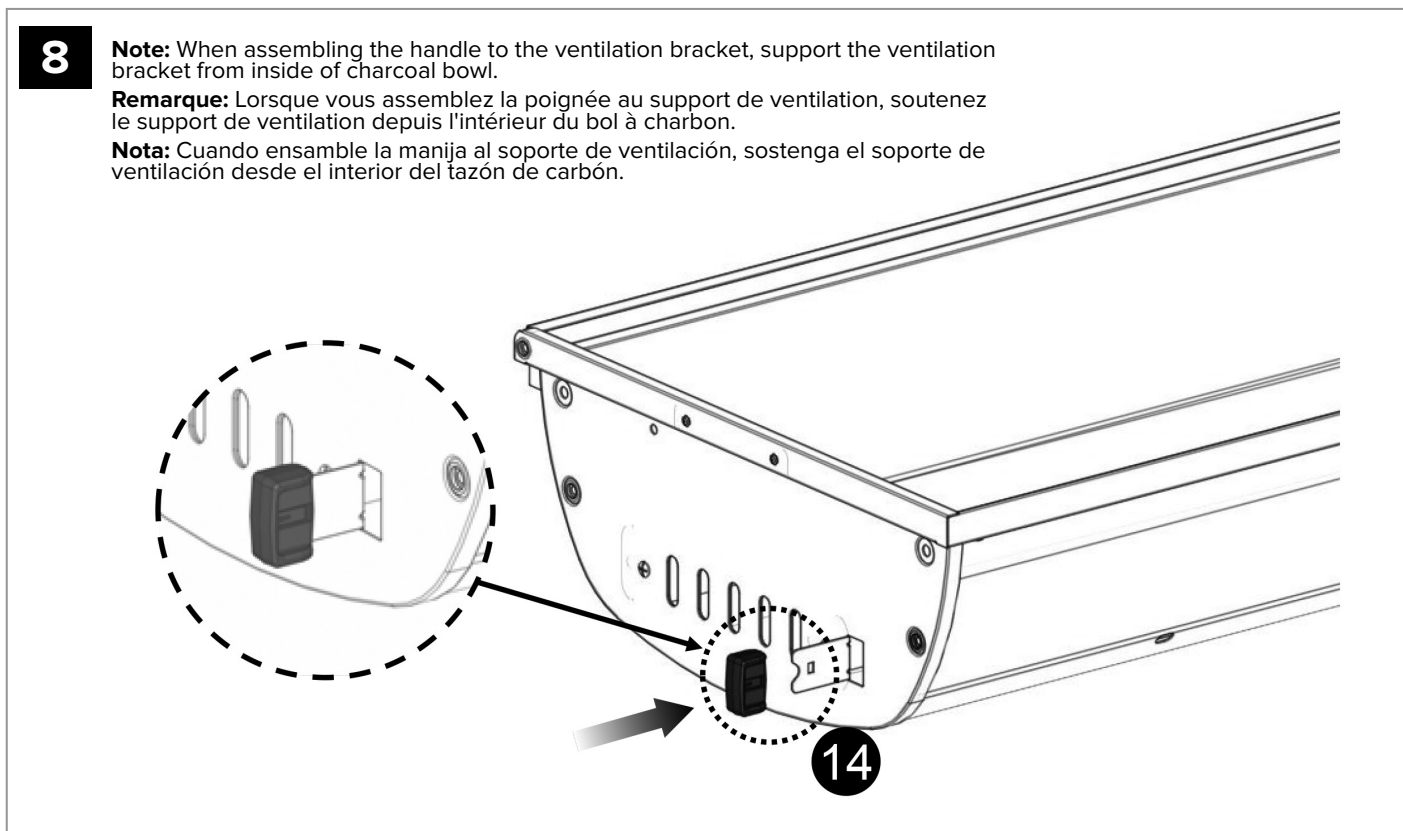
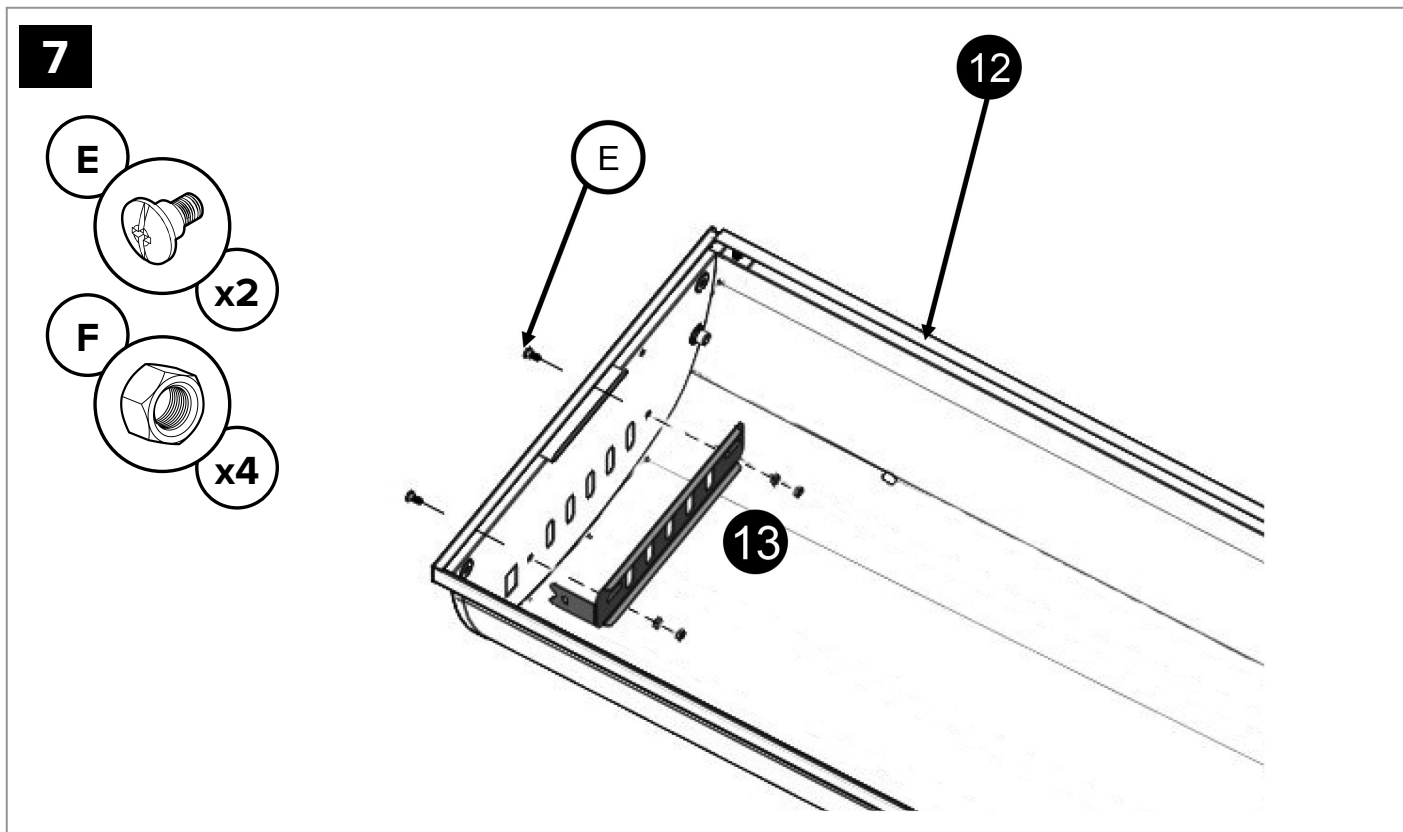
5



6

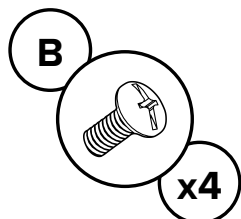


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

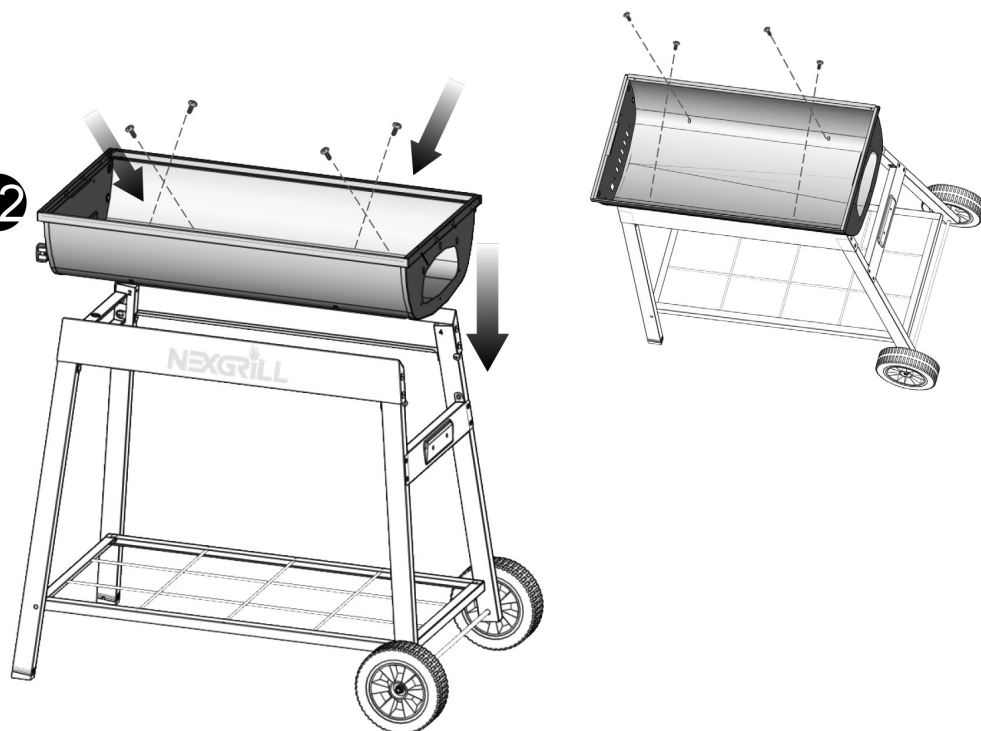


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

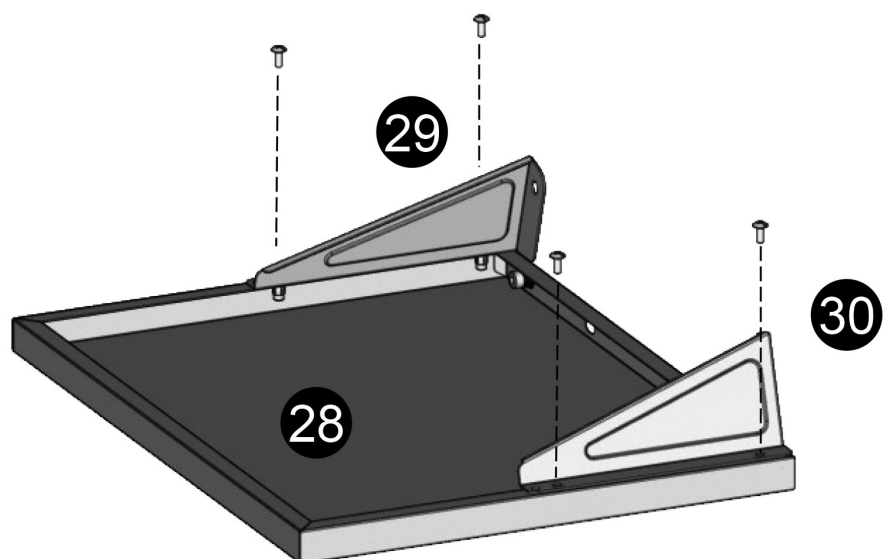
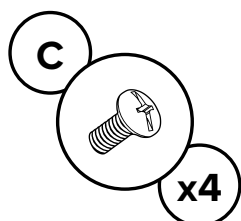
9



12

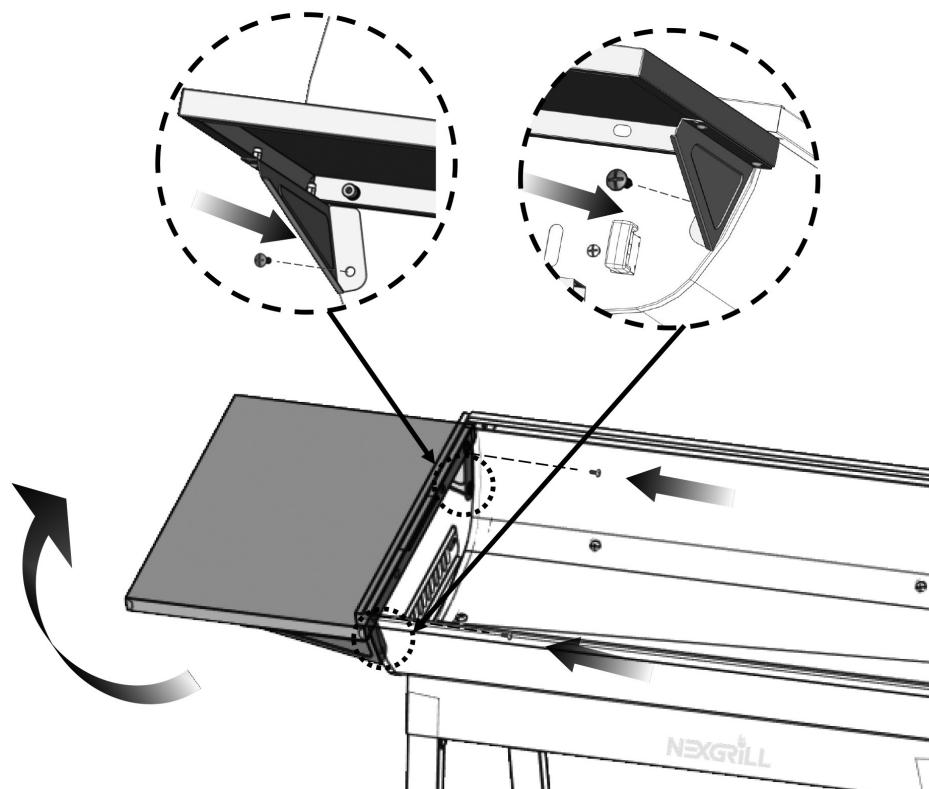
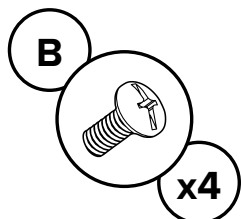


10

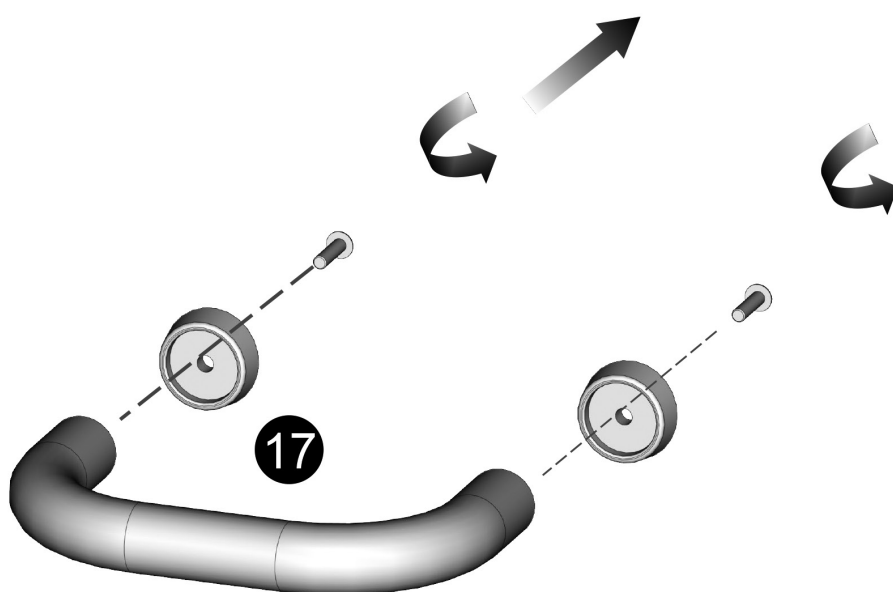


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

11

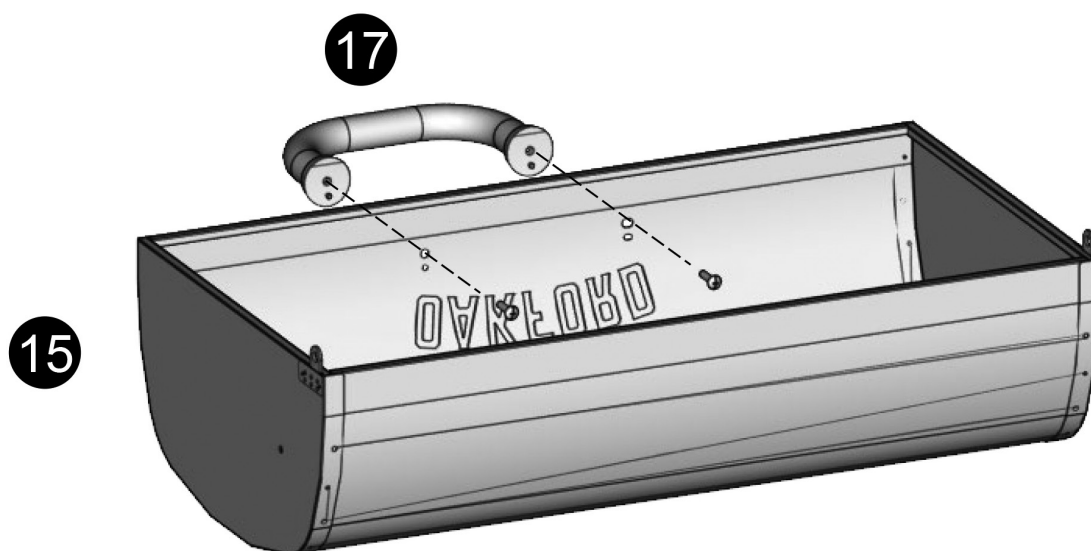


12

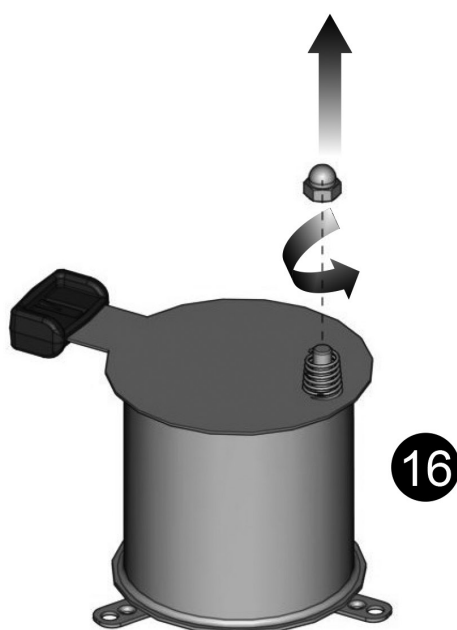


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

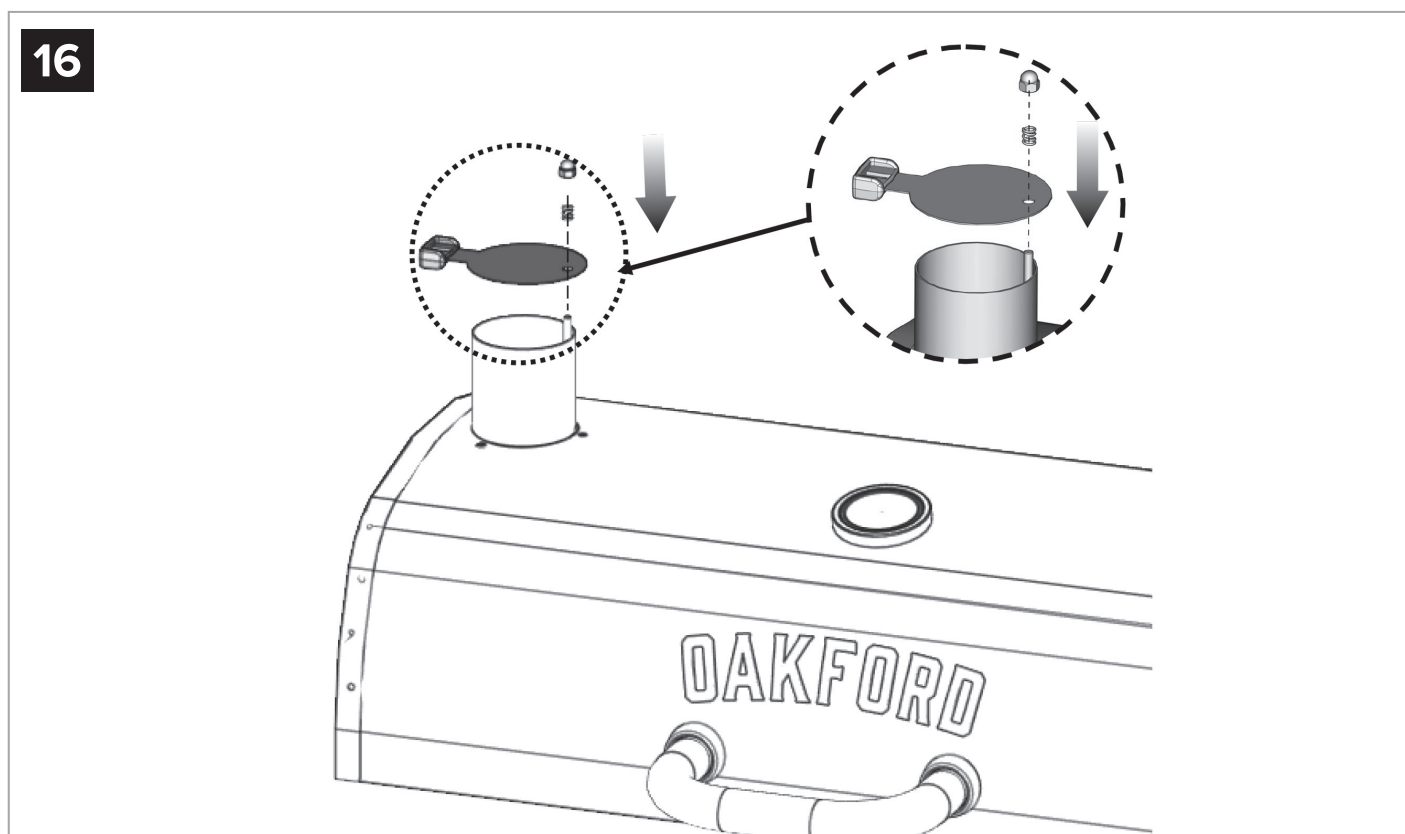
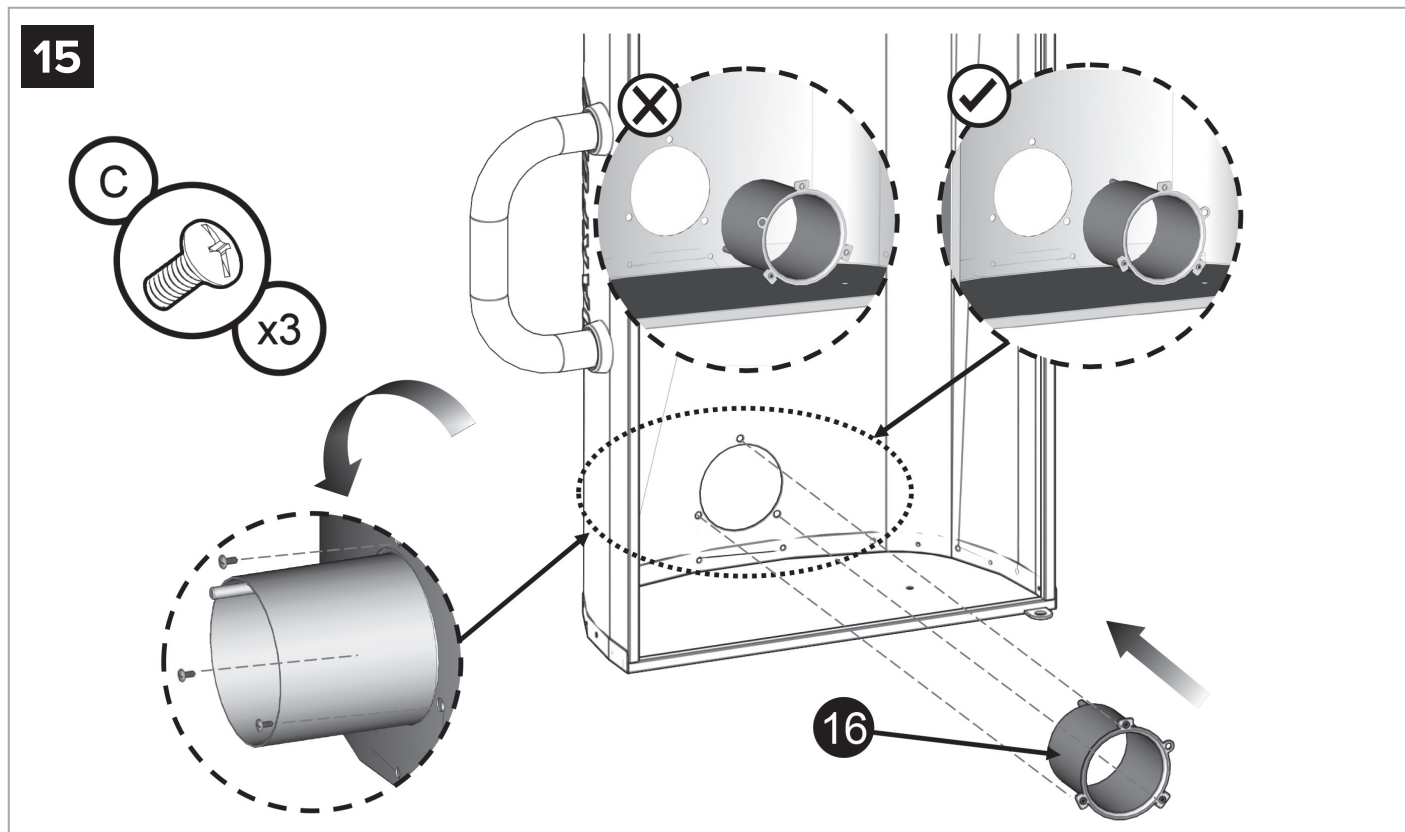
13



14

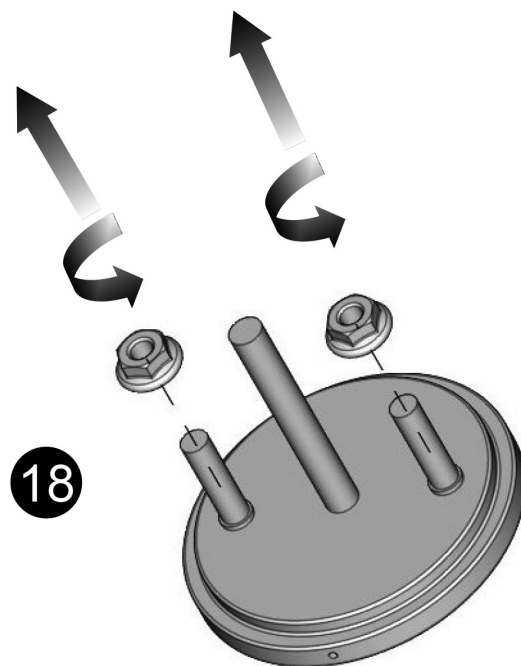


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

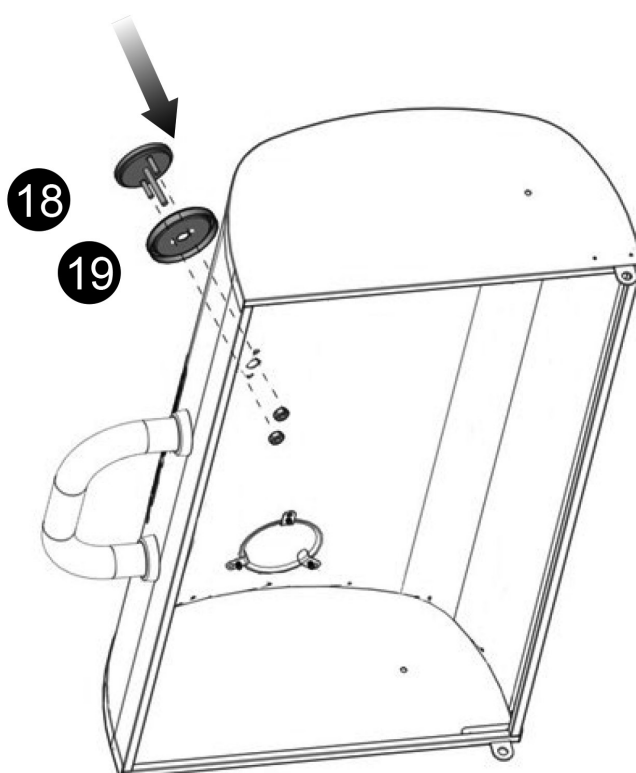


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

17

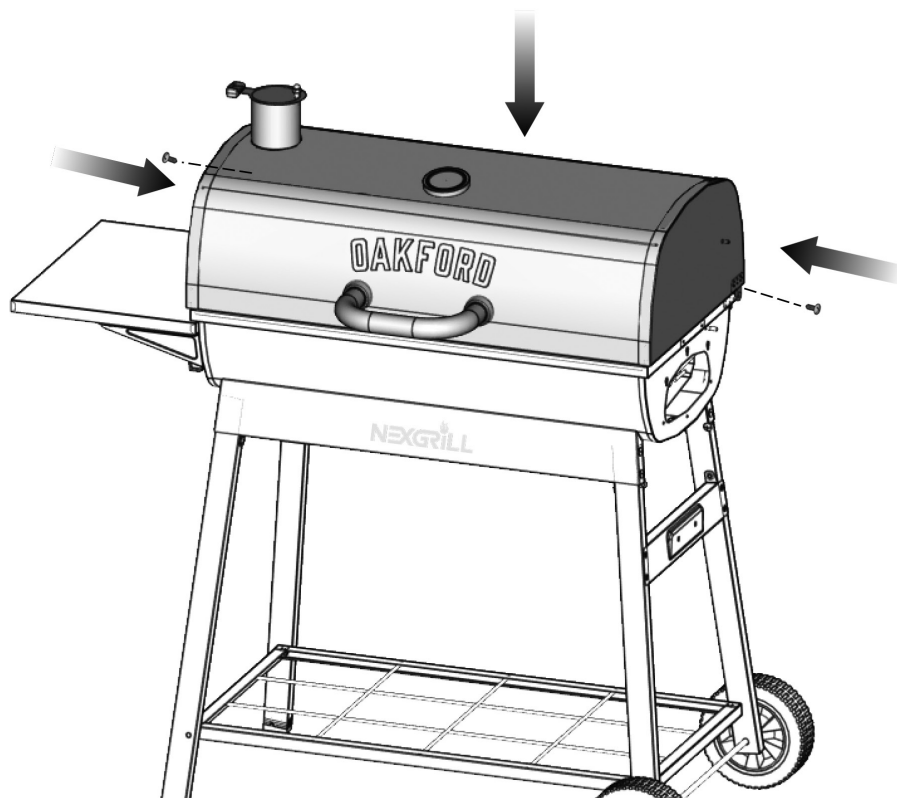
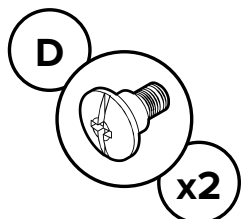


18

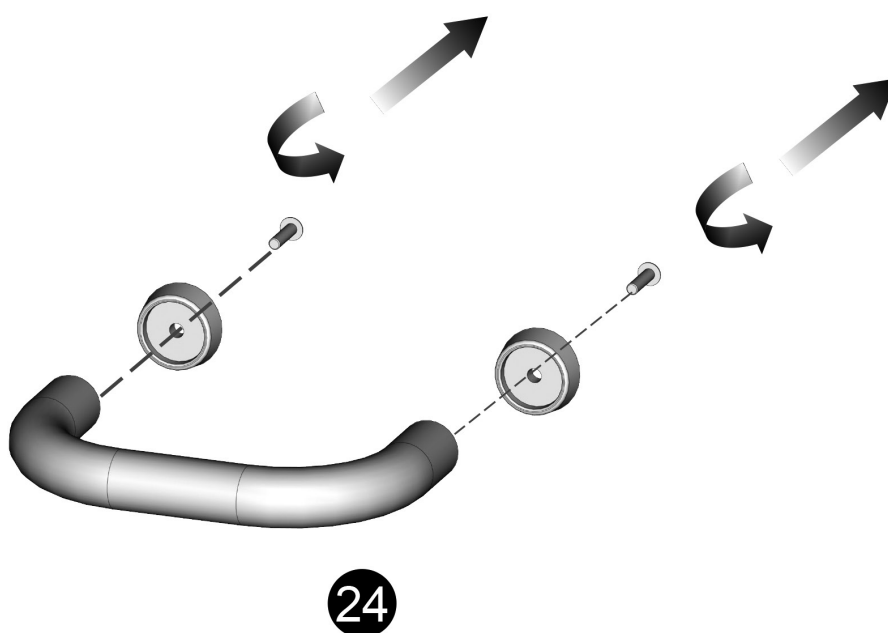


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

19

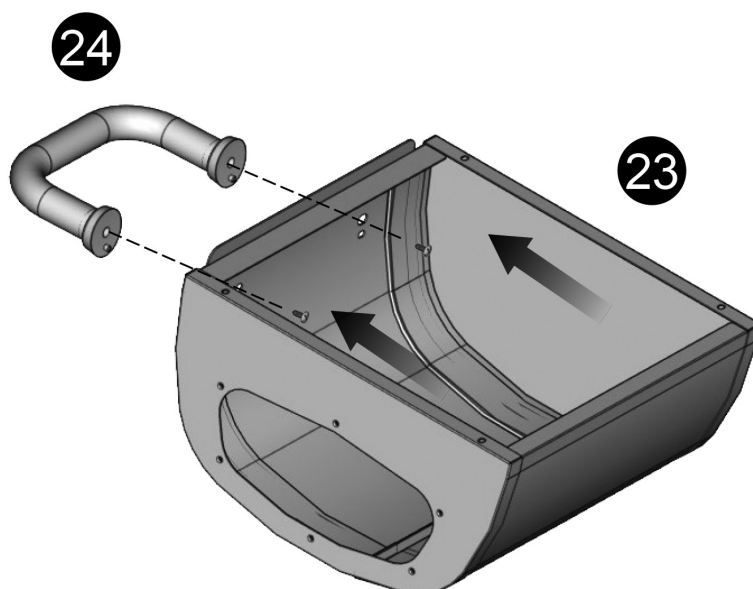


20

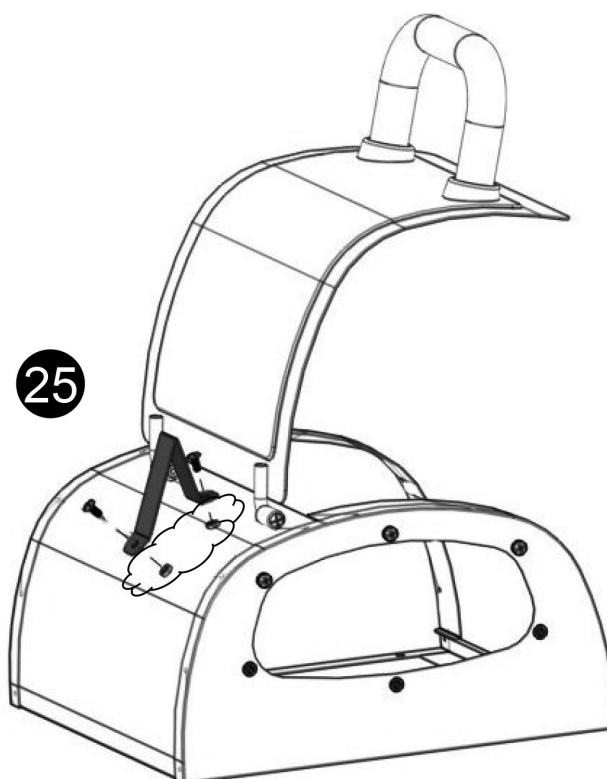
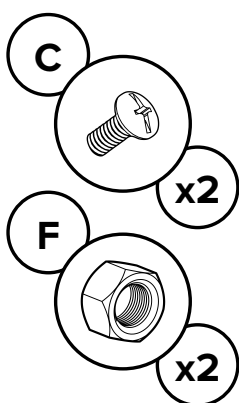


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

21

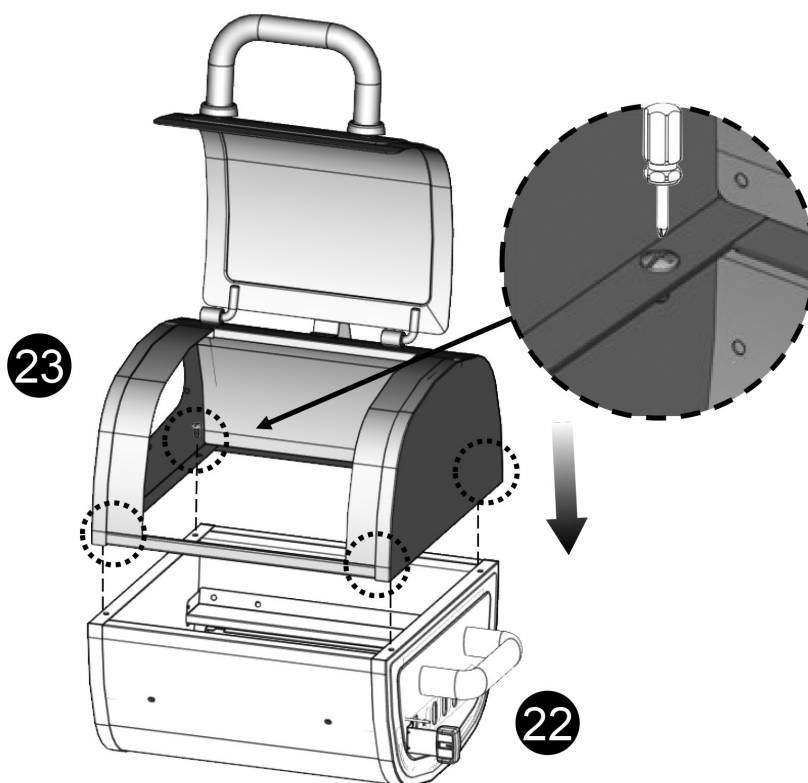
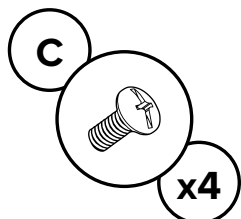


22

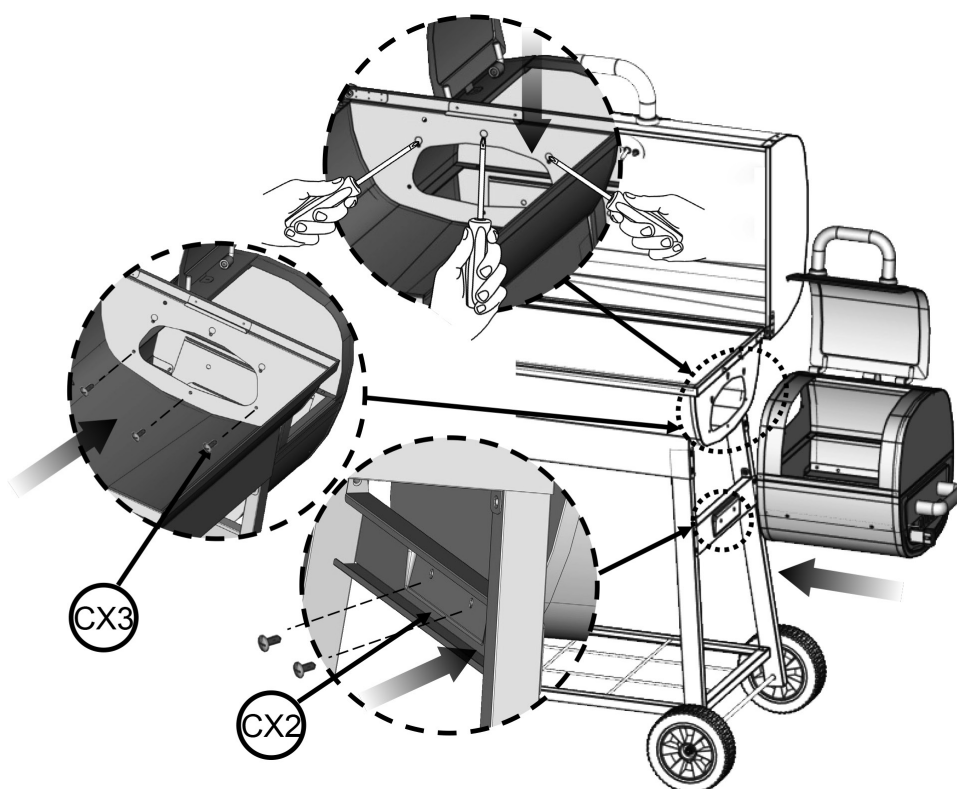
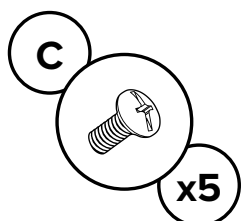


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

23

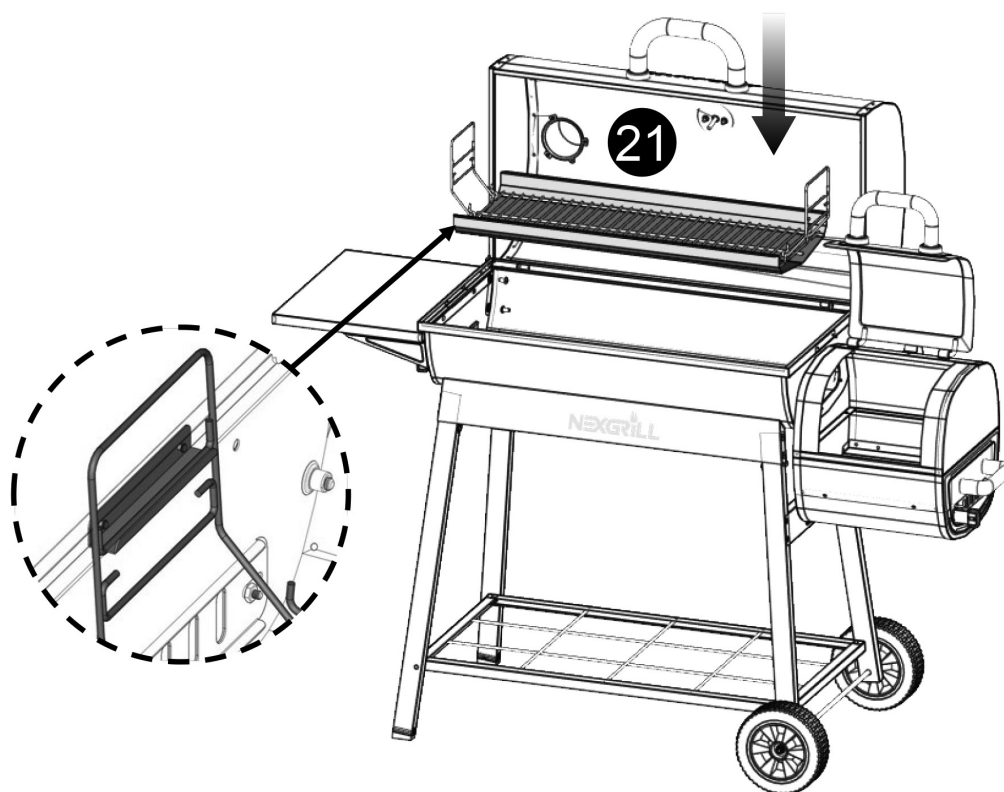


24

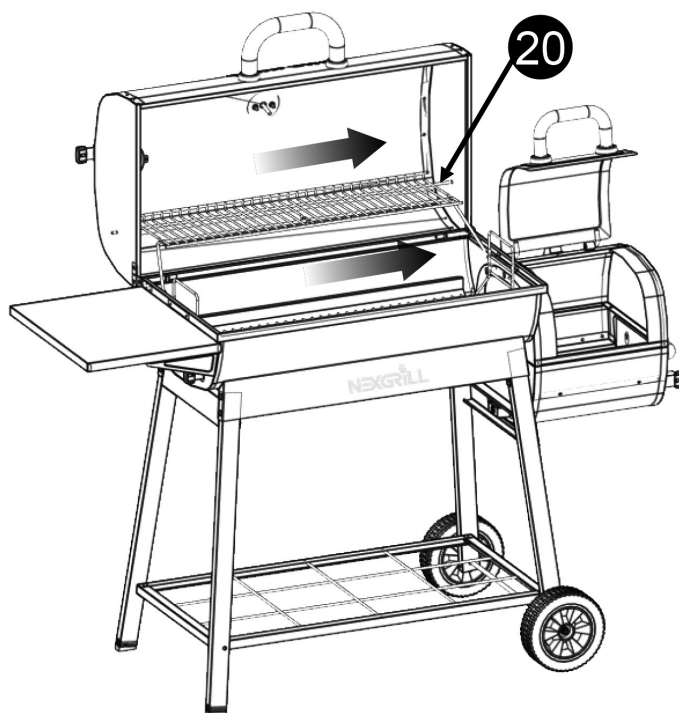


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

25

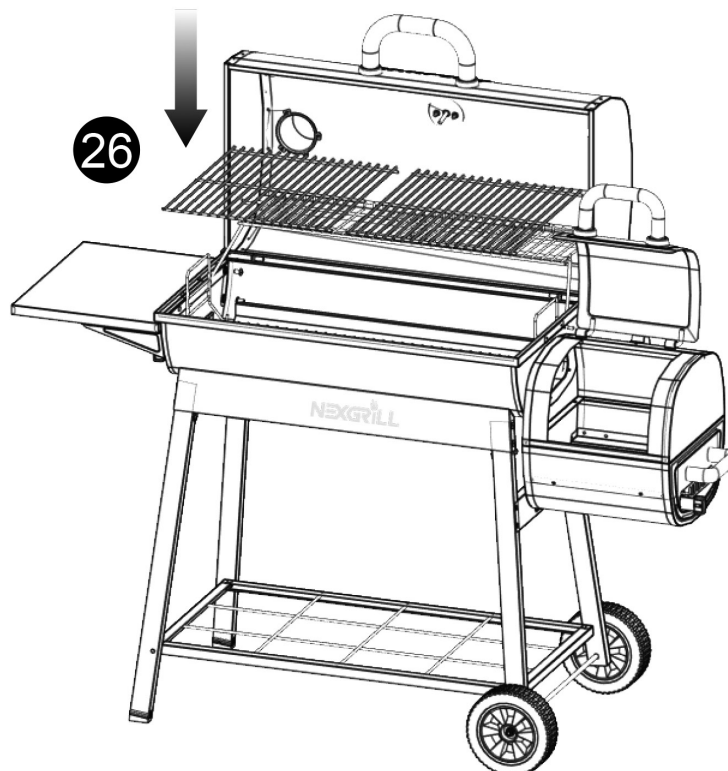


26

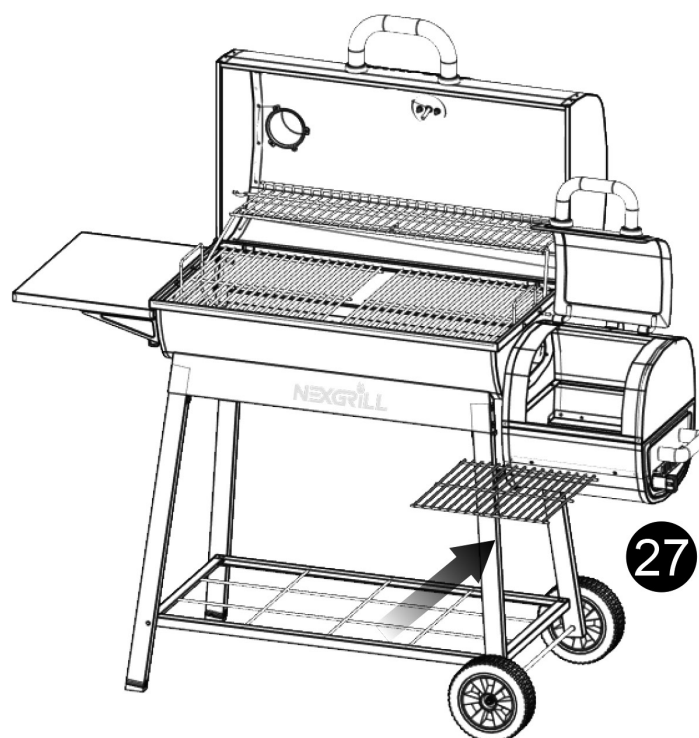


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

27



28



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

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

YOUR GRILL IS READY TO USE!
VOTRE BARBECUE EST PRÊT À ÊTRE UTILISÉ !
¡TU PARRILLA ESTÁ LISTA PARA USAR!

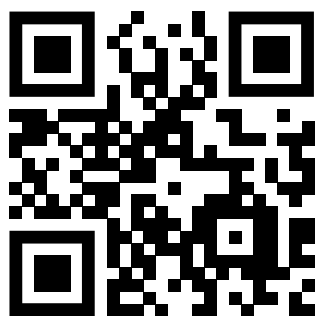
SCAN THE QR CODE TO TRY THESE DELICIOUS RECIPES
SCANNEZ LES QR CODES POUR DÉCOUVRIR CES DÉLICIEUSES RECETTES
ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA PROBAR ESTAS DELICIOSAS RECETAS



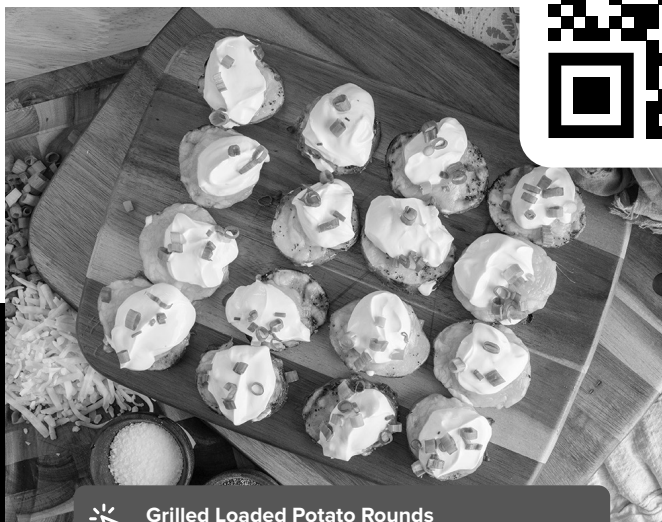
Smoked Pork Shoulder
Épaule de porc fumée
Paleta de cerdo ahumada



Honey Sriracha Chicken Wings
Ailes de poulet à la sauce Sriracha et miel
Alitas de pollo con salsa Sriracha y miel



Grilled Loaded Potato Rounds
Rondelles de pomme de terre grillées garnies
Rodajas de papa a la parrilla con toppings



Smoked Oxtail
Queue de bœuf fumée
Rabo de res ahumado



NEXGRILL®

Visit www.nexgrill.com and our social pages to explore more.
Visitez www.nexgrill.com et nos réseaux sociaux pour en savoir plus.
Visita www.nexgrill.com y nuestras páginas sociales para explorar más.

