

OAKFORD



OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DEL PROPIETARIO



OAKFORD OUTPOST 18 CHARCOAL GRILL

BARBECUE AU CHARBON OAKFORD OUTPOST 18

OAKFORD OUTPOST 18 PARRILLA DE CARBÓN



MODEL / MODÈLE / MODELO:
820-0258A

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:
19001180A0



OAKFORD OUTPOST 18 CHARCOAL GRILL

BARBECUE AU CHARBON OAKFORD OUTPOST 18

OAKFORD OUTPOST 18 PARRILLA DE CARBÓN

MODEL / MODÈLE / MODELO: 820-0258A



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 troubleshooting 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
FIRST TIME USE.....	5
OPERATING AND COOKING INSTRUCTIONS.....	6
CARE AND MAINTENANCE.....	7
ORDERING PARTS.....	8
PARTS LIST.....	10
LIMITED WARRANTY	11

FR

MESURES DE SÉCURITÉ.....	12
INSTALLATION LISTE DE VÉRIFICATION FINALE.....	13
PREMIÈRE UTILISATION.....	13
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE CUISSON	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
COMMANDE DE PIÈCES.....	16
LISTE DES PIÈCES.....	18
GARANTIE LIMITÉE	19

SP

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	20
LISTA DE VERIFICACIÓN FINAL DE INSTALACIÓN.....	21
PRIMER USO.....	21
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y COCCIÓN.....	22
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	23
ORDENAR REPUESTOS.....	24
LISTA DE PARTES	26
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 2 lb of charcoal briquettes in this unit 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. (91cm) is required from all combustible materials.
- **DO NOT** operate the unit under overhead construction or combustible materials.

⚠ 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 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 briquettes), 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 grids and charcoal grate are flat and resting in proper position.
☐	Charcoal tray is in position.
☐	Vents can be turned smoothly.
☐	Legs stand securely.
☐	All packaging has been removed.

FIRST TIME USE

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

PREPARING THE CHARCOAL GRILL FOR FIRST TIME USE.

1. Wash cooking grids thoroughly. Rinse with hot water and dry completely.
2. It is recommended to season with a thin coating of solid vegetable shortening with a paper towel over the entire cooking grid surface.
3. Preheat grill for 15 minutes, then carefully place cooking grids in the grill. Allow the grill to heat the cooking grids for 30-60 minutes. Allow the fire to burn out on its own and leave cooking grids in grill until they have completely cooled.



OPERATING AND COOKING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

This grill is designed to be used with charcoal briquettes only. Using other types of fuel may affect performance and could result in damage to the unit. Never use charcoal briquettes that have been pre-treated with lighter fluid. Use only high-grade plain charcoal briquettes.

PREPARING YOUR CHARCOAL GRILL FOR LIGHTING

1. Open the lid of grill.
2. Take out the cooking grid (top grate) from the firebox.
3. Remove the charcoal grate (bottom grate) and clear out any ashes or leftover charcoal briquettes from the bottom of the firebox.
 - Charcoal briquettes need plenty of oxygen to burn, so make sure the vents are not blocked.
4. Take out the charcoal tray and safely dispose of the ashes.
5. Open the vent by sliding the handle to the open position.
6. Put the charcoal grate (bottom grate) back into place.

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

⚠ WARNING

- Always wear oven mitts/gloves when handling hot cooking grids or charcoal grates.
- **DO NOT** use grill without charcoal ash tray in place.
- **DO NOT** attempt to remove charcoal tray while coals are hot.

⚠ WARNING

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

LIGHTING AND OPERATING YOUR CHARCOAL GRILL

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot charcoal briquettes 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 briquettes. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product.

IF USING A CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 4.

1. Start with 1 pound of charcoal briquettes. Place the charcoal briquettes in center of charcoal grate.
2. With the lid open, apply charcoal lighter fluid evenly over the charcoal briquettes. Allow 2–3 minutes for the fluid to soak in. Be sure to store lighter fluid safely, away from the grill.
3. With the grill lid open, stand back and carefully light the charcoal briquettes using a match or long-reach lighter, following the instructions on the charcoal briquettes packaging.

⚠ WARNING

Allow charcoal lighting fluid to burn off completely before closing the grill lid (about 20 minutes). Failure to do so may trap fumes inside the grill, which could cause a flare-up or explosion when the lid is opened.

4. Spread the charcoal briquettes evenly across the charcoal grate.
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 "Care & Maintenance" section of this manual.

REGULATING HEAT

To maintain or increase heat, more charcoal briquettes may be needed. Follow instructions in "Add Charcoal Briquettes During Cooking" section of this manual.

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.

OPERATING AND COOKING INSTRUCTIONS

ADDING CHARCOAL BRIQUETTES DURING COOKING

Additional charcoal briquettes may be required to maintain or increase cooking temperature.

1. Stand back and carefully open the grill lid. Use caution, as flames may flare up when fresh air suddenly comes into contact with the fire.
2. Remove the food from cooking grid, then remove the cooking grid.
3. While wearing oven mitts or heat-resistant gloves, stand at a safe distance and use long cooking tongs to gently move aside ashes on the hot coals. Use the tongs to add charcoal briquettes to the charcoal tray, taking care not to stir up ashes or sparks. If more fuel is needed, light additional charcoal briquettes in your charcoal chimney starter and carefully add it to the existing fire.
4. When the charcoal briquettes are burning strongly again, put on oven mitts or heat-resistant gloves and carefully return the cooking grid to its supports.
5. Close the grill lid and let the food continue cooking.

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 leaving the grill unattended, remove all remaining coals and ashes. Use caution to protect yourself and your property. Place the coals and ashes in a non-combustible container and thoroughly soak them with water. Leave them saturated for 24 hours before 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 the cooking grid and charcoal grate in hot, soapy water, then rinse thoroughly and dry completely.
- 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 the 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 the correct replacement part(s) are obtained for the grill, refer to the Parts List. The following information must be provided to confirm the correct part(s). Shipping costs for the delivery of any replacement parts are not covered.

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

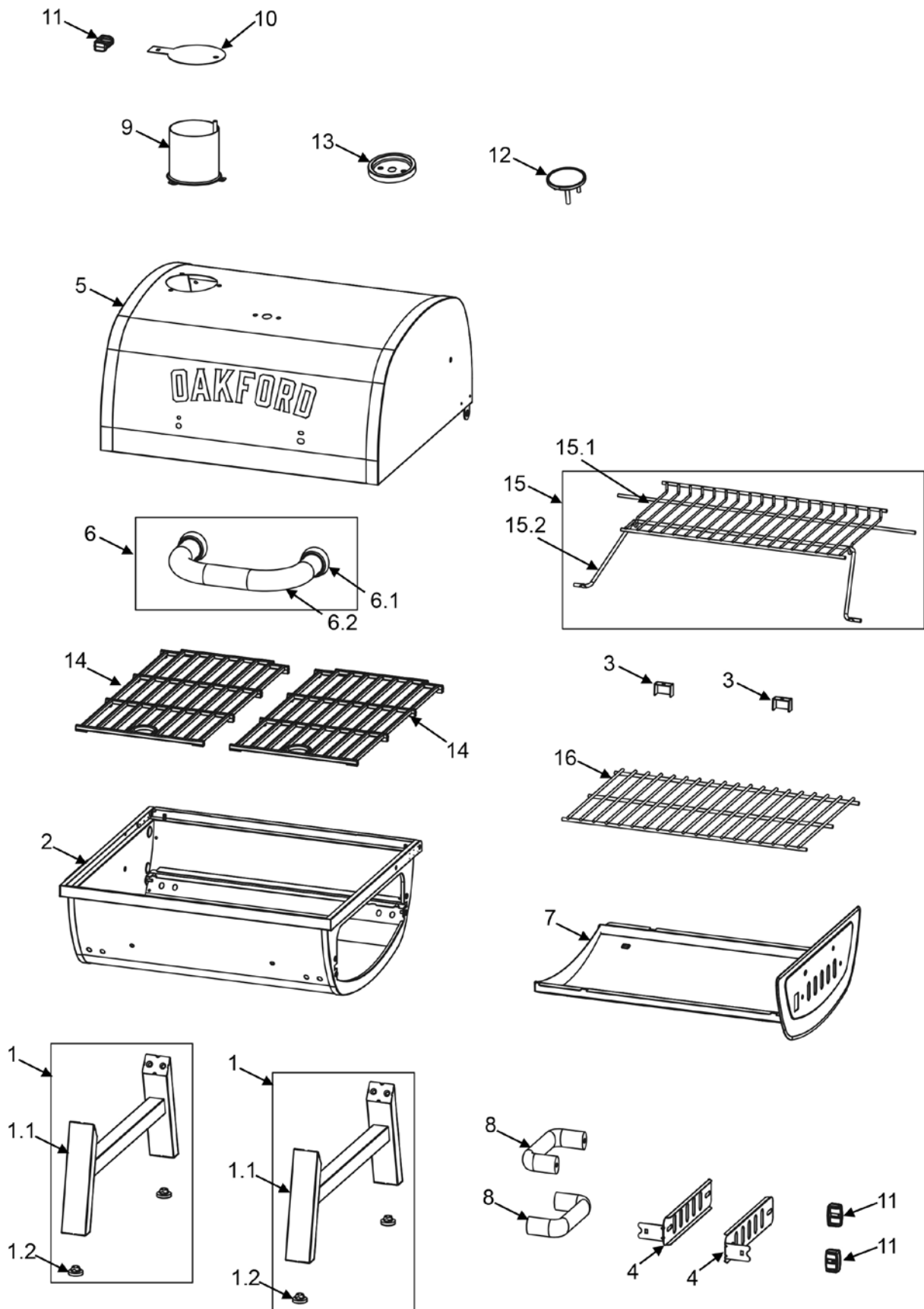
To obtain replacement parts, contact our customer service hotline U.S.A: 1-800-913-8999.



⚠ IMPORTANT

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

EXPLODED VIEW





PARTS LIST

NO.	Part (Description)	QTY	NO.	Part (Description)	QTY
1.1	Leg	2	9	Chimney	1
1.2	Leg Foot	4	10	Chimney Cap	1
2	Firebox (Non-Replaceable)	1	11	Chimney Cap / Damper Handle	3
3	Lid Stopper	2	12	Temperature Gauge	1
4	Damper	2	13	Temperature Gauge Bezel	1
5	Lid	1	14	Cooking Grid	2
6.1	Lid Handle Bezel	2	15.1	Warming Rack	1
6.2	Lid Handle	1	15.2	Warming Rack Support Bracket	1
7	Charcoal Tray	1	16	Charcoal Grate	1
8	Firebox Side Handle	2			

LIMITED WARRANTY

LIMITED WARRANTY (Model # 820-0258A): 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 gril chauffe beaucoup pendant son utilisation.
- **NE PAS** déplacer pendant le fonctionnement.
- **NE PAS** utiliser à l'intérieur.

⚠ MISE EN GARDE

- **NE PAS** utiliser d'alcool, d'essence ou de liquides semblables pour l'allumage ou le rallumage !
- **AVERTISSEMENT** : Garder loins des enfants et des animaux

⚠ AVERTISSEMENT

- **NE PAS** brûler plus de 0.9 kg (2 lb) de briquettes de charbon dans cette unité en une seule fois.
- Toujours avoir un extincteur à portée de main à proximité.
- Ce gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement dans des zones bien ventilées.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sur ordonnance ou non, peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser cet appareil en toute sécurité. Faites preuve de prudence lors du levage et du déplacement de l'appareil afin d'éviter les tensions ou blessures au dos. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lors du soulèvement et déplacement de l'appareil pour ne pas se heurter le dos ou souffrir de douleurs dorsales. Il est recommandé que deux personnes soulèvent et déplacent l'appareil. Ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.
- **NE PAS** faire fonctionner l'appareil près ou sous des matériaux inflammables ou combustibles, tels que des plateformes, porches ou abris de voitures. Maintenez une distance minimale de 91 cm (36 po) par rapport aux matériaux combustibles.
- **NE PAS** utiliser l'appareil sous des constructions couvertes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ce produit ne doit pas être utilisé comme source de chauffage.
- Placez l'appareil sur une surface de table stable, plane et non inflammable. **NE PAS** utiliser l'appareil sur des matériaux inflammables.
- Faites preuve de prudence lors de l'assemblage et de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter coupures et égratignures causées par des bords tranchants.
- **NE PAS** utiliser ce produit à d'autres fins que celles prévues par le fabricant. Ce produit N'EST PAS conçu pour un usage commercial. Il ne doit pas être installé ou utilisé dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- **NE PAS** stocker l'appareil à proximité d'essence, de liquides inflammables ou de vapeurs combustibles.
- **NE PAS** utiliser ou stocker l'appareil dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux domestiques. Rangez-le dans un endroit sec et protégé.
- **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- **NE PAS** laisser des cendres chaudes sans surveillance avant que le gril soit complètement refroidi.
- **NE PAS** déplacer l'appareil pendant son utilisation ou tant que les cendres sont encore chaudes. Attendez que l'appareil soit totalement refroidie avant de le déplacer ou de le ranger.
- **NE JAMAIS** utiliser d'essence ou tout autre liquide inflammable pour allumer le gril.
- Attendez que les flammes se calment avant de déposer les aliments sur la grille.
- Pour éliminer les cendres froides, enveloppez-les dans du papier aluminium et placez-les dans un conteneur non combustible. Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable ne se trouve dans ou à proximité du conteneur.
- Attendez que le gril soit complètement refroidi avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- **NE PAS** placer d'objets de plus de 22 lb (10 kg) sur l'étagère latérale.

⚠ Le non-respect de ces instructions peut annuler la garantie et entraîner un incendie ou une explosion, pouvant causer des blessures graves, la mort ou des dommages matériels.

⚠ Le gril sera très chaud. Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson pendant l'utilisation du gril. Ne touchez pas les surfaces de cuisson, le corps du gril, le couvercle ou toute autre partie du gril pendant son fonctionnement, ni avant que le gril n'ait complètement refroidi après usage.

⚠ RÉSIDENTS DE CALIFORNIE UNIQUEMENT - AVERTISSEMENT :

Ce produit et les combustibles qui sont utilisés pour son fonctionnement avec le (briquettes de charbon) 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, rendez-vous sur : www.P65Warnings.ca.gov.

INSTALLATION LISTE DE VÉRIFICATION FINALE

☐	Les grilles de cuisson et la grille à charbon sont plates et bien placées.
☐	Le plateau à charbon est en place.
☐	Les événements peuvent être tournés doucement.
☐	Les jambes sont solidement fixées.
☐	Tous les emballages ont été supprimés.

PREMIÈRE UTILISATION

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

PRÉPARATION DU GRIL À CHARBON POUR LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Lavez soigneusement les grilles de cuisson. Rincez-les à l'eau chaude et séchez-les complètement.
2. Il est recommandé d'enduire toute la surface de la grille de cuisson d'une fine couche de graisse végétale solide à l'aide d'un essuie-tout.
3. Préchauffez le gril pendant 15 minutes, puis placez soigneusement les grilles de cuisson dans le gril. Laissez le gril chauffer les grilles de cuisson pendant 30 à 60 minutes. Laissez le feu s'éteindre de lui-même et laissez les grilles de cuisson dans le gril jusqu'à ce qu'elles aient complètement refroidi.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT

Ce gril est conçu pour être utilisé uniquement avec des briquettes de charbon. L'utilisation d'autres types de combustibles peut nuire à la performance et endommager l'appareil. N'utilisez jamais de briquettes de charbon préparé avec du liquide d'allumage. Utiliser exclusivement des briquettes de charbon de haute qualité, non traitées.

PRÉPARER VOTRE GRIL AU CHARBON POUR L'ALLUMAGE

1. Ouvrez le couvercle du gril.
2. Retirez la grille de cuisson (grille supérieure) de la cuve.
3. Retirez la grille à charbon (grille inférieure) et éliminez les cendres ou morceaux des briquettes de charbon restant au fond de la cuve.
 - Les briquettes de charbon nécessite une bonne circulation d'air pour bien brûler ; assurez-vous que les orifices de ventilation ne soient pas obstrués.
4. Retirez le plateau à charbon et débarrassez-vous des cendres en toute sécurité.
5. Ouvrez la ventilation en faisant glisser la poignée en position ouverte.
6. Remplacez la grille à charbon (grille inférieure) en position.

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

⚠ AVERTISSEMENT

- Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des grilles ou du charbon chaud.
- **NE PAS** utiliser le gril sans le bac à cendres en place.
- **NE JAMAIS** tenter de retirer le bac à charbon lorsque les braises sont chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT

N'ajoutez jamais de liquide d'allumage pour charbon sur des braises chaudes ou tièdes, car une flamme soudaine peut se produire et provoquer de graves brûlures.

ALLUMAGE ET UTILISATION DE VOTRE GRIL AU CHARBON

REMARQUE : Pour prolonger la durée de vie de votre gril, veillez à ce que les briquettes chaudes ne touchent pas les parois de l'appareil

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 les briquettes de charbon. (Respectez scrupuleusement les instructions du fabricant.)

SI VOUS UTILISEZ UNE CHEMINÉE D'ALLUMAGE POUR CHARBON, PASSEZ À L'ÉTAPE 4.

1. Commencez avec environ 450 g (1 livre) des briquettes de charbon. Placez le au centre de la grille à charbon.
2. Ouvrez le couvercle, appliquez uniformément le liquide d'allumage sur les briquettes de charbon, puis patientez 2 à 3 minutes pour que le liquide pénètre bien. Rangez le liquide d'allumage hors de portée, en lieu sûr.
3. Couvert du gril ouvert, éloignez-vous et allumez soigneusement les briquettes de charbon avec une allumette ou un briquet long, en suivant les consignes de sécurité figurant sur l'emballage du briquettes de charbon.

⚠ AVERTISSEMENT

Laissez le liquide d'allumage pour charbon se consumer complètement avant de refermer le couvercle du gril (environ 20 minutes). Le non-respect de cette consigne peut entraîner des fumées toxiques et provoquer une flamme soudaine ou une explosion à l'ouverture du couvercle.

4. Répartissez uniformément les briquettes de charbon sur la grille.
5. Placez les aliments sur la grille de cuisson et refermez le couvercle. Pour réduire la température, fermez partiellement l'aérateur latéral. Vérifiez toujours la cuisson à l'aide d'un thermomètre alimentaire afin de garantir que les aliments ont atteint la température recommandée.
6. Laissez le gril refroidir complètement avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, en suivant les instructions des sections « Sécurité après usage » et « Entretien et nettoyage » de ce manuel.

RÉGLAGE DE LA CHALEUR

Pour maintenir ou augmenter la chaleur, il peut être nécessaire d'ajouter du briquettes de charbon. Consultez la section « Ajout des briquettes de charbon pendant la cuisson » de ce manuel.

Pour contrôler la température, ajustez le support de ventilation situé à l'avant du gril :

- Ouvrez la ventilation pour augmenter la chaleur.
- Fermez la ventilation pour la réduire.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET DE CUISSON

AJOUT DES BRIQUETTES DE CHARBON PENDANT LA CUISSON

Il peut être nécessaire d'ajouter des briquettes de charbon supplémentaire pour maintenir ou augmenter la température de cuisson.

1. Reculez et ouvrez soigneusement le couvercle du gril. Faites attention, car les flammes peuvent s'intensifier brusquement lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.
2. Retirez les nourritures de la grille ainsi que la grille du gril.
3. En portant des gants de cuisson ou des gants résistants à la chaleur, tenez-vous à une distance de sécurité et utilisez de longues pinces de cuisson pour déplacer délicatement les cendres sur les braises chaudes. Utilisez les pinces pour ajouter des briquettes de charbon dans le bac à charbon, en prenant soin de ne pas soulever de cendres ni d'étincelles. Si plus de combustible est nécessaire, allumez des briquettes de charbon supplémentaire dans votre cheminée d'allumage et ajoutez-le soigneusement au feu existant.
4. Lorsque les briquettes de charbon brûlent de nouveau intensément, mettez des gants de cuisson ou des gants résistants à la chaleur et replacez soigneusement la grille de cuisson sur ses supports.
5. Fermez le couvercle du gril et laissez les aliments continuer à cuire.

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 soient complètement éteintes avant de les retirer.
- Avant de laisser le gril sans surveillance, retirez toutes les braises et cendres restantes. Faites preuve de prudence pour vous protéger ainsi que vos biens. Placez les braises et cendres dans un récipient incombustible et imbitez-les abondamment d'eau. Laissez-les submergées pendant 24 heures avant de les 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, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Pour protéger le gril de la rouille, l'appareil doit être nettoyé soigneusement et couvert à tout moment quand il n'est pas utilisé.
- Lavez la grille de cuisson et la grille à charbon dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment et séchez complètement.
- 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 ni le bac à cendres.
- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure du gril, nettoyez et polissez la zone affectée avec de la laine d'acier ou un papier émeri à grain fin. Retouchez avec une peinture de haute qualité résistante aux hautes températures.
- 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 s'assurer que les bonnes pièces de rechange sont obtenues pour le gril, référez-vous à la liste des pièces. Les informations suivantes doivent être fournies pour confirmer la ou les bonnes pièces. Les frais d'expédition pour la livraison de toute pièce de rechange ne sont pas pris en charge.

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

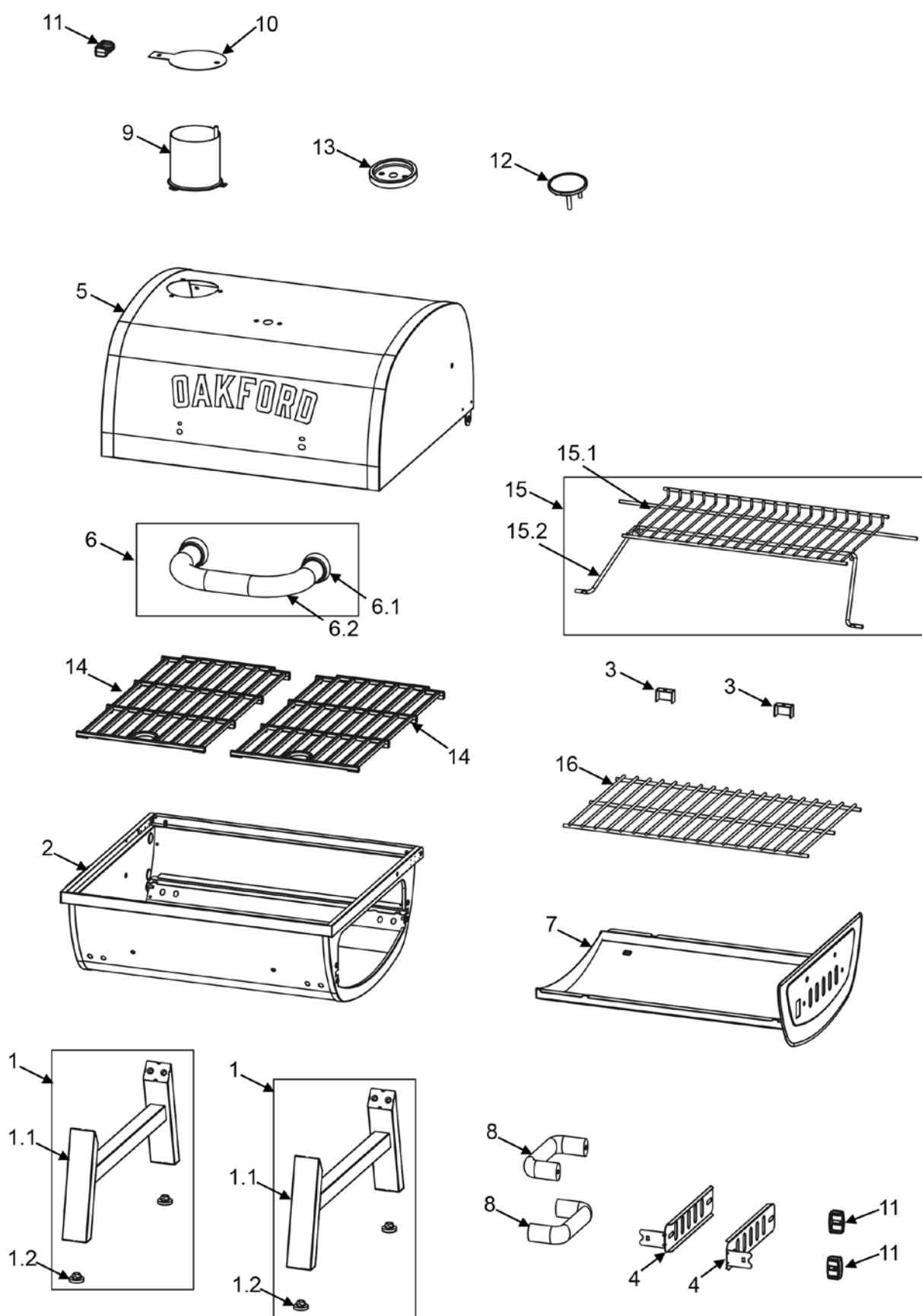
Pour obtenir des pièces de rechange, contactez notre service clientèle au 1-800-913-8999.



▲ MISE EN GARDE :

Utilisez uniquement des pièces autorisées par l'usine. L'utilisation de toute pièce non autorisée par l'usine peut être dangereuse. Cela annulera également la garantie. Conservez ce manuel d'assemblage et d'utilisation pour pouvoir vous y référer facilement et pour commander des pièces de rechange.

VUE ÉCLATÉE



LISTE DES PIÈCES

Non.	Partie (Description)	QTY	Non.	Partie (Description)	QTY
1.1	Pied	2	9	Cheminée	1
1.2	Patin de pied	4	10	Chapeau de cheminée	1
2	Foyer (non remplaçable)	1	11	Chapeau de cheminée / Poignée de clapet	3
3	Butée de couvercle	2	12	Thermomètre	1
4	Clapet	2	13	Bague de thermomètre	1
5	Couvercle	1	14	Grille de cuisson	2
6.1	Bague de poignée de couvercle	2	15.1	Grille de réchauffage	1
6.2	Poignée de couvercle	1	15.2	Support de grille de réchauffage	1
7	Bac à charbon	1	16	Grille à charbon	1
8	Poignée latérale du foyer	2			

GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE LIMITÉE (Modèle n° 820-0258A) : 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** mover durante el funcionamiento.
- **NO UTILIZAR** en lugares cerrados.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** use alcohol, gasolina ni líquidos comparables para encender o reencender.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga alejados a niños y mascotas.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO** queme más de 2 lb de briquetas de carbón en esta unidad de una sola 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 de medicamentos, con o sin receta, puede afectar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente y operar de manera segura este equipo. Tenga precaución al levantar y mover la unidad para evitar tensión o lesiones en la espalda. No mueva la unidad mientras esté en uso.
- 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.

⚠ ADVERTENCIA

- Este producto no debe utilizarse como calentador.
- Utilice la unidad sobre una superficie de mesa estable, nivelada y no inflamable. **NO** opere la unidad sobre material inflamable.
- Tenga cuidado al ensamblar y operar esta unidad para evitar cortes y rasguños causados por bordes afilados.
- **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.
- 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.

⚠ El incumplimiento de estas instrucciones puede anular la garantía y provocar un incendio o explosión que podría causar lesiones graves, la muerte o daños a la propiedad.

⚠ La parrilla estará muy caliente. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la estructura de la parrilla, la tapa ni ninguna otra parte de la parrilla mientras esté en funcionamiento, o hasta que la parrilla se haya enfriado por completo después de su uso.

⚠ RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA:

Los combustibles usados en equipos para quemar briquetas de 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

☐	Las rejillas de cocción y la rejilla de carbón están planas y en la posición correcta.
☐	La bandeja de carbón está en posición.
☐	Las ventilas se pueden girar suavemente.
☐	Las piernas se mantienen firmes.
☐	Todo el paquete ha sido eliminado.

PRIMER USO

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

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA DE CARBÓN PARA EL PRIMER USO.

1. Lave bien las rejillas de cocción. Enjuáguelas con agua caliente y séquelas completamente.
2. Se recomienda cubrir toda la superficie de la parrilla con una fina capa de manteca vegetal sólida con una toalla de papel.
3. Precaliente la parrilla durante 15 minutos y luego coloque con cuidado las parrillas de cocción en la parrilla. Deje que la parrilla caliente las parrillas de cocción durante 30 a 60 minutos. Permita que el fuego se apague por sí solo y deje las parrillas de cocción en la parrilla hasta que se hayan enfriado por completo.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Esta parrilla está diseñada para usarse únicamente con briquetas de carbón. El uso de otros tipos de combustible puede afectar su rendimiento y provocar daños en la unidad. No utilice briquetas de carbón pretratado con líquido para encender. Use solo briquetas de carbón de alta calidad sin aditivos.

PREPARAR SU PARRILLA DE CARBÓN PARA EL ENCENDIDO

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Retire la rejilla de cocción (rejilla superior) de la caja de fuego.
3. Retire la rejilla de carbón (rejilla inferior) y limpie las cenizas o restos de briquetas de carbón del fondo de la caja de fuego.
 - Las briquetas de carbón necesitan bastante oxígeno para arder, así que asegúrese de que las ventilas no estén bloqueadas.
4. Saque la bandeja de carbón y deseche las cenizas de forma segura.
5. Abra la ventilación deslizando la manija a la posición abierta.
6. Vuelva a colocar la rejilla de carbón (rejilla inferior) en su lugar.

NOTA: La temperatura no debe exceder los 343 °C (650 °F). La temperatura puede verificarse usando el termómetro en la tapa de la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

- Use siempre guantes de cocina/horno al manipular rejillas de cocción o rejillas de carbón calientes.
- **NO UTILICE** la parrilla sin la bandeja de cenizas de carbón en su lugar.
- **NO INTENTE** retirar la bandeja de carbón mientras las brasas estén calientes.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca agregue líquido de encendido a brasas calientes o incluso tibias, ya que puede producirse una llamarada que cause quemaduras graves.

ENCENDIDO Y USO DE SU PARRILLA DE CARBÓN

NOTA: Para prolongar la vida útil de su parrilla, asegúrese de que las briquetas de carbón encendidas no toquen las paredes de la parrilla.

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

SI UTILIZA UN ENCENDEDOR DE CHIMENEA PARA CARBÓN, PASE AL PASO 4.

1. Comience con 1 libra (≈450 g) de briquetas de carbón. Coloque las briquetas de carbón en el centro de la rejilla de carbón.
2. Con la tapa abierta, aplique el líquido encendedor de manera uniforme sobre las briquetas de carbón. Espere de 2 a 3 minutos para que el líquido se impregne en las briquetas de carbón. Asegúrese de guardar el líquido encendedor de forma segura, lejos de la parrilla.
3. Con la tapa de la parrilla abierta, aléjese y encienda con cuidado las briquetas de carbón usando un fósforo o un encendedor de mango largo, siguiendo las instrucciones del empaque de las briquetas de carbón.

⚠ ADVERTENCIA

Deje que el líquido de encendido se consuma completamente antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). No hacerlo puede atrapar vapores dentro de la parrilla y provocar una llamarada o explosión al abrir la tapa.

4. Distribuya las briquetas de carbón de manera uniforme sobre la rejilla de carbón.
5. Coloque los alimentos sobre la rejilla de cocción y cierre la tapa de la parrilla. Cerrar ligeramente la ventilación lateral reducirá la temperatura. Verifique siempre los alimentos con un termómetro para carne para asegurarse de que hayan alcanzado el punto de cocción deseado antes de retirarlos 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" de este manual.

REGULACIÓN DEL CALOR

Para mantener o aumentar el calor, puede ser necesario añadir más briquetas de carbón. Siga las instrucciones de la sección "Agregar briquetas de carbón durante la cocción" de este manual.

Para controlar la temperatura de cocción, gire la compuerta de ajuste de ventilación en los paneles laterales izquierdo y derecho para abrir y cerrar la ventilación.

- Para aumentar la temperatura, abra la ventilación.
- Para reducir la temperatura, cierre la ventilación.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y COCCIÓN

AGREGAR BRIQUETAS DE CARBÓN DURANTE LA COCCIÓN

Puede ser necesario agregar briquetas de carbón adicionales para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

1. Aléjese y abra con cuidado la tapa de la parrilla. Tenga cuidado, ya que las llamas pueden avivarse cuando el aire fresco entra repentinamente en contacto con el fuego.
2. Retire los alimentos de la parrilla, después retire la parrilla en sí.
3. Usando guantes de cocina o guantes resistentes al calor, manténgase a una distancia segura y use pinzas largas de cocina para mover suavemente las cenizas sobre las brasas calientes. Use las pinzas para agregar briquetas de carbón a la bandeja de carbón, teniendo cuidado de no levantar cenizas ni chispas. Si se necesita más combustible, encienda briquetas de carbón adicional en su encendedor de chimenea y agréguelo con cuidado al fuego existente.
4. Cuando las briquetas de carbón vuelvan a arder con fuerza, póngase guantes de cocina o guantes resistentes al calor y coloque con cuidado la parrilla de cocción en sus soportes.
5. Cierre la tapa de la parrilla y deje que los alimentos sigan cocinándose.

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 briquetas de carbón y las cenizas se han extinguido completamente antes de retirarlos.
- Antes de dejar la parrilla desatendida, retire todos los carbones y cenizas restantes. Tenga cuidado para protegerse a usted mismo y a su propiedad. Coloque los carbones y cenizas en un recipiente no combustible y empápelos completamente con agua. Déjelos saturados durante 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, briquetas de 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

- 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 rejilla de carbón con agua caliente y jabonosa, luego enjuague bien y seque completamente.
- 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 la parrilla, limpie y pule el área afectada con lana de acero o con una lija de grano fino. Haga retoques con una pintura de alta calidad resistente a altas temperaturas.
- 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 garantizar que se obtengan las piezas de repuesto correctas para la parrilla, consulte la Lista de Piezas. Se debe proporcionar la siguiente información para confirmar la(s) pieza(s) correcta(s). Los costos de envío para la entrega de cualquier pieza de repuesto no están cubiertos.

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

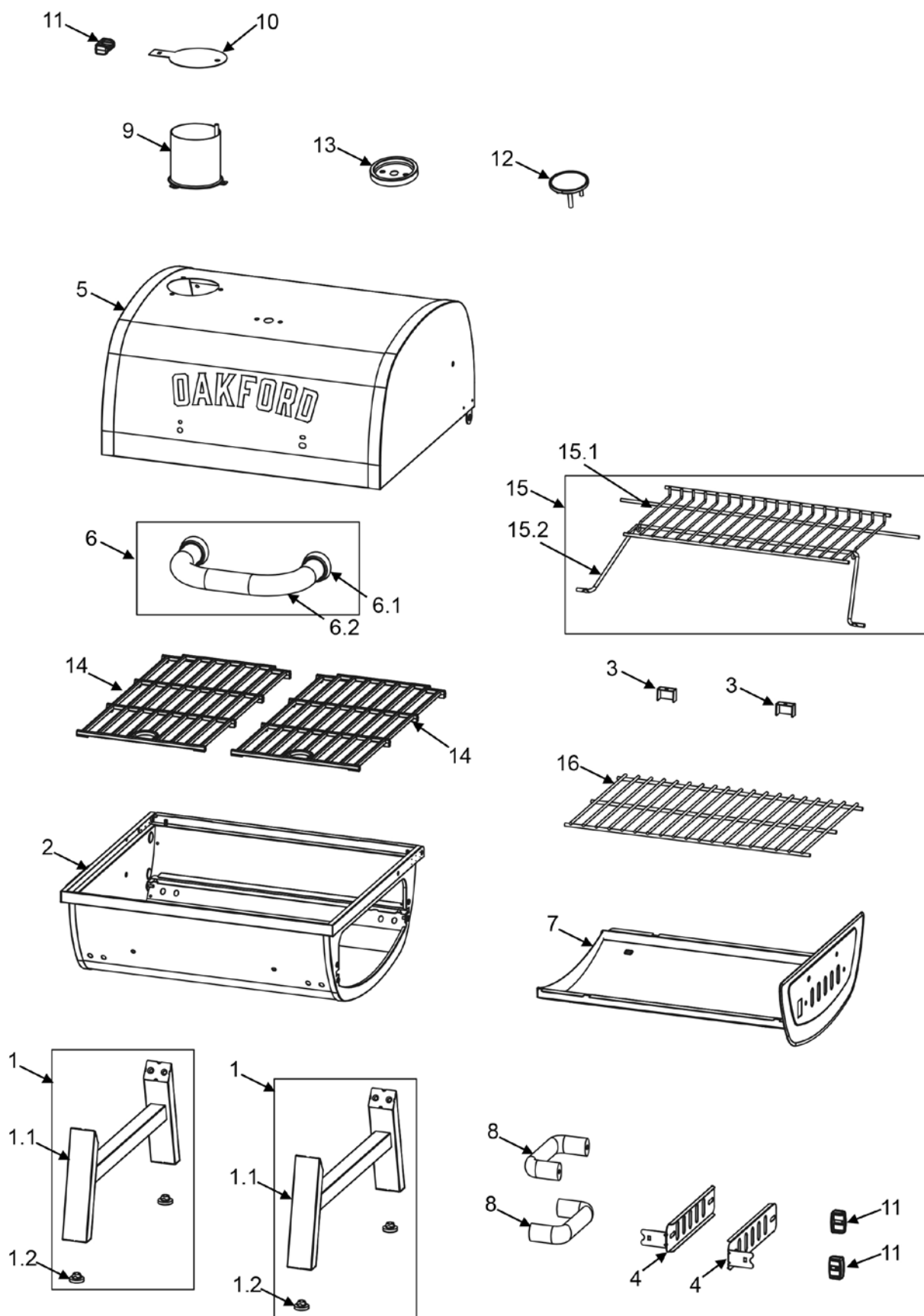


Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea del Servicio de Atención al Cliente Estados Unidos: 1-800-913-8999.

⚠ IMPORTANTE

Use únicamente piezas autorizadas por la fábrica. El uso de cualquier pieza no autorizada por la fábrica puede ser peligroso. Esto también anulará la garantía. Conserve este manual de ensamblaje y operación para una referencia conveniente y para solicitar piezas de repuesto.

VISTA EN DETALLE



LISTA DE PARTES

No.	Pieza (Descripción)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	CANT.
1.1	Pata	2	9	Chimenea	1
1.2	Base de pata	4	10	Tapa de chimenea	1
2	Caja de fuego (no reemplazable)	1	11	Tapa de chimenea / Manija de compuerta	3
3	Tope de tapa	2	12	Termómetro	1
4	Compuerta	2	13	Aro de termómetro	1
5	Tapa	1	14	Parrilla de cocción	2
6.1	Aro de manija de tapa	2	15.1	Parrilla de calentamiento	1
6.2	Manija de tapa	1	15.2	Soporte de parrilla de calentamiento	1
7	Bandeja de carbón	1	16	Rejilla de carbón	1
8	Manija lateral de la caja de fuego	2			

GARANTÍA LIMITADA

GARANTÍA LIMITADA (Modelo n.º 820-0258A): 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 PI, Chino, CA 91710

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al U.S.A: 1-800-913-8999

CustomerService@globalleisuregroup.com

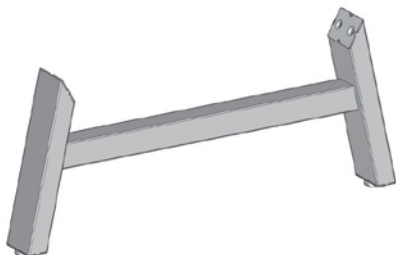
ASSEMBLY INSTRUCTIONS CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE	29
EXPLODED VIEW / VUE ÉCLATÉE / VISTA EN DETALLE	31
TOOLS NEEDED / OUTILLAGE REQUIS / HERRAMIENTAS NECESARIAS	32
HARDWARE PACKAGE LIST / LISTE DES VIS DE L'EMBALLAGE / LISTA DE TORNILLOS DEL PAQUETE	32
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE	33

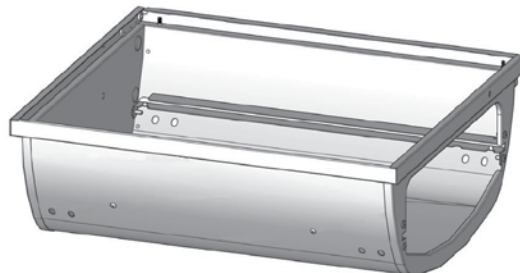


PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

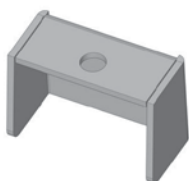
1 x2



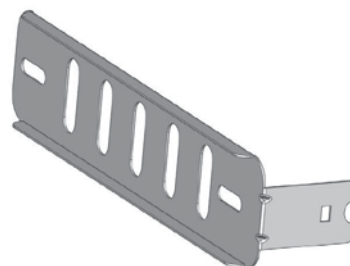
2



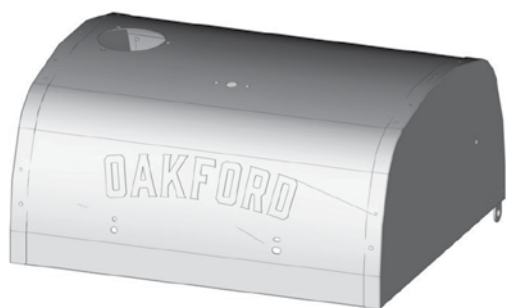
3 x2



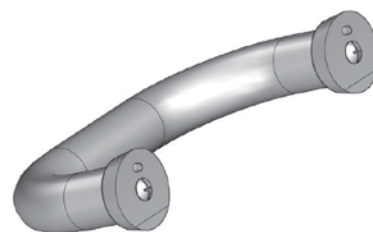
4 x2



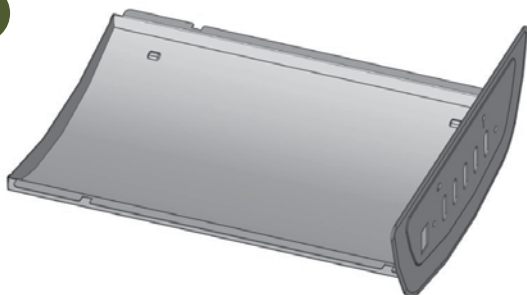
5



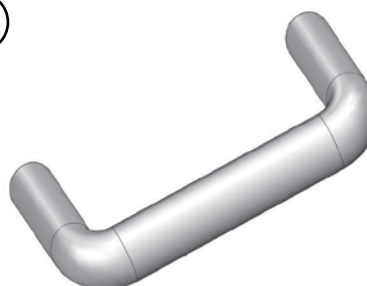
6



7



8 x2

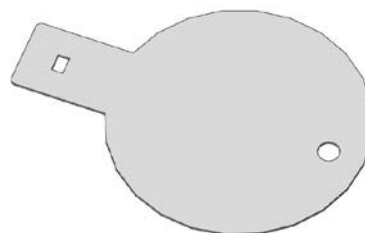


PACKAGE PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE / LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE

9



10



11

x3



12

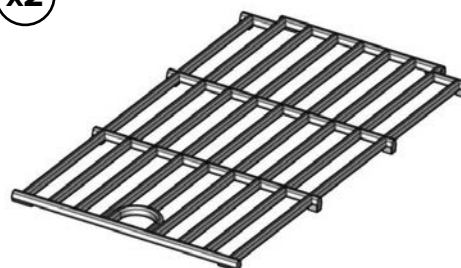


13

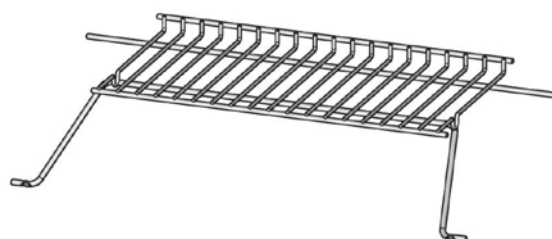


14

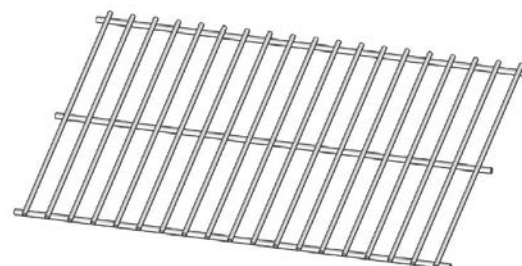
x2



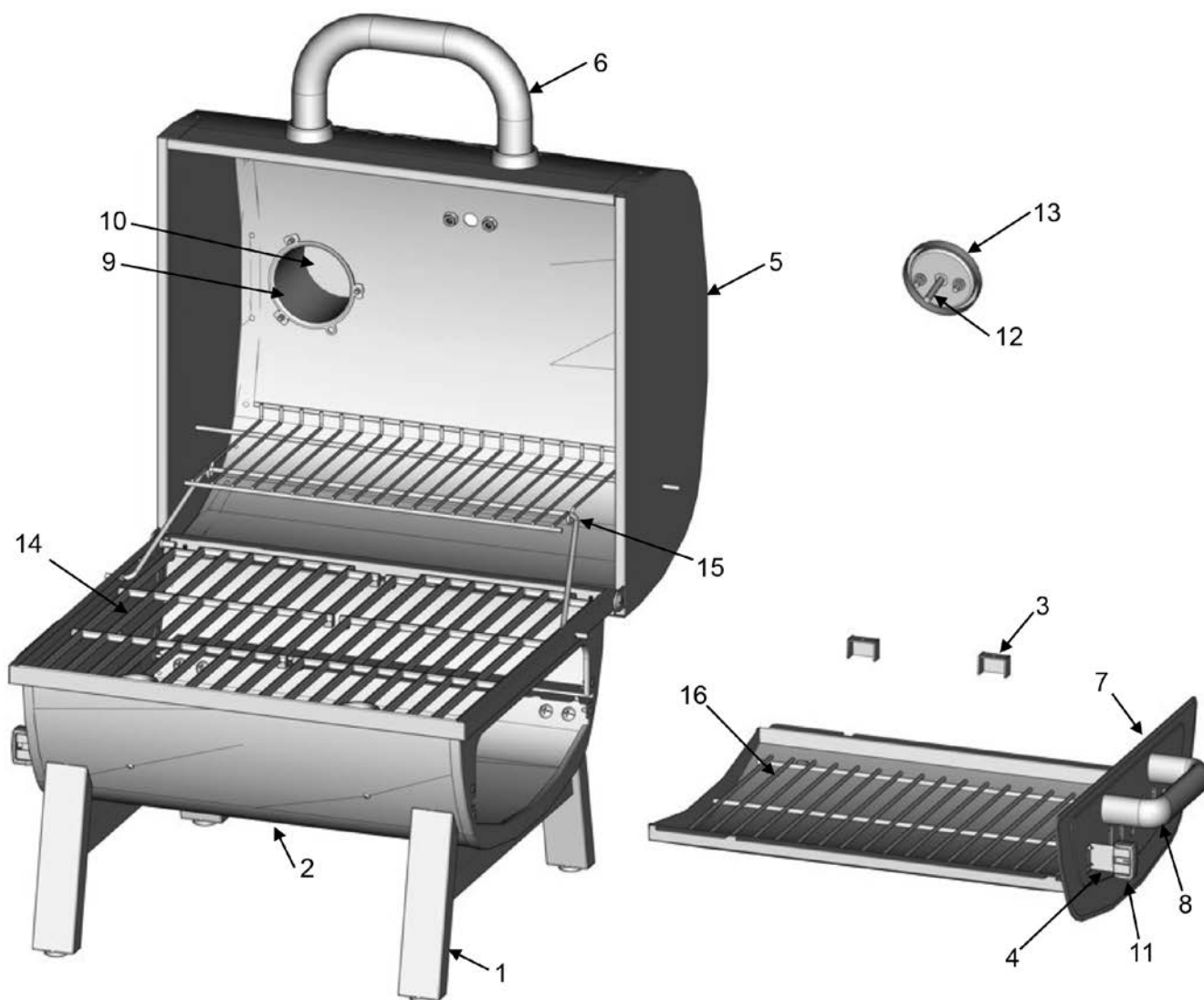
15



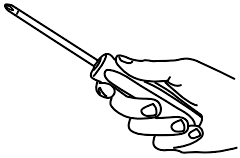
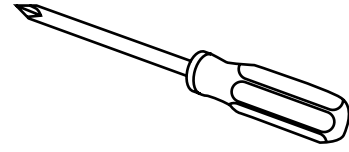
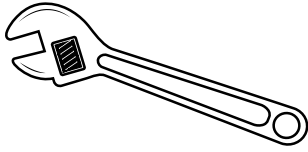
16



EXPLODED VIEW / VUE ÉCLATÉE / VISTA EN DETALLE



TOOLS NEEDED / OUTILLAGE REQUIS / HERRAMIENTAS NECESARIAS



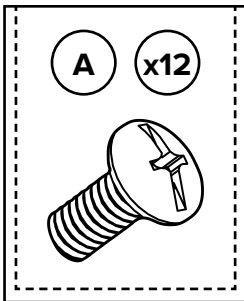
This symbol means:
Some parts come with screws pre-installed. Loosen and tighten for final assembly.

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

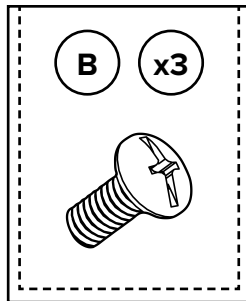
Este símbolo significa:
Certains pièces sont livrées avec les vis pré-installées. Desserrez et resserrez pour l'assemblage final.

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

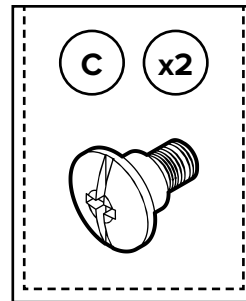
Flat Head Screw
Vis à tête plate
Tornillo de cabeza plana
1/4-20x 3/8"



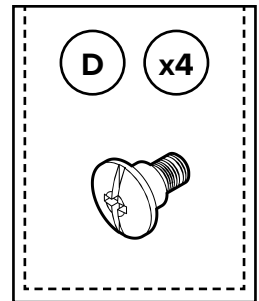
Flat Head Screw
Vis à tête plate
Tornillo de cabeza plana
5/32-32x 3/8"



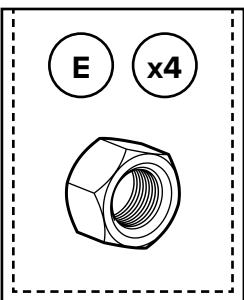
Stage screw
Vis de réglage
Tornillo de ajuste
1/4"



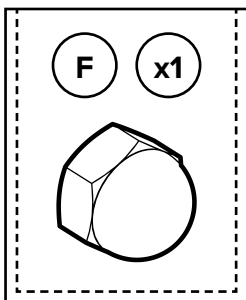
Stage screw
Vis de réglage
Tornillo de ajuste
5/32"



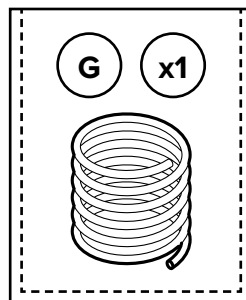
Nut
Écrou
Tuerca
5/32"



Nut
Écrou
Tuerca
1/4"



Chimney lid spring
Ressort de couvercle de cheminée
Resorte de tapa de chimenea



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

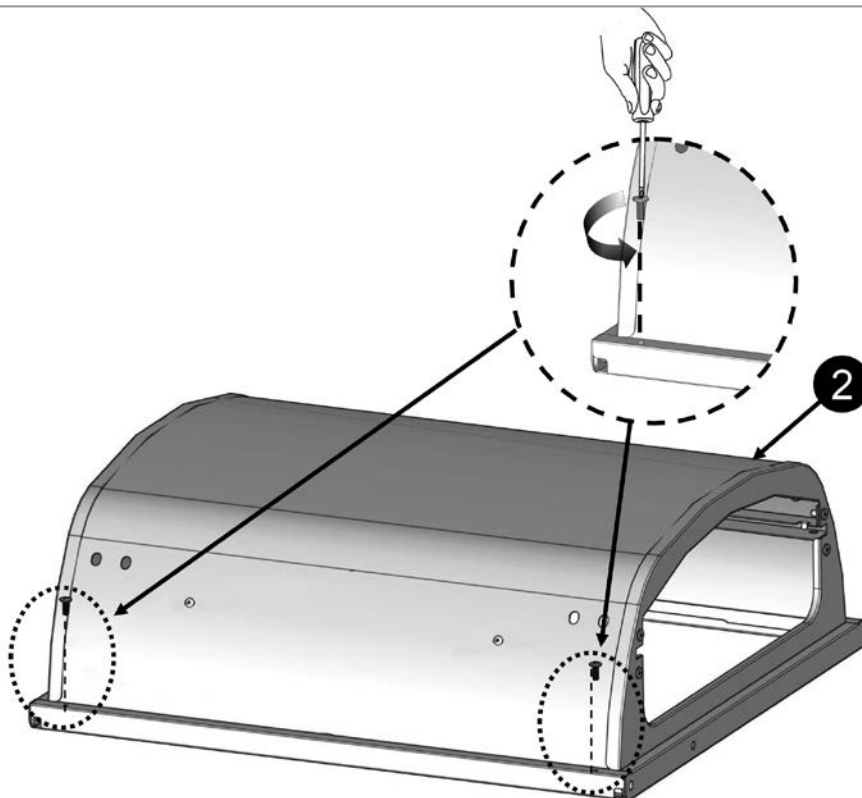
CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

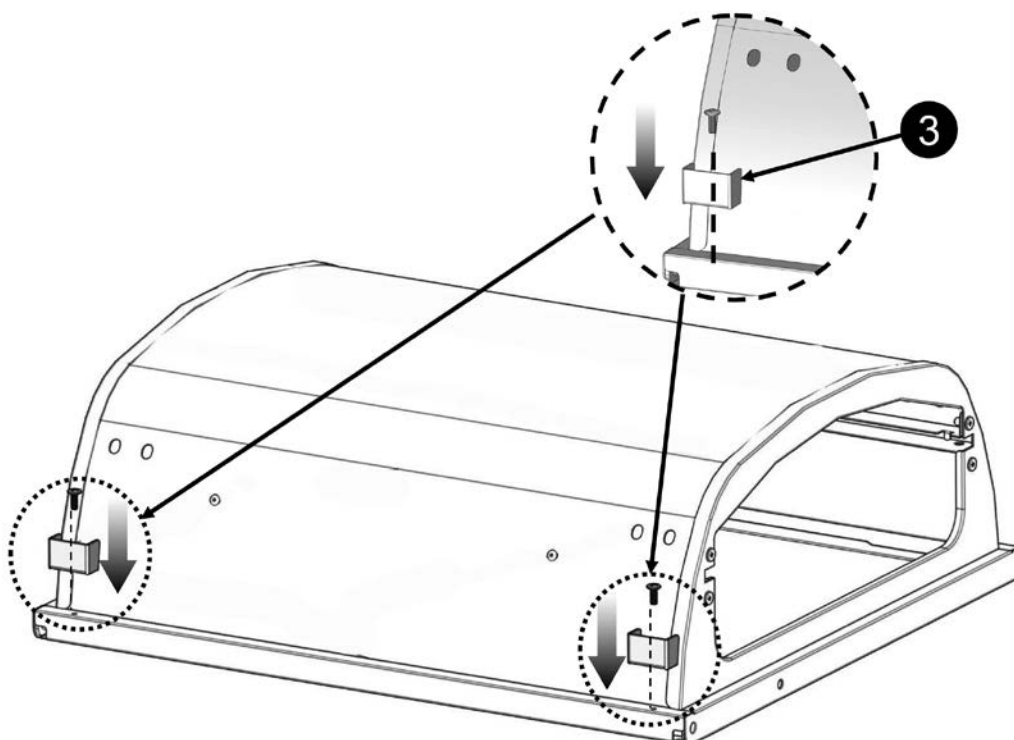


Scan QR / Scannez / Escanee QR
More assembly help
Plus d'aide au montage
Más ayuda de montaje

1

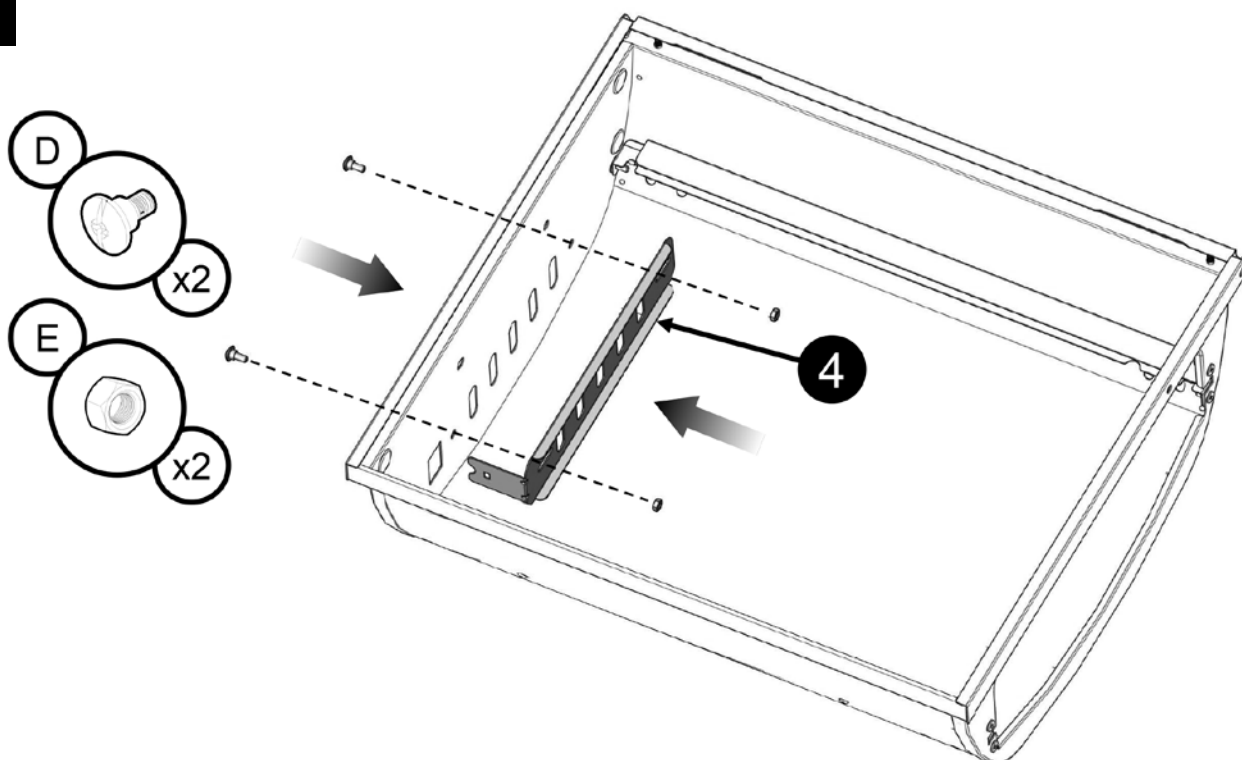


2

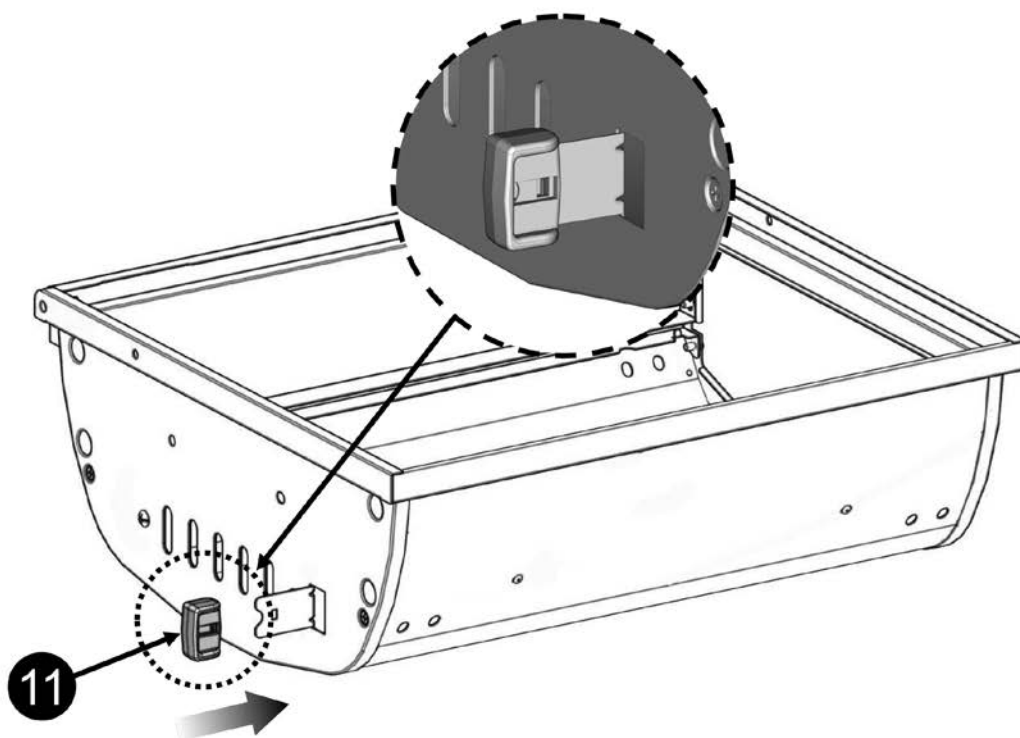


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

3

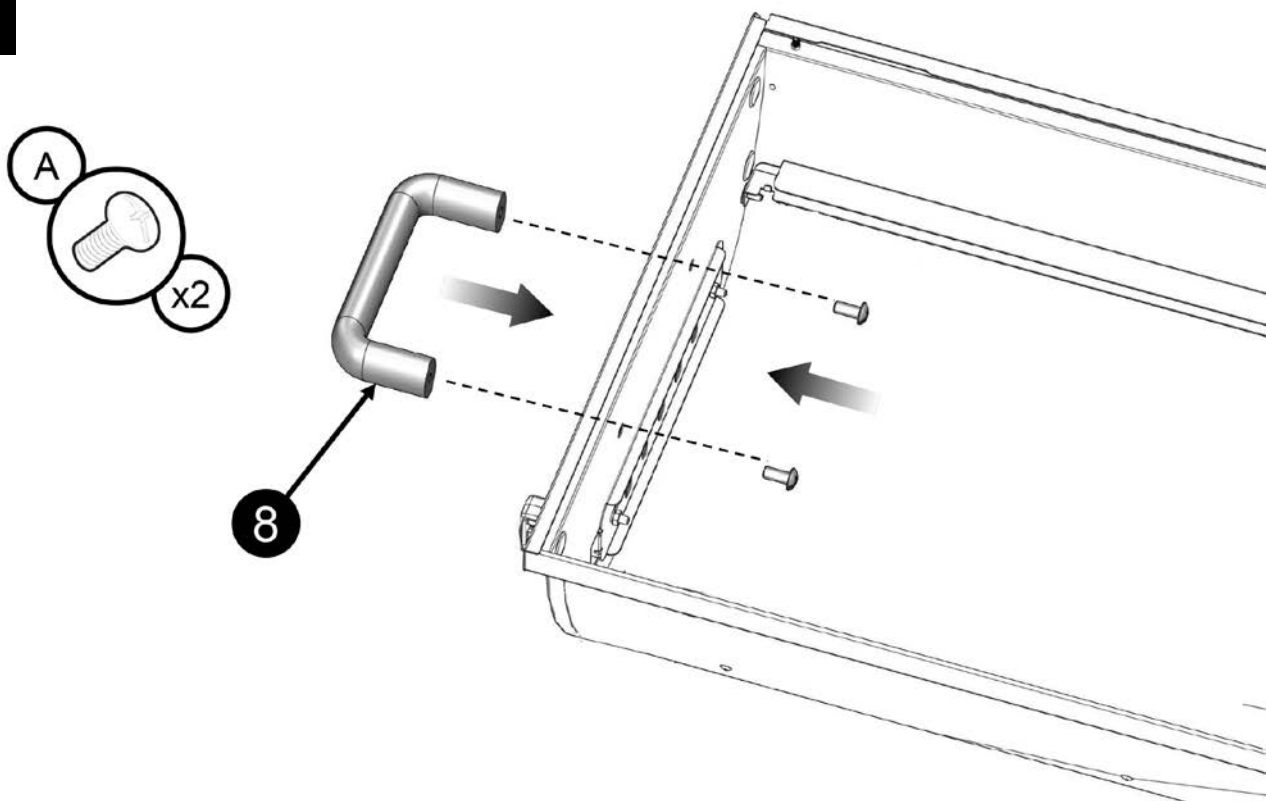


4

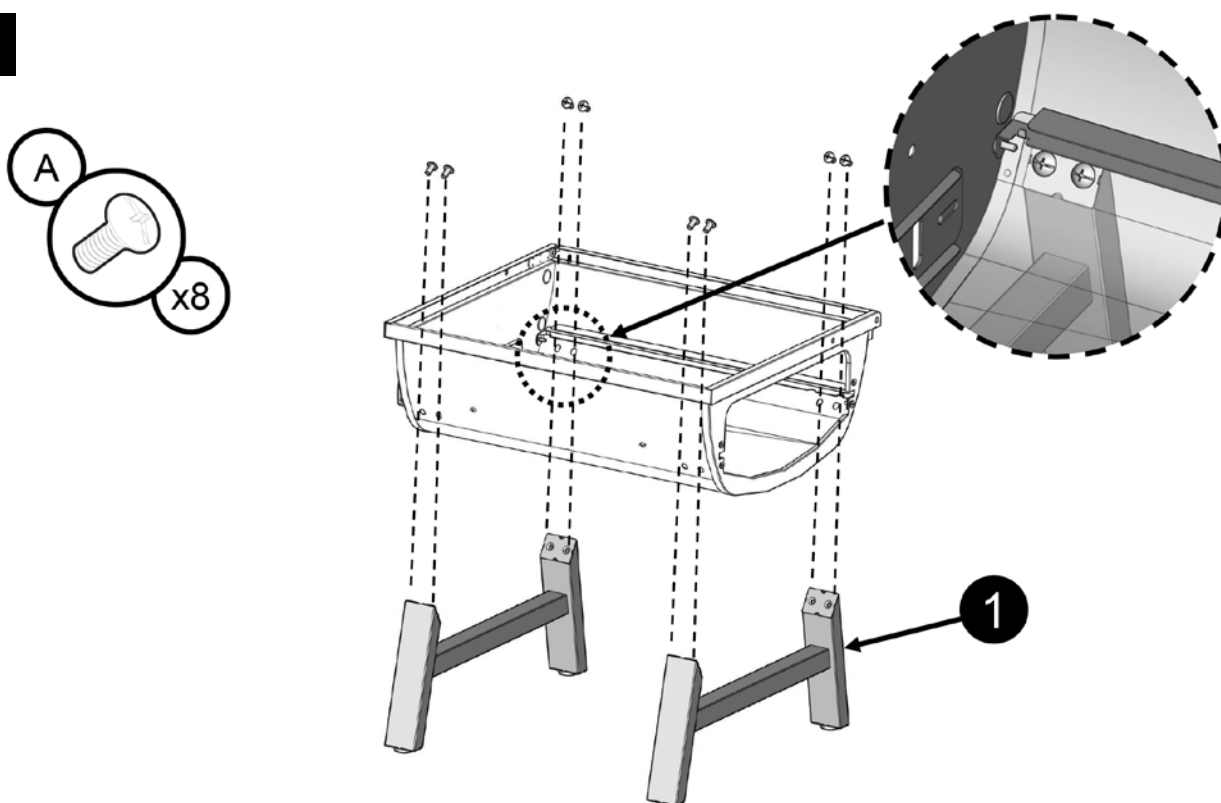


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

5

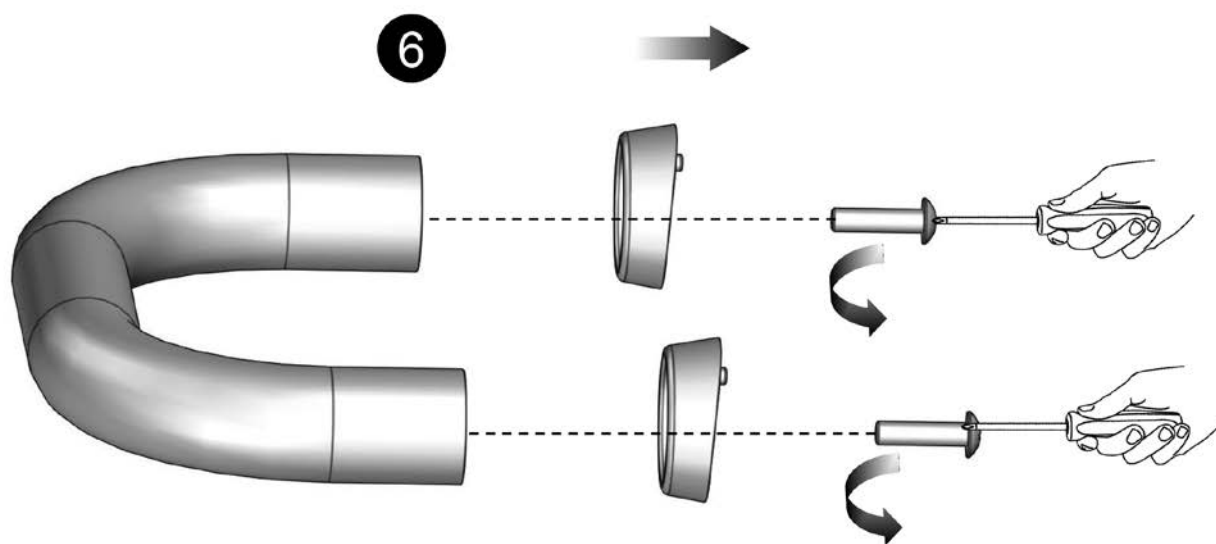


6

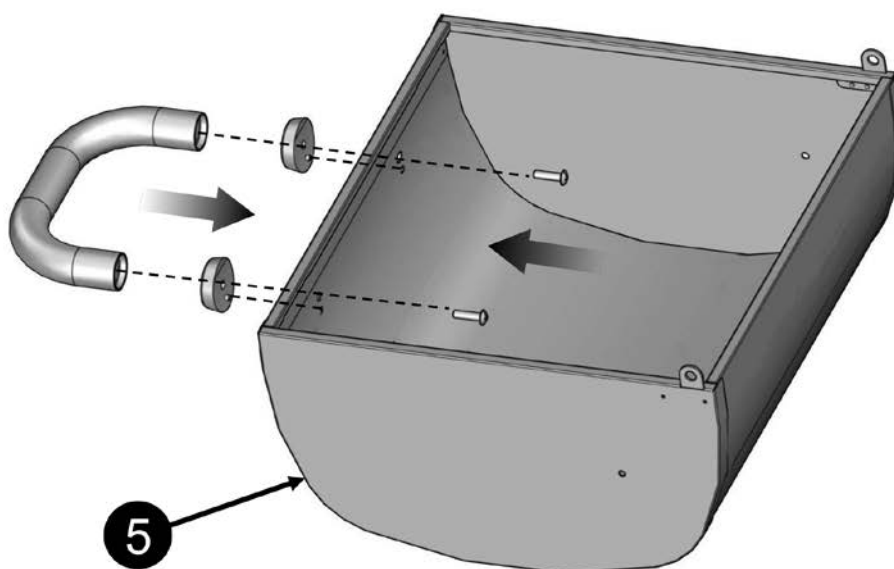


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

7

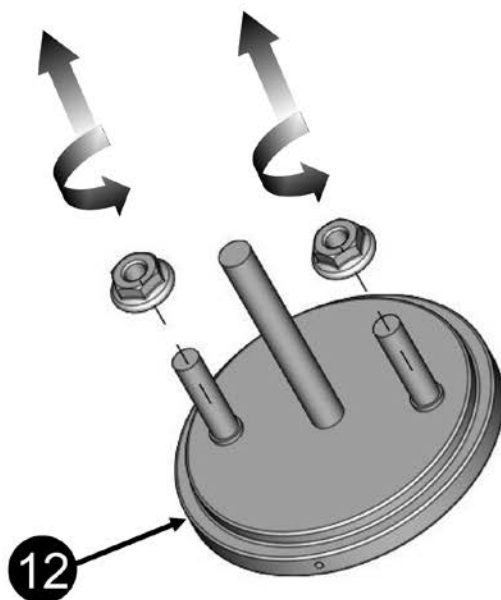


8

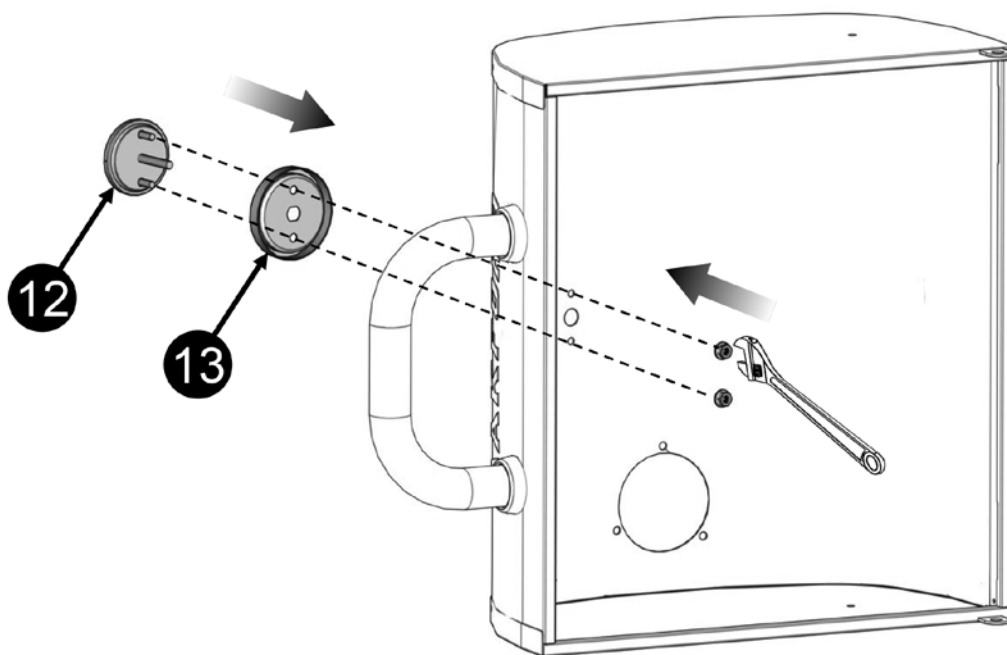


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / ISTRUCCIONES DE MONTAJE

9

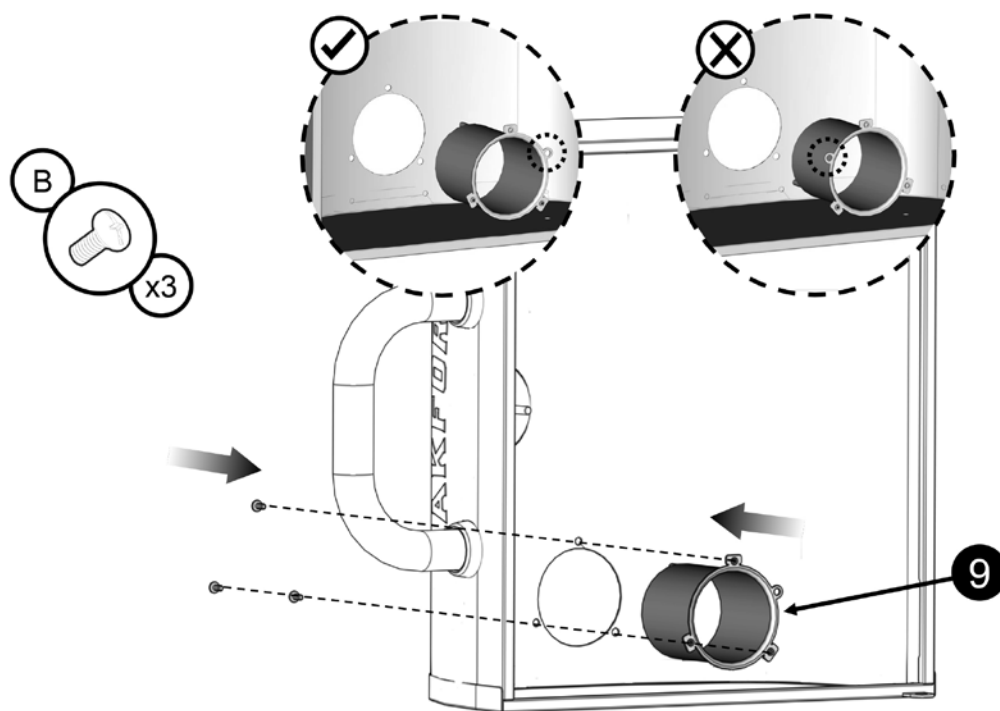


10

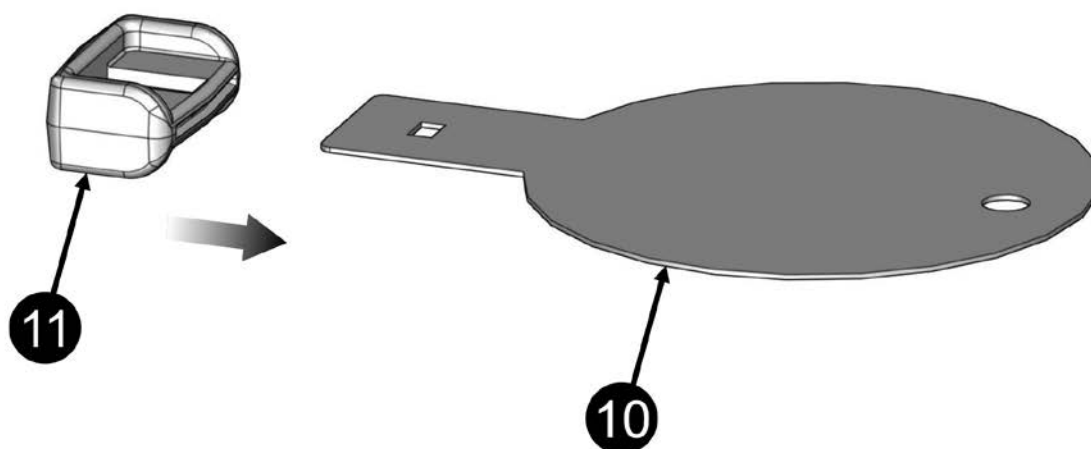


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

11

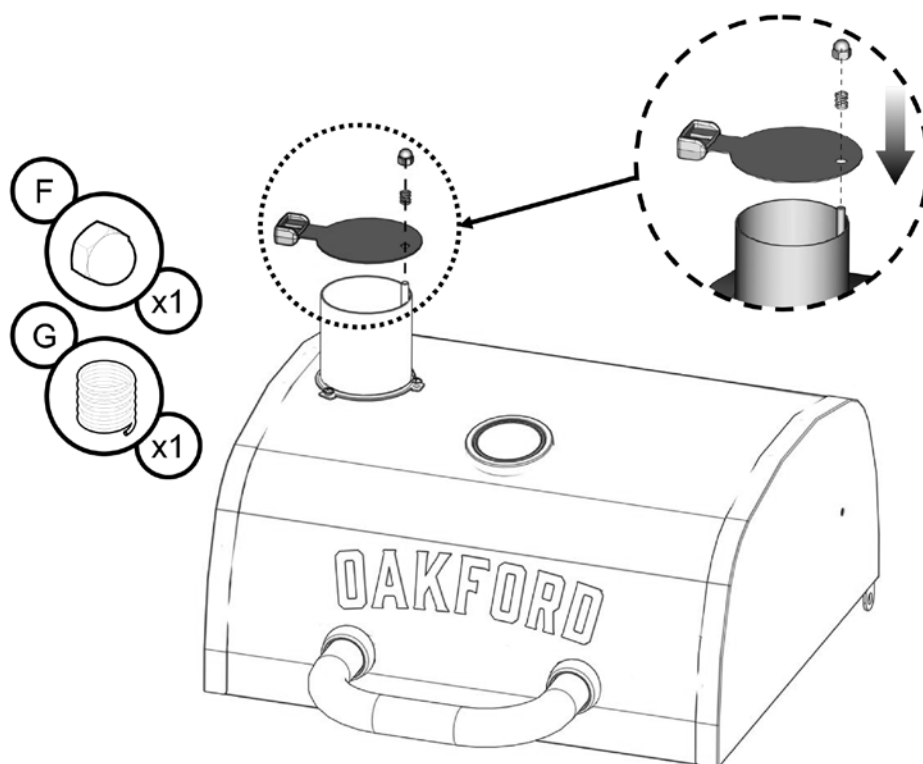


12

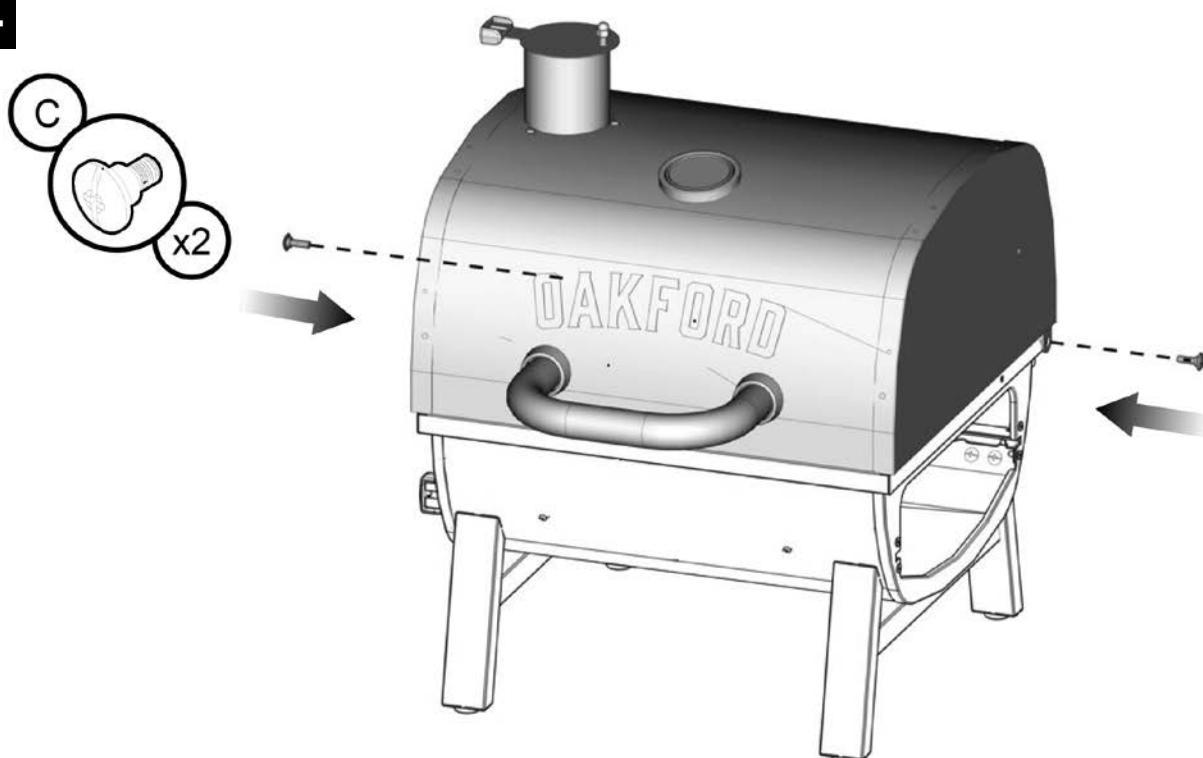


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

13

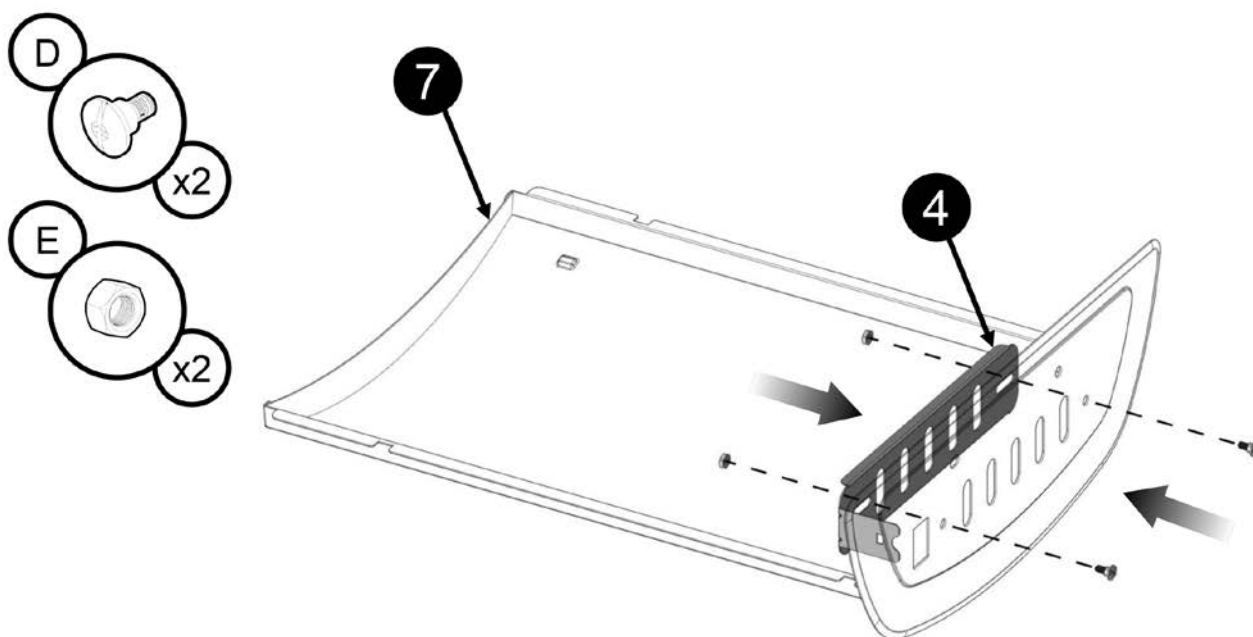


14

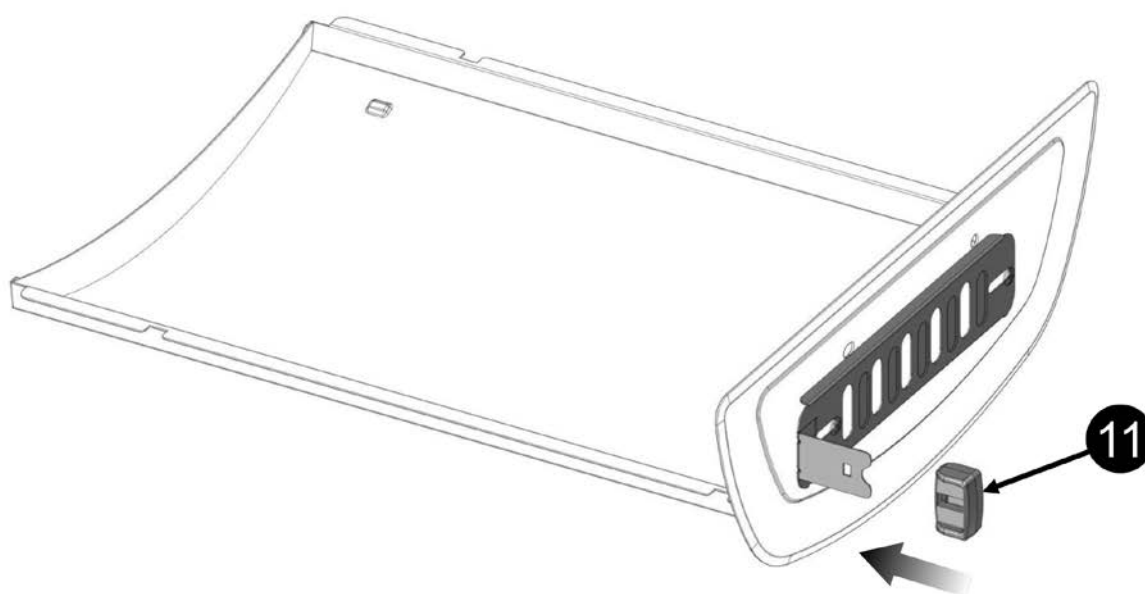


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

15

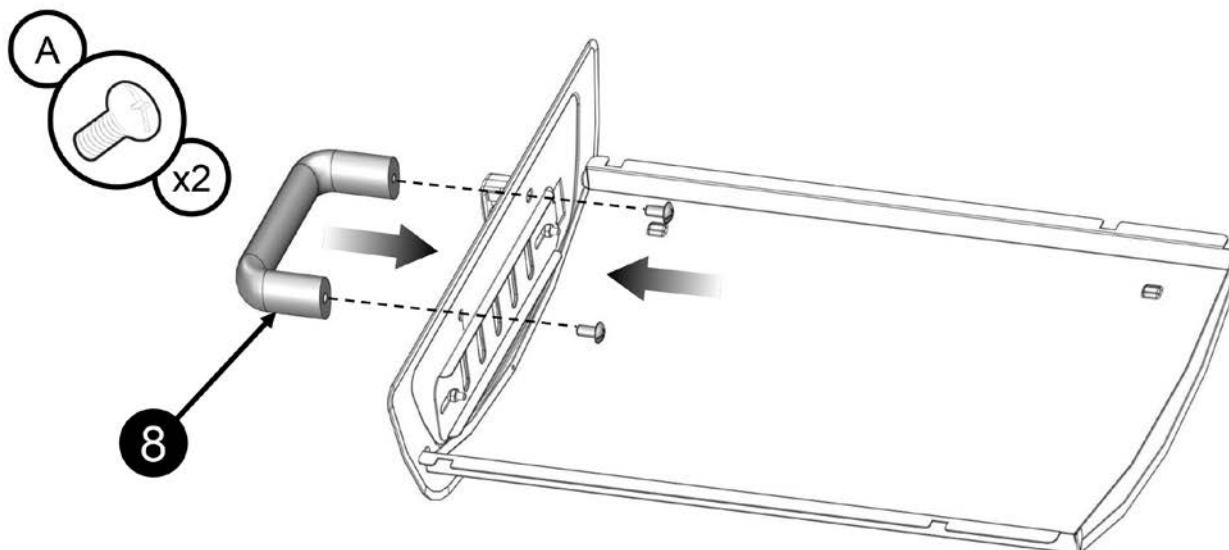


16

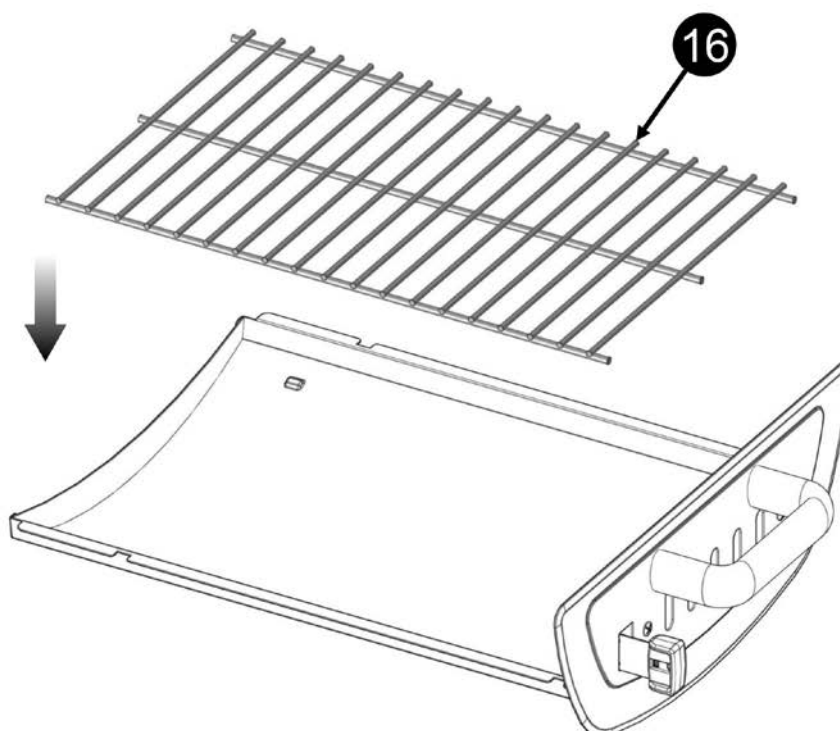


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

17

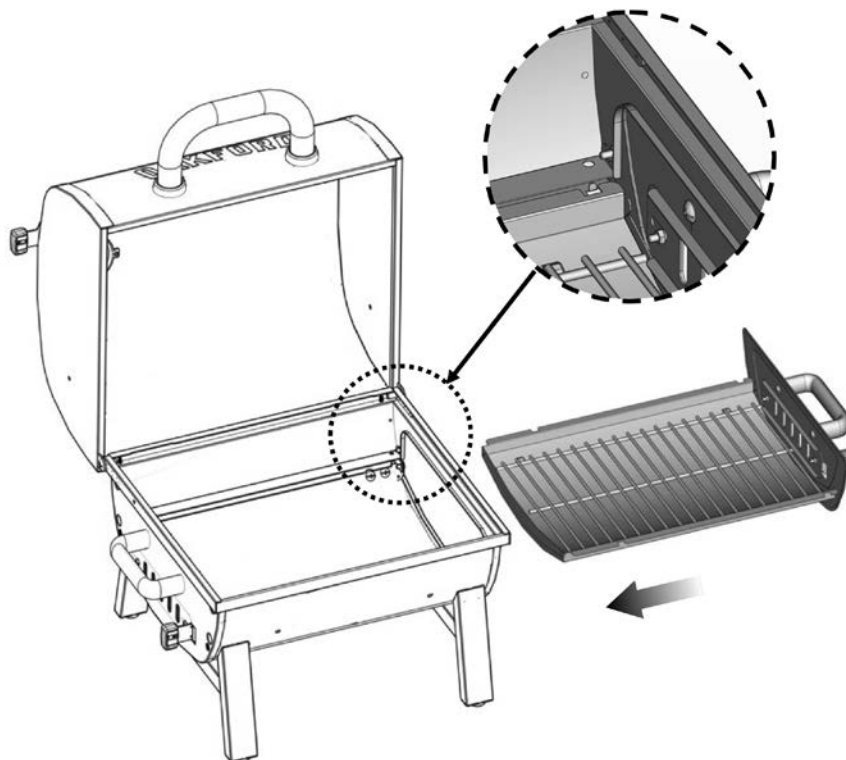


18

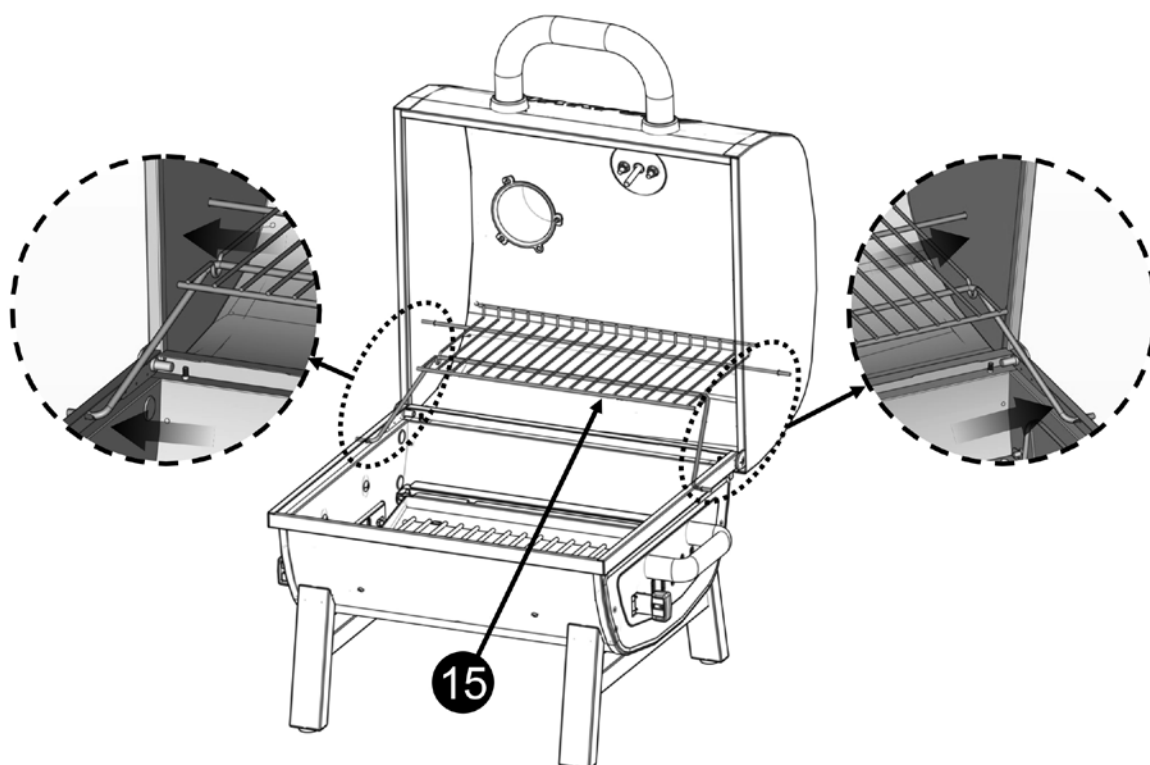


ASSEMBLY INSTRUCTIONS / CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

19

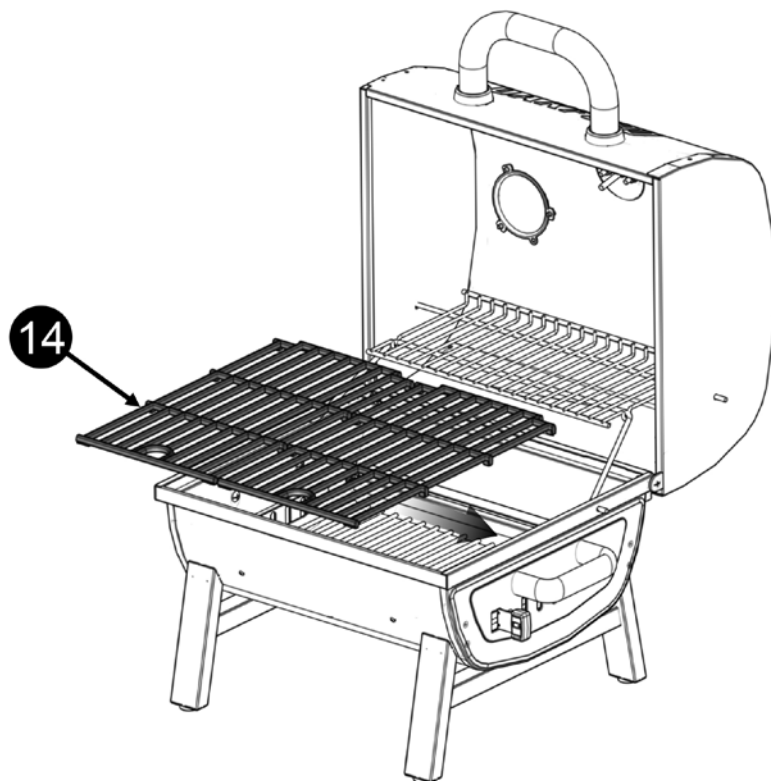


20



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

21



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

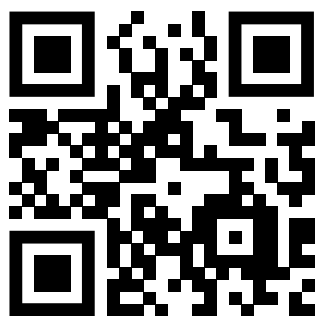
SCAN THE QR CODE TO TRY THESE DELICIOUS RECIPES
SCANNEZ LES QR CODES POUR DÉCOUVRIR CES DÉLICIEUSES RECETTES
ESCANEA EL CÓDIGO QR PARA PROBAR ESTAS DELICIOSAS RECETAS



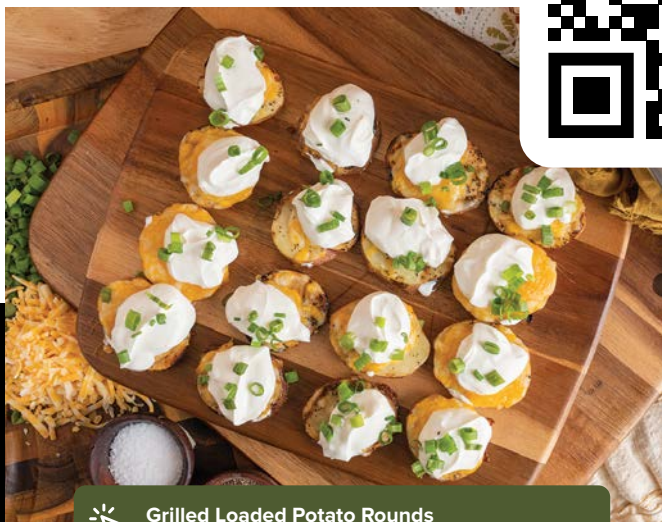
Smoked Pork Belly Burnt Ends
Pointes caramélisées de poitrine de porc fumée
Puntas caramelizadas de panceta de cerdo ahumada



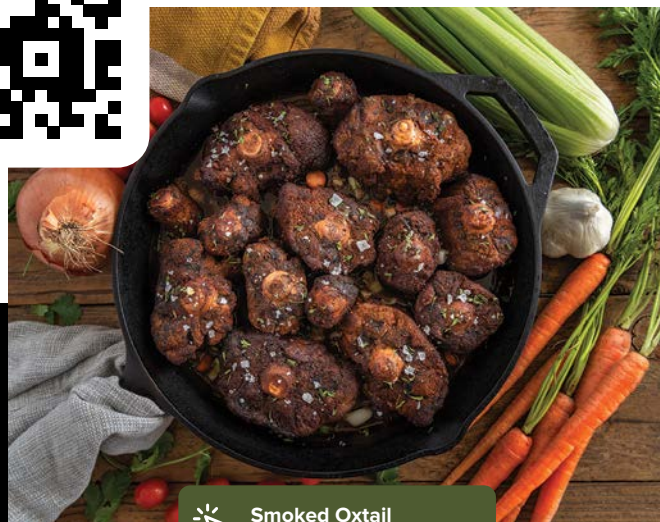
Honey Sriracha Chicken Wings
Ailes de poulet à la sauce Sriracha et miel
Alitas de pollo con salsa Sriracha y miel



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.

