



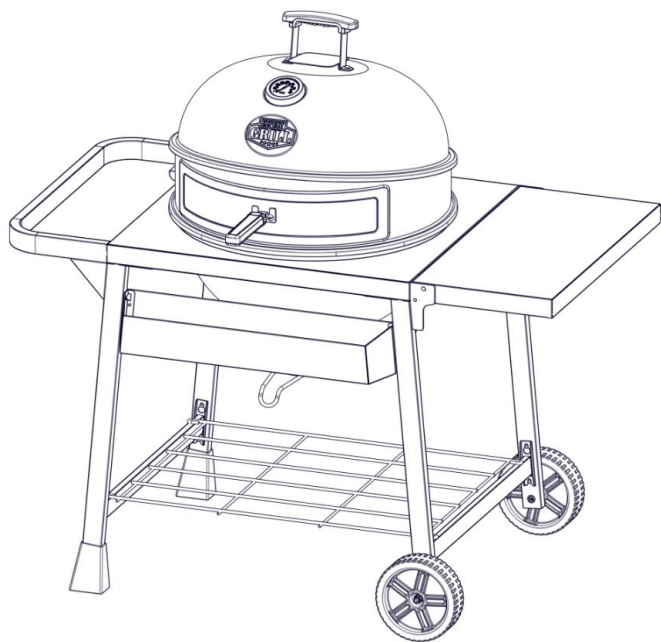
OWNER'S GUIDE GUIDE DU PROPRIÉTAIRE GUÍA DEL PROPIETARIO

CHARCOAL KETTLE GRILL WITH CART AND PIZZA KIT

MODEL #810-0026HE

PARRILLA DE CARBÓN CON CARRITO Y KIT PARA PIZZA

MODELO #810-0026HE



19001118A0

⚠ 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.

SERIAL # _____ MFG. DATE _____ PURCHASE DATE: _____

NÚM. DE SERIE _____ FECHA DE MANUFACTURA _____ FECHA DE COMPRA _____

- This instructions 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.



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, please call our customer service department at: 1-833-908-2026. Languages spoken: English, French, and Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. You can also reach us by email at: CustomerService@GrillServices.com.

**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

- **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.**



¿Consultas, problemas, piezas que faltan? Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al: 1-833-908-2026. Lenguajes hablados: Ingles, Frances, y Español de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes –Viernes. También puede comunicarse con nosotros por correo electrónico a: CustomerService@GrillServices.com.

Table of Contents / Índice

Safety Instructions.....	3	Instrucciones de Seguridad.....	4-5
Tools Needed	5	Herramientas Necesarias	5
Hardware Package List....	6-7	Lista de tornillos del paquete	6-7
Package Part List.....	8-11	Lista de Piezas del Paquete.....	8-11
Assembly Instruction.....	12-25	Instrucciones de Ensamblaje.....	12-25
Lighting Instructions	26	Instrucciones de Encendido.....	28
Operating & Cooking instructions.....	26-27	Instrucciones de Operación Y Cocción.....	28-29
Proper Care & Maintenance.....	30	Cuidado Y Mantenimiento Apropiadados.....	31
Ordering Parts.....	32	Ordenar Repuestos.....	32
Limited Warranty.....	33	Garantía Limitada.....	34
Exploded View.....	35	Vista en Detalle.....	35
Parts List	36	Lista de Partes.....	37

Safety Instructions

⚠ ATTENTION: This barbecue will become very hot while in use. Do not move it during operation. Do not use indoors.

⚠ CAUTION: Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting!
WARNING: Keep children and pets away.

⚠ WARNING

Do not burn more than 3 lb of charcoal 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. Two people are recommended to lift or move the unit. 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 surface such as asphalt, concrete or solid ground. DO NOT operate the unit on flammable material such as carpet or a wood deck.

Use caution when assembling and operating this unit to avoid cuts and scrapes from 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.

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 result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

⚠ Your 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 charcoal grill has cooled down after use.

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.

⚠ 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.

⚠ ADVERTENCIA

No queme más de 5 libras 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 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.

Instrucciones de seguridad

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.

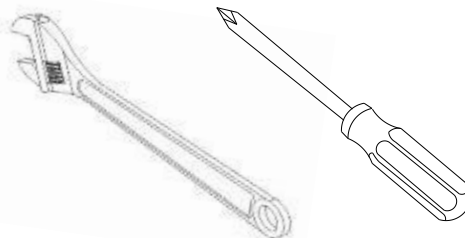
Tools Needed / Herramientas necesarias



Some parts come with screws pre-installed. Loosen and tighten for final assembly.



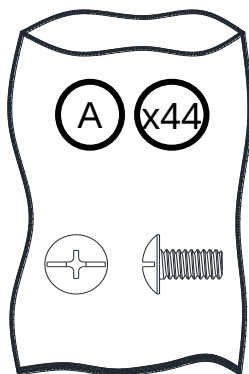
Algunas partes vienen con los tornillos pre instalados. Afloje y apriete para el ensamble final.



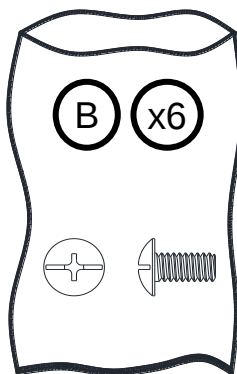
Hardware Package List

Lista de tornillos del paquete

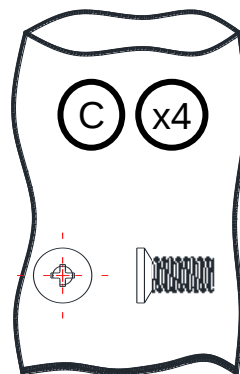
Truss Head Screw
Tornillo de cabeza ovalada
W1/4-20x19/32"



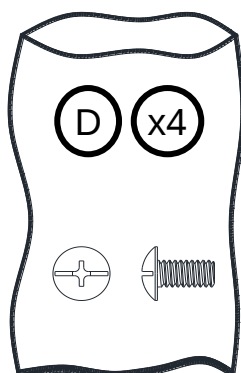
Truss Head Screw
Tornillo de cabeza ovalada
W1/4-20x1/2"



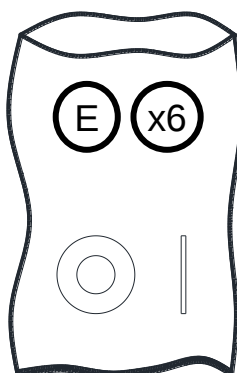
Flat Head Screw
Tornillo de cabeza plana
W5/32-32x25/64"



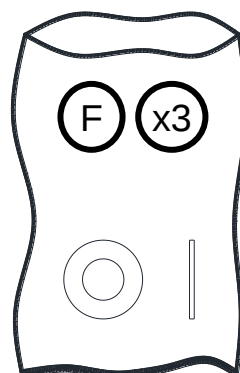
Truss Head Screw
Tornillo de cabeza ovalada
W5/32-32x19/32"



Flat Washer
Arandela plana
5/32"



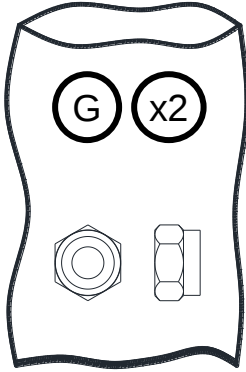
Flat Washer
Arandela plana
1/4"



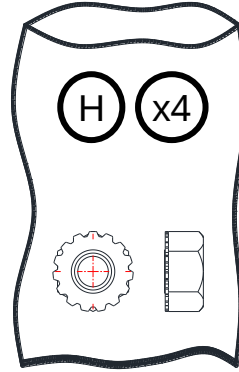
Hardware Package List

Lista de tornillos del paquete

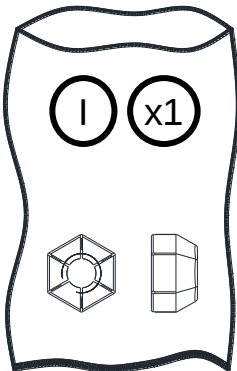
Locknut
Tuerca de bloqueo
W5/16"-18



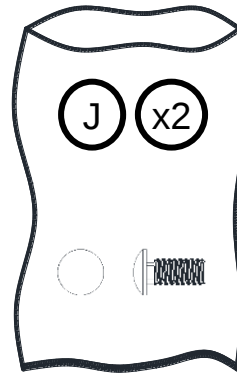
Nylon Insert Lock Nut
Tuerca de bloqueo con inserto de nylon
W1/4"-20



Locknut
Tuerca de bloqueo
W1/4"-20



Round Head Square Neck Screw
Tornillo de cabeza redonda y cuello cuadrado



Package Parts List

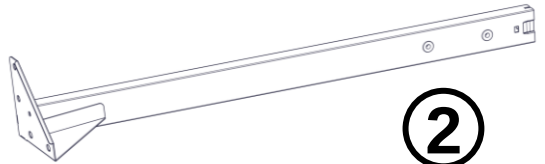
Lista de Piezas del Paquete

1



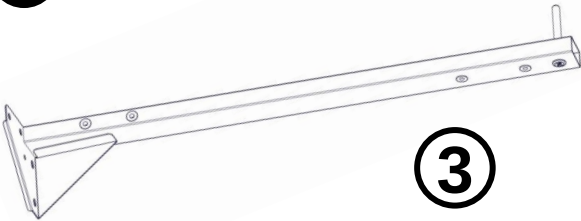
1

2



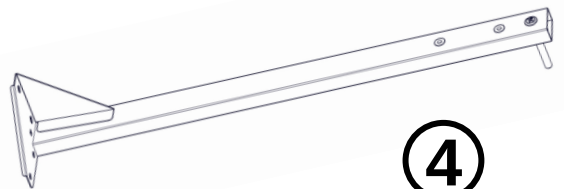
2

3



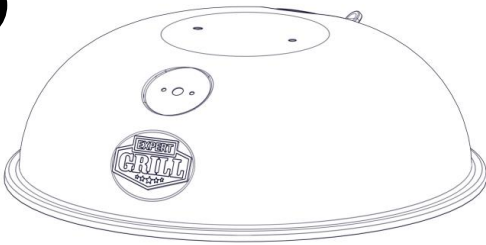
3

4

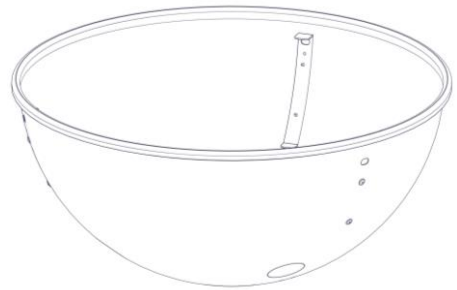


4

5

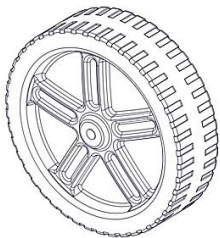


6

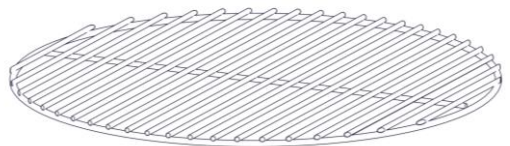


7

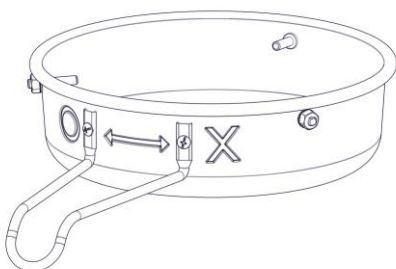
x2



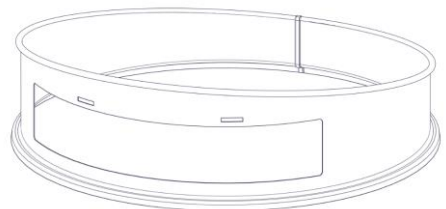
8



9

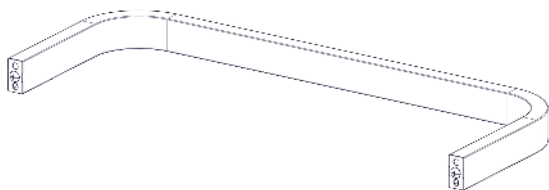


10

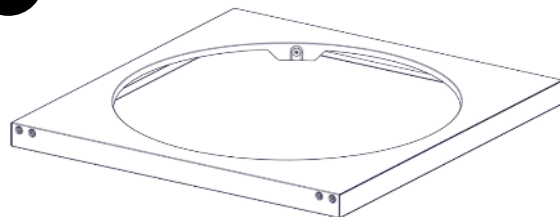


Package Parts List
Lista de Piezas del Paquete

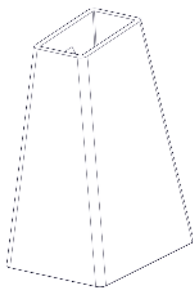
11



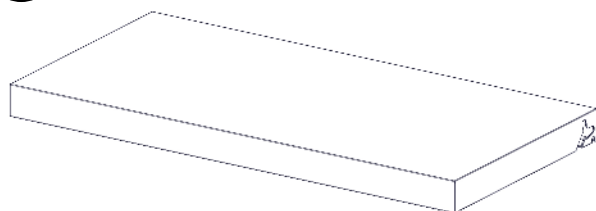
12



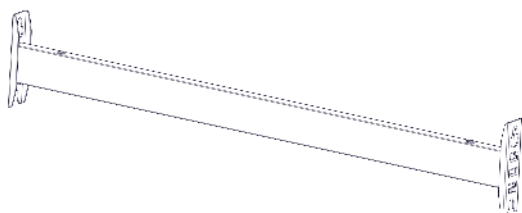
13 x2



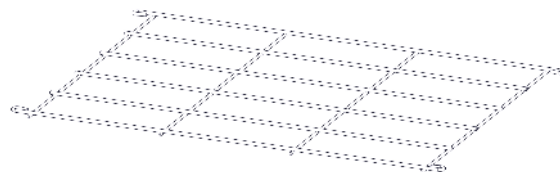
14



15 x2



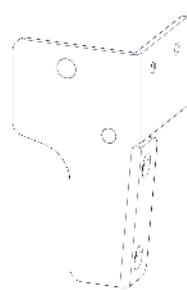
16



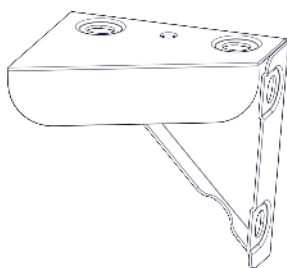
17



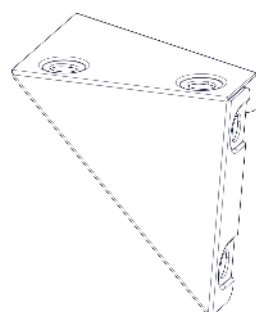
18



19



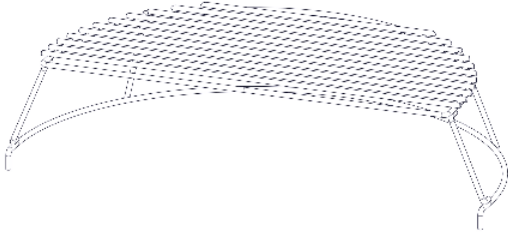
20



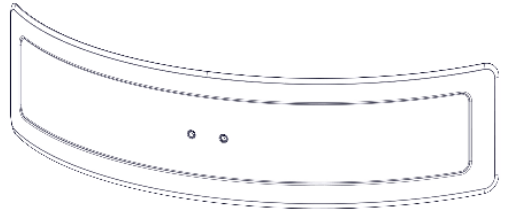
Package Parts List

Lista de Piezas del Paquete

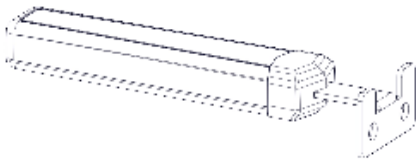
21



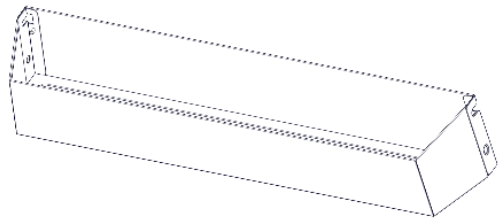
22



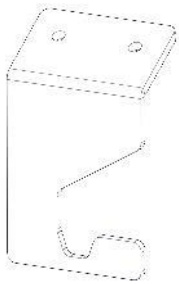
23



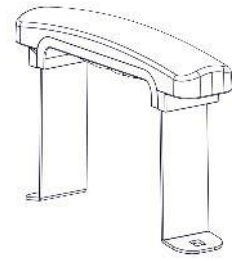
24



25 x3



26



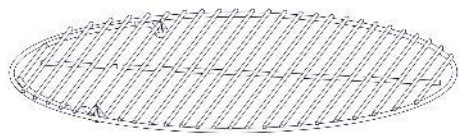
27



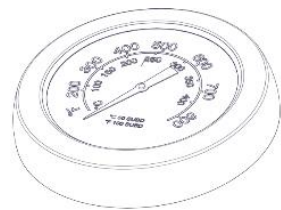
28



29

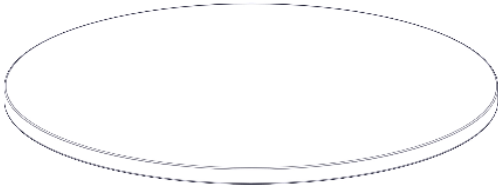


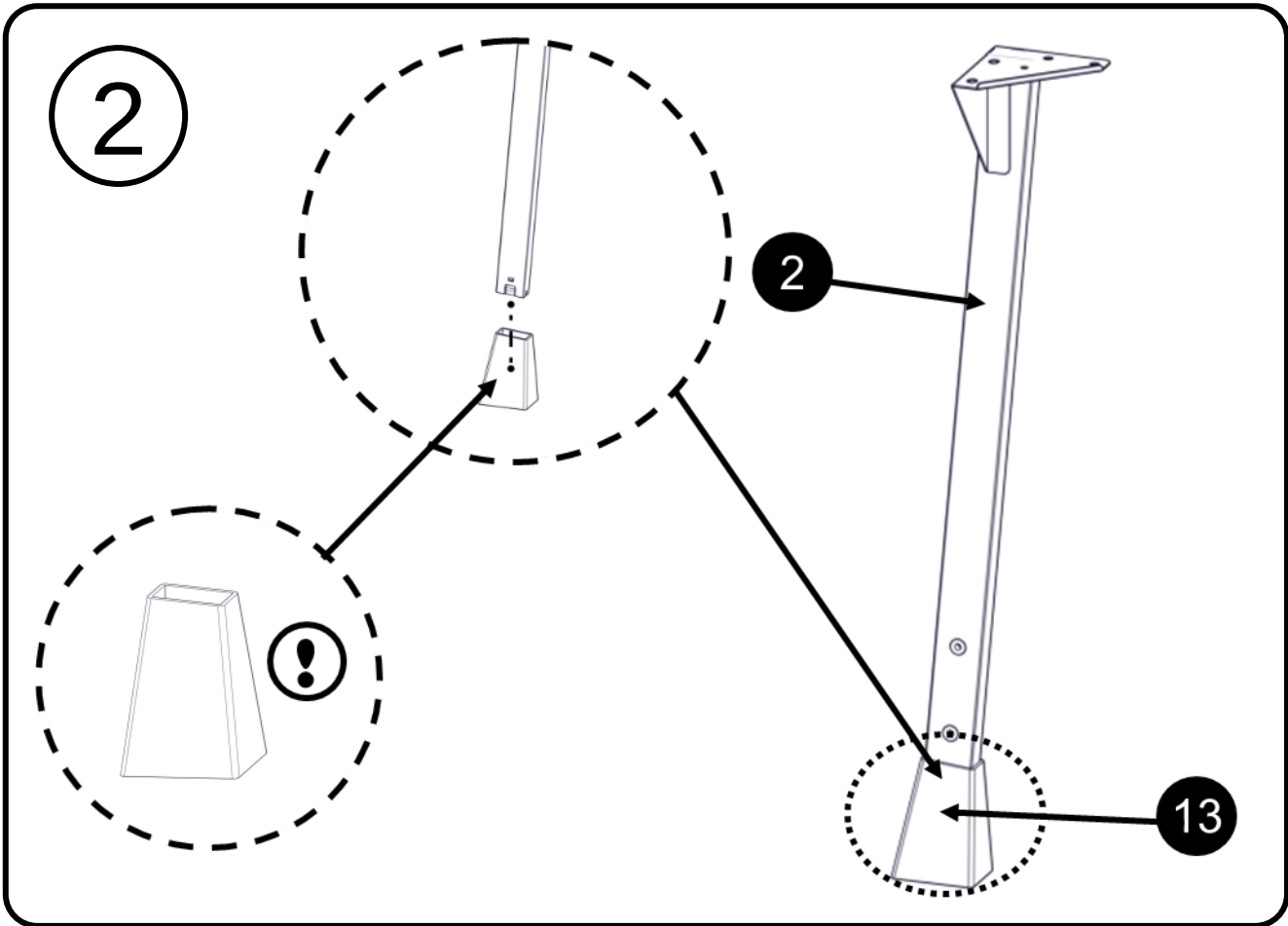
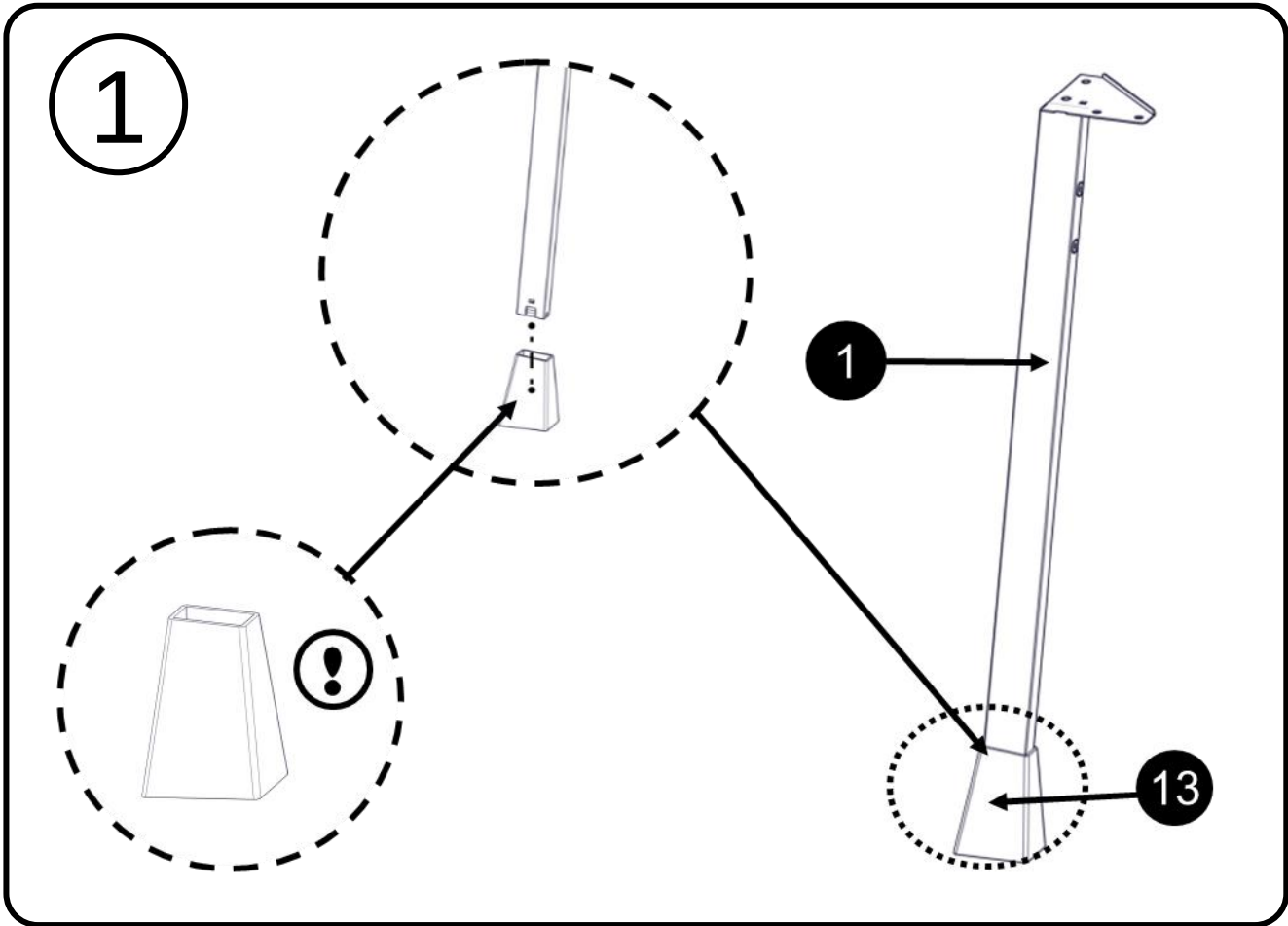
30

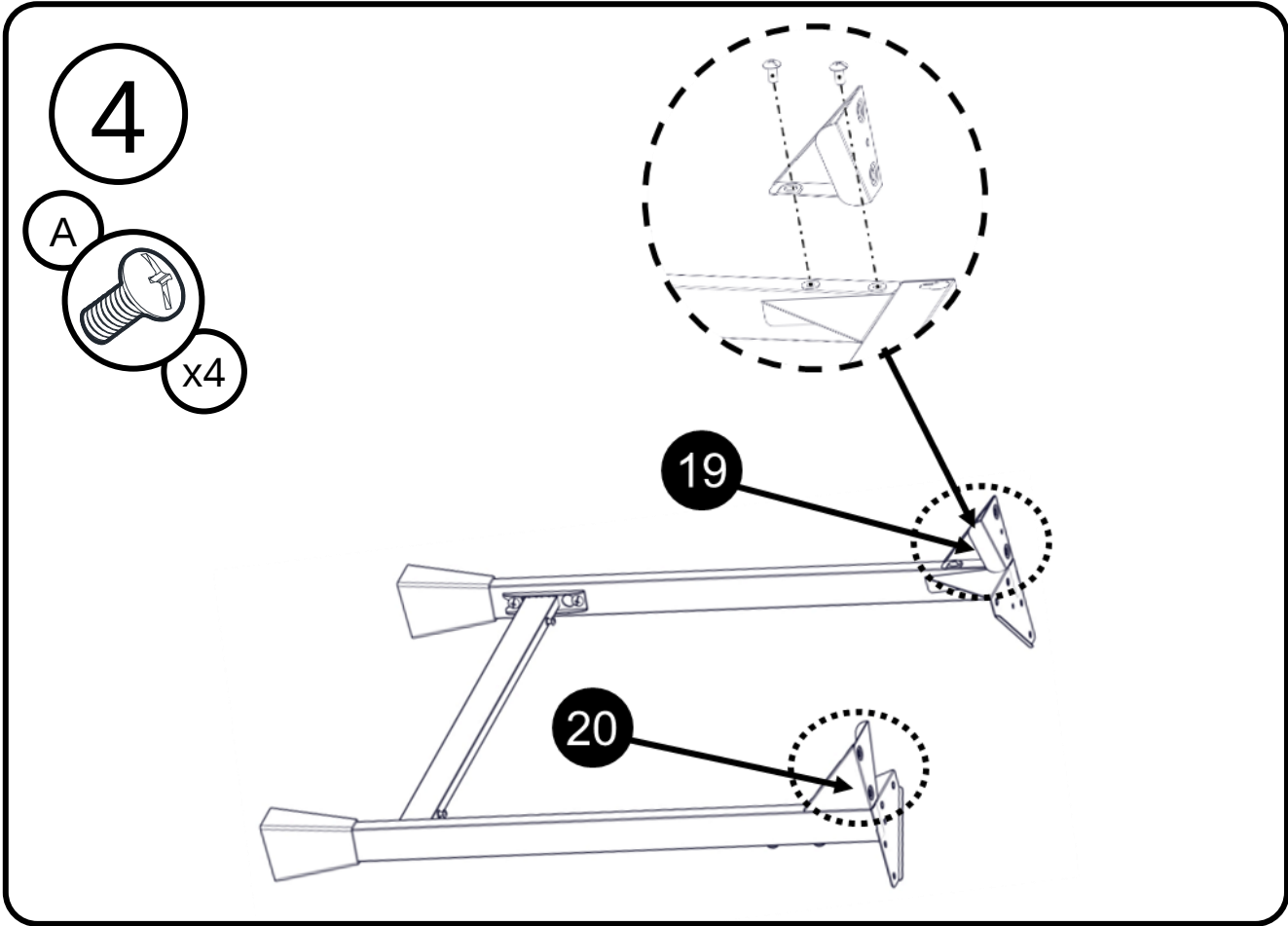
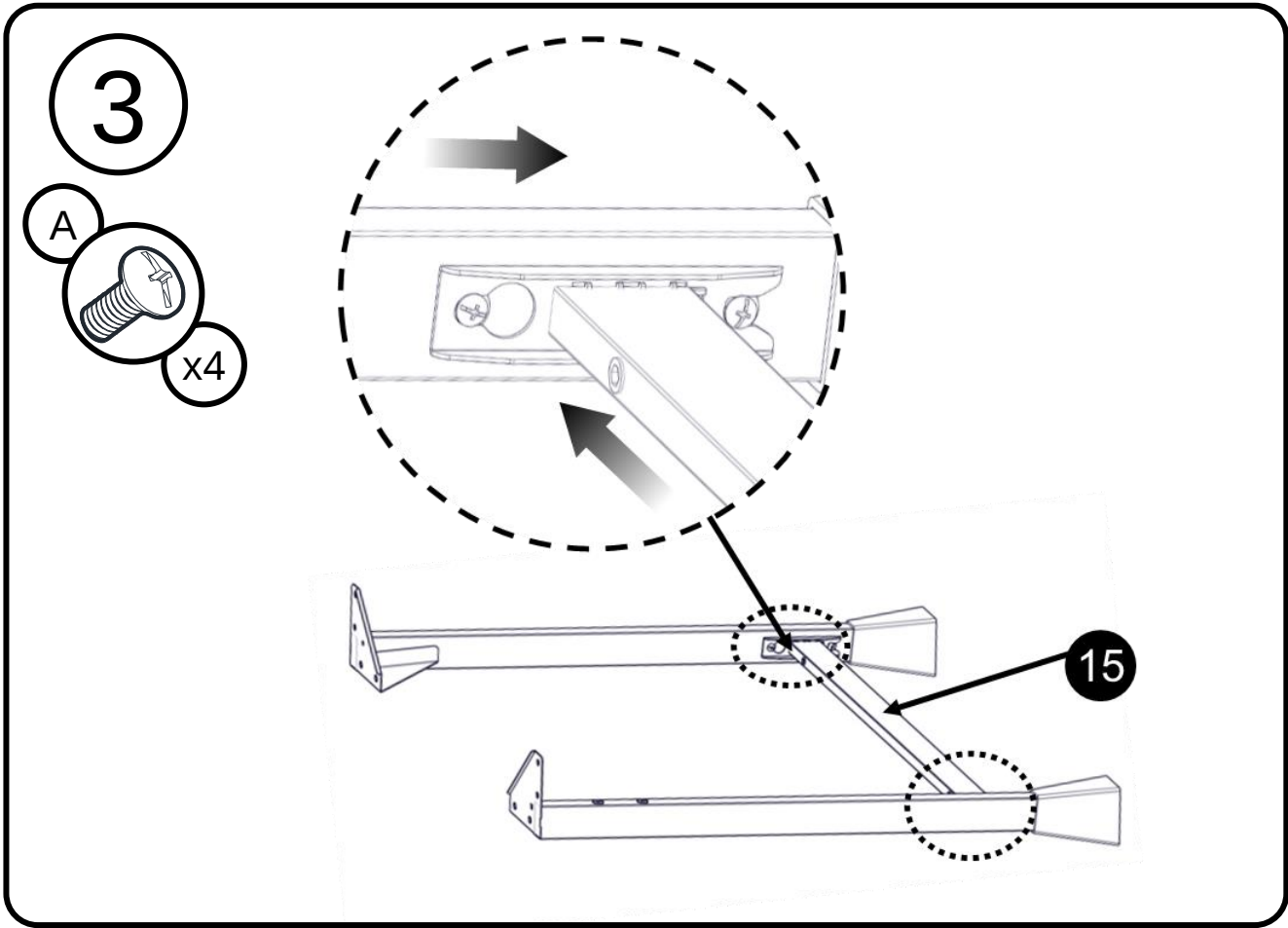


Package Parts List
Lista de Piezas del Paquete

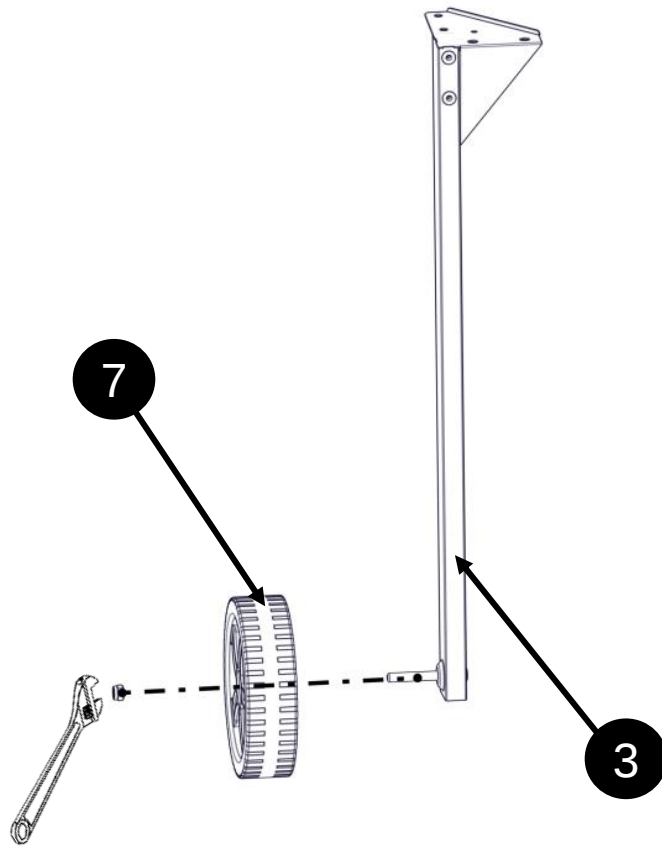
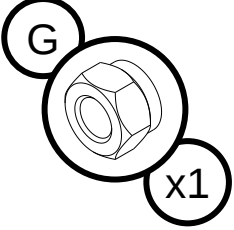
31



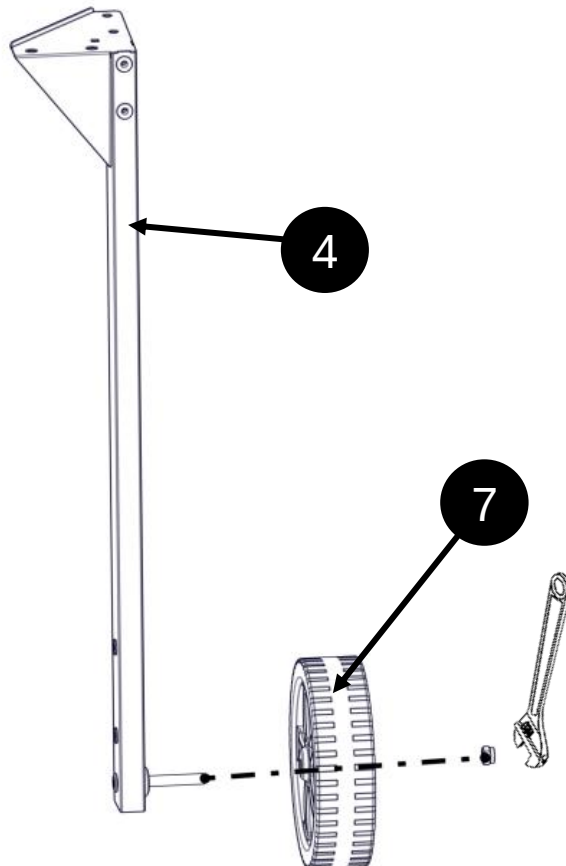
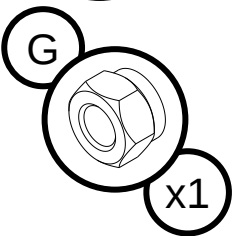


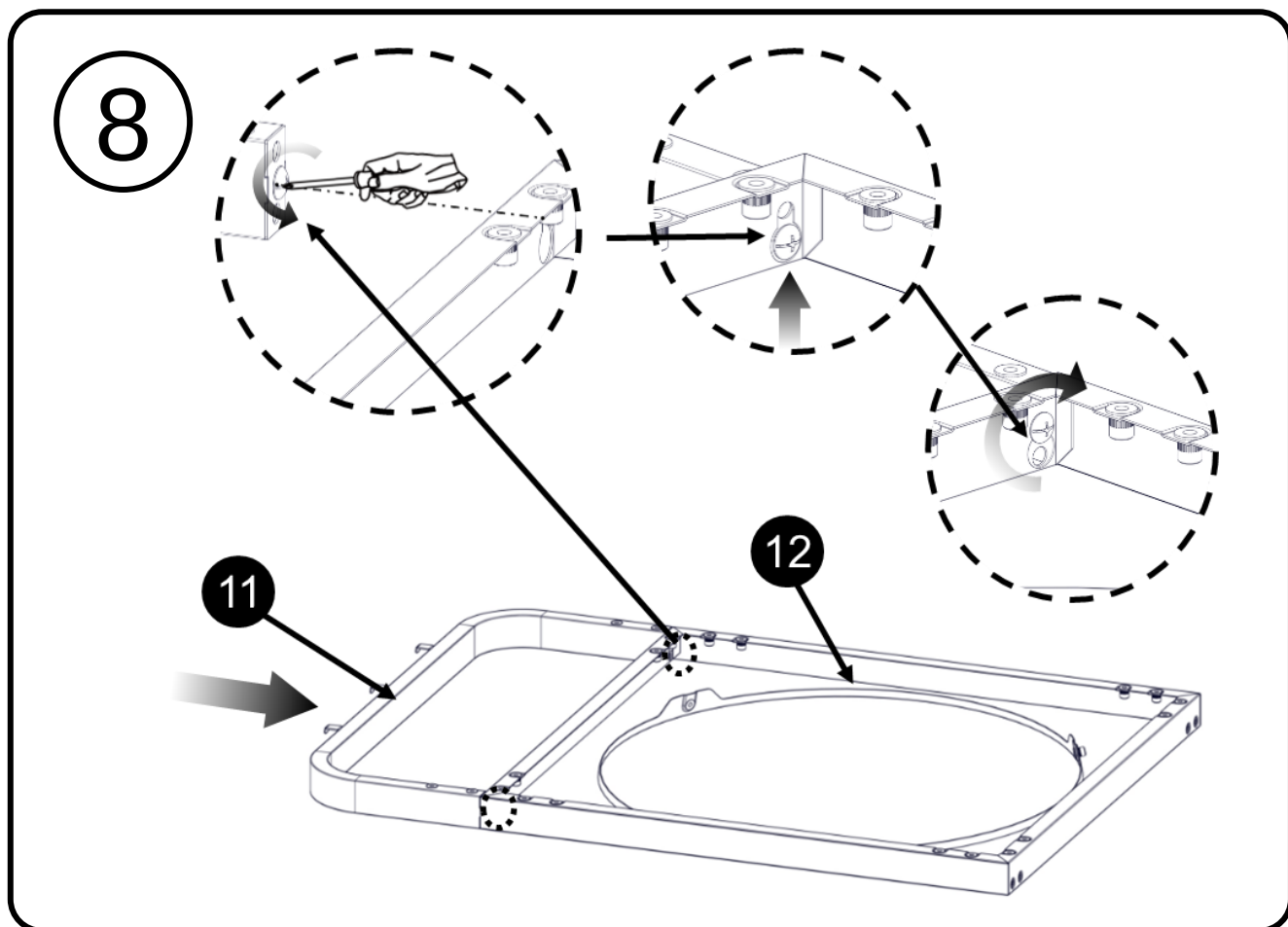
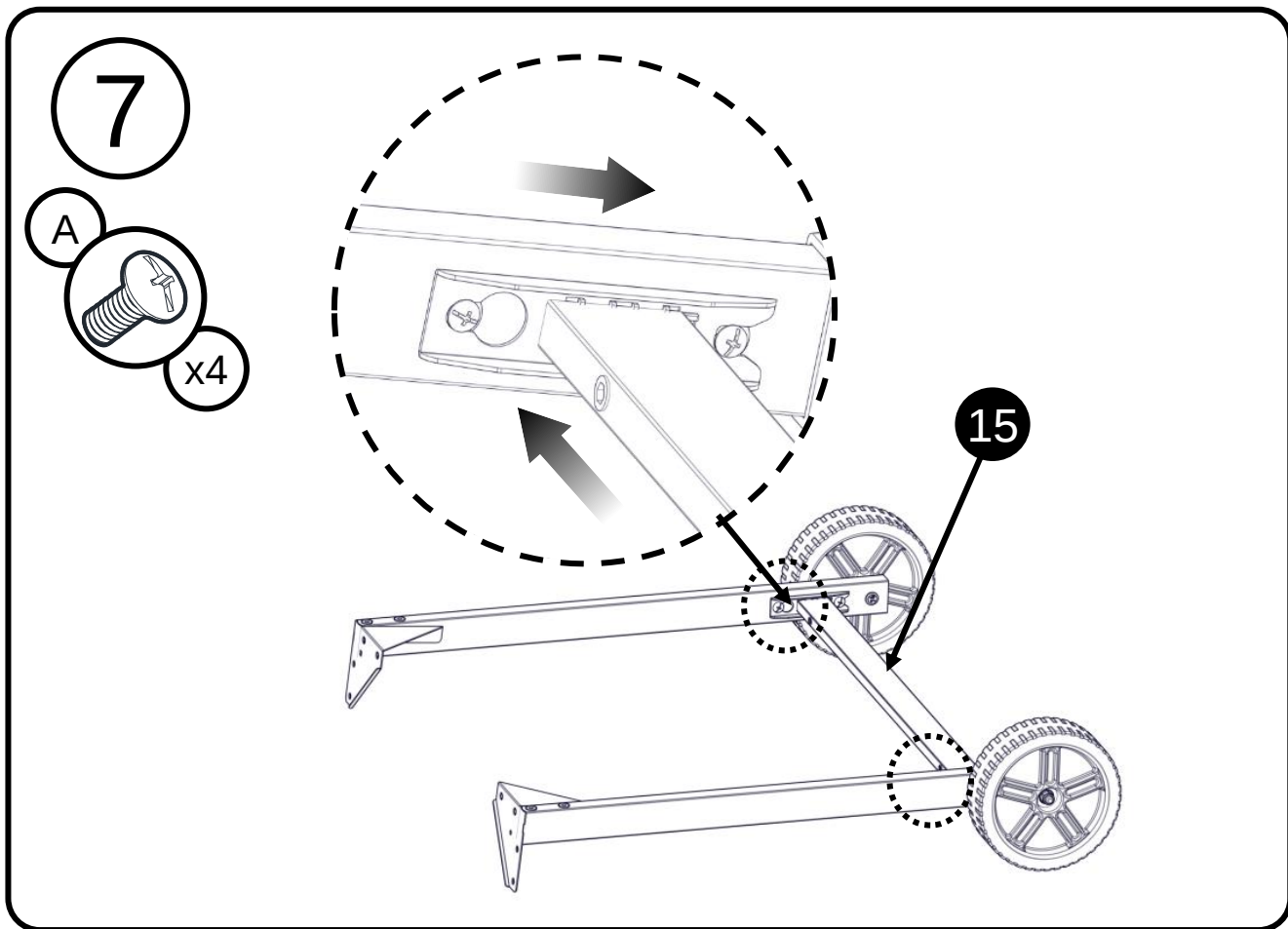


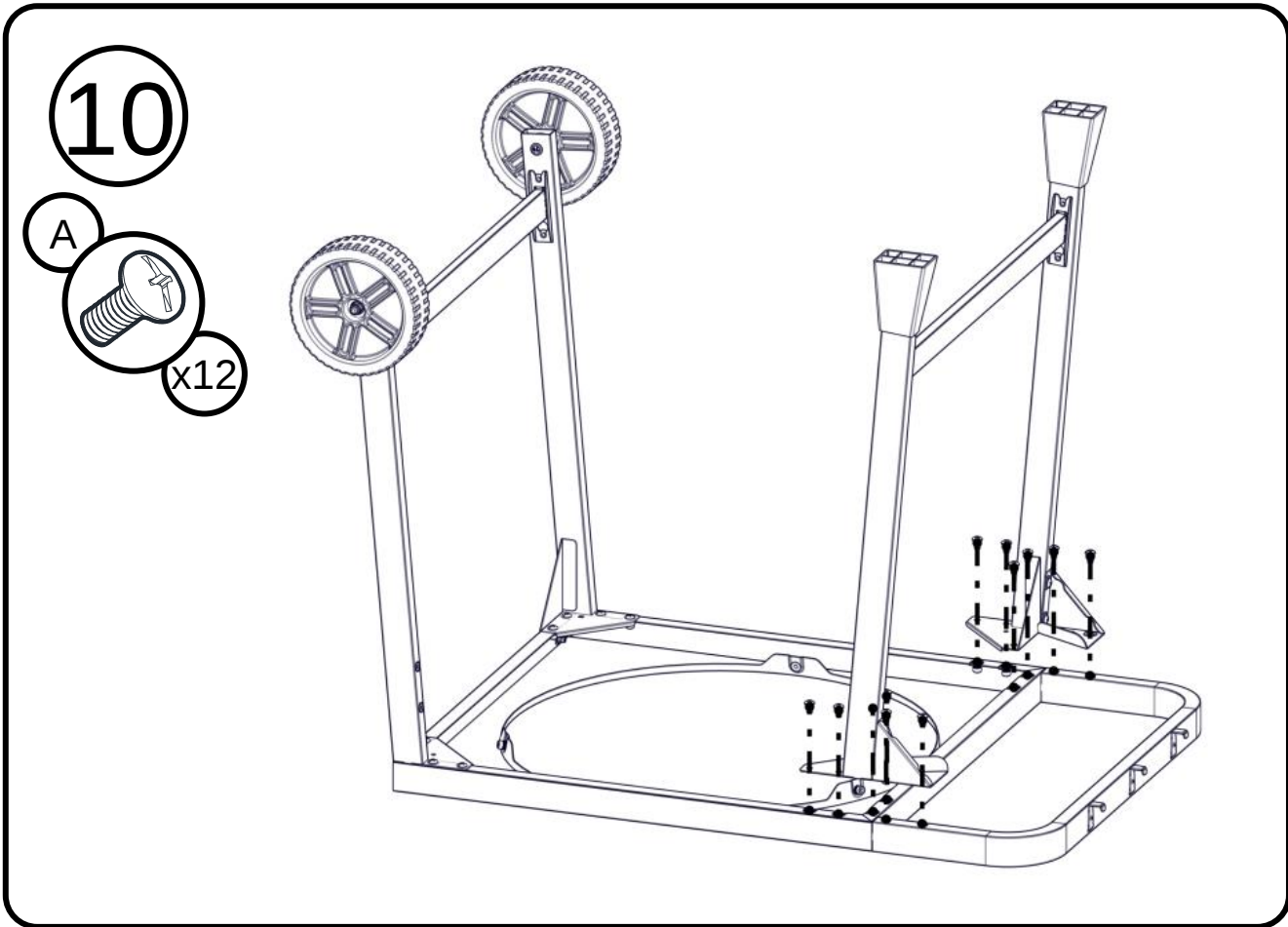
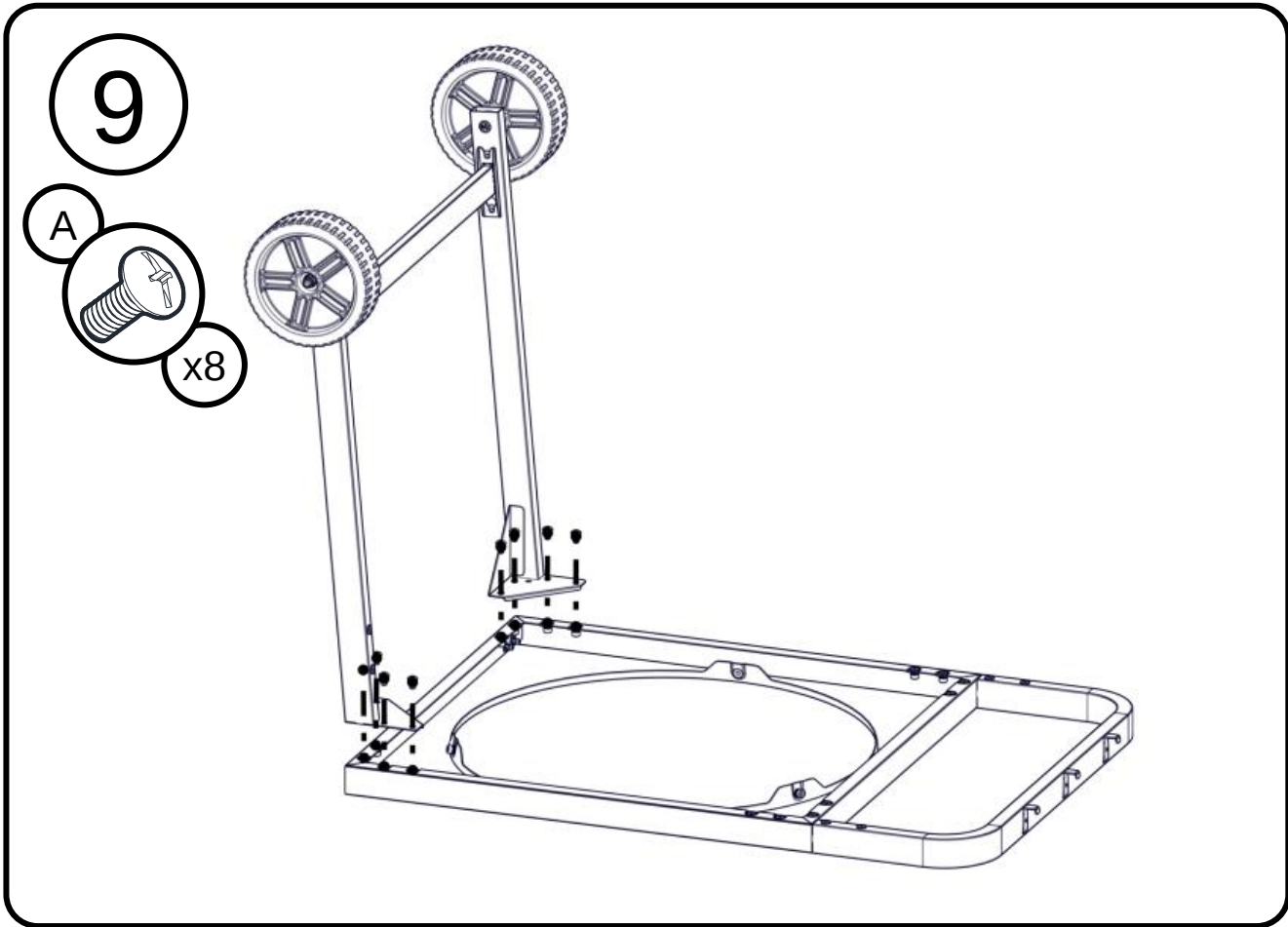
5

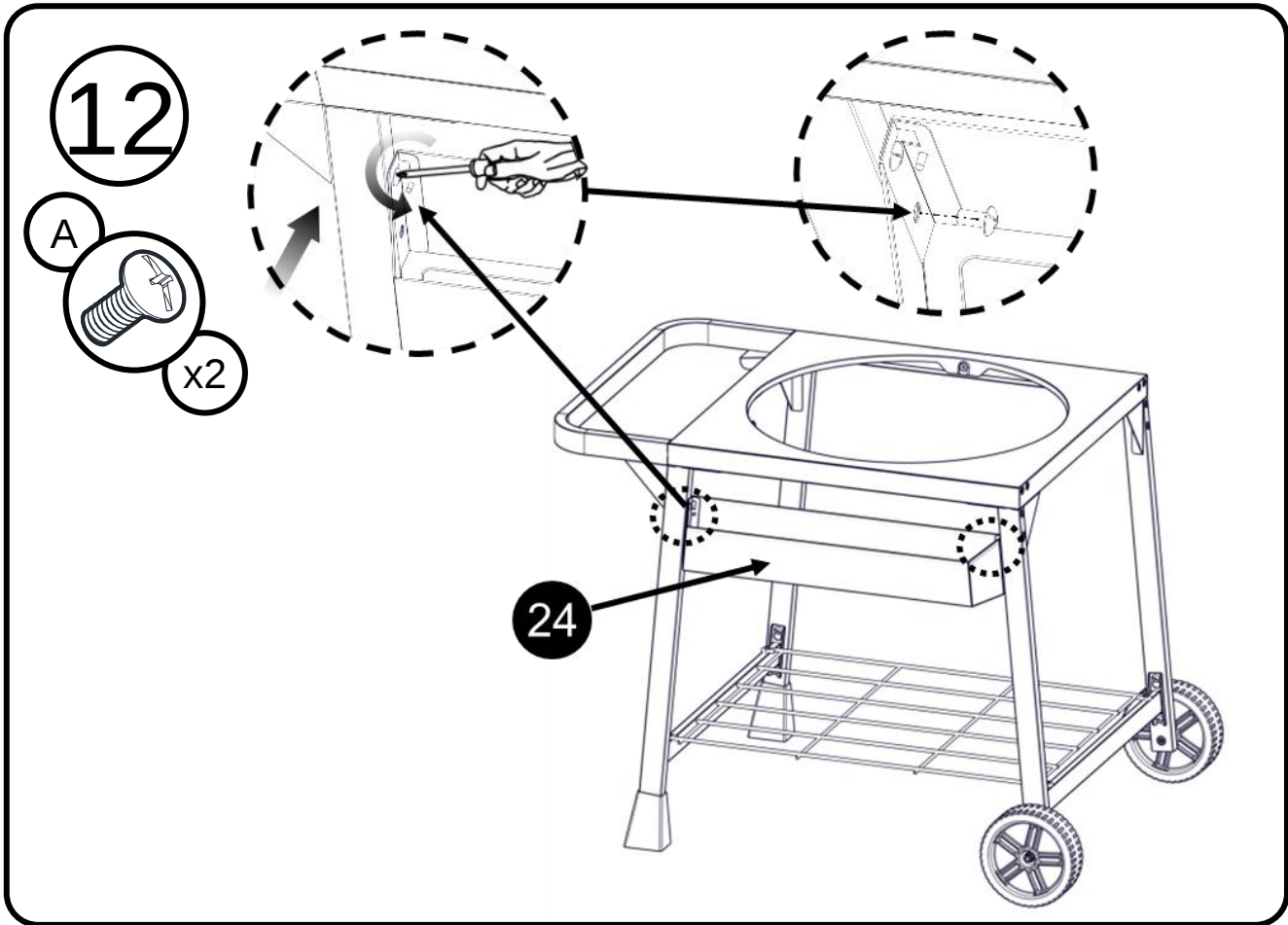
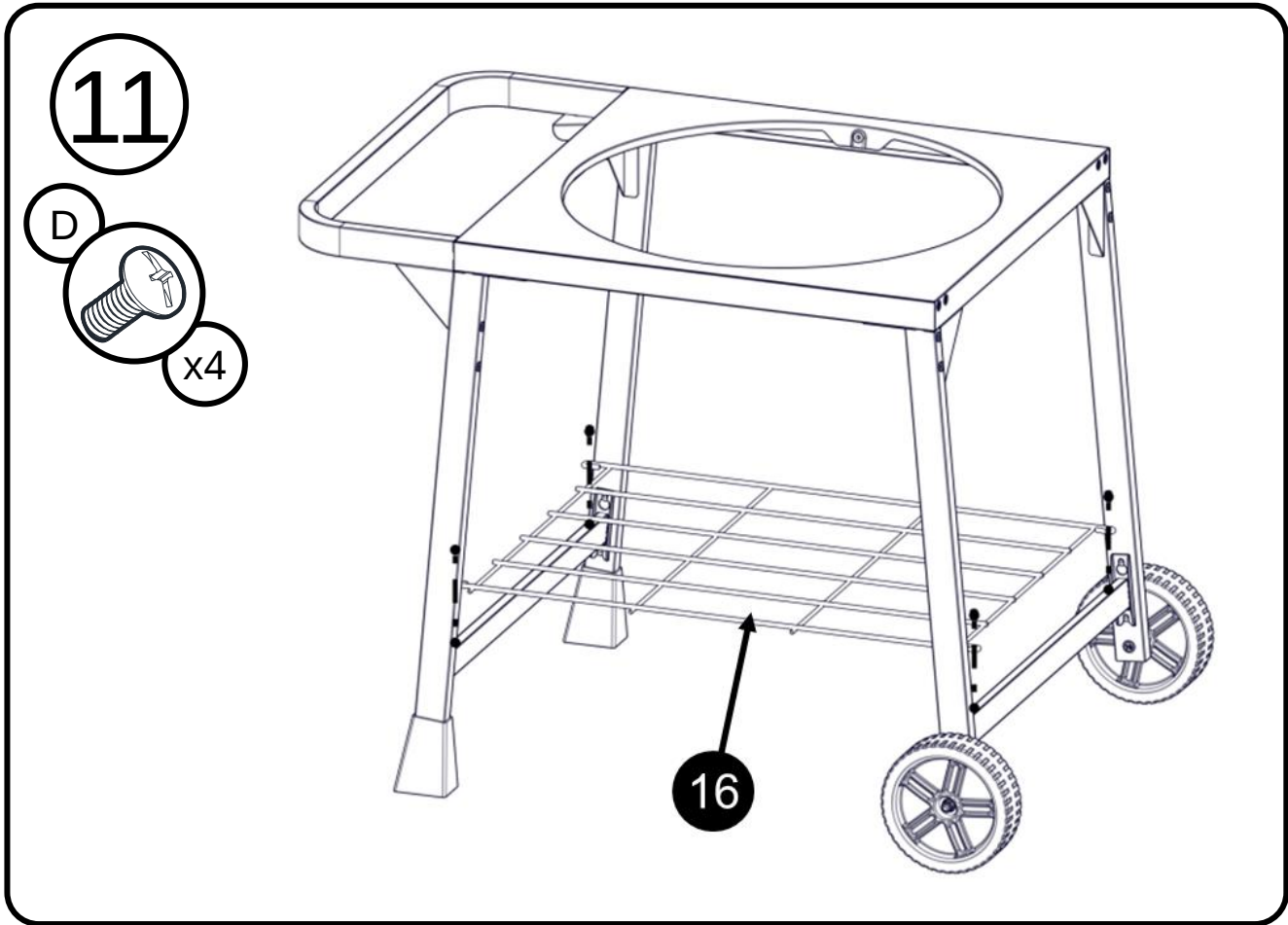


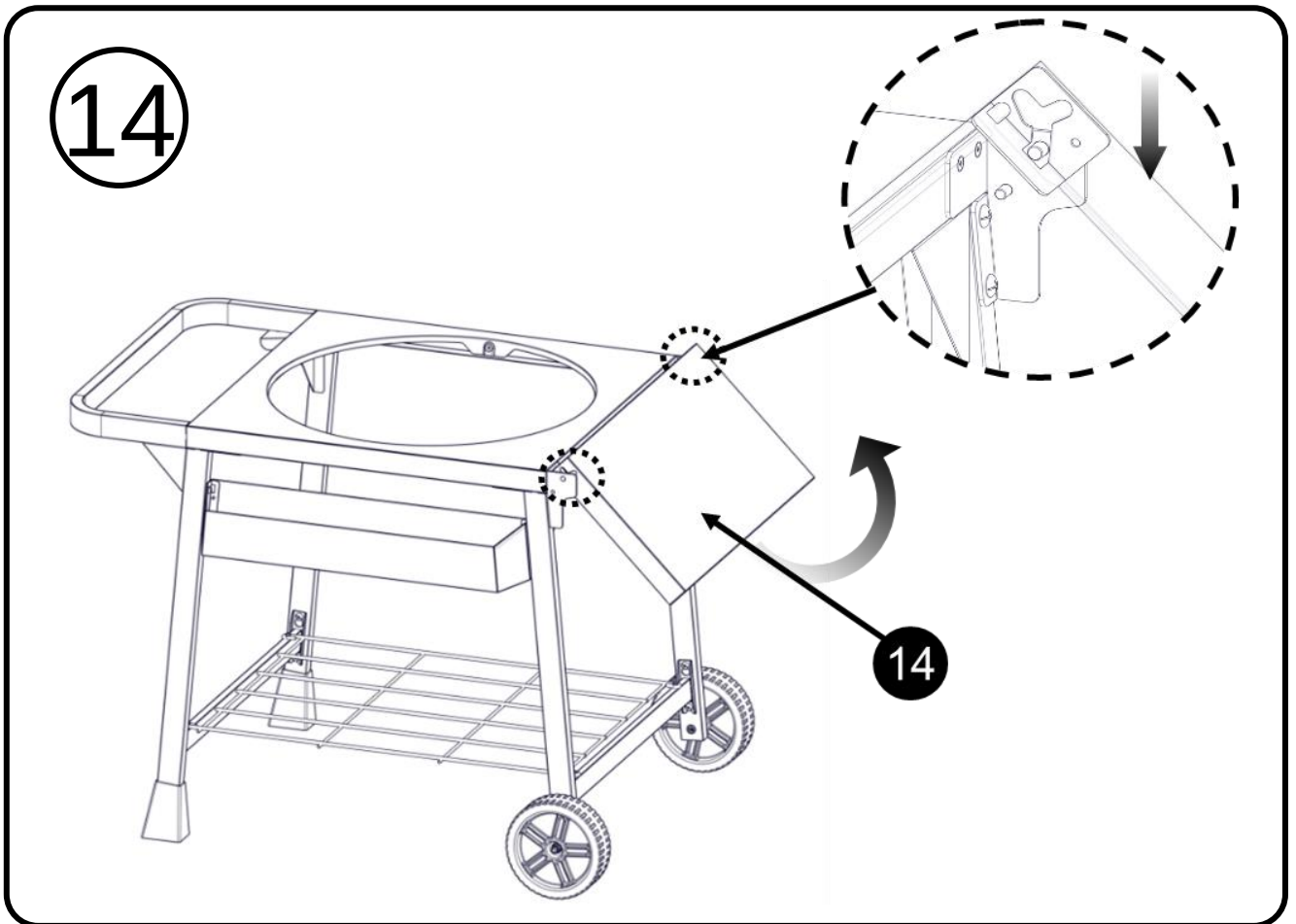
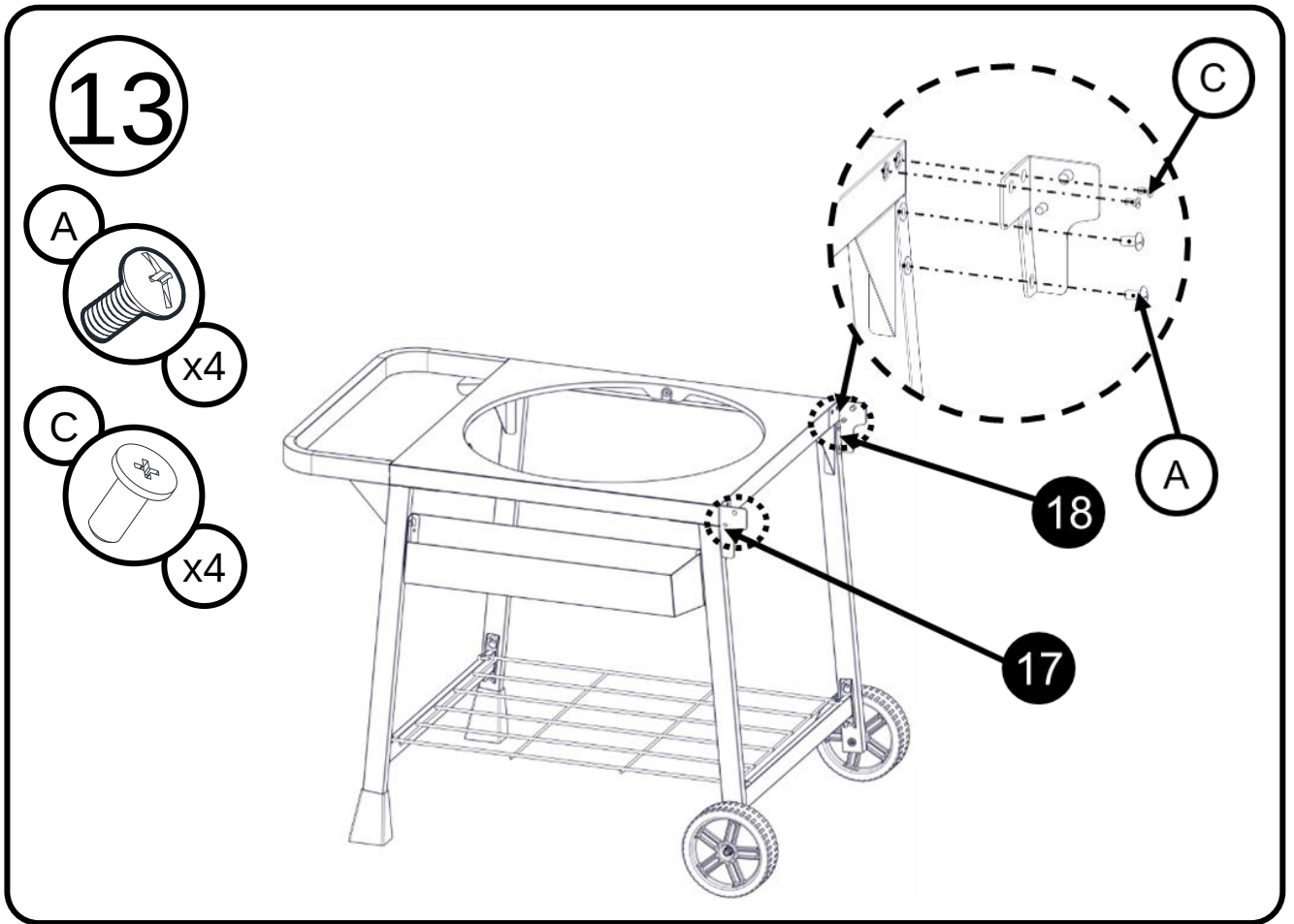
6



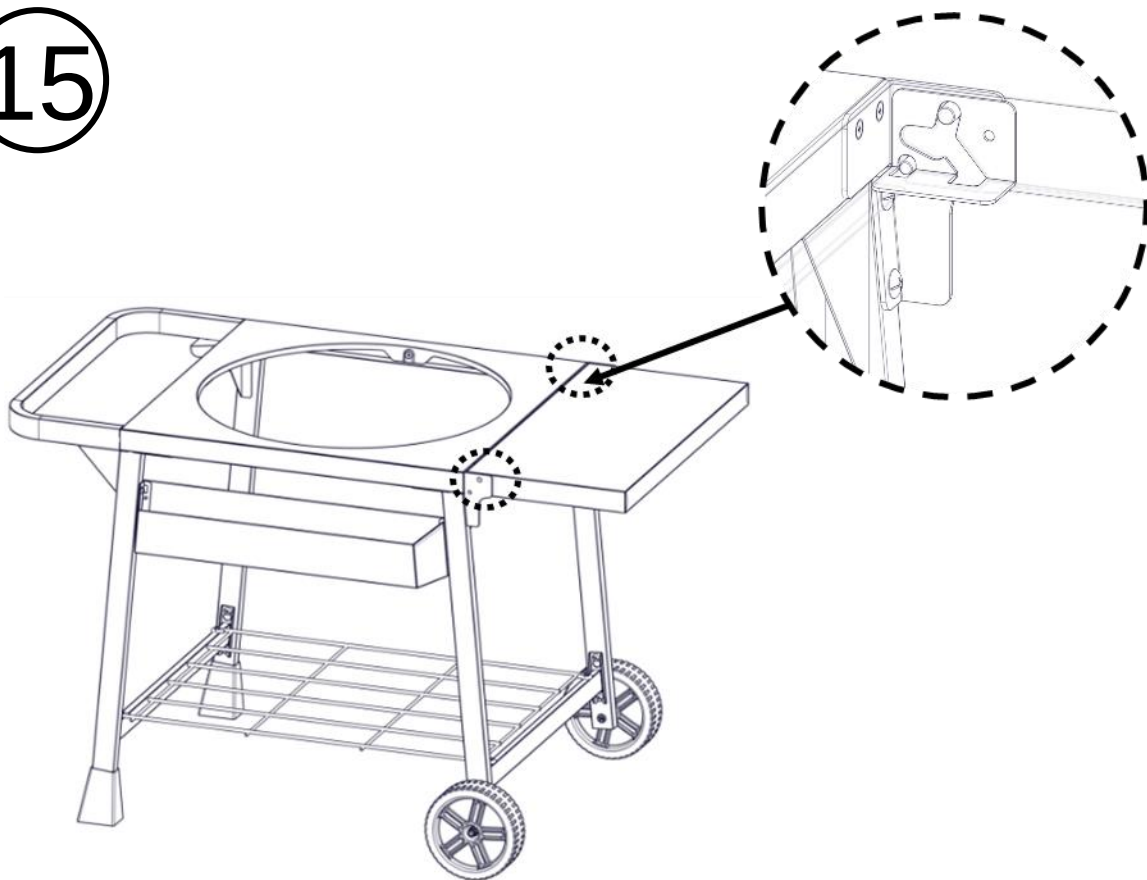




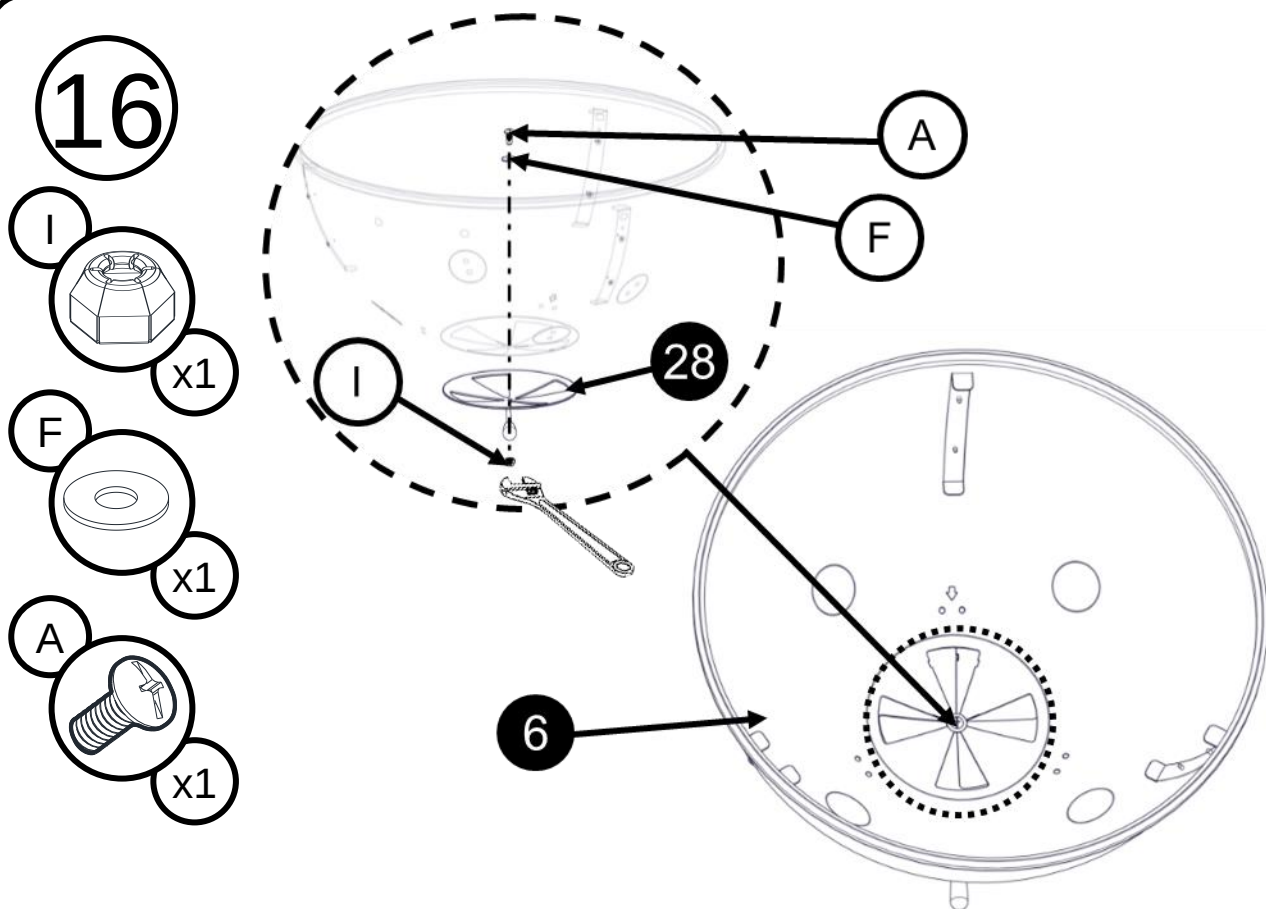


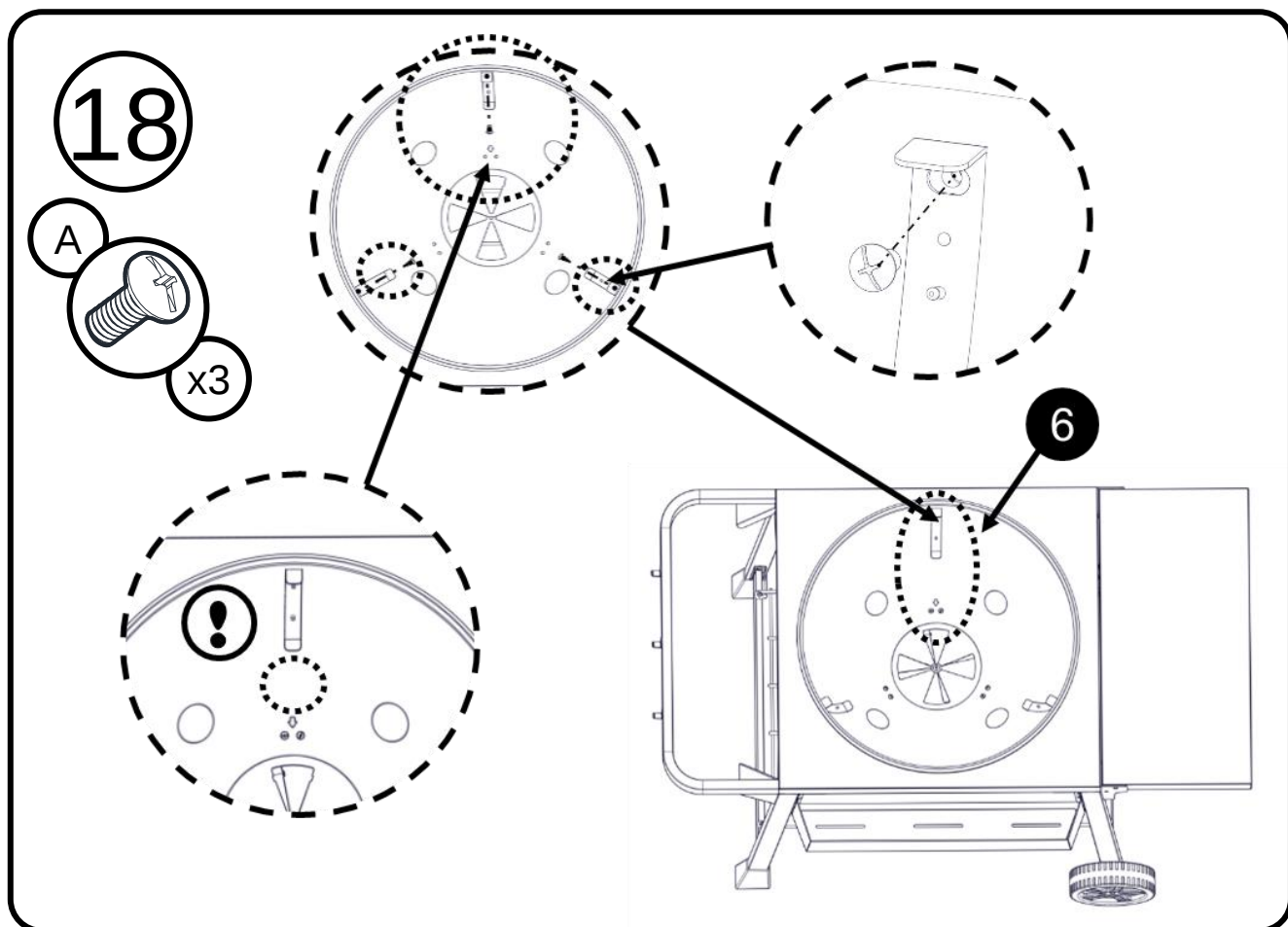
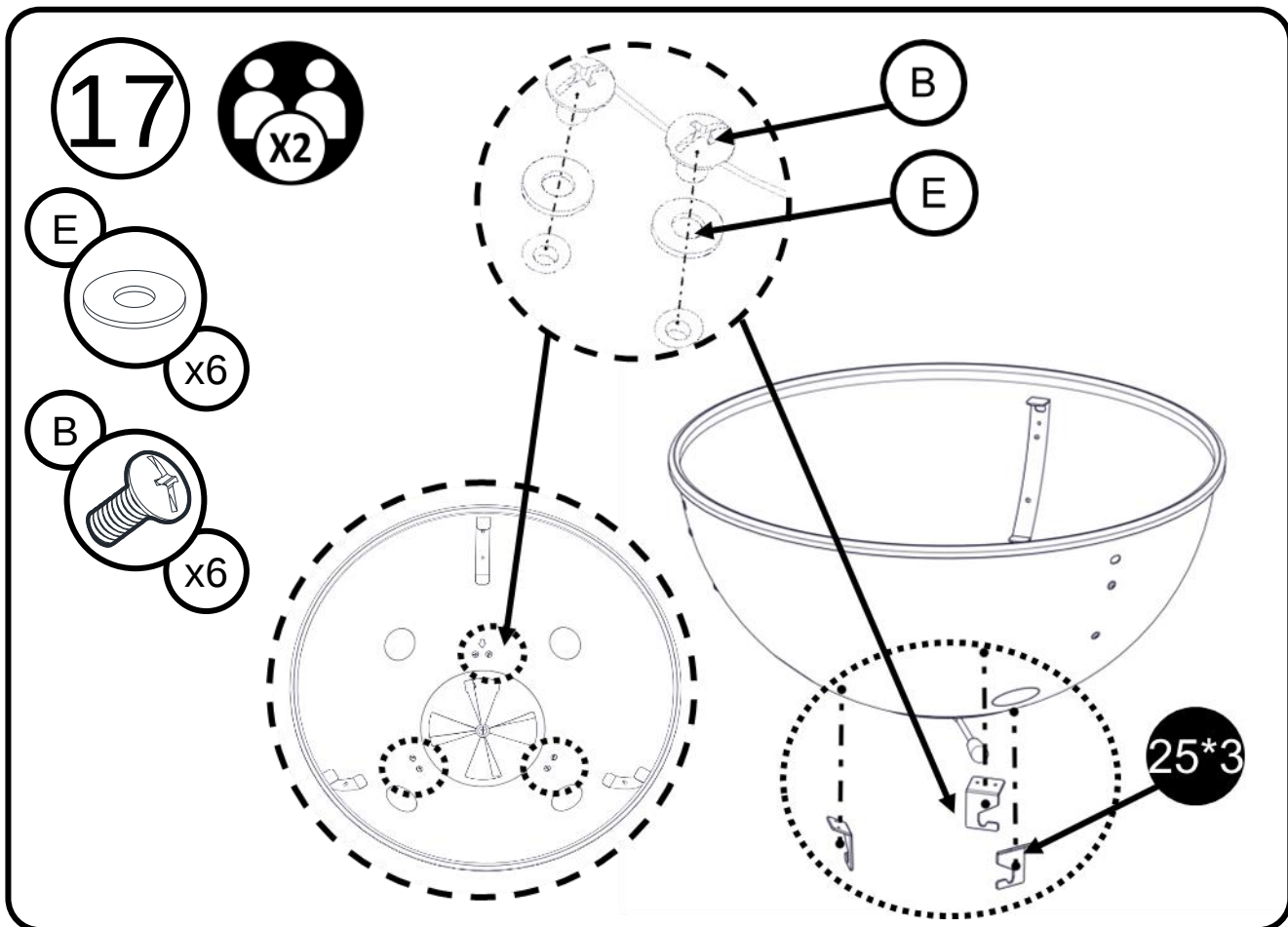


15

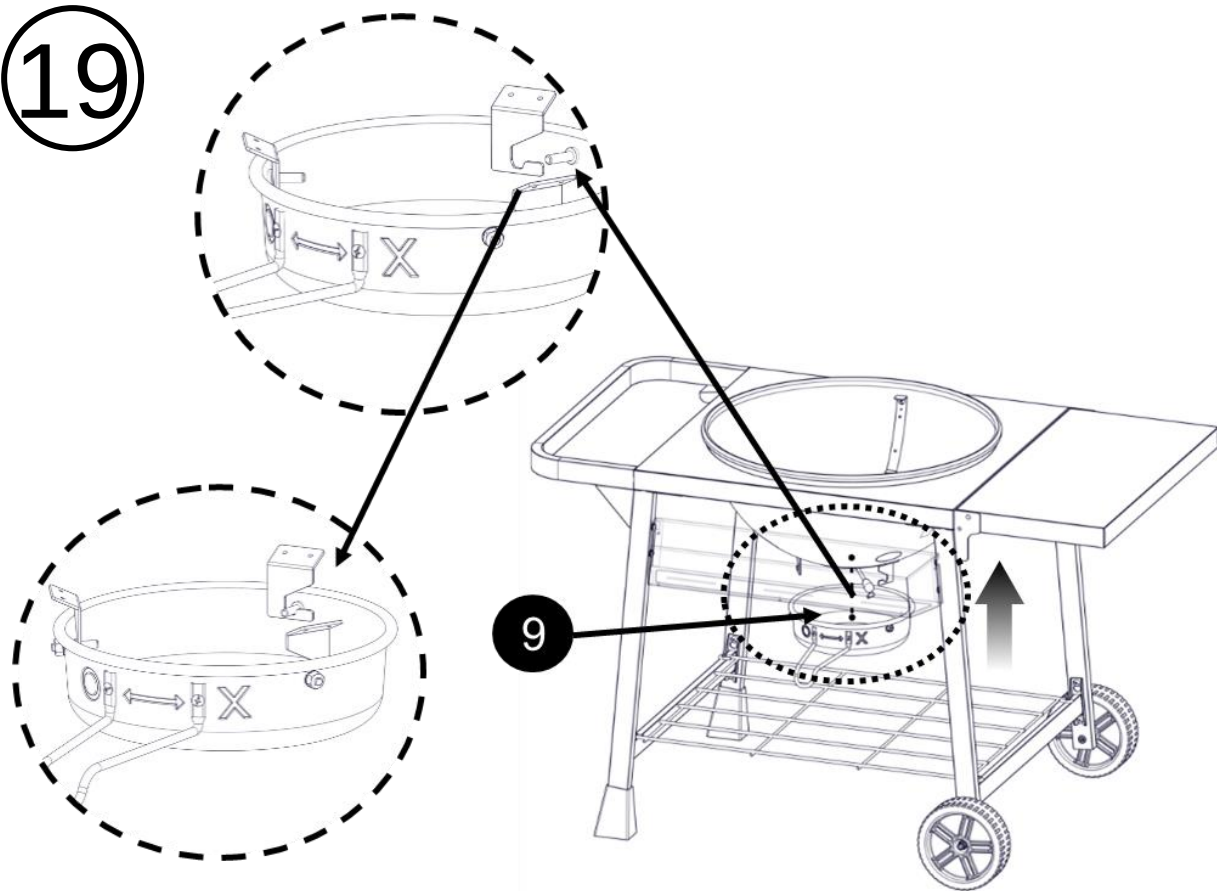


16

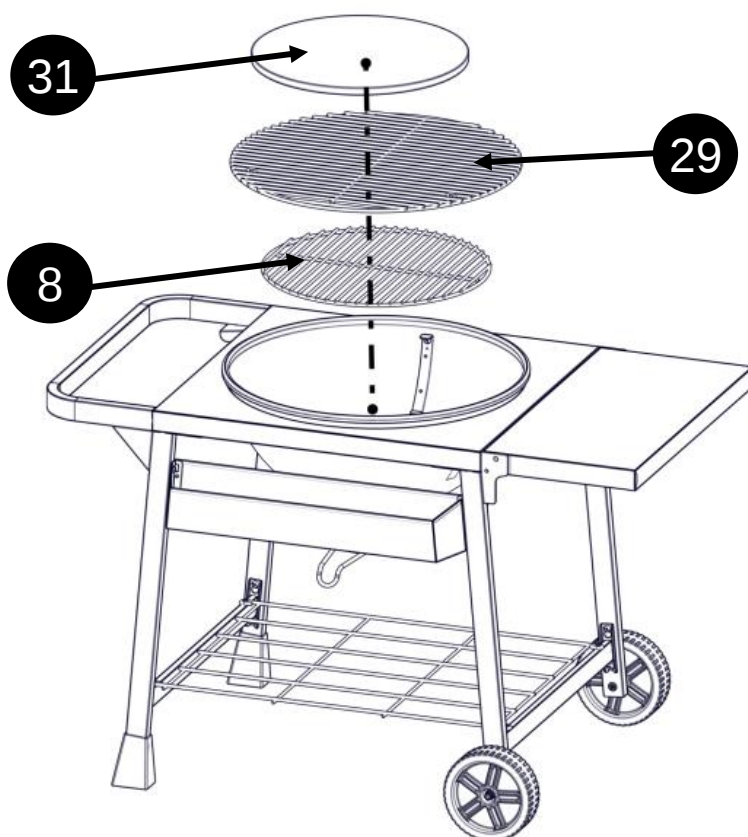




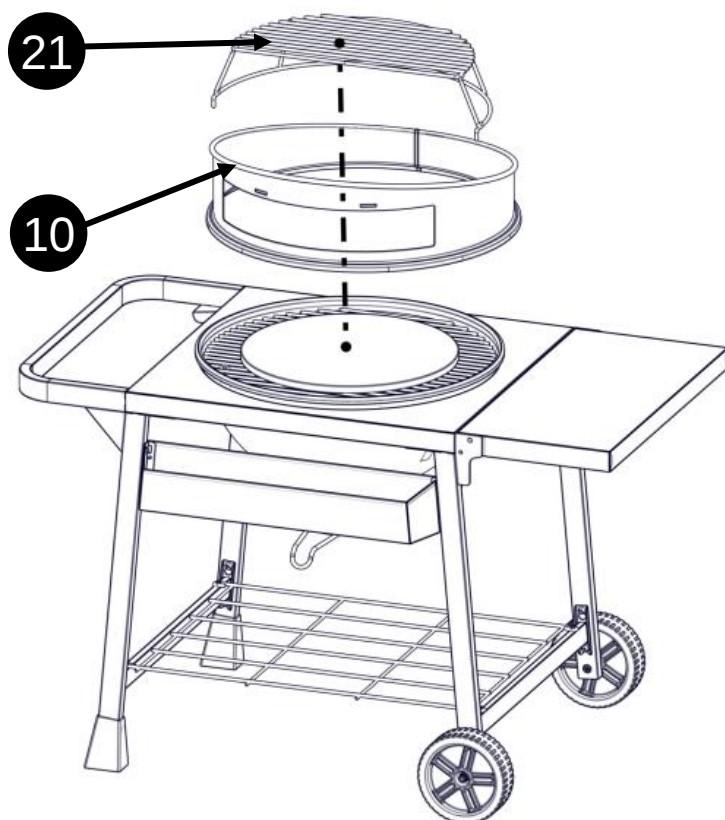
19



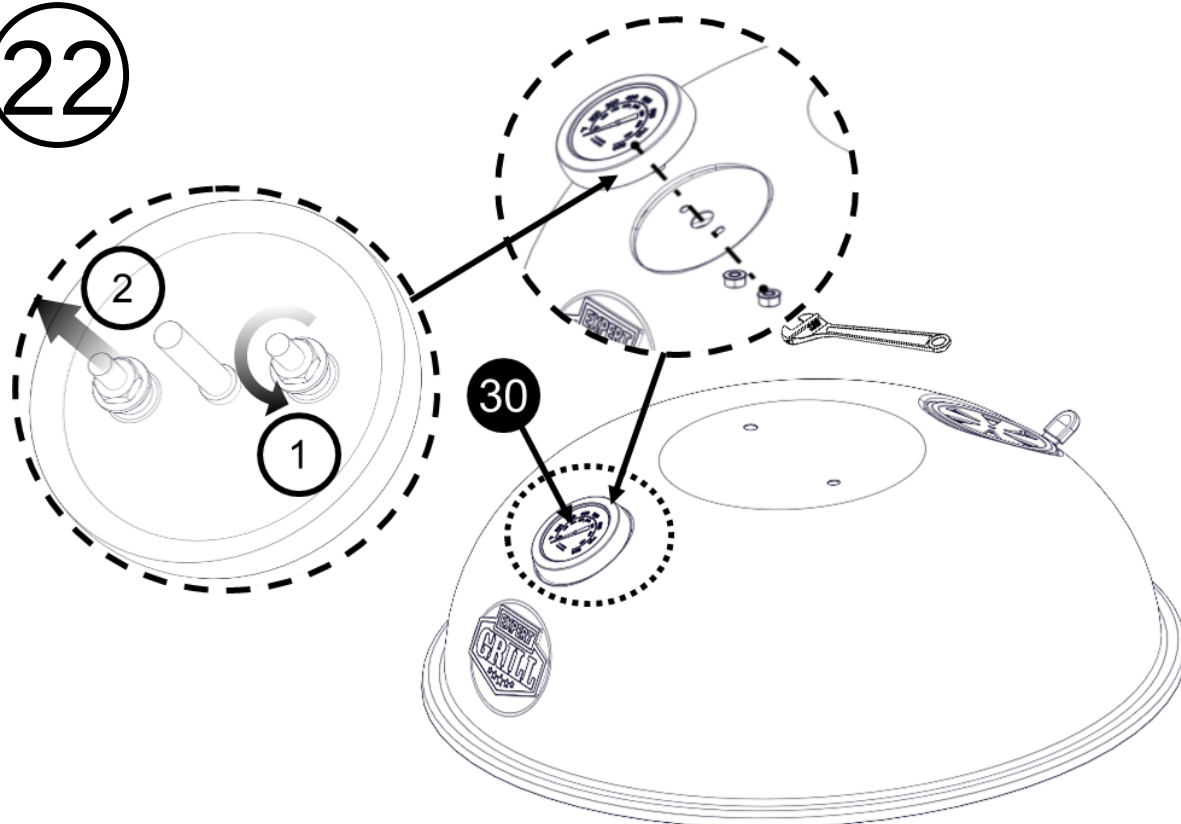
20



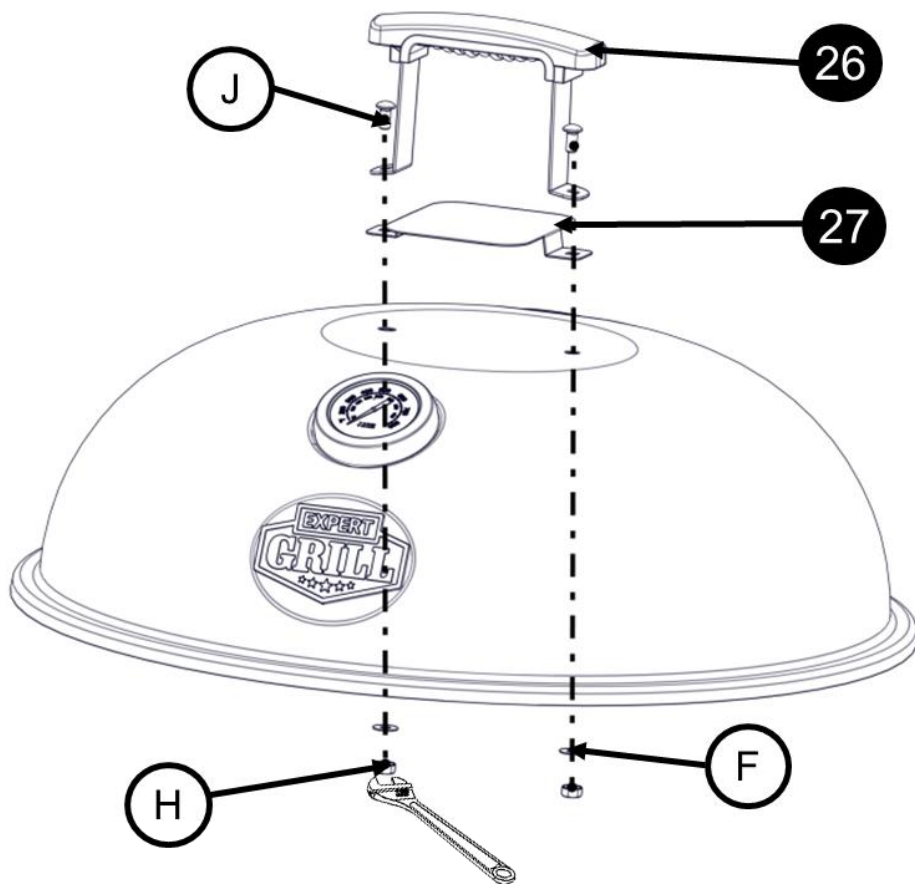
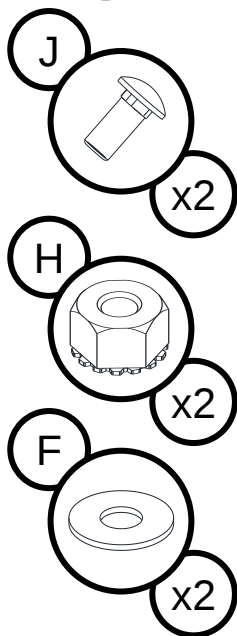
21



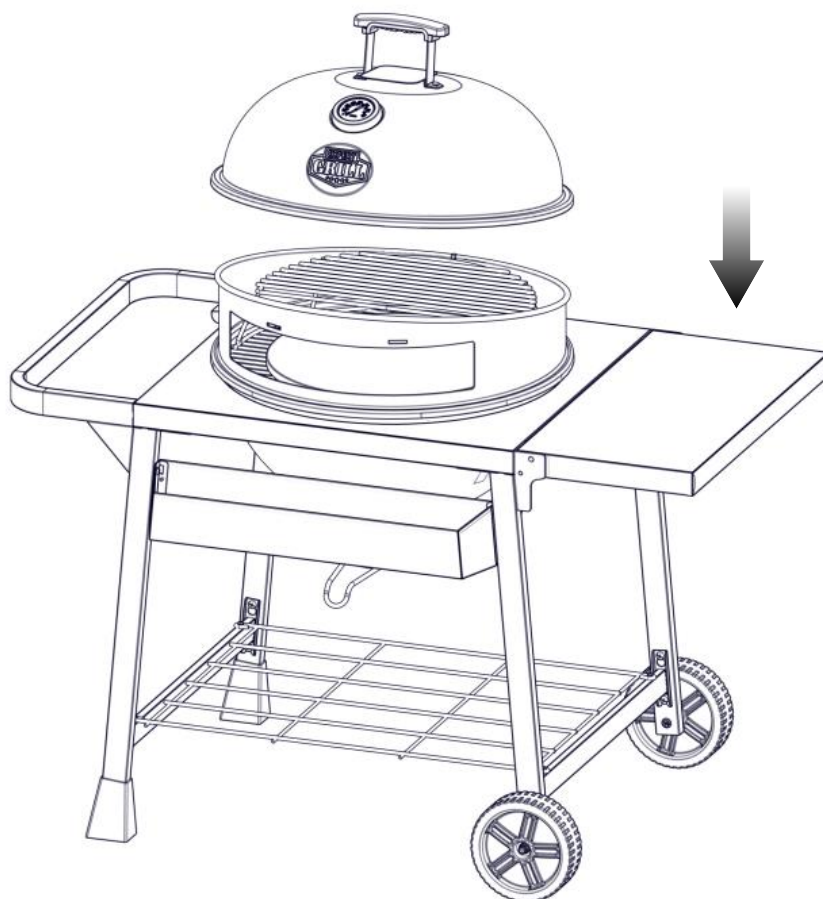
22



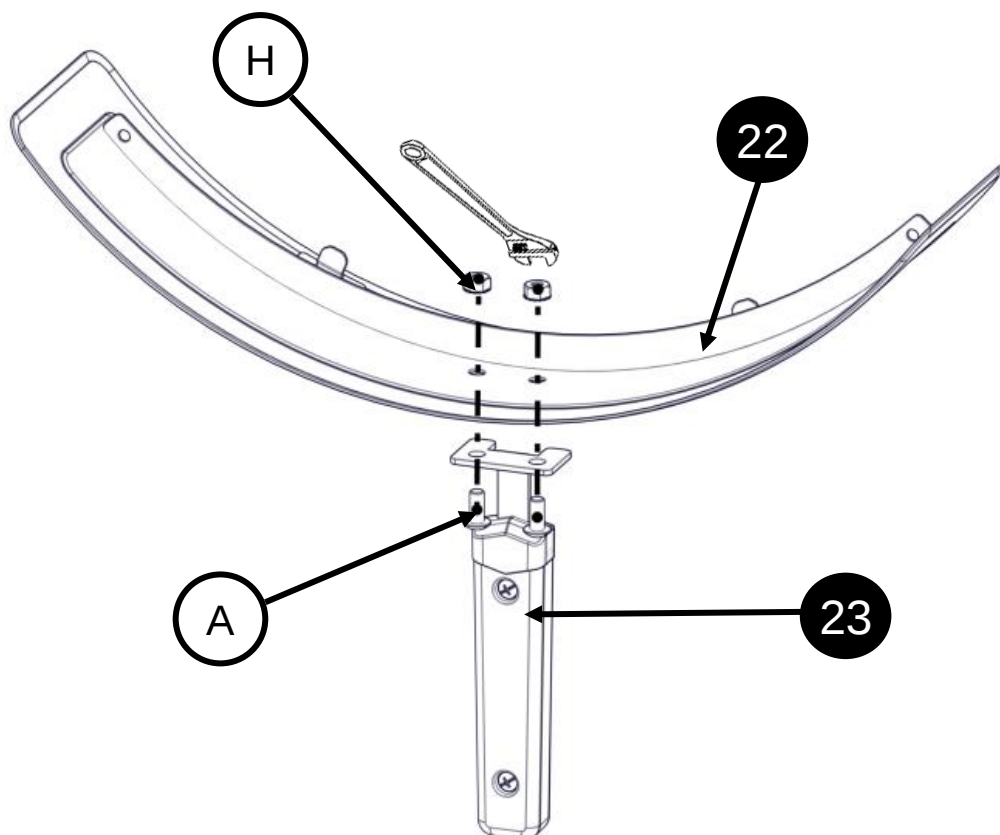
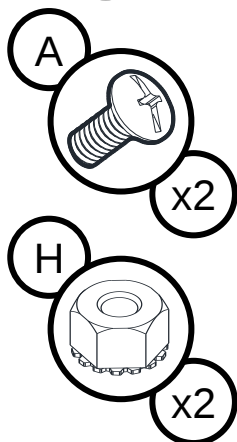
23



24



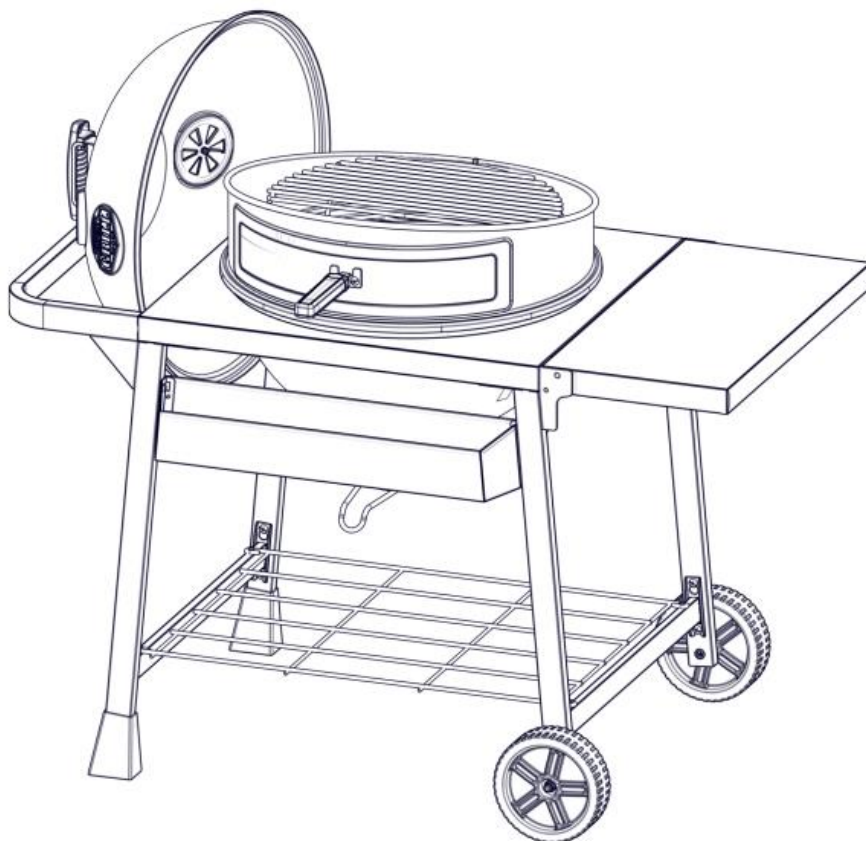
25



26



27



Installation Final Check List Lista de verificación final de instalación

EN

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

SP

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

Kettle Grill Lighting Instructions

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

Preparing the charcoal kettle for lighting

1. Remove the lid and position it on the side of your charcoal kettle. Ensure the pizza insert, pizza stone, and warming rack are all set aside when lighting the charcoal grill.
2. Remove the cooking (top) grate from your charcoal kettle.
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents.
4. Release the ash catcher, then dispose of the ashes.
5. Open bowl vent by moving the handle to the open position.
6. Replace charcoal (bottom) grate.

Kettle Grill 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.

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 CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 4

If you choose to use charcoal lighting fluid, **ONLY** use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal.

1. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 2.5 pounds of charcoal. Placed the charcoal in center of charcoal grate.
2. With lid removed, saturate charcoal with lighting fluid. Wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.
3. Carefully light charcoal with a match or long reach lighter according to directions on the charcoal packaging.

 **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. Spread the charcoal evenly across the charcoal grate.
5. Place cooking grate on grill support lips.
6. Place food on cooking grill and close grill lid. By closing the front air ventilation, the burning intensity is slowed. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.
7. Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "Proper Care & Maintenance" section of this manual.

 **WARNING:** Wear protective gloves or oven mitts when removing the cooking grate.

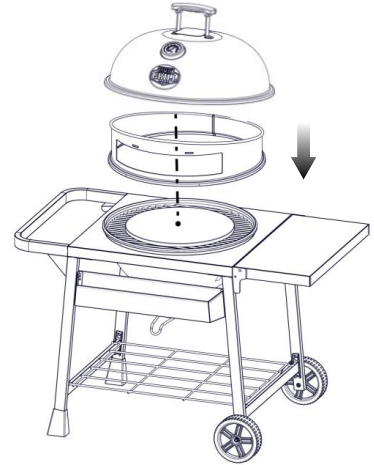
 **WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

Pizza Kit Operating and Cooking Instructions

To cook pizza on your kettle grill, follow the same lighting instruction procedure from the previous page and follow the steps below.

NOTE: To achieve higher temperatures for pizza cooking (600-700+ degrees F), you may need to adjust the amount of charcoal within the charcoal grate. Increasing the charcoal load will help reach these optimal temperatures, allowing for the perfect, blistering heat for your pizza.

1. Place the pizza stone on top of the charcoal grate.
2. Place pizza insert on your kettle grill body.
3. For optimal cooking results, it is recommended to keep the lid vent closed and the bowl vent slightly open.
4. Allow at least fifteen minutes to heat up before adding the pizza. Position some coals underneath the stone, while staging most of the coals and hardwood at the rear of the kettle for optimal heat flow. The temperature gauge can be used for precise temperature readings.
5. Using the pizza peel, carefully slide your assembled pizza onto the center of the preheated cooking stone.
6. Once the pizza begins to puff up and the edges start to turn golden, rotate the pizza 180 degrees using a pizza peel to ensure even cooking.
7. Once the pizza looks nearly done, check both the top and bottom to ensure all sections are properly cooked.



Add Charcoal/Wood During Cooking

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

1. Stand back and carefully open grill lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
2. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal/wood to charcoal grate, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your charcoal chimney starter to light additional charcoal or wood and add to existing fire.
3. When the charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully return cooking grate on grill support lips.

Instrucciones de Encendido

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

Preparación del hervidor de carbón para la iluminación

1. Retire la tapa y colóquela en el costado de la caldera de carbón utilizando el gancho de la tapa ubicado en el interior de la tapa.
2. Retire la rejilla de cocción (superior) de su caldera de carbón.
3. Retire la rejilla de carbón (inferior) y despeje las cenizas o trozos de carbón viejo del fondo del recipiente. El carbón vegetal requiere oxígeno para quemar, así que asegúrese de que nada obstruya las rejillas de ventilación.
4. Libere el colector de cenizas, luego elimine las cenizas.
5. Abra la ventilación del recipiente moviendo la manija a la posición abierta.
6. Reemplace la parrilla de carbón (inferior).

Instrucciones de Operación y Cocción

⚠ ADVERTENCIA: Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendedor. Use solo una mezcla de carbón de leña o de carbón de alta calidad.

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

SI ESTÁ USANDO EL ENCENDEDOR DE CHIMENEA DE CARBÓN, PROCEDA AL PASO 4

Si decide usar el fluido de iluminación de carbón, SOLAMENTE use un fluido de iluminación de carbón aprobado para encender el carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón.

1. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Comience con 2.5 libras de carbón. Coloque el carbón en el centro de la parrilla de carbón.
2. Con la tapa quitada, saturar el carbón con líquido de iluminación. Espere de 2 a 3 minutos para permitir que el fluido de iluminación se empape de carbón. Almacene el fluido de iluminación de carbón lejos de la parrilla.
3. Encienda el carbón con una cerilla o un encendedor de largo alcance de acuerdo con las instrucciones localizadas en la bolsa de carbón

⚠ ADVERTENCIA: Se debe permitir que el fluido de encendido de carbón se queme completamente antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, podría atrapar los vapores del fluido de la iluminación de carbón en la parrilla y puede provocar un incendio repentino o explosión cuando se abre la tapa.

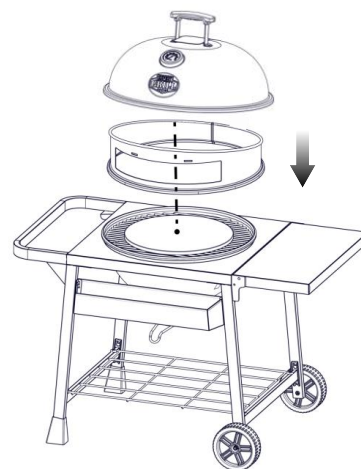
4. Extienda el carbón de manera uniforme a través de la rejilla de carbón.
5. Coloque la rejilla de cocción en los labios de soporte de la parrilla.
6. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción y cierre la tapa de la parrilla. Al cerrar la ventilación del aire frontal, la intensidad de combustión se reduce. Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos estén completamente cocidos antes de sacarlos de la parrilla.
7. Permita que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en la sección "Cuidado y mantenimiento adecuados" de este manual.

Instrucciones de Operación y Cocción del Kit de Pizza

Para cocinar pizza en su parrilla de carbón, siga el mismo procedimiento de instrucciones de encendido de la página anterior y siga los pasos a continuación.

NOTA: Para lograr temperaturas más altas para cocinar pizza (entre 600 y 700 grados F o más), es posible que deba ajustar la cantidad de carbón dentro de la rejilla para carbón. Aumentar la carga de carbón ayudará a alcanzar estas temperaturas óptimas, lo que permitirá obtener el calor abrasador perfecto para su pizza.

1. Coloque la piedra para pizza sobre la rejilla para carbón.
2. Coloque el inserto para pizza en el cuerpo de la parrilla.
3. Para obtener resultados óptimos de cocción, se recomienda mantener la ventilación de la tapa cerrada y la ventilación del recipiente ligeramente abierta.
4. Deje que se caliente al menos quince minutos antes de agregar la pizza. Coloque algunas brasas debajo de la piedra, mientras coloca la mayoría de las brasas y la madera dura en la parte trasera de la parrilla para un flujo de calor óptimo. El medidor de temperatura se puede usar para lecturas precisas de temperatura.
5. Con la pala para pizza, deslice con cuidado la pizza ensamblada sobre el centro de la piedra para cocinar precalentada.
6. Una vez que la pizza comience a inflarse y los bordes comiencen a dorarse, gírela 180 grados con una pala para pizza para garantizar una cocción uniforme.
7. Una vez que la pizza parezca casi lista, revise tanto la parte superior como la inferior para asegurarse de que todas las secciones estén bien cocidas.



⚠ ADVERTENCIA: Use guantes protectores o guantes de cocina cuando retire la rejilla de cocinado.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca agregue líquido de encendido de carbón a los carbones calientes o incluso calientes ya que puede ocurrir un retroceso que puede causar quemaduras severas.

Agregar carbón o madera durante la cocción

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

1. Retroceda y abra cuidadosamente la tapa de la parrilla. Tenga cuidado ya que las llamas pueden inflamarse cuando el aire fresco entra repentinamente en contacto con el fuego.
2. Párese a una distancia segura y use tenazas de cocina largas para quitar ligeramente las cenizas de los carbones calientes. Use pinzas de cocina para agregar carbón y / o madera a la bandeja de carbón, teniendo cuidado de no remover las cenizas y las chispas. Si es necesario, use el arrancador de chimenea de carbón para encender carbón o madera adicional y agréguelo al fuego existente.
3. Cuando el carbón vuelva a arder con fuerza, use guantes / guantes para el horno y cuidadosamente coloque la rejilla de cocción sobre los labios de soporte de la parrilla.

Proper Care & 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.

Cleaning

Follow a few basic maintenance instructions to keep your grill looking and grilling better for years to come!

- For proper air flow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before use. Make sure that all of the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before doing so.
- You may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapors slowly oxidize into carbon and deposit on the inside of your lid. Brush the carbonized grease from the inside of the lid with a stainless steel bristle grill brush. To minimize further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after cooking while the grill is still warm (not hot).
- If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, chemicals and salt water can cause surface rusting to appear. Nexgrill recommends wiping down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the surfaces of your grill.

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.

Limpieza

¡Siga algunas instrucciones básicas de mantenimiento para mantener su parrilla y parrilladas mejor en los años venideros!

- Para un flujo de aire adecuado y una mejor cocción, retire las cenizas acumuladas y el carbón viejo del fondo del hervidor y del colector de cenizas antes de usar. Asegúrese de que todo el carbón se haya extinguido por completo y que la parrilla esté fría antes de hacerlo.
- Puede observar escamas "similares a la pintura" en el interior de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores de humo se oxidan lentamente en el cartón y se depositan en el interior de la tapa. cepillo de cerdas de cerdas Para minimizar la acumulación de más, el interior de la tapa se puede limpiar con una toalla de papel después de cocinar mientras la parrilla todavía está caliente (no caliente).
- Si su parrilla está sujeta a un ambiente particularmente hostil, querrá limpiar el exterior con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos y el agua salada pueden provocar la aparición de oxidación en la superficie. Nexgrill recomienda limpiar la parte exterior de su parrilla con agua tibia y jabón. Haga un seguimiento con un enjuague y un secado completo.
- No use objetos filosos o limpiadores abrasivos para limpiar las superficies de su parrilla.

Ordering Parts

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your grill, please refer to the parts list on page **36**. 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.

- Grill 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: 1-833-908-2026**.

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.

Ordenar repuestos

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla, consulte la lista de partes en la página **38**. 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 de la parrilla (ver la etiqueta de información en la parrilla).
- Es necesario saber el número de repuesto de la pieza solicitada.
- Es necesario hacer una descripción del repuesto que se necesita.
- Cantidad de partes que necesita.

Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea del **Servicio de Atención al Cliente Estados Unidos: 1-833-908-2026**.

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.

Limited Warranty

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #810-0026HE*) 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.

WARRANTY COVERAGE:

- 5 YEAR warranty on Kettle bowl & lid, with exception of rust/ burn damage.
- 5 YEAR warranty on Ash Catcher, with exception of rust/ burn damage.
- 2 YEAR warranty on all remaining parts.

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

MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights which vary from state to state.

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

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

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling U.S.A: 1-833-908-2026.

Garantía Limitada

El fabricante garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N ° 810-0026HE*) 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.

COBERTURA DE GARANTÍA:

- 5 AÑOS de garantía en el cuenco y tapa de la olla, con excepción de daños por oxidación / quemaduras.
- 5 AÑOS de garantía en el Colector de Cenizas, con excepción de daños por oxidación / quemaduras.
- 2 AÑOS de garantía en todas las partes restantes.

Luego de que el cliente presente pruebas de la compra, tal como se lo establece en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las partes que presenten defectos durante el período de garantía aplicable. No debe cobrarse al cliente por las partes solicitadas para realizar la reparación o el cambio excepto los gastos de envío en tanto el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor/comprador original se hará cargo de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada. La presente garantía limitada sólo es aplicable dentro de los Estados Unidos de América, sólo está disponible para el dueño original del producto y *no es transferible*. El fabricante solicitará prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar su recibo de compra y/o factura. En caso de que le hayan regalado esta unidad, solicítele a quien se la regaló que envíe la factura por usted a la dirección que aparece a continuación. Las partes defectuosas o faltantes a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin la debida inscripción o prueba de compra. Esta garantía limitada sólo es aplicable al funcionamiento del producto y no cubre cuestiones estéticas tales como rayones, bollos, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier otra herramienta utilizada para armar o instalar la unidad, óxido en la superficie, o decoloración en las superficies de acero inoxidable. El óxido en la superficie, la corrosión, o el raspado de la pintura sobre las partes de metal no afectan la integridad de la estructura de este producto y por lo tanto, no se consideran como defectos de fábrica o de materiales y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará los costos de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad. En caso de no estar disponible un repuesto original, se le enviará uno similar. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

- Llamadas de servicio a su hogar
- Reparaciones cuando utilice el producto con otra finalidad que no sea el uso normal en casas de familia o residencias.
- 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 ocasionada por fallas en los productos.
- Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.
- Recogido 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.
- Extracción 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 cambio de partes defectuosas es la única acción legal que puede ejercer según los términos de la presente 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.

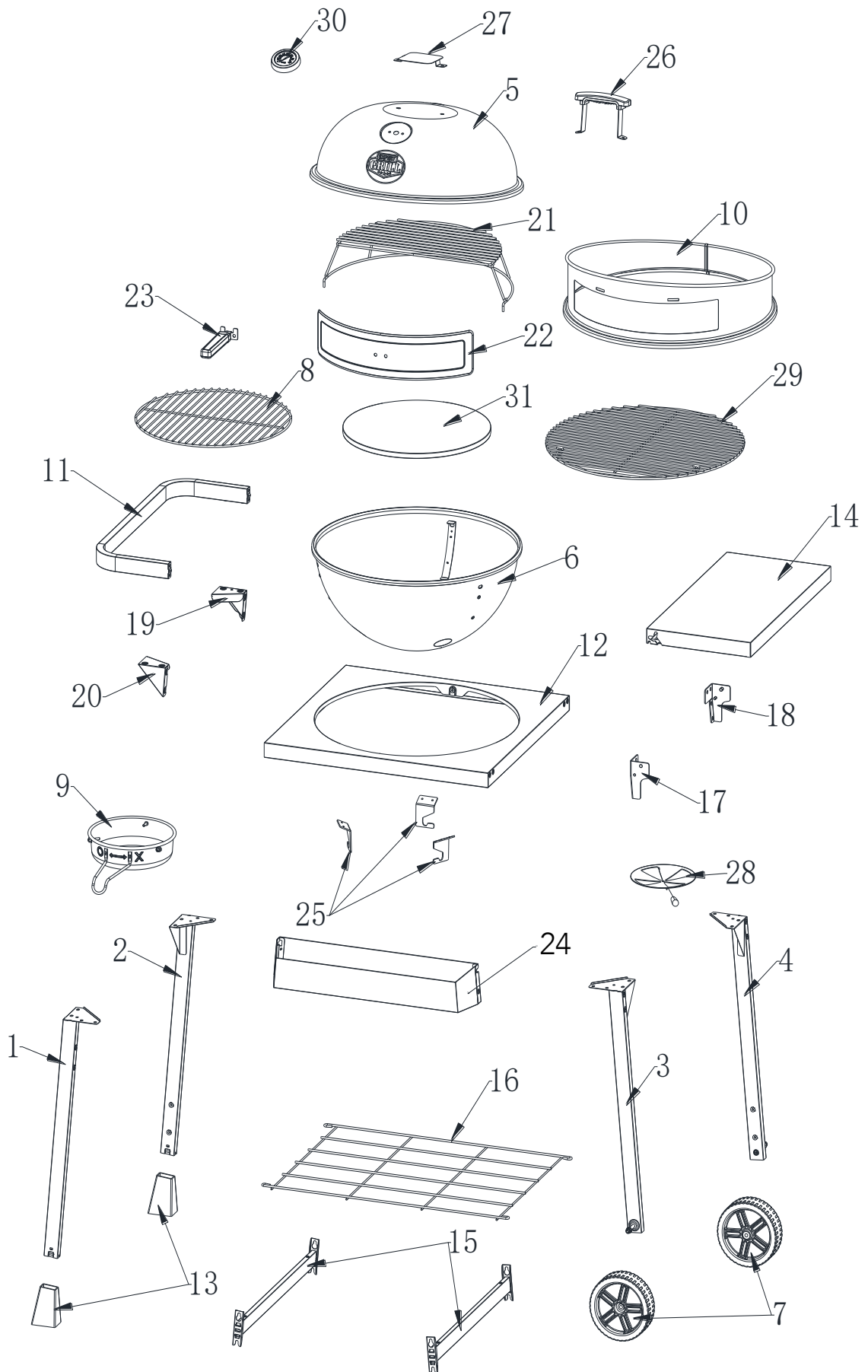
Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar 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 tanto, algunas de las limitaciones y exclusiones antes mencionadas pueden no ser aplicables a su caso en particular. La presente garantía limitada le otorga derechos legales específicos tal como aquí se estipula. También puede gozar de otros derechos que varían en los diversos estados.

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 Place
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: 1-833-908-2026.

Exploded View / Vista en Detalle



Parts List

No.	Part Description	QTY
1	Front Cart Leg, Left	1
2	Rear Cart Leg, Left	1
3	Front Cart Leg, Right	1
4	Rear Cart Leg, Right	1
5	Lid Assembly	1
6	Fire Bowl Assembly	1
7	Wheel	2
8	Charcoal Grate	1
9	Ash Catcher	1
10	Pizza Insert	1
11	Side Handle	1
12	Cart Top Panel	1
13	Cart Foot	2
14	Side Shelf	1
15	Cart Frame	2
16	Bottom Wire Rack	1
17	Side Shelf Support Bracket A	1
18	Side Shelf Support Bracket B	1
19	Handle Support Bracket, Left	1
20	Handle Support Bracket, Right	1
21	Warming Rack	1
22	Pizza Insert Door	1
23	Pizza Insert Door Handle	1
24	Condiment Tray	1
25	Ash Catcher Mounting Brackets	3
26	Lid Handle	1
27	Lid Handle Heat Shield	1
28	Intake Damper	1
29	Cooking Grid	1
30	Temperature Gauge	1
31	Pizza Stone	1
	Manual	1
	Hardware pack	1

Lista de Partes

No.	Descripción de Parte	CANT.
1	Pata delantera del carrito, izquierda	1
2	Pata trasera del carrito, izquierda	1
3	Pata delantera del carrito, derecha	1
4	Pata trasera del carrito, derecha	1
5	Conjunto de tapa	1
6	Conjunto de brasero	1
7	Rueda	2
8	Rejilla de carbón	1
9	Recolector de cenizas	1
10	Inserto para pizza	1
11	Manija lateral	1
12	Panel superior del carrito	1
13	Pie del carrito	2
14	Estante lateral	1
15	Marco del carrito	2
16	Rejilla inferior de alambre	1
17	Soporte de estante lateral A	1
18	Soporte de estante lateral B	1
19	Soporte de manija, izquierda	1
20	Soporte de manija, derecha	1
21	Rejilla para calentar	1
22	Puerta del inserto para pizza	1
23	Manija de la puerta del inserto para pizza	1
24	Bandeja de condimentos	1
25	Soportes de montaje del recolector de cenizas	3
26	Manija de la tapa	1
27	Protector térmico del mango de la tapa	1
28	Regulador de entrada	1
29	Rejilla de cocción	1
30	Medidor de temperatura	1
31	Piedra para pizza	1
	Manual	1
	Paquete de herrajes	1

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

