

# TROUBLESHOOTING

## ERROR CODES

On a rare occasion, your controller would detect an issue and you may see an error code displayed on the controller. Please refer to the following table for descriptions and solutions:

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	SOLUTION
ER1	Firebox thermocouple sensor failure	This error will occur when the thermocouple has lost connection to the controller due to a loose wire connection or failure of the thermocouple, which will require a replacement.
ER2	Ignition failure	This error will occur when the grill fails to detect a temperature increase within 15 minutes of temperature set, indicating a failure to ignite. Ambient temperature, clogged auger tube, lack of pellets, ash build-up, etc. can impact ignition. Check the pellet feed system and restart the grill.
ER3	High Temperature Limit Failure	This error will occur when the grill temperature exceeds 675 °F ( 357 °C). Let the grill cool down, then turn off the grill. Restart the grill after clearing out the remaining pellets from the firebox.
ER4	Low Temperature Limit Failure	If the grill temperature falls too far below the set temperature, this code will appear. This can happen when grilling with the lid open. In that case, the user can clear the error code by pushing the control dial. If not cooking with the lid open, it may indicate that the igniter has gone out. In that case the user should shut down the grill and empty out the burn pot before restarting.
ER5	Probe Communication Failure	This error will occur if a temperature probe plugged into port P1 that has a set target temperature loses connection. Verify that the meat probe is properly connected to the controller. If problem persists, the probe will need to be replaced.
ER9	Network Communication Failure	If the controller was previously connected to the Wi-Fi network, this error indicates that the internet is not working and/or the connection to the Wi-Fi network has been disconnected. Restart your grill, make sure where you grill has a strong Wi-Fi signal.

**NOTE:** To dismiss an error code, push the control dial.

## GIVE US A CALL

For help or replacement parts, please call our customer service department at: 1-800-913-8999, 8 a.m. - 5 p.m., PST, Monday-Friday.



### 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.

## FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

QUESTION	ANSWER
What do I do if the auger jams?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unplug the grill and wait for it to cool down.</li> <li>2. If the jam cannot be broken up from the pellet hopper opening, the auger and motor may need to be removed.</li> <li>3. Contact customer service for help with removing the auger to clear it.</li> </ol>
Why is the temperature of my pellet grill fluctuating?	Temperature fluctuations are normal. Any significant fluctuation could be the result of wind and ambient temperature, pellet quantity, or lack of maintenance. Avoid using the pellet grill when it is windy or raining outside.
Why is the fire not remaining lit?	Excess ash in the burn pot can cause this by covering the igniter and preventing the pellets from burning. Unplug the grill and wait for it to cool down, then remove the cooking grids, grease tray, and heat diffuser. Remove any pellets and ash from the burn pot. A vacuum with a hose attachment is ideal to remove ashes from the burn pot.
Why is the grill not heating to the set temperature?	This is typically due to the burn pot not getting enough oxygen to achieve the desired temperature. Inspect the burn pot and make sure it does not contain too much ash. Check the hopper and add more pellet if necessary. Replace them if they are damp. You should also check the fan to make sure it is working.
How do I avoid flare-up?	If you are cooking food that contain a lot of fat/grease, keep the temperature at or below 350 °F (177 °C) to avoid flare-up.

## HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part(s) for your grill, please refer to the replacement parts list. Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

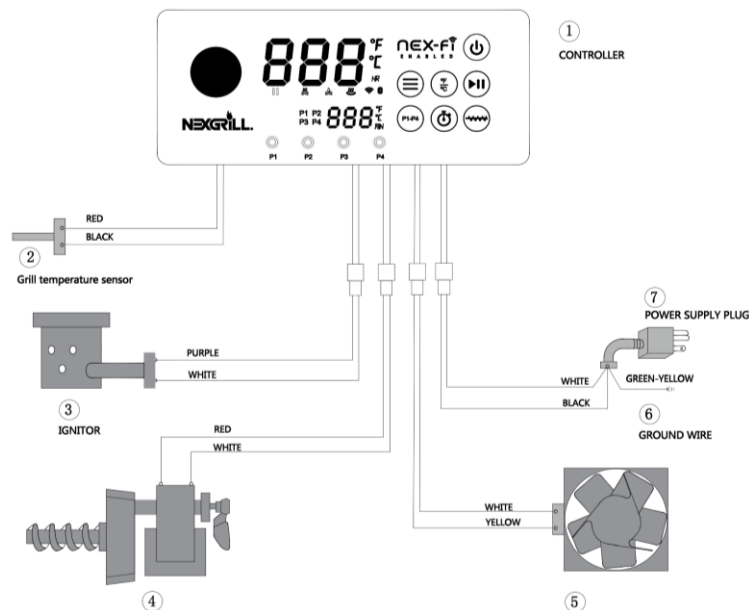
### THE FOLLOWING INFORMATION IS REQUIRED TO ENSURE THE CORRECT PART IS ORDERED:

- Oakford™ pellet grill model number
- Serial number
- Part number
- Description
- Quantity

### TO OBTAIN REPLACEMENT PARTS, PLEASE CONTACT OUR CUSTOMER SERVICE HOTLINE

1-800-913-8999 in USA 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

## ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM



# WARRANTY

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser **ONLY** that this product (*Model # 910-05002*) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and/or freight pre-paid by the consumer, for review and examination. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

All Pellet Grill Models	WARRANTIES
Firebox and all components not covered below	5 years
Electrical Components	3 years
Cooking grates	3 years

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

## MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

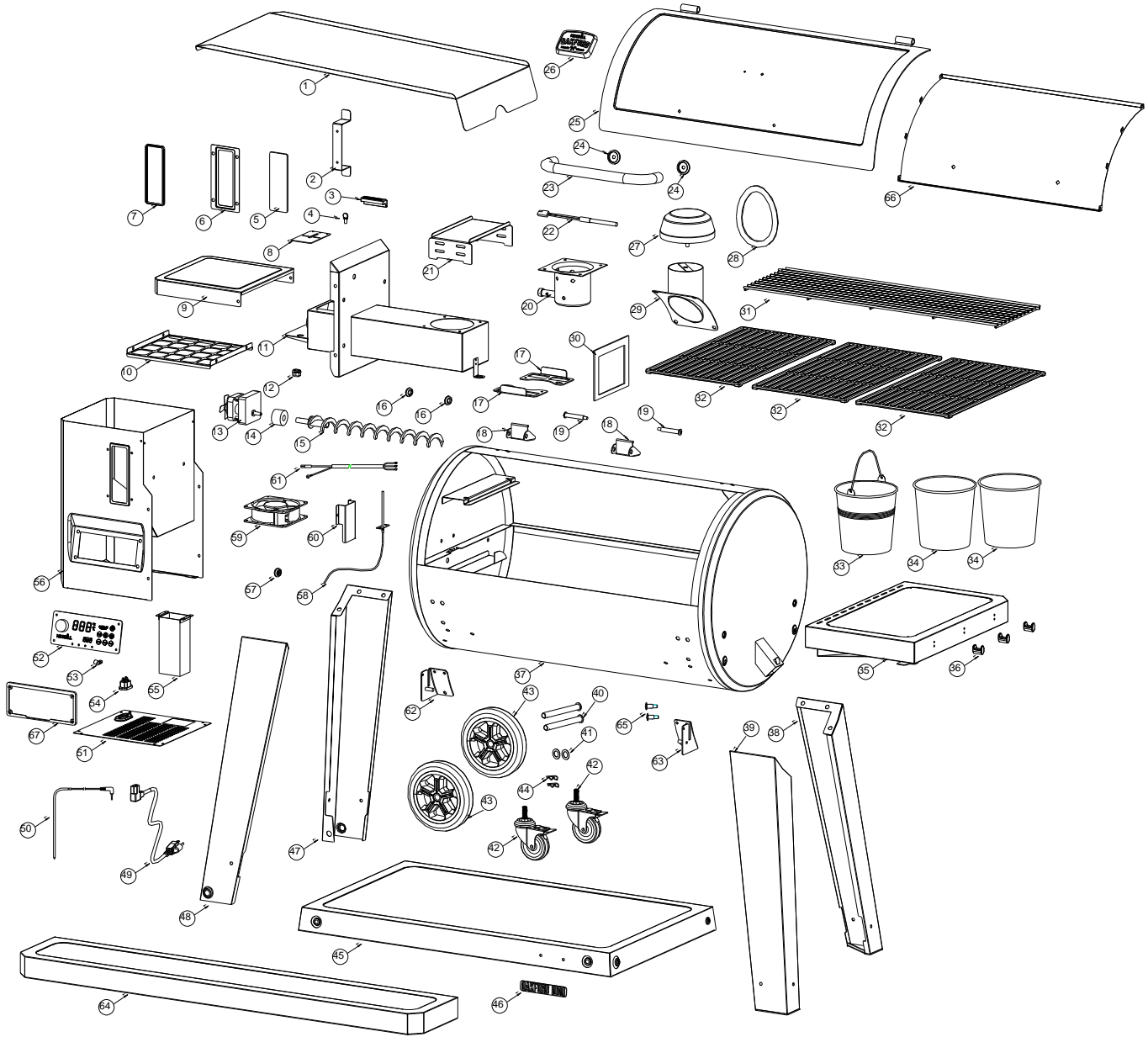
Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product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

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

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

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

# REPLACEMENT PARTS



# REPLACEMENT PARTS

NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
1	Grease Tray	5	1	35	Side Shelf	5	1
2	Power Cord Bracket	5	1	36	Hook	5	3
3	Drop Chute Plate Handle	5	1	37	Firebox	5	1
4	Drop Chute Plate Screw	5	1	38	Cart Leg, Rear Right	5	1
5	Glass Window	5	1	39	Cart Leg, Front Right	5	1
6	Glass Window Bracket	5	1	40	Wheel Axle	5	2
7	Glass Window Seal	5	1	41	Wheel Washer	5	2
8	Pellet Cleanout Door	5	1	42	Locking Caster	5	2
9	Hopper Lid	5	1	43	7" Wheel	5	2
10	Hopper Safety Screen	5	1	44	Wheel Cotter Pin	5	2
11	Auger Housing	5	1	45	Bottom Panel	5	1
12	Power Cord Fastener	5	1	46	Name Plate (on Bottom Panel)	5	1
13	Auger Motor	3	1	47	Cart Leg, Rear Left	5	1
14	Nylon Bushing	5	1	48	Car Leg, Front Left	5	1
15	Auger	3	1	49	Power Cord	3	1
16	Silicone Ring A (for Motor Wire/Ignition Rod Cable Hole)	5	2	50	Meat Probe	3	1
17	Heat Diffuser Bracket	5	2	51	Hopper Bottom Panel	5	1
18	Lid Hinge	5	2	52	Controller	3	1
19	Lid Pin	5	2	53	Cable Clip	5	1
20	Burn Pot	5	1	54	Male Adaptor	5	1
21	Heat Diffuser	5	1	55	Pellet Chute	5	1
22	Ignition Rod	5	1	56	Hopper	5	1
23	Lid Handle	5	1	57	Silicone Ring B (for Meat Probe Hole)	5	1
24	Lid Handle Bezel	5	2	58	RTD	3	1
25	Main Lid	5	1	59	Fan	3	1
26	Name Plate (on Lid)	5	1	60	RTD Cover	5	1
27	Chimney Cap	5	1	61	Controller Cable	5	1
28	Chimney Gasket	5	1	62	Front Table Bracket, Left	5	1
29	Chimney	5	1	63	Front Table Bracket, Right	5	1
30	Hopper Housing Gasket	5	1	64	Front Table	5	1
31	Warming Rack	3	1	65	Shoulder Screw	5	2
32	Cooking Grid	3	2	66	Lid Heat Shield	5	1
33	Grease Bucket	5	1	67	Controller Fascia	5	1
34	Grease Bucket Liner	5	2				

**FCC Compliance:** This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Póngase en contacto con el distribuidor o con un técnico de radio y televisión.

**Any Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.**

**FCC Radio Frequency (RF) Exposure:** This equipment complies with FCC and ISED Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The user should avoid prolonged exposure within 20 cm of the antenna, which may exceed the FCC or RSS-102 radio frequency exposure limits.

**IC Compliance:** This device complies with ISED Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

**Exposure to radio frequency energy:** The radiated output power of this device meets the limits of FCC/ISED Canada radio frequency exposure limits. This device should be operated with a minimum separation distance of 20 cm (8 inches) between the equipment and a person's body.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

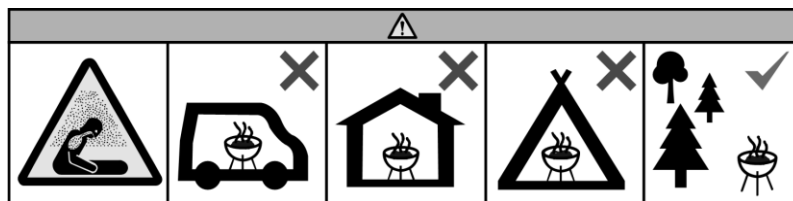
- Savoir reconnaître les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, fatigue, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible niveau d'oxygène dans le sang peut entraîner une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

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



## Questions, problèmes, pièces manquantes?

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



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

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

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

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

**UN MAUVAIS DÉGAGEMENT (DISTANCE) ENTRE LE BARBECUE ET DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES CONSTITUE L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST PRIMORDIAL D'INSTALLER LE PRODUIT CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.**

## AVERTISSEMENT!

- Ne pas utiliser de granules de chauffage. N'utiliser que des granules de cuisson 100 % en bois naturel conçues pour un barbecue.
- Idéalement, utiliser des granules aux spécifications suivantes : 8 000 à 8 500 BTU/lb et contenu en cendre inférieur à 1 %.
- Ne pas utiliser de granules avec additifs.
- Ne jamais placer de copeaux ou morceaux de bois dans la trémie.
- N'utiliser que des granules sèches. Si la trémie était pleine au moment de ranger le barbecue, vérifier que les granules sont complètement sèches avant l'utilisation. Les granules de bois dur peuvent absorber l'humidité, ce qui les fait gonfler et potentiellement bloquer la vis d'alimentation.
- La trémie ne doit jamais être vide pendant que le barbecue fonctionne. Remplir la trémie suffisamment avant l'utilisation et ajouter des granules au besoin.

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

### POUR LES RÉSIDENTS DE CALIFORNIE UNIQUEMENT



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



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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Ne pas réparer ou remplacer des pièces à moins de recommandation contraire dans le présent guide. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien compétent.
- L'appareil de cuisson extérieur n'est pas conçu pour être installé sur ou dans un bateau ou un véhicule récréatif.
- Ne pas utiliser le barbecue sous un élément de construction combustible (saillie, plafond, etc.).
- **AVERTISSEMENT!** Tenir les enfants et les animaux loin du barbecue. Ne pas laisser un enfant sans surveillance près du barbecue allumé. Ne pas laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur le barbecue ou jouer à proximité.
- Ne pas ranger d'objets intéressants pour les enfants sous le barbecue ou à proximité.
- Porter des vêtements appropriés. Ne pas porter de vêtements amples ou à manches amples pendant l'utilisation. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et **ne doivent pas** être portés pendant la cuisson.
- Toujours porter des gants résistants à la chaleur ou des mitaines de four pour manipuler les objets chauds.
- Pendant l'utilisation du barbecue, ne pas toucher la grille de réchaud, la grille du bruleur ou les zones adjacentes, qui pourraient être extrêmement chaudes et causer des brûlures. N'utiliser que des poignées isolantes sèches, car au contact des surfaces chaudes, l'humidité pourrait se transformer en vapeur brûlante. Ne pas utiliser de serviette ou de chiffon épais au lieu d'une poignée isolante. Ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les sections chaudes de la grille.
- Certains types de verre, de vitrocéramique, de grès et d'émail ne sont pas conçus pour le barbecue. Ces matériaux peuvent casser à cause d'un changement de température soudain. Ne les utiliser qu'à feu faible ou moyen conformément aux consignes du fabricant.
- Ne pas chauffer de contenants fermés, car la pression pourrait les faire exploser.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert.
- La graisse est inflammable. Laisser la graisse chaude refroidir avant d'y toucher. Nettoyer fréquemment le plateau et le seau à graisse pour éviter que la graisse s'accumule.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les embrasements ou le feu. Éteindre et débrancher le barbecue, puis attendre qu'il refroidisse.



- Vérifier que le système de collecte de graisse est bien installé avant d'utiliser le barbecue. Ne jamais utiliser le barbecue sans le seau à graisse sous la tablette latérale.
- Retirer les cendres une fois le barbecue bien éteint et complètement refroidi. Attendre que la graisse et les cendres soient froides avant de les jeter.
- Attendre que les granules soient éteintes et que le barbecue soit froid avant de déplacer, couvrir ou ranger le barbecue.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium sur la grille ou au fond du barbecue, car cela pourrait nuire au débit d'air de combustion ou emprisonner la chaleur à proximité des commandes.
- Nettoyer le barbecue soigneusement. Pour éviter les brûlures à la vapeur, ne pas utiliser d'éponge ou de linge humide pendant que le barbecue est chaud. Certains nettoyants produisent des vapeurs toxiques ou peuvent s'enflammer au contact d'une surface chaude.
- Éteindre les commandes et attendre que le barbecue soit froid avant d'utiliser un nettoyant en aérosol sur le barbecue ou à proximité. Les produits chimiques qui entraînent la pulvérisation peuvent, en présence de chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.
- S'assurer qu'il n'y a aucune substance inflammable à proximité du barbecue: fluides, déchets, vapeurs, essence, liquide d'allumage, etc. Ne pas bloquer le débit d'air de combustion et de ventilation.
- Pour réduire le risque d'incendie, retirer les casseroles et poêlons lorsque le barbecue fonctionne sans supervision.
- Ne pas utiliser d'accessoires non conçus pour le barbecue.
- La consommation d'alcool et l'usage de médicaments ou de drogues peuvent réduire la capacité à monter et à utiliser correctement le barbecue.
- Élimination des cendres - Les cendres doivent être placées dans un contenant métallique doté d'un couvercle étanche. Le contenant fermé doit être placé sur un plancher ou un sol non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant que les cendres soient jetées. Avant d'enterrer les cendres ou de les disperser, les laisser dans le contenant fermé jusqu'à ce qu'elles soient froides.

## ATTENTION : COMPOSANTS ÉLECTRIQUES



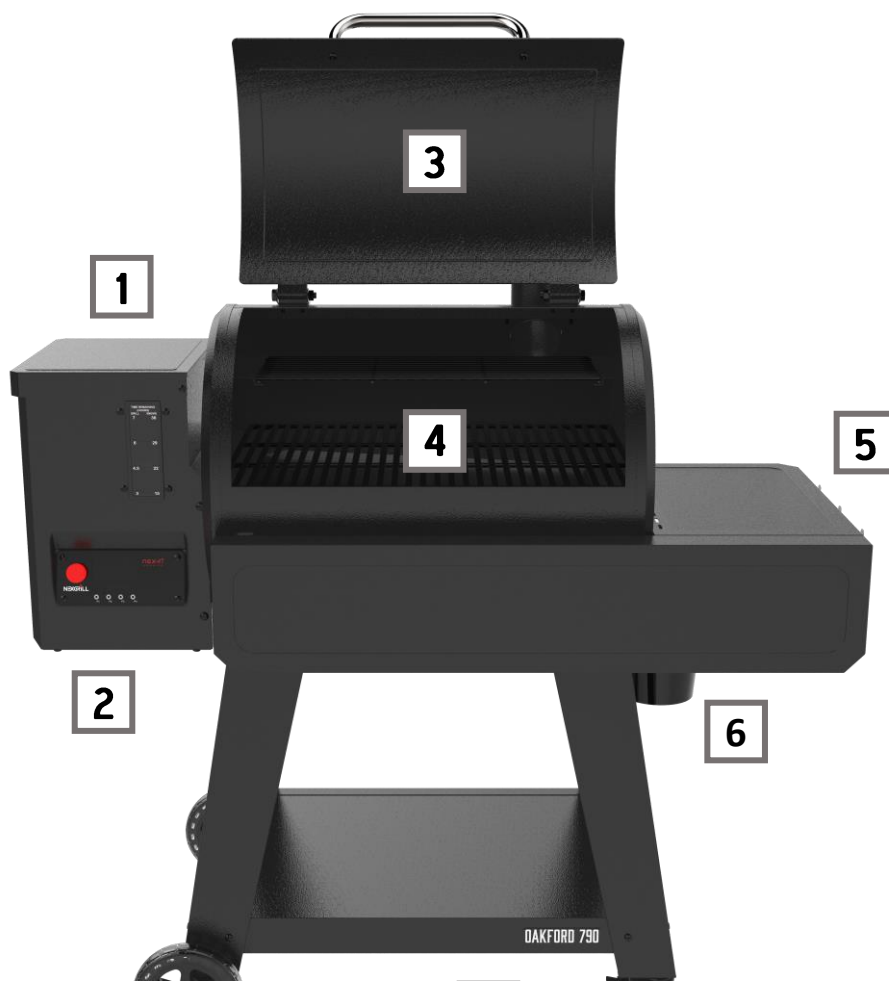
- Débrancher le barbecue avant d'en faire l'entretien. Ne pas nettoyer ou réparer le barbecue branché sur une source d'électricité.
- La source d'alimentation externe doit être mise à la terre conformément aux codes applicables.
- Inspecter la prise de courant avant l'utilisation. Ne pas y brancher le barbecue si elle est endommagée.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne touche à aucune surface chaude.
- Ne pas couper ou retirer la tige de mise à la terre de la fiche. Ne brancher le barbecue que sur un circuit protégé par un disjoncteur de fuite de terre (DDFT).
- L'utilisation d'une haute tension pour alimenter le barbecue constitue un risque d'électrocution et peut causer la mort. Ne pas immerger de composants électroniques ou chauffants dans un liquide. Ne pas utiliser à proximité d'une source d'eau ou sous la pluie.
- Tirer sur la fiche et non sur le cordon pour débrancher le barbecue.



### ATTENTION

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

# BARBECUE AUX GRANULES



## 1 TRÉMIE

La trémie à grande capacité est dotée d'une trappe à l'arrière pour le nettoyage et peut contenir assez de granules pour toute une journée de fumage. L'indicateur I-Site<sup>MC</sup> affiche les heures estimées de carburant restant dans la trémie, en fonction de votre mode de cuisson.

## 2 COMMANDES

Le panneau de commande à connexion sans fil et Bluetooth<sup>MD</sup> † SureTemp<sup>MC</sup> est doté d'une technologie de contrôle précis de la température et permet de régler la chaleur, la minuterie et diverses options de cuisson. Pour l'expérience Oakford<sup>MC</sup> complète, se connecter à l'application NEX-Fi. Voir la section *Connexion au réseau sans fil ou Bluetooth<sup>MD</sup> †*.

## 3 COUVERCLE ET CHAMBRE

Le revêtement hautement résistant à la chaleur empêche la formation de rouille et de fissures et assure ainsi la longévité du barbecue. Le joint autour du couvercle emprisonne la fumée, accentuant le goût de vos créations culinaires.

## 4 GRANDE AIRE DE CUISSON

Les grilles de cuisson à émail vitrifié sont faciles à nettoyer et assez grandes pour nourrir tous vos convives. La grille de réchaud peut être retirée pour laisser la place aux grosses pièces de viande.

## 5 SURFACE DE PRÉPARATION

Les tablettes avant et latérale procurent suffisamment d'espace de préparation pour tous les aliments, les ustensiles de cuisson, les épices et les rafraîchissements. La tablette latérale est dotée de trois crochets pour les ustensiles et les mitaines. La tablette frontale, pour les modèles qui en sont équipés, se replie facilement; il suffit de tirer vers le haut, puis de l'abaisser.

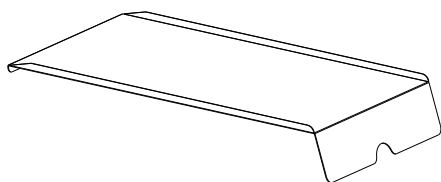
## 6 COLLECTE DE GRAISSE

La graisse s'écoule dans les canaux du plateau, puis jusque dans le seau. Utiliser une doublure en aluminium dans le seau pour faciliter et accélérer le nettoyage.

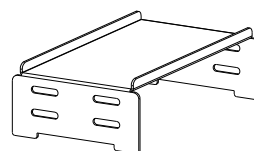
† Bluetooth<sup>MD</sup> est une marque commerciale déposée, propriété exclusive de The Bluetooth Special Interest Group (SIG).

# LISTE DES PIÈCES

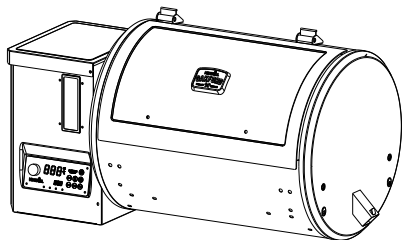
1



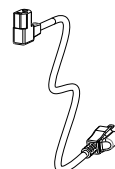
2



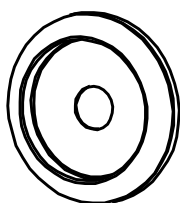
3



4



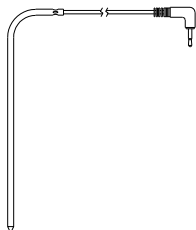
5 X2



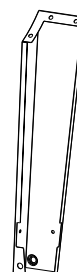
6



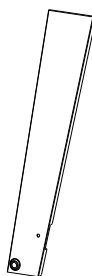
7



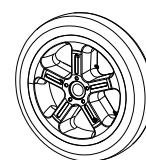
8



9



10 X2

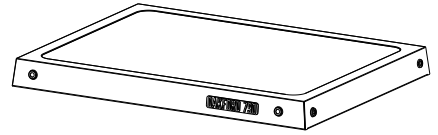


# LISTE DES PIÈCES

11 X2



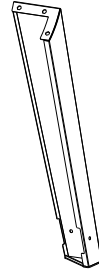
12



13



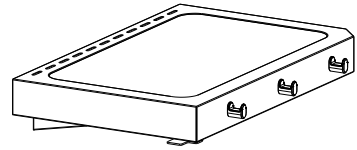
14



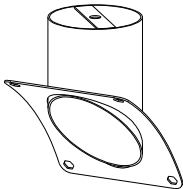
15



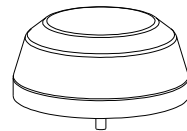
16



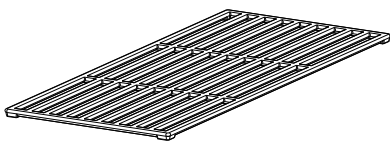
17



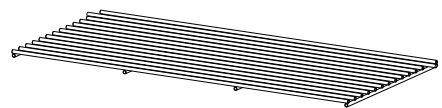
18



19 X3

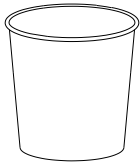


20

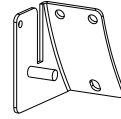


# LISTE DES PIÈCES

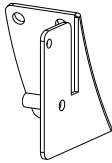
21 X2



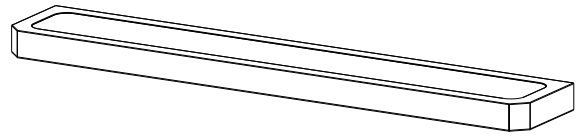
22



23



24



# MONTAGE

## PRÉPARATION



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

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

## QUINCAILLERIE

**A X32**



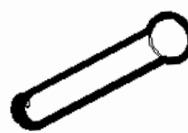
**B X32**



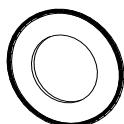
**C X32**



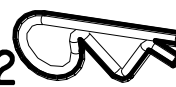
**D X2**



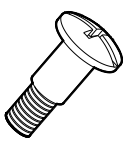
**E X2**



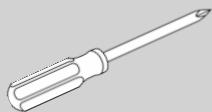
**F X2**



**G X2**



## OUTILS (NON COMPRIS)



Tournevis à pointe cruciforme

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

## CONSEILS

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

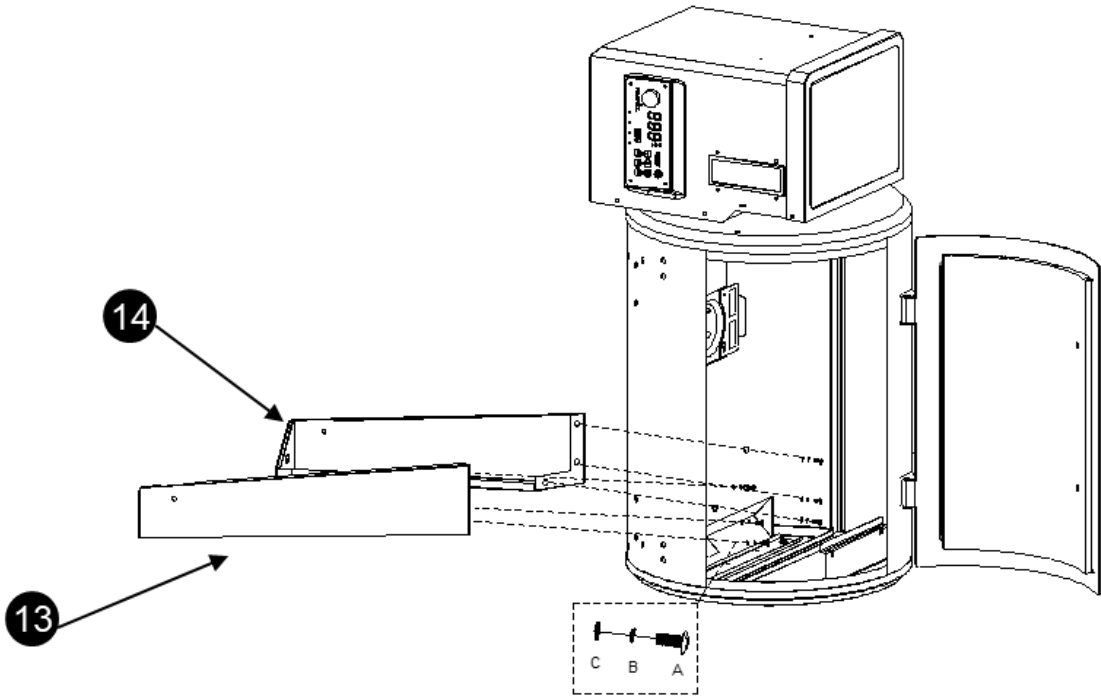


## ATTENTION!

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

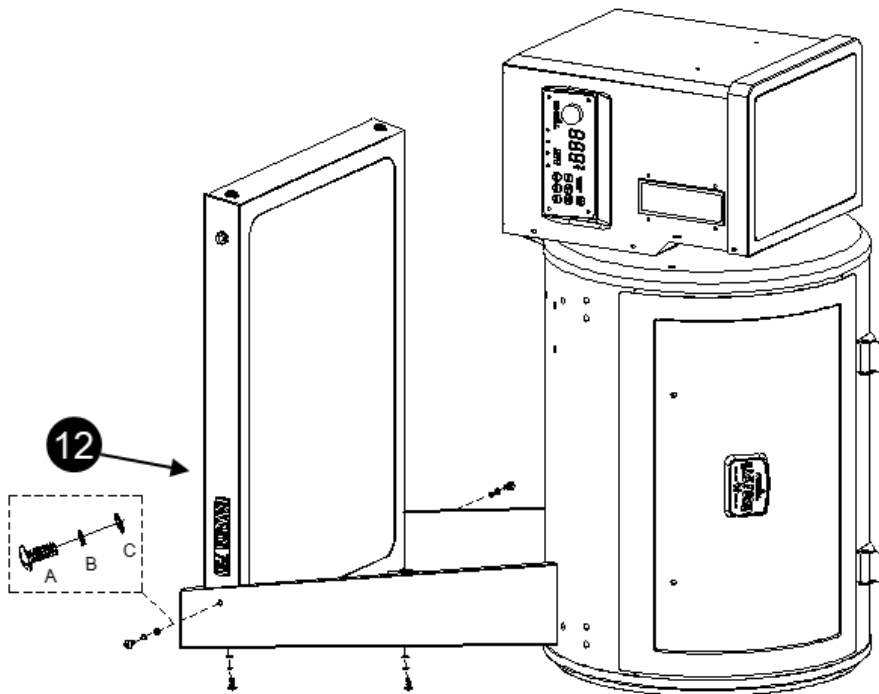
1

A×6 B×6 C×6



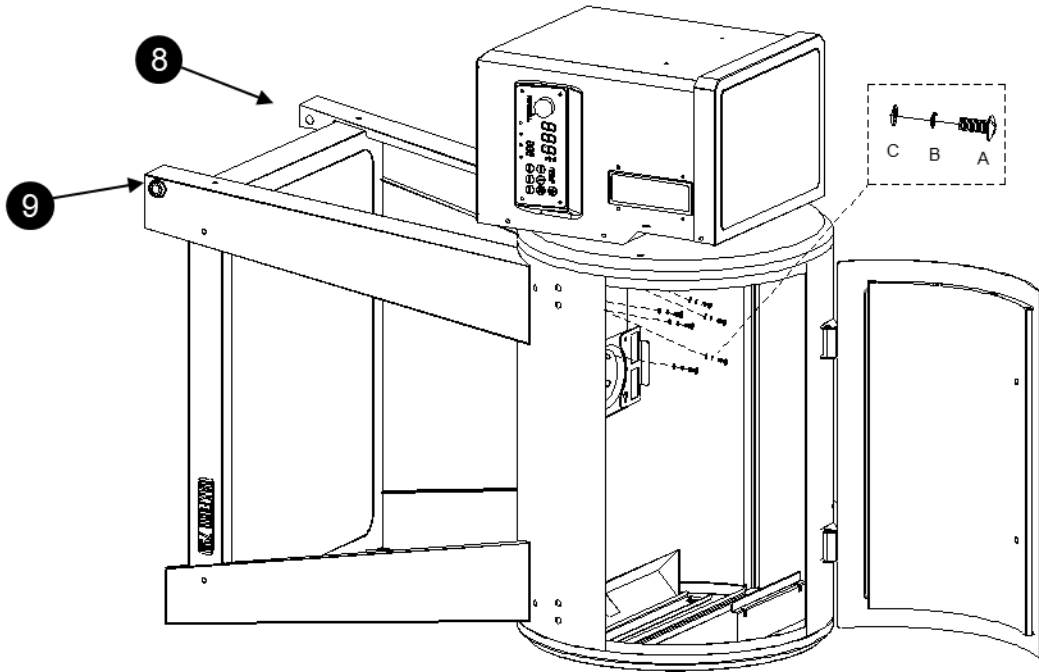
2

A×4 B×4 C×4



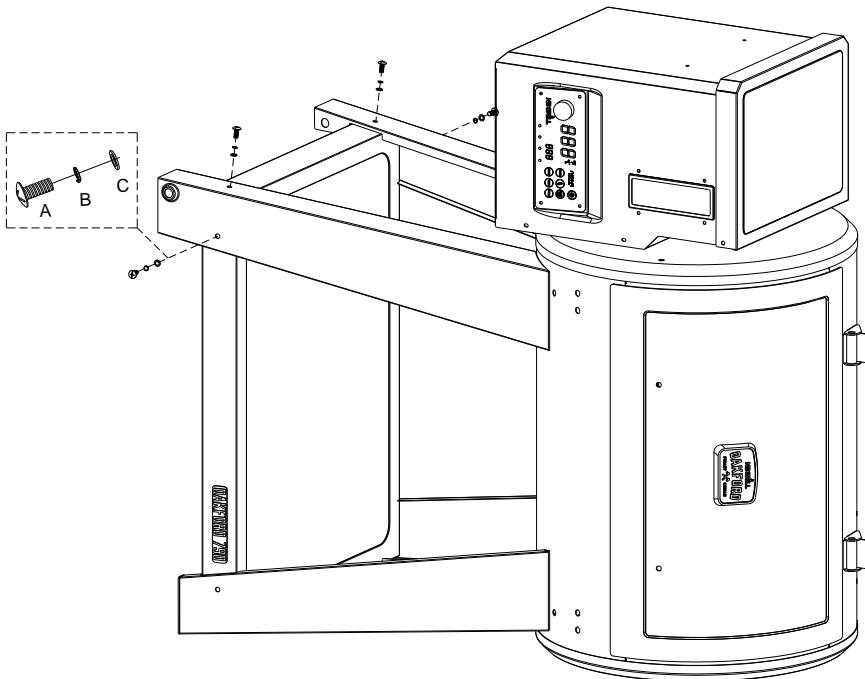
3

A×6 B×6 C×6



4

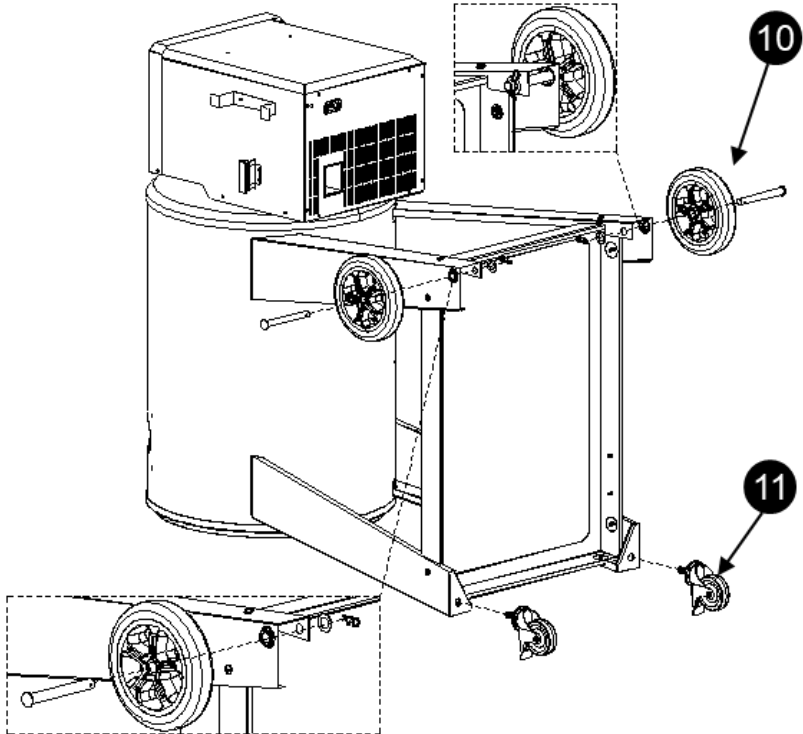
A×4 B×4 C×4



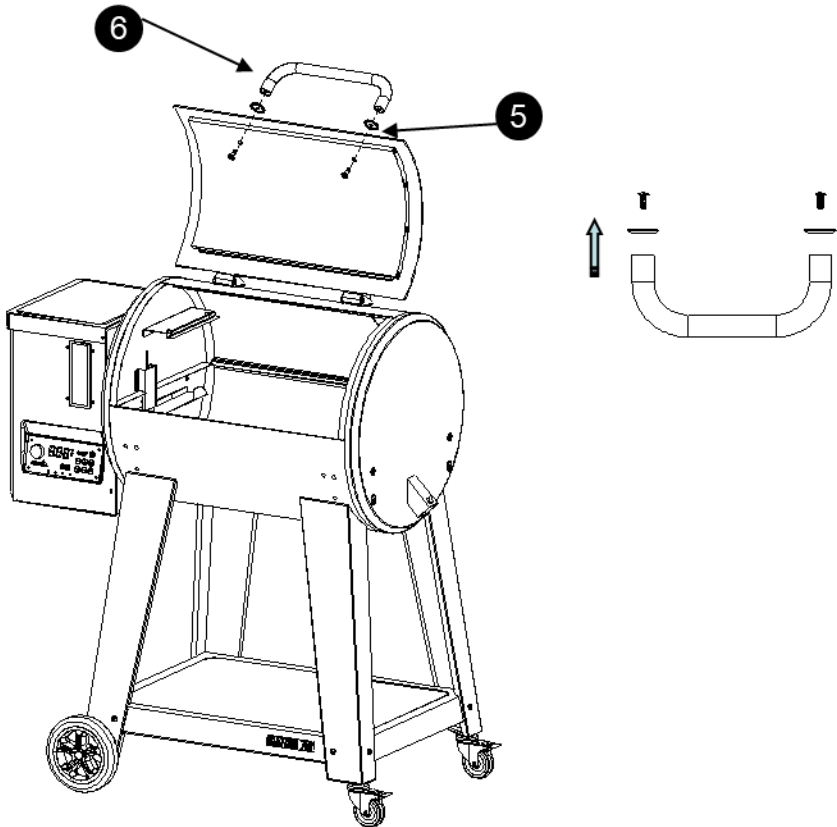


5

D×2 E×2 F×2

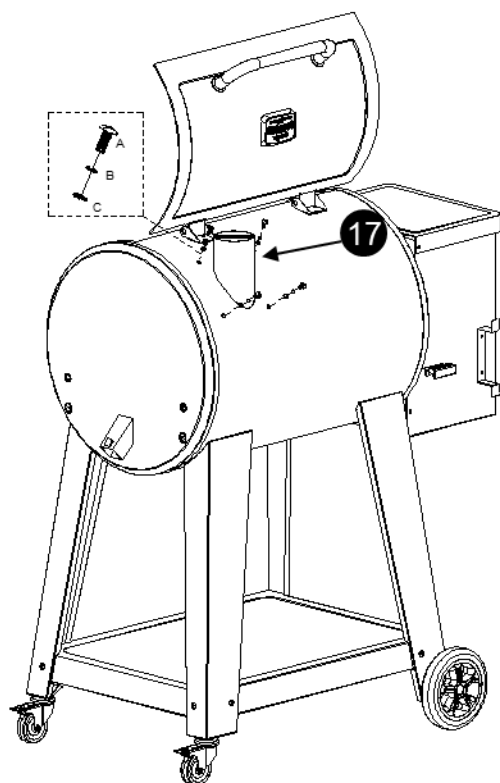


6

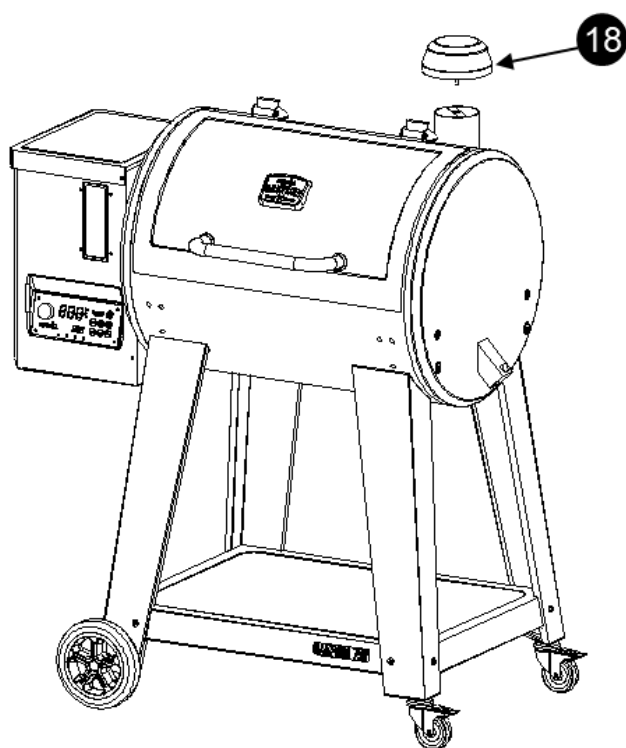


7

A×4 B×4 C×4

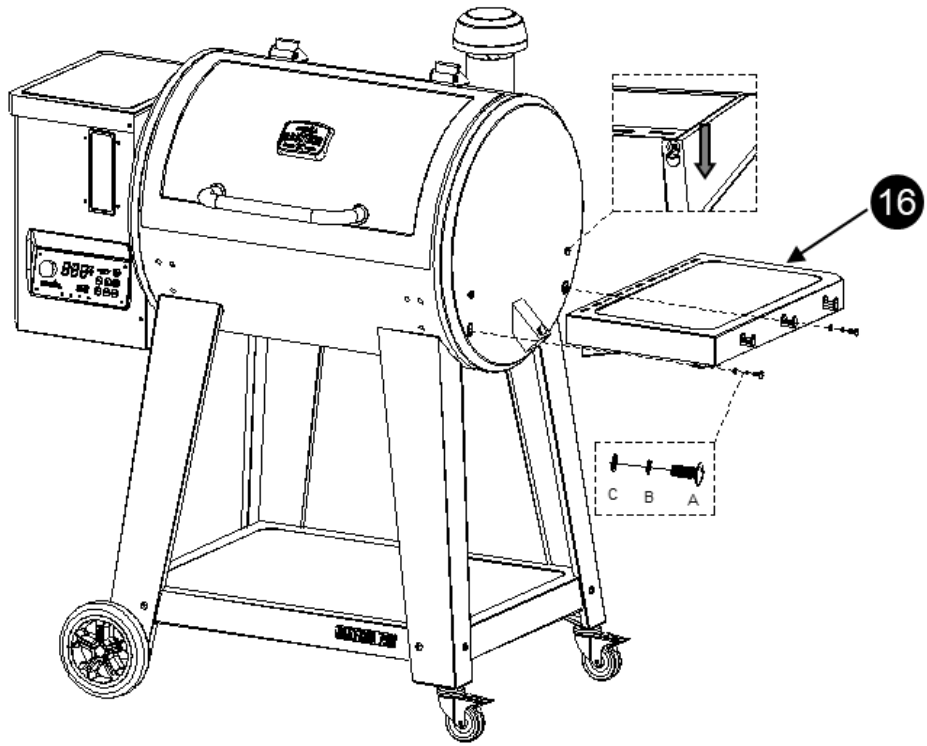


8



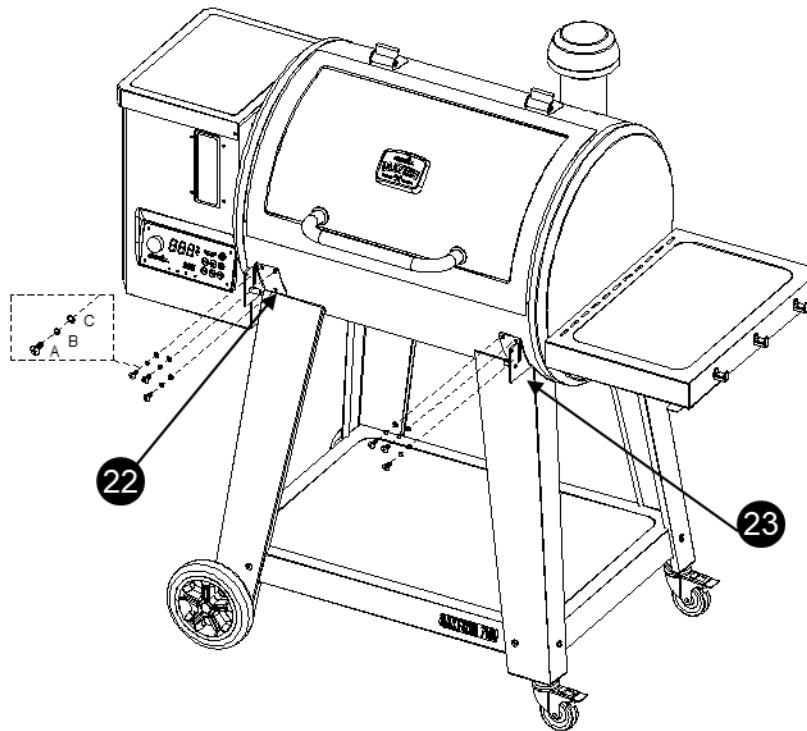
9

A×2 B×2 C×2



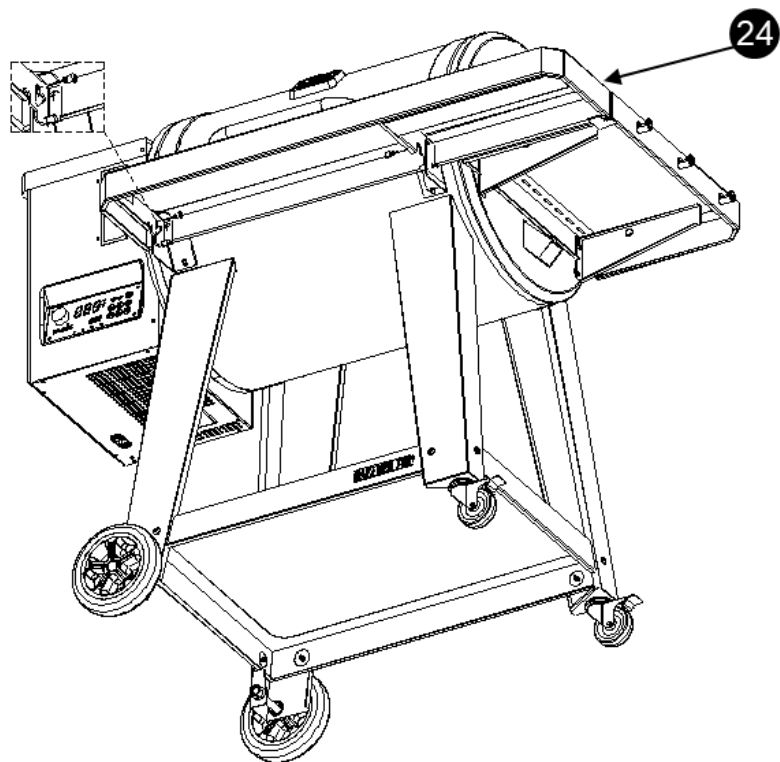
10

A×6 B×6 C×6

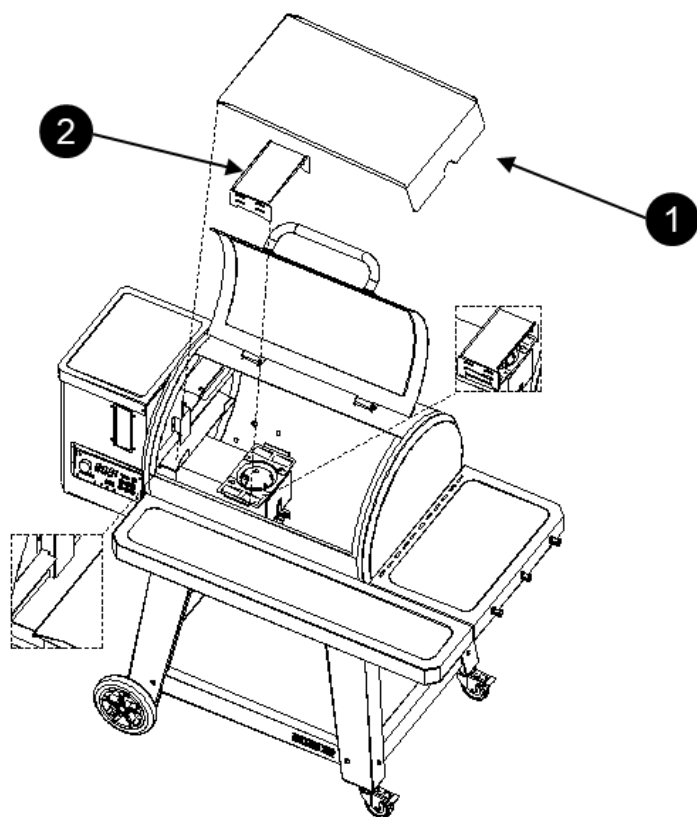


11

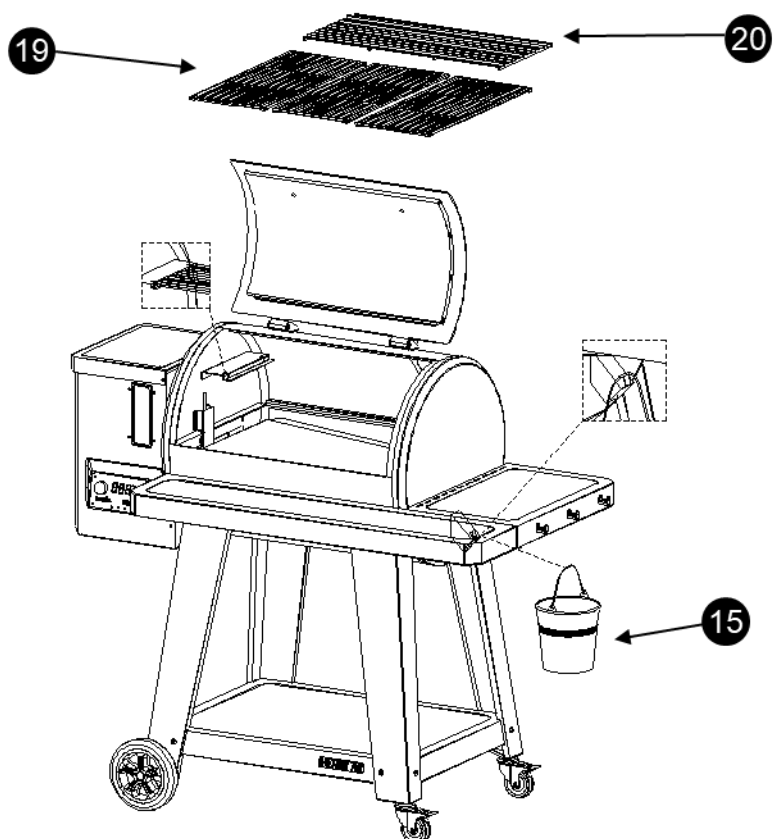
G×2



12



13



14

