



# OWNER'S GUIDE GUÍA DEL PROPIETARIO



**PELLET GRILL**  
MODEL #910-0014

**BARBACOA DE  
PELLETS DE MADERA**  
MODÈLE 910-0014

**A MAJOR CAUSE OF FIRE IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.**

SERIAL # \_\_\_\_\_ MFG. DATE \_\_\_\_\_ PURCHASE DATE: \_\_\_\_\_

NÚM. DE SERIE \_\_\_\_\_ FECHA DE MANUFACTURA \_\_\_\_\_ FECHA DE COMPRA \_\_\_\_\_

**FOR OUTDOOR USE ONLY  
PARA EXTERIOR SÓLAMENTE**

19000991A1

**UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO ES NO MANTENER LAS DISTANCIAS REQUERIDAS (ESPACIOS DE AIRE) CON LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES SUMAMENTE IMPORTANTE QUE ESTE PRODUCTO SE INSTALE SOLO SEGÚN ESTAS INSTRUCCIONES.**

- **Please read this entire manual before installation and use of the pellet fuel-burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death.**
- **Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.**
- **Save these instructions.**



**Questions, problems, missing parts?** Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-833-908-2026.

- **Lea este manual en su totalidad antes de instalar y utilizar este artefacto con combustión a pellets. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños materiales, lesiones físicas o incluso la muerte.**
- **Comuníquese con las autoridades locales de construcción o incendios para conocer las restricciones y los requisitos de inspección para la instalación en su zona.**
- **Guarde estas instrucciones.**



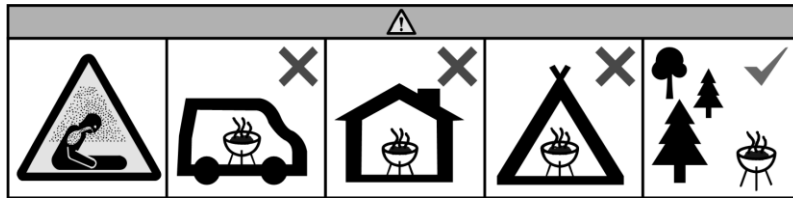
**¿Consultas, problemas, piezas que faltan?** Antes de regresar al vendedor, comuníquese con nuestro departamento de Servicio al Cliente llamando al U.S.A:1-833-908-2026.

Important Safety Information.....	4-5	Información de Seguridad Importante.....	6-7
Safety Practices .....	8-9	Practicas De Seguridad.....	10-11
Tools Needed .....	12	Herramientas Necesarias .....	12
Hardware Package .....	12	Paquete de componentes .....	12
Package Parts List.....	13-15	Lista de Piezas del Paquete.....	13-15
Assembly Instructions.....	16-28	Instrucciones de Ensamblaje.....	16-28
Controller Instructions.....	29	Guía del Controlador.....	30
Operating Instructions.....	31-34	Instrucciones de Funcionamiento.....	35-38
Care and Maintenance.....	39	Cuidado y Mantenimiento.....	40
Troubleshooting.....	41-44	Solución de Problemas.....	45-49
Exploded View.....	50	Vista en Detalle.....	50
Parts List .....	51	Lista de Partes.....	52
Limited Warranty.....	53	Garantía Limitada.....	54

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

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

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



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

**⚠ WARNING!** If fire occurs:

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

**⚠ CAUTION:** Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or similar liquids to start or 'freshen up' a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

**⚠ CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING:**

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

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


### **WARNING!**

- Do not use heating grade pellets. Use only cooking grade pellets manufactured of 100% natural wood that is intended for pellet grill usage.
- We recommended using pellets with the following specifications: 8,000-8,500 BTU/LB with ash content less than 1%.
- Do not use pellet fuel labeled as having additives.
- Never put wood chips or chunks into the hopper.
- Only use dry pellets. If the grill was stored with the hopper full, check the pellets to ensure that they are completely dry before use. Hardwood pellets can absorb moisture in wet or humid environments, causing them to expand and possibly obstruct or jam the auger system.
- Never allow the hopper to empty while the grill is in operation. Make sure to fill the pellet hopper with enough pellets before use or refill the pellet hopper as necessary.



### **CAUTION: ELECTRICAL COMPONENTS**

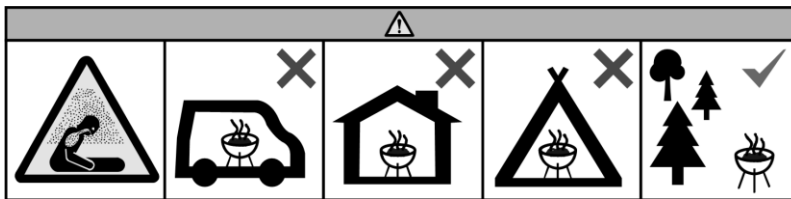
- Disconnect the electric power before servicing. Do not attempt to clean or repair the grill while it is connected to an electricity source.
- The external electrical power source used for this appliance must be electrically grounded in accordance with local codes.
- Check the plug receptable before use. Do not plug in the grill if it is damaged.
- Make sure that the power cord does not contact with any hot surfaces.
- Do not cut or remove the grounding prong from the plug. Only use a GFCI protected circuit to power the grill.
- High voltage used to power the grill can cause electric shock, or even death. Do not immerse any electronic or heating element in liquid. Do not use near any source of water or in the rain.
- When unplugging the grill, never pull from the cord. Always pull from the plug itself.

 **CAUTION:** Do not install or use grill within 36 in (91.44 cm) of combustible materials from back and sides of grill. Grill shall not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.

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

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

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



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

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

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

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

**⚠ SOLO PARA RESIDENTES DE CALIFORNIA- ADVERTENCIA:**

Este producto y 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](http://www.P65Warnings.ca.gov)*


### ¡ADVERTENCIA!

- No utilice pellets para calefacción. Solo utilice pellets para cocción de madera 100 % natural destinados al uso en parrillas de pellets.
- Recomendamos usar pellets con las siguientes especificaciones: 8000-8500 BTU/LB con contenido de ceniza inferior al 1 %.
- No utilice combustible para pellets que contenga aditivos.
- Nunca coloque astillas o pedazos de madera en la tolva.
- Utilice solo pellets secos. Si la parrilla se almacenó con la tolva llena, verifique que los pellets estén bien secos antes de utilizarlos. Los pellets de madera dura pueden absorber la humedad en ambientes húmedos o mojados, lo que provoca que se expandan y tal vez obstruyan o atasquen el sistema de barrena.
- Nunca permita que la tolva se vacíe mientras la parrilla esté en funcionamiento. Asegúrese de llenar la tolva de pellets con la cantidad suficiente antes de usarla o vuelva a llenarla según sea necesario.



### PRECAUCIÓN: COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Desconecte la corriente eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento. No intente limpiar o reparar la parrilla mientras esté conectada a una fuente de electricidad.
- La fuente de alimentación eléctrica externa que se utilice para este artefacto debe estar conectada a tierra de acuerdo a los códigos locales.
- Revise el enchufe antes de utilizarlo. No enchufe la parrilla si está dañado.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes.
- No corte ni retire la clavija de conexión a tierra del enchufe. Utilice solo un circuito protegido por un interruptor de circuito con conexión a tierra para alimentar la parrilla.
- El alto voltaje que se utiliza para alimentar la parrilla puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte. No sumerja en líquido ningún elemento electrónico o de calentamiento. No lo utilice cerca de ninguna fuente de agua ni bajo la lluvia.
- Cuando desenchufe la parrilla, no tire del cable. Siempre tire del enchufe.

 **PRECAUCIÓN:** No instale o use la parrilla menos de 36 pulgadas (91.44 cm) de cualquier material combustible desde la parte posterior o los laterales de la parrilla. La parrilla no debe ubicarse bajo superficies elevadas (cochera cerrada, garaje, porche, patio) que puedan incendiarse.

## SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY

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

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



### **SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY**

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

## PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES

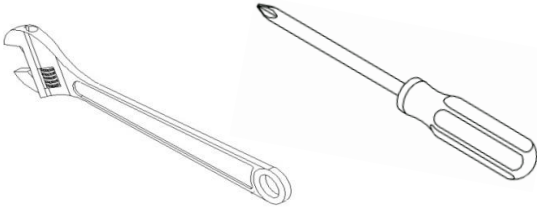
Si se cuida de forma adecuada, su parrilla le brindará un servicio seguro y confiable durante muchos años. De todos modos, hay que tener mucho cuidado ya que la parrilla produce un calor intenso que puede provocar lesiones si se usa de forma incorrecta. Al usar este artefacto, se deben seguir medidas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

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

### PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES

- El uso de alcohol o de medicamentos recetados o no recetados puede perjudicar la capacidad del consumidor para montar de forma correcta o manejar con seguridad el artefacto.
- Eliminación de cenizas - Las cenizas deben colocarse en un recipiente metálico con tapa hermética. El recipiente cerrado debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, bien alejado de todo material combustible, hasta que finalmente se eliminen las cenizas. Cuando las cenizas se eliminen enterrándolas en el suelo o dispersándolas localmente, deben conservarse en el recipiente cerrado hasta que todas los rescoldos se hayan enfriado por completo..
- Creosota – Formación y necesidad de eliminación. Cuando los pellets de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada para formar creosota. Los vapores de creosota se condensan en un humo de horno relativamente frío y en una campana extractora de un fuego de combustión lenta. Como resultado, los residuos de creosota se acumulan en el revestimiento del conducto de humos y en la campana extractora. Cuando se enciende, esta creosota hace un fuego extremadamente caliente.
- El conducto de grasa debe ser inspeccionado al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido una acumulación de grasa y/o creosota.
- Cuando se haya acumulado grasa o creosota, debe retirarse para reducir el riesgo de incendio.

## Tools Needed / Herramientas Necesarias

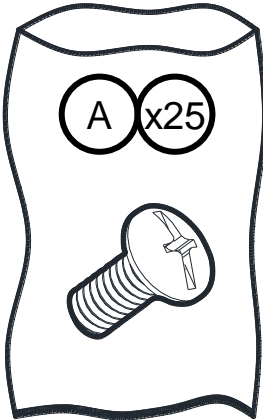


Some parts come with screws pre-installed. Loosen and tighten for final assembly.

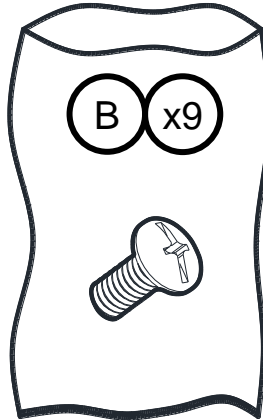
Algunas piezas vienen con tornillos preinstalados. Aflójelos y ajústelos en el montaje final.

## Hardware Package / Paquete de Componentes

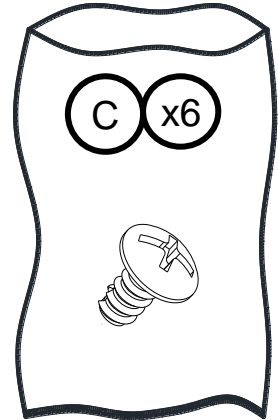
1/4" Screw  
Tornillo de 1/4"



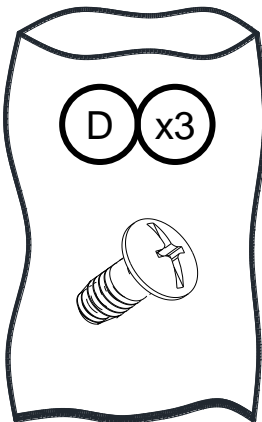
5/32" Screw  
Tornillo de 5/32"



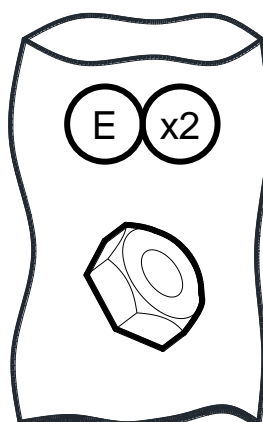
5/32" Self-Tapping Screw  
Tornillo Autoperforante de 5/32"



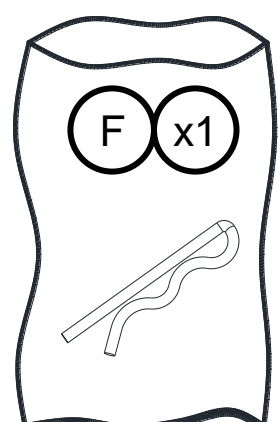
5/32" Shoulder Bolt Screw  
Perno con Resalto de 5/32"


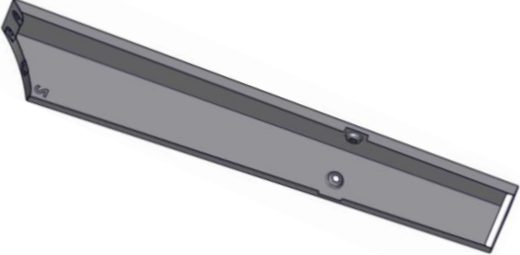
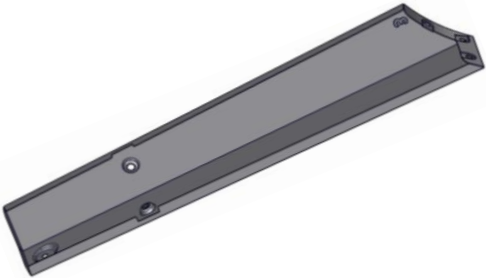
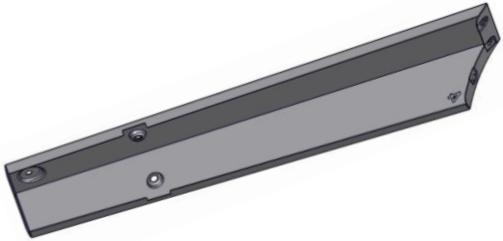

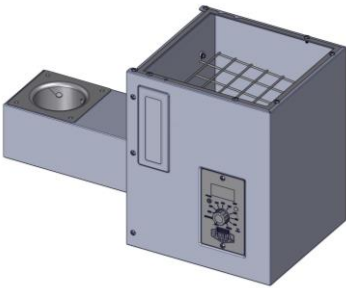
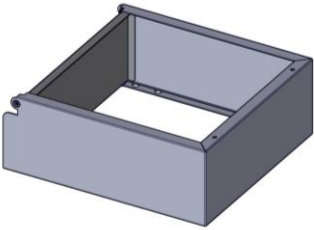
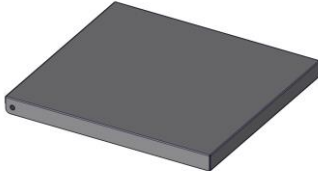
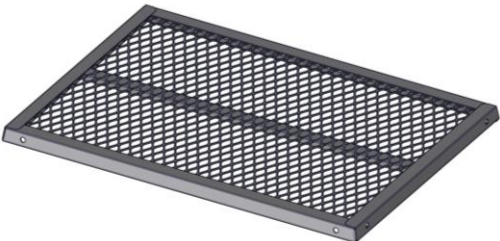



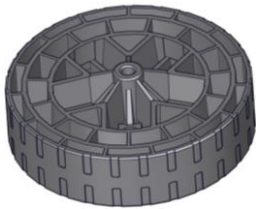






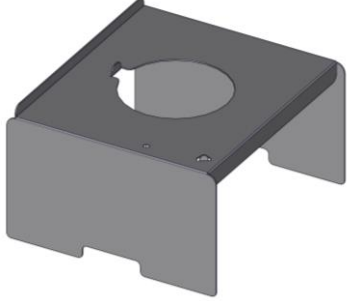
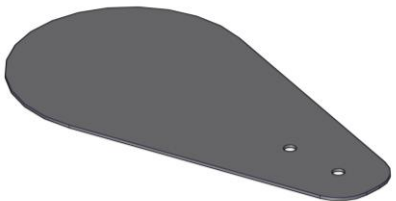

5/16"-18 Nylon Lock Nut  
Tuerca de Nilón de 5/16"-18



R Pin  
R Aguja



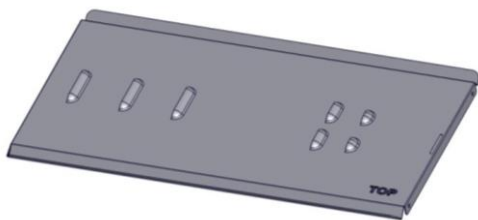
<p>1</p> 	<p>2</p> 
<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>9</p> 	<p>10</p> 

<p><b>11</b> (x2)</p> 	<p><b>12</b></p> 
<p><b>13</b></p> 	<p><b>14</b></p> 
<p><b>15</b></p> 	<p><b>16</b></p> 
<p><b>17</b> (x3)</p> 	<p><b>18</b></p> 
<p><b>19</b></p> 	<p><b>20</b></p> 

21



22



23 x2

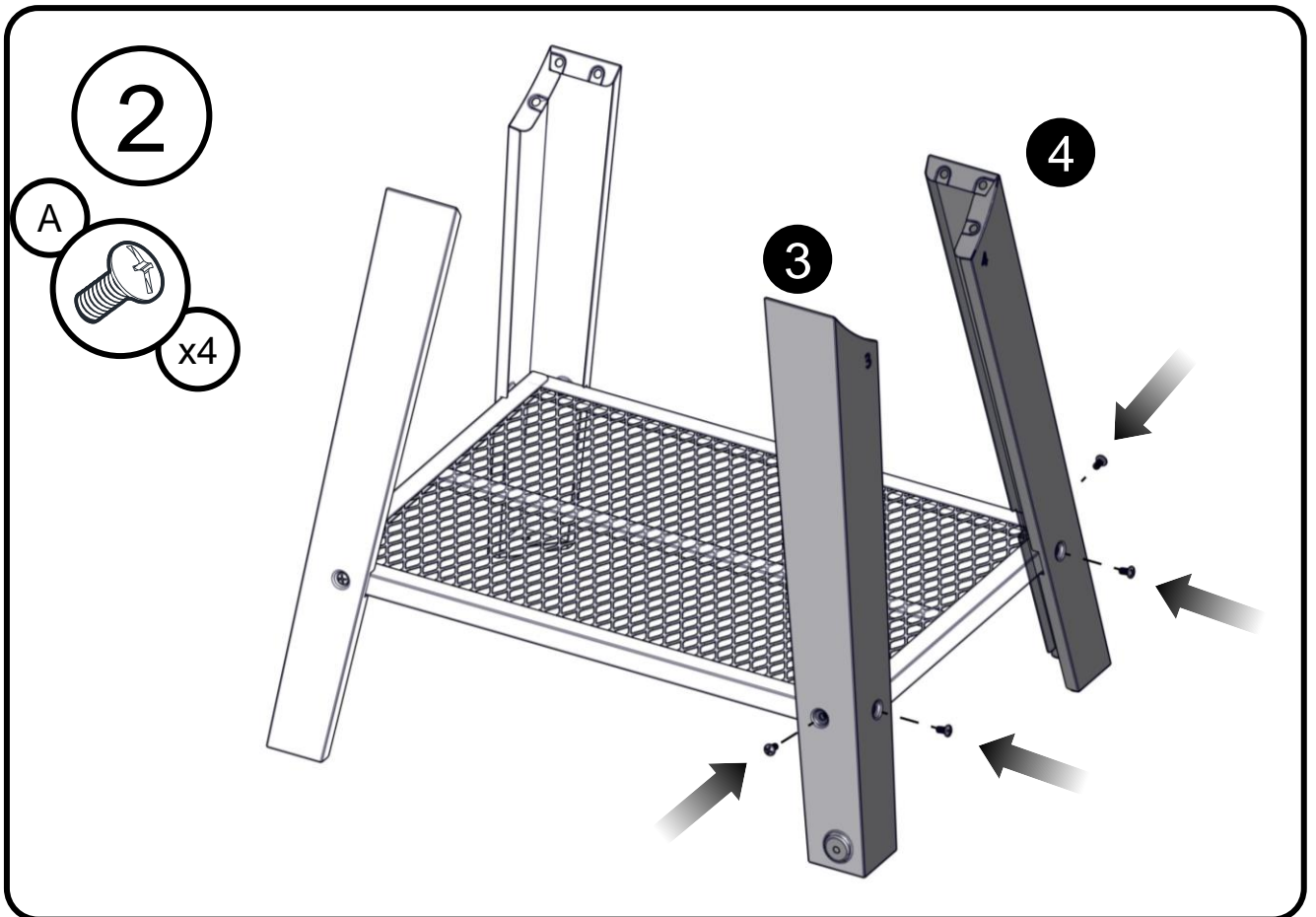
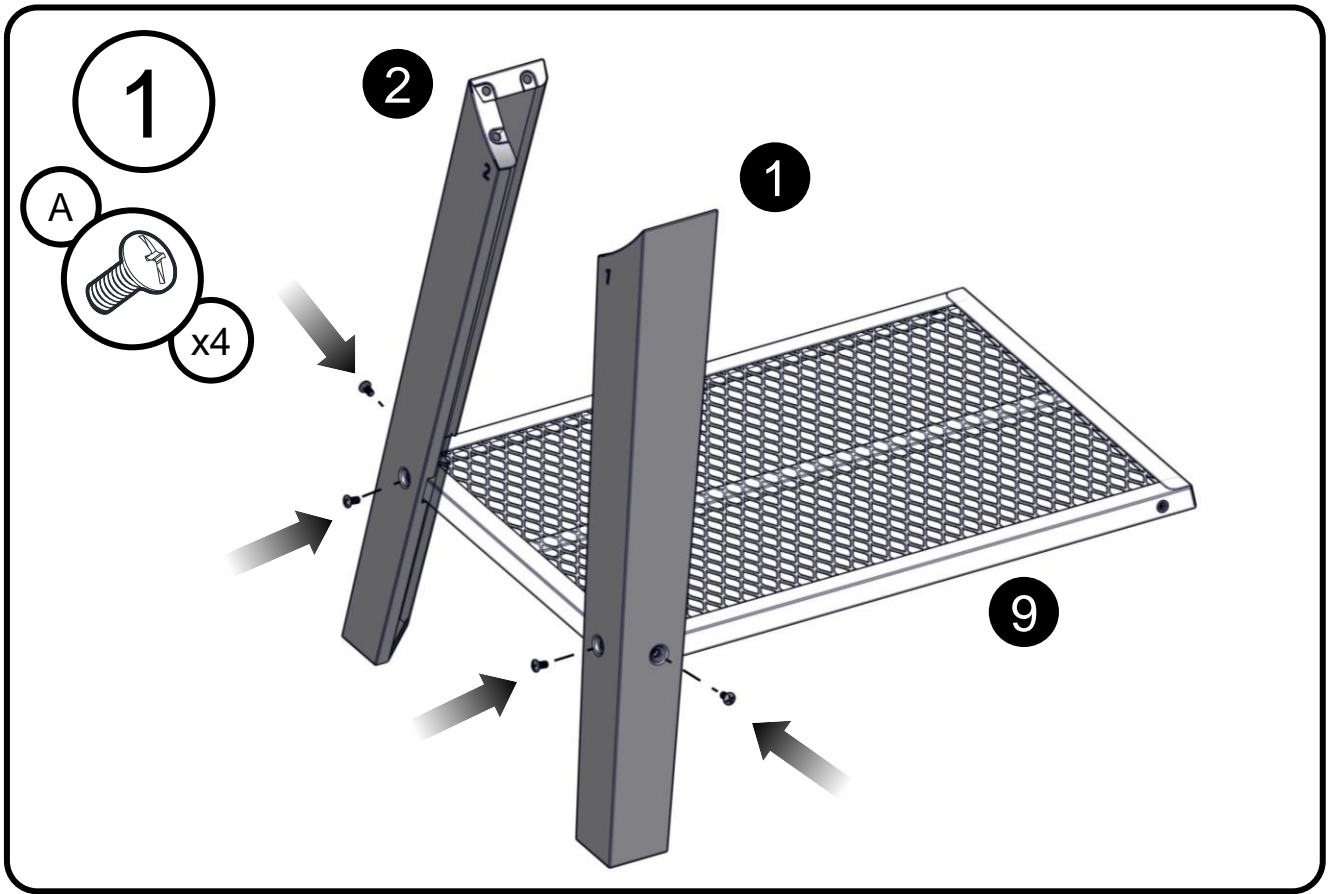


24

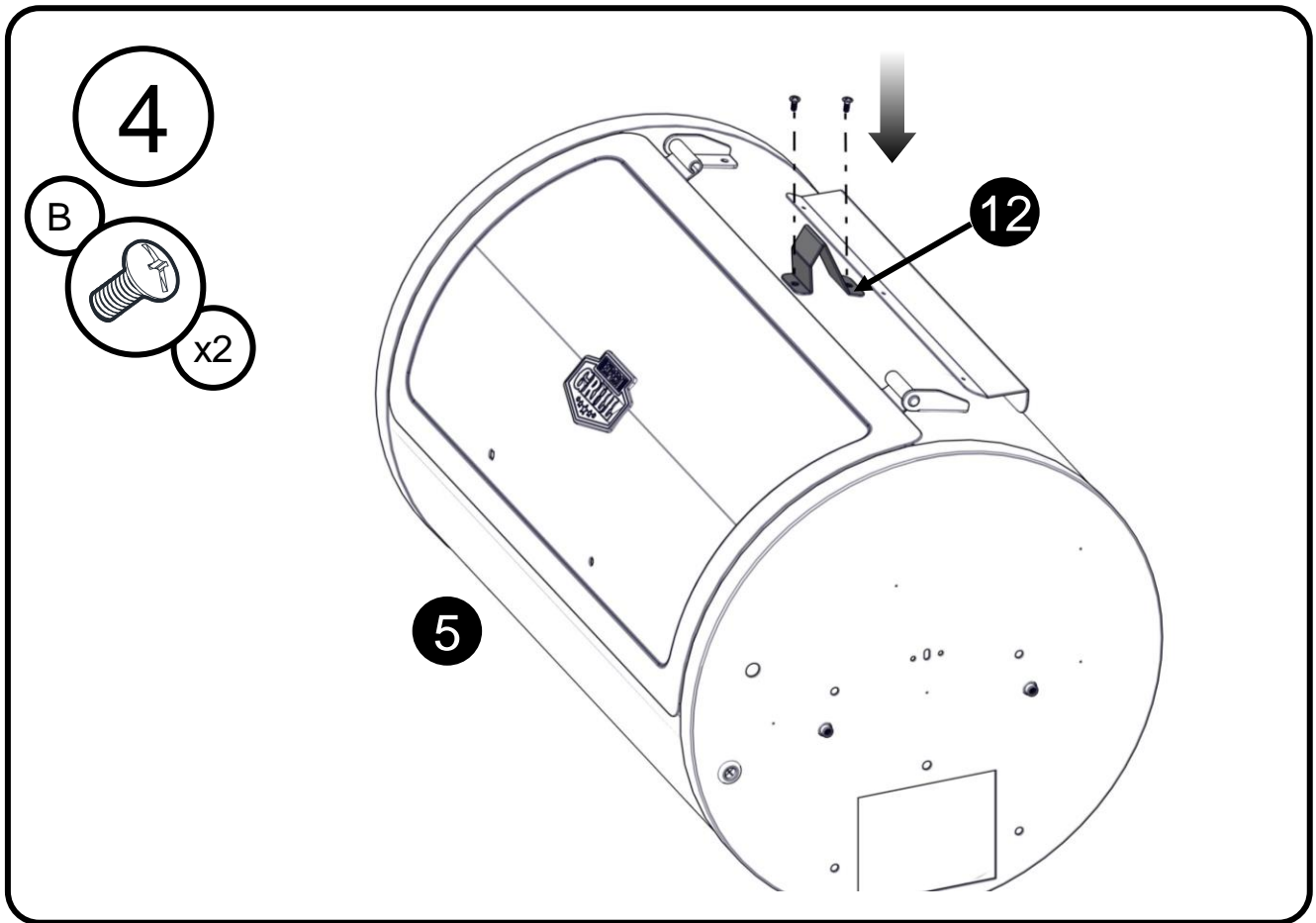
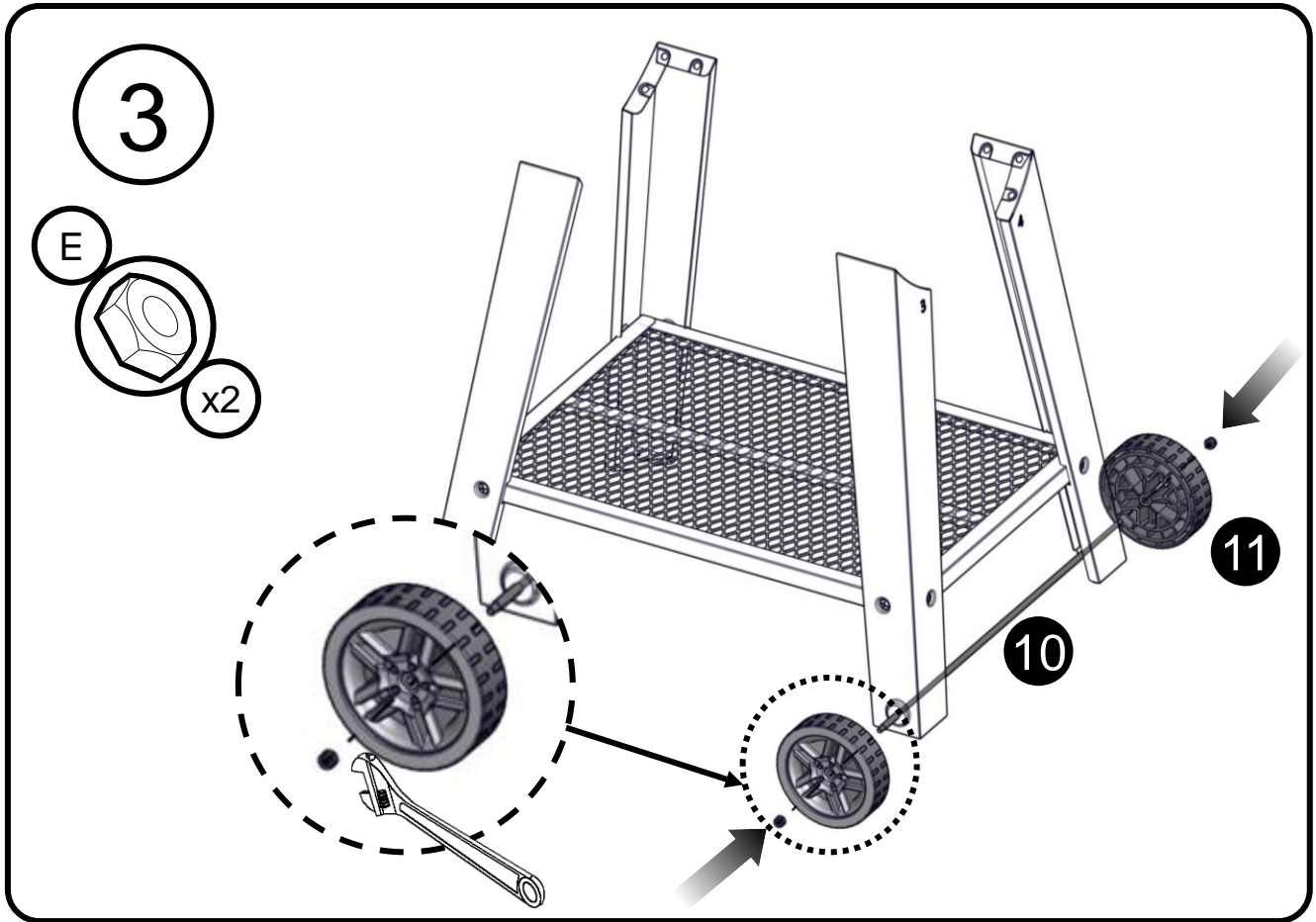


25

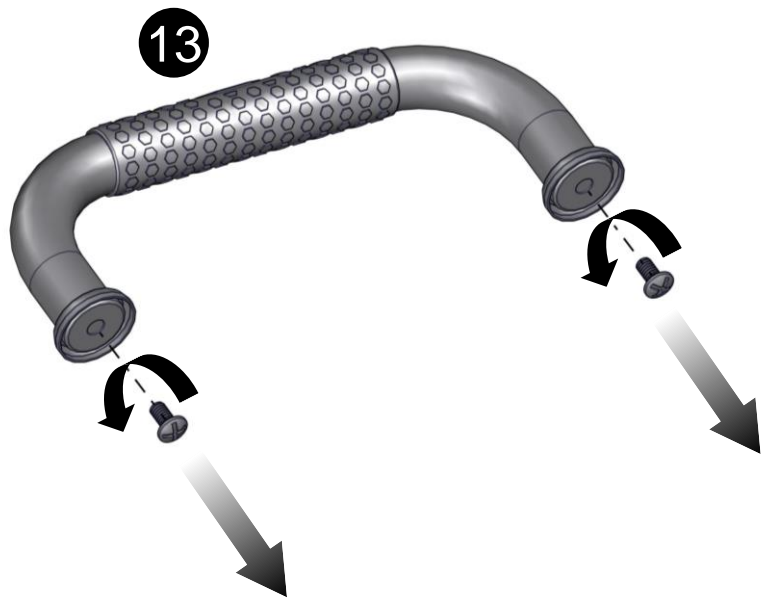




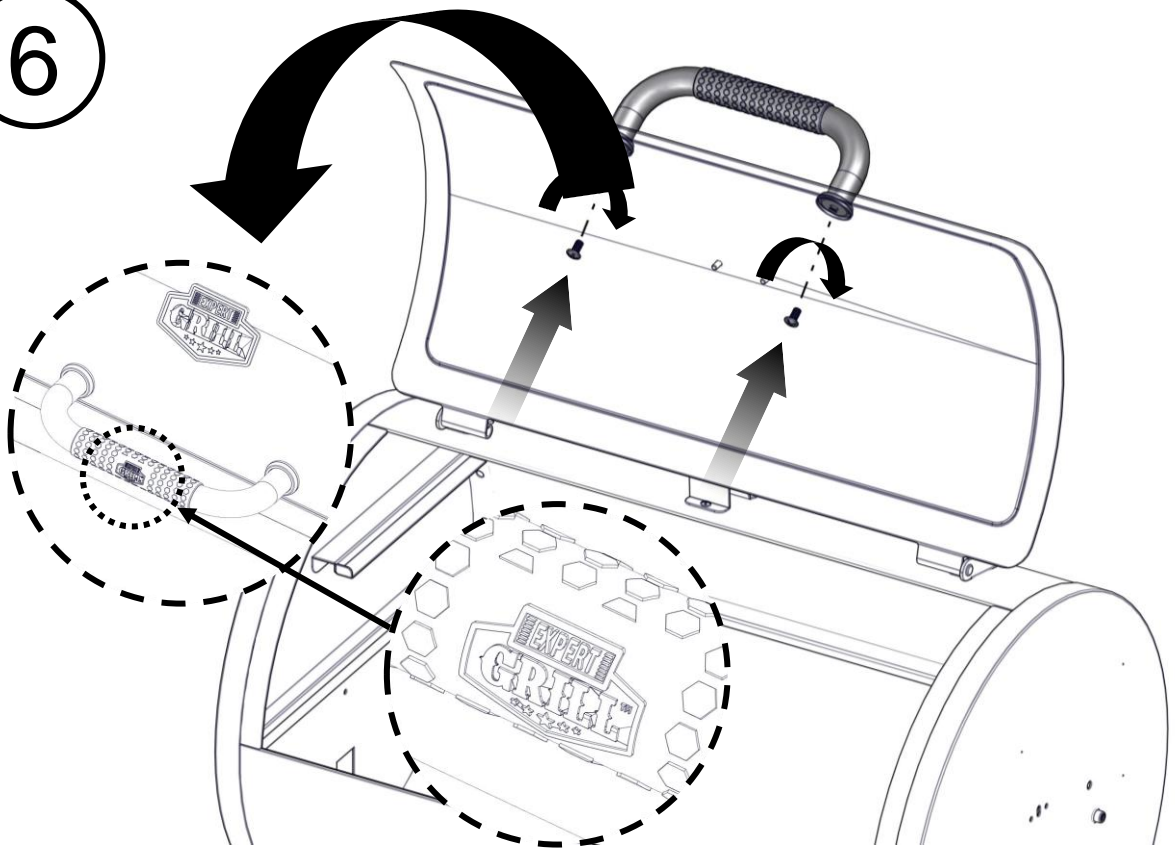




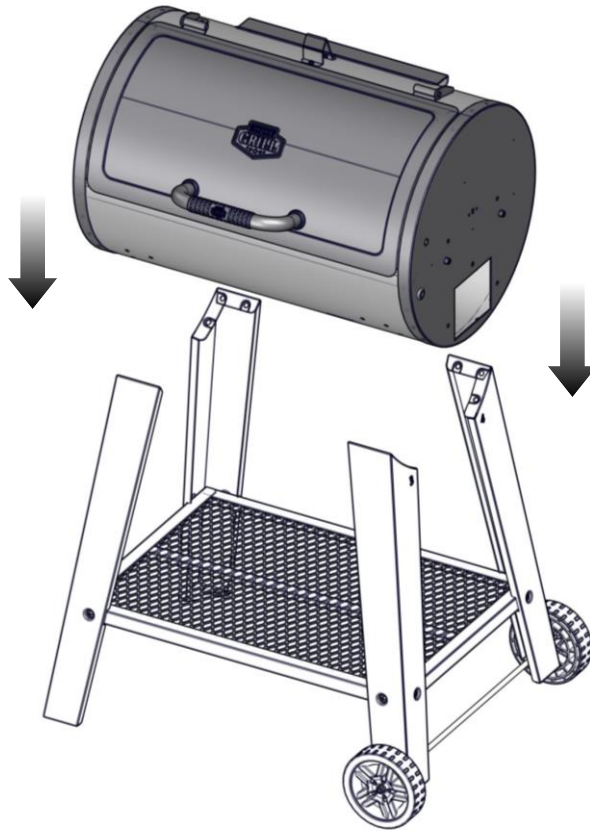
5



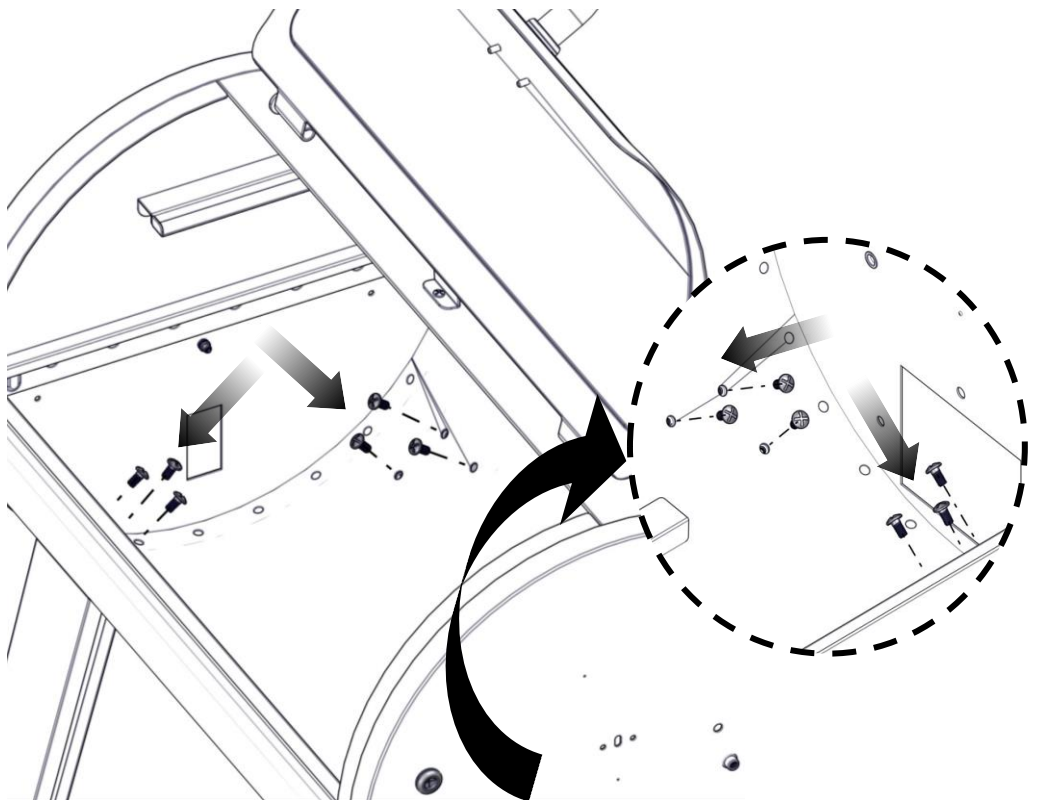
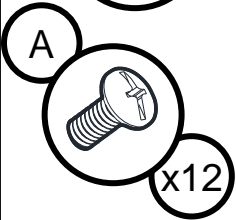
6



7

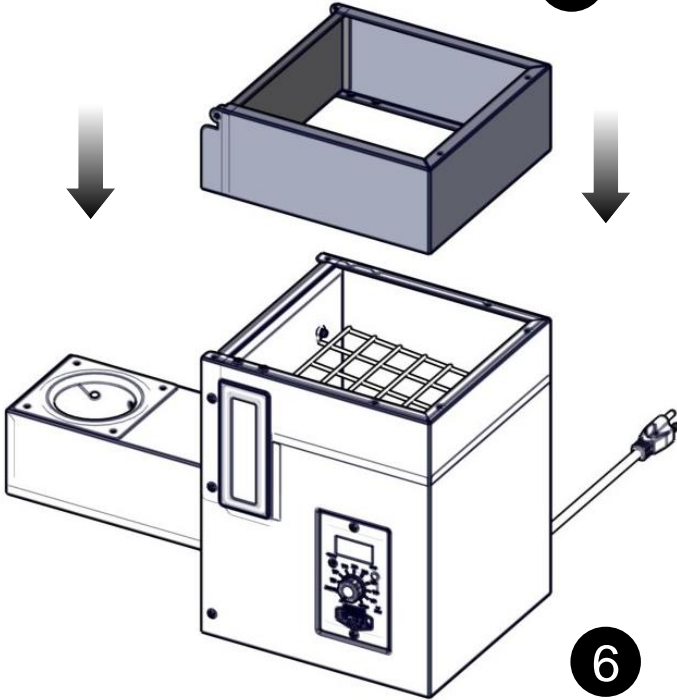


8



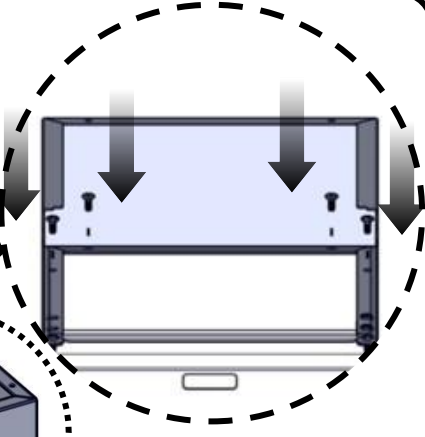
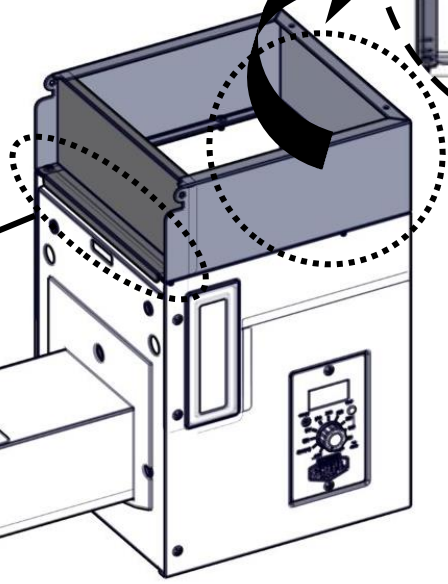
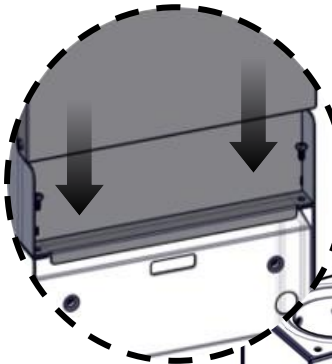
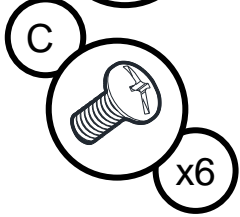
9

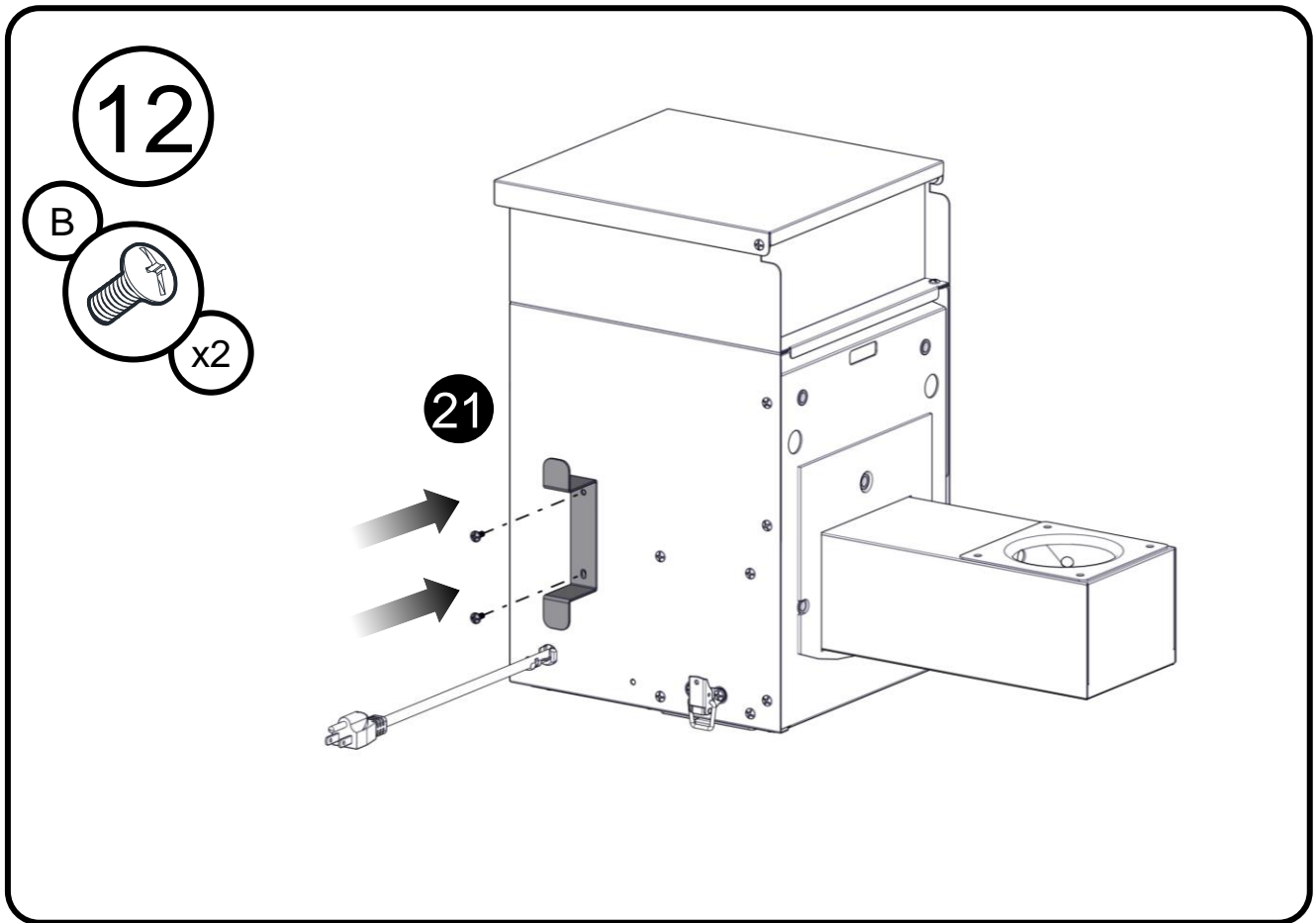
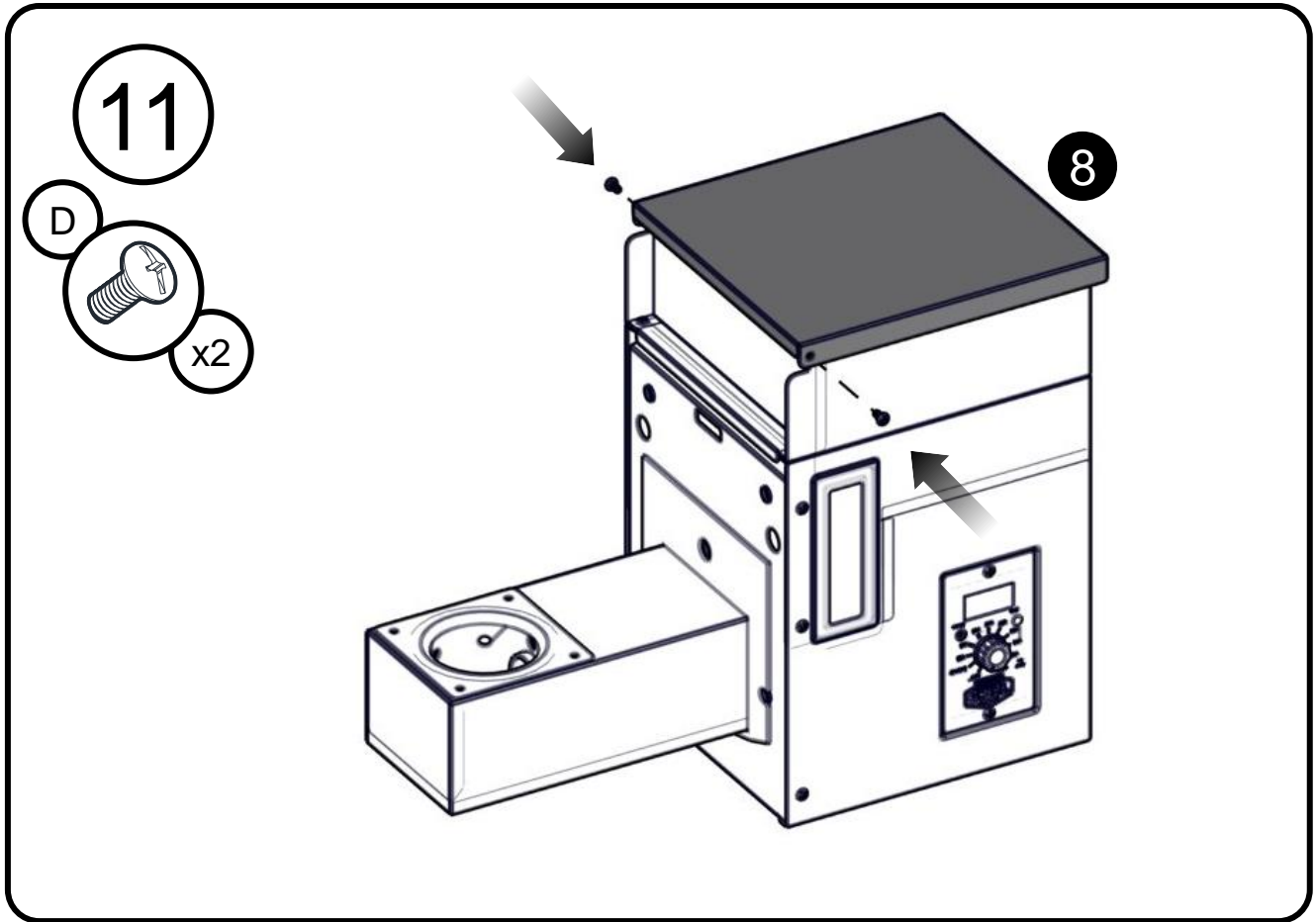
7

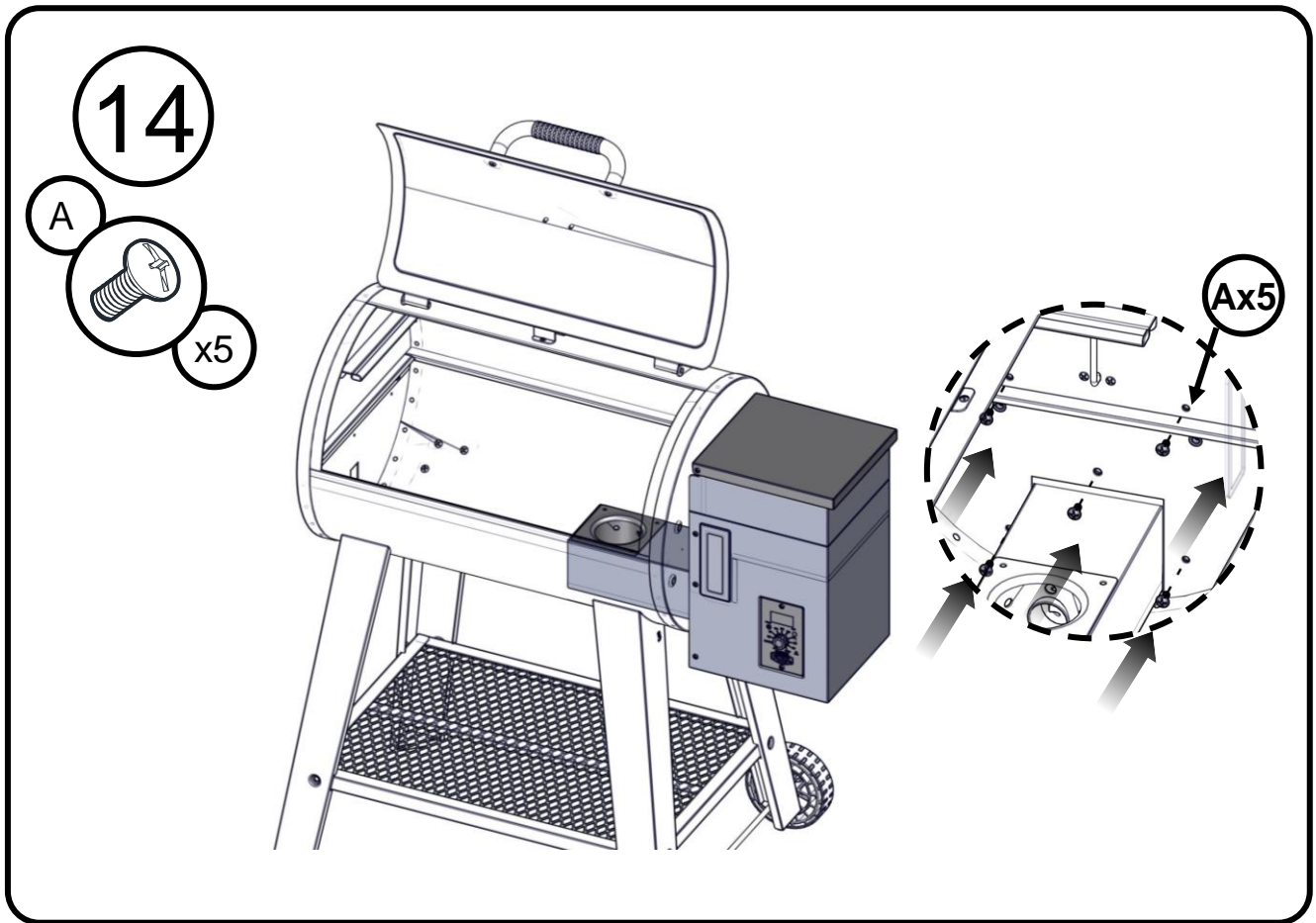
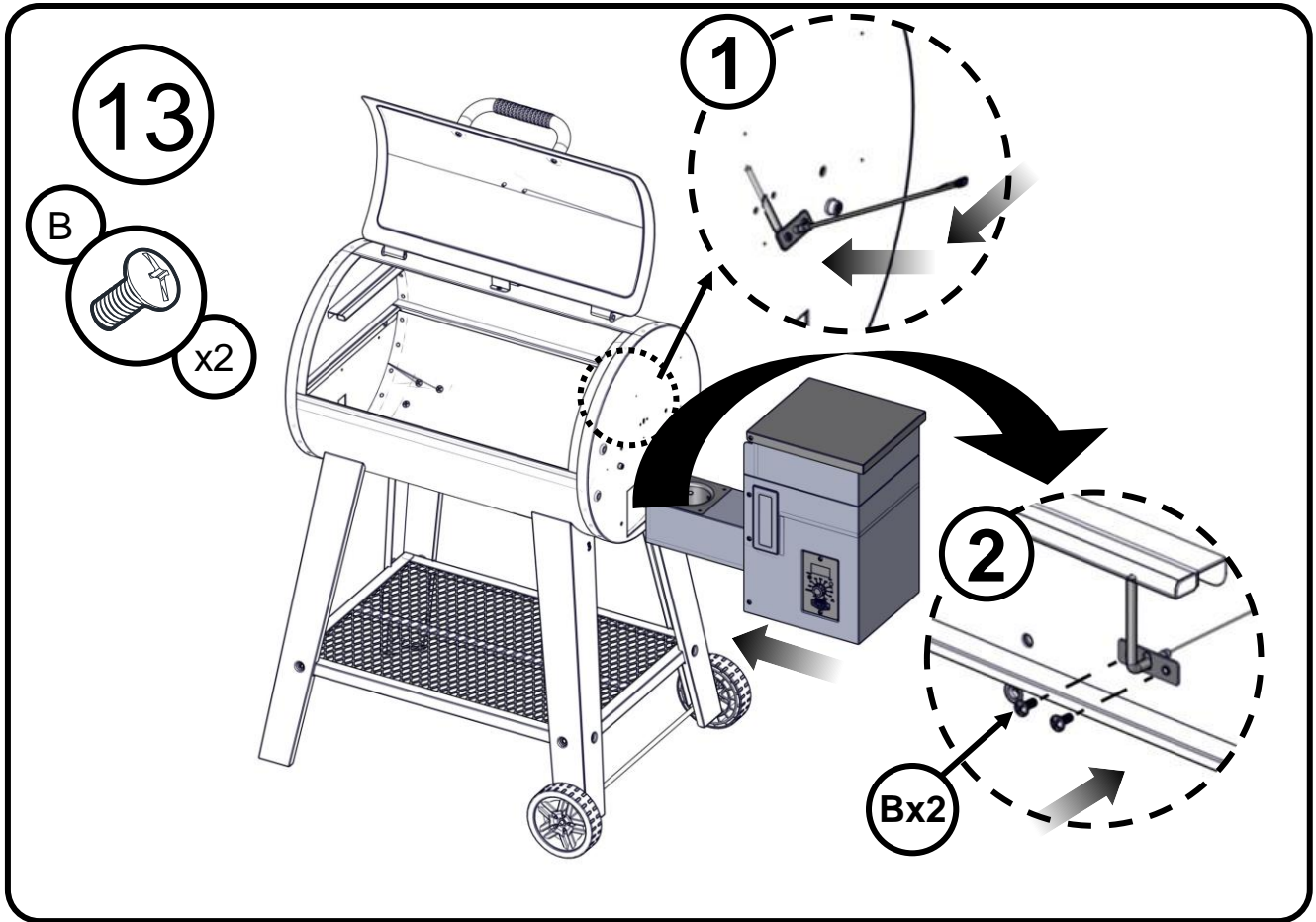


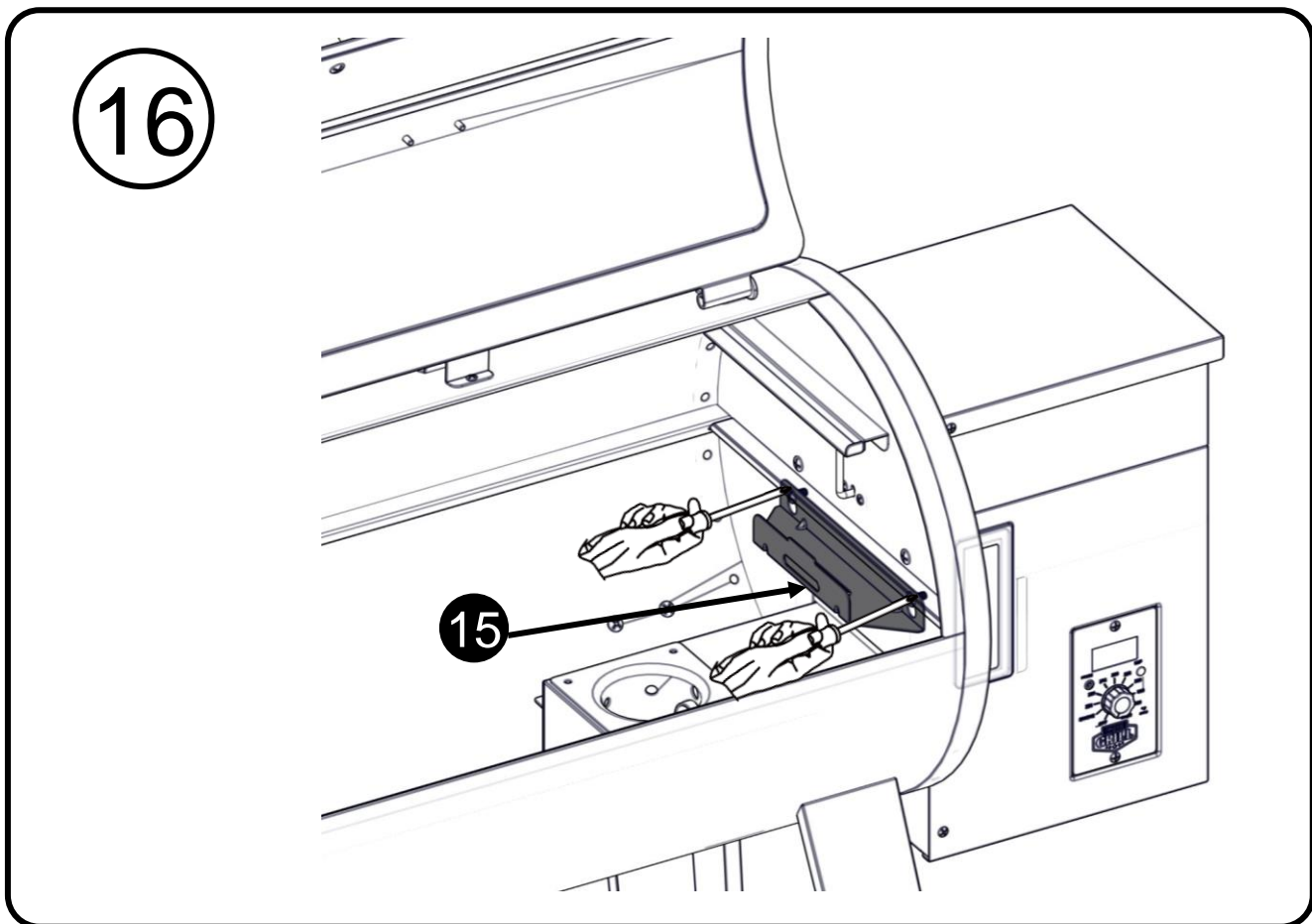
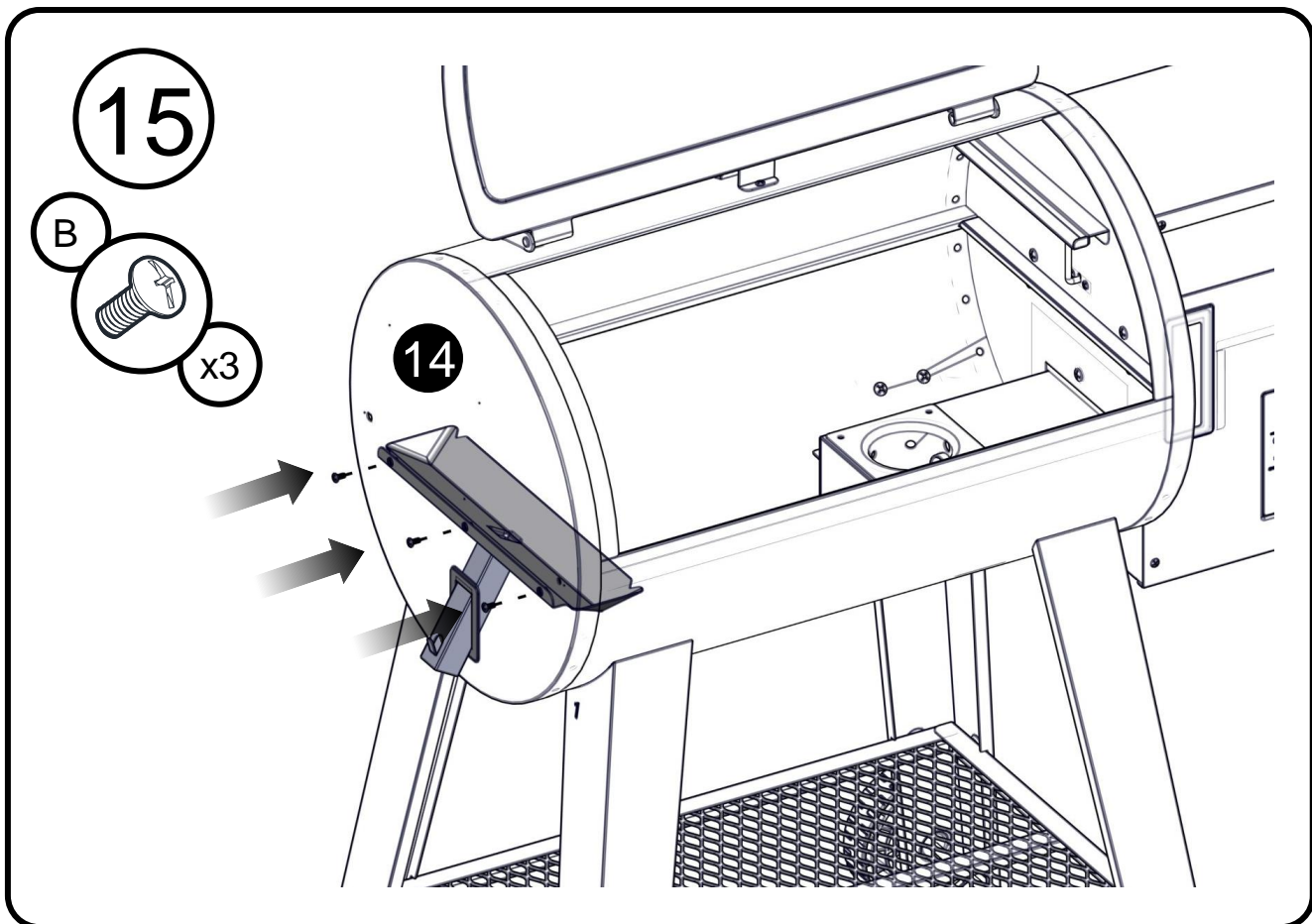
6

10

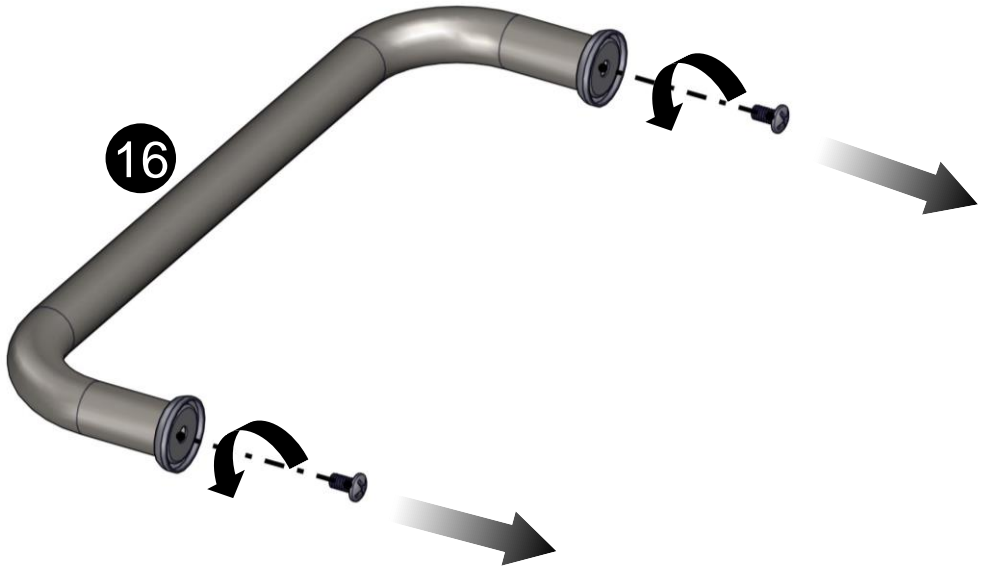




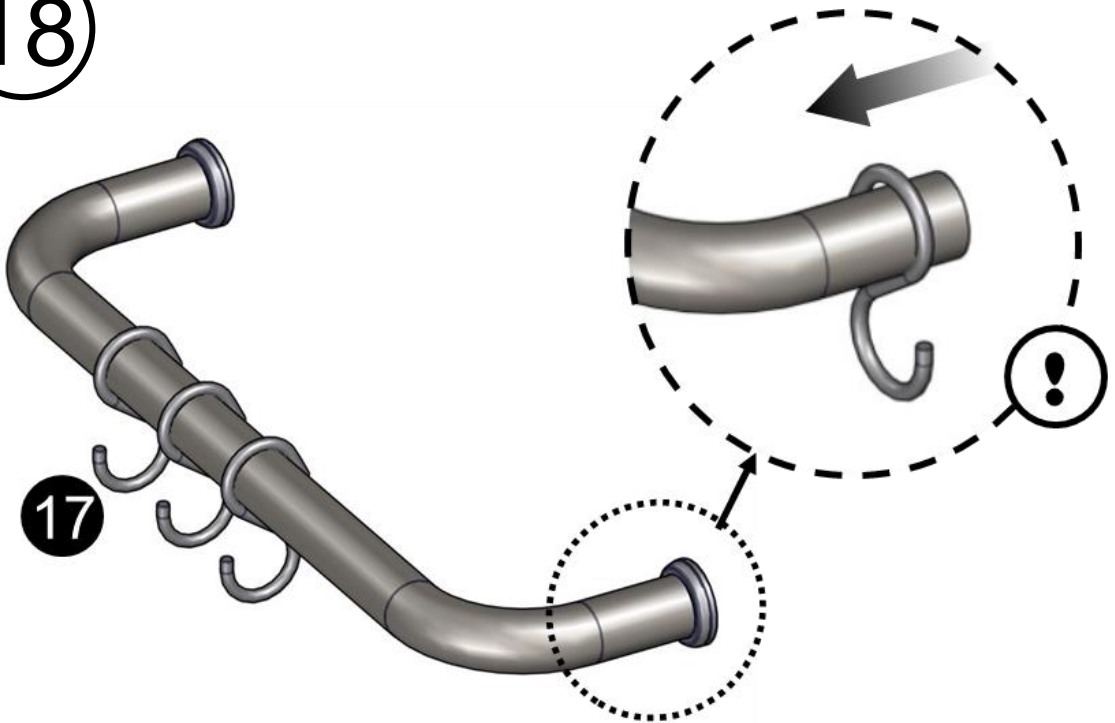




17



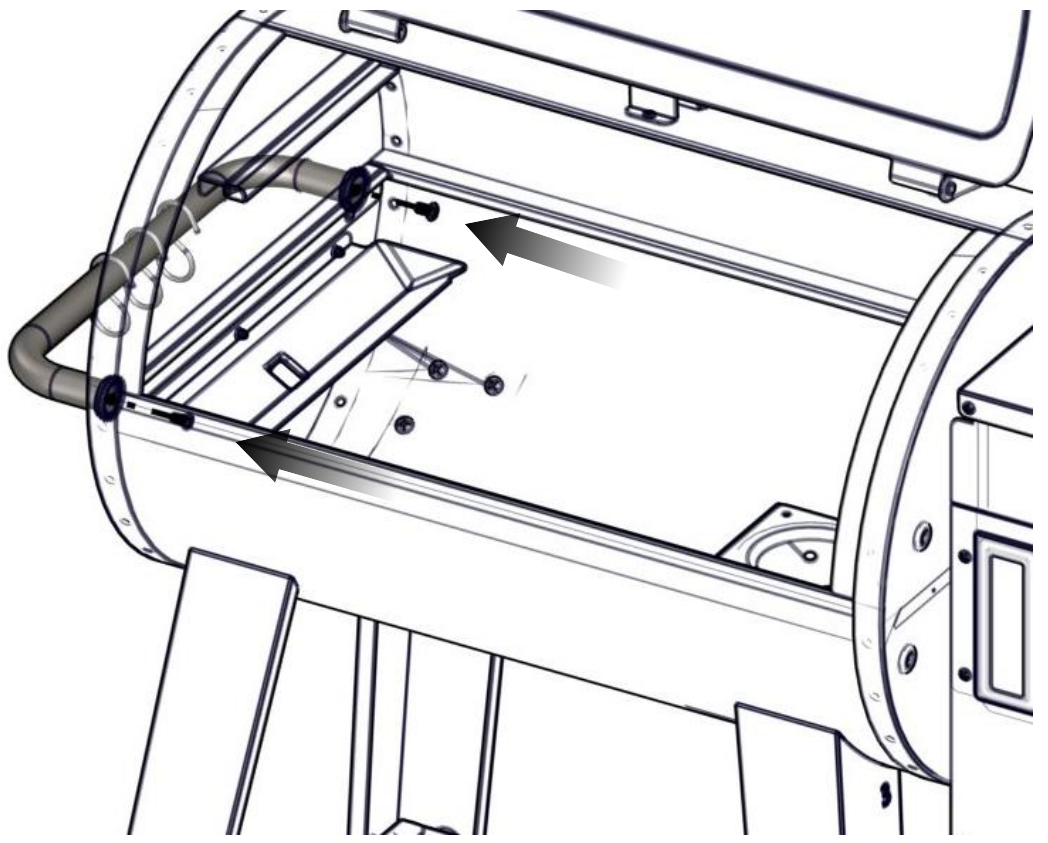
18



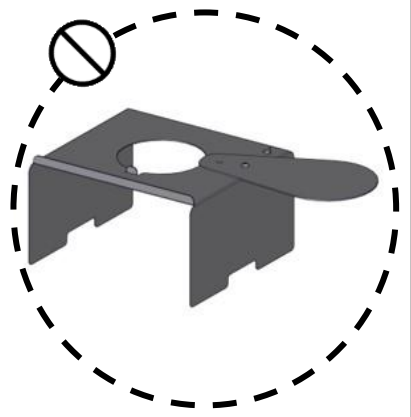
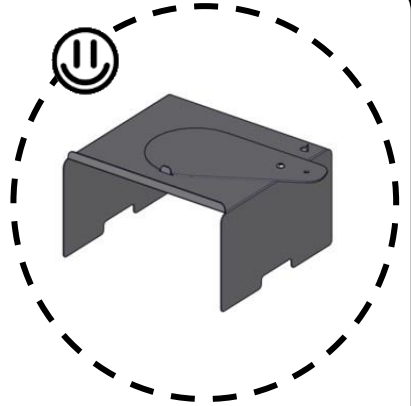
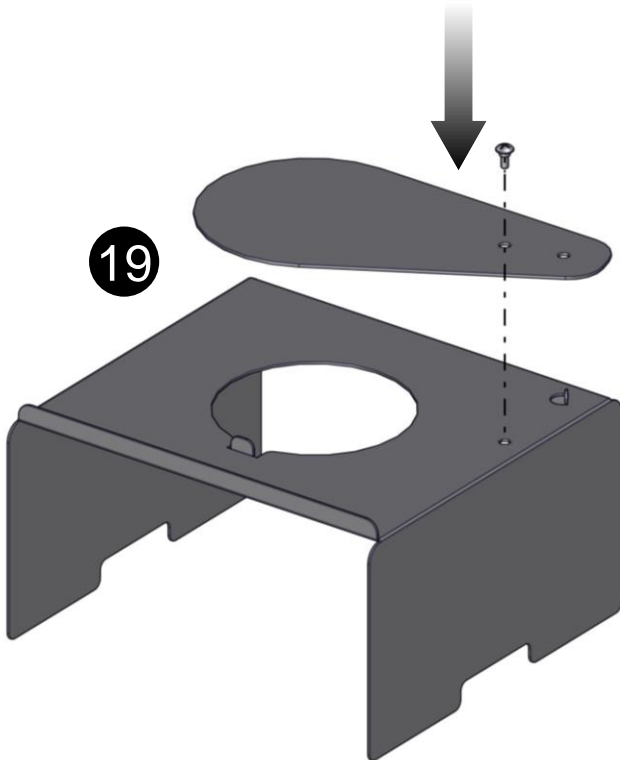
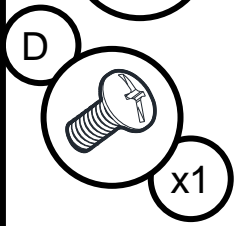
17



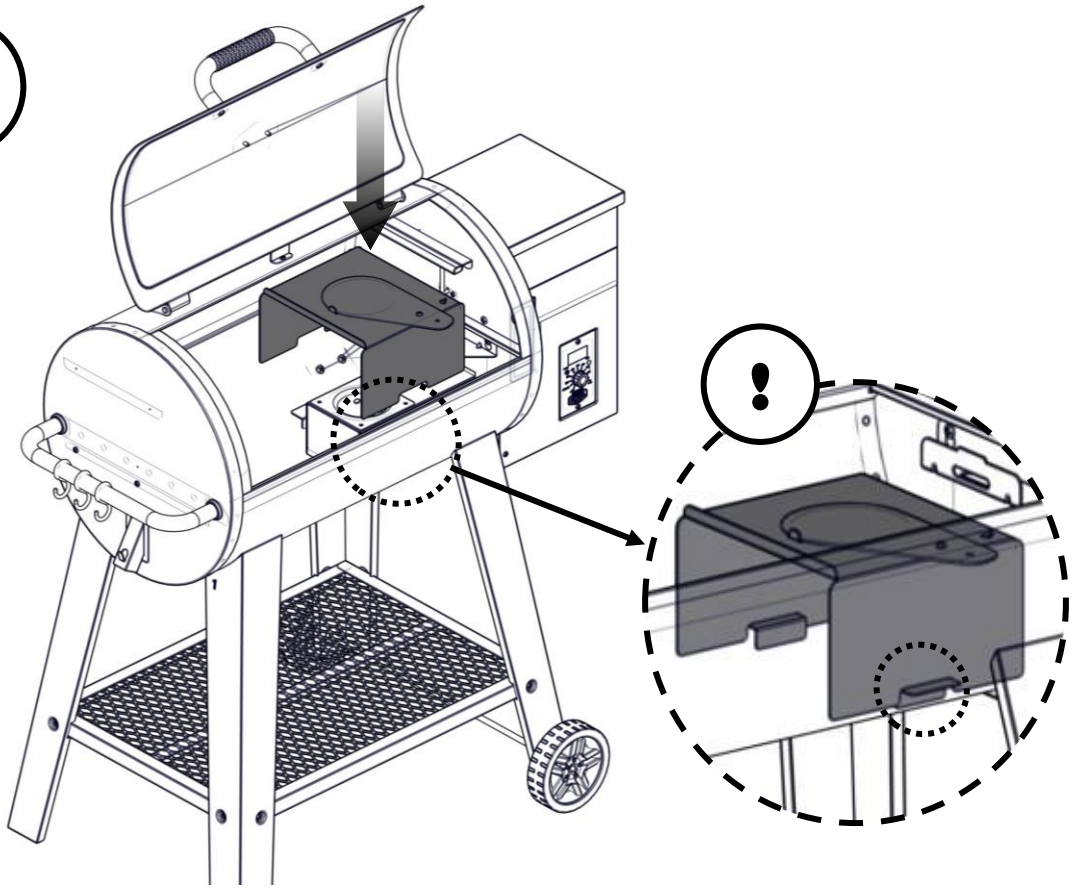
19



20

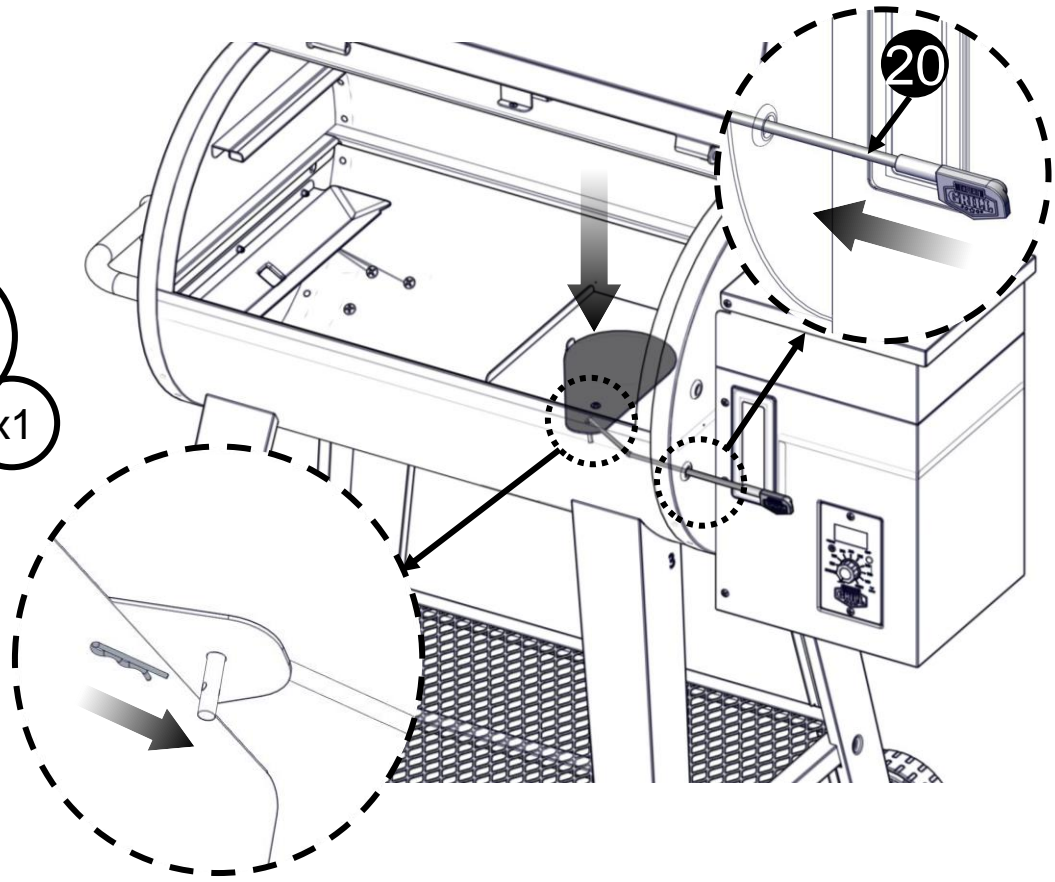


21



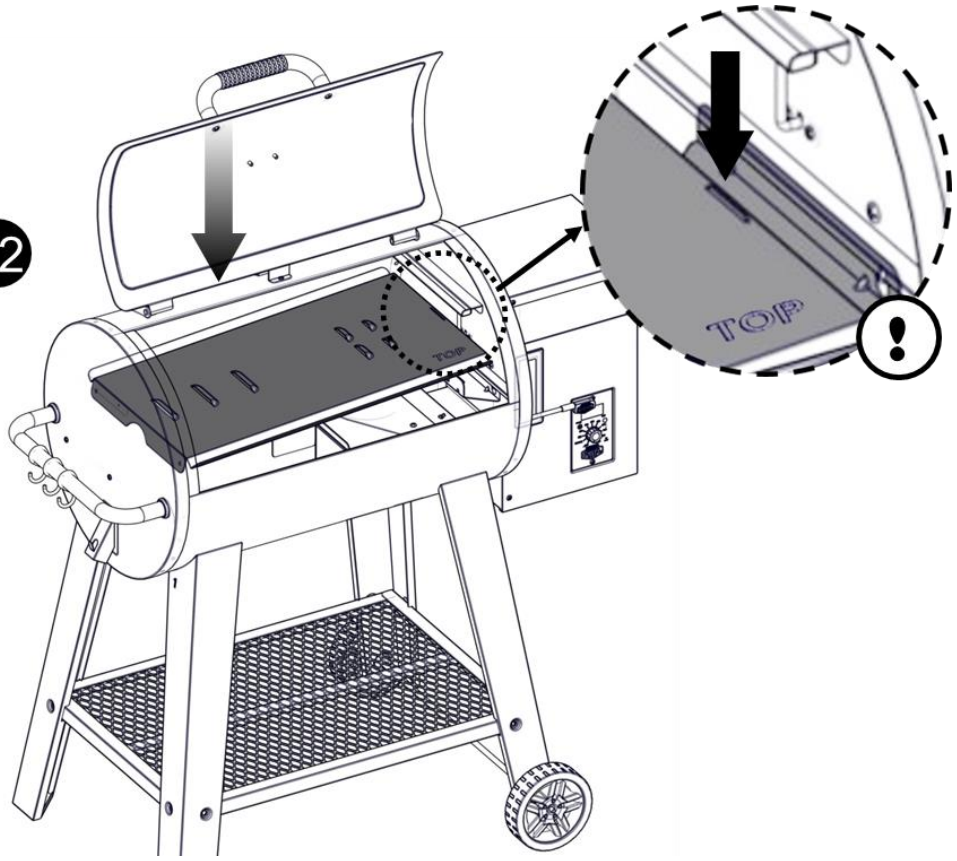
22

F  
x1



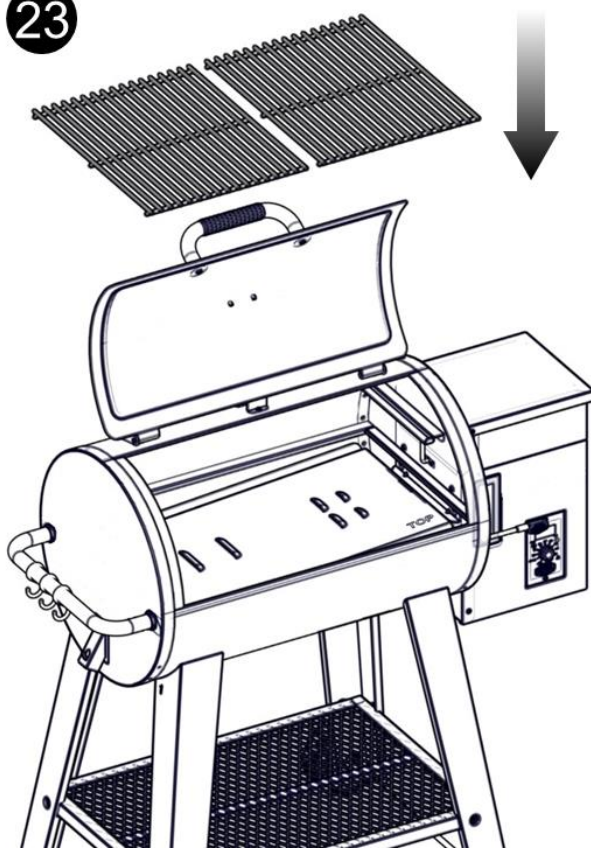
23

22

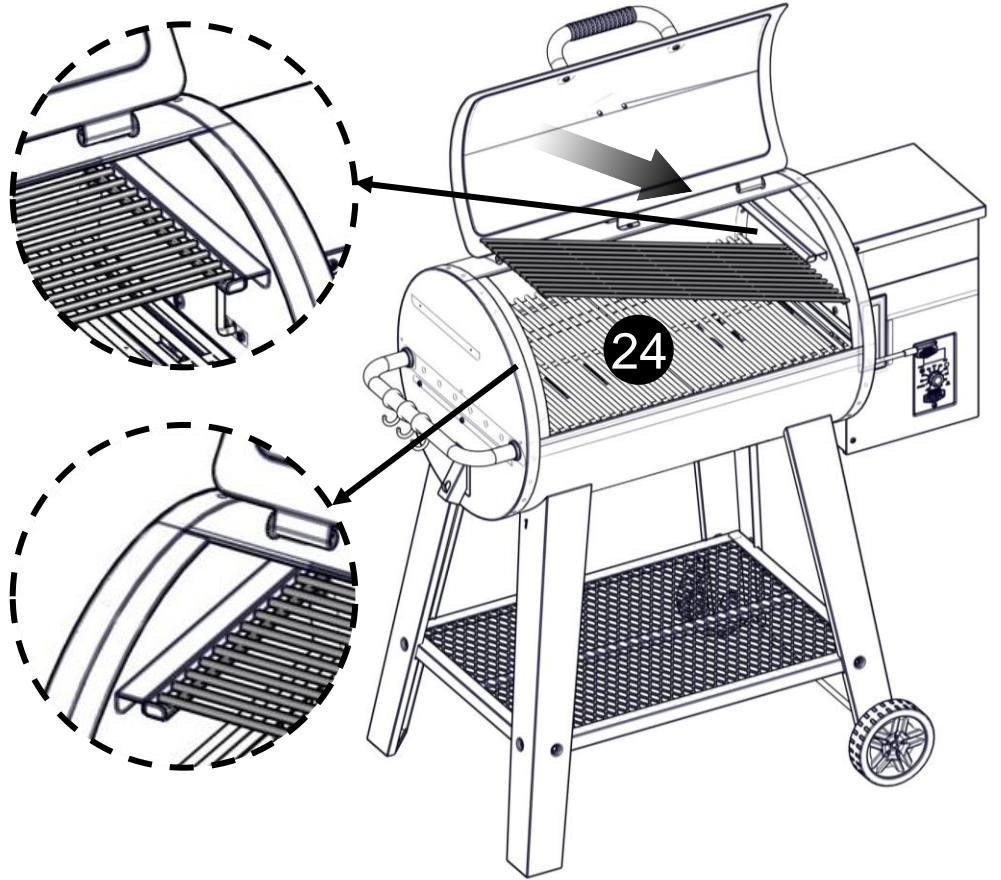


24

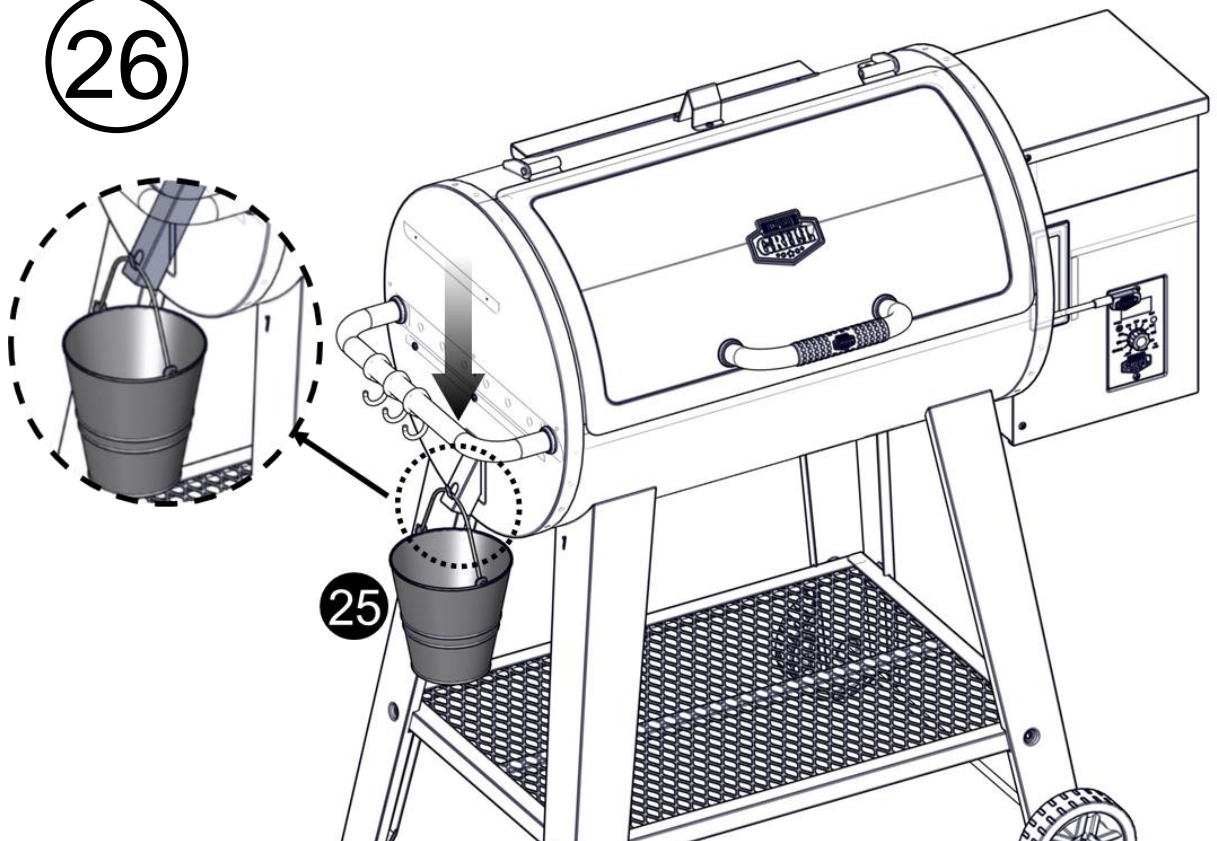
23



25



26





## MEAT PROBE:

- To use a meat probe, insert the plug into the socket on the controller. Route the meat probe into the cooking chamber by passing it through the silicon grommet found in the cooking chamber end cap. Insert the meat probe into the food with the tip at the center of the meat.
- To read the temperature, press the M/P button for 2 seconds. The meat probe temperature will display for a short while before returning to the default display.

## NOTE:

- The grill temperature is influenced by the ambient temperature. The grill may not be able to reach the highest temperature in cold weather.
- The new operating temperature should stabilize within 15 minutes. The best way to lower the grill temperature is to leave the lid open for a few minutes.

**⚠ WARNING:** DO NOT change pellets while the grill is hot. Visually inspect the hopper finger safety guard to make sure that it is in place and not damaged before filling the hopper with your choice of pellets.



**SONDA PARA CARNE:**

- Para usar una sonda para carne, inserte en el enchufe del controlador. Dirija la sonda para carne hacia la cámara de cocción pasándola a través de el ojal de silicona que se encuentra en la tapa final de la cámara de cocción. Inserte la sonda para carne en el alimento con la punta en el centro de la carne.
- Para leer la temperatura, presione el botón M/P por 2 segundos. La temperatura de la sonda para carne se mostrará por un momento antes de volver a la pantalla predeterminada.

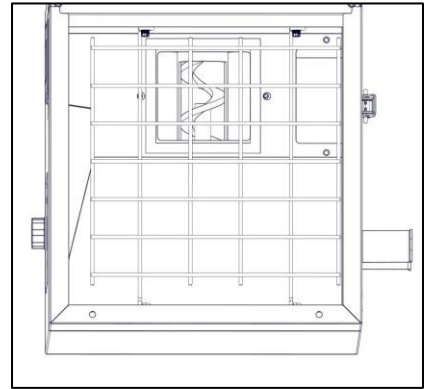
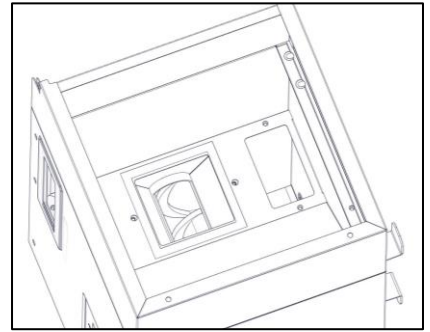
**NOTA:**

- La temperatura de la parrilla está influenciada por la temperatura del ambiente. Es posible que la parrilla no pueda alcanzar la temperatura más alta en climas fríos.
- La nueva temperatura de funcionamiento se estabilizará hasta 15 minutos. La mejor manera de bajar la temperatura de la parrilla es dejar la tapa abierta por unos minutos.

**⚠ ADVERTENCIA:** NO cambie los pellets cuando la parrilla esté caliente. Inspeccione la protección de seguridad para los dedos que tiene la tolva de forma visual para garantizar que esté en su lugar y no esté dañada, antes de llenar la tolva con los pellets de su elección.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials from the grill.
2. Turn the control knob set to "OFF".
3. Open the grill lid, remove warming rack, cooking grid, and grease tray.
4. Remove the diffuser and verify there are no foreign objects obstructing the auger.
5. Inspect the bottom of grill body and remove any pellet ash. Also inspect and clean out fire pot. Ensure there are no foreign objects in the fire pot and the at the ignitor is clean and clear of debris.
6. Open the hopper lid and ensure the hopper safety guard is in place and the pellet cleanout door is closed.
7. Fill the hopper with your choice of pellets to your desired fuel level and close the hopper lid.
8. Plug into a grounded electrical outlet.
9. Turn on the grill by turning control knob to "HIGH".
10. Observe the auger is turning and that pellets are filling the auger tube. (This could take a few minutes.) Once pellets begin to fall into fire pot, turn the control knob to "OFF".
11. Reinstall the diffuser, cooking grids and warming rack.



## LIGHTING YOUR GRILL - AUTOMATICALLY

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

1. Open the grill lid and verify all the components are in place.
2. Ensure the hopper does not contain foreign objects and is filled with enough barbecue pellets.
3. Ensure the auger is filled with pellets. If not, go back to BEFORE FIRST USE procedure and properly fill the auger with pellets.
4. Turn the control knob to "SMOKE". Listen for the operation of the fan and auger motor. Smoke should be visible within 5 minutes. If smoke does not appear, turn OFF power and wait 5 minutes before relight.
5. Once the grill has lit, close the lid. Set the desired cooking temperature or smoking preset.

## LIGHTING YOUR GRILL - MANUALLY

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

1. Open the grill lid and remove the grids, grease tray and diffuser.
2. Ensure the hopper does not contain foreign objects and is filled with enough barbecue pellets.
3. Ensure the auger is filled with pellets. If not, go back to BEFORE FIRST USE procedure and properly fill the auger with pellets.
4. Add a natural wood fire starter or gel to the fire pot.
5. With a long match or lighter, ignite the fire starter.
6. Add a handful of barbecue pellets to the fire pot.
7. After the pellets are burning well, replace the diffuser, grease tray and grids.
8. Turn the control knob to "SMOKE". Listen for the operation of the fan and auger motor.
9. Keep the grill lid open for a few minutes to complete the lighting procedure.
10. Set the desired cooking mode and temperature if not already entered.

## TURNING OFF THE GRILL

### **⚠ ATTENTION: Do not immediately disconnect the power!**

The automatic shutdown procedure allows the flames to burn out naturally. Once the shutdown procedure starts, the controller begins a 10-minute countdown timer. The display will show “10” and the fan will continue to run. When the procedure is completed, the fan will stop, and controller will display “OFF”.

Use this procedure to properly turn off your grill after each use.

1. Turn the control knob to “OFF”. The controller will begin its shutdown procedure to cool down the grill.
2. Open the lid, remove all meat probes and food. Leave the grill lid open until the shutdown procedure is complete; “OFF” will be displayed on the controller screen.
3. When “OFF” is on the controlled display, close the grill lid and unplug the power cord.

## FIRST TIME USE

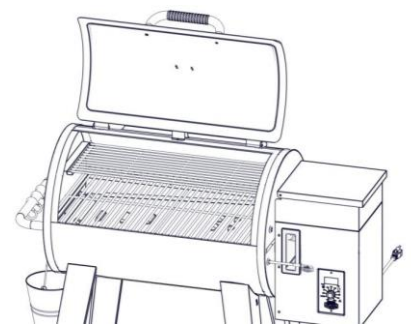
Before initial use, it is recommended to cure the grill to remove manufacturing oils or paint residue and minimize smoke odors to unnatural flavors from being added to food.

1. Follow “BEFORE FIRST USE” procedure to ensure the grill safe operation.
2. Follow “LIGHTING YOUR GRILL - AUTOMATICALLY” section on the previous page to light up the grill.
3. Set the temperature to 250 °F and allow the grill to run for 1 hour.
4. Increase the temperature to 400 °F and allow it to run for 30 minutes more.
5. Turn “OFF” the grill and allow the grill to cool down.

## PREHEATING THE GRILL

Preheating the grill is recommended to increase the cooking performance. Preheating will remove bacteria or foreign material left from previous use. Without preheating, it will take longer for food to cook.

1. Follow “BEFORE FIRST USE” procedure to ensure the grill safe operation.
2. Follow “LIGHTING YOUR GRILL - AUTOMATICALLY” section on the previous page to light the grill, then turn the control knob to “HIGH”.
3. Close the lid and allow the grill to maintain at least 400 °F for about 10 minutes.
4. Open lid, set the controller to the desired temperature. Close the lid once the temperature is close to the desired setting.
5. The grill has been successfully preheated and you are ready to begin cooking on your grill.



## COOKING INSTRUCTIONS

The pellet grill has 2 modes to control the pellet feeding speed. These are designated as the Cook Mode and the Smoke Mode. The Cook Mode is for grilling or low cooking methods, while the Smoke Mode is for smoking and adding flavor to food being prepared.

### Cook Mode

After the grill is properly lit, turn the control knob to the desired cooking temperature. The grill will automatically maintain the set temperature by adding pellet fuel to the fire pot when need by monitoring the internal grill temperature. Therefore, it is important to keep the grill lid closed for the grill to function properly



## COOK MODE

### Set Temperature

Turn the Control Knob to the desired cooking temperature after following the LIGHTING INSTRUCTIONS. This target temperature will be displayed with "SET", which indicates the controller is set to standard cooking mode.



### Actual Temperature

The Grill Probe (RTD) measures the internal temperature of the grill, which is displayed in 1-degree increments.

## SMOKE MODE



After lighting the grill, press M/P button to select the desired type of smoking.



### Smoke Preset Selector, M/P Button

Press the M/P Button to choose your desired preset smoking temperature. Presets range from 165 °F to 195 °F. See the following table for more information.

The following table represents the relationship between temperature and smoke per preset option. A higher preset level will produce more smoke while having a lower cooking temperature. The preset temperatures range from 165 °F to 195 °F.

Smoke Mode Setting	Smoke Produced	Cooking Temperature
P0	Low	High
P1		
P2		
P3		
P3	High	Low

**⚠ WARNING!** DO NOT change pellets while the grill is hot. Visually inspect the hopper finger safety guard to make sure that it is in place and not damaged before filling the hopper with your choice of pellets.

## POST COOKING INSTRUCTIONS

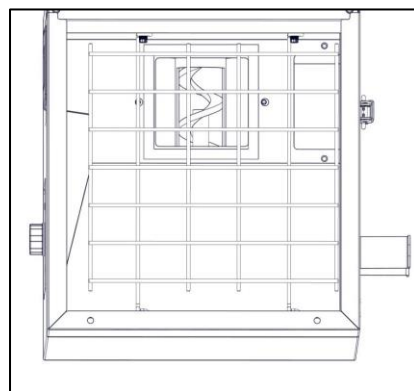
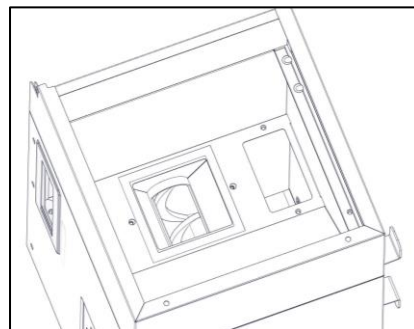
**It is recommended to run the grill at high temperature following each cook to burn off excess oil.**

1. Turn the control knob to “HIGH”.
2. Close the lid and allow the grill to run in 5 to 15 minutes.
3. Turn OFF the grill.
4. Clean the cooking grid with a grill cleaning brush.
5. Once the grill has properly shut down and cool, unplug the power cord and store the grill in a safe, dry place.

**⚠ WARNING!**  
**Always wear dry, protective gloves or oven mitts when cooking or cleaning hot cooking grids.**

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material del embalaje de la parrilla.
2. Gire la perilla de control a "OFF".
3. Abra la tapa de la parrilla, retire la rejilla para calentar, la rejilla para cocinar y la bandeja para la grasa.
4. Retire el difusor y verifique que no haya objetos extraños que obstruyan la barrena.
5. Inspeccione la parte inferior del cuerpo de la parrilla y elimine las cenizas de gránulos. También inspeccione y limpie la olla de fuego. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la olla de fuego y que el encendedor esté limpio y sin residuos.
6. Abra la tapa de la tolva y asegúrese de que la protección de seguridad de la tolva esté en su lugar y que la puerta de limpieza de pellets esté cerrada.
7. Llene la tolva con su elección de gránulos hasta el nivel de combustible deseado y cierre la tapa de la tolva.
8. Conéctelo a un tomacorriente con conexión a tierra.
9. Encienda la parrilla girando la perilla de control a "HIGH".
10. Observe que la barrena gira y que los gránulos llenan el tubo de la barrena. (Esto podría tomar algunos minutos). Una vez que los gránulos comiencen a caer en la olla de fuego, gire la perilla de control a la posición "OFF".
11. Vuelva a instalar el difusor, las rejillas de cocción y la rejilla para calentar.



## ENCENDIDO AUTOMÁTICO

Asegúrese de que la parrilla esté instalada de forma correcta y lista para usar.

1. Abra la tapa de la parrilla y verifique que todos los componentes estén en su lugar.
2. Asegúrese de que la tolva no contenga objetos extraños y que tenga suficientes pellets para una parrillada.
3. Asegúrese de que la barrena esté llena de pellets. De lo contrario, vuelva al procedimiento ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ y llene correctamente el sinfín con gránulos.
4. Gire la perilla de control a "SMOKE". Escuche el funcionamiento del ventilador y del motor de la barrena. El humo debe ser visible en 5 minutos. Si no aparece humo, apáguelo y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.
5. Una vez que la parrilla se haya encendido, cierre la tapa. Establezca la temperatura de cocción deseada o el preajuste de ahumado.

## ENCENDIDO MANUAL

Asegúrese de que la parrilla esté instalada de forma correcta y lista para usar.

1. Abra la tapa de la parrilla y retire las rejillas, la bandeja para grasa y el difusor.
2. Asegúrese de que la tolva no contenga objetos extraños y que tenga suficientes pellets para una parrillada.
3. Asegúrese de que la barrena esté llena de pellets. De lo contrario, vuelva al procedimiento ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ y llene correctamente el sinfín con gránulos.
4. Agregue un iniciador de fuego de madera natural o gel al recipiente para el fuego.
5. Con un fósforo largo o un encendedor, encienda el iniciador de fuego.
6. Agregue un puñado de gránulos de barbacoa a la olla de fuego.
7. Después de que los pellets se quemen bien, reemplace el difusor, la bandeja de grasa y las rejillas.
8. Gire la perilla de control a "SMOKE". Escuche el funcionamiento del ventilador y del motor de la barrena.
9. Mantenga la tapa de la parrilla abierta durante unos minutos para completar el procedimiento de encendido.
10. Configure el modo de cocción y la temperatura deseados si aún no los ha ingresado.

## CÓMO APAGAR LA PARRILLA

### **⚠ PRECAUCIÓN: ¡No desconecte inmediatamente la alimentación!**

El procedimiento de apagado automático permite que las llamas se apaguen naturalmente. Una vez que comienza el procedimiento de apagado, el controlador inicia un temporizador de cuenta regresiva de 10 minutos. La pantalla marcará "10" y el ventilador seguirá funcionando. Cuando se complete el procedimiento, el ventilador se detendrá y el controlador mostrará "OFF".

Use este procedimiento para apagar correctamente su parrilla después de cada uso.

1. Gire la perilla de control a "OFF". El controlador comenzará su procedimiento de apagado para enfriar la parrilla.
2. Abra la tapa, retire todas las sondas de carne y alimentos. Deje la tapa de la parrilla abierta hasta que se complete el procedimiento de apagado; Se mostrará "OFF" en la pantalla del controlador.
3. Cuando "OFF" esté en la pantalla, cierre la tapa de la parrilla y desenchufe el cable de alimentación.

## USO POR PRIMERA VEZ

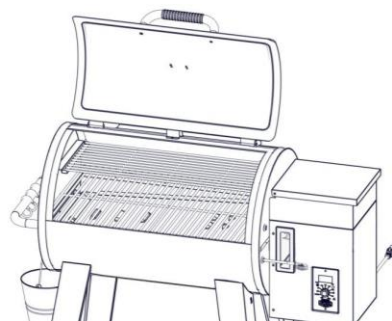
Antes del uso inicial, se recomienda curar la parrilla para eliminar los aceites de fabricación o los residuos de pintura y minimizar los olores a humo y los sabores no naturales que se agregan a los alimentos.

1. Siga el procedimiento "ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ" para garantizar el funcionamiento seguro de la parrilla.
2. Siga la sección "ENCENDIDO AUTOMÁTICO" en la página anterior para encender la parrilla.
3. Ajuste la temperatura a 250 °F y permita que la parrilla funcione por 1 hora.
4. Aumente la temperatura a 400 °F y mantenga la parrilla funcionando por 30 minutos más.
5. Apague la parrilla y deje que se enfríe.

## PRECALENTAR LA PARRILLA

Se recomienda precalentar la parrilla para aumentar el rendimiento de la cocción. El precalentamiento eliminará las bacterias o el material extraño que haya quedado del uso anterior. Sin precalentamiento, la comida tardará más en cocinarse.

1. Siga el procedimiento "ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ" para garantizar el funcionamiento seguro de la parrilla.
2. Siga la sección "ENCENDIDO AUTOMÁTICO" en la página anterior para encender la parrilla, luego gire la perilla de control a "HIGH".
3. Cierre la tapa y deje que la parrilla se mantenga al menos a 400 °F por unos 10 minutos.
4. Abra la tapa, ajuste el controlador a la temperatura deseada. Cierra la tapa una vez que la temperatura esté cerca del ajuste deseado.
5. La parrilla se ha precalentado con éxito y está listo para comenzar a cocinar en su parrilla.



## INSTRUCCIONES DE COCINA

La parrilla de pellets tiene 2 modos para controlar la velocidad de alimentación de pellets. Estos se designan como Modo de cocción y Modo de ahumado. El modo de cocción es para asar a la parrilla o métodos de cocción bajos, mientras que el modo de ahumado es para ahumar y agregar sabor a los alimentos que se están preparando.

### Modo de cocción

Después de que la parrilla esté correctamente encendida, gire la perilla de control a la temperatura de cocción deseada. La parrilla mantendrá automáticamente la temperatura establecida al agregar combustible de pellets a la olla de fuego cuando sea necesario al monitorear la temperatura interna de la parrilla. Por lo tanto, es importante mantener la tapa de la parrilla cerrada para que la parrilla funcione correctamente.

### MODE DE COCCIÓN

#### Ajuste la temperatura

Gire la perilla de control a la temperatura de cocción deseada después de seguir las instrucciones de ENCENDIDO AUTOMÁTICO. Esta temperatura objetivo se mostrará con "SET", lo que indica que el controlador está configurado en el modo de cocción estándar.



#### Temperatura actual

La temperatura interna de la parrilla es medida por detectores de temperatura de Resistencia, y se mostrará en incrementos de 1 grado.

### MODO DE AHUMADO



Después de encender la parrilla, presione el botón M/P para seleccionar el tipo de ahumado deseado.



#### **Selector preestablecido de humo, Botón M/P**

Presione el botón M/P para elegir la temperatura de ahumado predeterminada. Los preajustes varían de 165 °F a 195 °F. Consulte la siguiente tabla para obtener más información.

La siguiente tabla representa la relación entre la temperatura y el humo por opción preestablecida. Un nivel preestablecido más alto producirá más humo y tendrá una temperatura de cocción más baja. Las temperaturas preestablecidas varían de 165 °F a 195 °F.

Configuración del modo de humo	Humo Producido	Temperatura de Cocción
P0	Bajo	Bajo
P1		
P2		
P3		
Alto		
Alto		

**⚠ ADVERTENCIA:** NO cambie los pellets cuando la parrilla esté caliente. Inspeccione la protección de seguridad para los dedos que tiene la tolva de forma visual para garantizar que esté en su lugar y no esté dañada, antes de llenar la tolva con los pellets de su elección.

### INSTRUCCIONES POSTERIORES A LA COCCIÓN

**Se recomienda hacer funcionar la parrilla a temperatura alta después de cada cocción para quemar el exceso de aceite.**

1. Gire la perilla de control a "HIGH".
2. Cierra la tapa y deja que la parrilla funcione en 5 a 15 minutos.
3. Apague la parrilla.
4. Limpie la parrilla de cocción con un cepillo para limpiar parrillas.
5. Una vez que la parrilla se haya apagado y enfriado correctamente, desenchufe el cable de alimentación y guarde la parrilla en un lugar seguro y seco.

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**  
**Siempre use guantes protectores secos o manoplas para horno cuando cocine o limpie las rejillas de cocción calientes.**

**⚠ CAUTION: MAKE SURE THAT THE GRILL IS COOLED AND UNPLUGGED FROM THE POWER SOURCE BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE.**

### Interior

#### **COOKING GRID**

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

#### **GREASE SYSTEM**

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

#### **INTERIOR SURFACES**

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

### EXTERIOR

#### **COATED AND PLASTIC SURFACES**

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

**DO NOT SPRAY THE GRILL WITH A GARDEN HOSE OR POWER WASHER AS THIS MAY DAMAGE ELECTRICAL COMPONENTS.**

### STORAGE

- Always store your grill with a cover between uses to prevent corrosion or other damage to the grill, especially if it is stored in a rainy or humid environment.
- Do not store the grill with the hopper and/or auger full of pellets, especially in wet or humid conditions. Moisture will expand the pellets and can lead to an auger jam. Use the pellet quick release door located at the back of the hopper to empty leftover pellets into a container and burn off any pellets remaining in the auger before storage.
- Store spare wood pellets in an airtight container, away from heat-producing appliances, moisture, and other fuel containers. Before use, check the freshness of your pellets by breaking one in half. The pellet should break with a snap. If it crumbles, that means your pellet is not fresh and will impact the performance of the grill.

**⚠ PRECAUCIÓN: ASEGÚRESE DE QUE LA PARRILLA ESTÉ ENFRIADA Y DESCONECTADA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE REALIZAR CUALQUIER LIMPIEZA O MANTENIMIENTO.**

## Interior

### **REJILLA DE COCCIÓN**

- Después de que la parrilla se haya enfriado, frote ambos lados de las parrillas de cocción con un cepillo para parrillas con cerdas de alambre.
- Cualquier residuo de comida adherido y persistente se puede raspar con un raspador.
- Las rejillas también se pueden quitar de la parrilla y lavar con jabón para platos y agua tibia. Seque bien.
- Las rejillas de cocción deben limpiarse después de cada uso.

### **SISTEMA DE GRASA**

- Retire las rejillas de cocción y raspe los restos de comida y grasa de la bandeja de grasa con un raspador o un cepillo para parrillas.
- La bandeja de grasa también se puede quitar de la parrilla y lavar con jabón para platos y agua tibia. Seque bien.
- El recipiente para grasa se puede revestir con revestimientos de aluminio para recipientes para grasa para facilitar la limpieza.
- La bandeja de grasa debe limpiarse después de cada uso. El recipiente para la grasa debe vaciarse una vez que llegue a  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.

### **SUPERFICIES INTERIORES**

- Cepille o raspe la grasa o los desechos acumulados en las superficies interiores con un raspador o un cepillo para parrillas.
- Aspire las cenizas y los restos de comida del fondo de la cámara de combustión y el brasero.
- Todas las superficies se pueden lavar con agua jabonosa suave y/o un desengrasante suave. Seque bien.
- Las superficies interiores deben monitorearse y limpiarse cuando se haya acumulado grasa y escombros, pero no menos de dos veces al año.

## EXTERIOR

### **SUPERFICIES RECUBIERTA Y PLÁSTICA**

- Una vez que la parrilla se haya enfriado por completo, las superficies exteriores se pueden limpiar con una mezcla suave de agua y jabón. Seque completamente.
- No utilice limpiadores abrasivos.

**NO ROCÍE LA PARRILLA CON UNA MANGUERA DE JARDÍN O LAVADORA A PRESIÓN YA QUE ESTO PUEDE DAÑAR LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS.**

## ALMACENAMIENTO

- Guarde siempre su parrilla con una cubierta entre usos para evitar la corrosión u otros daños a la parrilla, especialmente si se almacena en un ambiente lluvioso o húmedo.
- No almacene la parrilla con la tolva y/o el sinfín llenos de gránulos, especialmente en condiciones mojadas o húmedas. La humedad expandirá los gránulos y puede provocar un atasco en la barrena. Utilice la puerta de liberación rápida de gránulos ubicada en la parte posterior de la tolva para vaciar los gránulos sobrantes en un recipiente y quemar los gránulos restantes en el sinfín antes de almacenarlos.
- Almacene los gránulos de madera de repuesto en un recipiente hermético, lejos de aparatos que produzcan calor, humedad y otros recipientes de combustible. Antes de usar, verifique la frescura de sus gránulos partiendo uno por la mitad. La bolita debe romperse con un chasquido. Si se desmorona, eso significa que su gránulo no está fresco y afectará el rendimiento de la parrilla.



PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
"noP" error message	Meat probe is not connected or has failed.	Verify meat probe is properly connected to the controller. If possible, disconnect power and restart. If meat probe has failed to function, contact Customer Service.
Pellets aren't being delivered into the Fire Pot.	Pellet Hopper is empty, or pellets failed to fall into auger tube.	Verify there are pellets in the Pellet Hopper, and they are not stuck on the side walls. If they are stuck. Gently bump the hopper walls to shake the pellets loose and/or add more pellets. If the grill has run out of pellets, allow up to 5 minutes for them to travel to the fire pot. Verify the auger motor is operating as described in FIRST TIME USE procedure. If this fails, contact Customer Service.
Fire will not remain lit.	Excess ash in the Fire Pot.	Excess ash in the Fire Pot may be the problem. Unplug the grill and wait until the grill cools down. Open Grill Lid, using caution to remove the Cooking Grids, Grease Tray and Diffuser assembly. Remove all unburned pellets and ash from inside and around the Fire Pot. A shop vacuum with a hose is ideal for this task. After cleaning the ash, reinstall the Cooking Grids, Grease Tray and Diffuser Assembly into the grill. Initiate the lighting instructions. If the grill fire still goes out, please contact Customer Service.
Electric element (hot rod) does not get hot.	<p>Check that the 3-wire plug is fully seated into a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 7 or 10 amps.</p> <p>Check the breaker or fuse for the outlet being used are not open or blown.</p> <p>Check that the GFCI outlet has not been tripped. Electric element only heats up (become red) during the first 5 minutes after power switch is turned on Fuse-Blown.</p>	<p>Reset plug in a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 7 or 10 amps.</p> <p>Reset breaker or replace fuse.</p> <p>Reset GFCI outlet.</p> <p>Turn Control Knob "OFF" then "SMOKE" again.</p> <p>Replace max fuse size: 5mm x 20mm, 5 amps.</p>
Grill is not getting hot enough.	<p>Temperature set too low. Grill lid has been open too long or too often.</p> <p>No fire burning.</p>	<p>Adjust the Control Knob to a higher temperature. Open the grill lid only when necessary. Inspect and verify the Pellet Hopper is full and the Fire Pot does not contain too much ash. DO NOT touch any HOT parts. Allow the grill to cool down first.</p>

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grill is getting too hot.	Operating temperature set too high. Auger continuously runs.	Adjust the Control Knob to a lower temperature. If the temperature continue to go higher than the setting, contact Customer Service.
Excess smoke from chamber or chimney.	Grease fire.	Some smoke is normal, but if excess smoke is observed and the temperature has increased, there is a grease fire. Turn OFF and unplug the power cord. A simple grease should extinguish itself. If fire continues, contact fire department.
Temperature or digital display does not match "SET" temperature.	Outdoor temperature is influencing the grill. The lid is open.	Close the grill lid and allow up to 15 minutes for the temperature to stabilize. Operating the grill in very cold condition may affect the performance.
LCD screen does not illuminate	Missing or incorrect power supply. LCD screen failure. Blown fuse on circuit board.	Ensure the grill is properly connected to a working GFCI outlet supplying 120 volts. If the display has failed, contact Customer Service for controller replacement. Inspect and replace the 5 amp fuse. (See circuit board diagram for information.)
"ErH" error message	The grill has overheated, possibly due to grease fire or excess fuel.	Turn the grill OFF then unplug the power cord and allow grill to cool. Clean grill interior, remove excess pellets from firepot and confirm positioning of all component parts.
"Er1" error message	Grill Probe (RTD) failure or disconnection	Unplug the power cord and allow the grill to cool. Ensure the wiring is properly connected and check for damage. If the error continues, contact Customer Service.
"ErP" error message	Control knob was not in OFF position when the grill was connected to AC power.	Turn the Control Knob to OFF position for 2 minutes. Switch to the position you needed.
"Er2" error message	The grill temperature is lower than 150 °F.	Turn the grill OFF then unplug the power cord and allow grill to cool. Clean grill interior, remove excess pellets from firepot and confirm positioning of all component parts.
Flashing dots on LCD Screen	The igniter is ON.	This is not an error that affects the grill. Used to show that the unit is in Start-Up mode.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grill will not start	Power	Ensure unit is plugged in. Verify GFIC outlet has power. Check and reset Ground Fault Interrupter if necessary. If igniter is not working, check 5 amp fuse located at the back of the control. Replace if necessary.
	Control Knob	Ensure control knob is in OFF position. Turn control knob to SMOKE. LCD screen will light up.
	Igniter	Remove warming rack, cooking grids, grease tray and diffuser. Turn unit on and visually inspect the igniter. Start unit using lighting instruction. If not working, call Customer Service.
	Auger Motor	Remove cooking grids, grease tray and diffuser. Turn unit on and visually inspect the auger is moving. If not, remove Controller and inspect wiring connections. Contact Customer Service for assistance.
	Controller	Remove Control Board. Inspect the wires and connections. If no issue found, contact Customer Service.
During Smoke Mode, the temperature is too high.	Improper preset for desired smoking setting.	With the grill set to "SMOKE", press the M/P button to select a higher preset.
Unexpected grill temperature is displayed.	Grill is exposed to direct sunlight or high ambient temperature.	Use the grill in a shaded area when possible. However, other than showing incorrect temperature readings, this will not harm the grill. Briefly open the grill lid to help reduce the temperature if needed.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grill will not achieve or maintain stable temperature.	Insufficient air flow through fire pot.	Check the fire pot for ash build-up or obstruction. Verify the blower fan motor is functioning, the air intake is not blocked, and that the auger tube does not have any blockage. Perform a quick test. Remove cooking grids, grease tray and diffuser. Turn Control Knob to "HIGH" and wait for 15 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Insufficient or poor fuel	Verify the hopper is full of wood pellets made for barbecue. Feel the pellets to be certain they are dry. If wet, remove all pellets and refill with dry wood pellets made for barbecue.
	Dirty or blocked temperature sensor.	Clean the temperature sensor and verify it is not blocked or covered.
	Improper control setting.	Ensure smoke preset setting is correct in SMOKE mode.
Grill produce excess or disordered smoke.	Excess grease build-up or dirty components.	When the grill is cool, remove and properly clean the components. It is good practice to "Burn Off" excess food after each use by setting controller to "HIGH" after food has been removed. Allow to cook about 10 minutes and properly shutdown the grill.
	Poor quality or damp wood pellets.	Inspect the wood pellets and replace if need.
	Excess amount of ash in fire pot.	When the grill is cool, remove ash from the Fire Pot using a shop vacuum.
Frequent flare-ups	Improper cooking temperature	When cooking very greasy foods, keep the temperature under 350 °F to help reduce flare-ups. Avoid putting greasy food directly over the Fire Pot area.
Temperature variance or unstable temperature (especially following ignition).	Too many pellets in the fire pot.	Adjust the controller to a lower temperature and allow the cooking temperature to stabilize. This could take several minutes. Once the cooking temperature reaches the set temperature, set a new desired cooking temperature.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mensaje de error "noP"	La sonda para carne no está conectada o ha fallado.	Verifique que la sonda para carne esté correctamente conectada al controlador. Si es posible, desconecte la alimentación y reinicie. Si la sonda para carne no funciona, comuníquese con Servicio al cliente.
Los pellets no se envían al recipiente de fuego.	La tolva de pellets está vacía o los pellets no cayeron en el tubo de la barrena.	Verifique que haya pellets en la tolva de pellets y que no estén pegados en las paredes laterales. Si están atascados. Golpee suavemente las paredes de la tolva para sacudir los gránulos y/o agregar más gránulos. Si la parrilla se ha quedado sin gránulos, espere hasta 5 minutos para que viajen hasta el brasero. Verifique que el motor de la barrena esté funcionando como se describe en el procedimiento de USO POR PRIMERA VEZ. Si esto falla, comuníquese con Servicio al Cliente.
El fuego no permanecerá encendido.	Exceso de ceniza en la olla de fuego.	El exceso de ceniza en la olla de fuego puede ser el problema. Desenchufe la parrilla y espere hasta que se enfríe. Abra la tapa de la parrilla, teniendo cuidado de quitar las rejillas de cocción, la bandeja para la grasa y el conjunto del difusor. Retire todos los gránulos no quemados y las cenizas del interior y alrededor de la olla de fuego. Una aspiradora de taller con manguera es ideal para esta tarea. Después de limpiar la ceniza, vuelva a instalar las rejillas de cocción, la bandeja para grasa y el conjunto difusor en la parrilla. Inicie las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO. Si el fuego de la parrilla continúa apagándose, comuníquese con Servicio al cliente.
El elemento eléctrico (encendedor) no se calienta.	Verifique que el enchufe de 3 hilos esté completamente asentado en un tomacorriente GFCI de 3 hilos con conexión a tierra cableado para 120 voltios y protegido a 7 o 10 amperios. Verifique que el disyuntor o el fusible del tomacorriente que se está utilizando no estén abiertos o quemados. Verifique que el tomacorriente GFCI no se haya disparado. El elemento eléctrico solo se calienta (se pone rojo) durante los primeros 5 minutos después de encender el interruptor de alimentación Fusible fundido.	Restablezca el enchufe en un tomacorriente G FCI conectado a tierra de 3 hilos cableado para 120 voltios y protegido a 7 o 10 amperios. Restablezca el disyuntor o reemplace el fusible. Restablezca el tomacorriente GFCI. Gire la perilla de control a la posición "OFF" y luego "SMOKE" nuevamente.  Reemplace el tamaño máximo del fusible: 5 mm x 20 mm, 5 amperios

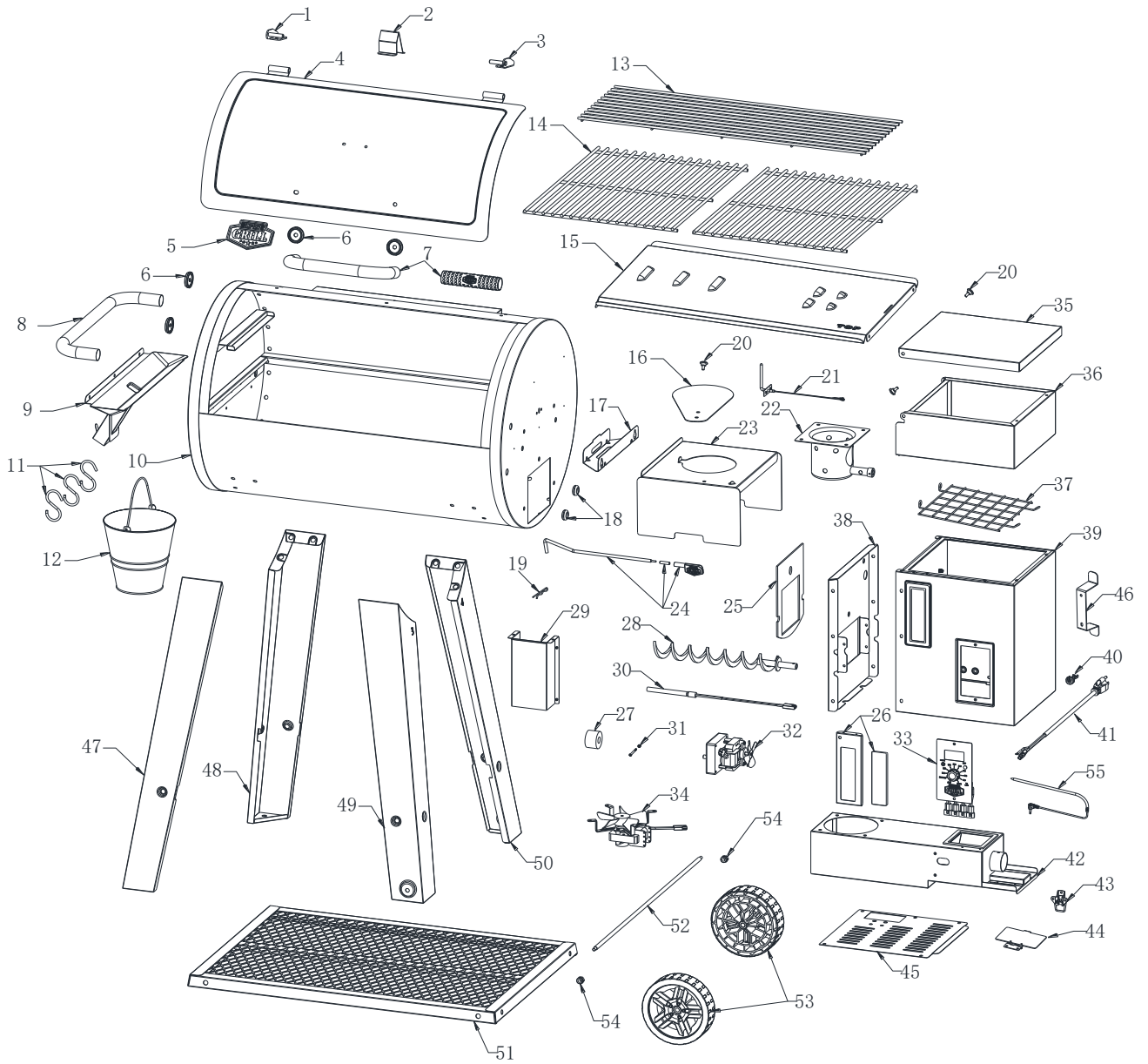
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parrilla no se calienta lo suficiente	<p>Temperatura ajustada demasiado baja. La tapa de la parrilla ha estado abierta demasiado tiempo con demasiada frecuencia.</p> <p>Sin fuego ardiendo.</p>	<p>Ajuste la perilla de control a una temperatura más alta. Abra la tapa de la parrilla solo cuando sea necesario. Inspeccione y verifique que la tolva de pellets esté llena y que el brasero no contenga demasiada ceniza.</p> <p>NO toque ninguna pieza CALIENTE. Permita que la parrilla se enfríe primero.</p>
La parrilla se está calentando demasiado.	<p>Temperatura de funcionamiento configurada demasiado alta.</p> <p>La barrena funciona continuamente.</p>	<p>Ajuste la perilla de control a una temperatura más baja. Si la temperatura sigue subiendo por encima del ajuste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</p>
Exceso de humo en la cámara o chimenea.	Fuego de grasa.	<p>Algo de humo es normal, pero si se observa un exceso de humo y la temperatura ha aumentado, hay un incendio de grasa.</p> <p>Apague y desenchufe el cable de alimentación. Una simple grasa debe extinguirse sola. Si el fuego continúa, comuníquese con el departamento de bomberos.</p>
La temperatura o la pantalla digital no coincide con la temperatura "SET".	<p>La temperatura exterior influye en la parrilla.</p> <p>La tapa está abierta.</p>	<p>Cierre la tapa de la parrilla y espere hasta 15 minutos para que la temperatura se estabilice. Operar la parrilla en condiciones muy frías puede afectar el rendimiento.</p>
La pantalla LCD no se ilumina	<p>Fuente de alimentación faltante o incorrecta.</p> <p>Fallo de la pantalla LCD.</p> <p>Fusible quemado en la placa de circuito.</p>	<p>Asegúrese de que la parrilla esté correctamente conectada a un tomacorriente GFCI que funcione y suministre 120 voltios. Si la pantalla ha fallado, comuníquese con servicio al cliente para reemplazar el controlador.</p> <p>Inspeccione y reemplace el fusible de 5 amperios. (Consulte el diagrama de la placa de circuito para obtener información).</p>
Mensaje de error "ErH"	La parrilla se ha sobrecalentado, posiblemente debido a un incendio de grasa o exceso de combustible.	<p>Apague la parrilla, luego desconecte el cable de alimentación y deje que la parrilla se enfríe. Limpie el interior de la parrilla, quite el exceso de gránulos del brasero y confirme la posición de todos los componentes.</p>

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Mensaje de error "Er1"	Falla o desconexión de la sonda de parrilla (RTD)	Desenchufe el cable de alimentación y deje que la parrilla se enfríe. Asegúrese de que el cableado esté correctamente conectado y compruebe si hay daños. Si el error continúa, comuníquese con Servicio al Cliente.
Mensaje de error "ErP"	La perilla de control no estaba en la posición de apagado "OFF" cuando la parrilla fue conectada a la alimentación de CA.	Gire la perilla de control a la posición "OFF" por 2 minutos. Cambie a la posición que necesita.
Mensaje de error "Er2"	La temperatura de la parrilla es inferior a 150 °F .	Apague la parrilla, luego desconecte el cable de alimentación y deje que la parrilla se enfríe. Limpie el interior de la parrilla, quite el exceso de gránulos del brasero y confirme la posición de todos los componentes.
Puntos intermitentes en la pantalla LCD	El encendedor está encendido.	Esto no es un error que afecta a la parrilla. Se utiliza para mostrar que la unidad está en modo de puesta en marcha.
La parrilla no arranca	Energía	Asegúrese de que la unidad esté enchufada. Verifique que el tomacorriente GFIC tenga energía. Verifique y reinicie el interruptor de falla a tierra si es necesario. Si el encendedor no funciona, verifique el fusible de 5 amperios ubicado en la parte posterior del control. Reemplace si es necesario.
	Perilla de control	Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de "OFF". Gire la perilla de control a "SMOKE". La pantalla LCD se iluminará.
	Encendedor	Retire la rejilla para calentar, las rejillas para cocinar, la bandeja para la grasa y el difusor. Encienda la unidad e inspeccione visualmente el encendedor. Inicie la unidad utilizando la instrucción de iluminación. Si no funciona, llame a Servicio al Cliente.
	Motor de barrena	Retire las rejillas de cocción, la bandeja para la grasa y el difusor. Encienda la unidad e inspeccione visualmente que la barrena se esté moviendo. De lo contrario, retire el controlador e inspeccione las conexiones de cableado. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
	Controlador	Retire el tablero de control. Inspeccione los cables y las conexiones. Si no encuentra ningún problema, comuníquese con Servicio al Cliente.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Durante el modo de humo, la temperatura es demasiado alta.	Preajuste inadecuado para el ajuste de ahumado deseado.	Con la parrilla configurada en "SMOKE", presione el botón M/P para seleccionar un preajuste más alto.
Se muestra una temperatura de parrilla inesperada.	La parrilla está expuesta a la luz solar directa o a una temperatura ambiente alta.	Use la parrilla en un área sombreada cuando sea posible. Sin embargo, además de mostrar lecturas de temperatura incorrectas, esto no dañará la parrilla. Abra brevemente la tapa de la parrilla para ayudar a reducir la temperatura si es necesario.
La parrilla no alcanza ni mantiene una temperatura estable	Flujo de aire insuficiente a través de la olla de fuego.	Revise la olla de fuego para ver si hay acumulación de cenizas u obstrucciones. Verifique que el motor del ventilador del soplador esté funcionando, que la entrada de aire no esté bloqueada y que el tubo del sinfín no tenga ningún bloqueo. Realice una prueba rápida. Retire las rejillas de cocción, la bandeja para la grasa y el difusor. Gire la perilla de control a "STOP" y espere 15 minutos. Verifique que la llama producida sea brillante y vibrante.
	Combustible insuficiente o deficiente	Verifique que la tolva esté llena de pellets de madera hechos para barbacoa. Siente los gránulos para asegurarte de que estén secos. Si está húmedo, retire todos los gránulos y vuelva a llenar con gránulos de madera seca hechos para barbacoa.
	Sensor de temperatura sucio o bloqueado.	Limpie el sensor de temperatura y verifique que no esté bloqueado o cubierto.
	Configuración de control incorrecta.	Asegúrese de que la configuración predeterminada de humo sea correcta en el MODO DE AHUMADO.



PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parrilla produce humo en exceso o desordenado.	Acumulación excesiva de grasa o componentes sucios.	Cuando la parrilla esté fría, retire y limpie adecuadamente los componentes. Es una buena práctica "quemar" el exceso de comida después de cada uso ajustando el controlador en "STOP" después de que se haya quitado la comida. Deje cocinar unos 10 minutos y apague correctamente la parrilla.
	Pellets de madera de mala calidad o húmedos.	Inspeccione los pellets de madera y reemplácelos si es necesario.
	Exceso de ceniza en la olla de fuego.	Cuando la parrilla esté fría, retire las cenizas de la olla de fuego con una aspiradora de taller.
Brotos frecuentes	Temperatura de cocción incorrecta	Cuando cocine alimentos muy grasosos, mantenga la temperatura por debajo de 350 °F para ayudar a reducir los brotes. Evite colocar alimentos grasosos directamente sobre el área de la olla de fuego.
Variación de temperatura o temperatura inestable (especialmente después de la ignición).	Demasiados pellets en el brasero.	Ajuste el controlador a una temperatura más baja y permita que la temperatura de cocción se estabilice. Esto podría tomar varios minutos. Una vez que la temperatura de cocción alcance la temperatura establecida, establezca una nueva temperatura de cocción deseada.



## Parts List / Lista de Partes

No.	Part (Description)	QTY	No.	Part (Description)	QTY
1	Hinge, Left	1	29	Pellet Discharge Channel	1
2	Lid Prop	1	30	Igniter	1
3	Hinge, Right	1	31	Auger Shear Bolt	1
4	Grill Lid	1	32	Auger Motor	1
5	Badge	1	33	Controller	1
6	Handle Bezel	4	34	Fan	1
7	Lid Handle	1	35	Hopper Lid	1
8	Side Handle	1	36	Hopper Extension	1
9	Grease Trough	1	37	Hopper Safety Guard	1
10	Firebox Assembly	1	38	Hopper Mounting Bracket	1
11	Accessory S Hook	3	39	Hopper	1
12	Grease Bucket	1	40	Power Cord Bracket	1
13	Warming Rack	1	41	Power Cord	1
14	Cooking Grid	2	42	Auger Housing	1
15	Grease Tray	1	43	Latch	1
16	Sear Damper	1	44	Discharge Door	1
17	Grease Tray Bracket	1	45	Hopper Bottom Panel	1
18	Silicon Grommet	2	46	Power Cord Bracket	1
19	R Pin	1	47	Leg, Front Left	1
20	Spindle	3	48	Leg, Rear Left	1
21	RTD	1	49	Leg, Front Right	1
22	Firepot	1	50	Leg, Rear Right	1
23	Diffuser	1	51	Bottom Shelf	1
24	Sear Damper Handle	1	52	Axle	1
25	Hopper Gasket	1	53	6" Wheel	2
26	Sight Glass and Bracket	1	54	Lock Nut	2
27	Auger Bushing	1	55	Meat probe	1
28	Auger	1			

## Parts List / Lista de Partes

No.	Pieza (Descripción)	CANT	No.	Pieza (Descripción)	CANT
1	Bisagra, izquierda	1	29	Canal de descarga de pellets	1
2	Apoyo de la tapa	1	30	Encendedor	1
3	Bisagra, derecha	1	31	Perno de seguridad de barrena	1
4	Tapa de parrilla	1	32	Motor de barrena	1
5	Insignia	1	33	El regulador	1
6	Bisel de la manija	4	34	Ventilador	1
7	Conjunto de manija de la tapa	1	35	Tapa de la tolva	1
8	Asa lateral	1	36	Extensión de tolva	1
9	Comedero de grasa	1	37	Guardia de seguridad de la tolva	1
10	Ensamblaje de la caja de fuego	1	38	Soporte de montaje de la tolva	1
11	Accesorio S Gancho	3	39	Tolva	1
12	Cubo de grasa	1	40	Soporte del cable de alimentación	1
13	Grille chauffante	1	41	Cable de alimentación	1
14	Grille de cuisson	2	42	Carcasa de barrena	1
15	Bandeja de grasa	1	43	Pestillo	1
16	Amortiguador para dorar	1	44	Puerta de descarga	1
17	Soporte de la bandeja de grasa	1	45	Panel inferior de la tolva	1
18	Ojal de silicona	2	46	Soporte del cable de alimentación	1
19	R aguja	1	47	Parte delantera del carro, izquierdo	1
20	Huso	3	48	Parte trasera del carro, izquierdo	1
21	Detectores de temperatura de resistencia	1	49	Parte delantera del carro, derecho	1
22	Crisol del fuego	1	50	Parte trasera del carro, derecho	1
23	Difusor	1	51	Estante inferior	1
24	Asa del amortiguador para dorar	1	52	Eje	1
25	Junta de tolva	1	53	6" rueda	2
26	Mirilla y soporte	1	54	Tuerca de bloqueo	2
27	Buje de barrena	1	55	Sonda para carne	1
28	Barrena	1			

# Limited Warranty

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser **ONLY** that this product (*Model # 910-0014*) 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. The manufacturer's obligation is limited to repair. Replacement, or depreciated value, at the option of the manufacturer.

All Pellet Grill Models	WARRANTIES
All components not covered below	2 years
Electrical Components	2 years
Cooking grids	2 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:

**Expert Grill Customer Relations  
14050 Laurelwood Pl  
Chino, CA 91710**

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-833-908-2026 in USA*

El fabricante garantiza al consumidor-comprador original únicamente que este producto (modelo n.º 910-0014) no tendrá defectos de mano de obra y materiales luego del correcto montaje y con un uso doméstico normal y razonable por los períodos que se indican a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir pruebas fotográficas de los daños, o que las piezas defectuosas sean devueltas, con los gastos de envío pagados previamente por el consumidor, para su revisión y examen. La obligación de Nexgrill se limita a la reparación, sustitución o valor depreciado, a elección de Nexgrill.

Todos los modelos de parrillas de pellets	GARANTÍAS
Todos los componentes que no están cubiertos a continuación	2 años
Componentes eléctricos	2 años
Rejillas de cocción	2 años

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

## EL FABRICANTE NO PAGARÁ LO SIGUIENTE:

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

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

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

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

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

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

**Expert Grill Customer Relations  
14050 Laurelwood PI  
Chino, CA 91710**

*Todas las devoluciones de los consumidores, los pedidos de piezas, las preguntas generales y la asistencia para la resolución de problemas pueden concretarse llamando al 1- 833-908-2026 en Estados Unidos.*

***THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK***  
***PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE***

***THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK***  
***PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE***