



## WG800, WG1000

### PELLET GRILL



Manual applies to the following model number(s)  
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants  
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

SH19260719 SH19260819 SH19261019 SH19262319

Your model number  
Votre numéro de modèle  
Su número de modelo

Mfg. Date - Serial Number | Date de fabrication - Numéro de série  
Fecha Fabricado - Número de serie

*These numbers are located on the rating label of the unit.  
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'unité.  
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.*

### IMPORTANT | IMPORTANTE

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.

Veuillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.

Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.

Manual Code: 9826180056\_190325-GB



# A MAJOR CAUSE OF FIRES 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.

PLEASE READ THIS ENTIRE MANUAL BEFORE ASSEMBLY, INSTALLATION AND USE OF THIS PELLET FUEL-BURNING APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. CONTACT YOUR LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIAL ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

## ! WARNING !

This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

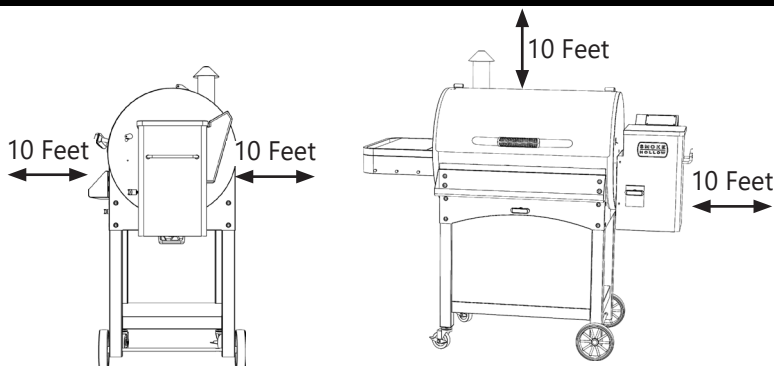
## ! CARBON MONOXIDE HAZARD !

Burning pellets gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death. Use only outdoors where it is well ventilated. 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 or 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 a 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, grills and people with blood or circulatory system problems, such as asthma or heart disease.

## STRUCTURAL PROXIMITY AND SAFETY USAGE RECOMMENDATIONS

**REMINDER:** MAINTAIN A MINIMUM DISTANCE OF 10 FEET FROM REAR, SIDES AND TOP OF UNIT TO OVERHEAD CONSTRUCTION, WALLS, RAILS OR OTHER COMBUSTIBLE CONSTRUCTION. THIS CLEARANCE PROVIDES ADEQUATE SPACE FOR PROPER COMBUSTION, AIR CIRCULATION AND VENTING OF SMOKE FROM THE UNIT. DO NOT BLOCK AIR INTAKE OPENING.



**WARNING:**  
ELECTRIC POWER CORD  
IS A TRIP HAZARD



## WARNING



Grill should only be rolled on smooth surface.



Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.



Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.



## WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE

- Unit is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- CAUTION - Always store wood pellets in a dry location away from heat producing appliances and fuel containers.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings or tents.
- Never use inside recreational vehicles or on boats.
- Never use appliance as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Maintain a minimum distance of 10ft (3m) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 10ft (3m) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper or canvas.
- Use appliance on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick or rock.
- Unit MUST be on the ground. Do not place appliance on tables or counters. Do NOT move appliance across uneven surfaces.
- Do not use appliance on wooden or flammable surfaces.
- Do not leave appliance unattended.
- Never operate appliance under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings or overhangs.
- Never use gasoline, lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid or similar liquids to start or maintain a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.
- Use only food grade wood pellets. Do not use heating fuel pellets labeled as having additives.
- Never use appliance for anything other than its intended use. This appliance is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating appliance.
- Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate appliance.
- Keep children and pets away from appliance at all times. Do NOT allow children to use appliance. Close supervision is necessary if children or pets are in area where appliance is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around appliance during or following its use until it has cooled.
- Avoid bumping or impacting appliance.
- Never move appliance when in use. Allow appliance to cool completely (below 115°F (45°C)) before moving or storing.
- The appliance is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts. Do not touch HOT surfaces.
- Never use glass, plastic or ceramic cookware in appliance. Never place empty cookware in appliance while in use.
- Accessories and accessory attachments not supplied by SmokeHollow® Manufacturing, LLC are NOT recommended and may cause injury.
- Be careful when removing food from appliance. Grill is HOT and may cause burns. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
- Always use appliance in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- 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 noncombustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. If the ashes are dispersed of by burial in soil or otherwise locally dispersed, they should be retained in the closed container until all cinders have thoroughly cooled.
- Do not store appliance with HOT ashes inside appliance. Store only when all surfaces are cold.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) Do not expose appliance to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact SmokeHollow® Customer Service for assistance at 1-866-475-5180.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: 1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place cord on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Fuel, such as charcoal briquettes, wood chips or chunks, or heating fuel pellets, are not to be used in the appliance.
- To disconnect, turn controller "OFF" then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before adding/removing racks, grease deflector or water tray.
- Grease deflector is only for the bottom of the appliance. Do not put grease deflector on rack. This may damage the appliance.
- Do not cover racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to the appliance.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.



# GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION



## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### CREOSOTE - FORMATION AND NEED FOR REMOVAL.

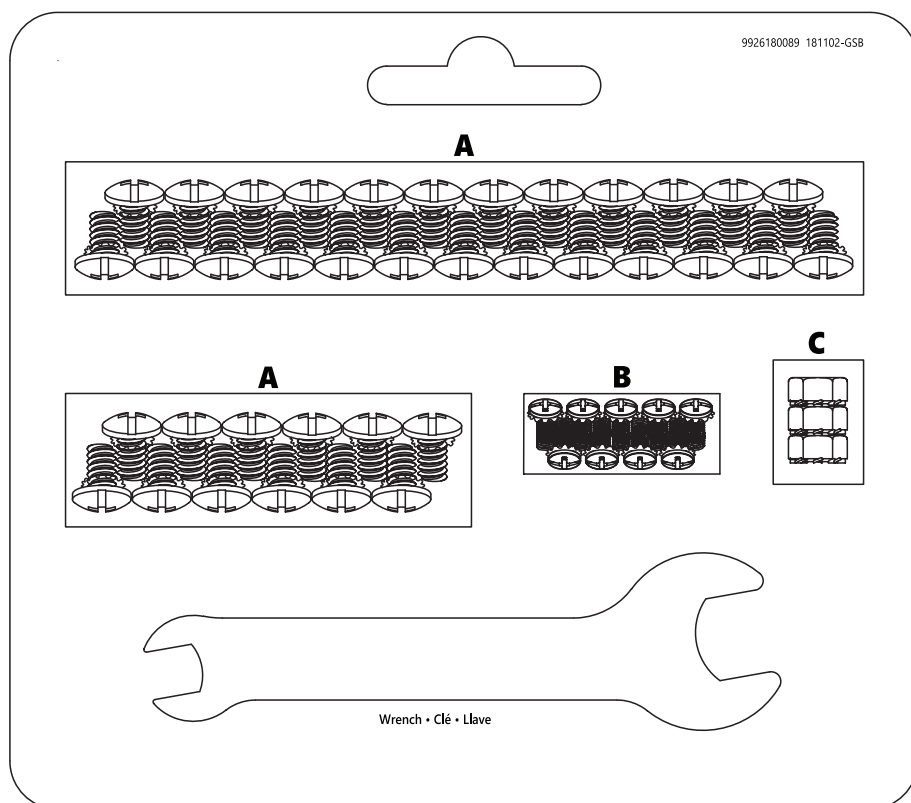
When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in the relatively cool air damper exhaust of a slow burning fire. As a result, creosote accumulates on the air damper and grill lining. When ignited, this creosote makes an extremely hot fire.

The grease tray tube should be inspected at least twice a year for signs of grease buildup. When creosote or grease has accumulated, it should be removed to reduce the risk of fire.

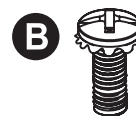
**WARNING!** It is important to follow these steps if, at any time, the grill fails to light, or the fire in the crucible goes out while cooking or smoking, when sufficient pellets are still in the pellet hopper. Failure to do so may cause a hazardous "over-firing" of your grill due to an excess of unburned pellets in the crucible.

- 1) Press the ON/OFF button to turn OFF the grill. Once the fan has stopped, unplug the power cord. If the grill is still hot, allow it to thoroughly cool. Open the door and remove all food, all racks, grease deflector and the heat diffuser.
- 2) **WARNING!** Remove all unburned pellets and ash from inside and around the crucible (see instructions for proper handling and disposal of ash in **CLEANING and STORING INSTRUCTIONS**).
- 3) Before replacing the heat diffuser, grease deflector and all racks, plug the power cord into an appropriate, grounded electrical outlet and restart the grill. Pellets should fall into the crucible and the element should begin to heat (it will start to turn red). **CAUTION!** Do not touch it.
- 4) If this procedure is successful, you will soon see flames come out of the crucible. Then press the ON/OFF button to turn OFF the grill and let the grill cool down. Position the heat diffuser, the grease deflector and racks in their proper locations. With the door open, press the ON/OFF button to turn ON the grill and set the temperature/timer. In approximately 2 minutes you will notice whitish-gray smoke coming out of the grill as the pellets ignite. After assuring the pellets have ignited, close the door.

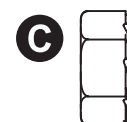
## HARDWARE LIST



**Screw 1/4" -20 x .59"**  
Qty-37



**Screw 5/32" -30 x .39"**  
Qty-9



**Screw 1/4" -20**  
Qty-3



**DO NOT RETURN TO RETAILER** for assembly assistance, missing or damaged parts.

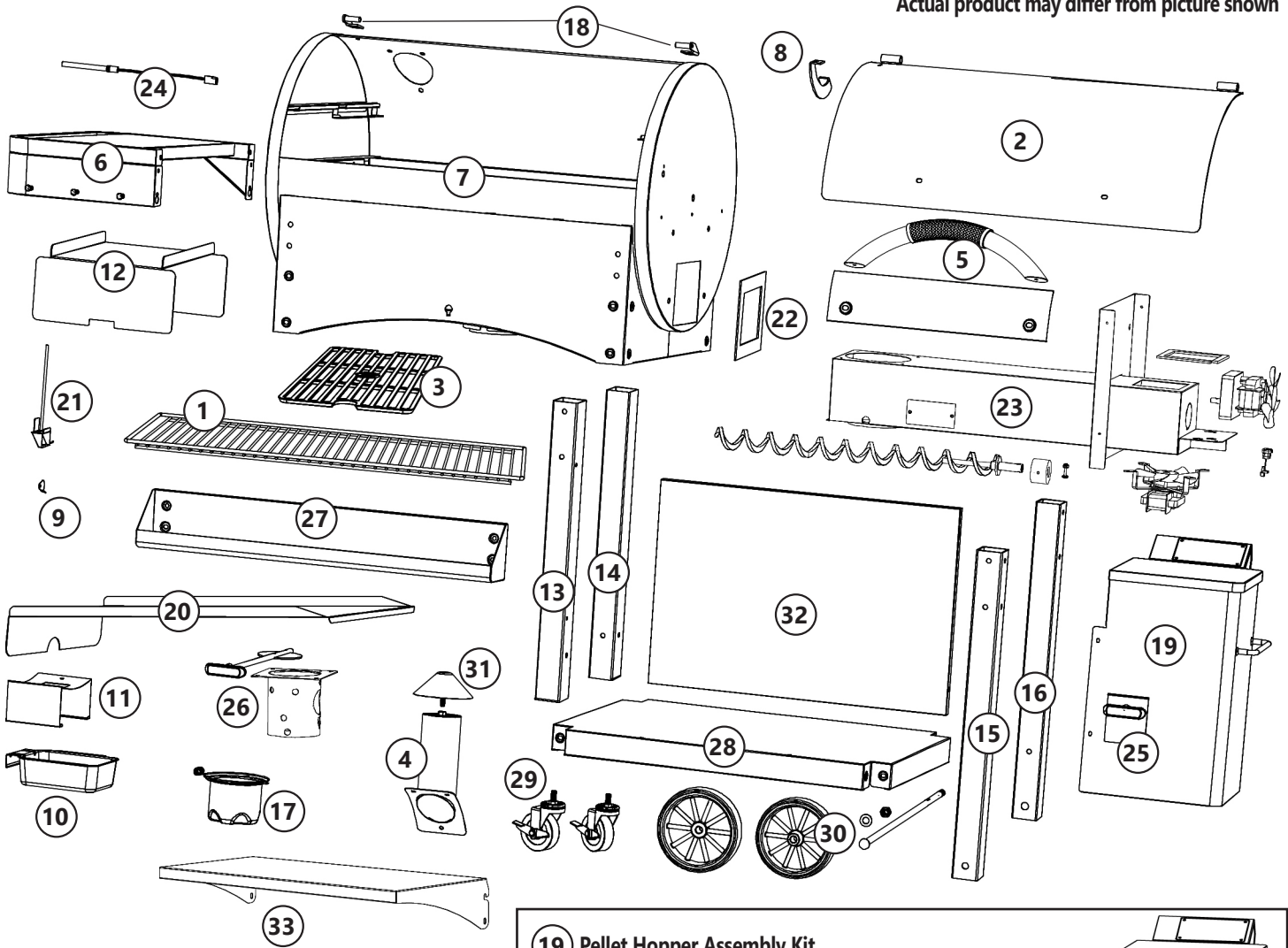
Please contact Smoke Hollow® customer service at 1-866-475-5180 or

**SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT**

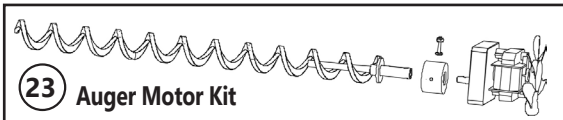
Please have the model number and serial number available. They are located on the silver rating label on the unit.

# Parts List

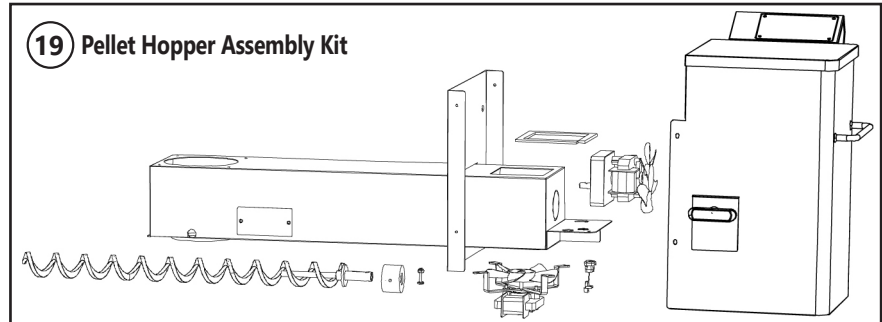
Actual product may differ from picture shown



Parts may vary by item number of model.



NO	QTY	DESCRIPTION
1	2	Warming Rack
2	1	Grill Lid
3	2-3	Smokin' Sear Cooking Grids
4	1	Smoke Stack Kit
5	1	Lid Handle Kit
6	1	Side Shelf Kit
7	1	Grill Body
8	1	Lid Stop
9	1	Meat Probe Access Cover
10	1	Grease Tray
11	1	Grease Tray Bracket
12	1	Heat Baffle
13	1	Left Front Leg
14	1	Left Rear Leg
15	1	Right Front Leg
16	1	Right Rear Leg
17	1	Ash Cup



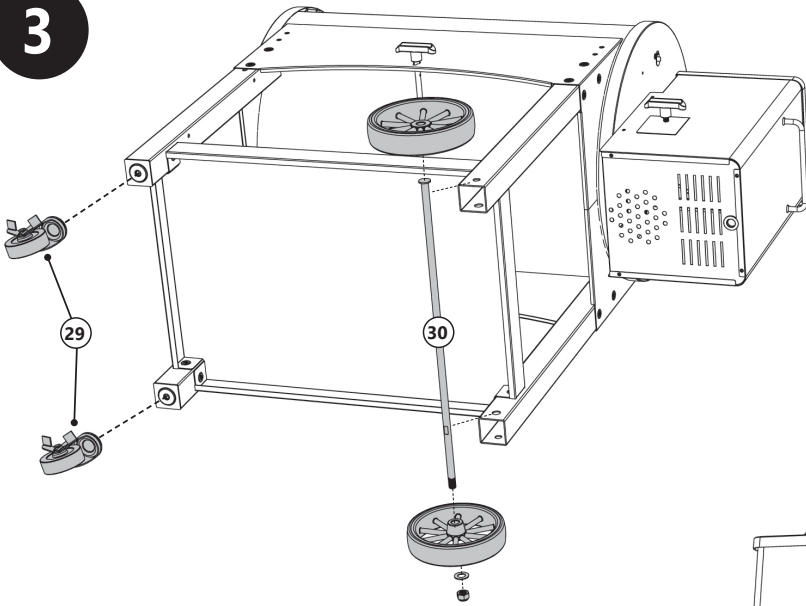
18	1	Lid Hinges
19	1	Pellet Hopper Assembly
20	1	Grease Deflector
21	1	Temperature Sensor
22	1	Pellet Hopper Insulator
23	1	Auger Motor Kit
24	1-2	Meat Probe
25	1	Hopper Cleanout Door
26	1	Removable Crucible Kit
27	1	Front Basket Kit (option)
28	1	Lower Shelf Kit
29	2	Casters
30	2	Wheel Kit
31	1	Smoke Stack Cap
32	1	Front Panel
33	1	Foldable Shelf (option)

- **BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
- **ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.**
- **TOOLS NEEDED:**  
Adjustable Wrench,  
Phillips Head Screwdriver
- **Approximate assembly time: 45 minutes**
- \* **Actual product may differ from picture shown**
- \*\* **It is possible that some assembly steps have been completed in the factory. \*\***



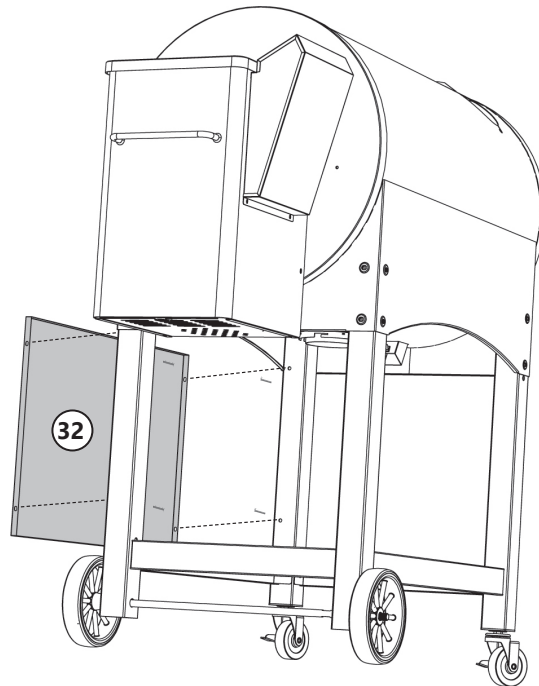
# Assembly

3



• Insert front panel with screw B

4



B

Screw  
5/32" - 30 x .39"  
Qty-5/6  
Quantité-5/6  
Cant.-5/6

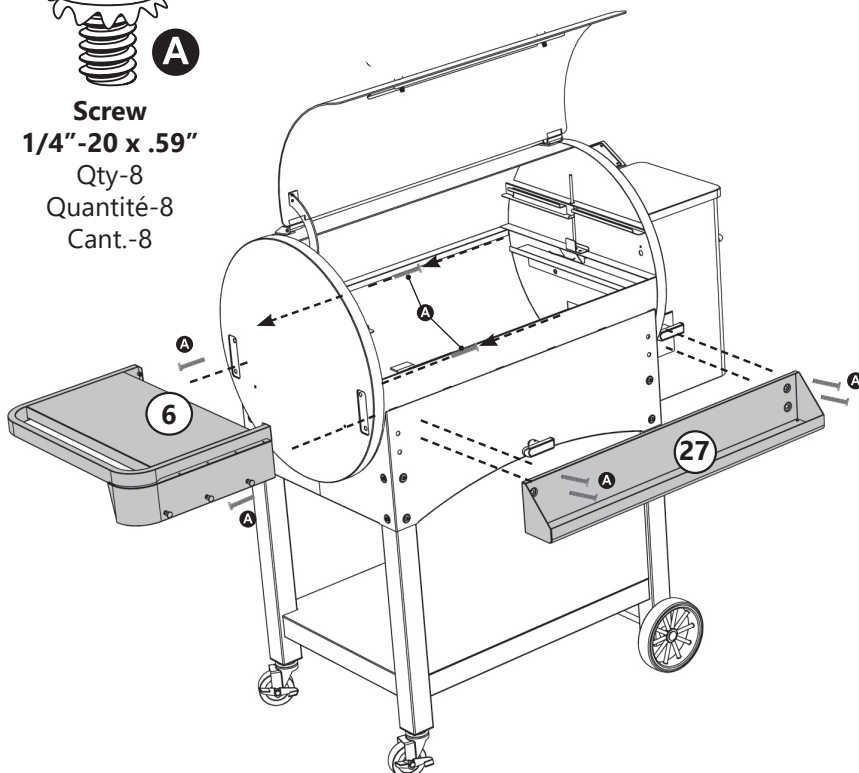
5

- Install side shelf and front basket using screw A.
- Your model grill may be equipped with part 27 or part 33.

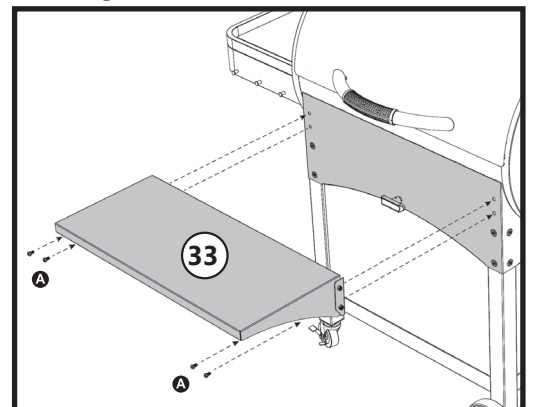


A

Screw  
1/4" - 20 x .59"  
Qty-8  
Quantité-8  
Cant.-8



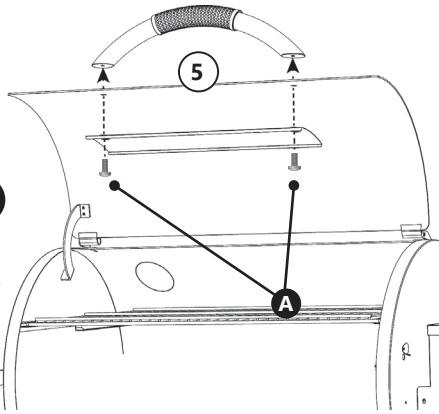
• Folding front shelf.



# Assembly

**6**

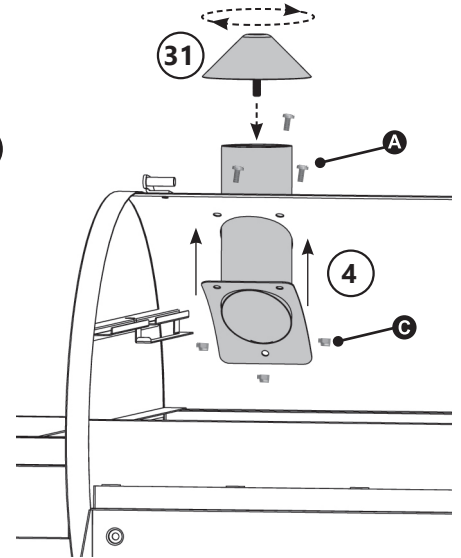
**A**  
**Screw**  
**1/4"-20 x .59"**  
 Qty-2  
 Quantité-2  
 Cant.-2



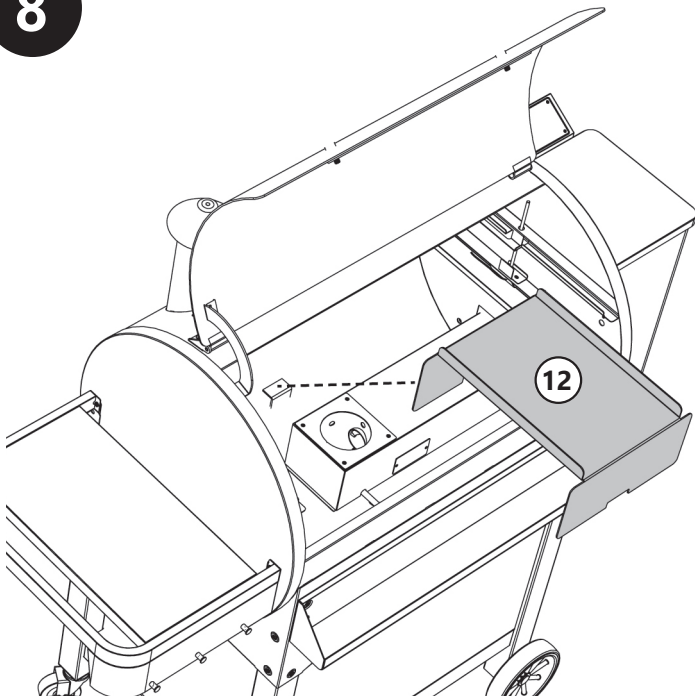
**7**

**A**  
**Screw**  
**1/4"-20 x .59"**  
 Qty-3  
 Quantité-3  
 Cant.-3

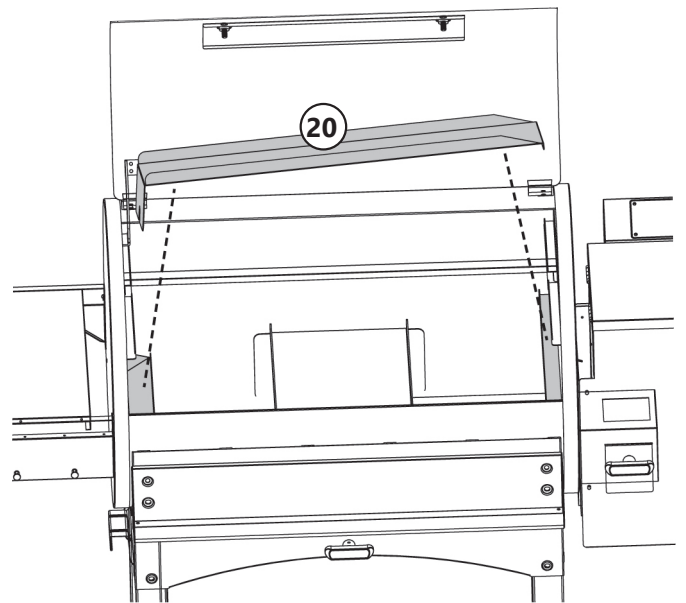
**C**  
**Nut**  
**1/4"-20**  
 Qty-3  
 Quantité-3  
 Cant.-3



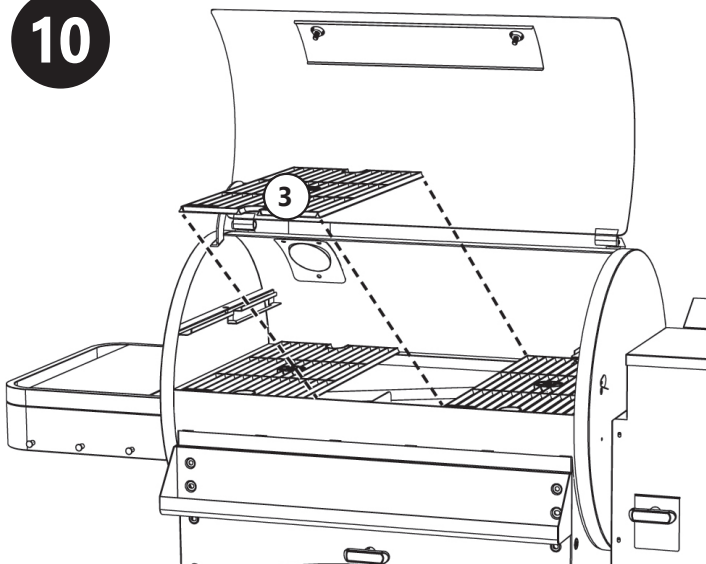
**8**



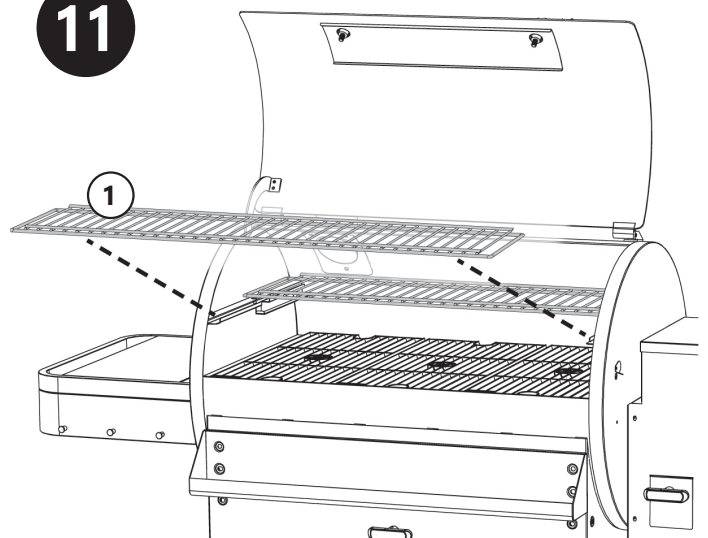
**9**



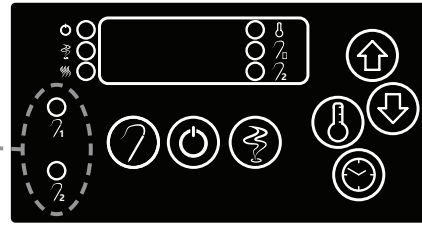
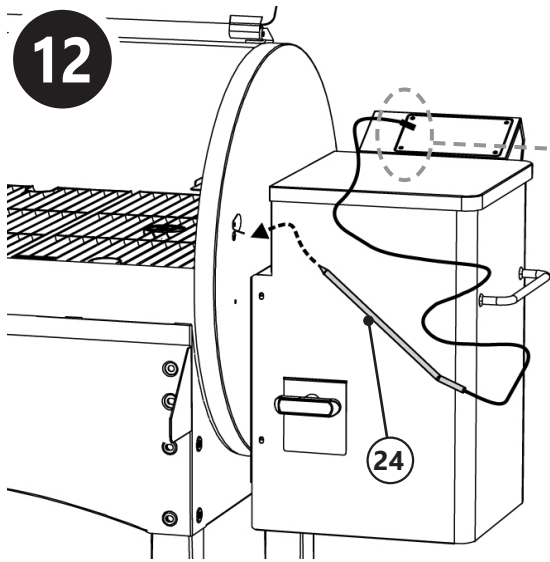
**10**



**11**






## Assembly

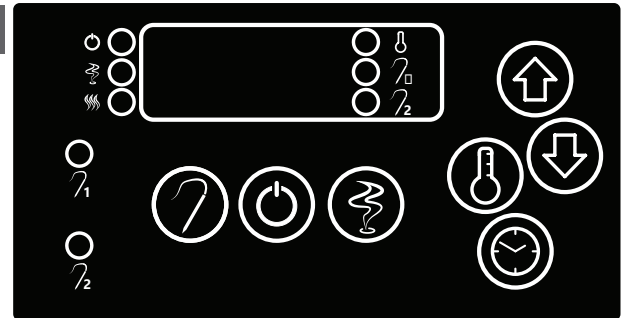


- Plug meat probe(s) into control panel. You may have 1 or 2 meat probes, depending on model purchased. Insert meat probe(s) through hole in side of grill body.
- Brancher la (les) sonde (s) de viande dans le panneau de commande. Vous pouvez avoir 1 ou 2 sondes à viande, selon le modèle acheté. Insérer la (les) sonde (s) à viande dans le trou du côté du corps du fumeur.
- Conecte la (s) sonda (s) de carne al panel de control. Puede tener 1 o 2 sondas de carne, según el modelo comprado. Inserte la (s) sonda (s) para carne a través del orificio en el costado del cuerpo del ahumador.

## Pellet Grill Operation -Read & Follow Instructions Carefully

### AUGER PRIMING INSTRUCTIONS











1. Before turning the grill on, fill the hopper with food grade wood pellets.
2. Remove the bottom two smoking racks to access grease deflector and heat diffuser.
3. Remove grease deflector, and heat diffuser. This will allow you to see pellets falling into the crucible.
4. Press the  on/off button.
5. Press and hold the  smoke button until the letter "P" (prime) appears on the display screen.
6. Pellets will begin falling into the crucible in about 4.5 minutes.
7. Once pellets fall into the crucible, press the  smoke button to stop the auger from feeding pellets into the crucible.



## Pellet Grill Operation -Read & Follow Instructions Carefully

### PRE-SEASON INSTRUCTIONS

















Pre-seasoning your grill is an important and necessary step before you smoke your first recipe. This process will rid the grill of oils from the manufacturing process. Even though you must complete this process before you use your grill for the first time, you should also pre-season or cure your grill periodically to prevent rust. If you regularly use your grill, there is no need to pre-season in the future.

1. Set temperature to 500°F and run the grill for 1 hours.  
To set temperature and time:
  - Press the  temperature button. Use the  up and  down arrows to set the temperature to 500°F.
  - Press the  temperature button once more. The temperature is now set.
  - Press the  time button. Use the  up and  down arrows to set the cook time for 1 hours.
  - Press the  time button again. Set the minutes to 00.
  - Press the  time button once more. The cook time is now set.
2. Once pre-seasoning is complete, press the  on/off button.
  - Do not unplug the grill at this time.
  - The grill is off, but the fan will continue to run for 5 minutes.
  - This will prevent any burn back in the auger.
  - Once the fan has automatically shut off, unplug grill.

**If you are not ready to cook after pre-seasoning, follow the Cleaning and Storing Instructions.**

# Pellet Grill Operation -Read & Follow Instructions Carefully



## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Before turning the grill on, fill the hopper with food grade wood pellets.
2. Prime the auger using the Auger Priming Instructions.
3. Do not overload grill with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Add food to the center of the rack, leaving space between food and grill sides, making sure not to cover more than 75% of the rack. This will ensure even cooking and proper heat circulation. Do not cover racks with aluminum foil. This will not allow heat to circulate properly. For best results, rotate racks between the top and bottom positions during cooking. Close air damper to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open air damper to release moisture.
4. Set the cook cycle (this includes the cook time and temperature).
  - Press the  temperature button. Use the  up and  down arrows to set the desired temperature.
  - Press the  temperature button once more. The temperature is now set.
  - Press the  time button. Use the  up and  down arrows to set the hours.
  - Press the  time button again. Use the  up and  down arrows to set the minutes.
  - Press the  time button once more. The cook cycle time and temperature is now set.
5. Set the smoke cycle (this is the amount of time heavy smoke is generated).
  - Press the  smoke button. The letter "S" should appear.
  - Press the  time button. Use the  up and  down arrows to set the smoke time.
  - Press the  time button once more. The smoke cycle time is now set.

**NOTE:** We recommend smoking your food for about 20% of the total cook time. For example, if you're doing a 10-hour recipe, set the cook time for 12 hours and the smoke time for 2 hours – the total cook time should always equal the combination of your recipe cooking time and your chosen smoke time. If at any point you'd like to add more smoke, just hit the smoke button and set the extra time – if you add smoke in the middle of a recipe, you may need to extend your cook time. A key point to remember when smoking is – cook to internal temp, not time. That means always cook to the ideal internal temperature for your meat, as times may vary.

The BBQ pros know that "thin blue smoke" is the best kind of smoke. That means a steady, thin flow of smoke as you're cooking on the grill. Don't be alarmed if you don't see large amounts of white smoke pouring out of your grill at all times – thin blue smoke is the goal!

**This grill has 10 smoke program options that range from SP 0 to SP 9. Grill will default to SP 4 (smoke program 4). If the desired smoke is not produced, this setting can be changed. See Smoke Program Options.**

6. Press the  probe button to check internal food temperature. The indicator light will alternate between probe 1 and probe 2 each time the button is pressed.
7. Once cooking is complete press the  on/off button.
  - Do not unplug the grill at this time. The grill is off, but the fan will continue to run for 5 minutes. This will prevent any burn back in the auger.
  - Once the fan has automatically shut off, unplug grill.

# Pellet Grill Operation -Read & Follow Instructions Carefully

## SMOKE PROGRAM OPTIONS






To help you develop an understanding of the smoke program, we have defined each setting below. In addition, here are some key points to explain how this program works, and can be used, to master your pellet smoking experience.

- **The main reason for changing the SP setting is to adapt to your outside climate.**
- Pellets will only produce heavy smoke when they are initially heated.
- The SP settings (SP 0 - SP 9) specify the auger cycle time during the smoke cycle. Based on our testing, we have programmed your grill to default to SP 4 for optimum smoke in most climates.
- In a colder climate, the crucible will cool too much, causing the pellets from the previous cycle to completely extinguish before igniting the fresh pellets. You need to decrease your SP setting for more smoke.
- In a hotter climate, the crucible will not cool enough, allowing the fresh pellets to ignite quickly. Therefore, minimal or no smoke is produced. You need to increase your SP setting for more smoke.

### SP Setting Table:

- SP 0:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **45** seconds.  
**SP 1:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **55** seconds.  
**SP 2:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **65** seconds.  
**SP 3:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **75** seconds.  
**SP 4:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **85** seconds. (Default)  
**SP 5:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **95** seconds.  
**SP 6:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **105** seconds.  
**SP 7:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **115** seconds.  
**SP 8:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **125** seconds.  
**SP 9:** Moves the pellets to the crucible for 15 seconds, then the auger rests for **135** seconds.

To change the SP (smoke program) setting:

1. Press the  smoke button. You should see the letter "S" on the display screen.
2. Press the  temperature button. Using the  up and  down arrows change the SP setting.
3. Press the  temperature button again. You have successfully changed the smoke program.


## Cleaning and Storing Instructions

1. Clean your grill after each use. Make sure the unit is cool prior to cleaning and storing.
2. Remove and wash racks, water tray, grease tray and grease deflector with mild dish detergent.
3. Remove ash from ash tray.
4. Ash Disposal: Place ashes in a metal container with a tight-fitting lid on a noncombustible surface, away from any combustible materials. Ashes should remain in closed container until all cinders are cool. Ashes can then be discarded by covering with soil or otherwise locally dispersed.
5. We recommend removing the pellets from the grill prior to storing as they are susceptible to moisture. If pellets are exposed to moisture they will expand, making components difficult to clean.

### **To remove pellets from the hopper:**

- Place a bucket under the hopper cleanout door.
- Rotate knob on cleanout door and pull. This will allow pellets to fall out of the hopper.

### **To remove pellets from the auger:**

- Turn the unit on. Press and hold the  smoke button until the letter "P" appears on the display screen. This will move any remaining pellets from the auger to the crucible.

### **To clean the crucible:**

- Turn off the grill and allow to cool.
  - Rotate handle on the front of grill and release. (Handle will spring back to closed position) This will dump ash and waste pellets into ash cup.
  - Reach under grill, twist ash cup to unlock and then lower the cup from grill. Dump waste.
  - Reinstall ash cup ensuring to rotate cup back to locked position.
6. To clean the interior, exterior and door seal of the grill, simply wipe down with a damp cloth to keep unit in proper working condition. Do not use a cleaning agent and make sure to dry thoroughly.
  7. After cleaning, store grill in a dry, covered area. Store only when grill is unplugged and all surfaces are cold. When not in frequent use, and when using a cover, check your grill periodically to avoid possible rust and corrosion due to moisture buildup.

# Troubleshooting Guide

Symptom	Cause	Solution
No power to controller (No beep when plugged into outlet)	Not plugged into outlet	Plug into power source.
	House breaker tripped	Reset breaker.
	Bad connection at controller	Unplug connection and reconnect. Reference Controller access/replace-ment instructions.
	Controller fuse blown	Reference "Controller Fuse Replacement" instructions.
Power light not on (Controller beeps when plugged in)	Faulty controller	Call SmokeHollow® for replacement. Reference "Controller Access/Re-placement" instructions.
	Appliance not powered on	Press on/off button.
	Controller fuse blown	Reference "Controller Fuse Replacement" instructions.
No display on controller (Power light is on)	Faulty controller	Call SmokeHollow® for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
	Appliance not powered on	Press on/off button.
Heating light not on	Grill in smoke cycle	Smoke light will be on. Once grill has completed the set smoke cycle the grill will change to the cook cycle and the heating light will turn on for the duration of the cook cycle.
	Cook cycle not set	Set Temp and Time per operation instructions.
	Faulty controller	Call SmokeHollow® for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Smoking light not on	Grill in cook cycle	Grill has completed the set smoke cycle and has changed to the cook cycle and the Heating light is on. Smoke light is only on during the smoke cycle.
	Smoke cycle not set	Set Time per operation instructions.
	Faulty controller	Call SmokeHollow® for replacement. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Element not on	The element is only on during the initial ignition or reignition of the pellets	Reference "Element Check" instructions.
	Bad connection to controller	Unplug connection and reconnect. Reference "Controller Access / Re-placement" instructions.
	Faulty element	Call SmokeHollow® for replacement. Reference "Element Access / Re- place element instructions.
Meat probe does not read on controller / Error code: "ERR1"	Bad connection at "probe 1"	Unplug connection and reconnect to controller at "probe 1." Press "PROBE" button to scroll back to "probe 1", if ERR1 is still displayed proceed to next solution.
	Faulty meat probe	Plug meat probe into "probe 2" and scroll back to "probe 2." If ERR2 is displayed meat probe is faulty, call SmokeHollow® for replacement.
	Faulty controller	If meat probe is found to be good from the above 2 solution steps, call SmokeHollow® for replacement.
Meat probe does not read on controller / Error code: "ERR2"	Bad connection at "probe 2"	Unplug connection and reconnect to controller at "probe 2." Press "PROBE" button to scroll back to "probe 2", if ERR2 is still displayed proceed to next solution.
	Faulty meat probe	Plug meat probe into "probe 1" and scroll back to "probe 1." If ERR1 is displayed the meat probe is faulty, call SmokeHollow® for replacement.
	Faulty controller	If meat probe is found to be good from the above 2 solution steps, call SmokeHollow® for replacement controller. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
Meat probe temp is not accurate	Meat probe has residue build up on it	Clean meat probe.
	Perform meat probe calibration test	Reference "Meat Probe Temperature Verification" instructions. Meat probe has a +/- 5°F (2.78°C) tolerance. Clean meat probe before performing verification.
	Faulty meat probe	Call SmokeHollow® for replacement.

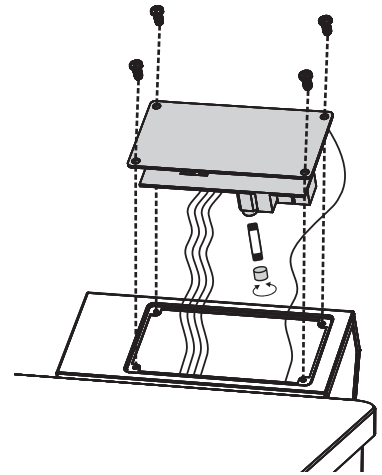
# Troubleshooting Guide

Symptom	Cause	Solution
Grill temp is inaccurate	Temperature probe has residue build up on it	Clean grill probe.
	Faulty controller	Reference "Meat Probe Temperature Verification" instructions. Meat probe has a +/- 5°F (2.78°C) tolerance. Clean meat probe before performing verification.
		Reference "Grill Temperature Verification" instructions. Grill temp has a +/- 15°F (8.33°C) tolerance of average grill temp.
Grease leaking from grill	Door not closed properly	Close door and adjust latch so door seals completely around appliance.
	Appliance not level	Move appliance to level surface.
	Grease tray not in proper location	Fully seat grease tray in holder.
	Grease tray is full	Empty grease tray and reinstall under grill.
	Drain tube is clogged	Clean drain tube.
No smoke (Smoke light is on)	During smoke cycle, the grill will cycle smoke on and off as the pellets ignite and then burn out. This is normal operation for a pellet grill.	If no smoke is evident at anytime during the smoke cycle see below solutions.
	Smoke setting has not been set on controller	Set smoke setting per the operation instructions.
	Element is not working properly	Reference "Element Check" instructions.
	Auger is not working properly	Reference "Auger Check" instructions.
	Intake fan is not working properly	Reference "Intake Fan Check" instructions.
Error code: ERRO	Faulty controller	Call SmokeHollow® for replacement. Reference "Controller Access/Replacement" instructions.
	Grill temperature probe disconnected or not fully connected	Reconnect grill temperature probe and ensure connection is fully seated. Reference "Controller Access/Replacement" instructions.
Auger not feeding	Faulty grill temperature probe	Call SmokeHollow® for replacement. Reference "Grill Probe Access Replacement" instructions.
	Auger is not working properly	Reference "Auger Check" instructions.
	Bad connection between controller and Auger motor	Unplug connection and reconnect. Reference "Grill Probe Access/Replacement" instructions.
Flame going out and not reigniting to maintain the grill set temperature	Auger jammed	Reference "Crucible Cleanout" instructions. (p17)
	Ash build up in the crucible	Reference "Crucible Cleanout" instructions. (p17)
	Auger not feeding	Reference "Auger not feeding" in the trouble shooting guide and follow trouble shooting solutions.
	Element not reigniting pellets	Reference "Element not on" in the trouble shooting guide and follow trouble shooting solutions.

## CONTROLLER FUSE REPLACEMENT

1. Turn off grill and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove four screws from controller faceplate.
4. Remove controller from housing.
5. Locate fuse housing and remove fuse.
  - Open fuse housing by pressing down and rotating counter-clockwise.
  - Pull fuse out of housing.
6. Install new 5 amp, 5mmx11mm fuse in fuse housing.
7. Place controller in controller housing.
8. Install four screws in controller faceplate.

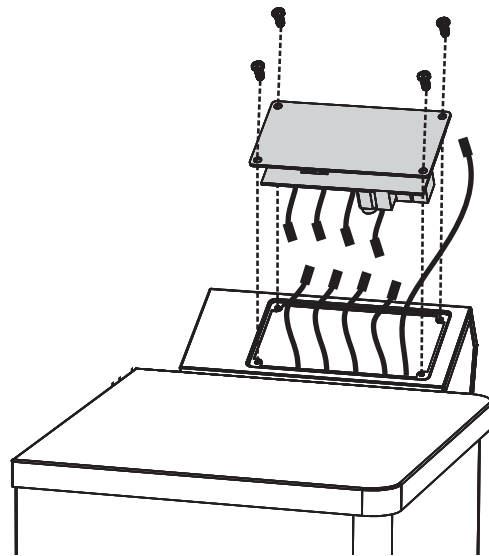
**Fuse replacement is complete.**



## CONTROLLER ACCESS / REPLACEMENT

1. Turn off the grill and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove four screws from controller faceplate.
4. Remove controller from housing.
5. Disconnect all connections.
  - Main power connection
  - Auger motor connection
  - Intake fan connection
  - Temp probe connection
6. Connect all connections to new controller.
  - Main power connection
  - Auger motor connection
  - Intake fan connection
  - Temp probe connection
7. Place controller in housing.
8. Install four screws in controller faceplate.

**Installation is complete.**



## MEAT PROBE TEMPERATURE VERIFICATION

### Low Temperature Test:

1. Place meat probe in ice water (Temperature of ice water = 32°F / 0°C ).
2. Let meat probe rest in ice water for 5 minutes.
3. Turn on appliance.
4. Press and hold meat probe button to read meat probe temperature.
5. Meat probe temperature reading should be 32°F, ±5°F. (Acceptable range within 27°F to 37°F).

### High Temperature Test:

1. Place meat probe in boiling water (Temperature of boiling water = 212°F / 100°C ).
2. Let meat probe rest in boiling water for 5 minutes.
3. Turn on appliance.
4. Press and hold meat probe button to read meat probe temperature.
5. Meat probe temperature reading should be 212°F, ±5°F. (Acceptable range within 207°F to 217°F).

## CABINET TEMPERATURE VERIFICATION

1. Place meat probe in center of center rack.
2. Turn on appliance.
3. Set controller to 275°F.
4. Allow appliance to reach and stabilize at 275°F.
5. Read actual cabinet temperature displayed.
6. Press and hold meat probe button to read meat probe temperature reading.
7. Meat probe temperature reading should be ±15°F of the actual cabinet temperature.

## ELEMENT ACCESS / REPLACEMENT

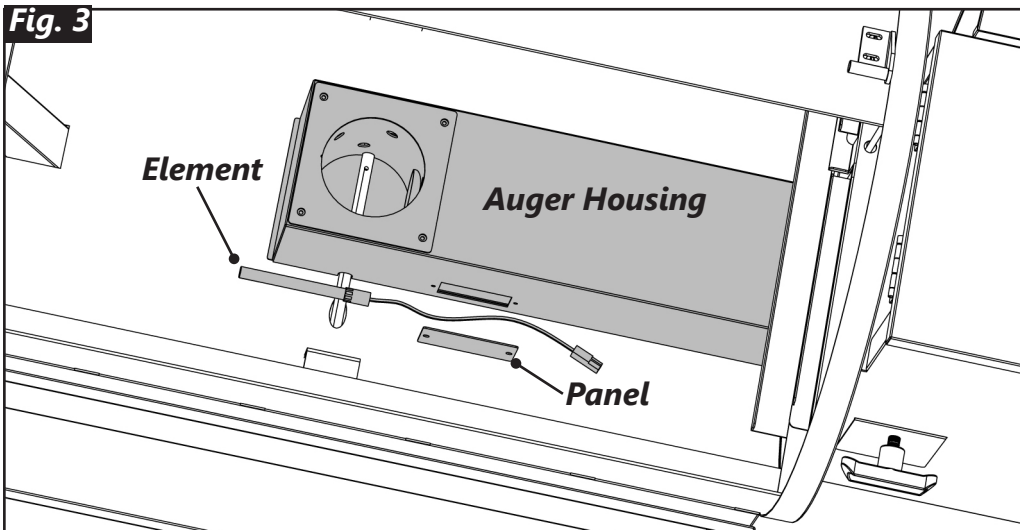
1. Turn off grill and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove pellets from hopper.
4. Remove four screws holding pellet hopper to auger housing (**Fig. 1 p.16**)
5. Disconnect element from controller (**Fig. 2 p.16**)  
**Tip:** Tie a piece of string to old plug at this step. This will make feeding new element plug thru auger housing easier in future steps.
6. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.
7. Remove crucible from auger housing (**Fig. 3 p.16**)
  - Rotate and lift crucible latch.
  - Lift crucible out of auger housing.
8. Remove two screws from element access panel and remove panel.
9. Loosen element mounting screw.
10. Remove element from auger housing and pull plug and string thru auger housing.
11. Tie string to new element plug and pull plug thru auger housing.
12. Untie string and discard.
13. Connect new element plug to controller.
14. Install pellet hopper on auger housing.
15. Install new element in crucible and tighten mounting screw.
16. Install element access panel and tighten screws.
17. Install crucible into auger housing.
18. Install the cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.

**Installation is complete.**

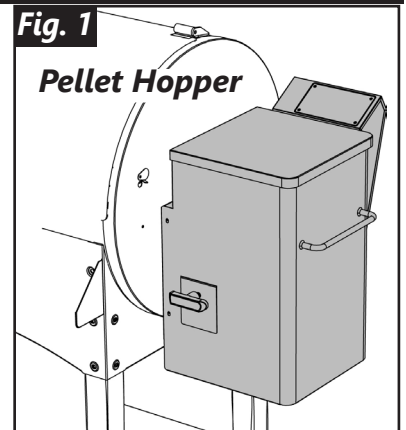
## ELEMENT CHECK

1. Turn off grill and allow to cool to touch.
2. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector and heat diffuser.
3. Clean out any ash, pellets or debris in crucible.
4. Turn unit on and set the cook cycle. Check that heating light is on.
  - If heating light does not come on, contact SmokeHollow® for support.
5. Element should begin to turn red. If element does not begin to turn red, check the connection to controller.  
Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
6. Repeat check after securing connection. If element still does not work, contact SmokeHollow® for replacement.

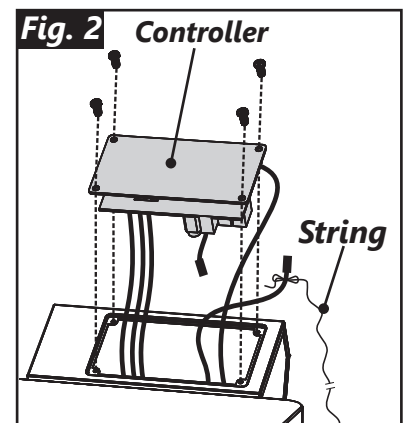
**Fig. 3**



**Fig. 1**

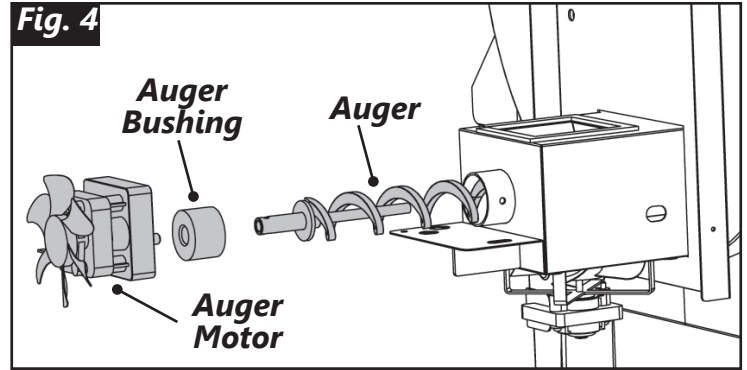


**Fig. 2**



## AUGER ACCESS / AUGER TUBE CLEANING

1. Turn off grill and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.
4. Cleanout any ash, pellets or debris in crucible.
5. Remove pellets from hopper.
6. Remove four screws holding pellet hopper to auger housing and remove hopper. Reference **Fig. 1**.  
**Tip:** If connections to controller are limiting space, remove controller and disconnect connections to gain more access. Reference "Controller Access / Replacement" instructions. Tie a piece of string to plugs at this step. This will make connections easier in future steps.
7. Remove auger motor screw and nut (**Fig. 4**).
8. Pull auger motor from auger.
9. Remove bushing screw and remove auger bushing.
10. Remove auger from auger tube.
11. Using medium grit sand paper, sand outside of auger and inside of auger tube.
12. Using a vacuum clean out auger tube.
13. Insert auger into auger tube.
14. Insert auger tube bushing and assemble screw.
15. Push auger motor onto auger shaft and assemble screw.  
**Tip:** If controller was disconnected, reassemble. Reference: "Controller Access/Replacement" instructions.
16. Assemble pellet hopper to auger housing using four screws. **Cleaning is complete.**

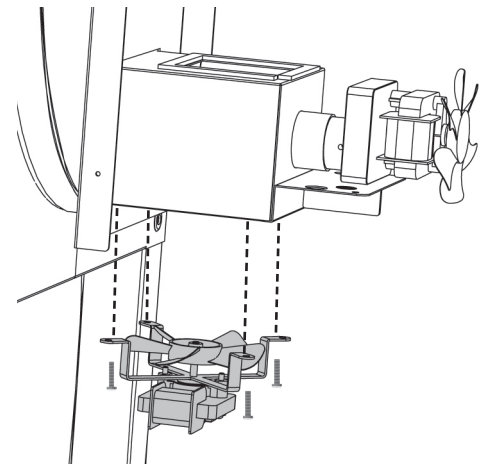


## AUGER CHECK

1. Turn off grill and allow to cool to touch.
2. Remove cooking racks, water bowl, grease deflector, and heat diffuser.
3. Clean out any ash, pellets or debris in the crucible.
4. Turn unit on and press and hold the Smoke (Prime) button until "P" is displayed on screen. This will put grill in "prime mode," which will rotate auger continuously until the Smoke (Prime) button is pressed again.
5. If auger does not rotate, check connection to controller. Reference "Controller Access/Replacement" instructions.
6. Repeat check after securing connection. If auger still does not work, reference "Auger Access/Auger Tube Cleaning" instructions to ensure the auger is not jammed.
7. Repeat check after cleaning. If auger still does not work, contact SmokeHollow®.

## INTAKE FAN ACCESS / REPLACEMENT

1. Turn off grill and allow to cool to touch.
2. Unplug from wall.
3. Remove pellets from hopper.
4. Remove four screws holding pellet hopper to auger housing. Reference **Fig. 1** on page 42.
5. Disconnect intake fan from controller. Reference **Fig. 2** page 42.  
**Tip:** Tie a piece of string to old plug at this step. This will make feeding new element plug thru housing easier in future steps.
6. Remove four screws that mount intake fan to auger housing.
7. Tie string to new intake fan plug and pull plug thru housing.
8. Untie string and discard.
9. Connect new intake fan plug to controller.
10. Install new intake fan on auger housing and tighten mounting screws.
11. Install pellet hopper on auger housing.  
**Installation is complete.**



## INTAKE FAN CHECK

1. Turn off grill and allow to cool to touch.
2. Turn unit on and then off. Do not unplug unit.
  - This will put grill in shutdown mode which will run intake fan for approx. 5 minutes.
3. If you cannot hear or see fan running underneath pellet hopper, check connection to controller. Reference "Controller Access / Replacement" instructions.
4. Repeat check after securing connection. If fan still does not work, contact SmokeHollow® for replacement.

# Smoke Hollow® 1-Year Limited Warranty

Smoke Hollow® warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 1 year from the date of original retail purchase. The Smoke Hollow® warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. The Smoke Hollow® warranty does not cover rust. Smoke Hollow® requires proof of purchase for warranty claim, such as a receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Smoke Hollow®, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Should Smoke Hollow® require return of component(s) in question for inspection, Smoke Hollow® will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, or damage arising out of transportation.

This express warranty is the sole warranty given by Smoke Hollow® and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Smoke Hollow® nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise any remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Smoke Hollow®'s maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: Notwithstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Smoke Hollow® will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty. This express warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Visit [smoke-hollow.com](http://smoke-hollow.com) or complete form below and return to:  
Attn: Warranty Registration  
Smoke Hollow®  
5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Name: \_\_\_\_\_ Address: \_\_\_\_\_

City: \_\_\_\_\_

State/Province: \_\_\_\_\_ Postal Code: \_\_\_\_\_ Phone Number: \_\_\_\_\_

E-mail Address: \_\_\_\_\_

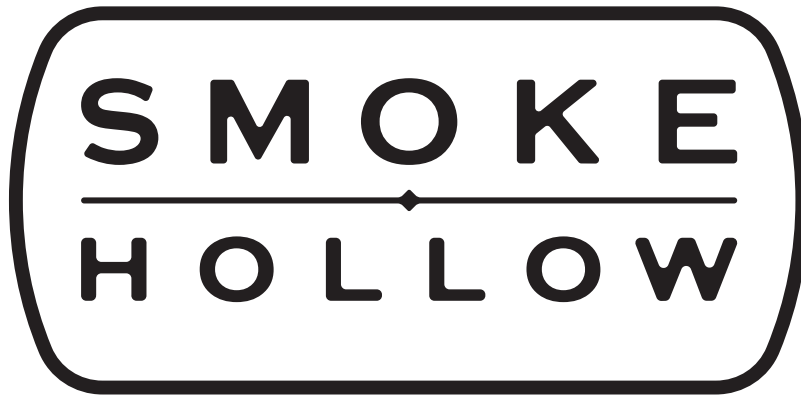
\*Model Number: \_\_\_\_\_ \*Serial Number: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_ Place of Purchase: \_\_\_\_\_

**\*Model Number and Serial Number are located on silver label on back of grill.**







**Customer Service | Service à la clientèle | Servicio de atención al cliente**

[SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT](https://www.smoke-hollow.com/contact-support)

**Toll Free: 1-866-475-5180**

Monday – Friday | 8:00am-5:00pm EST

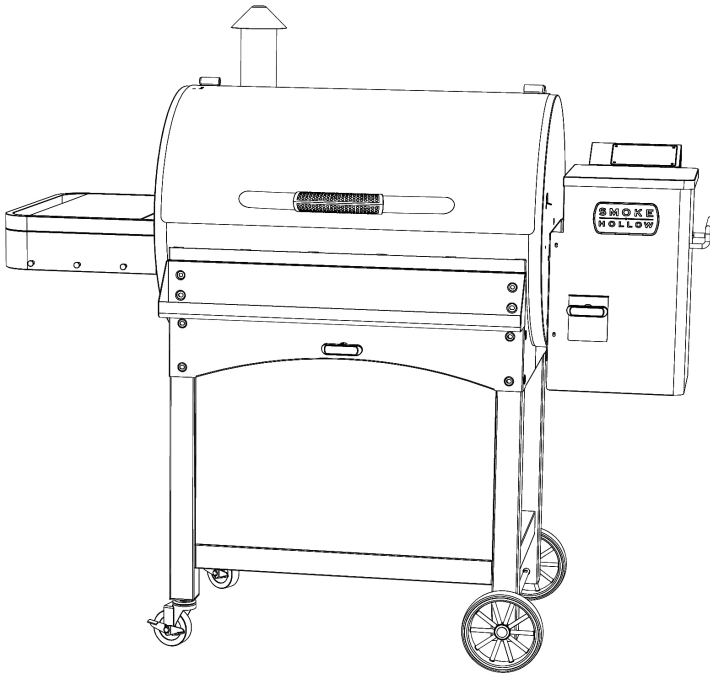
5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

**WWW.SMOKE-HOLLOW.COM**



# WG800, WG1000

## GRIL À GRANULES



Manual applies to the following model number(s)  
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants  
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

SH19260719 SH19260819 SH19261019 SH19262319

Your model number  
Votre numéro de modèle  
Su número de modelo

[Empty dashed box for model number]

Mfg. Date - Serial Number | Date de fabrication - Numéro de série | Fecha Fabricado - Número de serie

[Empty dashed box for manufacturing and serial information]

*These numbers are located on the rating label of the unit.  
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'unité.  
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.*

**IMPORTANT | IMPORTANTE**

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.

Veillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.

Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.



# LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS (ESPACES LIBRES) REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES EST L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT D'INSTALLER CE PRODUIT CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS SEULEMENT.

VEUILLEZ LIRE CE MANUEL AU COMPLET AVANT L'ASSEMBLAGE, L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL AUX GRANULES. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU MÊME LA MORT. PRENEZ CONTACT AVEC VOTRE SERVICE DU BÂTIMENT OU VOTRE SERVICE D'INCENDIE POUR CONNAÎTRE LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION DE L'INSTALLATION DE VOTRE MUNICIPALITÉ.



## AVERTISSEMENT



Ce manuel contient de l'information importante nécessaire pour un assemblage approprié et l'utilisation sûre de l'appareil.

Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Suivez la totalité des avertissements et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.



## RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE



La combustion de granules dégage du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort. Utilisez uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation. Respectez ces directives pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner, vous, votre famille ou d'autres personnes.

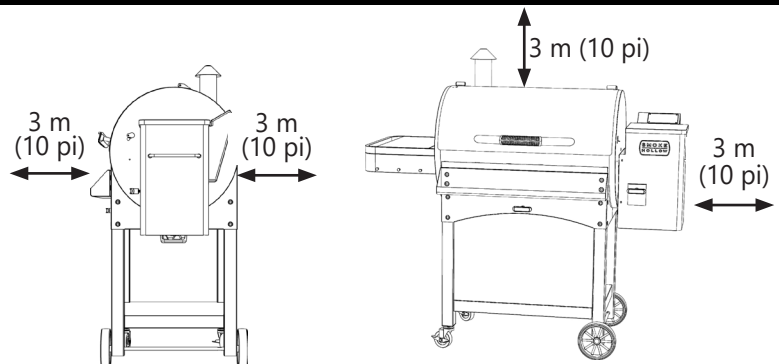
- Connaissez les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter de l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si d'autres personnes ou vous développez des symptômes du rhume ou de la grippe pendant que vous cuisinez ou vous vous trouvez près de cet appareil.

L'empoisonnement au monoxyde de carbone, que l'on peut facilement méprendre pour un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.

- La consommation d'alcool et de drogues aggrave les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes qui présentent des problèmes sanguins ou du système circulatoire, comme l'asthme ou les maladies cardiaques.

## PROXIMITÉ AVEC LES STRUCTURES ET RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

**RAPPEL :** GARDEZ UNE DISTANCE MINIMALE DE 3 M (10 PI) ENTRE L'ARRIÈRE, LES CÔTÉS ET LE DESSUS DE L'UNITÉ ET UNE STRUCTURE SURELEVÉE, UN MUR, UNE RAMPE OU UNE AUTRE CONSTRUCTION COMBUSTIBLE. CE DÉGAGEMENT FOURNIT UN ESPACE SUFFISANT POUR ASSURER UNE COMBUSTION, UNE CIRCULATION DE L'AIR ET UNE VENTILATION APPROPRIÉES DE LA FUMÉE. NE BLOQUEZ PAS L'ENTRÉE D'AIR.



**AVERTISSEMENT :**  
LE CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PRÉSENTE UN RISQUE DE CHUTE



## AVERTISSEMENT



Il ne faut faire rouler le grill que sur une surface lisse.



Il ne faut jamais faire rouler le grill dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.



Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au grill ou des blessures à l'utilisateur.



## AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



### LISEZ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation RÉSIDENNELLE À L'EXTÉRIEUR.
- MISE EN GARDE – Rangez toujours les granules de bois dans un endroit sec, loin des appareils générateurs de chaleur et des contenants de combustible.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans un lieu fermé, tel qu'un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ou sur des bateaux.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage (LISEZ LA RUBRIQUE SUR LE RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille, le papier ou la toile.
- Utilisez l'appareil sur une surface stable plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre.
- L'appareil DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser l'appareil sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une surface en bois ou inflammable.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sous une structure surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ne jamais utiliser d'essence, de combustible pour lanternes, de kérosène, de liquide d'allumage pour charbon ou de liquides semblables pour allumer ou maintenir un feu dans cet appareil. Gardez tous ces liquides loin de l'appareil pendant l'utilisation de celui-ci.
- Utilisez uniquement des granules de bois de qualité alimentaire. Ne jamais utiliser de granules de bois de chauffage contenant des additifs.
- Utilisez l'appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. NE PAS utiliser cet appareil à des fins commerciales.
- Gardez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifiez la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. Ne PAS laisser les enfants utiliser l'appareil. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux sont présents à proximité de l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi.
- Évitez de heurter ou de percuter l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C [115 °F]) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou une partie du panneau de commande dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas faire fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il a présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière. Contactez le service à la clientèle de SmokeHollow® pour obtenir de l'aide en composant le 1-866-475-5180.
- Des cordons de rallonge peuvent être utilisés en faisant preuve de prudence. Si vous utilisez un cordon de rallonge : 1. La puissance électrique indiquée sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil; et 2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, ce qui permettrait à des enfants de tirer dessus ou qui présenterait un risque de chute.
- La rallonge doit consister en un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à une utilisation en extérieur et doivent être marquées d'un « W » accompagné de la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (Approuvée pour usage extérieur).
- ATTENTION – Pour réduire le risque de décharge électrique, maintenez la rallonge sèche et au-dessus du sol.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur des surfaces chaudes ou les toucher.
- Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique allumée, ou bien dans un four chaud.
- Il ne faut pas utiliser de combustible, comme des briquettes de charbon, des copeaux ou des morceaux de bois, ou encore des granulés de chauffage, dans l'appareil.
- Pour procéder au débranchement, tournez le bouton de contrôle sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des grilles, le déflecteur de graisse ou la cuvette d'eau.
- Le déflecteur de graisse n'est destiné qu'au fond de l'appareil. Ne pas mettre le déflecteur de graisse sur une grille. Cela pourrait causer des dommages à l'appareil.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles d'aluminium. Cela provoquerait une accumulation de chaleur et endommagerait gravement l'appareil.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un système de pulvérisation d'eau ou similaire.
- L'appareil est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faites ATTENTION. Portez des gants de protection. Ne touchez pas de surfaces CHAUDES.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique, ni de céramique dans l'appareil. Ne pas mettre d'articles de cuisine vides dans l'appareil pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires et d'attachements non fournis par SmokeHollow® Manufacturing LLC n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments de l'appareil. Le gril est CHAUD et pourrait causer des brûlures. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisine longs et résistants.
- Utilisez toujours l'appareil conformément à tous les codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant de jeter les cendres, elles devraient être mises dans un contenant métallique doté d'un couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être déposé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de tout matériel combustible, en attente de l'élimination. Si les cendres sont enfouies dans le sol ou dispersées localement, elles doivent rester dans le contenant fermé jusqu'à ce que toutes les braises soient complètement refroidies.
- Ne pas ranger l'appareil avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur. Procédez au rangement uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.
- Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes : 1) Branchez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé et prêt à l'emploi. 2) N'utiliser qu'une prise électrique mise à la terre approuvée. 3) Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique. 4) Ne jamais exposer l'appareil à la pluie ou à l'eau.



# AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ET RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ



## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### CRÉOSOTE – FORMATION ET BESOIN DE L'ENLEVER

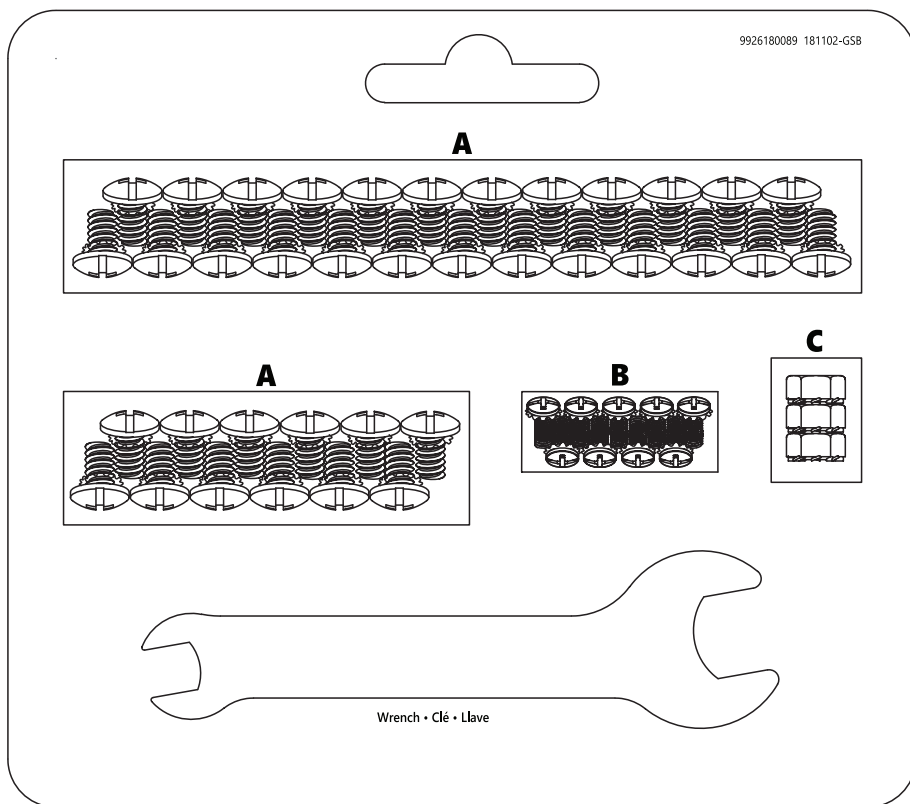
Lorsque les granules de bois brûlent lentement, elles génèrent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se concentrent dans le clapet à air d'échappement relativement frais d'un feu à combustion lente. Par conséquent, la créosote s'accumule sur le clapet à air et la garniture du grill. Lorsqu'elle est allumée, cette créosote génère un feu extrêmement chaud.

Le tube du bac à graisse devait être inspecté au moins deux fois par année pour vérifier s'il y a une accumulation de graisse. Lorsqu'il y a une accumulation de créosote ou de graisse, elle devrait être enlevée pour réduire le risque de feu.

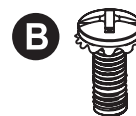
**AVERTISSEMENT!** Il est important de suivre ces étapes si jamais le grill ne s'allume pas ou le feu dans le creuset s'éteint pendant la cuisson ou le fumage alors qu'il reste suffisamment de granules dans la trémie à granules. Tout manquement à le faire pourrait entraîner une « surcombustion » dangereuse de votre grill en raison d'un excédent de granules non brûlées dans le creuset.

- 1) Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre le grill. Une fois que le ventilateur s'est arrêté, débranchez le cordon d'alimentation. Si le grill est encore chaud, laissez-le refroidir complètement. Ouvrez la porte et enlevez tous les aliments, toutes les grilles, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
- 2) **AVERTISSEMENT!** Enlevez la totalité des granules non brûlés et de la cendre de l'intérieur et des alentours du creuset (voir les instructions de manutention et d'élimination de la cendre dans la section **NETTOYAGE ET RANGEMENT**.)
- 3) Avant de remettre le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et toutes les grilles de cuisson, branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée mise à la terre et remettez le grill en marche. Les granules devraient tomber dans le creuset et l'élément devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir). **ATTENTION!** Ne le touchez pas.
- 4) Si cette procédure réussit, vous ne tarderez pas à voir des flammes sortir du creuset. Appuyez alors sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre le grill et laissez-le refroidir. Mettez le diffuseur de chaleur, le déflecteur de graisse et les grilles à l'emplacement approprié. Avec la porte ouverte, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer le grill et réglez la température et la minuterie. Au bout d'environ 2 minutes, vous verrez une fumée gris-blanc sortir du grill lorsque les granules s'allumeront. Après vous être assuré que les granules se sont allumées, fermez la porte.

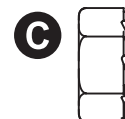
## LISTE DE QUINCAILLERIE



**A**  
Vis 1/4 po-20 × 0,59 po  
Quantité-37



**B**  
Vis 5/32 po-30 × 0,39 po  
Quantité-9



**C**  
Vis 1/4 po-20  
Quantité-3

**NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT** pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées. Veuillez prendre contact avec le service à la clientèle de Smoke Hollow® au numéro 1 866 475-5180 ou

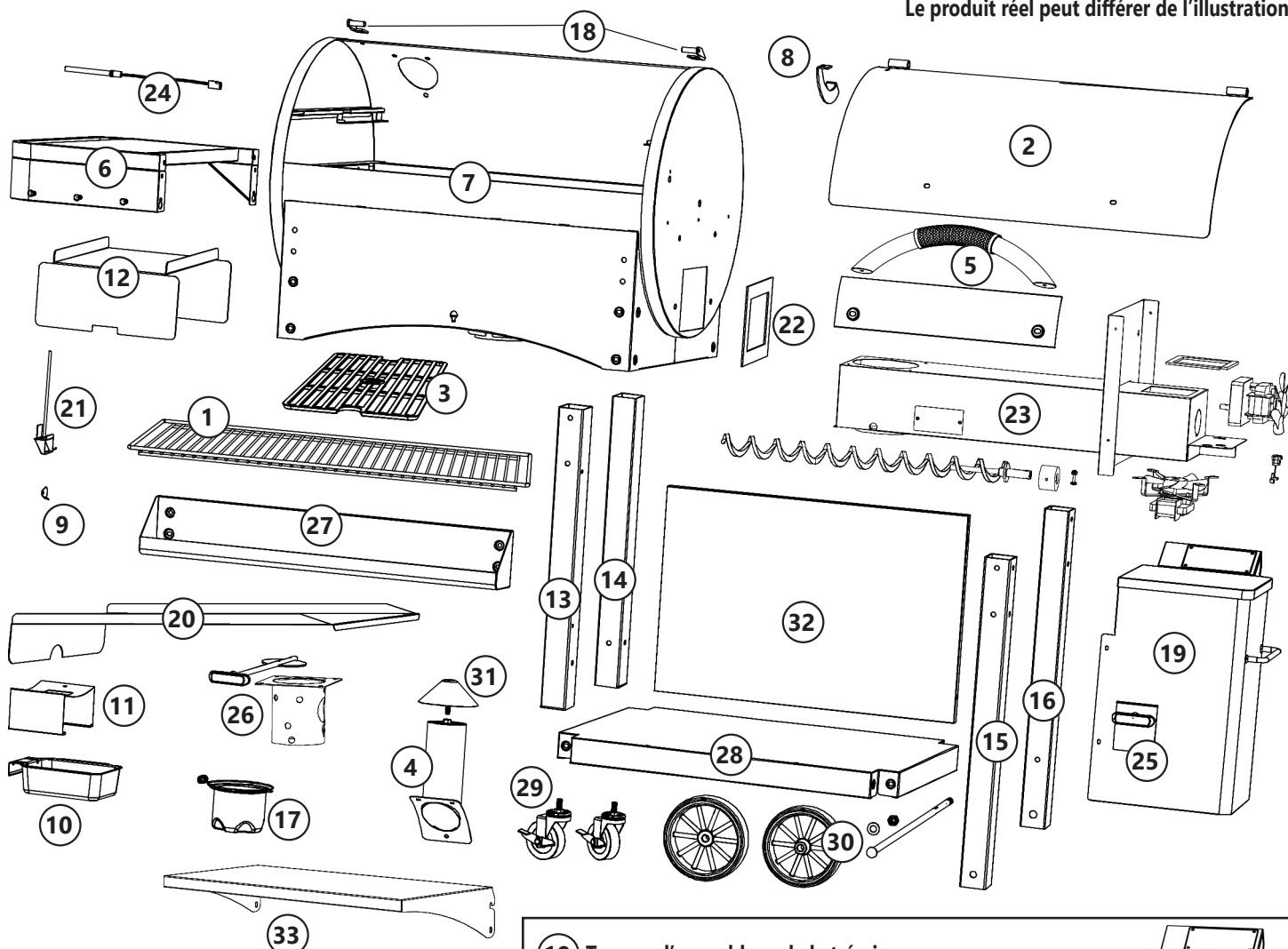
[SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT](http://SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT)

Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main. Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique argentée de l'appareil.

**ARRÊTEZ!**

# Liste des pièces

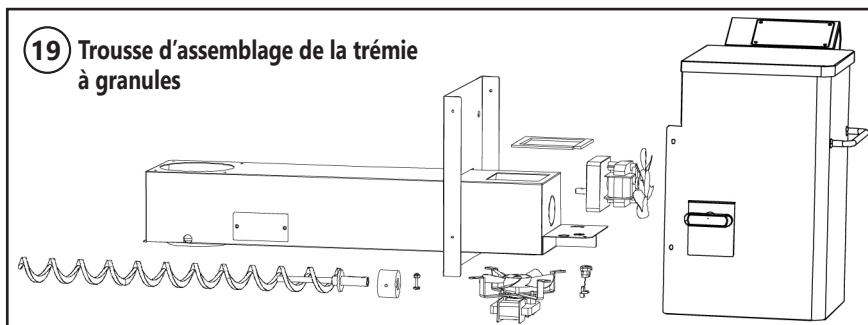
Le produit réel peut différer de l'illustration



Les pièces peuvent varier en fonction du numéro d'article du modèle.



**23** Trousse du moteur de la vis sans fin



**19** Trousse d'assemblage de la trémie à granules

NO	QTY	DESCRIPTION
1	2	Grille-réchaud
2	1	Couvercle du grill
3	2-3	Grilles de cuisson Fumer et Saisir
4	1	Trousse de cheminée
5	1	Trousse de poignée du couvercle
6	1	Trousse de tablette latérale
7	1	Bâti du grill
8	1	Butée du couvercle
9	1	Couvercle d'accès du thermomètre à viande
10	1	Bac à graisse
11	1	Support du bac à graisse
12	1	Écran thermique
13	1	Pied avant gauche
14	1	Pied arrière gauche
15	1	Pied avant droit
16	1	Pied arrière droit
17	1	Réceptacle à cendre

18	1	Charnières du couvercle
19	1	Assemblage de la trémie à granules
20	1	Défecteur de graisse
21	1	Capteur de température
22	1	Isolant de la trémie à granules
23	1	Trousse du moteur de la vis sans fin
24	1-2	Thermomètre à viande
25	1	Porte de nettoyage de la trémie
26	1	Trousse de creuset amovible
27	1	Trousse de panier avant
28	1	Trousse de tablette inférieure
29	2	Roulettes
30	2	Trousse de roulettes
31	1	Capuchon de la cheminée
32	1	Panneau avant
33	1	Étagère pliable (option)

- AVANT L'ASSEMBLAGE, LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.
  - ASSEMBLEZ L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PROPRE ET PLATE.
  - OUTILS NÉCESSAIRES : Clé ajustable, tournevis cruciforme
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 45 minutes
- \* Le produit réel peut différer de l'illustration
- \*\* Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées à l'usine. \*\*

# Assemblage

Le produit réel peut différer de l'illustration

1

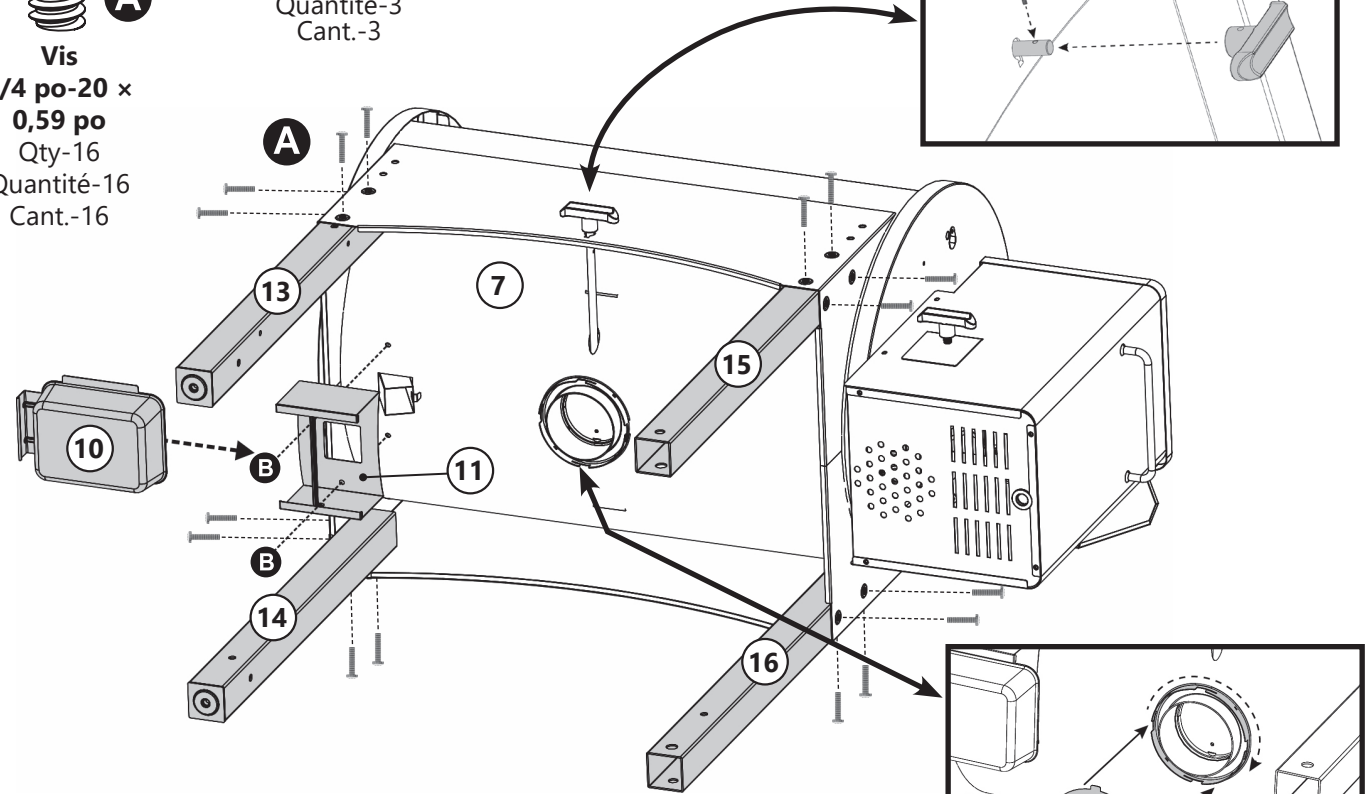


Vis  
1/4 po-20 x  
0,59 po  
Qty-16  
Quantité-16  
Cant.-16

B



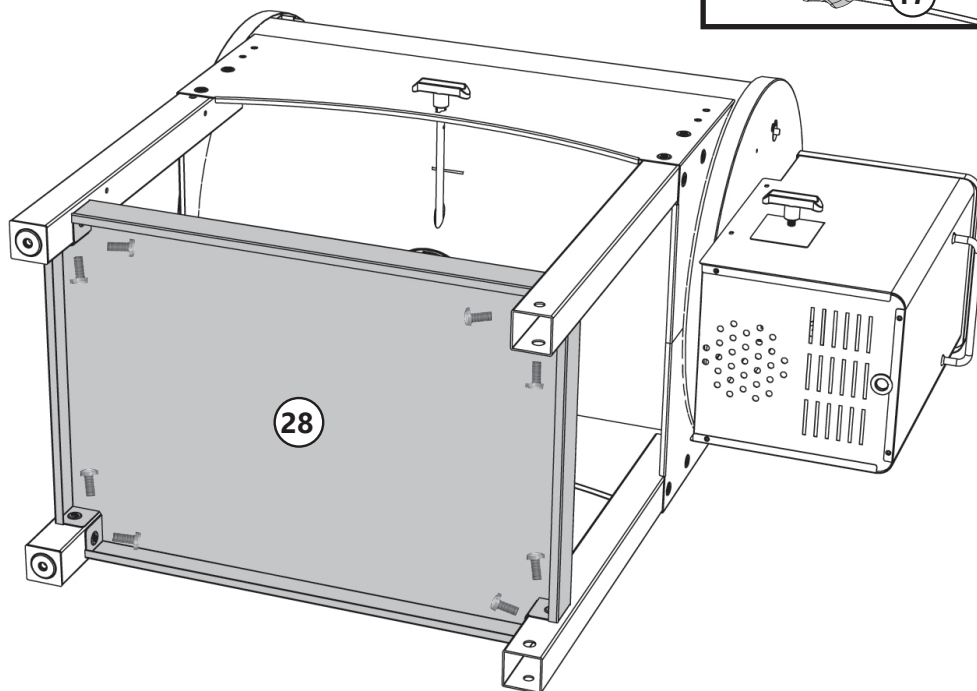
Vis  
5/32''-30 x .39''  
Qty-3  
Quantité-3  
Cant.-3



2

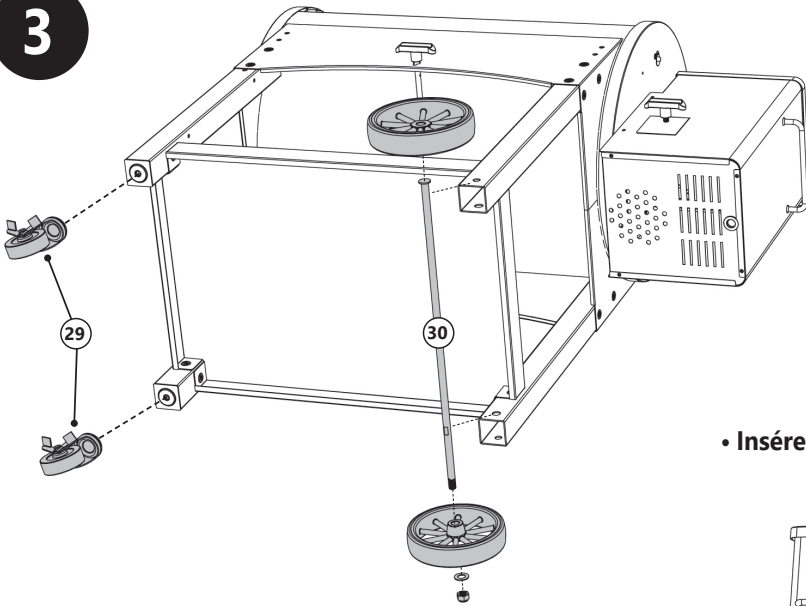


Vis  
1/4 po-20 x  
0,59 po  
Qty-8  
Quantité-8  
Cant.-8



# Assemblage

3

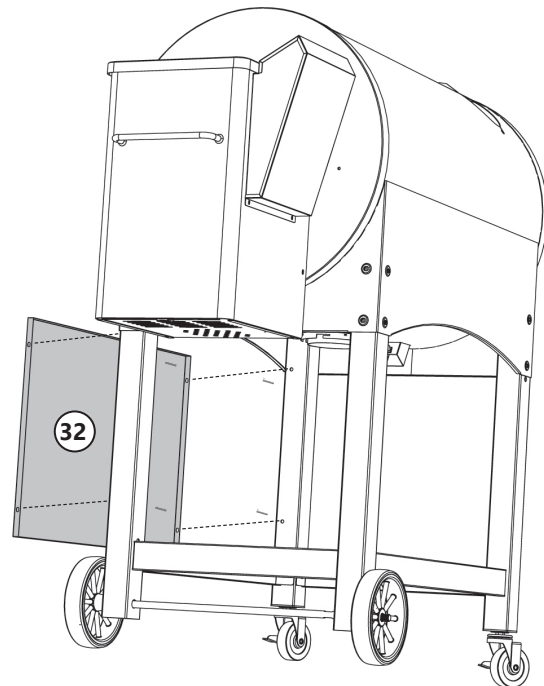


• Insérez le panneau avant en utilisant la vis A

4



Vis  
5/32 po-30 ×  
0,39 po  
Qty-5/6  
Quantité-5/6  
Cant.-5/6

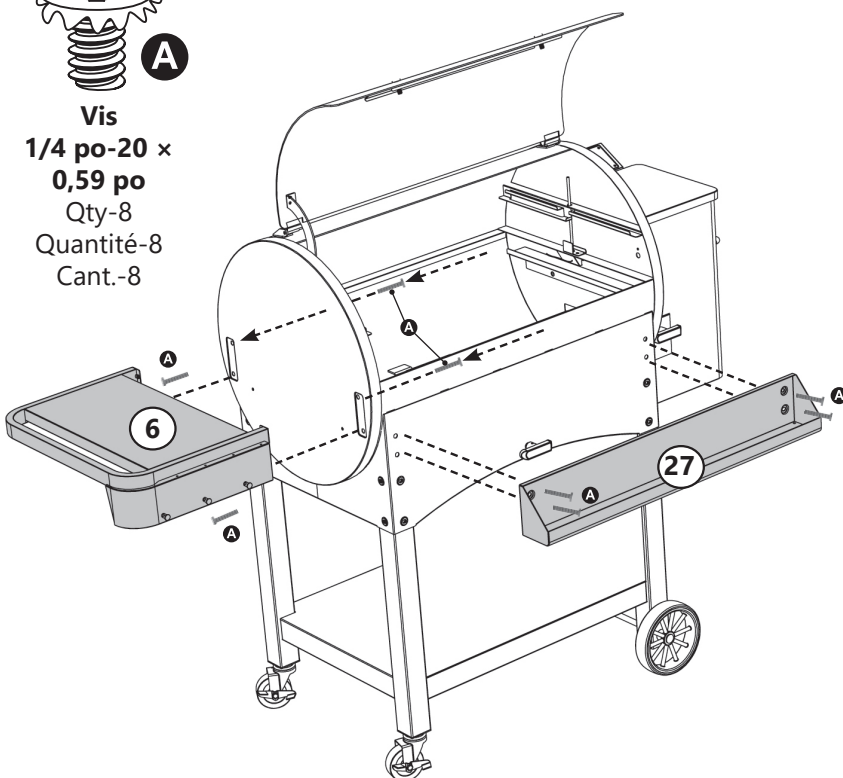


5

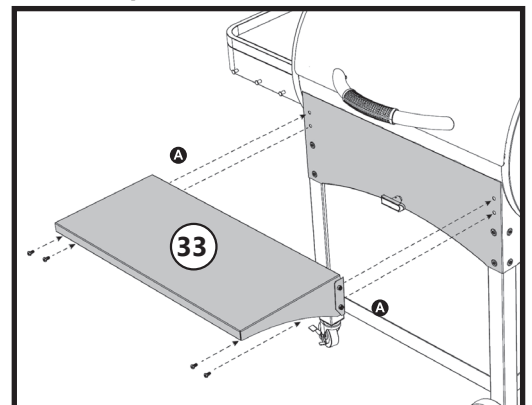
- Installez la tablette latérale et le panier avant au moyen de la vis A.
- Votre gril pourrait être fourni avec la pièce 27 ou la pièce 33.



Vis  
1/4 po-20 ×  
0,59 po  
Qty-8  
Quantité-8  
Cant.-8



• Tablette pliante à l'avant.

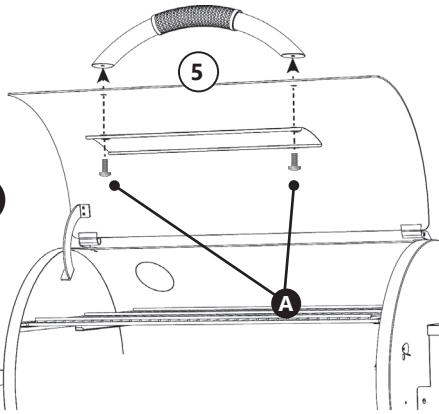


# Assemblage

**6**



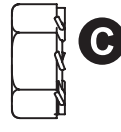
**Vis**  
1/4 po-20 x  
0,59 po  
Qty-2  
Quantité-2  
Cant.-2



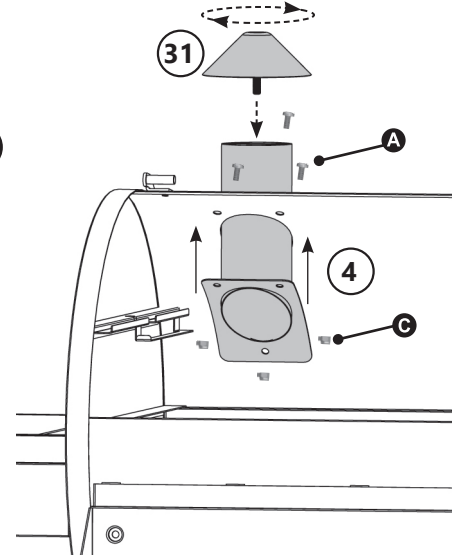
**7**



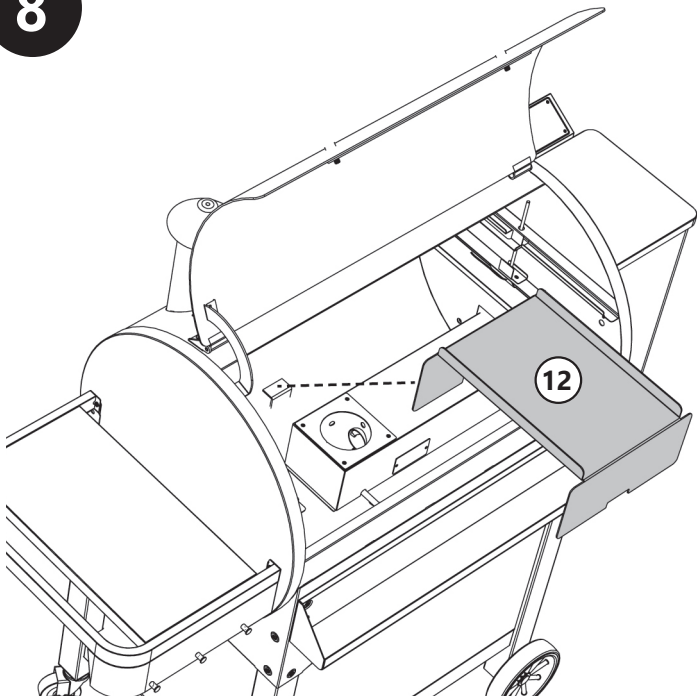
**Vis**  
1/4 po-20 x  
0,59 po  
Qty-3  
Quantité-3  
Cant.-3



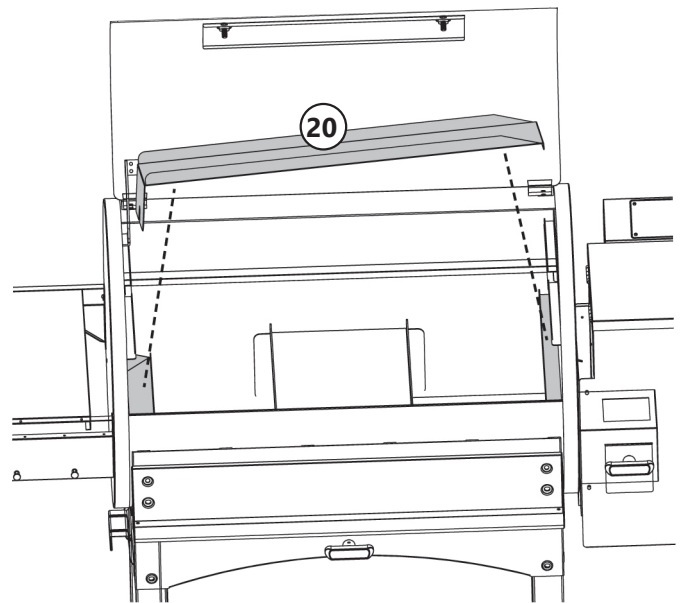
**Écrou**  
1/4 po-20  
Qty-3  
Quantité-3  
Cant.-3



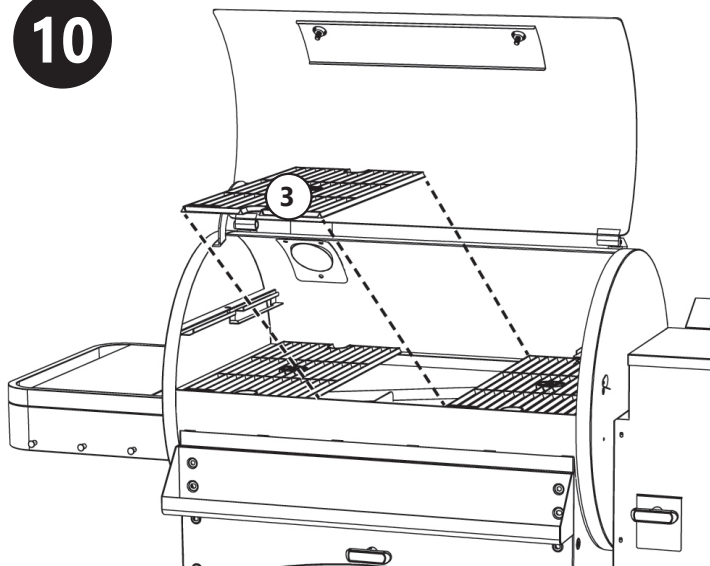
**8**



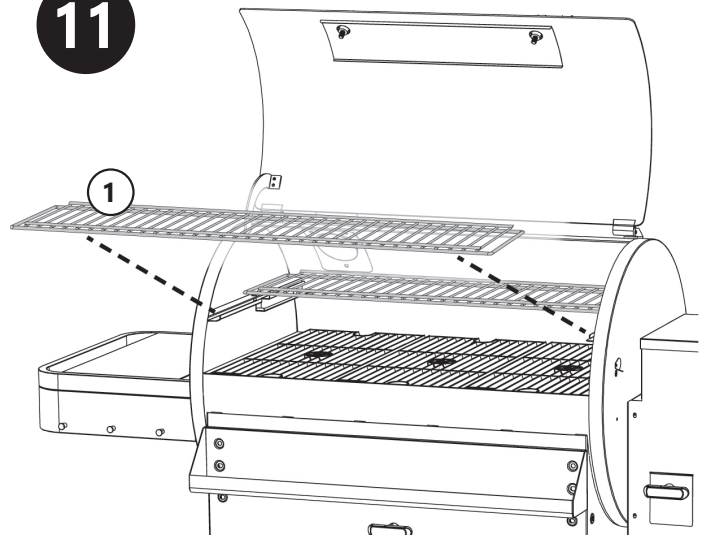
**9**



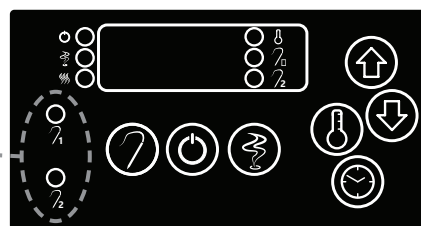
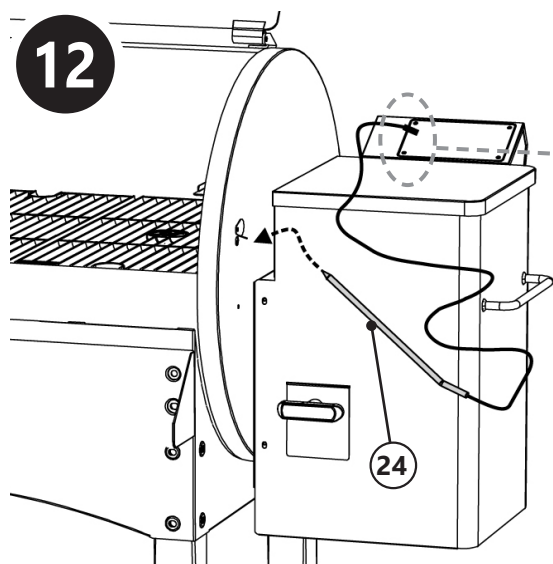
**10**



**11**



## Assemblage

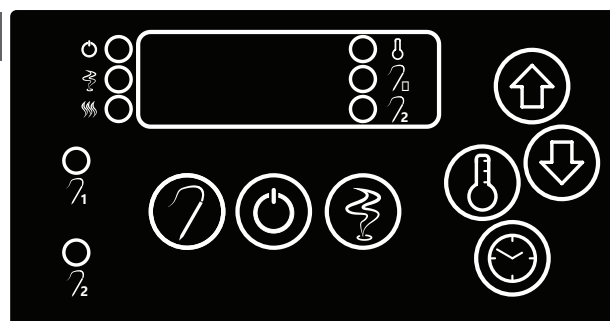


- Plug meat probe(s) into control panel. You may have 1 or 2 meat probes, depending on model purchased. Insert meat probe(s) through hole in side of grill body.
- Branchez le(s) thermomètre(s) à viande dans le panneau de commande. Vous pouvez avoir 1 ou 2 thermomètres à viande, selon le modèle acheté. Insérez le(s) thermomètre(s) à viande dans le trou du côté du corps du grill.
- Conecte la (s) sonda (s) de carne al panel de control. Puede tener 1 o 2 sondas de carne, según el modelo comprado. Inserte la (s) sonda (s) para carne a través del orificio en el costado del cuerpo del ahumador.

## Fonctionnement du grill à granules – Lisez et suivez attentivement toutes les instructions

### INSTRUCTIONS D'AMORÇAGE DE LA VIS SANS FIN

1. Avant de mettre le grill en marche, remplissez la trémie avec des granules de bois de qualité alimentaire.
2. Retirez les deux grilles de fumage inférieures afin de pouvoir accéder au déflecteur de graisse et au diffuseur de chaleur.
3. Enlevez le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur. Cela vous permettra de voir les granules tomber dans le creuset.
4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
5. Appuyez et tenez enfoncé le bouton Fumage jusqu'à ce que la lettre P apparaisse sur l'afficheur.
6. Les granules commenceront à tomber dans le creuset dans environ 4,5 minutes.
7. Lorsque les granules tombent dans le creuset, appuyez sur le bouton Fumage pour que la vis sans fin arrête d'envoyer des granules au creuset.



## Fonctionnement du grill à granules – Lisez et suivez attentivement toutes les instructions

### INSTRUCTIONS D'APPRÊTAGE


















L'apprêtage de votre grill est une étape importante et nécessaire avant votre première recette de fumage. Ce processus permet de débarrasser le grill des huiles provenant du procédé de fabrication. En plus d'être nécessaire avant la première utilisation, un apprêtage périodique de votre grill est recommandé pour prévenir la formation de rouille. Si vous utilisez régulièrement votre grill, vous n'aurez plus besoin de l'apprêter à l'avenir.

1. Réglez la température à 500 °F (260 °C) et faites fonctionner le grill pendant une heure.  
Pour régler la température et la durée :
  - Appuyez sur le bouton Température. Utilisez les flèches et pour régler la température à 500 °F (260 °C).
  - Appuyez une fois de plus sur le bouton Température. La température est maintenant réglée.
  - Appuyez sur le bouton Durée. Utilisez les flèches et pour régler la durée de cuisson à 1 heure.
  - Appuyez de nouveau sur le bouton Durée. Réglez les minutes à 00.
  - Appuyez une fois de plus sur le bouton Durée. La durée de cuisson est maintenant réglée.
2. À la fin de l'apprêtage, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
  - Ne débranchez pas le grill tout de suite.
  - Le grill est éteint, mais le ventilateur continuera à fonctionner pendant 5 minutes.
  - Cela empêchera toute combustion dans la vis sans fin.
  - Une fois que le ventilateur s'est arrêté automatiquement, débranchez le grill.

**Si vous n'êtes pas prêt à cuisiner après l'apprêtage, suivez les instructions de la section Nettoyage et entreposage**

# Fonctionnement du gril à granules – Lisez et suivez attentivement toutes les instructions

## MODE D'EMPLOI



1. Avant de mettre le gril en marche, remplissez la trémie avec des granules de bois de qualité alimentaire.
2. Amorcez la vis sans fin en suivant les instructions d'amorçage de la vis sans fin.
3. Ne mettez pas trop de nourriture dans le gril. De trop grandes quantités de nourriture pourraient emprisonner la chaleur, prolonger le temps de cuisson et produire une cuisson inégale. Ajoutez les aliments au centre de la grille, en laissant de l'espace entre les aliments et les parois du gril, et en vous assurant de ne pas couvrir plus de 75 % de la grille. Cela permettra une cuisson uniforme et une bonne circulation de la chaleur. Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec des feuilles d'aluminium. Cela empêchera la bonne circulation de la chaleur. Pour obtenir des résultats optimaux, échangez les grilles entre la position supérieure et la position inférieure pendant la cuisson. Fermez l'entrée d'air pour conserver l'humidité et la chaleur. Si vous faites cuire des aliments comme du poisson ou de la charqui, ouvrez les entrées d'air pour laisser évacuer l'humidité.
4. Réglez le cycle de cuisson (cela inclut la durée de cuisson et la température).
  - Appuyez sur le bouton  Température. Utilisez les flèches  et  pour régler la température.
  - Appuyez une fois de plus sur le bouton  Température. La température est maintenant réglée.
  - Appuyez sur le bouton  Durée. Utilisez les flèches  et  pour régler les heures.
  - Appuyez de nouveau sur le bouton  Durée. Utilisez les flèches  et  pour régler les minutes.
  - Appuyez une fois de plus sur le bouton  Durée. La durée de cuisson et la température sont maintenant réglées.
5. Réglez le cycle de fumage  durée pendant laquelle une fumée épaisse est générée).
  - Appuyez sur le bouton  Fumage. La lettre « S » devrait apparaître.
  - Appuyez sur le bouton  Durée. Utilisez les flèches  et  pour régler la durée de fumage.
  - Appuyez une fois de plus sur le bouton  Durée. La durée de fumage est maintenant réglée.

**REMARQUE :** Nous vous recommandons de fumer vos aliments pendant environ 20 % de la durée de cuisson totale. Par exemple, si vous préparez une recette de 12 heures, réglez la durée de cuisson à 12 heures et la durée de fumage à 2 heures : la durée de cuisson totale doit toujours correspondre au total de la durée de cuisson de votre recette et de la durée de fumage que vous avez choisie. Si vous souhaitez ajouter de la fumée supplémentaire à n'importe quel moment, il suffit d'appuyer sur le bouton Fumage et de régler la durée supplémentaire. Notez que si vous ajoutez de la fumée au milieu d'une recette, vous devrez peut-être prolonger la durée de cuisson. A un élément clé ne pas oublier lors du fumage : cuisez en fonction de la température interne, pas de la durée. Cela signifie que vous devriez toujours cuire les aliments jusqu'à la température interne idéale pour votre viande, car les durées peuvent varier.

Les experts en barbecue savent qu'une « fine fumée bleue » est la meilleure. Cela signifie une circulation de fumée fine et régulière pendant la cuisson sur le gril. Ne vous inquiétez pas si vous ne voyez pas de grosses quantités de fumée blanche sortir de votre gril en tout temps, votre objectif est d'obtenir une fine fumée bleue.

**Ce gril offre 10 programmes de fumage qui vont de SP 0 à SP 9. Par défaut, votre gril est réglé à SP 4 (programme de fumage 4).**

**Si la fumée voulue n'est pas générée, ce réglage peut être changé. Voir Programmes de fumage.**

6. Appuyez sur le bouton  Sonde pour vérifier la température interne des aliments.  
Le voyant indicateur alterne entre Sonde 1 et Sonde 2 à chaque pression du bouton.
7. À la fin de la cuisson, appuyez sur le  bouton Marche/Arrêt.
  - Ne débranchez pas le gril tout de suite. Le gril est éteint, mais le ventilateur continuera à fonctionner pendant 5 minutes.  
Cela empêchera toute combustion dans la vis sans fin.
  - Une fois que le ventilateur s'est arrêté automatiquement, débranchez le gril.

# Fonctionnement du gril à granules – Lisez et suivez attentivement toutes les instructions

## PROGRAMMES DE FUMAGE

Pour vous aider à mieux comprendre le programme de fumage, nous avons défini chaque réglage ci-dessous. De plus, voici quelques points clés qui vous expliqueront la façon dont le programme fonctionne et peut être utilisé pour maîtriser votre expérience en matière de fumage avec des granules.

- **La principale raison de changer le réglage SP est pour vous adapter au climat extérieur.**
- Les granules ne génèrent une fumée épaisse qu'au début du processus de chauffage.
- Les réglages SP (SP 0 à SP 9) indiquent la durée de cycle de la vis sans fin pendant le cycle de fumage. À la suite de nos essais, nous avons programmé votre gril à SP 4 par défaut pour une génération optimale de fumée dans la plupart des climats.
- Dans un climat plus froid, le creuset refroidira trop, et les granules du cycle précédent s'éteindront complètement avant d'allumer les granules fraîches. Pour obtenir plus de fumée, vous devez baisser le réglage SP.
- Dans un climat plus chaud, le creuset ne se refroidira pas assez, et les granules fraîches s'allumeront trop vite. Par conséquent, peu de fumée, voire aucune, sera générée. Pour obtenir plus de fumée, vous devez augmenter le réglage SP.

### Tableau des réglages SP :

**SP 0 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 45 secondes.

**SP 1 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 55 secondes.

**SP 2 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 65 secondes.

**SP 3 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 75 secondes.

**SP 4 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 85 secondes. (Valeur par défaut)

**SP 5 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 95 secondes.

**SP 6 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 105 secondes.

**SP 7 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 115 secondes.

**SP 8 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 125 secondes.

**SP 9 :** Transfère les granules au creuset pendant 15 secondes, puis la vis sans fin s'arrête pendant 135 secondes.

Pour modifier le réglage SP (programme de fumage) :

1. Appuyez sur le bouton  Fumage. La lettre « S » devrait apparaître sur l'afficheur.
2. Appuyez sur le bouton  Température. Utilisez les flèches  et  pour changer le réglage SP.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton  Température. Vous avez changé le programme de fumage.


## Instructions pour le nettoyage et l'entreposage

1. Nettoyez le gril après chaque utilisation. Assurez-vous que l'appareil est frais au toucher avant de le nettoyer et de le ranger.
2. Enlevez et lavez les grilles, la cuvette d'eau, le bac à graisse et le déflecteur de graisse avec un détergent à vaisselle doux.
3. Enlevez la cendre du cendrier.
4. Élimination de la cendre : mettez les cendres dans un contenant métallique doté d'un couvercle hermétique et posez-les sur une surface non combustible, loin de toute matière combustible. Les cendres doivent rester dans le contenant fermé jusqu'à ce que toutes les braises soient froides. Elles peuvent alors être jetées en les recouvrant de terre ou en les dispersant localement d'une autre façon.
5. Nous vous recommandons d'enlever les granules du gril avant de ranger celui-ci, car elles sont vulnérables à l'humidité. Si les granules sont exposées à l'humidité, elles gonfleront, ce qui rendra les composants difficiles à nettoyer.

### Pour retirer les granules de la trémie :

- Mettez un seau sous la porte de nettoyage de la trémie.
- Tournez le bouton sur la porte de nettoyage et tirez. Cela permettra aux granules de tomber hors de la trémie.

### Pour retirer les granules de la vis sans fin :

- Mettez l'appareil en marche. Appuyez et tenez enfoncé le bouton  Fumage jusqu'à ce que la lettre P apparaisse sur l'afficheur. Cela transférera toute granule restante de la vis sans fin au creuset.

### Pour nettoyer le creuset :

- Éteignez le gril et laissez-le refroidir.
  - Faites tourner la poignée à l'avant du gril et relâchez-la. (La poignée retournera à la position fermée.) Cela videra la cendre et les résidus de granules dans le récipient à cendre.
  - Sous le gril, tournez le récipient à cendre pour le déverrouiller, puis descendez le récipient. Jetez les déchets.
  - Réinstallez le récipient à cendre en le tournant pour qu'il revienne à la position verrouillée.
6. Pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et le joint d'étanchéité de la porte du gril, il suffit de les essuyer avec un chiffon humide pour garder l'appareil en bon état. N'utilisez pas de produit de nettoyage et séchez l'appareil à fond.
  7. Après l'avoir nettoyé, rangez l'appareil dans un endroit sec et recouvert. Rangez seulement le gril lorsqu'il est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi. Lorsque vous ne vous en servez pas souvent et vous utilisez une housse, vérifiez votre gril périodiquement afin d'éviter la rouille et la corrosion dues à l'accumulation d'humidité.

# Guide de dépannage

Symptôme	Cause	Solution
Aucune alimentation dans le contrôleur (aucun bip lorsqu'il est branché sur la prise)	Pas branché dans la prise	Branchez-le sur une source d'alimentation.
	Le fusible de la maison a sauté	Réinitialisez le fusible.
	Mauvaise connexion au niveau du contrôleur	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
	Fusible du contrôleur grillé	Consultez les « Instructions de remplacement du fusible du contrôleur ».
	Contrôleur défectueux	Appelez SmokeHollow® pour obtenir un remplacement. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas (le contrôleur émet un bip lorsqu'il est branché)	L'appareil n'est pas sous tension	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
	Fusible du contrôleur grillé	Consultez les « Instructions de remplacement du fusible du contrôleur ».
	Contrôleur défectueux	Appelez SmokeHollow® pour obtenir un remplacement. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
Rien ne s'affiche sur le contrôleur (le voyant d'alimentation est allumé)	L'appareil n'est pas sous tension	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
	Contrôleur défectueux	Appelez SmokeHollow® pour obtenir un remplacement. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
Le voyant de chauffage ne s'allume pas	Le gril est dans le cycle de fumage	Le voyant de fumage sera allumé. Une fois que le gril a terminé le cycle de fumage réglé, il passera au cycle de cuisson et le voyant de chauffage s'allumera pendant la durée du cycle de cuisson.
	Cycle de cuisson non réglé	Réglez la température et la durée conformément au mode d'emploi.
	Contrôleur défectueux	Appelez SmokeHollow® pour obtenir un remplacement. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
Le voyant de fumage ne s'allume pas	Le gril est dans le cycle de cuisson	Le gril a terminé le cycle de fumage réglé et est passé au cycle de cuisson, et le voyant de chauffage est allumé. Le voyant de fumage n'est allumé que pendant le cycle de fumage.
	Cycle de fumage non réglé	Réglez la durée conformément au mode d'emploi.
	Contrôleur défectueux	Appelez SmokeHollow® pour obtenir un remplacement. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
L'élément ne s'allume pas	L'élément n'est allumé que pendant le premier allumage ou le rallumage des granules	Consultez les « Instructions de vérification de l'élément ».
	Mauvaise connexion au contrôleur	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
	Élément défectueux	Appelez SmokeHollow® pour obtenir un remplacement. Consultez les « Instructions d'accès à l'élément et de remplacement ».
Le thermomètre à viande n'est pas lu par le contrôleur / Code d'erreur : ERR1	Mauvaise connexion de la « sonde 1 ».	Débranchez la connexion et rebranchez-la sur le contrôleur à la « sonde 1 ». Appuyez sur le bouton Sonde pour retourner à « Sonde 1 », si ERR1 est encore visible, passez à la solution suivante.
	Thermomètre à viande défectueux	Branchez le thermomètre à viande dans « Sonde 2 » et retournez à « Sonde 2 ». Si ERR2 s'affiche, le thermomètre à viande est défectueux. Téléphonnez à Smoke Hollow® pour obtenir un remplacement.
	Contrôleur défectueux	Si les deux étapes précédentes ont indiqué que le thermomètre à viande fonctionnait correctement, téléphonnez à Smoke Hollow® pour obtenir un remplacement.
Le thermomètre à viande n'est pas lu par le contrôleur / Code d'erreur : ERR2	Mauvaise connexion de la « sonde 2 ».	Débranchez la connexion et rebranchez-la sur le contrôleur à la « sonde 2 ». Appuyez sur le bouton Sonde pour retourner à « Sonde 2 », si ERR2 est encore visible, passez à la solution suivante.
	Thermomètre à viande défectueux	Branchez le thermomètre à viande dans « Sonde 1 » et retournez à « Sonde 1 ». Si ERR1 s'affiche, le thermomètre à viande est défectueux. Téléphonnez à Smoke Hollow® pour obtenir un remplacement.
	Contrôleur défectueux	Si les deux étapes précédentes ont indiqué que le thermomètre à viande fonctionnait correctement, téléphonnez à Smoke Hollow® pour obtenir un contrôleur de rechange. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
La température du thermomètre à viande est inexacte	Il y a une accumulation de résidus sur le thermomètre à viande	Nettoyez le thermomètre à viande.
	Effectuez un test d'étalonnage du thermomètre à viande	Consultez les « Instructions de vérification de la température du thermomètre à viande ». Le thermomètre à viande a une tolérance de +/- 5 °F (2,78 °C). Nettoyez le thermomètre à viande avant d'effectuer la vérification.
	Thermomètre à viande défectueux	Appelez SmokeHollow® pour obtenir un remplacement.

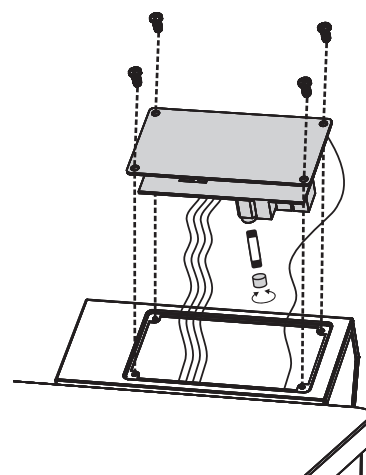
# Guide de dépannage

Symptôme	Cause	Solution
La température du grill est inexacte	Il y a une accumulation de résidus sur le thermomètre à viande	Nettoyez la sonde du grill.
	Contrôleur défectueux	Consultez les « Instructions de vérification de la température du thermomètre à viande ». Le thermomètre à viande a une tolérance de +/- 5 °F (2,78 °C). Nettoyez le thermomètre à viande avant d'effectuer la vérification.
		Consultez les « Instructions de vérification de la température du grill ». La température du grill a une tolérance de +/- 15 °C (8,33 °C) par rapport à la température moyenne.
Fuite de graisse à partir du grill	La porte ne ferme pas correctement	Fermez la porte et ajustez le loquet afin que tout le pourtour de la porte soit scellé.
	L'appareil n'est pas de niveau	Installez l'appareil sur surface horizontale.
	Le bac à graisse n'est pas positionné correctement	Installez correctement le bac à graisse dans son support.
	Le bac à graisse est plein	Videz le bac à graisse et réinstallez-le sous le grill.
Aucune fumée (Le voyant de fumage est allumé)	Le tube de vidange est obstrué	Nettoyez le tube de vidange.
	Pendant le cycle de fumage, le grill génère de la fumée et s'arrête, au fur et à mesure que les granules s'allument, puis brûlent. C'est un comportement normal pour un grill à granules.	Si aucune fumée n'apparaît pendant le cycle de fumage, consultez les solutions ci-dessous.
	La fumée n'a pas été réglée sur le contrôleur	Réglez la fumée conformément au mode d'emploi.
	L'élément ne fonctionne pas correctement	Consultez les « Instructions de vérification de l'élément ».
	La vis sans fin ne fonctionne pas correctement	Consultez les « Instructions de vérification de la vis sans fin ».
Code d'erreur : ERRO	Le ventilateur d'admission ne fonctionne pas correctement	Consultez les « Instructions de vérification du ventilateur d'admission ».
	Contrôleur défectueux	Appelez SmokeHollow® pour obtenir un remplacement. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
La sonde de température du grill est déconnectée ou n'est pas connectée correctement	La sonde de température du grill est déconnectée ou n'est pas connectée correctement	Reconnectez la sonde de température du grill et assurez-vous qu'elle est bien insérée. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
	Sonde de température du grill défectueuse	Appelez SmokeHollow® pour obtenir un remplacement. Consultez les « Instructions d'accès à la sonde de température et de remplacement ».
La vis sans fin ne fournit pas de granules	La vis sans fin ne fonctionne pas correctement	Consultez les « Instructions de vérification de la vis sans fin ».
	Mauvaise connexion entre le contrôleur et le moteur de la vis sans fin	Débranchez la connexion et rebranchez-la. Consultez les « Instructions d'accès à la sonde de température et de remplacement ».
	Vis sans fin bloquée	Consultez les « Instructions de nettoyage du creuset ». (p. 17)
La flamme s'éteint et ne se rallume pas pour maintenir la température réglée du grill	Accumulation de cendre dans le creuset	Consultez les « Instructions de nettoyage du creuset ». (p. 17)
	La vis sans fin ne fournit pas de granules	Consultez la section « La vis sans fin ne fournit pas de granules » dans le guide de dépannage et suivez les solutions.
	L'élément ne rallume pas les granules	Consultez la section « L'élément n'est pas allumé » dans le guide de dépannage et suivez les solutions.

## REPLACEMENT DU FUSIBLE DU CONTRÔLEUR

1. Éteignez le gril et attendez qu'il soit froid au toucher.
2. Débranchez-le de la prise murale.
3. Enlevez quatre vis de la plaque avant du contrôleur.
4. Retirez le contrôleur du boîtier.
5. Trouvez le boîtier du fusible et retirez le fusible.
  - Ouvrez le boîtier du fusible en appuyant dessus et en le faisant tourner dans le sens antihoraire.
  - Tirez sur le fusible pour le sortir du boîtier.
6. Installez un nouveau fusible de 5 ampères, 5 mm × 11 mm dans le boîtier.
7. Remettez le contrôleur dans le boîtier du contrôleur.
8. Remettez les quatre vis dans la plaque avant du contrôleur.

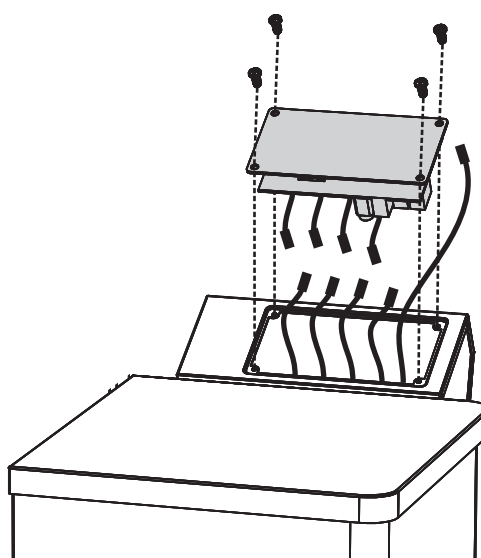
**Le remplacement du fusible est terminé.**



## ACCÈS AU CONTRÔLEUR ET REMPLACEMENT

1. Éteignez le gril et attendez qu'il soit froid au toucher.
2. Débranchez-le de la prise murale.
3. Enlevez quatre vis de la plaque avant du contrôleur.
4. Retirez le contrôleur du boîtier.
5. Débranchez toutes les connexions.
  - Connexion à l'alimentation principale
  - Connexion au moteur de la vis sans fin
  - Connexion au ventilateur d'admission
  - Connexion à la sonde de température
6. Connectez toutes les connexions au nouveau contrôleur.
  - Connexion à l'alimentation principale
  - Connexion au moteur de la vis sans fin
  - Connexion au ventilateur d'admission
  - Connexion à la sonde de température
7. Remettez le contrôleur dans le boîtier.
8. Remettez les quatre vis dans la plaque avant du contrôleur.

**L'installation est terminée.**



## VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DU THERMOMÈTRE À VIANDE

### Test de basse température :

1. Mettez le thermomètre à viande dans l'eau glacée (à une température de 32 °F ou 0 °C).
2. Laissez le thermomètre à viande reposer dans l'eau glacée pendant 5 minutes.
3. Mettez l'appareil en marche.
4. Appuyez sur le bouton du thermomètre à viande et tenez-le enfoncé afin de lire la température du thermomètre à viande.
5. Le thermomètre à viande devrait indiquer une température de 32 °F, ±5 °F. (La plage acceptable se situe entre 27 °F et 37 °F.)

### Test de haute température :

1. Mettez le thermomètre à viande dans l'eau bouillante (à une température de 212 °F ou 100 °C).
2. Laissez le thermomètre à viande reposer dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.
3. Mettez l'appareil en marche.
4. Appuyez sur le bouton du thermomètre à viande et tenez-le enfoncé afin de lire la température du thermomètre à viande.
5. Le thermomètre à viande devrait indiquer une température de 212 °F, ±5 °F. (La plage acceptable se situe entre 207 °F et 217 °F.)

## VÉRIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DE L'ARMOIRE

1. Mettez le thermomètre à viande au centre de la grille du milieu.
2. Mettez l'appareil en marche.
3. Réglez le contrôleur sur 135 °C (275 °F).
4. Laissez l'appareil atteindre une température de 135 °C (275 °F) et se stabiliser.
5. Lisez la température réelle de l'armoire affichée.
6. Appuyez sur le bouton du thermomètre à viande et tenez-le enfoncé afin de lire la température du thermomètre à viande.
7. Le thermomètre à viande devrait indiquer une température à ±15 °F de la température réelle de l'armoire.

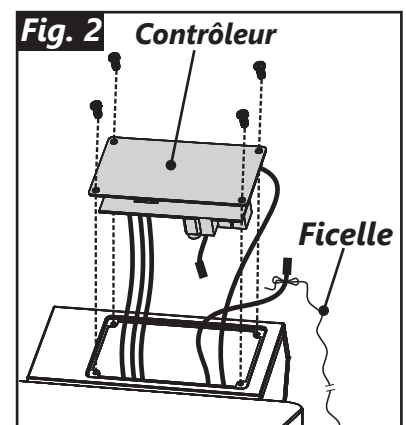
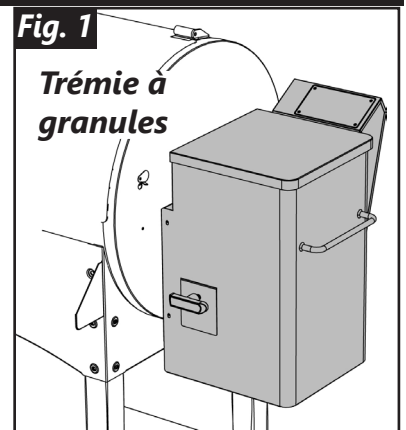
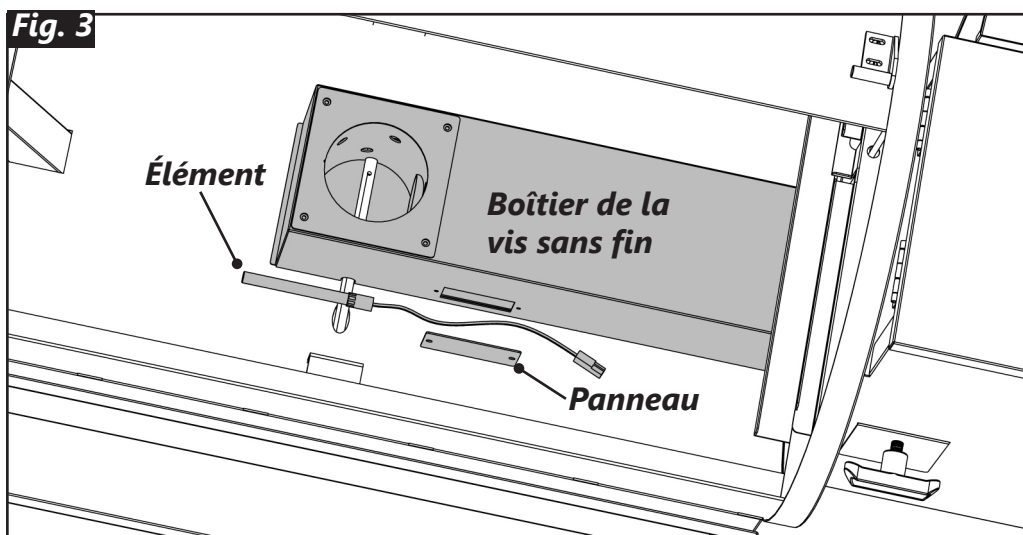
## ACCÈS À L'ÉLÉMENT ET REMPLACEMENT

1. Éteignez le gril et attendez qu'il soit froid au toucher.
2. Débranchez-le de la prise murale.
3. Enlevez les granules de la trémie.
4. Enlevez les quatre vis retenant la trémie à granules au boîtier de la vis sans fin (**Fig. 1 p. 16**)
5. Débranchez l'élément du contrôleur (**Fig. 2 p. 16**)  
**Conseil :** attachez une ficelle à l'ancienne fiche à cette étape. Cela facilitera l'installation de la fiche du nouvel élément dans le boîtier de la vis sans fin aux étapes suivantes.
6. Enlevez les grilles de cuisson, la cuvette d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
7. Retirez le creuset du boîtier de la vis sans fin (**Fig. 3 p. 16**)
  - Tournez et soulevez le loquet du creuset.
  - Soulevez le creuset pour le sortir du boîtier de la vis sans fin.
8. Enlevez deux vis du panneau d'accès de l'élément et enlevez le panneau.
9. Desserrez la vis de fixation de l'élément.
10. Enlevez l'élément du boîtier de la vis sans fin et tirez la fiche et la ficelle au travers du boîtier de la vis sans fin.
11. Attachez la ficelle à la fiche du nouvel élément et faites passer la fiche au travers du boîtier de la vis sans fin.
12. Détachez la ficelle et jetez-la.
13. Branchez la fiche du nouvel élément au contrôleur.
14. Installez la trémie à granules sur le boîtier de la vis sans fin.
15. Installez le nouvel élément dans le creuset et serrez la vis de fixation.
16. Installez le panneau d'accès à l'élément et serrez les vis.
17. Installez le creuset dans le boîtier de la vis sans fin.
18. Remettez les grilles de cuisson, la cuvette d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.

**L'installation est terminée.**

## VÉRIFICATION DE L'ÉLÉMENT

1. Éteignez le gril et attendez qu'il soit froid au toucher.
2. Enlevez les grilles de cuisson, la cuvette d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
3. Enlevez la cendre, les granules et les débris qui se trouvent dans le creuset, le cas échéant.
4. Allumez l'appareil et réglez le cycle de cuisson. Assurez-vous que le voyant de chauffage est allumé.
  - Si le voyant de chauffage ne s'allume pas, téléphonez à SmokeHollow® pour obtenir du soutien.
5. L'élément devrait commencer à rougir. Si l'élément ne commence pas à rougir, vérifiez la connexion avec le contrôleur.  
Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
6. Recommencez la vérification après avoir fixé la connexion. Si l'élément ne fonctionne toujours pas, communiquez avec SmokeHollow® pour obtenir un remplacement.



## ACCÈS À LA VIS SANS FIN ET NETTOYAGE DU TUYAU

1. Éteignez le gril et attendez qu'il soit froid au toucher.
2. Débranchez-le de la prise murale.
3. Enlevez les grilles de cuisson, la cuvette d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
4. Enlevez la cendre, les granules et les débris qui se trouvent dans le creuset, le cas échéant.
5. Enlevez les granules de la trémie.
6. Enlevez quatre vis retenant la trémie à granules au boîtier de la vis sans fin et enlevez la trémie à granules. Reportez-vous à la Fig. 1.

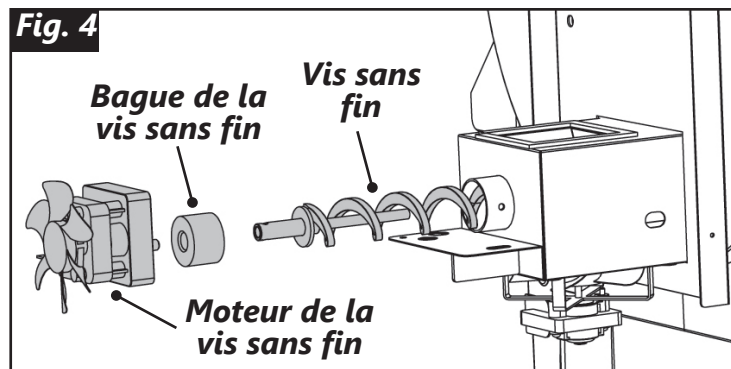
**Conseil :** si les connexions au contrôleur réduisent l'espace, enlevez le contrôleur et débranchez les connexions pour en faciliter l'accès. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ». Attachez un bout de ficelle aux fiches à cette étape. Cela facilitera les raccordements aux étapes suivantes.

7. Enlevez la vis et l'écrou du moteur de la vis sans fin (Fig. 4).
8. Sortez le moteur de la vis sans fin de la vis sans fin en tirant dessus.
9. Enlevez la vis de la bague de la vis sans fin et enlevez la bague de la vis sans fin.
10. Sortez la vis sans fin du tuyau de la vis sans fin.
11. En utilisant un papier émeri à grain moyen, sablez l'extérieur de la vis sans fin et l'intérieur du tuyau de la vis sans fin.
12. Utilisez un aspirateur pour nettoyer le tuyau de la vis sans fin.
13. Insérez la vis sans fin dans le tuyau de la vis sans fin.
14. Insérez la bague du tube de la vis sans fin et posez la vis.
15. Poussez le moteur de la vis sans fin sur l'arbre de la vis sans fin et posez la vis.

**Conseil :** Si le contrôleur a été débranché, rebranchez-le.

Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».

16. Fixez la trémie à granules au boîtier de la vis sans fin en utilisant quatre vis. **Le nettoyage est terminé.**



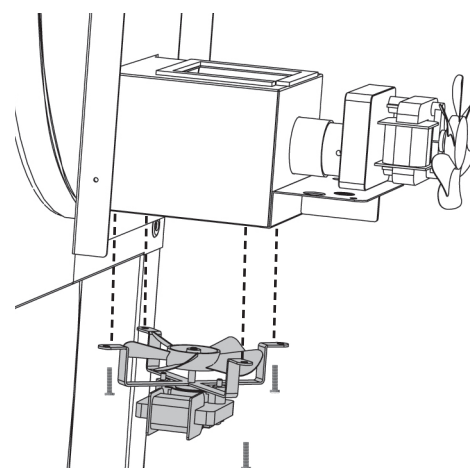
## VÉRIFICATION DE LA VIS SANS FIN

1. Éteignez le gril et attendez qu'il soit froid au toucher.
2. Enlevez les grilles de cuisson, la cuvette d'eau, le déflecteur de graisse et le diffuseur de chaleur.
3. Enlevez la cendre, les granules et les débris qui se trouvent dans le creuset, le cas échéant.
4. Allumez l'appareil, puis appuyez sur le bouton Fumée (Apprêtage) et tenez-le enfoncé jusqu'à ce que « P » s'affiche à l'écran. Cela mettra le gril en mode « amorçage », et la vis sans fin tournera continuellement jusqu'à ce que le bouton Fumée (Apprêtage) soit enfoncé de nouveau.
5. Si la vis sans fin ne tourne pas, vérifiez la connexion au contrôleur. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
6. Recommencez la vérification après avoir fixé la connexion. Si la vis sans fin ne fonctionne toujours pas, consultez les « Instructions d'accès à la vis sans fin et de nettoyage des tubes » pour vous assurer que la vis sans fin n'est pas bloquée.
7. Recommencez la vérification après le nettoyage. Si la vis sans fin ne fonctionne toujours pas, communiquez avec SmokeHollow®.

## ACCÈS AU VENTILATEUR D'ADMISSION ET REMPLACEMENT

1. Éteignez le gril et attendez qu'il soit froid au toucher.
  2. Débranchez-le de la prise murale.
  3. Enlevez les granules de la trémie.
  4. Enlevez les quatre vis retenant la trémie à granules au boîtier de la vis sans fin. Consultez la Fig. 1 à la page 42.
  5. Débranchez le ventilateur d'admission du contrôleur. Reportez-vous à la Fig. 2 à la page 42.
- Conseil :** attachez une ficelle à l'ancienne fiche à cette étape. Cela facilitera l'installation de la fiche du nouvel élément dans le boîtier aux prochaines étapes.
6. Enlevez les quatre vis qui rattachent le ventilateur d'admission au boîtier de la vis sans fin.
  7. Attachez la ficelle à la fiche du nouveau ventilateur d'admission et faites passer la fiche au travers du boîtier.
  8. Détachez la ficelle et jetez-la.
  9. Branchez la fiche du nouveau ventilateur d'admission au contrôleur.
  10. Installez le nouveau ventilateur d'admission sur le boîtier de la vis sans fin et serrez les vis de fixation.
  11. Installez la trémie à granules sur le boîtier de la vis sans fin.

**L'installation est terminée.**



## VÉRIFICATION DU VENTILATEUR D'ADMISSION

1. Éteignez le gril et attendez qu'il soit froid au toucher.
2. Allumez l'appareil, puis éteignez-le. Ne le débranchez pas.
  - Cela mettra le gril en mode arrêt, ce qui fera fonctionner le ventilateur d'admission pendant environ 5 minutes.
3. Si vous ne pouvez pas voir ou entendre le ventilateur fonctionner sous la trémie à granules, vérifiez la connexion avec le contrôleur. Consultez les « Instructions d'accès au contrôleur et de remplacement ».
4. Recommencez la vérification après avoir fixé la connexion. Si le ventilateur ne fonctionne toujours pas, communiquez avec SmokeHollow® pour obtenir une pièce de remplacement.

# Garantie limitée d'un an de Smoke Hollow®

Smoke Hollow® garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Smoke Hollow® ne couvre pas la finition de peinture, car celle-ci peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Smoke Hollow® ne couvre pas la rouille. Smoke Hollow® exige une preuve d'achat, comme un reçu, lors de réclamations au titre de la garantie. Cette garantie prend fin dès la date d'expiration de la garantie.

Durant la période de garantie déclarée, Smoke Hollow, à sa discrétion, assurera gratuitement le remplacement de tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Advenant que Smoke Hollow demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Smoke Hollow assumera les frais de transport pour le retour du composant demandé. Cette garantie exclut les dommages à la propriété dus à un mauvais usage, à un usage abusif et à un accident, ou les dommages résultant du transport.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Smoke Hollow® et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Smoke Hollow® ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredise ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de Smoke Hollow®, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur/l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Résidents de la Californie seulement : Nonobstant les limitations de cette garantie, les restrictions suivantes vous sont applicables; si réparer ou remplacer le produit en question ne s'avère pas rentable pour le revendeur, ce dernier ou Smoke Hollow® remboursera le prix payé d'achat du produit après dépréciation et après déduction d'une somme équivalente à la durée d'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte du vice ou de la non-conformité. Le propriétaire peut rapporter le produit au détaillant qui le lui a vendu pour profiter des privilèges que lui accorde la présente garantie. Cette garantie expresse vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

**Rendez-vous sur [smoke-hollow.com](http://smoke-hollow.com) ou remplissez le formulaire ci-dessous et retournez-le à l'adresse suivante :**  
**Attn: Warranty Registration**  
**Smoke Hollow®**  
**5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907**

Nom : \_\_\_\_\_ Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_

État/Province : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_ Numéro de téléphone : \_\_\_\_\_

Adresse de courriel : \_\_\_\_\_

\* Numéro de modèle : \_\_\_\_\_ \* Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date de l'achat : \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Lieu de l'achat : \_\_\_\_\_

**\* Les numéros de série et de modèle se trouvent sur l'étiquette argentée à l'arrière du grill.**



**Customer Service | Service à la clientèle | Servicio de atención al cliente**

**SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT**

**Sans frais : 1 866 475-5180**

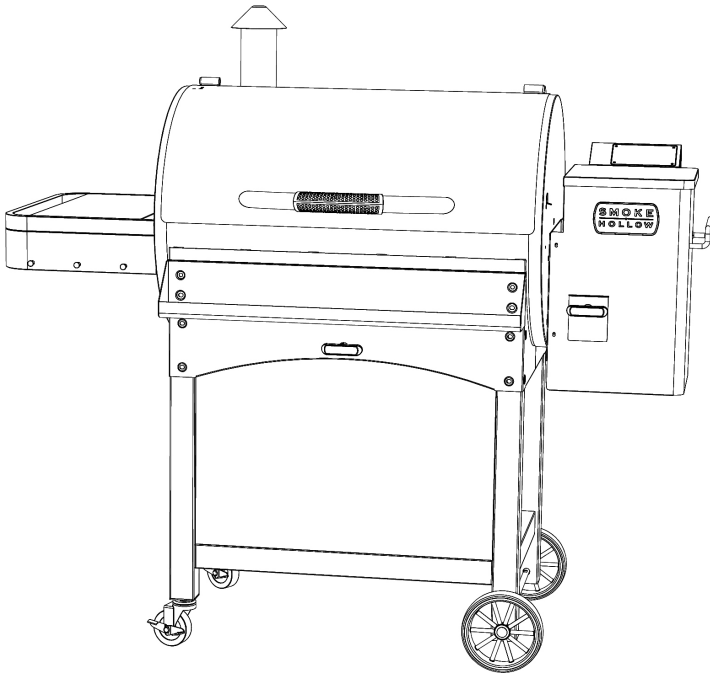
Du lundi au vendredi | De 8 h à 17 h HNE  
5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

**WWW.SMOKE-HOLLOW.COM**



# WG800, WG1000

## PARRILLA DE PERLAS DE MADERA



Manual applies to the following model number(s)  
Le manuel s'applique aux numéros de modèle suivants  
El manual se aplica a los siguientes números de modelo

SH19260719 SH19260819 SH19261019 SH19262319

Your model number  
Votre numéro de modèle  
Su número de modelo

[Empty dashed box for model number entry]

Mfg. Date - Serial Number | Date de fabrication - Numéro de série | Fecha de fabricación - Número de serie

[Empty dashed box for manufacturing and serial information entry]

*These numbers are located on the rating label of the unit.  
Le numéro de série se trouve sur la plaque signalétique de l'unité.  
El número de serie se encuentra en la etiqueta de la unidad.*

**IMPORTANT | IMPORTANTE**  
Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.  
Veuillez noter cette information immédiatement et la conserver dans un endroit sûr pour une utilisation future.  
Por favor, registrar esta información inmediatamente y guardar en un lugar seguro para su uso futuro.



# UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO ES NO CONTAR CON EL ESPACIO DESPEJADO REQUERIDO (ESPACIOS LIBRES) FRENTE A LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE PRIMORDIAL IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SEA INSTALADO ÚNICAMENTE EN CONFORMIDAD CON ESTAS INSTRUCCIONES.

LEA TODO ESTE MANUAL ANTES DEL ENSAMBLAJE, INSTALACIÓN Y USO DE ESTE ARTEFACTO DE QUEMA DE COMBUSTIBLES DE PERLAS. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍAN PRODUCIRSE DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. CONTACTE AL ENCARGADO DE INCENDIOS O DE SU EDIFICIO LOCAL CON RESPECTO A LAS RESTRICCIONES Y REQUERIMIENTOS DE INSPECCIÓN DE LA INSTALACIÓN EN SU ÁREA.



## ADVERTENCIA



Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del artefacto.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Conserve este manual para referencia en el futuro.



## PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

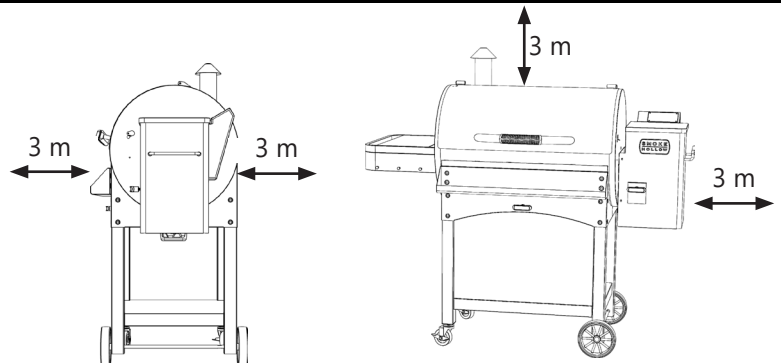


Quemar perlas genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte. Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado. Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo intoxique a usted, a su familia o a otras personas.

- Identifique los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar el oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la consciencia y la muerte.
- Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a una gripe o resfrío mientras cocina cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, la cual puede confundirse con una gripe o resfrío, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y medicinas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.

## RECOMENDACIONES DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL Y USO SEGURO

**RECORDATORIO:** MANTENGA UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 10 PIES (3 M) DE LA PARTE TRASERA, LATERAL Y SUPERIOR DE LA UNIDAD CON CONSTRUCCIONES AÉREAS, PAREDES, RIELES U OTRAS CONSTRUCCIONES COMBUSTIBLES. ESTE DESPEJE OFRECE UN ESPACIO ADECUADO PARA UNA ADECUADA COMBUSTIÓN, CIRCULACIÓN DEL AIRE Y VENTILACIÓN DEL HUMO DE LA UNIDAD. NO BLOQUEE LA ABERTURA DE ADMISIÓN DE AIRE.



**ADVERTENCIA:**  
EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICO ES UN PELIGRO DE TROPIEZO



## ADVERTENCIA



La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.



La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.



Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.



## ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL ARTEFACTO

- La unidad es SOLO para uso CASERO EN EXTERIORES.
- PRECAUCIÓN - Siempre almacene las perlas de madera en un lugar seco, lejos de artefactos que producen calor y contenedores de combustible.
- Nunca la use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use en vehículos recreativos o botes.
- Nunca utilice esta unidad como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3m) de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 10 pies (3m) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel o lienzos.
- Use el artefacto sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra.
- La unidad DEBE estar sobre el suelo. No coloque el artefacto en mesas o mostradores. NO mueva el artefacto por superficies desniveladas.
- No use el artefacto en superficies de madera o inflamables.
- No deje el artefacto desatendido.
- Nunca opere el artefacto bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- Nunca use gasolina, combustible de linternas, kerosene, líquido de encendedor de carbón o líquidos similares para encender o mantener el fuego en este artefacto. Mantenga dichos líquidos bien alejados del artefacto cuando esté en uso.
- Use solo perlas de madera de grado alimenticio. No use perlas combustibles de calentamiento que indican que contienen aditivos.
- Nunca use el artefacto para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este artefacto NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el artefacto.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente el artefacto.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del artefacto en todo momento. NO permita que los niños usen el artefacto. Es necesaria una supervisión cercana si hay niños o mascotas en el área donde se usa el artefacto.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del artefacto durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- Evite golpear o chocar el artefacto.
- Nunca mueva el artefacto cuando esté en uso. Deje que el artefacto se enfríe completamente (por debajo de los 115°F (45°C) antes de moverlo o guardarlo).
- El artefacto está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCION. Use guantes/mitones de protección. No toque las superficies CALIENTES.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el artefacto. Nunca coloque utensilios vacíos en el artefacto mientras esté en uso.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si el ahumador se malogra o se ha dañado de alguna manera. Contacte al Servicio de atención al cliente de SmokeHollow® al: 1-866-475-5180.
- Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso. Si se usa un cable de extensión: 1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe tener por lo menos la misma calificación eléctrica que el artefacto; y 2. El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo inintencional.
- El cable de extensión debe ser uno de tipo 3 puesto a tierra.
- Se debe usar cables de extensión para exteriores con productos de uso para exteriores, los cuales deben llevar una marca del sufijo "W", además de la leyenda "Apropiado para uso con artefactos de uso en exteriores".
- PRECAUCION - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conserve seco el cable de extensión y fuera de la tierra.
- No permita que el cable está colgando o tocando superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- El combustible, como briquetas de carbón vegetal, trozos o leños de madera o perlas combustibles de calentamiento, no deben usarse en el artefacto.
- Para desconectar, apague el controlador, luego retire el enchufe del tomacorrientes.
- Desenchufe el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de agregar/retirar las rejillas, el deflector de grasa o la bandeja de agua.
- El deflector de grasa solo debe usarse en la parte inferior del artefacto. No coloque el deflector de grasa en la rejilla. Esto puede dañar el artefacto.
- No cubra las rejillas con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños al artefacto.
- No limpie este producto con un rociador de agua o producto similar.
- No se recomienda usar accesorios adicionales NO suministrados por SmokeHollow® Manufacturing, LLC; estos podrían causar lesiones.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos del artefacto. La parrilla está CALIENTE y puede causar quemaduras. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas.
- Siempre use el artefacto en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Eliminación de las cenizas: Las cenizas deben colocarse en un contenedor de metal con una tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse en un piso incombustible o en la tierra, bien lejos de todos los materiales combustibles, hasta que puedan ser finalmente eliminadas. Si las cenizas se dispersan locamente, deben retenerse en un contenedor cerrado hasta que todas se hayan enfriado bien.
- No guarde el artefacto con cenizas CALIENTES dentro. Almacene únicamente cuando todas las superficies estén frías.
- Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: 1) No enchufe el artefacto hasta que esté completamente ensamblado y listo para usarse. 2) Use únicamente un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra aprobado. 3) No use el ahumador durante una tormenta eléctrica. 4) No exponga el artefacto a la lluvia o al agua en ningún momento.



# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS GENERALES



## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### CREOSOTA - FORMACIÓN Y NECESIDAD DE REMOVERLA.

Cuando las perlas de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad despedida para formar creosota. Los vapores de la creosota se condensan en el escape del regulador de aire relativamente frío de un fuego de quema lenta. Como resultado, la creosota se acumula en el regulador de calor y el revestimiento de la parrilla. Cuando se enciende, esta creosota produce un fuego extremadamente caliente.

El tubo de la bandeja de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año en busca de señales de acumulación de grasa. Cuando se ha acumulado la grasa o creosota, ésta debe eliminarse para reducir el riesgo de incendio.

**¡ADVERTENCIA!** Es importante seguir estos pasos si, en cualquier momento, la parrilla no se enciende o si el fuego del crisol se sale durante la cocción o al ahumado cuando todavía hay suficientes perlas en la tolva. Si no lo hace, se podría producir un peligroso "sobre incendio" de su parrilla debido a un exceso de perlas sin quemar en el crisol.

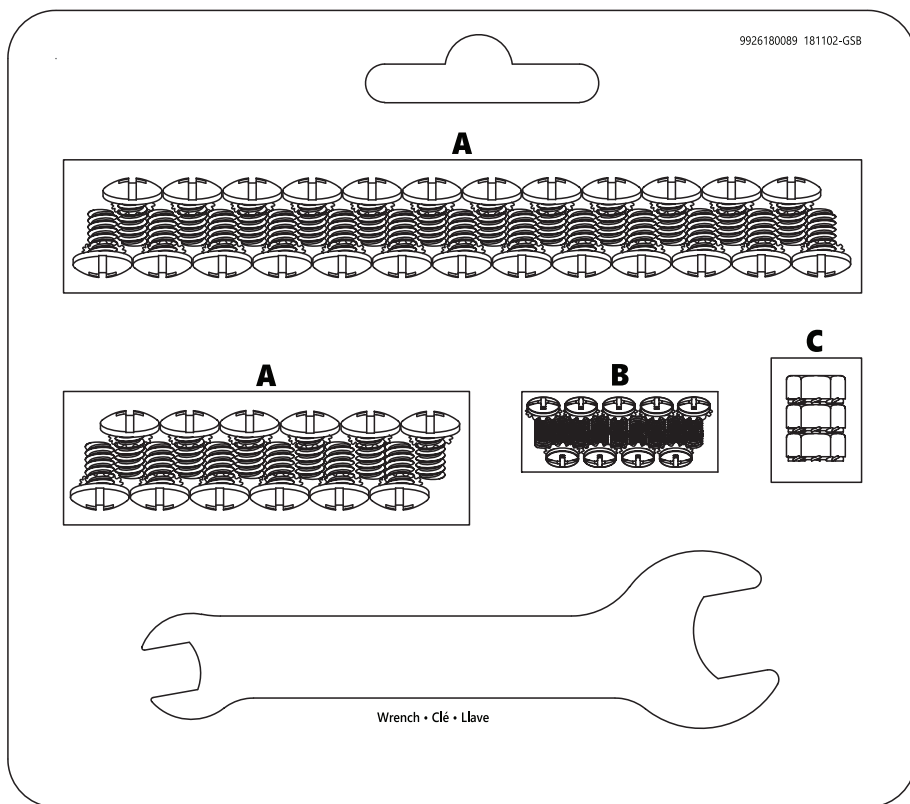
1) Presione el botón de encendido/apagado para apagar la parrilla. Una vez que se ha detenido el ventilador, desenchufe el cable de alimentación. Si la parrilla sigue caliente, deje que se enfríe bien. Abra la puerta y retire todos los alimentos, todas las rejillas, el deflector de grasa y el difusor de calor.

2) **¡ADVERTENCIA!** Retire todas las perlas sin quemar y las cenizas de la parte interna y circundante del crisol (ver instrucciones para un correcto manejo y eliminación de las cenizas en **INSTRUCCIONES de LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO**).

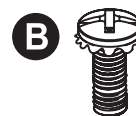
3) Antes de reemplazar el difusor de calor, el deflector de grasa y todas las rejillas, enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente eléctrico adecuado puesto a tierra y reinicie la parrilla. Las perlas deben caer en el crisol y el elemento debe empezar a calentarse (empezará a ponerse rojo). **¡PRECAUCIÓN!** No lo toque.

4) Si este procedimiento es exitoso, pronto verá las llamas salir del crisol. Luego presione el botón de encendido/apagado para apagar la parrilla y deje que se enfríe. Coloque el difusor de calor, el deflector de grasa y las rejillas en sus lugares correctos. Con la puerta abierta, presione el botón de encendido/apagado para encender la parrilla y configurar la temperatura/el temporizador. En aproximadamente 2 minutos notará un humo gris blancuzco que sale de la parrilla a medida que las perlas se encienden. Después de asegurarse que las perlas se hayan encendido, cierre la puerta.

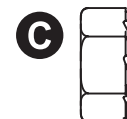
## LISTA DE ACCESORIOS



**Tornillo de 1/4\"-20 x .59\"**  
Cant. 37



**Tornillo de 5/32\"-30 x .39\"**  
Cant. 9



**Tornillo de 1/4\"-20**  
Cant. 3



**NO REGRESE AL MINORISTA** para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas.

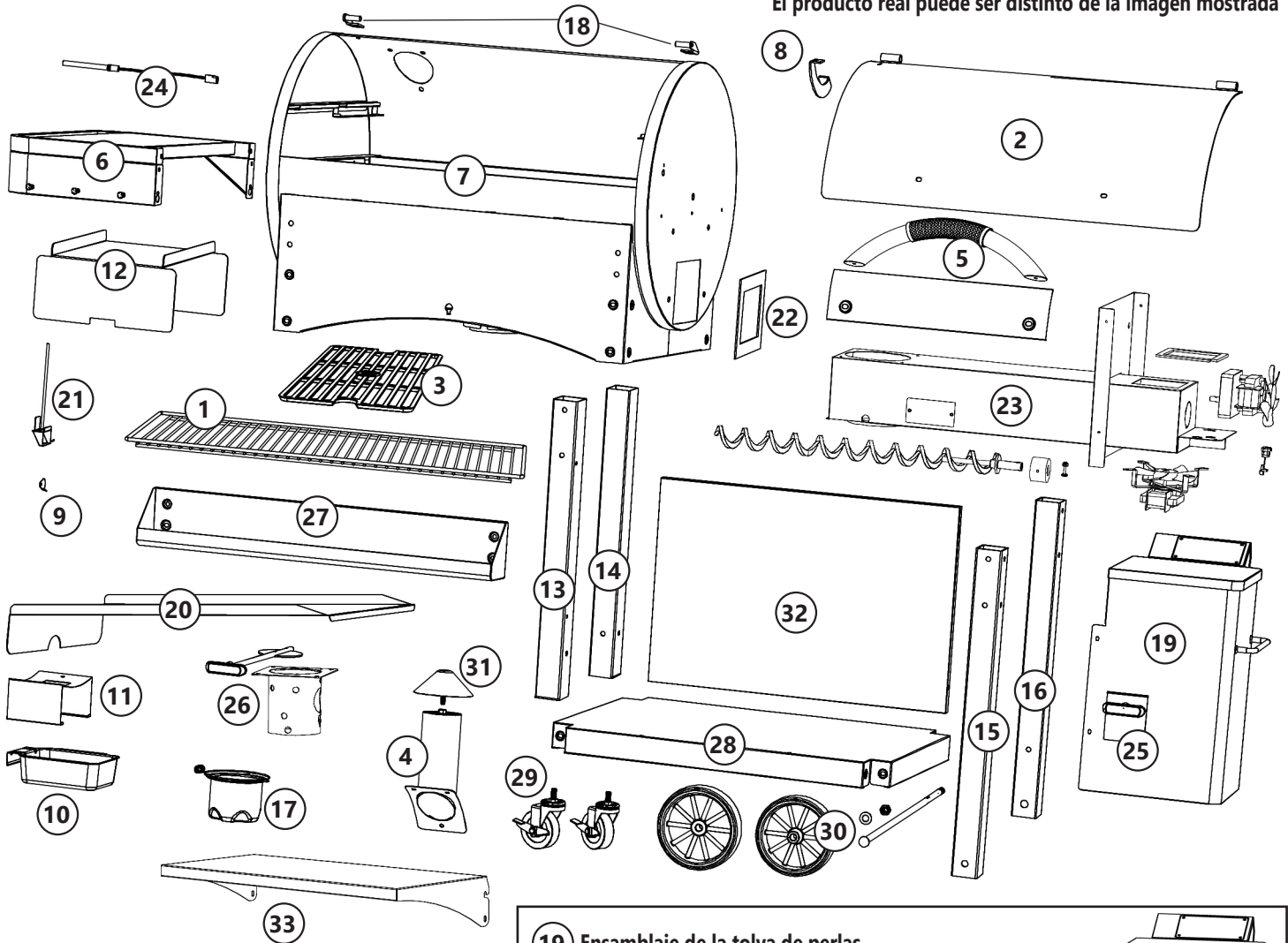
Contacte al Servicio al cliente de Smoke Hollow® al 1-866-475-5180 o visite

**SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT**

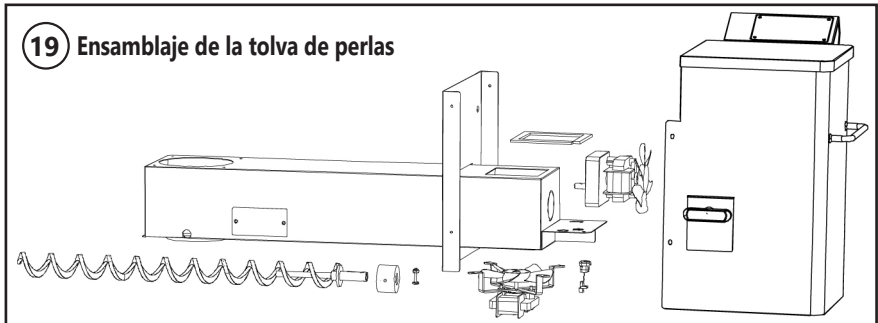
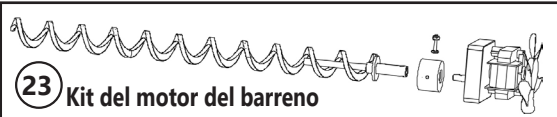
Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada de clasificación de la unidad.

# Lista de partes

El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada



Las partes pueden variar según el número del ítem del modelo.



NO	QTY	DESCRIPTION
1	2	Rejilla de calentamiento
2	1	Tapa de la parrilla
3	2-3	Rejillas de cocción para sellar y ahumar
4	1	Kit de la chimenea de humo
5	1	Kit del asa de la tapa
6	1	Kit de la repisa lateral
7	1	Cuerpo de la parrilla
8	1	Tope de la tapa
9	1	Cubierta de acceso de la sonda para carne
10	1	Bandeja de grasa
11	1	Abrazadera de la bandeja de grasa
12	1	Aislante térmico
13	1	Pata izquierda delantera
14	1	Pata izquierda posterior
15	1	Pata derecha delantera
16	1	Pata derecha posterior
17	1	Taza de cenizas

18	1	Bisagras de la tapa
19	1	Ensamblaje de la tolva de perlas
20	1	Deflector de grasa
21	1	Sensor de temperatura
22	1	Aislador de la tolva de perlas
23	1	Kit del motor del barreno
24	1-2	Sonda para carne
25	1	Puerta de limpieza de la tolva
26	1	Kit del crisol removible
27	1	Kit de la rejilla delantera
28	1	Kit de la repisa inferior
29	2	Ruedecillas
30	2	Kit de la rueda
31	1	Tapa de la chimenea de humo
32	1	Panel frontal
33	1	Estante plegable (opcional)

**ANTES DEL ENSAMBLAJE LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**

- **ENSAMBLE LA UNIDAD SOBRE UNA SUPERFICIE LIMPIA Y PLANA.**
- **HERRAMIENTAS NECESARIAS:** Llave ajustable, destornillador en cruz Phillips

• **Tiempo aproximado de ensamblaje: 45 minutos**

\* **El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada**

\*\* **Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica. \*\***

# Ensamblaje

El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada

1

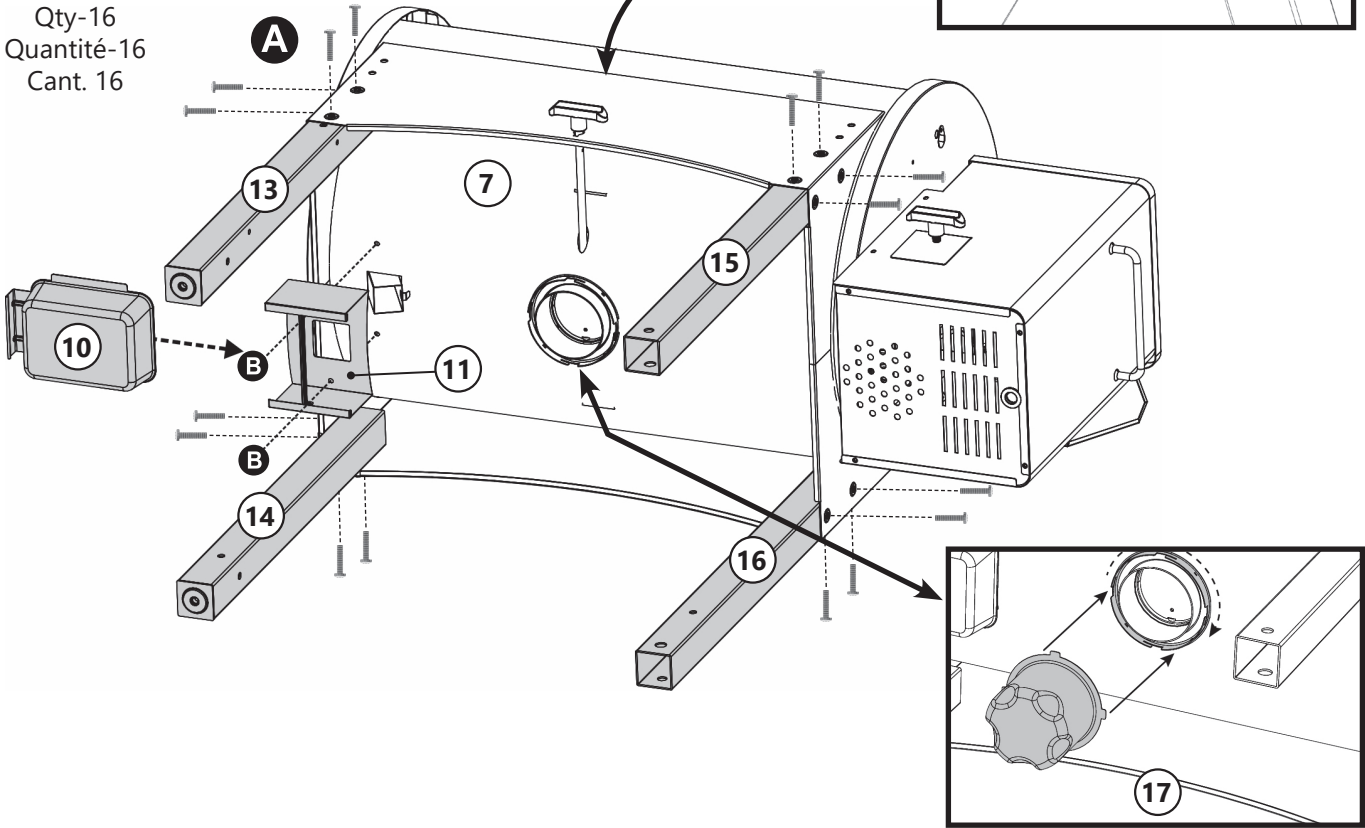


**Tornillo**  
1/4"-20 x .59"  
Qty-16  
Quantité-16  
Cant. 16

B



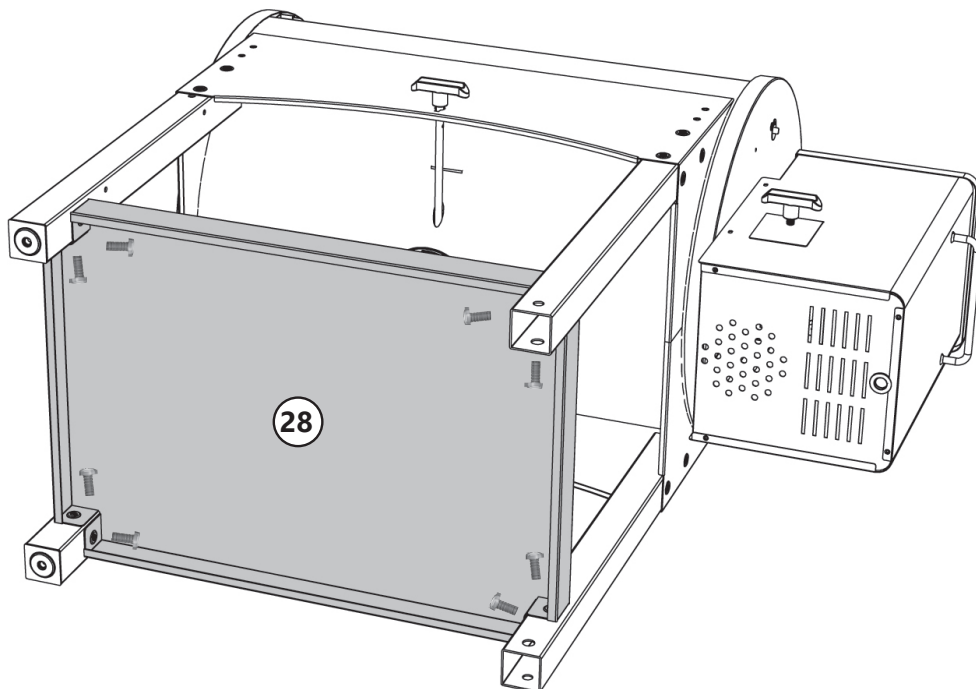
**Tornillo**  
5/32"-30 x .39"  
Qty-3  
Quantité-3  
Cant.-3



2

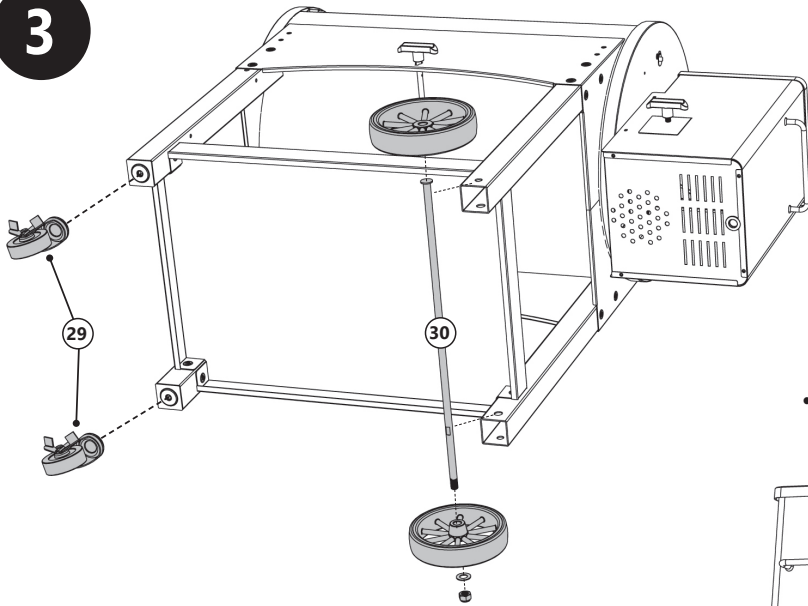


**Tornillo**  
1/4"-20 x .59"  
Qty-8  
Quantité-8  
Cant. 8



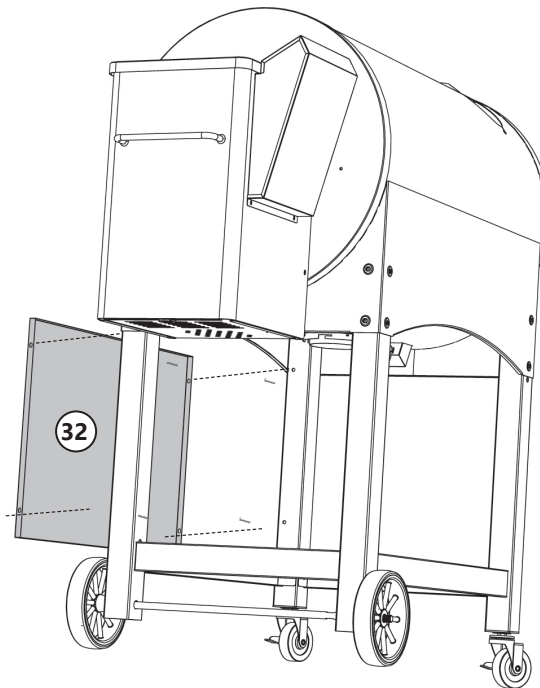
# Ensamblaje

3



• Inserte el panel frontal con el tornillo A

4



B

**Tornillo**  
5/32"-30 x .39"  
Qty-5/6  
Quantité-5/6  
Cant. 5/6

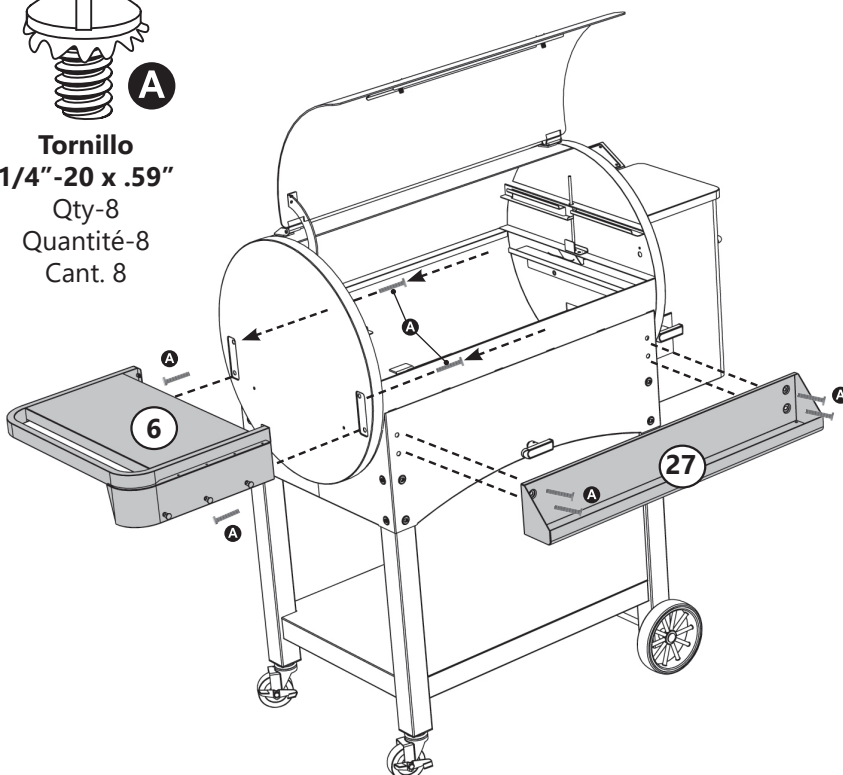
5

- Instale la repisa lateral y la cesta frontal usando el tornillo A.
- Su parrilla podría venir equipada con la pieza N.º 27 o la pieza N.º 33.

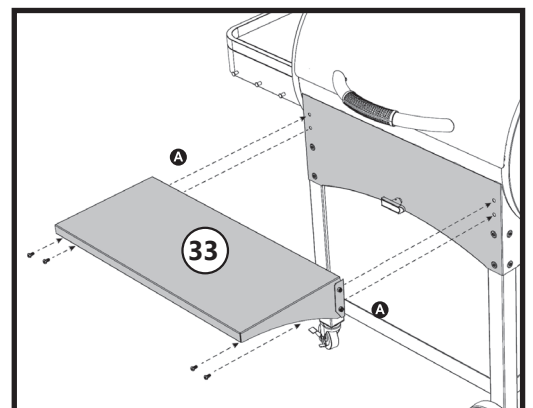


A

**Tornillo**  
1/4"-20 x .59"  
Qty-8  
Quantité-8  
Cant. 8



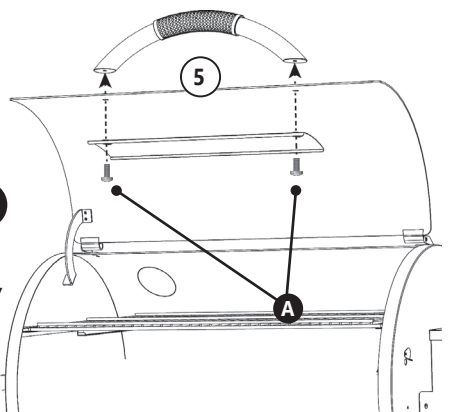
• Repisa de plegado frontal.



# Ensamblaje

6

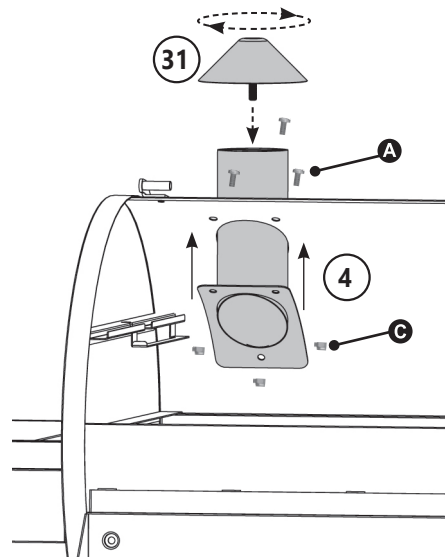
**Tornillo**  
1/4"-20 x .59"  
Qty-2  
Quantité-2  
Cant. 2



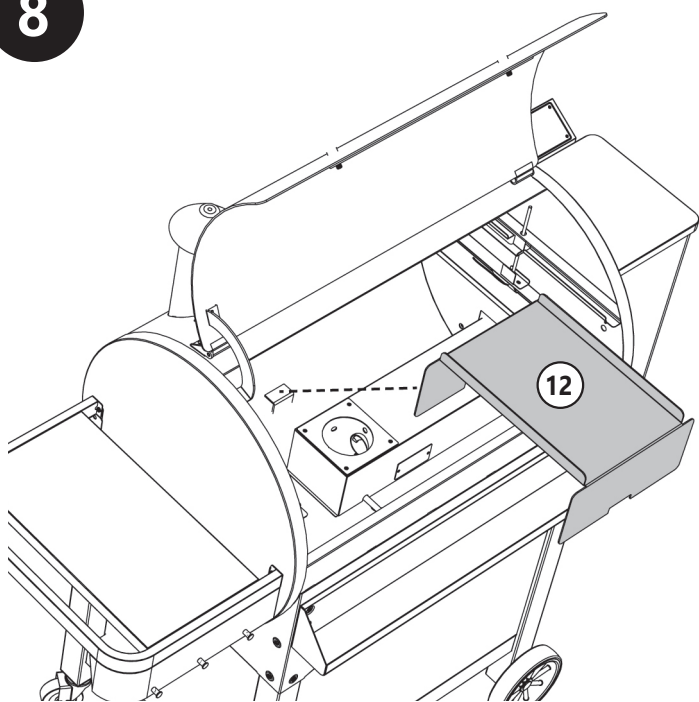
7

**Tornillo**  
1/4"-20 x .59"  
Qty-3  
Quantité-3  
Cant. 3

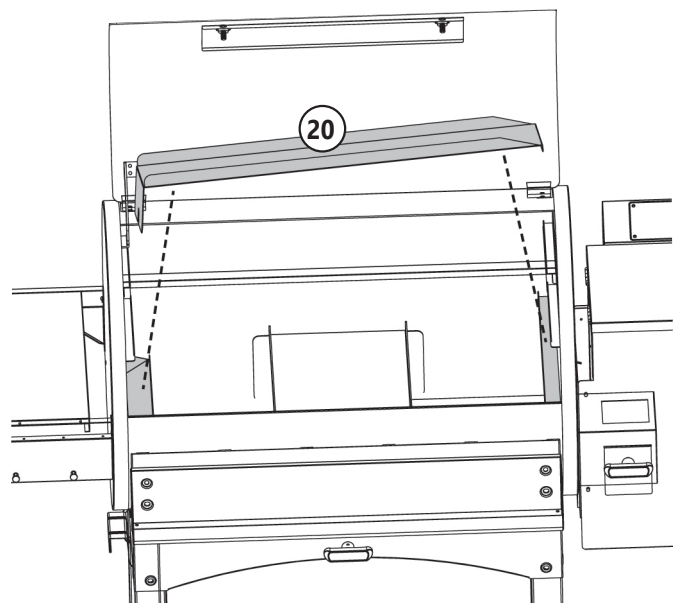
**Tuerca**  
1/4"-20  
Qty-3  
Quantité-3  
Cant. 3



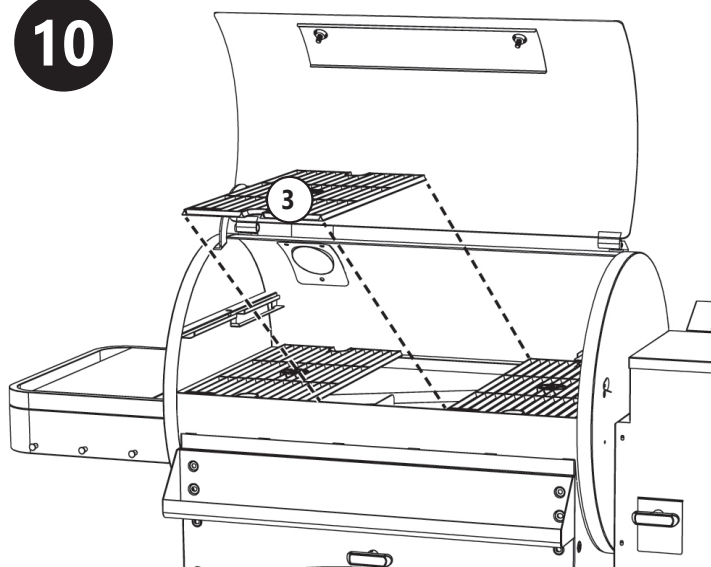
8



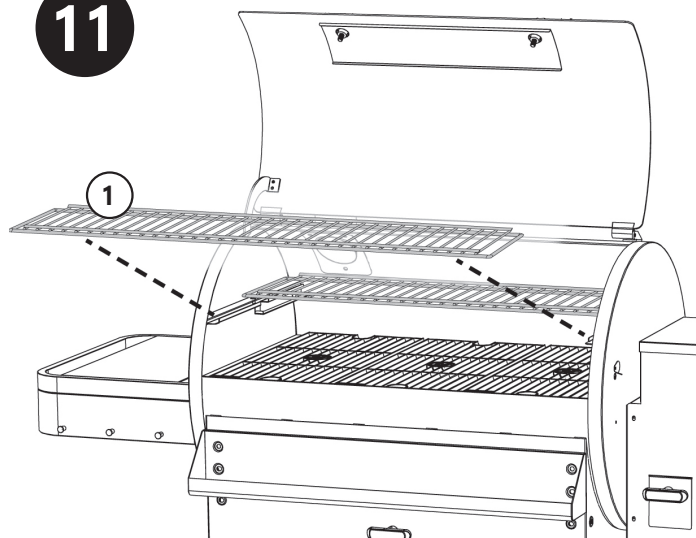
9



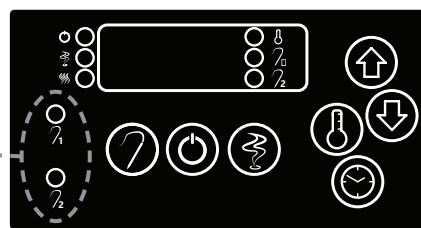
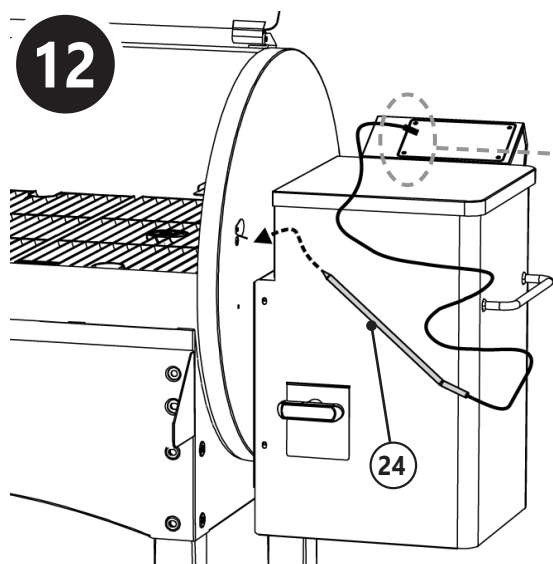
10



11





## Ensamblaje

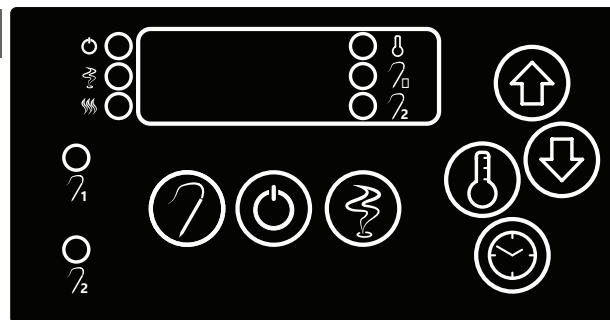


- Plug meat probe(s) into control panel. You may have 1 or 2 meat probes, depending on model purchased. Insert meat probe(s) through hole in side of grill body.
- Brancher la (les) sonde (s) de viande dans le panneau de commande. Vous pouvez avoir 1 ou 2 sondes à viande, selon le modèle acheté. Insérer la (les) sonde (s) à viande dans le trou du côté du corps du fumeur.
- Conecte la(s) sonda(s) para carne al panel de control. Puede tener 1 o 2 sondas de carne, según el modelo comprado. Inserte la(s) sonda(s) para carne a través del orificio en el costado del cuerpo de la parrilla.

## Operación de la parrilla de perlas - Lea y siga todas las instrucciones cuidadosamente

### INSTRUCCIONES DE CEBADO DEL BARRENO











1. Antes de encender la parrilla, llene la tolva con perlas de madera de grado alimenticio.
2. Retire las dos rejillas de ahumado inferiores para acceder al deflector de grasa y el difusor de calor.
3. Retire el deflector de grasa y el difusor de calor. Esto le permitirá ver caer las perlas en el crisol.
4. Presione el botón on/off .
5. Presione y mantenga presionado el botón de ahumado hasta que aparezca la letra "P" (cebar) en la pantalla de visualización.
6. Las perlas empezarán a caer en el crisol en unos 4.5 minutos.
7. Una vez que se ven las perlas caer en el crisol, presione el botón de ahumado  para que el barreno no siga alimentando perlas al crisol.



## Operación de la parrilla de perlas - Lea y siga todas las instrucciones cuidadosamente

### INSTRUCCIONES DEL CURADO PREVIO

















Realizar el curado previo de su parrilla es un paso importante y necesario antes de ahumar su primera receta. Este proceso eliminará de su parrilla los aceites producto del proceso de fabricación. Aunque es necesario completar este proceso antes que use su parrilla por primera vez, debe curar previamente su parrilla con frecuencia para evitar el óxido. Si usa su parrilla con regularidad, no hay necesidad de curarla previamente en el futuro.

1. Configure la temperatura a 500° F y deje encendido la parrilla por 1 hora.  
Para configurar la temperatura y la hora:
  - Presione el botón de temperatura . Use las flechas  arriba y  abajo para configurar la temperatura a 500° F.
  - Presione el  botón de temperatura una vez más. La temperatura ya está configurada.
  - Presione el  botón de tiempo. Use las flechas  arriba y  abajo para configurar el tiempo de cocción por 1 horas.
  - Presione el  botón de tiempo otra vez. Configure los minutos a 00.
  - Presione el  botón de tiempo una vez más. El tiempo de cocción ya está configurado.
2. Una vez terminado el curado previo, presione  el botón on/off.
  - No desenchufe la parrilla en este momento. La parrilla está apagada, pero el ventilador seguirá funcionando por 5 minutos. Esto evitará cualquier quemadura en el barreno.
  - Una vez que el ventilador se ha apagado automáticamente, desenchufe la parrilla.

**Si después del curado previo no está listo para cocinar, siga las instrucciones de Limpieza y almacenamiento.**

# Operación de la parrilla de perlas - Lea y siga todas las instrucciones cuidadosamente

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



1. Antes de encender la parrilla, llene la tolva con perlas de madera de grado alimenticio.
2. Cebe el barreno consultando las Instrucciones de cebado del barreno.
3. No sobrecargue la parrilla con alimentos. Las cantidades extra grandes de comida pueden atrapar el calor, extender el tiempo de cocción y causar una cocción desigual. Añada los alimentos al centro de la rejilla, dejando espacio entre los alimentos y los lados del ahumador, asegurándose de no cubrir más del 75% de la rejilla. Esto asegurará una cocción uniforme y una correcta circulación del calor. No cubra las rejillas con papel aluminio. Esto no permitirá que el calor circule correctamente. Para mejores resultados, rote las rejillas entre las posiciones superior e inferior durante la cocción. Cierre el regulador de aire para retener la humedad y el calor. Si cocina alimentos como pescado o carne seca, abra el regulador de aire para dejar escapar la humedad.
4. Configure el ciclo de cocción (esto incluye el tiempo de cocción y la temperatura).
  - Presione el  botón de temperatura. Use las flechas  arriba y  abajo para configurar la temperatura deseada.
  - Presione el  botón de temperatura una vez más. La temperatura ya está configurada.
  - Presione el  botón de tiempo. Use las flechas  arriba y  abajo para configurar las horas.
  - Presione el  botón de tiempo otra vez. Use las flechas  arriba y  abajo para configurar los minutos.
  - Presione el  botón de tiempo una vez más. El ciclo del tiempo de cocción ya está configurado.
5. Configure el ciclo de ahumado (esta es la cantidad de veces que se genera el humo pesado).
  - Presione el  botón de ahumado. Debería aparecer la letra "S".
  - Presione el  botón de tiempo. Use las flechas  arriba y  abajo para configurar el tiempo de ahumado.
  - Presione el  botón de tiempo una vez más. El tiempo del ciclo de ahumado ya está configurado.

**NOTA:** Le recomendamos ahumar sus alimentos un 20% del total del tiempo de cocción. Por ejemplo, si está preparando una receta de 10 horas, configure el tiempo de cocción por 12 horas y el tiempo de ahumado por 2 horas. El tiempo de cocción total siempre debe ser igual a la combinación del tiempo de cocción de su receta y su tiempo de ahumado elegido. Si, en cualquier punto, quisiera añadir más ahumado, solo presione el botón de ahumado y configure el tiempo adicional; si añade el ahumado a la mitad de una receta, tendrá que extender su tiempo de cocción. Un punto clave que recordar cuando esté ahumando es que debe cocinar conforme a la temperatura interna, no al tiempo. Esto significa siempre cocinar conforme a la temperatura interna ideal para su carne, puesto que los tiempos varían.

Los expertos en barbacoas saben que ese "humo azul delgado" es el mejor tipo de humo. Eso significa un flujo de humo delgado y estable, a medida que está cocinando en la parrilla. No se alarme si no ve grandes cantidades de humo blanco emanando de su parrilla en todo momento; ¡el humo azul delgado es la meta!

**Esta parrilla tiene 10 programas de ahumado que van de SP 0 a SP 9. Su parrilla se encuentra configurada de forma predeterminada en SP 4 (programa de ahumado 4).**

**Si no se produce el ahumado deseado, esta configuración puede cambiarse. Ver opciones del programa de ahumado.**

6. Presione  el botón de la sonda para verificar la temperatura interna de los alimentos. La luz indicadora alternará entre la sonda 1 y la sonda 2 cada vez que se presiona el botón.
7. Una vez terminada la cocción, presione  el botón on/off.
  - No desenchufe la parrilla en este momento. La parrilla está apagada, pero el ventilador seguirá funcionando por 5 minutos. Esto evitará cualquier quemadura en el barreno.
  - Una vez que el ventilador se ha apagado automáticamente, desenchufe la parrilla.

# Operación de la parrilla de perlas - Lea y siga todas las instrucciones cuidadosamente

## OPCIONES DEL PROGRAMA DE AHUMADO

Para ayudarle a entender mejor el programa de ahumado, hemos definido cada configuración a continuación. Además, aquí hay algunos puntos clave para explicar cómo funciona y cómo puede usarse este programa, para ser un experto en su experiencia de ahumado con perlas de madera.

- **El motivo principal para cambiar la configuración SP es adaptarse al clima exterior.**
- Las perlas de madera producirán humo pesado cuando se calientan inicialmente.
- Las configuraciones SP (SP 0 - SP 9) especifican el tiempo del ciclo del barreno durante el ciclo de ahumado. En base a nuestras pruebas, hemos programado su parrilla de forma predeterminada a SP 4 para un ahumado óptimo en la mayoría de climas.
- En un clima más frío, el crisol podría enfriarse demasiado, haciendo que las perlas del ciclo anterior se extingan completamente antes de encender las perlas frescas. Necesita reducir su configuración SP para obtener más humo.
- En un clima más cálido, el crisol no se enfriará lo suficiente, permitiendo que las perlas frescas se enciendan rápidamente. Por tanto, se produce un mínimo de humo o nada de humo. Necesita incrementar su configuración SP para obtener más humo.

### Tabla de configuraciones SP:

**SP 0:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **45** segundos.

**SP 1:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **55** segundos.

**SP 2:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **65** segundos.

**SP 3:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **75** segundos.

**SP 4:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **85** segundos. (Predeterminado)

**SP 5:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **95** segundos.






**SP 6:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **105** segundos.

**SP 7:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **115** segundos.

**SP 8:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **125** segundos.

**SP 9:** Mueve las perlas al crisol por 15 segundos, luego el barreno descansa por **135** segundos.

Para cambiar la configuración del SP (programa de ahumado):

1. Presione el  botón de ahumado. Debería ver la letra "S" en la pantalla de visualización.
2. Presione el  botón de temperatura. Usando las flechas  arriba y  abajo cambie la configuración SP.
3. Presione el  botón de temperatura otra vez. Ha cambiado exitosamente el programa de ahumado.


## Instrucciones de limpieza y almacenamiento

1. Limpie su parrilla después de cada uso. Asegúrese que la unidad está fría antes de limpiarla y almacenarla.
2. Retire y lave las rejillas, la bandeja de agua, la bandeja de grasa y el deflector de grasa con un detergente lavaplatos suave.
3. Retire las cenizas de la bandeja de cenizas.
4. Eliminación de las cenizas: Las cenizas deben colocarse en un contenedor de metal con una tapa hermética en una superficie no combustible, lejos de todos los materiales combustibles. Las cenizas deben retenerse en un contenedor cerrado hasta que todas se hayan enfriado. Las cenizas luego pueden descartarse cubriéndolas con tierra o de lo contrario, dispersarse localmente.
5. Recomendamos retirar las perlas de la parrilla antes de guardarla, ya que son susceptibles a la humedad. Si las perlas se exponen a la humedad, se van a expandir, dificultando la limpieza de los componentes.

### Para retirar las perlas de la tolva:

- Coloque una cubeta bajo la compuerta de limpieza de la tolva.
- Gire la perilla en la compuerta de limpieza y tire de ella. Esto permitirá que las perlas caigan fuera de la tolva.

### Para retirar las perlas del barreno:

- Encienda la unidad. Presione y mantenga presionado el botón de ahumado  hasta que aparezca la letra "P" en la pantalla de visualización. Esto moverá las perlas restantes desde el barreno hasta el crisol.

### Para limpiar el crisol:

Apague la parrilla y déjelo enfriarse completamente.

- Gire el asa en la parte delantera de la parrilla y suelte. (El asa saltará hacia atrás a la posición de cierre) Esto eliminará los desechos y las perlas de desecho en la taza de cenizas.
- Alcance por debajo de la parrilla, tuerza la taza de cenizas para desbloquear y luego baje la taza de la parrilla. Elimine los desechos.
- Reinstale la taza de cenizas, asegurándose de rotar la taza de regreso a la posición de bloqueo.
- 6. Para limpiar el interior, el exterior y el sello de la puerta de la parrilla, simplemente frote con un paño húmedo para mantener la unidad en óptimas condiciones de funcionamiento. No use agentes de limpieza y asegúrese de secar exhaustivamente. Luego de la limpieza, almacene la parrilla en un área cubierta y seca. Almacene únicamente cuando la parrilla esté desenchufada y todas las superficies estén frías.
- Cuando no lo use con frecuencia y cuando tenga una cubierta, recuerde revisar su parrilla periódicamente para evitar posible óxido y corrosión debido a la acumulación de humedad.

# Guía de detección y resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
No hay energía hacia el controlador (No se oye un bip cuando se enchufa al tomacorriente).	No está enchufado en el tomacorrientes	Enchufe en la fuente de alimentación.
	El interruptor de la casa se ha fundido	Reinicie el interruptor.
	Mala conexión en el controlador	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar. Consulte las instrucciones de acceso / reemplazo del controlador.
	Se ha quemado el fusible del controlador	Consulte las instrucciones de reemplazo del fusible del controlador.
	Controlador defectuoso	Llame a SmokeHollow® para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
La luz de encendido no se prende (El controlador suena bip cuando se enchufa)	El artefacto no recibe alimentación	Presione el botón on/off.
	Se ha quemado el fusible del controlador	Consulte las instrucciones de reemplazo del fusible del controlador.
	Controlador defectuoso	Llame a SmokeHollow® para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
No se ve la pantalla en el controlador (La luz de encendido está prendida)	El artefacto no recibe alimentación	Presione el botón on/off.
	Controlador defectuoso	Llame a SmokeHollow® para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
La luz de calentamiento no está encendida	La parrilla está en el ciclo de ahumado	La luz de ahumado estará encendida. Una vez que la parrilla ha completado el ciclo de ahumado configurado, la parrilla cambiará al ciclo de cocción y la luz de calentamiento se encenderá mientras dure el ciclo de cocción.
	No se ha configurado el ciclo de cocción	Configure la temperatura y el tiempo según las instrucciones de operación.
	Controlador defectuoso	Llame a SmokeHollow® para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
La luz de ahumado no está encendida	La parrilla está en el ciclo de ahumado	La parrilla ha completado el ciclo configurado de ahumado y ha pasado al ciclo de cocción y la luz de calentamiento está encendida. La luz de ahumado solo está encendida durante el ciclo de ahumado.
	No se ha configurado el ciclo de ahumado	Configure el tiempo según las instrucciones de operación.
	Controlador defectuoso	Llame a SmokeHollow® para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
El elemento no está encendido	El elemento solo está encendido durante el arranque inicial o el reencendido de las perlas.	Consulte las instrucciones de "Verificación del elemento".
	Mala conexión hacia el controlador	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
	Elemento defectuoso	Llame a SmokeHollow® para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "Acceso al elemento / Reemplazo del elemento".
La sonda para carne no se muestra en el controlador / Código de error: "ERR1"	Mala conexión en "sonda 1".	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar el controlador en la "sonda 1". Presione el botón "SONDA" para desplazarse de regreso a la "sonda 1"; si todavía se muestra ERR1, proceda a la siguiente solución.
	Sonda de carne defectuosa	Enchufe la sonda de carne en la "sonda 2" y desplácese de regreso a la "sonda 2". Si se muestra ERR2, la sonda de carne está defectuosa, llame a SmokeHollow® para el reemplazo.
	Controlador defectuoso	Si la sonda de carne parece estar bien luego de haber efectuado los 2 pasos de solución anteriores, llame a SmokeHollow® para el reemplazo.
La sonda para carne no se muestra en el controlador / Código de error: "ERR2"	Mala conexión en "sonda 2".	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar el controlador en la "sonda 2". Presione el botón "SONDA" para desplazarse de regreso a la "sonda 2"; si todavía se muestra ERR2, proceda a la siguiente solución.
	Sonda de carne defectuosa	Enchufe la sonda de carne en la "sonda 1" y desplácese de regreso a la "sonda 1". Si se muestra ERR1, la sonda de carne está defectuosa, llame a SmokeHollow® para el reemplazo.
	Controlador defectuoso	Si la sonda de carne parece estar bien luego de haber efectuado los 2 pasos de solución anteriores, llame a SmokeHollow® para el reemplazo del controlador. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
La temp de la sonda de carne no es precisa	La sonda de carne tiene acumulación de residuos en ella	Limpie la sonda para carne.
	Realice la prueba de calibración de la sonda de carne	Consulte las instrucciones de la "Verificación de la temperatura de la sonda de carne". La sonda para carne tiene una tolerancia de +/- 5°F (2.78°C). Asegúrese de limpiar la sonda para carne antes de realizar la verificación.
	Sonda de carne defectuosa	Llame a SmokeHollow® para el reemplazo.

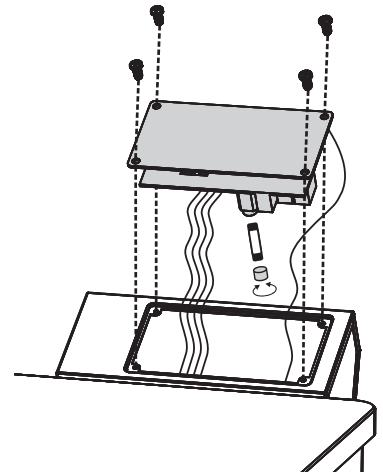
# Guía para la detección y resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
La temp de la parrilla no es precisa.	La sonda de temperatura tiene acumulación de residuos en ella	Limpie la sonda de la parrilla.
	Controlador defectuoso	Consulte las instrucciones de la "Verificación de la temperatura de la sonda de carne". La sonda para carne tiene una tolerancia de +/- 5°F (2.78°C). Asegúrese de limpiar la sonda para carne antes de realizar la verificación.
		Consulte las instrucciones de la "Verificación de la temperatura de la parrilla". La temp de la parrilla tiene +/- 15°F (8.33°C) de tolerancia de la temp. de la parrilla promedio.
Hay grasa derramándose de la parrilla	La puerta no se cierra correctamente	Cierre la puerta y ajuste el seguro para que la puerta se sella completamente alrededor del artefacto.
	El artefacto no está nivelado	Mueva el artefacto a una superficie nivelada.
	La bandeja de grasa no está en una ubicación correcta	Fije completamente la bandeja de grasa en el sostenedor.
	La bandeja de grasa está llena	Vacíe la bandeja de grasa y vuelva a instalarla bajo la parrilla.
	El tubo de drenaje está obstruido	Limpie el tubo de drenaje.
No hay humo (La luz de ahumado está encendida)	Durante el ciclo de ahumado, la parrilla funciona en ciclos de encendido/apagado, a medida que las perlas arden y se queman. Esta es la operación normal de una parrilla de perlas.	Si no hay humo evidente en ningún momento durante el ciclo de ahumado, ver las soluciones a continuación.
	La configuración de ahumado no ha quedado configurada en el controlador	Configure el ahumado según las instrucciones de operación.
	El elemento no está funcionando correctamente	Consulte las instrucciones de "Verificación del elemento".
	El barreno no está funcionando correctamente	Consulte las instrucciones de "Verificación del barreno".
	El ventilador de admisión no está funcionando correctamente	Consulte las instrucciones de "Verificación del ventilador de admisión".
Controlador defectuoso	Llame a SmokeHollow® para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".	
Código de error: ERRO	La sonda de temperatura de la parrilla está desconectada o no completamente conectada	Vuelva a conectar la sonda de temperatura de la parrilla y asegúrese que la conexión esté completamente fijada. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
	Sonda de temperatura de la parrilla defectuosa	Llame a SmokeHollow® para el reemplazo. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo de la sonda de la parrilla".
El barreno no se está alimentando	El barreno no está funcionando correctamente	Consulte las instrucciones de "Verificación del barreno".
	Mala conexión entre el controlador y el motor del barreno	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar. Consulte las instrucciones de "acceso/reemplazo de la sonda de la parrilla".
	Barreno atascado	Consulte las instrucciones de "Limpieza del crisol". (p17)
Llama que sale y que no vuelve a encenderse para mantener la temperatura de configuración de la parrilla.	Acumulación de cenizas en el crisol	Consulte las instrucciones de "Limpieza del crisol". (p17)
	El barreno no se está alimentando	Consulte el "Barreno no se está alimentando" en la guía de resolución de problemas y siga las soluciones que allí aparecen.
	El elemento está reiniciando las perlas	Consulte el "Elemento no está encendido" en la guía de resolución de problemas y siga las soluciones que allí aparecen.

## REEMPLACE EL FUSIBLE DEL CONTROLADOR

1. Apague la parrilla y deje que esté fría al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire cuatro tornillos de la placa frontal del controlador.
4. Retire el controlador de la carcasa.
5. Ubique el armazón del fusible y retire el fusible.
  - Abra el armazón del fusible presionándolo hacia abajo y girándolo en sentido horario.
  - Jale y retire el fusible fuera del armazón.
6. Instale un nuevo fusible de 5 amp, 5 mm x 11 mm en el armazón de fusibles.
7. Coloque el controlador en el armazón del controlador.
8. Instale cuatro tornillos en la placa frontal del controlador.

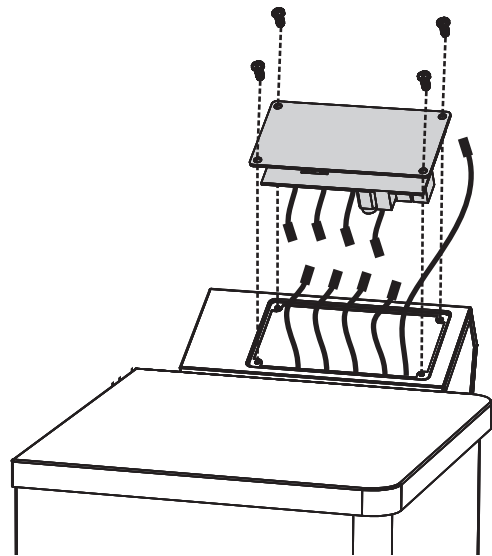
**El reemplazo del fusible está completo.**



## ACCESO / REEMPLAZO DEL CONTROLADOR

1. Apague la parrilla y deje que esté fría al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire cuatro tornillos de la placa frontal del controlador.
4. Retire el controlador de la carcasa.
5. Desconecte todas las conexiones.
  - Conexión de la alimentación principal
  - Conexión del motor del barreno
  - Conexión del ventilador de admisión
  - Conexión de la sonda de temp
6. Conecte todas las conexiones al nuevo controlador.
  - Conexión de la alimentación principal
  - Conexión del motor del barreno
  - Conexión del ventilador de admisión
  - Conexión de la sonda de temp
7. Coloque el controlador en el armazón.
8. Instale cuatro tornillos en la placa frontal del controlador.

**La instalación está completa.**



## VERIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA SONDA DE CARNE

### Prueba de temperatura baja:

1. Coloque la sonda de carne en agua con hielo (Temperatura del agua con hielo = 32°F / 0°C).
2. Deje que la sonda de carne descanse en el agua con hielo por 5 minutos.
3. Encienda el artefacto.
4. Presione y sostenga el botón de la sonda de carne para leer la temperatura de la sonda de carne.
5. La lectura de la temperatura de la sonda de carne debe ser de 32°F,  $\pm 5^\circ\text{F}$ . (Rango aceptable dentro de 27°F a 37°F).

### Prueba de temperatura alta:

1. Coloque la sonda de carne en agua hirviendo (Temperatura del agua hirviendo = 212°F / 100°C).
2. Deje que la sonda de carne descanse en el agua hirviendo por 5 minutos.
3. Encienda el artefacto.
4. Presione y sostenga el botón de la sonda de carne para leer la temperatura de la sonda de carne.
5. La lectura de la temperatura de la sonda de carne debe ser de 212°F,  $\pm 5^\circ\text{F}$ . (Rango aceptable dentro de 207°F a 217°F).

## VERIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL COMPARTIMIENTO

1. Coloque la sonda de carne en el centro de la rejilla central.
2. Encienda el artefacto.
3. Configure el controlador a 275°F.
4. Deje que el artefacto llegue a 275°F y se estabilice en esa temperatura.
5. Lea la temperatura real del compartimiento en pantalla.
6. Presione y sostenga el botón de la sonda de carne para leer la lectura de la temperatura de la sonda de carne.
7. La temperatura de la sonda de carne debe ser  $\pm 15^\circ\text{F}$  de la temperatura real del compartimiento.

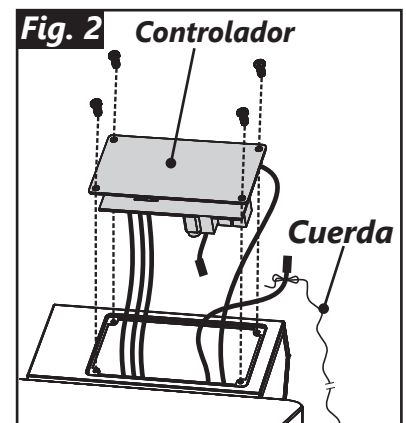
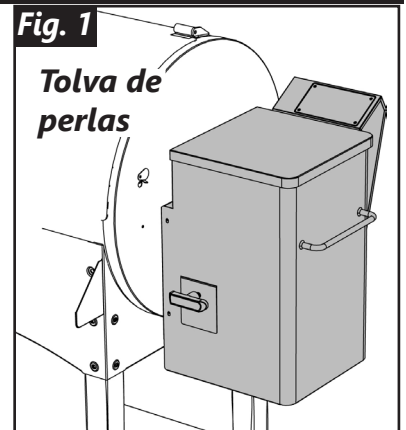
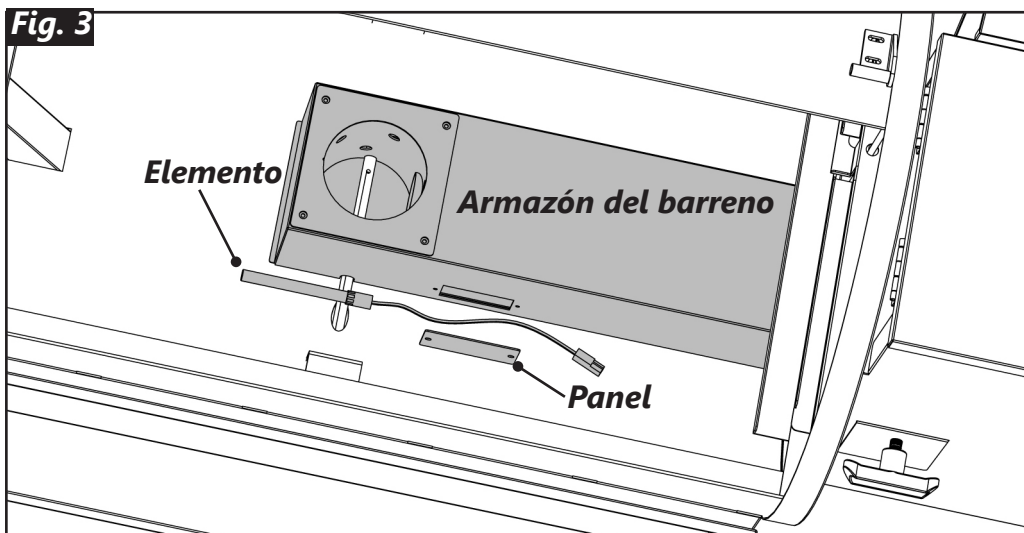
## ACCESO / REEMPLAZO DEL ELEMENTO

1. Apague la parrilla y deje que esté fría al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire las perlas de la tolva.
4. Retire los cuatro tornillos que sujetan la tolva de perlas al armazón del barreno (**Fig. 1 p. 16**).
5. Desconecte el elemento del controlador (**Fig. 2 p. 16**).  
**Consejo:** Amarre un pedazo de cuerda a un antiguo tapón en este paso. Esto hará que la alimentación del nuevo tapón del elemento a través del armazón del barreno sea más fácil en los pasos futuros.
6. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
7. Retire el crisol del armazón del barreno. (**Fig. 3 p.16**)
  - Gire y levante el seguro del crisol.
  - Levante el crisol fuera del armazón del barreno.
8. Retire dos tornillos del panel de acceso del elemento y retire el panel.
9. Afloje el tornillo de ensamblaje del elemento.
10. Retire el elemento del armazón del barreno y tire del tapón y la cuerda a través del armazón del barreno.
11. Amarre la cuerda al nuevo tapón del elemento y jale el tapón a través del armazón del barreno.
12. Desate la cuerda y descártela.
13. Conecte el nuevo tapón del elemento al controlador.
14. Instale la tolva de perlas en el armazón del barreno.
15. Instale el nuevo elemento en el crisol y luego ajuste el tornillo de ensamblaje.
16. Instale el panel de acceso del elemento y ajuste los tornillos.
17. Instale el crisol en el armazón del barreno.
18. Instale las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.

**La instalación está completa.**

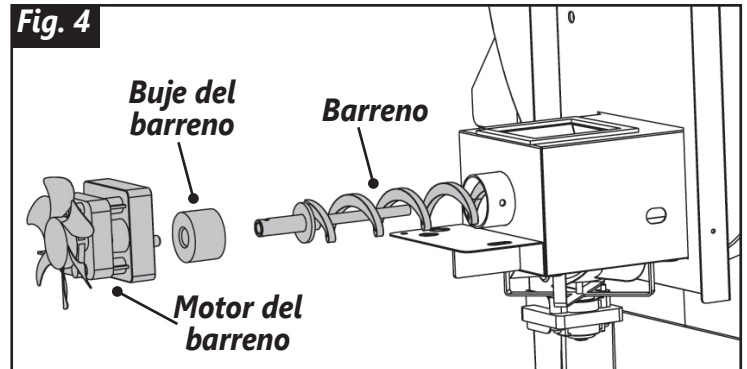
## VERIFICACIÓN DEL ELEMENTO

1. Apague la parrilla y deje que esté fría al tacto.
2. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
3. Limpie cualquier ceniza, perla o residuo que se encuentre en el crisol.
4. Encienda la unidad y configure el ciclo de cocción. Verifique que la luz de calentamiento esté encendida.
  - Si la luz de calentamiento no se enciende, contacte a SmokeHollow® para solicitar asistencia.
5. El elemento debería empezar a tornarse rojo. Si el elemento no se empieza a tornar rojo, verifique la conexión al controlador.  
Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
6. Repita la verificación luego de asegurar la conexión. Si el elemento todavía no funciona, contacte a SmokeHollow® para reemplazarlo.



## ACCESO AL BARRENO / LIMPIEZA DEL TUBO DEL BARRENO

1. Apague la parrilla y deje que esté fría al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
4. Limpie cualquier ceniza, perla o residuo que se encuentre en el crisol.
5. Retire las perlas de la tolva.
6. Retire los cuatro tornillos que sujetan la tolva de perlas al armazón del barreno y retire el barreno. Referencia **Fig. 1**.  
**Consejo:** Si las conexiones al controlador están limitando el espacio, retire el controlador y desconecte las conexiones para obtener un mayor acceso. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador". Amarre un pedazo de cuerda a tapones en este paso. Esto facilitará las conexiones en los pasos futuros.
7. Retire el tornillo y la tuerca del motor del barreno (**Fig. 4**).
8. Jale el motor del barreno del barreno.
9. Retire el tornillo del buje y retire el buje del barreno.
10. Retire el barreno del tubo del barreno.
11. Usando papel de lija de grano medio, lije la parte externa del barreno y la parte interna del tubo del barreno.
12. Usando una aspiradora limpie el tubo del barreno.
13. Inserte el barreno en el tubo del barreno.
14. Inserte el buje del tubo del barreno y el tornillo de ensamblaje.
15. Empuje el motor del barreno en el eje del barreno y ensamble el tornillo.  
**Consejos:** Si se ha desconectado el controlador, vuelva a ensamblarlo.  
Referencia: Instrucciones de "acceso/reemplazo del controlador".
16. Ensamble la tolva de perlas al armazón del barreno usando cuatro tornillos. **La limpieza está completa.**

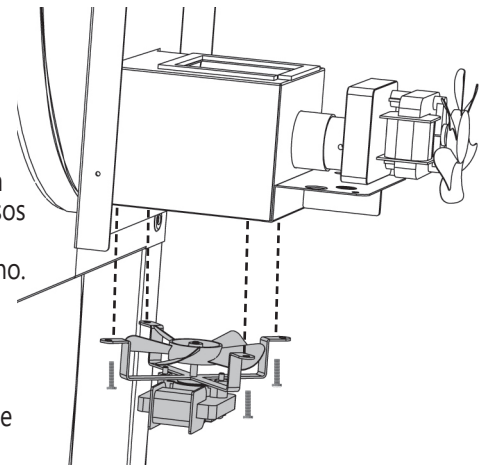


## VERIFICACIÓN DEL BARRENO

1. Apague la parrilla y deje que esté fría al tacto.
2. Retire las rejillas de cocción, el tazón de agua, el deflector de grasa y el difusor de calor.
3. Limpie cualquier ceniza, perla o residuo que se encuentre en el crisol.
4. Encienda la unidad y presione y sostenga el botón Ahumar (Cebiar) hasta que se muestre "P" en pantalla. Esto pondrá a la parrilla en "modo cebiar", el cual hará rotar el barreno continuamente hasta que se vuelva a presionar el botón Ahumar (Cebiar).
5. Si el barreno no rota, verifique la conexión al controlador. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
6. Repita la verificación luego de asegurar la conexión. Si el barreno todavía no funciona, consulte las instrucciones de limpieza del tubo del barreno/acceso al barreno para asegurar que el barreno no se atasque.
7. Repita la verificación luego de la limpieza. Si el barreno todavía no funciona, contacte a SmokeHollow® para el reemplazo.

## ACCESO / REEMPLAZO DEL VENTILADOR DE ADMISIÓN

1. Apague la parrilla y deje que esté fría al tacto.
2. Desenchufe de la pared.
3. Retire las perlas de la tolva.
4. Retire los cuatro tornillos que sujetan la tolva de perlas al armazón del barreno. Consulte la **Fig. 1** en la página 42.
5. Desconecte el ventilador de admisión del controlador. Consulte la **Fig. 2** en la página 42.  
**Consejo:** Amarre un pedazo de cuerda a un antiguo tapón en este paso. Esto hará que la alimentación del tapón del nuevo elemento a través del armazón sea más fácil en los pasos futuros.
6. Retire los cuatro tornillos que ensamblan el ventilador de admisión al armazón del barreno.
7. Amarre la cuerda al nuevo tapón del ventilador de admisión y jale el tapón a través del armazón.
8. Desate la cuerda y descártela.
9. Conecte el nuevo ventilador de admisión al controlador.
10. Instale el nuevo ventilador de admisión en el armazón del barreno y ajuste los tornillos de montaje.
11. Instale la tolva de perlas en el armazón del barreno.  
**La instalación está completa.**



## VERIFICACIÓN DEL VENTILADOR DE ADMISIÓN

1. Apague la parrilla y deje que esté fría al tacto.
2. Encienda la unidad y luego apáguela. No desenchufe la unidad.
  - Esto pondrá a la parrilla en modo de cierre, lo cual ejecutará el ventilador de admisión por aprox. 5 minutos.
3. Si no puede oír o ver el ventilador ejecutándose por debajo de la tolva de perlas, verifique la conexión al controlador. Consulte las instrucciones de "Acceso / Reemplazo del controlador".
4. Repita la verificación luego de asegurar la conexión. Si el ventilador todavía no funciona, contacte a SmokeHollow® para el reemplazo.

# Garantía limitada por 1 año de Smoke Hollow®

Smoke Hollow® garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Smoke Hollow® no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Smoke Hollow® no cubre la oxidación. Smoke Hollow® requiere el comprobante de compra para hacer un reclamo de la garantía, como por ejemplo, un recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Smoke Hollow®, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Smoke Hollow® requiere la devolución del o los componentes en cuestión para su inspección, Smoke Hollow® será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado. Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, abuso, los accidentes, o los daños causados por el transporte.

Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Smoke Hollow® y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni Smoke Hollow® ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente. La responsabilidad máxima de Smoke Hollow®, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

Solo para residentes de California: A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas; si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o Smoke Hollow® devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía. Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro.

**Visite [smoke-hollow.com](http://smoke-hollow.com) o llene el formulario a continuación y devuélvalo a:**

**Attn: Warranty Registration**

**Smoke Hollow®**

**5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907**

Nombre: \_\_\_\_\_ Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Estado/Provincia: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

Dirección de e-mail: \_\_\_\_\_

\*Número del modelo: \_\_\_\_\_ \*Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ Lugar de compra: \_\_\_\_\_

**\*El número de modelo y número de serie se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior del parrilla.**



**Customer Service | Service à la clientèle | Servicio de atención al cliente**

[SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT](https://www.smoke-hollow.com/contact-support)

**Número gratuito:** 1-866-475-5180

Lunes a viernes | 8:00 a.m. - 5:00 p. m. EST

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

**WWW.SMOKE-HOLLOW.COM**