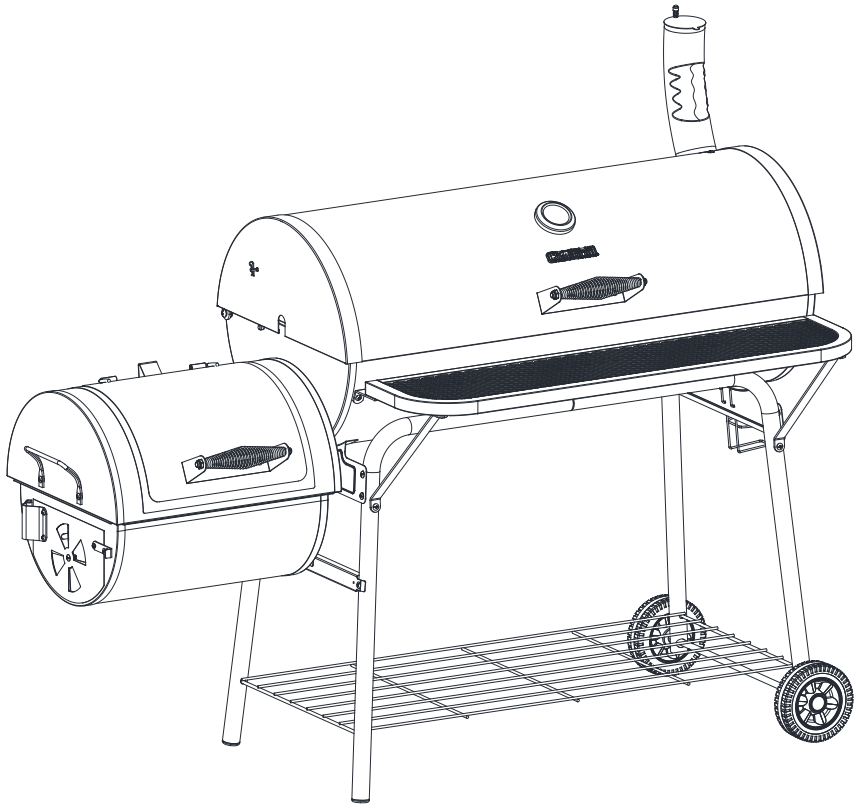
AMERICAN GOURMET

BY CHAR-BROIL®

OFFSET SMOKER 1280
FUMADOR DE DESPLAZAMIENTO 1280
FUMOIR OFFSET 1280

MODEL | MODÈLE | MODELO

21201571



Date purchased | Fecha de compra | Date d'achat

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-241-7548.

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-800-241-7548.

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant le montage, veuillez composer le 1-800-241-7548

Tools needed for assembly:
Adjustable Wrench
Phillips Screwdriver
(Tools not provided)

Outils requis pour l'assemblage :
Clé à molette
Tournevis
(Outils non inclus)

Herramientas necesarias para el armado:
Llaves regulables
Destornillador Phillips

© 2020 Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31902 • Printed in China

42805510 • 06/30/2020

FOR OUTDOOR USE ONLY

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Safety Symbols
The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

,167$//(5$66(0%/(5
Leave this manual with consumer.

&21680(5
Keep this manual for future reference.

WARNING:
- Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects, or other reproductive harm.
- This product can expose you to lead, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.
Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité
Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

,167$//$7(85 $66(0%/(85
Vous devez laisser le présent manuel au client.

&/,(17
Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

AVERTISSEMENT:
- Les sous-produits de combustion produits lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques connus de l'État de Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales, ou d'autres problèmes de Reproduction.
- Ce produit peut vous exposer au plomb, qui est connu par l'État de Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou D'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez Www.P65Warnings.ca.gov.

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.
Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad
Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

$/$3(5621$48(,167$/(
2$50((67$3$55,//$
Deje este manual al cliente.

$/&21680,'25
Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA
- Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que el Estado de California sabe que causan cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
- 2. Este producto puede exponerlo al plomo, que según el estado de California es causante de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov.

- **ATTENTION!** This grill will become very hot, do not move it during operation.
- Do not use indoors! This grill is for outdoor use only. Use the grill in a well-ventilated area.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- The grill has to be installed on a secure level base prior to use.
- Do not use within 1 m of any flammable structure or under any combustible surface.
- Ash catcher pan must be fully installed during operation. Failure to properly install could result in hot embers falling from grill.
- Burning of solid fuels produces carbon monoxide, which has no odor and can kill! Therefore, never use this appliance indoors or bring indoors if not fully extinguished.
- After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.
- Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and/or property damage.
- Always use caution when handling hot coals to prevent injury.
- Always light the fire with the grill lid open.

- Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.
- Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Do not touch metal parts of the grill until it has completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gloves.
- **THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT** attempt to assemble without a helper.

Safety and Care Advice

- Please read the instruction manual before using the grill!
- Follow all warnings and instructions when using the grill. Failure to read and follow the instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
- Keep this manual for future reference.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.
- Do not use the grill unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- For residential use only. Do not use for commercial cooking.

Operation and Lighting Procedure

- The grill is designed for use with charcoal briquettes or lump charcoal. Do not exceed 2 lbs (0,9 kg) of charcoal.
- Set up or place grill in a safe location.
- The grill shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking.
- Prior to cooking with your grill the first time:
  a. Brush all interior surfaces, including grills and grates, with vegetable oil.
  b. Build a small fire in the charcoal pan.
  c. Close lid after flames subside, position dampers at approximately ¼ turn open. This burn should be sustained for at least 30 minutes.
- Place charcoal into a pyramid-shaped pile in the center of the charcoal pan.
- Light charcoal. Always light the fire with the lid open. Keep lid open for as long as the charcoal burns with flames.
- Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
- After charcoal appears to have a coating of ash and flames have subsided (12-15 minutes), spread coals evenly across charcoal pan. Replace cooking grids and close lid to pre-heat the cooking surface.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

- Always open lid BEFORE opening the charcoal access door to check fire or fuel.
- Always open the ash door slowly. Never attempt to look inside the grill while opening the charcoal door when the grill is in use.
- Failure to follow these instructions could result in injury.
- Unburned gas can accumulate and cause a flash fire if the lid is not opened first.

Maintenance

- Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on the interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL!**
- Frequency of clean up is determined by how often the grill is used.
- Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels. When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay.
- If a bristle brush is used to clean any of the cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

PREPARING TO USE YOUR GRILL

Before cooking with your grill, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

- Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
- Build a small fire on the charcoal grate or pan, being sure not to lay coals against the walls.
- Close lid, position dampers at approximately one quarter turn open. This burn should be sustained for at least two hours. Begin increasing the temperature by opening the dampers halfway and adding more charcoal. Your grill is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on the interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL!

3OHDVH VHH LQIRUPDWLRQ UHJDUGLQJ 8QFRDWHG &DVW Iron Cooking Grates in the Cooking Environment

First Time Use:
Before using a cast iron grate or other cast iron cooking tool, wash it thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating applied for shipping. Rinse with hot water and dry completely with a soft cloth or paper towel. NEVER ALLOW TO DRAIN DRY OR WASH IN A DISHWASHER. Now season the grates to prevent rust and sticking.

Seasoning:
A solid vegetable shortening is recommended for the initial seasoning. Spread a thin coating of solid vegetable shortening over the entire surface, including all corners, with a paper towel. Do not use salted fats such as butter or margarine. Preheat grill for 15 minutes; carefully place grates in the grill. Allow the grill to heat grates for 1 to 1 ½ hours. Allow the fire to burn out on its own, and leave cooking grates in grill until they are cool. Your cast iron cooking grates are now ready to use.

To Prevent Rusting:
Re-season your grates frequently, particularly when new. If rust occurs, it is an indication that the grates have not been seasoned enough or the seasoning has been burned off. Clean with a heavy brush. Reapply vegetable shortening and heat as indicated above to re-season the grates.

Maintenance:
Do not do a burn-off after you grill, but rather leave the cooking residues on the grates to keep a protective coating on the cast iron. Do a burn-off just before you grill. The more you use your cast iron grates, the easier the maintenance will be. Store in a dry place. If you store your grates for an extended period of time, apply a light coating of vegetable shortening, then wipe dry with a paper towel.

.QRZ :KHQ <RXU)LUH LV 5HDG\

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:
-If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
-Raise or lower the adjustable charcoal grate.
-Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.
-Use the indirect grilling method, with coals to either side of drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.
-In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
-Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

Direct and Indirect Grilling

Direct Grilling - For most grilling, the ignited coals are spread in a single layer under the food. This is called direct grilling and is appropriate for relatively quick-cooking items such as hamburgers, steaks and most seafood. The single layer of coals emits even, steady heat, whether the grill lid is open or closed, and represents the way most people grill. For more control, pile some of the coals on one side of the grill where they will emit intense heat. You can move the food around on the grill, setting it over the very hot coals when you want to sear it or when a thick piece needs to cook a little more quickly. You can also use the adjustable charcoal grate and dampers to control the temperature in your grill.

Indirect Grilling - For items that take longer to cook, you will want to use indirect grilling. This method is for long, slow cooking in a covered grill. For indirect cooking, the coals are piled two or three coals deep on one side of the grill, or divided and piled on two sides. This leaves an empty space next to the coals or between them. Food cooked over indirect heat is often started over direct heat and then moved to the cooler (empty) part of the grill for even, slow cooking. To make the heat as even as possible, construct two piles of coals. It is common to place a metal drip pan in the empty space beside or between the coals, which is filled with water, wine, beer, broth, or a combination. Place the food directly over the drip pan. This injects a little extra moisture into the cooking environment and also catches dripping juices, which makes clean-up a little easier and reduces the possibility of flare-ups. (Remember to keep a spray bottle filled with water on hand to extinguish any flare-ups.) Once you get used to the indirect method, you may prefer to use it for more grilling tasks. Although it may take a little longer, it is an excellent cooking method and a sure way to prevent the food from burning and to promote even cooking.

Grilling with Wood Chips/Wood Chunks
For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

Our Recommendations:
Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite
Beef - Hickory, Mesquite, Oak
Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veal - Fruitwoods, Grapevines
Seafood - Alder, Mesquite
Vegetables – Mesquite

COOKING TIPS

Building Your Fire
1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate. We recommend using 2 pound (approximately 30 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. $OZD\V OLJKW WKH ILUH ZLWK WKH JULOO OLG R Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.

USDA Recommended
Internal Cooking Temperatures

Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F
Turkey, Chicken	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium	160°F
Well Done	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole	165°F
Poultry Parts	165°F
Duck & Goose	165°F
Fresh Pork	
Medium Rare	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium	160°F
Well Done	170°F

$9(57,66(0(17

- y**Attention !** Ce barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant qu'il est en marche.
- yNe pas utiliser à l'intérieur ! Ce barbecue est destiné à un usage extérieur uniquement. Utilisez le barbecue uniquement dans une zone bien ventilée.
- y**ATTENTION !** N'utilisez pas d'essence ou de pétrole pour l'allumer ou le rallumer !
- y**ATTENTION !** Tenez les enfants et les animaux à l'écart
- yLe barbecue doit être installé sur une base sûre avant d'être utilisé.
- yNe pas utiliser à moins d'1m de toute structure inflammable ou sous une surface combustible.
- yUn bac à cendres doit être installé pendant le fonctionnement. Une mauvaise installation pourrait entraîner la chute de braises chaudes du barbecue.
- yBrûler des combustibles solides crée du monoxyde de carbone, un gaz inodore et potentiellement mortel ! Par conséquent, n'utilisez jamais cet appareil à l'intérieur et ne l'amenez jamais à l'intérieur s'il n'est pas complètement éteint.
- yBien qu'un feu de charbon semble éteint, des braises non consumées peuvent retenir la chaleur jusqu'à 24 heures, et elles peuvent s'embraser de manière inattendue si elles sont exposées à de l'air frais. De telles braises hors de la chambre de combustion du barbecue représentent un risque d'incendie et peuvent enflammer des surfaces combustibles comme des bureaux en bois.
- yNe pas lire et ne pas suivre les instructions concernant l'allumage du charbon peut entraîner de sérieux dégâts corporels et/ou matériels.
- ySoyez toujours prudent lorsque vous manipulez des braises chaudes pour éviter toute blessure.
- yAllumez toujours le feu avec le couvercle du barbecue ouvert.

$9(57,66(0(17

- y Certaines parties peuvent contenir des bords tranchants ! Portez des gants protecteurs si nécessaire.
- y La plupart des surfaces de cet appareil sont chaudes lorsqu'il est en cours d'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Ne touchez pas les parties métalliques du barbecue avant qu'il ne soit complètement refroidi afin d'éviter les brûlures, à moins que vous ne portiez des gants de protection.
- y **CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS** essayer de l'assembler sans aide.

Conseils de sécurité

- y Veuillez lire le manuel d'instructions avant d'utiliser le barbecue !
- y Suivez toutes les instructions et précautions en utilisant le barbecue. Ne pas lire et ne pas suivre les instructions peut entraîner de sérieux dégâts corporels ou matériels.
- y Conservez ce manuel pour une consultation future.
- y Si vous avez des questions concernant ces instructions, contactez votre fournisseur local.
- y N'utilisez pas le barbecue s'il n'est pas complètement monté et si toutes les pièces ne sont pas fixées et serrées de façon adéquate.
- y Usage résidentiel uniquement. Ne pas utiliser pour faire de la cuisine commerciale.

Procédure d'allumage et fonctionnement

- y Le barbecue est conçu pour être utilisé avec des briquettes de charbon de bois ou des blocs de charbon. Ne dépassez pas 2 lbs. (0,9 kg) de charbon.
- y Installez ou placez le barbecue dans un endroit sûr.
- y Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit rester rougeoyant et chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- y Avant de commencer la cuisson au gril la première fois :
  a. Brossez toutes les surfaces internes, dont les grilles et plaques de cuisson, avec de l'huile végétale.
  b. Faites un petit feu dans le bac à charbon.
  C.Fermez le couvercle une fois que les flammes diminuent, positionnez les clapets à environ 1/4 d'ouverture. Ce feu doit tenir au moins 30 minutes.
- y Placez le charbon en une pile en forme de pyramide au centre du bac à charbon.
- y Allumez le charbon. Allumez toujours le feu avec le couvercle ouvert. Gardez le couvercle ouvert tant que le charbon brûle avec des flammes.
- y N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide pour chauffer ou brûler le charbon, des retours de flammes étant possibles et susceptibles de causer des blessures.
- y Une fois que le charbon semble être recouvert de cendres et que les flammes se sont calmées (12-15 minutes), répandez les braises de façon égale dans le bac à charbon.
- y Replacez les grilles de cuisson et fermez le couvercle pour préchauffer la surface de cuisson.
- y Ne faites rien cuire tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres.

$9(57,66(0(17

- y Ouvrez toujours le couvercle AVANT d'ouvrir la porte d'accès au charbon pour vérifier le feu ou le combustible.
- y Ouvrez toujours lentement la porte du bac à cendres. N'essayez jamais de regarder à l'intérieur de votre barbecue lorsque vous ouvrez la porte du bac à charbon et que le barbecue est en cours d'utilisation.
- y Ne pas respecter ces instructions peut entraîner des blessures.
- y Du gaz non brûlé peut s'accumuler et causer un feu spontané si le couvercle n'est pas ouvert d'abord.

Entretien

- De la rouille peut apparaître à l'intérieur de votre barbecue. Laisser une mince couche d'huile végétale sur les surfaces internes aidera à protéger votre barbecue. Les surfaces extérieures du barbecue peuvent nécessiter quelques retouches occasionnelles. Nous recommandons l'utilisation d'un spray de peinture haute température noir disponible sur le marché. **NE PEIGNEZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU BARBECUE !** La fréquence de nettoyage est relative à la fréquence d'utilisation.
- Assurez-vous que les braises sont complètement éteintes avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez abondamment avec de l'eau et laissez sécher à l'air libre avant une nouvelle utilisation. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon ou des serviettes en papier. Lorsque la cuisson est terminée, et que l'appareil a refroidi de façon adéquate, nettoyez toutes les cendres restantes. Les cendres attirent la moisissure, ce qui peut conduire à une rouille et une détérioration prématurées.
- Si une brosse à poils souples est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant d'utiliser le barbecue. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le barbecue est chaud.

PRÉPARATIFS POUR UTILISER LE GRIL

Avant de faire la cuisson avec votre gril, suivez les étapes que voici pour traiter le fini du gril et apprêter l'acier à l'intérieur. Si ces étapes de préparation ne sont pas suivies de façon appropriée, le fini de votre gril peut être endommagé et un goût métallique peut imprégner les premiers aliments préparés dans le gril.

- •Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
- •Allumez un petit feu sur le panier à braise en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du gril.
- •Fermez le couvercle et ouvrez les registres environ au quart. Laissez ce feu brûler pendant au moins deux heures. Commencez à augmenter la température en ouvrant les registres à moitié et en ajoutant davantage de charbon. Votre gril est maintenant prêt à l'usage.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre grill. Protégez les surfaces intérieures de votre gril en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du gril peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous vous recommandons d'utiliser une peinture noire à pulvériser à température élevée disponible en magasin. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU GRIL!**

S'il vous plaît voir les informations concernant les grilles en fonte sans revêtement ci-dessous.

Utilisez Time Premières:

Avant utilisant une grille fonte ou autre outil cuisson fonte, le laver soigneusement à un liquide vaisselle doux pour enlever la cire protectrice appliquée pour expédition. Rinçage chaud et sécher complètement avec un chiffon doux ou essuie. JAMAIS LAISSER DRAIN DRY OU WASH DANS UN VAISSELLE. Maintenant saison les grilles pour empêcher rouille et collage.

Assaisonnement:

Un raccourcissement végétale solide est recommandé pour l'assaisonnement initial. Étaler une mince couche de raccourcissement végétale solide sur toute la surface, incluant toutes coins, avec un essuie. N'utilisez pas graisses salées comme beurre ou margarine.

grill Préchauffer pendant 15 minutes; placer soigneusement grilles dans le grill. Laisser le barbecue chaleur grilles pour 1 à 1 ½ heures. Laissez le feu burn out sur son propres, et laisser grilles de cuisson dans gril jusqu'à ce qu'ils sont cool. Votre grilles fonte cuisson sont maintenant prêt à utiliser.

Pour prévenir la rouille:

Re-saison votre grilles fréquemment, particulier lorsque de nouveaux. Si rouille survient, c'est une indication que le grilles n'ont pas suffi assaisonné ou l'assaisonnement a été brûlé. Nettoyer avec une brosse lourds. Réappliquez shortening végétal et chaleur comme indiqué précédemment à re-saison les grilles.

Entretien:

Ne pas ne une brûlure-off après vous grill, mais plutôt quitter le résidus cuisson sur les grilles garder un revêtement protecteur sur la fonte. Ne une brûlure-off juste avant vous grill. Le Plus vous utilisez votre grilles fonte, plus la maintenance sera.

Conserver dans un endroit sec. Si vous stockez vos grilles pour une période prolongée, DSSOLTXHU XQH OpJqUH FRXFKH GH JUDLVVH Y pULHXU VXU OD VXUIDFH Y pULHXUH Essuyez avec un linge.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Comment allumer votre feu

1. Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 2 livres de charbon (environ 30 briquettes) pour allumer votre feu et d'en ajouter d'autres au besoin.
2. Si vous utilisez un allume-feu liquide, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
3. /H FRXYHUFOH GX JULO GRLW WRXMRXUV rWUH RXYHUW OR UVTXH YRXV DOXPH] YRWUH JULO Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient être emprisonnées dans le gril et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.
4. N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.
5. Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).
6. Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon au moyen d'un tisonnier à long manche.

Sachez quand votre feu est prêt

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont gris cendre. Utilisation de prudence, disposer les charbons ardents sur votre grille à charbon en fonction de votre méthode de cuisson désiré. Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

-Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.
-Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.
-Fermez partiellement les évents du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le gril.
-Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
-En cas de flambée importante, pulvérisez les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

Cuisson au gril directe et indirecte

Cuisson au gril directe La majeure partie du temps, les briquettes allumées sont étendues sur une seule couche sous les aliments. Cette méthode s'appelle la cuisson directe : elle convient aux aliments qui cuisent relativement rapidement, tels que les hamburgers, les steaks et la plupart des fruits de mer. La couche unique de briquettes produit une chaleur régulière et uniforme, que le couvercle du gril soit ouvert ou fermé, et constitue la manière dont la plupart des gens cuisent au gril. Pour obtenir un meilleur contrôle, empilez une partie des briquettes sur un côté du gril, où elles produiront une chaleur intense. Vous pouvez déplacer les aliments sur la grille, en les plaçant au-dessus des briquettes très chaudes lorsque vous souhaitez les saisir ou lorsqu'il faut faire cuire un morceau épais un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille de charbon et les registres réglables pour contrôler la température dans votre gril.

Cuisson au gril indirecte Pour les aliments qui mettent plus longtemps à cuire, il est préférable d'utiliser la cuisson indirecte. Cette méthode est utilisée pour une cuisson longue et lente dans un gril au couvercle fermé. Pour la cuisson indirecte, les briquettes forment une couche de deux ou trois briquettes d'épaisseur sur un côté du gril ou sont divisées et empilées des deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté des briquettes ou entre les piles. Avec la cuisson indirecte, la cuisson des aliments commence souvent par une cuisson directe avant que les aliments ne soient placés au-dessus de la partie plus froide (vide) du gril, où ils peuvent cuire lentement et uniformément. Pour que la chaleur soit la plus uniforme possible, faites deux piles de briquettes. Il est courant de placer dans l'espace vide à côté des briquettes ou entre les piles de briquettes une lèchefrite en métal remplie d'eau, de vin, de bière, de bouillon ou d'une combinaison de ces liquides. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cela ajoute de l'humidité supplémentaire au milieu de cuisson et capte également les jus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et réduit la possibilité de flambées soudaines. (N'oubliez pas de garder une bouteille à pulvériser remplie d'eau à portée de la main pour éteindre les flambées soudaines.) Lorsque vous vous serez habitué à la méthode indirecte, vous préférerez peut-être l'utiliser pour davantage de tâches de cuisson. Bien qu'elle soit un peu plus longue, il s'agit d'une excellente méthode de cuisson : c'est une façon sûre d'empêcher les aliments de brûler et de favoriser une cuisson uniforme.

Cuisson avec des morceaux ou des copeaux de bois

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au gril. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donne un goût amer.

Nos recommandations :

Poulet - aulne, pommier, caryer,
Bœuf - caryer, mesquite, chêne
Porc - bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne
Agneau - bois d'arbres fruitiers, mesquite
Veau - bois d'arbres fruitiers
Fruits de mer - aulne, mesquite
Légumes - mesquite

Températures de cuisson internes Recommandées par l'USDA	
Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau	160 °F
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145 °F
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)	
À point	160°F
Bien cuit	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde entiers	165 °F
Morceaux de volaille	165 °F
Canard et oie	165 °F
De Porc Freash	
Mi-saignant	145 °F
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)	
À point	160° F
Bien cuit	170 ° F

$'9(57(1&,$

- y **¡ATENCIÓN!** Esta parrilla se pone muy caliente, no lo mueva durante la operación.
- y ¡No lo utilice en interiores! Esta parrilla es sólo para uso en exteriores. Usar únicamente en un área bien ventilada.
- y **¡ADVERTENCIA!** ¡No utilice bebidas alcohólicas o gasolina para el encendido o para volver a encender el fuego!
- y **¡ADVERTENCIA!** Mantenga a los niños y mascotas lejos.
- y La parrilla debe ser instalada en una base nivelada y asegurada antes de usarla.
- y No la utilice a menos de 1 m de cualquier estructura inflamable o bajo cualquier superficie combustible.
- y La bandeja para cenizas debe estar completamente instalada durante la operación. No instalarla correctamente podría resultar en que las brasas calientes se caigan fuera de la parrilla.
- y El quemado de combustibles sólidos produce monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede matar. Por lo tanto, nunca utilice este aparato en interiores ni lo transporte al interior si su fuego no está totalmente extinto.
- y Después de que un fuego de carbón parece apagado, las brasas no consumidas pueden retener el calor hasta por 24 horas y si se exponen al aire fresco, pueden generar una llama inesperadamente. Cualquiera de esas brasas fuera de la cámara de combustión de la parrilla suponen un peligro de incendio y pueden encender superficies combustibles como tarimas de madera.
- y No leer ni seguir las instrucciones para el encendido del carbón podría resultar en lesiones personales graves y/o daños materiales.
- y Siempre tenga cuidado cuando manipule carbón caliente para evitar lesiones.
- y Siempre encienda el fuego con la tapa de la parrilla abierta.

35(&$8&,Ð1

- y Algunas partes pueden tener bordes afilados! Use protectorguantes si es necesario.
- y La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Utilizar extrema precaución. No toque las partes metálicas de la barbacoa hasta que se haya enfriado por completo para evitar quemaduras, a menos que están usando guantes de protección.
- y **¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO** intente armarla sin la ayuda de otra persona.

Consejos de seguridad y cuidado

- y ¡Lea el manual de instrucciones antes de usar la parrilla!
- y Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la parrilla. No leer ni seguir todas las instrucciones podría resultar en lesiones personales graves y/o daños materiales.
- y Conserve este manual para referencia en el futuro.
- y Si tiene cualquier pregunta relacionada con estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local.
- y No use la parrilla a menos que esté completamente montada y todas sus piezas estén firmemente sujetadas y apretadas.
- y Sólo para uso residencial. No usar para cocina comercial.

Procedimiento de uso y encendido

- y La parrilla está diseñada para su uso con briquetas de carbón o carbón de terrón. No exceda los 2 lbs. (0,9 kg) de carbón.
- y Coloque o posicione la parrilla en un lugar seguro.
- y La parrilla se calienta debe calentarse y el combustible mantenido al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- y Antes de la cocción con su parrilla por primera vez:
  a. Cepille todas las superficies interiores, incluidas grillas y parrillas, con aceite vegetal.
  b. Haga un pequeño fuego en la bandeja de carbón.
  c. Cierre la tapa después de que las llamas desaparecen, coloque los amortiguadores a una apertura de aproximadamente 1/2 giro. Este proceso de quemado debe mantenerse durante al menos 30 minutos.
- y Coloque el carbón en una pila en forma de pirámide en el centro de la bandeja de carbón.
- y Encienda el carbón. Siempre encienda el fuego con la tapa abierta. Mantenga la tapa abierta mientras que el carbón esté en llamas.
- y Nunca agregue líquido encendedor de carbón vegetal a carbón caliente o tibio ya que el retroceso de la llama podría generar lesiones.
- y Después de que el carbón parezca tener una capa de ceniza y que las llamas han disminuido (12-15 minutos), expanda los carbones uniformemente a través de la bandeja de carbón.
- y Vuelva a colocar las rejillas de cocción y cierre la tapa para pre-calentar la superficie de cocción.
- y No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

$'9(57(1&,$

- y Siempre abra la tapa ANTES de abrir la puerta de acceso al carbón para revisar el fuego o el combustible.
- y Siempre abra lentamente la trampilla de la ceniza. Nunca intente observar el interior de la parrilla al abrir la puerta del carbón cuando el asador esté en uso.
- y No seguir estas instrucciones podría resultar en lesiones físicas. El gas sin quemar puede acumularse y causar un incendio si no se abre la tapa primero.

Mantenimiento

- Puede aparecer óxido en el interior de su parrilla. Mantener una capa ligera de aceite vegetal en las superficies interiores ayudará en la protección de su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla podrían necesitar un retoque ocasional. Recomendamos el uso de cualquier pintura negra en aerosol para altas temperaturas disponible en el mercado. ¡**NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA PARRILLA!** La frecuencia de limpieza depende de qué tanto se utiliza la parrilla.
- Asegúrese de que los carbones estén totalmente extintos antes de limpiar el interior de la unidad. Enjuague meticulosamente con agua y seque al aire antes de volver a usar. Limpie el interior de la unidad con un paño o papel toalla. Cuando termine de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie y retire todas las cenizas restantes. Las cenizas absorben humedad, lo que puede conducir una oxidación y desgaste prematuros.
- Si usa un cepillo con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción cuando la parrilla esté caliente.

PREPARACIÓN PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

- Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
- Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, en la rejilla para carbón o la sartén , asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
- Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará . a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Por favor, vea la información sobre rejillas de hierro fundido sin revestir a continuación.

Uso por primera vez: Antes de usar una parrilla de hierro fundido u otra herramienta de hierro fundido para cocinar, lave a fondo con un líquido para lavar platos suave para quitar la capa de cera de protección aplicadas para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o toalla de papel. NUNCA permita que se seque o lave en el lavavajillas. Ahora la temporada de las rejas para evitar que se oxide y se pegue.

Aderezo: Una grasa vegetal sólida se recomienda para el condimento inicial. Extender una fina capa de manteca vegetal sólida en toda la superficie, incluyendo todos los rincones, con una toalla de papel. No utilice grasas con sal como la mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos, coloque cuidadosamente las rejillas de la parrilla. Deje que la parrilla para calentar las parrillas de 1 a 1 ½ horas. Deje que el fuego quema por su cuenta, y dejar las parrillas de cocción en la parrilla hasta que estén frías. Sus parrillas de hierro fundido Ahora está listo para usar.

Para evitar la oxidación: Re-temporada de la parrilla con frecuencia, especialmente cuando son nuevas. Si se produce la oxidación, es una indicación de que las rejas no han sido lo suficientemente experimentado o el condimento se ha quemado. Limpiar con un cepillo pesados como cepillo de Char-Broil broca. Vuelva a aplicar manteca vegetal y el calor, como se indica arriba para volver a la temporada de las rejas.

Mantenimiento: No hacer un burn-off después de la parrilla, sino más bien dejar los residuos de cocina en las rejillas para mantener una capa protectora sobre el hierro fundido. Hacer un burn-off, justo antes de la parrilla. Cuanto más utilice sus parrillas de hierro fundido, más fácil será el mantenimiento. Conservar en un lugar seco. Si almacena sus rejas por un largo período de tiempo, la grasa muy ligeramente con manteca vegetal, luego seque con una toalla de papel.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1. Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 2 libras (aproximadamente 30 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
2. Si usa líquido para encender carbón, usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
3. Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
4. Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
5. Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
6. Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Utilizando precaución disponer las brasas en su parrilla de carbón sobre la base de su método de cocción deseado. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite
Verduras - Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	160°F
Pavo, pollo	165°F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	160°F
Bien cocido	170°F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	165°F
Trozos de ave	165°F
Pato y ganso	165°F
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	160°F
Bien cocido	170°F

LIMITED WARRANTY

7KLV ZDUUDQW\ RQO\ DSSOLHV WR XQLWV SXUFKDVHG UHWDLOHG DQG XVHG LQ WKH 86$ &DQDGD 0H[LFR RU WKH &DULEEHDQ DQG PXVW EH VWRUHG RU XVHG LQ WKH VDPH FRXQWU\ LQ ZKLFK LW ZDV RULJLQDOO\ SXUFKDVHG 7KH ZDUUDQW\ SURGXFW VKDOO EH IUHH IURP GHIHFWV LQ ZRUNPDQVKLS DQG PDWHULDOV DIWHU SURSHU LQVWDOODWLRQ DQG QRUPDO XVH DQG PDLQWHQDQFH DV GHVFULEHG LQ WKH RZQHU¶V PDQXDO 7KH PDQXIDFWXUHU UHTXLUHV SURRI RI SXUFKDVH IURP WKH FRQVXPHU IRU UHYLHZ DQG H[DPLQDWLRQ

6&23(2)&29(5$*(	3(5,2'2)&29(5$*(	7<3(2))$,/85(&29(5$*(
$OO 3DUWV	\HDU IURP GDWH RI SXUFKDVH	DEFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

1RWH $ GDWH:G/V DEOHHVHUHTXHEHUHSGIRU ZDUUDQW\ VHUYLFH

7KH RULJLQDO FRQVXPHU SXUFKDVHU ZLOO EH UHVSRQVLEOH IRU DOO VKLSSLQJ FK

7KLV OLPLWHG ZDUUDQW\ LV DSSOLFDEOH RQO\ WR WKH RULJLQDO 6HDUV EX\HU RI WKH 6HDUV SURGXFW IURP D 6HDUV UHWDLO VWRUH RU IURP WKH 6HDUV &DQDGD RU 6HDUV 0H[LFR :HEVLWH 7KH ZDUUDQW\ GRHV QRW DSSO\ WR SURGXFWV SXUFKDVHG IRU PDQXIDFWXUHU UHTXLUHV SURRI RI SXUFKDVH DQG WKH PDQXIDFWXUHU LV QRW UHVSRQVLE

7KLV OLPLWHG ZDUUDQW\ DSSOLHV RQO\ WR GHIHFWV LQ PDWHULDOV RU ZRUNPDQVKLS WKDW RFFXU GXULQJ QRUPDO XVH 7KH ZDUUDQW\ GRHV QRW FRYHU LWHPV VXEMHFW WR FRUURVLRQ E\ KHDW EDWWHU\ OHDNDJH RU DQ\ WRROV XVHG L GLVFRORUDWLRQ RI VXUIDFHV RU DQ\ SDUWV RU FRPSRQHQWV XVHG LQ FRQMXQFWLRQ ZLWK WKH SURGXFW 7KLV ZDUUDQW\ GRHV QRW FRYHU GDPDJH UHVXOWLQJ IURP DFFLGHQW DEXVH PLVXVH QHJOLJHQFH PRGLILFDWLRQ XQDXWKRUL]HG UHSDLU RU DQ\ XVH RI WKH SURGXFW WKDW LV QRW LQ DFFRUGDQFH ZLWK WKH LQVWUXFWLRQV LQFOXGHG ZLWK WKH SURGXFW

7KLV OLPLWHG ZDUUDQW\ ZLOO QRW UHLPEXUVH \RX IRU WKH FRVW RI DQ\ LQFRQYH

,7(0 60$18)$&785(5,// 1273$<)25
6KLSSLQJ FRVW VWDQGDUG RU H[SHGLWHG IRU ZDUUDQW\ DQG UHSODFH
6HUYLFH FDOOV WR \RXU KRPH
5HSDLUV ZKHQ \RXU SURGXFW LV XVHG IRU RTKHU WKDQ QRUPDO VLQJOH
'DPDJH IDLOXUHV RU RSHUDWLQJ GLIILFXOWLHV UHVXOWLQJ IURP DFFLG
DFWV RI *RG LPSURSHU LQVWDOODWLRQ RU PDLQWHQDQFH LQVWDOODWL
RI SURGXFWV QRW DSSURYHG E\ WKH PDQXIDFWXUHU
$Q\ IRRG ORVV GXH WR SURGXFW IDLOXUHV RU RSHUDWLQJ GLIILFXOWLHV
5HSODFHPHQW SDUWV RU UHSDLU ODERU FRVWV IRU XQLWV RSHUDWHG RX
3LFNXS DQG GHOLYHU\ RI \RXU SURGXFW
5HSDLUV WR SDUWV RU V\VWHPV UHVXOWLQJ IURP XQDXWKRUL]HG PRGLIL
7KH UHPRYDO DQG RU UHLQVWDOODWLRQ RI \RXU SURGXFW
',6&/$,0(52)03/,(' :$55$17,(6DQG0,7$7,2 2)5(0(',(6

5HSDLU RU UHSODFHPHQW RI GHIHFWLYH SDUWV LV \RXU H[FOXVLYH UHPHGLDO WKH PDQXIDFWXUHU UHVHUYHV WKH ULJKW WR VXEVWLWXWH OLNH RU VLPLODU SDU

0DQXIDFWXUHU ZLOO QRW EH UHVSRQVLEOH IRU DQ\ FRQVHTXHQWLDO RU LQFLGHQ
DSSOLFDEOH LPSOLHG ZDUUDQW\ RU IRU IDLOXUH RU GDPDJH UHVXOWLQJ IURP DFW
UHSODFHPHQW RI SDUWV E\ DQ\RQH RWKHU WKDQ 0DQXIDFWXUHU PLVXVH WUDQVS
DFWV RI QDWXUH DQLPDO WDPSHULQJ LPSURSHU LQVWDOODWLRQ RU LQVWDOOD

7+,6,0,7('$55$17<67+(62/((;35(66$55$17<*,9(1%<7+(0$18)$&785(5 12352'8&73(5)250$1&(
63(&,),&$7,2125'(6,37,21(5(9(5$33($5,1*:$55$17('%<0$18)$&785(5 &(377+(((;7(176(7
)257+,17+,6,0,7('$55$17< $1<,03/,('$55$17<3527(&7,21,1 1'(57+(/$:62)$1<67$7(
,1&/8',1*03/,('$55$17<2)0(5&+17%,/,7<),71(66 25 $3$57,&8/$3853326(586(,6+(5(%<
/,0,7('1'85$7,21 27+('85$7,21)7+,6,0,7('$55$17<

1HLWKHU GHDOHUV QRU WKH UHWDLO HVWDEOLVKPHQW VHOOLQJ WKLV SURGXFW KD
LQ DGGLWLRQ WR RU LQFRQVLVWHQW ZLWK WKH WHUPV RI WKLV OLPLWHG ZDUUDQW\ E
SURGXFW SDLG E\ WKH RULJLQDO FRQVXPHU

127(6RPH VWDWHV GR QRW DOORZ DQ H[FOXVLRQ RU OLPLWDWLRQ RI LQFLGHQWD
PD\ QRW DSSO\ WR \RX 7KLV OLPLWHG ZDUUDQW\ JLYHV \RX VSHFLILF OHJDO ULJK
WR VWDWH ,Q WKH VWDWH RI &DOLIRUQLD RQO\ LI UHILQLVKLQJ RU UHSODFHPHQW
WKH 0DQXIDFWXUHU ZLOO UHIXQG WKH SXUFKDVH SULFH SDLG IRU WKH SURGXFW
SULRU WR GLVFRYHU\ RI WKH QRQFRQIRUPLW\ ,Q DGGLWLRQ LQ WKH VWDWH RI &D
SURGXFW LQ RUGHU WR REWDLQ SHUIRUPDQFH XQGHU WKLV OLPLWHG ZDUUDQW\

,I \RX ZLVK WR REWDLQ SHUIRUPDQFH RI DQ\ REOLJDWLRQ XQGHU WKL
ZULWH WR
&RQVXPHU 5HODWLRQV
3 2 %R[
&ROXPEXV
&RQVXPHU UHWXUQV ZLOO QRW EH DFFHSWHG XQOHVV D YDOLG 5HWXUQ $XWKRUL]D
WKH SDFNDJH 7KHQXPEHU DQG WKH SDFNDJH LV VKLSSHG IUHLJKW SRVWDJH SUH SDLG
UHIXVHG

WS_1 Rev05

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	**Période de couverture**	7\SH GH GpIDLOODQFHV
7RXWHV OHV SDUWLHV	DQ j FRPSWHU GH OD GDWH G'DFKDW	**Perforation, défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garatie et requiert des retouches. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

GARANTÍA LIMITADA

(VWD JDUDQWtD HV YiOLGD ~QLFDPHQWH SDUD ODV XQLGDGHV DGTXLULGDV GH FRQVXPLGRU
FRPSUDGRU RXH HJHUFH QRUPDOPHQWH SURGXFWR QR SUHVHQWDUi GHIHFWRV GH PDQR GH REUD QL GH PD
FRPSUD VL VH DUPD FRUUHFWDPHQWH \ VH XVD HQ HO KRJDU HQ FRQGLFLRQHV QRUPDO
SLH]DV GHIHFWXRVDV HQYLDGDV FRQ HO SRUWH R HO IOHWH SDJDGR SRU HO FRQVXPLGR

$/&$1&((/$ &2%(57$5$ 3/$=2'(&2%(57$5$ 7,32'( )$//$03$55'$

Todas las piezas	$xR GH IHFKD GH FRPSUD	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

1RWD $ IHFKD GH UHFLER GH FRPSUD VHUiQ QHFHVDULRV SDUD HO VHUYL

6RQ GH UHVSRQVDELOLGDG GHO FRQVXPLGRU FRPSUDGRU RULJLQDO WRGRV ORV JDVWR
JDUDQWtD OLPLWDGD

(VWD JDUDQWtD OLPLWDGD HV YiOLGD ~QLFDPHQWH HQ (VWDGRV 8QLGRV \ HQ &DQDGi V
IDEULFDQWH H[LJH OD SUHVHQWDFLyQ GH
GHO SURGXFWR QR UHHPSOD]D DO FRPSUREDQWH GH FRPSUD \ HO IDEULFDQWH QR VH K

(VWD JDUDQWtD 1R &8%5(7(0$ DXWRFDUJR DPLHQWR GHO SURGXFWR \ QR DPSDUD UD\RQHV DE
HO FDORU ORV SURGXFWRV GH OLPSLH]D DEUDVLYRV \ TXtPLFRV QL SRU ODV KHUUDPLH
VXSHUILFLHV QL GHFRORUDFLyQ GH
IDEULFDFLyQ R PDWHULDOHV GHIHFWR

(VWD JDUDQWtD OLPLWDGD QR DPSDUD

(/)$%5,&$17(23$*$5È/ 266,*8,(17(68%526
(O FRVWR GH HQYtR QRUPDO R DFHOHUDGR GH SLH]DV \ UHSXHVWRV DPSDUDGRV SRU O
/DV OODPDGDV GH VHUYLFLR WpFQLFR D GRPLFLOLR
5HSDUDFLRQHV GH SURGXFWRV TXH KD\DQ VLGR XVDGRV SDUD ILQHV GLVWLQWRV D OR
'DxRV IDOODV R GLILFXOWDGHV SDUD KDFHUOR IXQFLRQDU RFDVLRQDGDV SRU DFFLG
LQFHQGLR LQXQGDFLyQ FDVRV IRUWXLWRV LQVWDODFLyQ R PDQWHQLPLHQWR LQDGHF
GH LQVWDODFLRQHV HOpFWULFDV R VDQLWDULDV R XVR GH SURGXFWRV QR DXWRUL]D
3pUGLGD GH DOLPHQWRV GHELGRV D IDOODV GHO SURGXFWR R D OD GLILFXOWDG SDUD
(O FRVWR GH ODV SLH]DV GH UHSXHVWR QL GH OD PDQR GH REUD SDUD OD UHSDUDFLyQ
/D UHFRJLGD \ HO HQYtR GH VX SURGXFWR
/DV UHSDUDFLRQHV GH SLH]DV R GH VLVWHPDV TXH KD\DQ VXIULGR GDxRV SRU DOWHUD
/D UHPRFLyQ \ R OD UHLQVWDODFLyQ GH VX SURGXFWR

(67,38/$&,21(6 (;21(5$&,Ï1'(*$5$17Ë$6 03/Ë&,7$&,Ï1'(/265(&85626

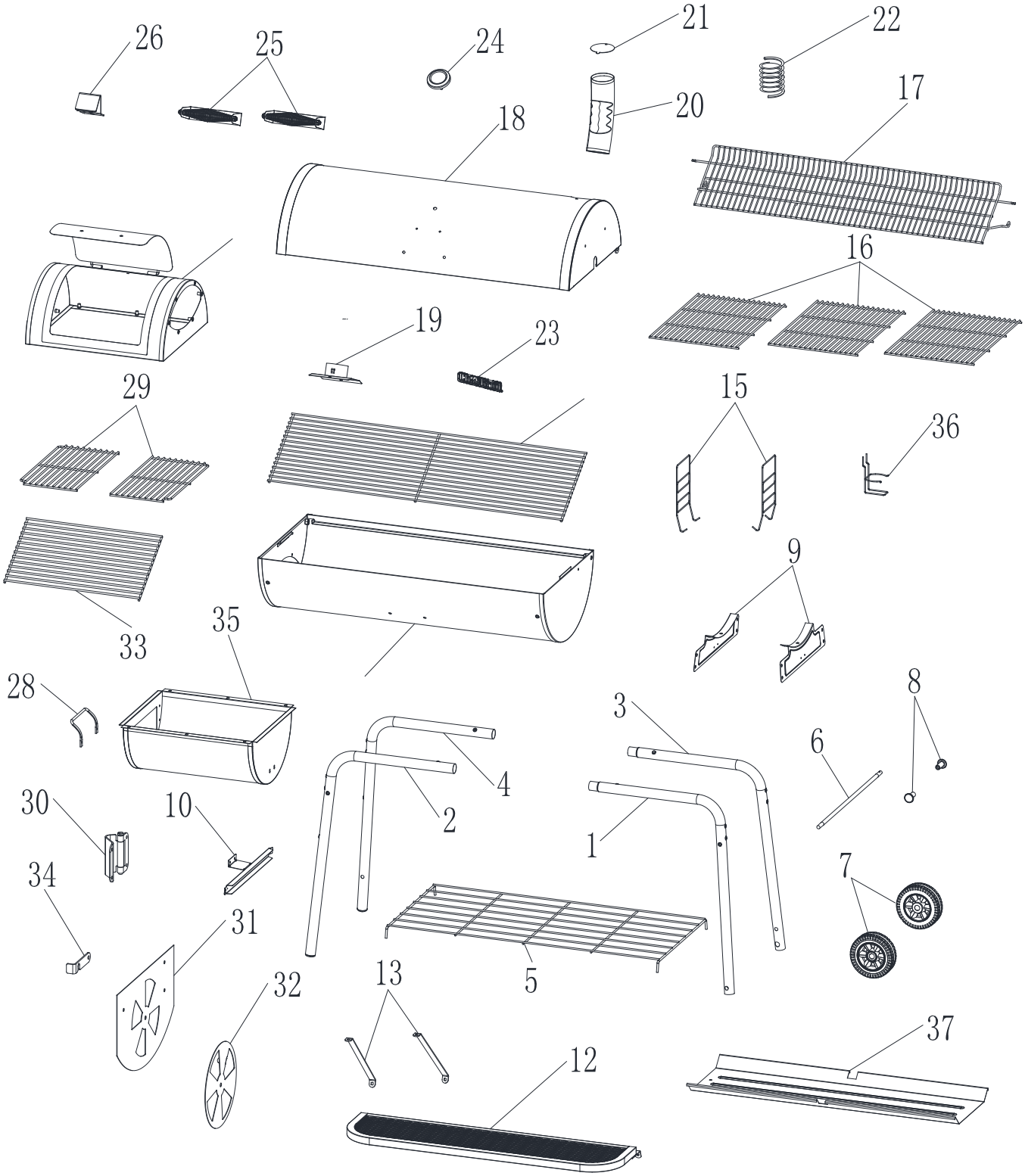
(O ~QLFR UHFXUVR GHO TXH XVWHG GLVSRQH HQ YLUWXG GH HVWD JDUDQWtD OLPLWDGD
GLVSRQLELOLWp GHV SLqFHV OH FRQVWUXFWHXU VH UpVHUYH OH GURLW GH UHPSODFHU
UHVSRQVDEOH SRU QLQJ~Q WLSR GH GDxR DFFHVRULR R LQGLUHFWR RFDVLRQDGR SRU H
JDUDQWtD LPSOtFLWD SHUWLQHQWH QL SRU ODV IDOODV R ORV GDxRV RFDVLRQDGRV SR
JUDVD DFFLGHQWHV PRGLILFDFLRQHV FDPELR GH SLH]DV SRU FXDOTXLHU SHUVRQD TX
DEXVR DPELHQWHV KRVWLOHV FRQGLFLRQHV LQFOHPHQWHV GHO WLHPSR IHQyPHQRV C
UHDOLFH GH FRQIRUPLGDG FRQ ODV GLVSRVLFLRQHV GH ORV FyGLJRV ORFDOHV R ODV L

(67$*$5$17Ë$/$0,7$'$6/Ò1,&$$5$17Ë($3/Ë&,7$%/(3$5&,'$3325(/)$%5,&$17(( )$%5,&$17(1(
*$5$17,=$1,1*81$(63(&,),&$&,Ï1(6&5,3&,Ï1 5(1',0,(172(/ 352'8&72 1'(3(1',(17(0(17((/
/8*$5'21'($3$5(=&1/92(1/$0(',$'6(f$'$'(1(67$*$5$17Ë$/$0,7$'$325(/ 35(6(17(/3/$=2
'(9,*(1&,$(/$3527(&&,Ï1 (2725*$1$6*$5$17Ë$03Ë&,7$ 9,578"(/$6/(<(6'(&8$/48,(5
(67$'2,1&/8<(1'2 *$5$17Ë$03Ë&,7$ &5(&(/$,'21,'((352'8&72 $5$68&20(5&,$/,=$&,Ï1
3$5$ /*Ò1 3523 6,7(27(50,1$'248('$/,0,7$'2 /3/$=2(9,*(1&,$((67$ $5$17Ë$/$0,7$'$

1L ORV GLVWULEXLGRUHV QL HO QHJRFLR PLQRULVWD TXH YHQGH HVWH SURGXFWR HV
DGLFLRQDOHV R LQFRQJUXHQWHV HQ VX FRQWHQLGR R QR VRQ UHLEDMtPLWDGRV GH UHVSRQVDELOLGDG
FRPSUD SDJDGR SRU HO FRQVXPLGRU RULJLQDO

127$ $OJXQRV HVWDGRV QR SHUPLWHQ OD H[FOXVLyQ QL OD OLPLWDFLyQ GH GDxRV DFFH
H[FOXVLRQHV DUULED VHxDODGDV QR FRUUHVSRQGHQ HQ VX FDVR (VWD JDUDQWtD OH
GHUHFKRV TXH SXHGHQ YDULDU GH XQ HVWDGR D RWUR 6yOR HQ HO HVWDGR GH &DOLI
DFDEDGR GHO SURGXFWR HO PLQRULVWD TXH YHQGH HVWH SURGXFWR R HO IDEULFDQW
GLUHFWDPHQWH DWULEXLEOH DO XVR GDGR SRU HO FRQVXPLGRU FRPSUDGRU RULJLQDO
&DOLIRUQLD XVWHG SRGUi OOHYDU HO SURGXFWR DO QHJRFLR PLQRULVWD TXH YHQGD

6L GHVEH REWHQHU DOJ~Q VHUYLFLR HQ YLUWXG GH HVWD JDUDQW
GLULJLU VX FRUUHVSRQGHQFLD D
&RQVXPHU 5HODWLRQV
3 2 %R[
&ROXPELD
1R VH DFHSWDUiQ ODV GHYROXFLRQHV SRU SDUWH GHO FRQVXPLGRU D PHQRV TXH KD\D
PDQHUD OHJLEOH OD SDUWH H[WHULRU GHO SDTXHWH GH DWWRULQGGD FRQ
SRUWH SDJDGR 6H UHFKD]DUi WRGD GHYROXFLyQ GHO FRQVXPLGRU TXH QR FXPSOD FR


26
25
24
21
22
20
17
18
16
19
23
29
15
36
33
9
35
28
8
3
6
4
2
30
10
1
7
34
31
5
32
13
37
12

Key	Qty	Description
1	1	RIGHT LEG, FRONT
2	1	LEFT LEG, FRONT
3	1	RIGHT LEG, REAR
4	1	LEFT LEG, REAR
5	1	BOTTOM SHELF
6	1	AXLE
7	2	WHEEL
8	2	WHEEL CAP
9	2	LEG BRACE
10	1	FIREBOX SUPPORT
11	1	GRILL BASE
12	1	FRONT SHELF
13	2	FRONT TABLE SUPPORT
14	1	CHARCOAL GRATE
15	2	CHARCOAL GRATE ADJUSTER
16	3	COOKING GRATE
17	1	WARMING RACK
18	1	GRILL LID
19	1	SMOKESTACK BRACKET
20	1	SMOKESTACK
21	1	SMOKESTACK DAMPER
22	1	SPRING
23	1	LOGO PLATE
24	1	TEMPERATURE GAUGE
25	2	LID HANDLE (COOL TOUCH)
26	1	FIREBOX LID STOP
27	1	FIREBOX LID
28	1	PUSH HANDLE
29	2	FIREBOX COOKING GRATE
30	1	FIREBOX DOOR HINGE
31	1	FIREBOX DOOR
32	1	FIREBOX AIR SHUTTER
33	1	FIREBOX CHARCOAL GRATE
34	1	FIREBOX DOOR LATCH
35	1	FIREBOX BASE
36	1	GREASE CUP HOLDER
37	1	CHARCOAL TRAY

NOT Pictured

…	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, SPANISH, FRENCH
…	1	HARDWARE PACK
…	1	WRENCH

Réf.	Qté	Description
1	1	Pied droit, avant
2	1	Pied gauche, avant
3	1	Pied droit, arrière
4	1	Pied gauche, arrière
5	1	Tablette Inferieure
6	1	Essieu
7	2	Roue
8	2	Enjoliveur de roue
9	2	Renfort de pied
10	1	Support du foyer
11	1	Fond du gril
12	1	Tablette avant
13	2	Support de la table avant
14	1	Grille à charbon de bois
15	2	Ajusteur de la grille à charbon de bois
16	3	Grille de cuisson
17	1	Grille-réchaud
18	1	Couvercle du gril
19	1	Support de la cheminée
20	1	Cheminée
21	1	Registre de la cheminée
22	1	Ressort
23	1	Plaque de logo
24	1	Jauge de température
25	2	Poignée de couvercle (froide au toucher)
26	1	Butée du couvercle du foyer
27	1	Couvercle du foyer
28	1	Poignée de poussée
29	2	Grille à cuisson du foyer
30	1	Charnière de la porte du foyer
31	1	Porte du foyer
32	1	Obturateur d'air du foyer
33	1	Grille à charbon de bois du foyer
34	1	Loquet de la porte du foyer
35	1	Fond du foyer
36	1	Support du récipient à graisse
37	1	Plateau à charbon de bois

non représentés

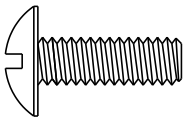
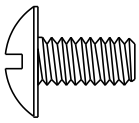
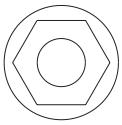
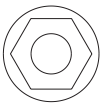
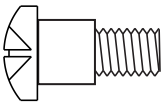
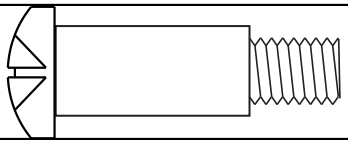
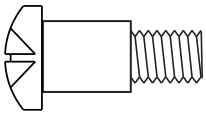
…	1	Guide d'utilisation du produit, anglais, français, espagnol
…	1	Sac de ferrures
…	1	Clé

Clave	Cant.	Descripción
1	1	LA PIERNA DERECHA, FRENTE
2	1	LA PIERNA IZQUIERDA,) 5 (1 7 (
3	1	LA PIERNA DERECHA, PARTE TRASERA
4	1	LA PIERNA IZQUIERDA, PARTE TRASERA
5	1	ESTANTE
6	1	EJE
7	2	RUEDAS
8	2	TAPAS PARA LAS RUEDAS
9	2	APARTOS ORTOPEDICOS
10	1	APOYO DE CAJA DE FUEGO
11	1	BASE PARA LA PARRILLA
12	1	FRENTE PLATAFORMA
13	2	FRENTE TABLE ADMITE
14	1	RALLE DE CARBON
15	2	RALLAR AJUSTADOR
16	3	PARRILLA PARA COCINAR
17	1	REJILLA ABATIBLE
18	1	PARRILLA TAPA
19	1	CHIMENEA SOPRTE
20	1	CHIMENEA
21	1	PILA DE HUMO DEL OBTURADO
22	1	PRIMAVERA
23	1	NOMBRE DE PLATO
24	1	INDICADOR DE TEMPERATURA
25	2	MANGO DE LE TAPA
26	1	TAPA CAJA FUEGO STOP
27	1	FUEGO TAPA DE LA CAJA
28	1	PULSE MANGO
29	2	CJA DE FUEGO LAS PARRILLA DE COCCION
30	1	INCENDIO CUADRO PUERTA DE BISAGRA
31	1	CAJA DE FUEGO DE PUERTA
32	1	CAJA DE FUEGO AEREO DE OBTURACION
33	1	CAJA DE FUEGO DE CARBON DE PARRILLA
34	1	CAMARA DE COMBUSTI 2N PUERTA CIERRE
35	1	BASE DE LA CAJA DE FUEGO
36	1	GRASA PORTAVASOS
37	1	BANDEJA DE CARBÓN

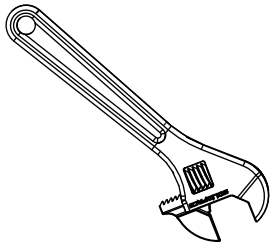
no se ilustra

…	1	MANUAL DE INSTRUCCIONES,INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL
…	1	PAQUETE DE HERRAJES
…	1	LLAVE

+$5':$5(/,67 /,67('8 0$7e5,(/ /,67$ '(+$5':$5(

Key/ Réf./ Clave	Description/ Description/ Descripción	Picture/ Illustré/ Ilustra	Qty/ Qté/ Cant
A	M6 x 15 Phillips Head Bolt M6 x 15 vis à tête Phillips M6 x 15 perno de cabeza phillips		45
B	M5 x 10 Phillips Head Bolt M5×10 boulon à tête Phillips M5 x 10 perno de cabeza phillips		5
C	M6 Hex Nut M6 Ecrou à six pans M6 tuerca hexaqonal		11
D	M5 Hex Nut M5 Ecrou à six pans M5 tuerca hexaqonal		6
E	M6 CAP NUT M6 écrou M6 tuerca de la tapa		2
F	M8 Flat Washer M8 Rondelle M8 lavadora		2
G	M5 X 12 SHOULDER BOLT M5×12 Boulon à épaulement M5 x 12 perno de cabeza		1
H	M8 X 23 SHOULDER BOLT M8 X 23 Boulon à épaulement M8 X 23 perno de cabeza		2
J	M6 X 15 SHOULDER BOLT M6 X 15 Boulon à épaulement M6 X 15 perno de cabeza		3
K	Hair Pin Clip Agrafe en pince à cheveux Pasador de acoplamiento		2

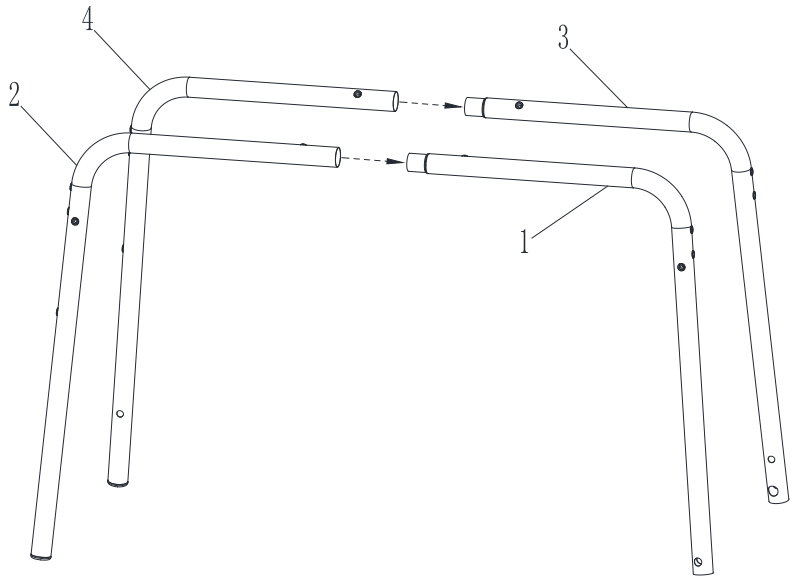
722/6 5(48,5(' 27,/6 5(48,6 +(55$0,(17$6 1(&(6$5,$6



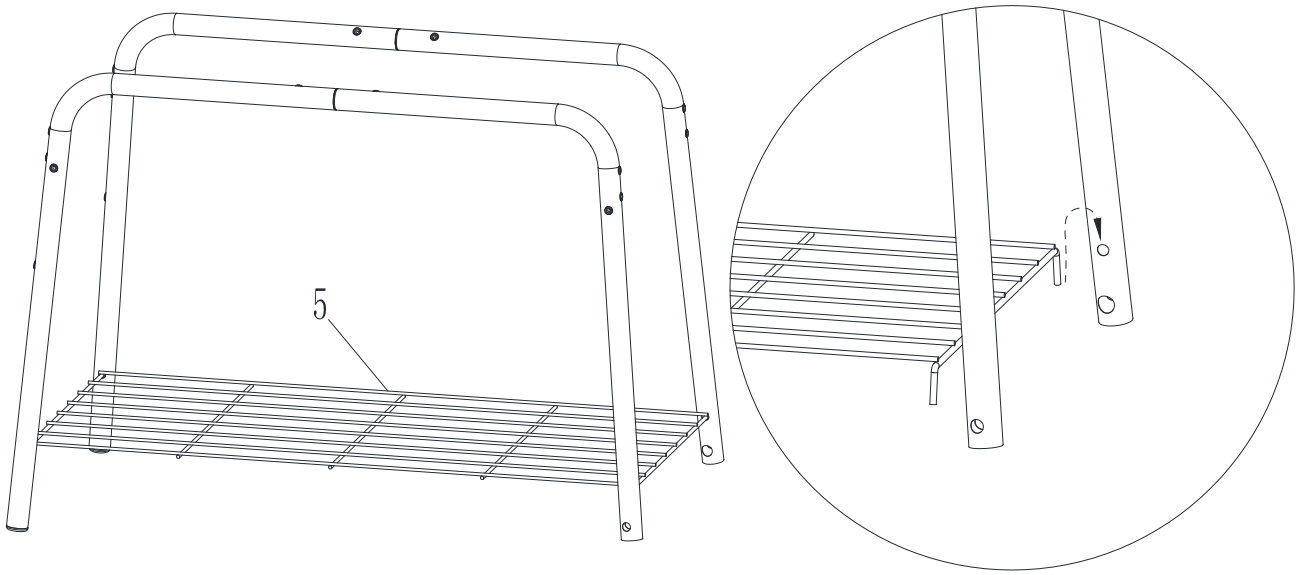
1 **FIRST, GET A HELPER!** This unit is heavy and requires a second person for lifting and moving. NEXT, pick a suitable location to work.
Open the carton and slit the corners so that the carton lays flat. This will give you a protective surface during assembly.
Connect right and left legs together (2 pairs). Front pair of legs will have 2 extra holes for the front shelf supports as illustrated.

D'abord, obtenir un HELPER! Cette unité est lourde et nécessite une deuxième personne pour soulever et déplacer. Ensuite, choisissez un endroit approprié pour travailler. Ouvrez le carton et les coins fente de telle sorte que le carton à plat. Cela vous donnera une surface de protection lors du montage.
Connectez jambes droite et gauche ensemble (2 paires). Première paire de pattes aura deux trous supplémentaires pour le plateau avant supporte, comme illustré.

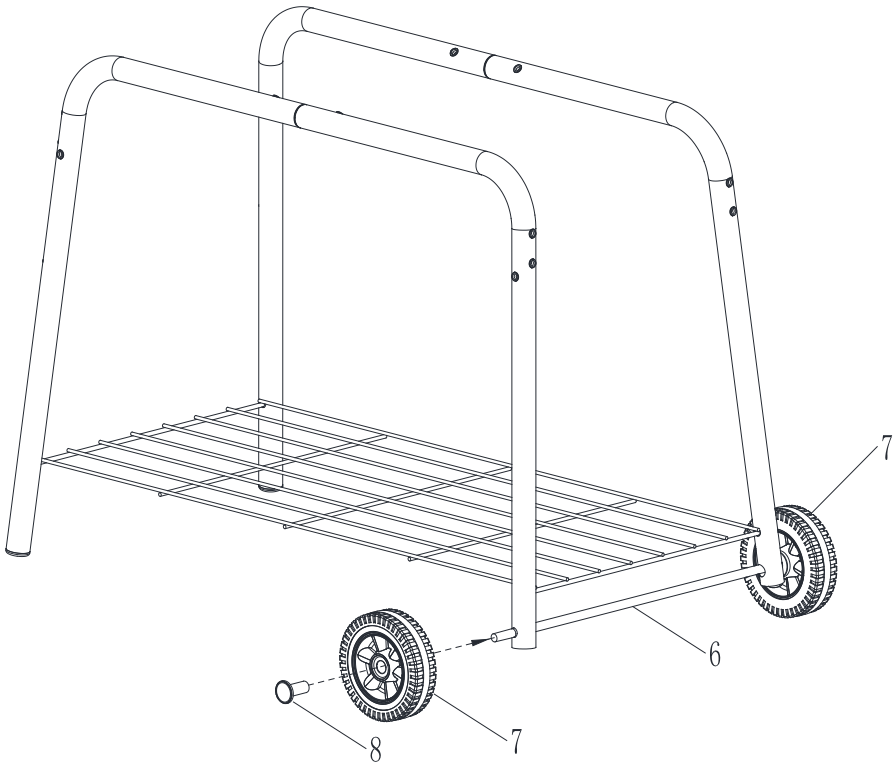
PRIMERO, conseguir un ayudante! Esta unidad es pesado y requiere de una segunda persona para levantar y mover. A continuación, elija una ubicación adecuada para el trabajo. Abra la caja y cortar las esquinas para que la caja establece plana. Esto le dará una superficie de protección durante el montaje.
Conectar derecho y pierna izquierda juntos (2 pares). Par de patas delanteras tendrá 2 agujeros extra para la plataforma delantera acoge como se ilustra.



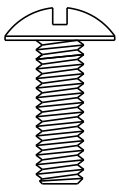
2 Insert bottom shelf into holes on the inside of the legs.
Insérez étagère du bas dans les trous à l'intérieur des jambes.
Estante inferior de inserción en los agujeros en el interior de las piernas.



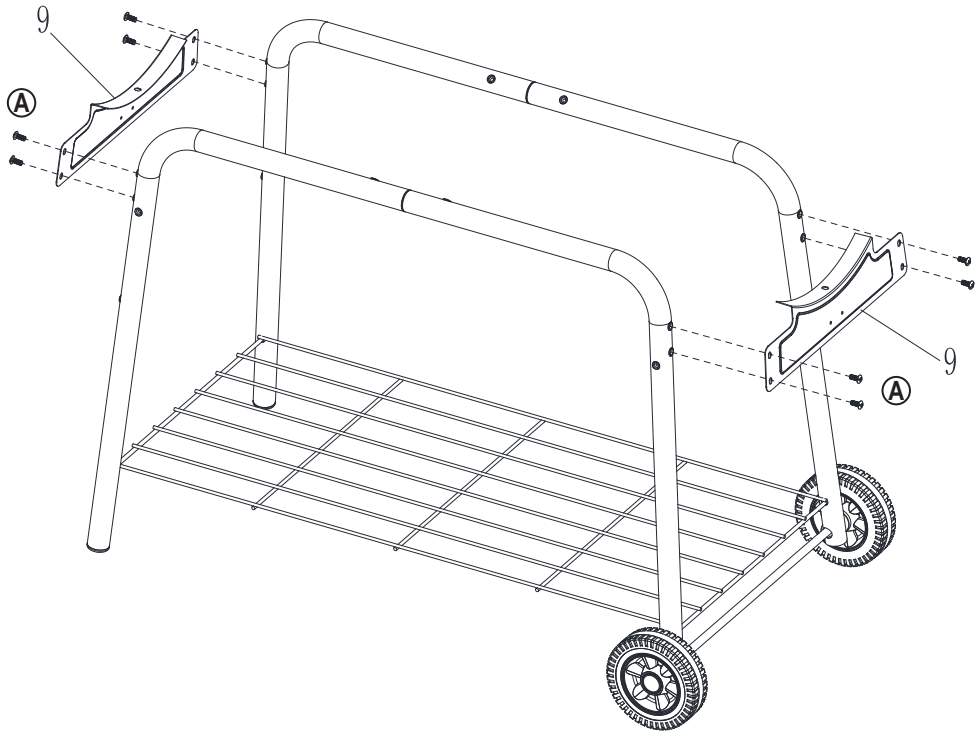
3 Put axle rod through the holes on the right legs. Put wheels onto the axle rod and place the wheel caps over the axle rod ends.
Mettez tige de l'axe à travers les trous sur les jambes droite. Mettez roues sur l'essieu de la tige et placer les chapeaux de roue sur les embouts essieu.
Coloque la barra del eje a través de los orificios de la pierna derecha. Ponga las ruedas en la varilla de eje y poner las tapas de las ruedas sobre la varilla del eje termina.



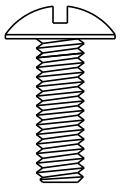
4 Install leg braces, with support flange towards center of grill, onto the legs using eight M6 x 15mm Phillips head bolts. **Do not fully tighten screws until Step 6 is complete.**
Installez attelles, avec bride de support vers le centre de la grille, sur les jambes en utilisant huit M6 x 15mm boulons à tête Phillips. **Ne serrez pas complètement les vis jusqu'à l'étape 6 est terminée.**
Instalación de aparatos ortopédicos, con brida de apoyo hacia el centro de la parrilla, en las piernas con ocho M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips. **No apriete totalmente los tornillos hasta que se complete el Paso 6.**



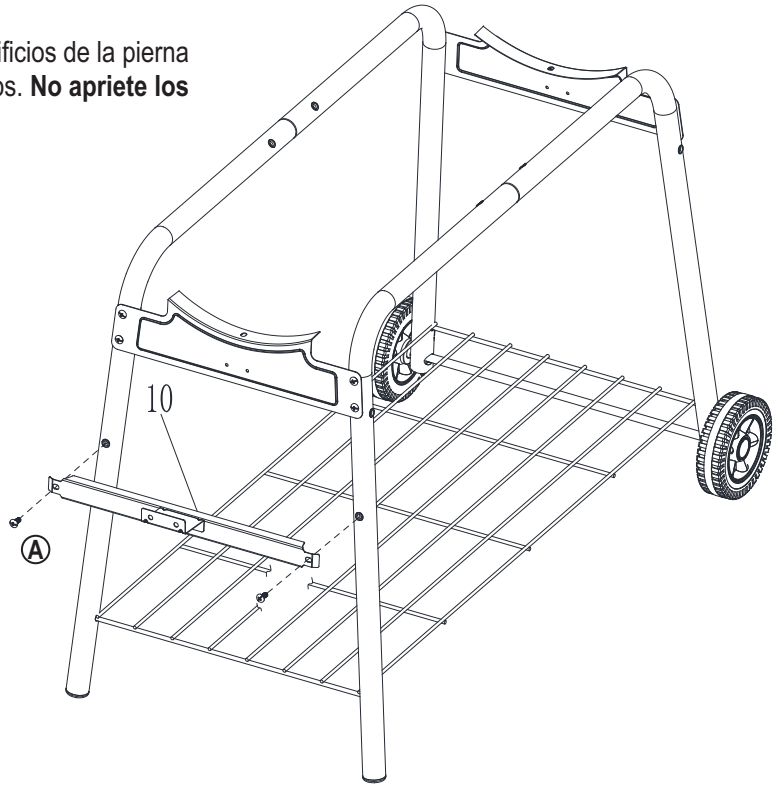
A - 8



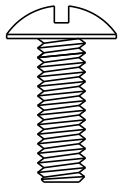
5 Install firebox support bracket onto the holes on the left legs using two M6 x 15mm Phillips head bolts. **Do not tighten bolts until Step 6 is completed.**
Installez support de chambre de combustion sur les trous sur la jambe gauche en utilisant deux boulons M6 x 15mm cruciforme. **Ne pas serrer les boulons jusqu'à l'étape 6 est terminée.**
Instalación de soporte de apoyo caja de fuego en los orificios de la pierna izquierda con dos M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips. **No apriete los tornillos hasta que se complete el Paso 6.**



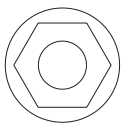
A - 2



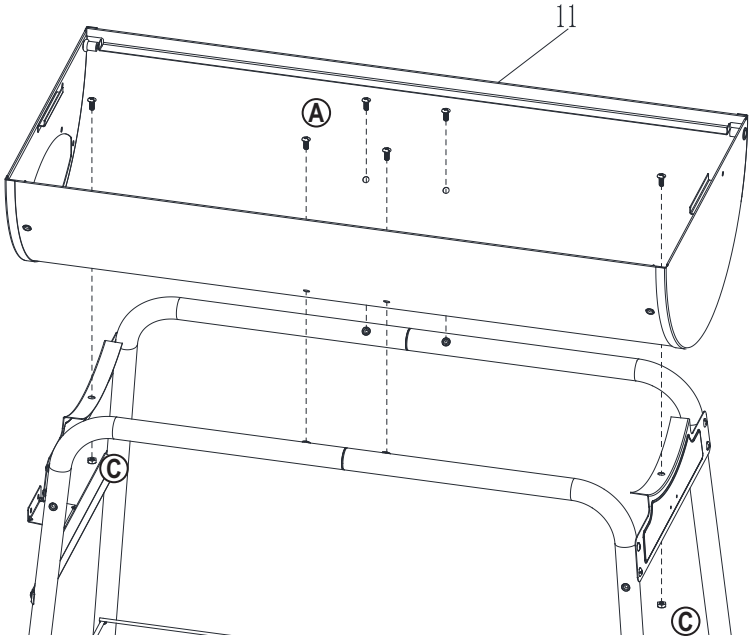
6 Install grill base, with firebox opening towards left side, on top of the legs using four M6 x 15mm Phillips head bolts. Install two M6 x 15mm Phillips head bolts and M6 hex nuts through grill base and flange on leg braces.
FULLY TIGHTEN ALL SCREWS AND NUTS AT THIS TIME.
Installez la base grill, avec l'ouverture vers la chambre de combustion côté gauche, sur le haut des jambes en utilisant quatre boulons M6 x 15mm cruciforme. Installez deux boulons M6 x 15mm cruciforme et M6 écrous hexagonaux à travers la base grill et bride sur attelles.
SERRER TOUTES LES VIS ET ÉCROUS À CE MOMENT.
Instale la parrilla de base, con la apertura de caja de fuego hacia el lado izquierdo, en la parte superior de las piernas, utilizando cuatro de M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips. Instale dos tornillos M6 x 15mm Phillips y tuercas hexagonales M6 a través de la parrilla de base y la brida en aparatos ortopédicos.
TOTALMENTE Apriete todos los tornillos y tuercas EN ESTE MOMENTO.



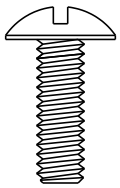
A - 6



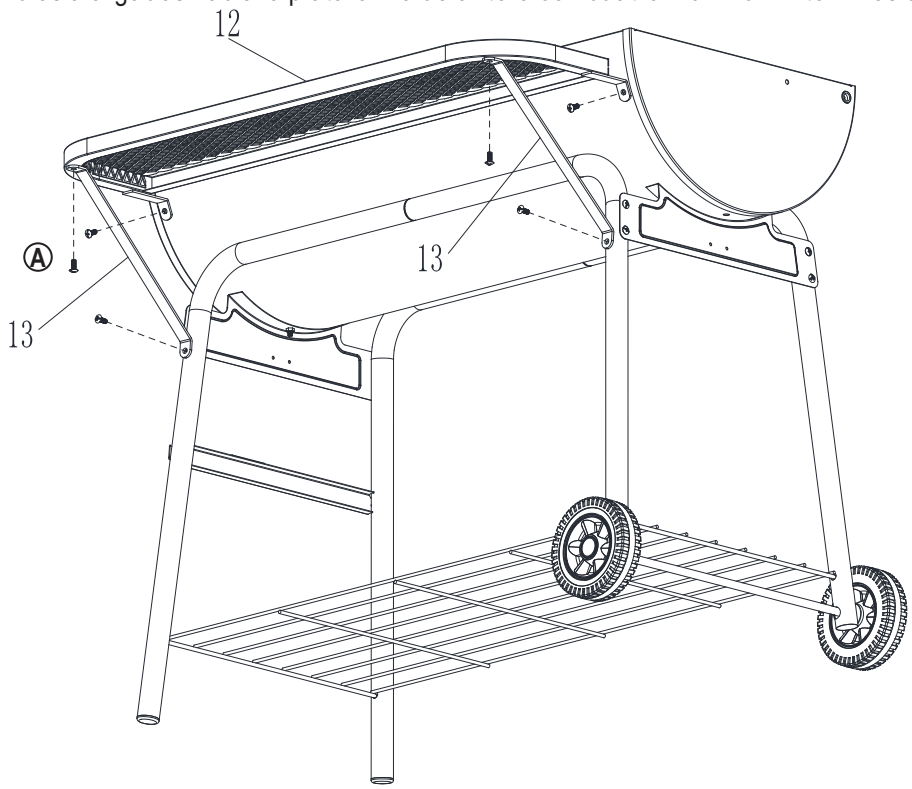
C - 2



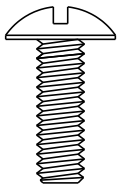
7 Attach front shelf to front of grill base using two M6 x 15mm Phillips head bolts. Attach table supports with slotted holes towards front shelf using four M6 x 15mm Phillips head bolts.
Fixer étagères face à face de la base de grillades en utilisant deux boulons M6 x 15mm cruciforme. Fixez supports de table avec des trous oblongs vers l'avant en utilisant quatre étagères M6 x 15mm boulons à tête Phillips.
Coloque la plataforma delantera al frente de la parrilla de base utilizando dos M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips.
Adjuntar soporte de mesa con orificios alargados hacia la plataforma delantera con cuatro M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips.



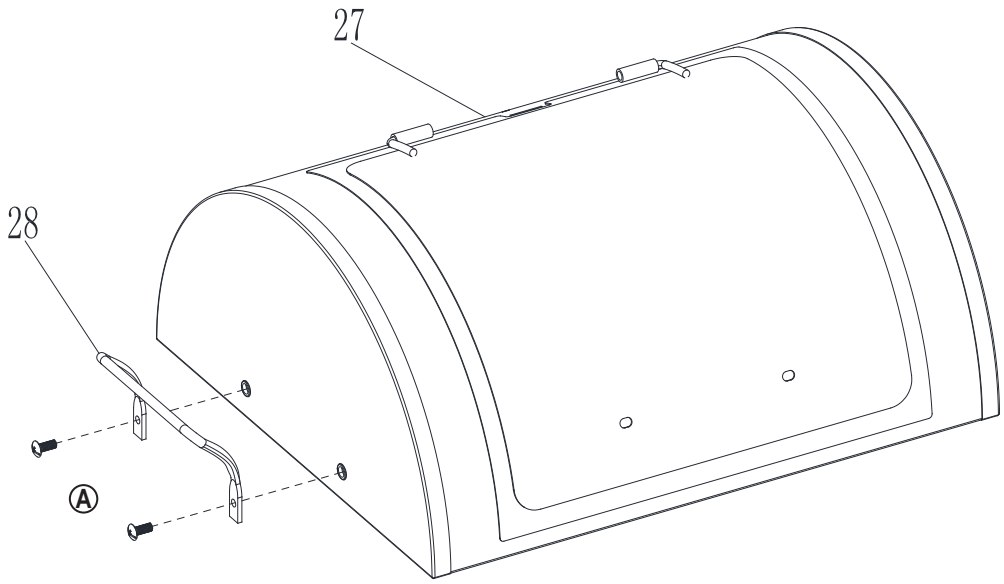
A - 6



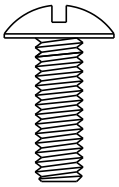
8 Attach push handle onto the firebox lid using two M6 x 15mm Phillips head bolts.
Fixez pousser poignée sur le couvercle foyer en utilisant deux boulons M6 x 15mm cruciforme.
Adjuntar impulsar manejar en la tapa de caja de fuego utilizando dos tornillos M6 x 15 mm Phillips.



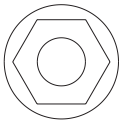
A - 2



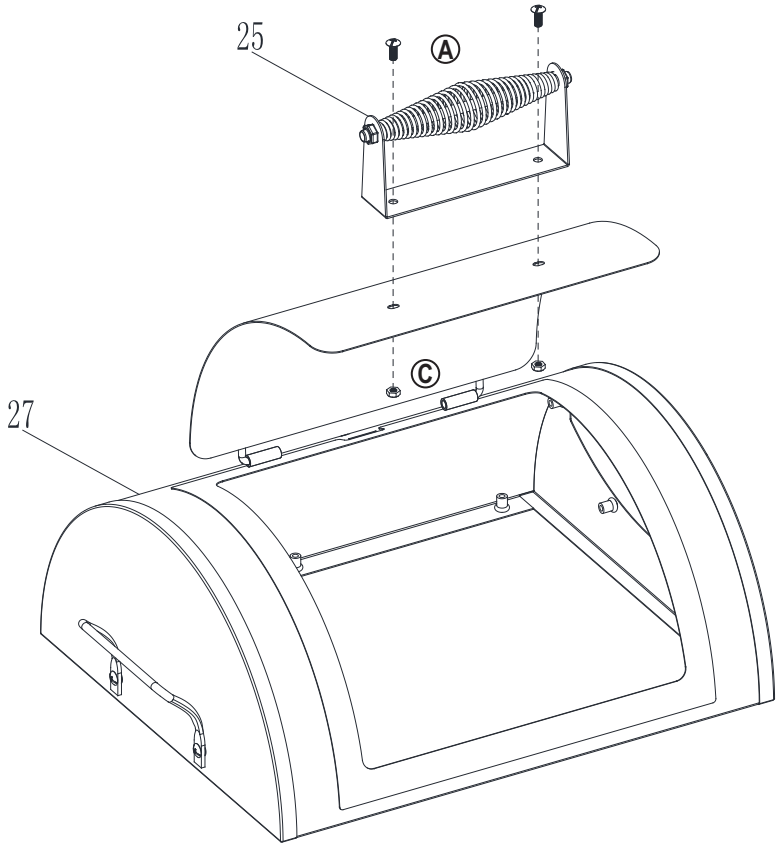
9 Attach handle to the firebox lid using two M6 x 15mm Phillips head bolts and two M6 hex nuts.
Fixez le couvercle poignée pour chambre de combustion au moyen de deux boulons M6 x 15mm cruciforme M6 et deux écrous hexagonaux.
Adjuntar manejar para la tapa de caja de fuego con dos M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips y tuercas hexagonales M6.



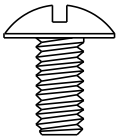
A - 2



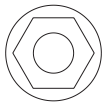
C - 2



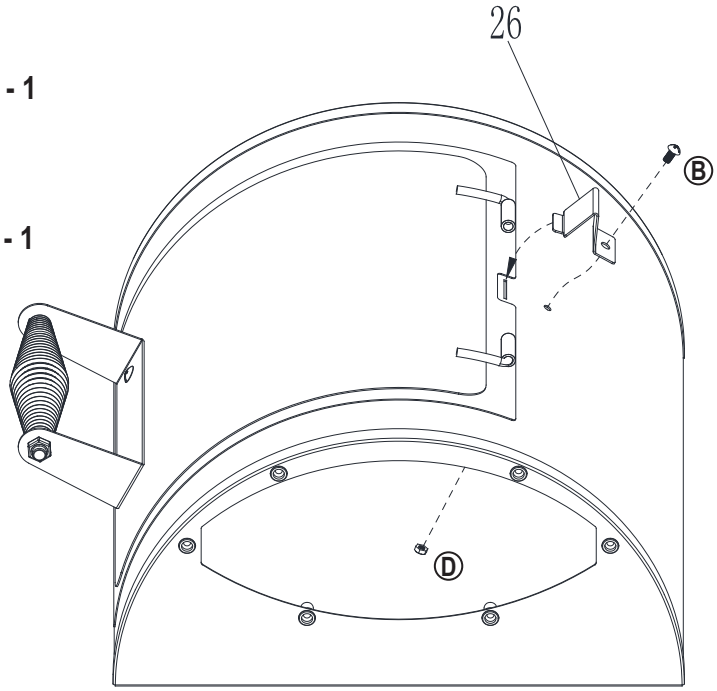
10 Attach firebox lid stop using one M5 x 12mm Phillips head bolt and M5 hex nut.
Fixez le couvercle d'arrêt en utilisant une chambre de combustion M5 x 10mm Phillips tête de boulon et d'écrou M5.
Coloque la tapa dejar de caja de fuego con uno M5 x 12mm tornillos de cabeza Phillips y la tuerca hexagonal M5.

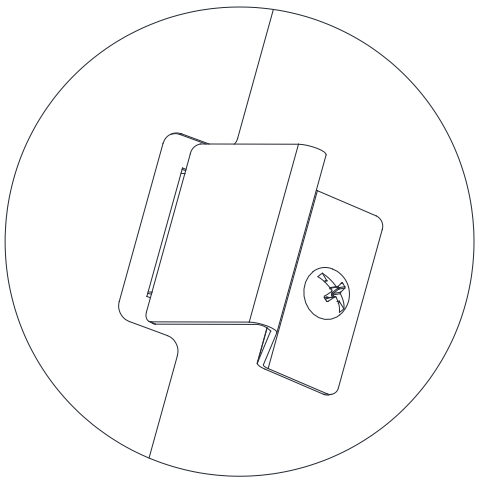


B - 1



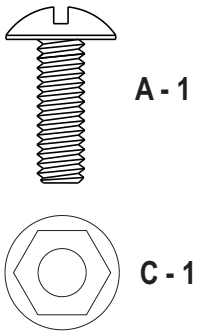
D - 1





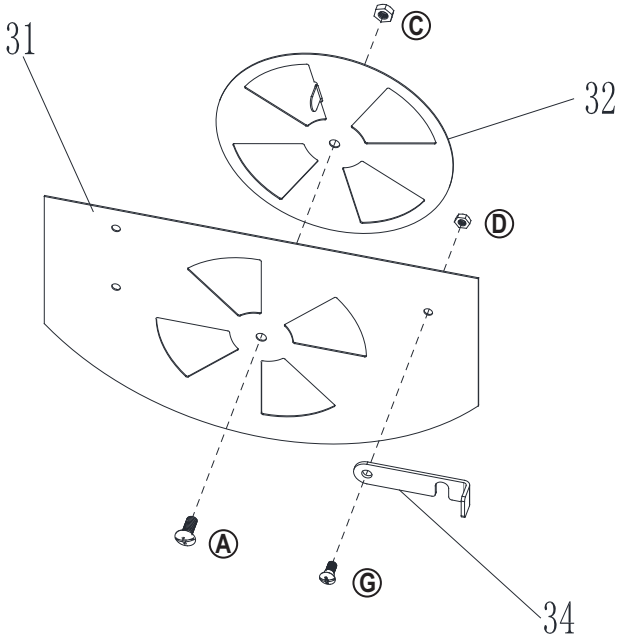
11

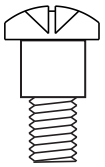
Attach air shutter onto the firebox door using one M6 x 15mm Phillips head bolt and M6 hex nut. Do not over-tighten air shutter, air shutter should move freely.
Attach door latch using one M5 x 12mm Phillips head shoulder bolt and M5 hex nut as illustrated.
Fixez l'obturateur d'air sur la porte du foyer en utilisant un boulon M6 x 15mm cruciforme et M6 écrou hexagonal. Ne serrez pas trop fort volet d'air, volet d'air doit se déplacer librement.
Fixez loquet de la porte en utilisant un M5 x 12mm Phillips épaule tête de boulon et un écrou hexagonal M5, comme illustré.
Adjuntar obturador de aire en la puerta del fogón con uno de M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips y la tuerca hexagonal M6. No apriete en exceso del obturador de aire, del obturador de aire debe circular libremente.
Adjuntar cierre de la puerta con uno M5 x 12 mm Phillips hombro cabeza del perno y tuerca hexagonal M5 como se ilustra.



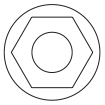
A - 1

C - 1





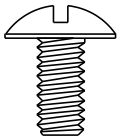
G - 1



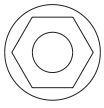
D - 1

12

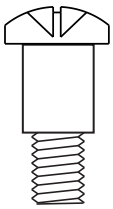
Connect firebox door hinge to the outside of the door and firebox base using four M5 x 12mm Phillips head bolts and M5 hex nuts.
Attach one M6 x 15mm Phillips head shoulder bolt onto the firebox base for the door latch.
Connectez-charnière de porte chambre de combustion à l'extérieur de la porte et la base de chambre de combustion au moyen de quatre vis M5 x 10mm boulons à tête Phillips et écrous M5.
Fixez un boulon M6 x 15mm Phillips épaule tête sur la base de chambre de combustion pour le loquet de la porte.
Conectar puerta del fogón bisagra en el exterior de la puerta y la base de caja de fuego con cuatro M5 x 12mm tornillos de cabeza Phillips y tuercas hexagonales M5.
Conecte un M6 x 15mm Phillips hombro cabeza del perno en la base de caja de fuego para el cierre de la puerta.



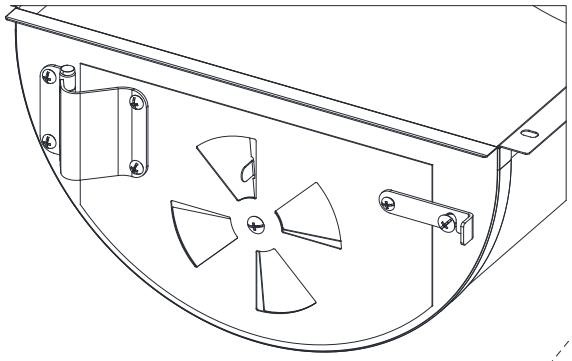
B - 4



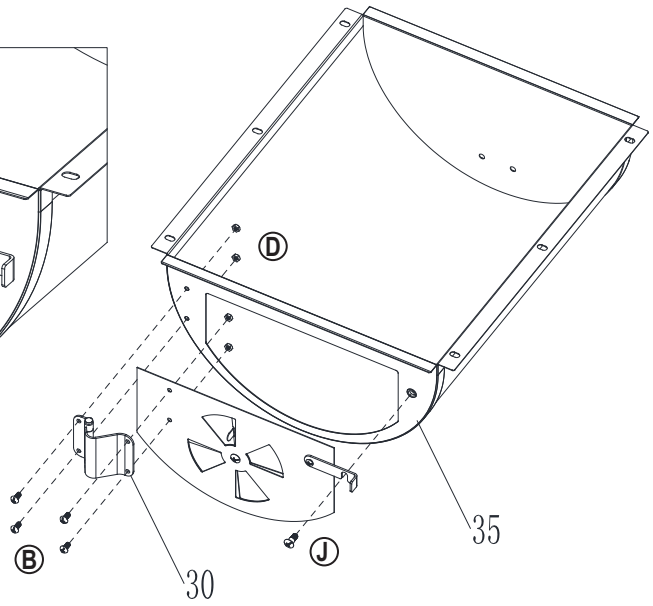
D - 4



J - 1

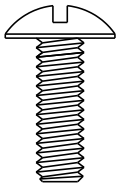


Note orientation of hinge.
Notez l'orientation de la charnière.
Tenga en cuenta la orientación de la bisagra.

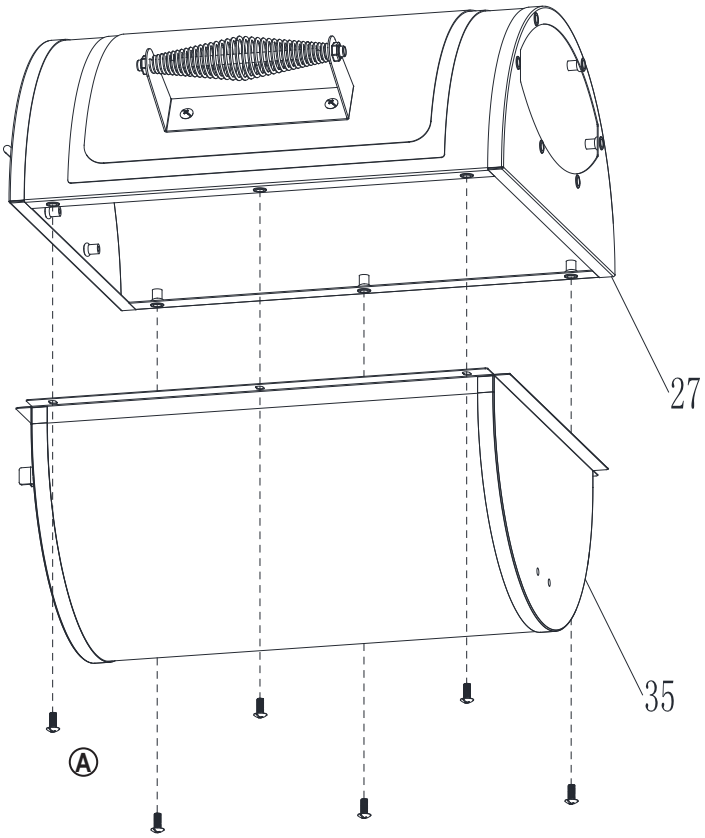


13

Connect firebox lid and firebox base using six M6 x 15mm Phillips head bolts.
Connectez le couvercle et la base foyer foyer au moyen de six boulons M6 x 15mm cruciforme.
Conecte la tapa caja de fuego y la base de caja de fuego con seis M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips.

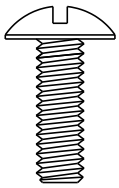


A - 6

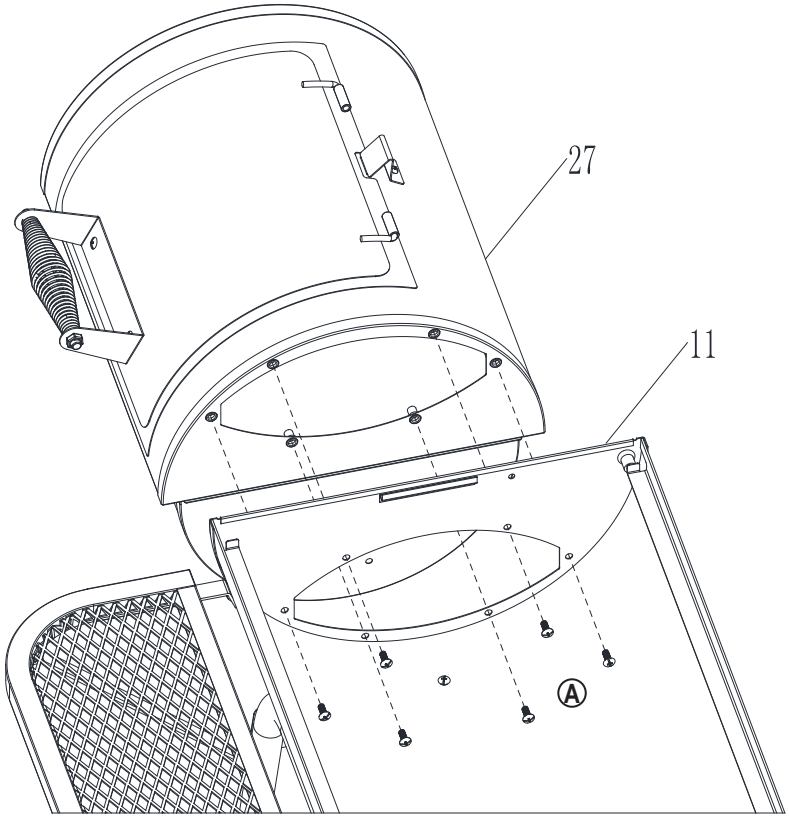


14

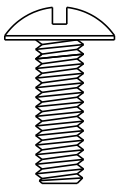
Connect firebox and grill base together using six M6 x 15mm Phillips head bolts.
Connectez la base foyer et grill ainsi que l'aide de six boulons M6 x 15mm cruciforme.
Conecte fogón y parrilla de base junto con seis de M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips.



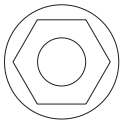
A - 6



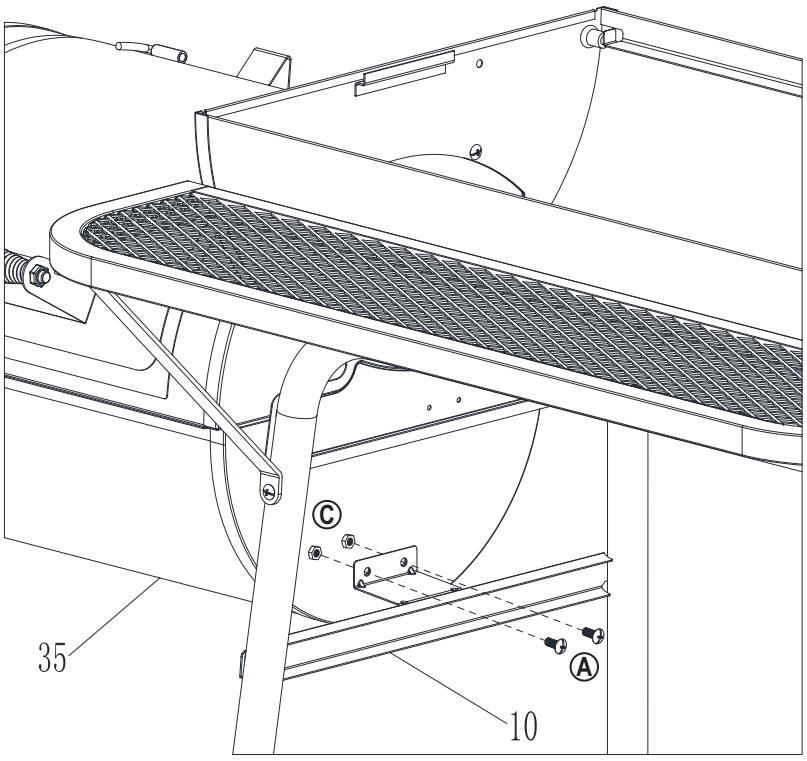
15 Connect firebox support with firebox base using two M6 x 15mm Phillips head bolts and M6 hex nuts.
Connectez un soutien de base foyer avec chambre de combustion au moyen de deux boulons M6 x 15mm cruciforme et M6 écrous hexagonaux.
Conecte el apoyo cámara de combustión con la base de caja de fuego utilizando dos tornillos M6 x 15 mm Phillips y tuercas hexagonales M6.



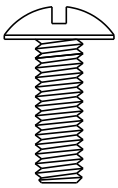
A - 2



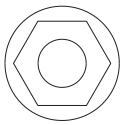
C - 2



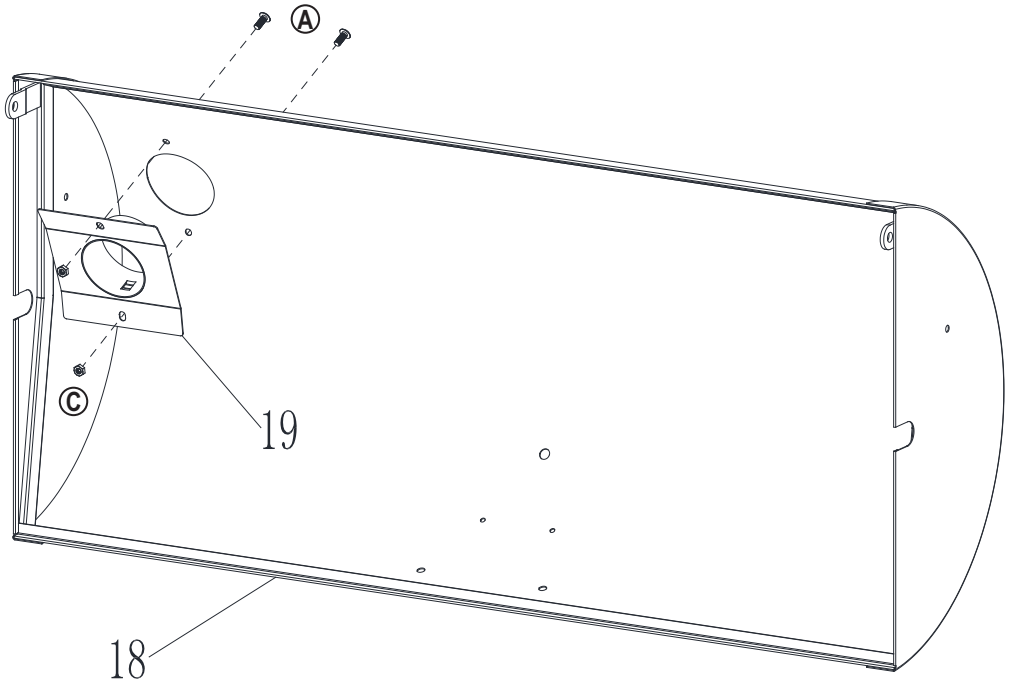
16 Install smokestack bracket into grill lid using two M6 x 15mm Phillips head bolts and M6 hex nuts.
Installez tranche cheminées en couvercle du barbecue en utilisant deux boulons M6 x 15mm cruciforme et M6 écrous hexagonaux.
Instalación de soporte de chimenea en la parrilla tapa con dos M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips y tuercas hexagonales M6.



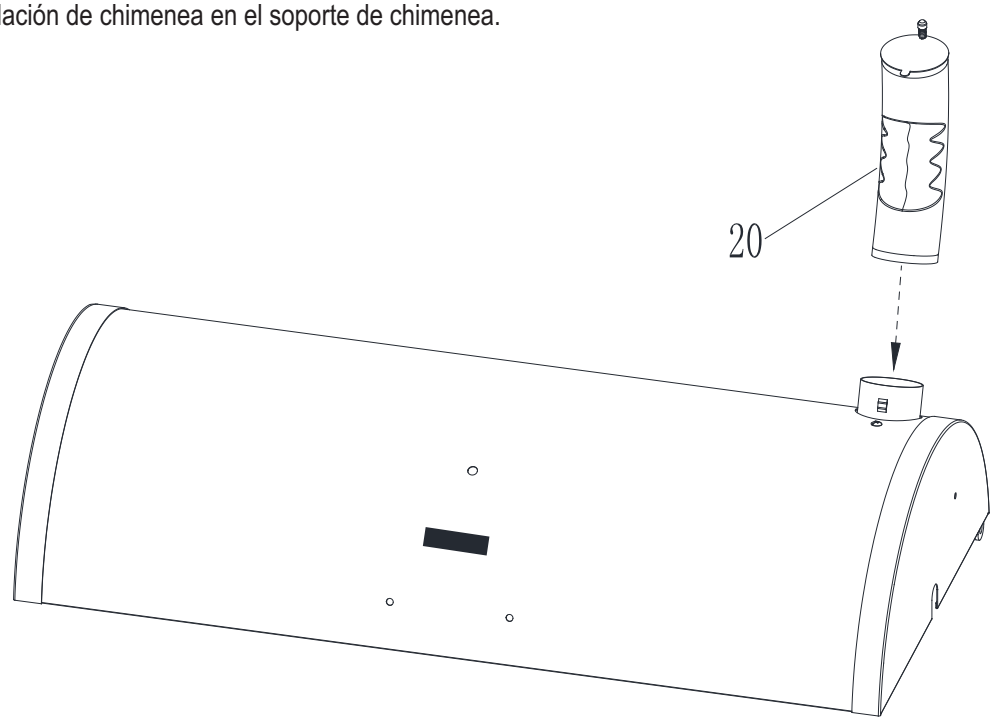
A - 2



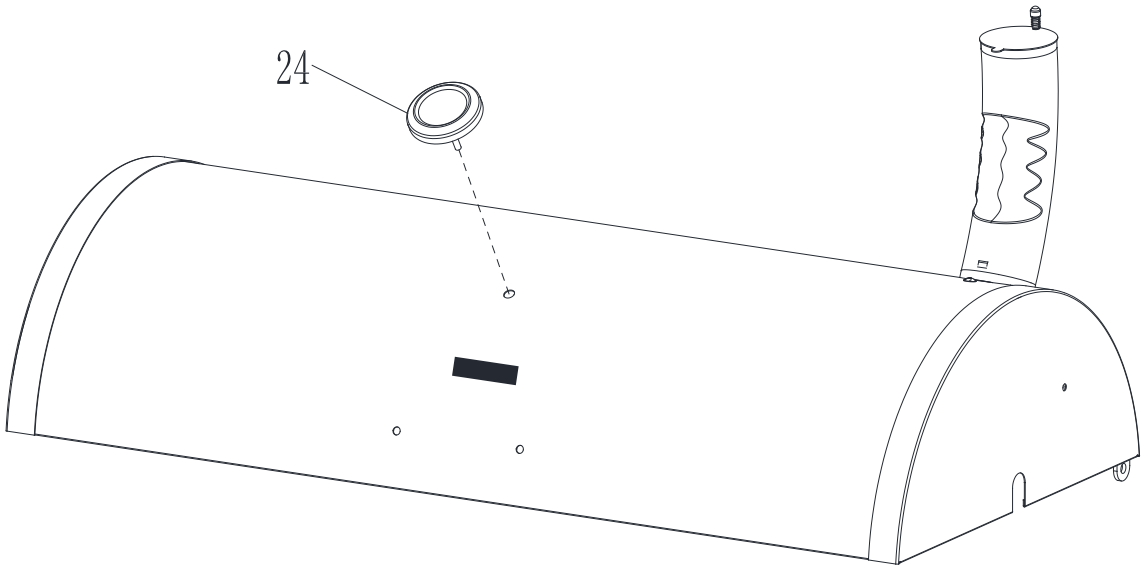
C - 2



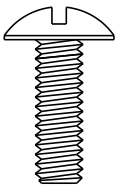
17 Install smokestack onto the smokestack bracket.
Installez cheminées sur le support de cheminée.
Instalación de chimenea en el soporte de chimenea.



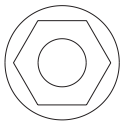
18 To install the temperature gauge, insert into center hole on grill lid, then turn it clockwise to upright position.
Pour installer la jauge de température, d'insérer dans le trou central sur le couvercle du barbecue, puis tournez dans le sens horaire à la position debout.
Para instalar el medidor de la temperatura, en el agujero centro de la tapa en el asador, a continuación, gírela hacia la derecha a la posición vertical.



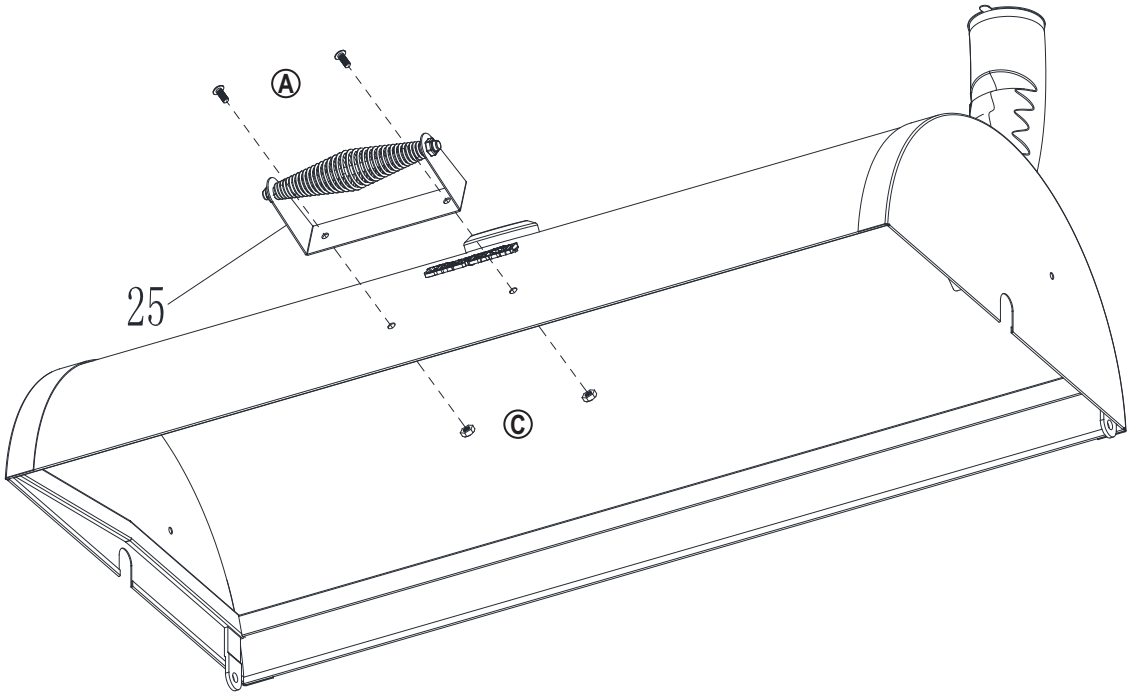
19 Attach grill lid handle using two M6 x 15mm Phillips head bolts and M6 hex nuts.
Fixez la poignée du couvercle du gril au moyen de deux boulons cruciformes M6 × 15 mm et de deux écrous hexagonaux M6.
Coloque la parrilla tapa de la gestión utilizando dos tornillos M6 x 15 mm Phillips y tuercas hexagonales M6.



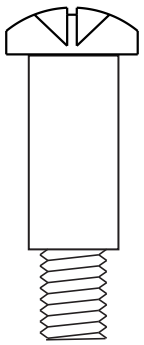
A - 2



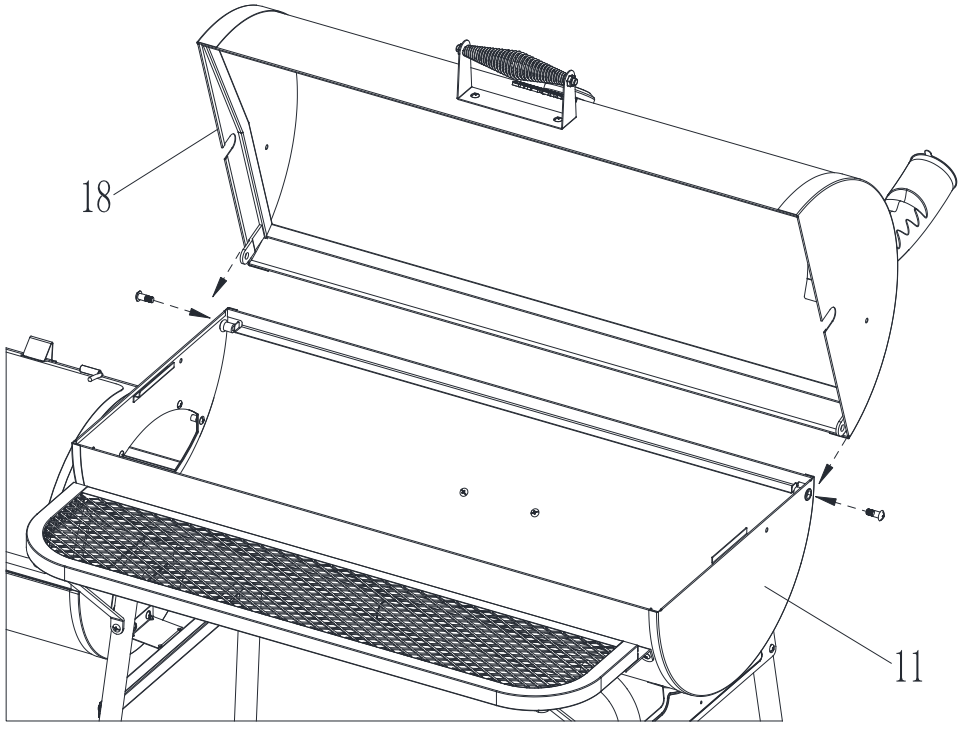
C - 2

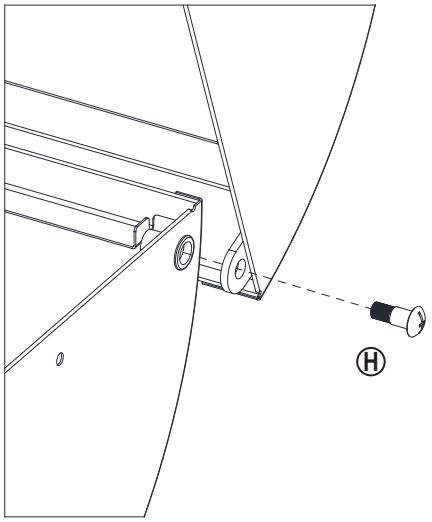


20 Install grill lid on grill base using two M8 x 23mm Phillips head shoulder bolts.
Fixez le couvercle du gril sur le fond du gril au moyen de deux boulons à épaulement cruciformes M8 × 23 mm.
Instale la parrilla tapa en la parrilla de base utilizando dos tornillos M8 x 23 mm Phillips hombro cabeza.

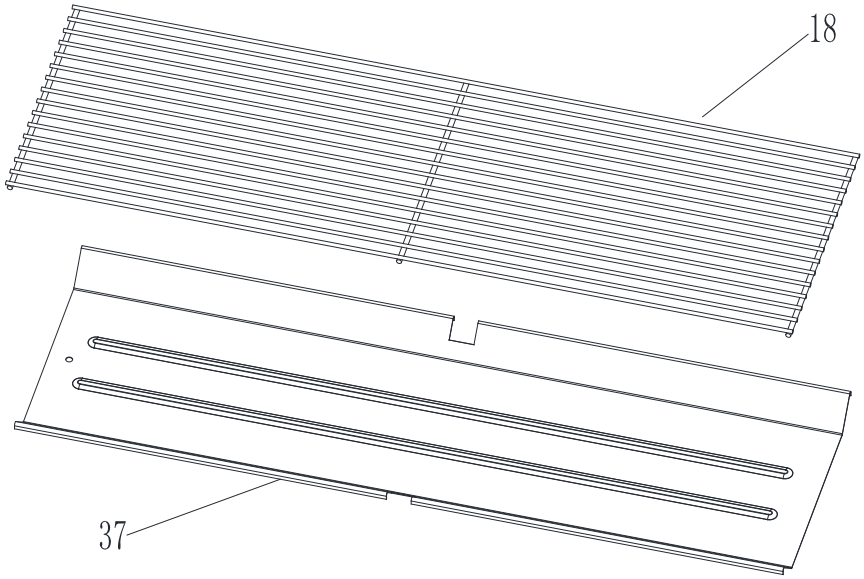


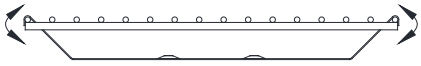
H - 2





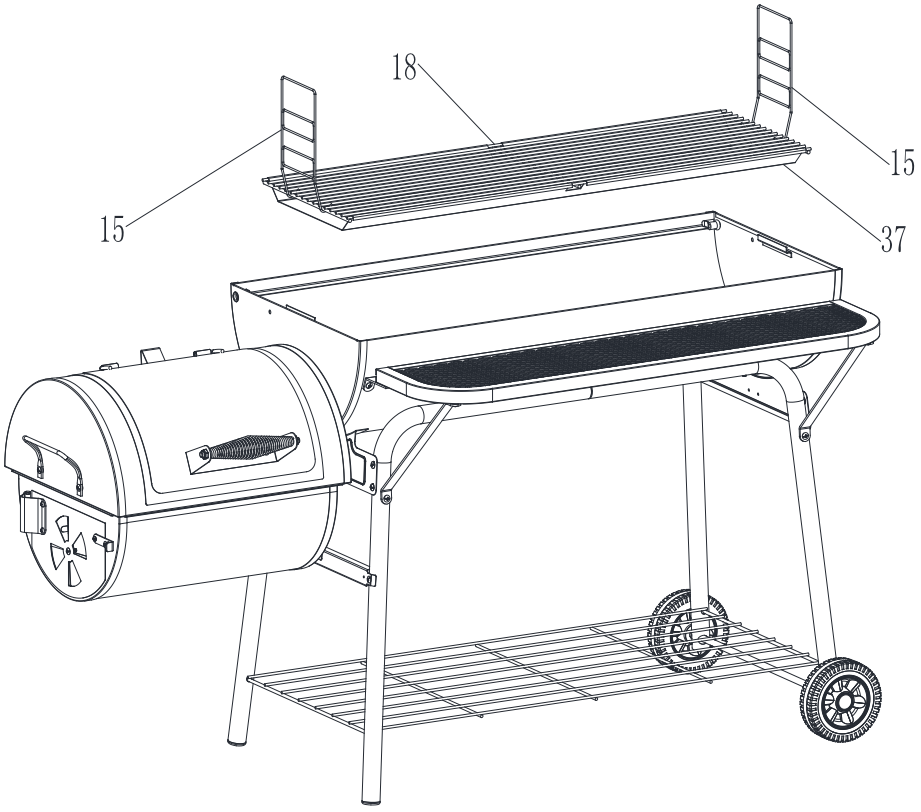
21 Attach the charcoal tray to charcoal grate by hooking tray edges onto the grate frame.
Fixez le panier à braise sur la grille de charbon en accrochant les rebords du panier sur le cadre de la grille.
Coloque la bandeja de carbón vegetal para parrilla de carbón enganchando bordes de la bandeja en el marco de la parrilla.



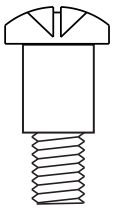


END VIEW
VUE ARRIÈRE
VISTA DEL EXTREMO

22 Use charcoal grate adjusters to lower charcoal grate assembly into grill base. Rest charcoal grate adjusters on supports in grill base.
Utilisez les dispositifs de réglage de la grille de charbon pour abaisser l'assemblage des grilles de charbon dans le fond du gril).
Reposez les dispositifs de réglage de la grille de charbon sur les supports qui se trouvent dans le fond du gril).
Ajustadores de utilizar la parrilla de carbón vegetal para disminuir la Asamblea parrilla de carbón vegetal en la parrilla de base. Resto de la parrilla de carbón vegetal ajustadores apoya en la parrilla de base.



23 Install the warming rack inside the grill lid. Insert the cotter pins through the holes from the outside of grill lid.
Align the warming rack support arm holes with the holes on the side panel of grill base. Using two M6 cap nuts, two M6 washers, and two M6 x 15mm Phillips head shoulder bolts.
Instale el rejilla abatible dentro de la parrilla tapa. Inserte las chavetas en los orificios de la parte exterior de la tapa de la parrilla.
Alinear los orificios del brazo rejilla abatible bastidor de apoyo con los agujeros en el panel lateral de la parrilla de base. El uso de dos tuercas M6, dos arandelas M6, y dos de M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips hombro.
Instale el rejilla abatible dentro de la parrilla tapa. Inserte las chavetas en los orificios de la parte exterior de la tapa de la parrilla.
Alinear los orificios del brazo rejilla abatible bastidor de apoyo con los agujeros en el panel lateral de la parrilla de base. El uso de dos tuercas M6, dos arandelas M6, y dos de M6 x 15mm tornillos de cabeza Phillips hombro.

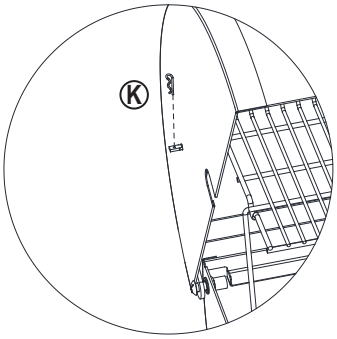


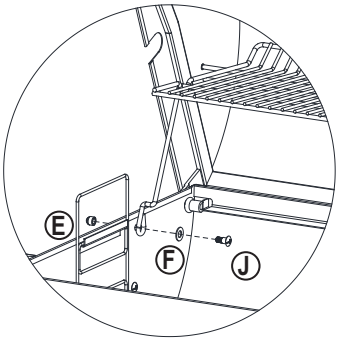
J - 2

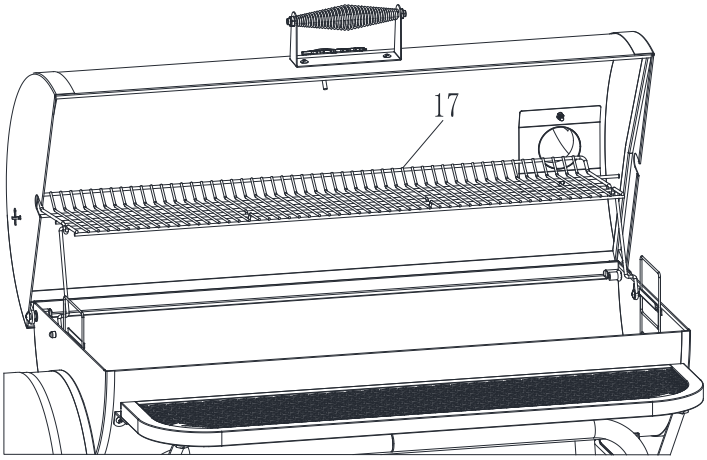
E - 2

F - 2

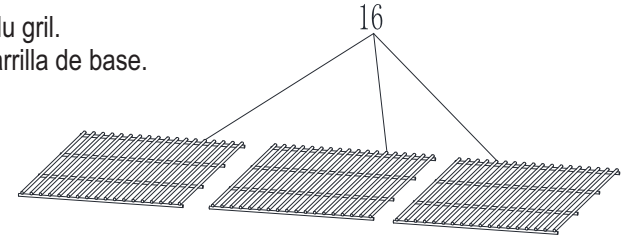
K - 2

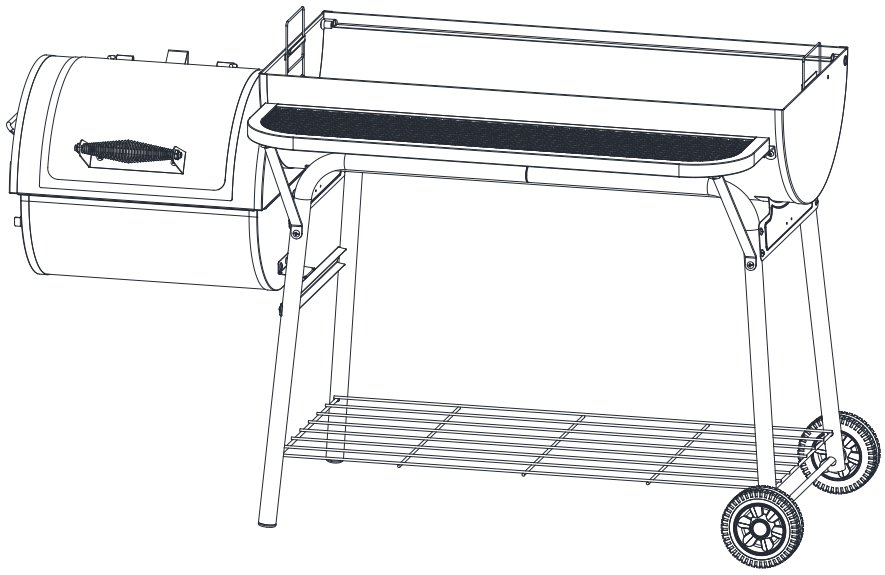




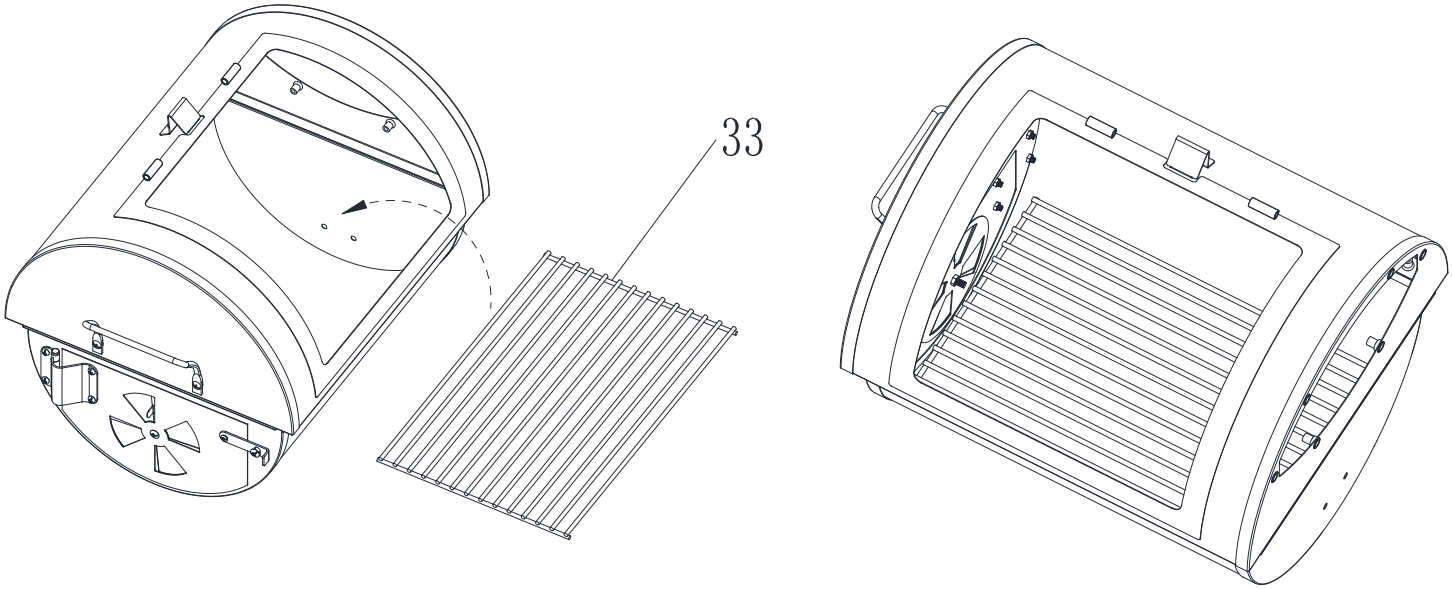


24 Place cooking grates on support ledge of grill base.
Placez les grilles de cuisson sur les lèvres de support du fond du gril.
Coloque las parrillas de cocción en los labios de apoyo de la parrilla de base.

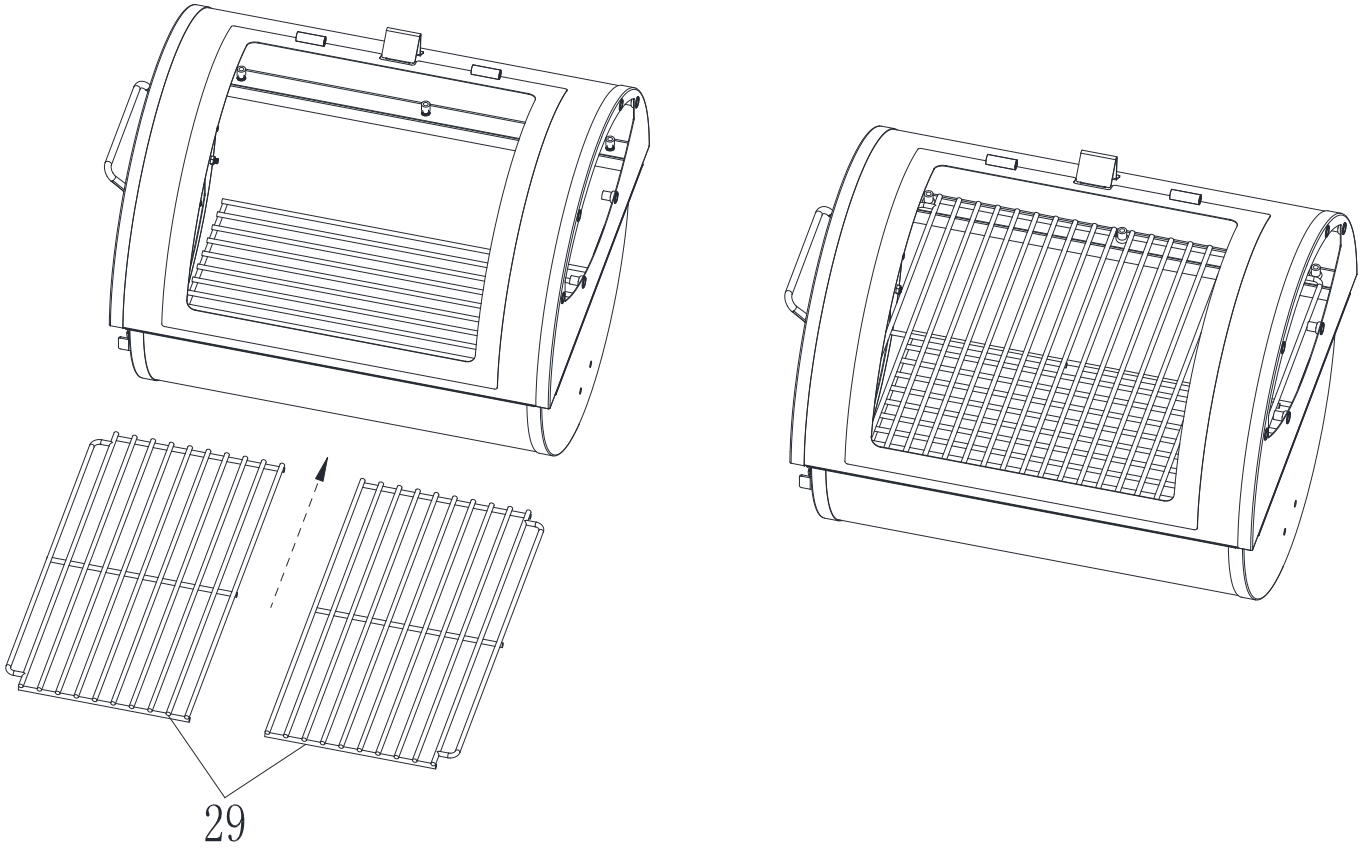
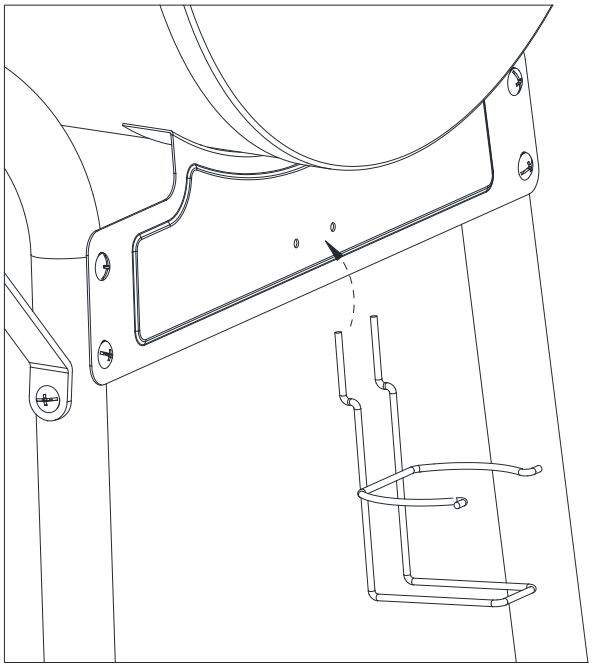
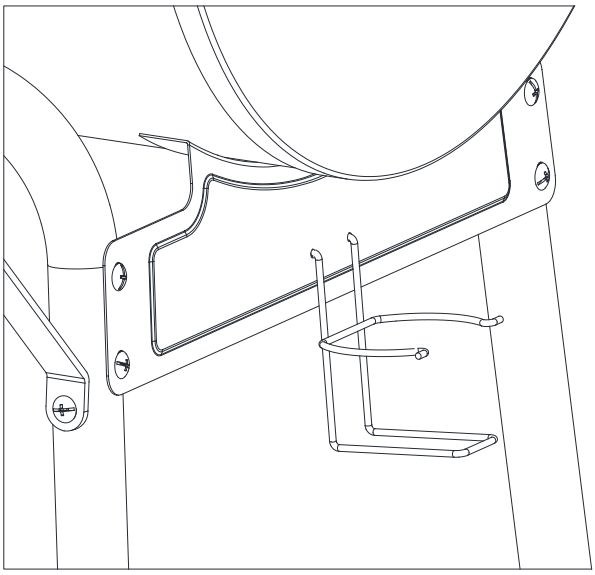




25 Place firebox charcoal grate inside the bottom of firebox.
Posez la grille de charbon du foyer dans le fond du foyer.
Coloque la parrilla fogones de carbón dentro de la parte inferior de la caja de fuego.



26 Place firebox cooking grills inside the top of the firebox base.
Posez les grilles de cuisson du foyer dans le dessus du fond du foyer.
Coloque las parrillas fogones de cocina dentro de la parte superior de la base de caja de fuego.



27