



TAHOMA DLX™

AUTO-FEED SMOKER & GRILL

MODEL NUMBER
NUMÉRO DE MODÈLE

24203105

ASSEMBLY GUIDE
GUIA DE MONTAJE

SERIAL NUMBER:
NÚMERO DE SERIE:

See rating label on grill for serial number.

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

DATE PURCHASED:
FECHA DE COMPRA:



Tools Needed for Assembly:

Phillips Screwdriver

Herramientas necesarias para el armado:

Destornillador Phillips

SCAN FOR **BILT**. 3D INSTRUCTIONS



POWERED BY **BILT INTELLIGENT INSTRUCTIONS**®

Need Help? Visit Oklahomajoes.com for video assembly tips. If you'd rather - you can call us at 1-800-318-7744

Necesita ayuda? Visite Oklahomajoes.com para obtener consejos sobre el montaje de videos. Si prefiere, puede llamarnos al 1-800-318-7744

PN: 42805558 • 12/19/2023

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SAFETY SYMBOLS

DANGER, WARNING, and CAUTION statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage. The statements are defined below.



CAUTION

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



WARNING

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



DANGER

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY



WARNING

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

Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel.

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold- or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.
- If operating your appliance on floors protected with a noncombustible, protective surface, the protective surface must be approved for such use by local building or fire officials.
- Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, charcoal lighter fluid, or flammable liquids to start or "freshen up" a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from this appliance when in use.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas

IMPORTANT SAFEGUARDS

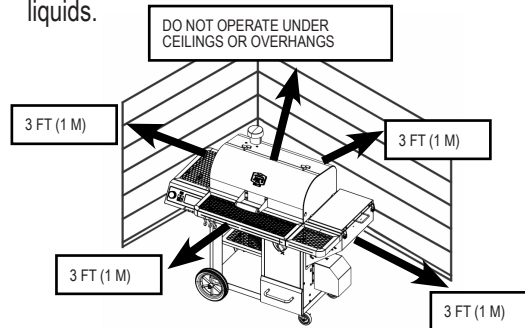
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, controller or heating element in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use only with GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) protected circuit.
- To prevent appliance from being splashed or falling into water, do not use within 10 feet of a pool, pond or other body of water.
- Keep appliance dry and out of rain at all times.
- Unplug appliance when not in use and before moving.
- Never remove grounding plug or use with an adapter with two prongs.
- Keep electric plugs off ground and dry.
- Do not use water or other liquid spray to clean product without first unplugging the appliance.
- Fuel, such as wood pellets, instant light, or quick light charcoal, is not to be used with appliance. For optimum performance, use only charcoal briquettes in this grill.
- Do not use the appliance during an electrical storm.
- Keep a fire extinguisher accessible during operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1. A minimum clearance of 3 feet (1 Meters) from combustible constructions to the sides of the appliance, and 3 feet (1 Meters) from the front and back of the appliance to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area, such as a garage. This charcoal appliance must not be placed under overhead combustible ceilings or overhangs. Keep your appliance in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.



2. Should an uncontrolled grease fire occur, Unplug the power cord and leave the lid closed until the fire burns out. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. We recommend that you keep a class ABC approved fire extinguisher on site. If an uncontrolled fire does occur, call your Fire Department.

3. Do not transport or move your appliance while in use or while the appliance is hot. Ensure the fire is completely out and that the appliance has cooled completely before moving.
4. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces.
5. After periods of storage, or non-use, be sure to check the grill for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your appliance. If the appliance is stored outside during the rain or periods of high humidity, care should be taken to insure that water does not get into the hopper. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance. The grilling guide, supplied with your grill, will give you tips on proper cleaning and maintenance of your appliance. We recommend that charcoal be removed from the grill before long term storage.
6. It is recommended to use heat-resistant barbecue gloves or gloves when operating the appliance. Please visit oklahomajoes.com for a good selection of barbecue gloves. Do not use accessories not specified for use with this appliance.
7. Do not put an appliance cover or anything flammable in the storage space area under the appliance. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.
8. To prevent fingers, clothing or other objects from coming in contact with fans, the appliance is equipped with metal safety screens. These screens must not be removed unless directed by Customer Service or an authorized dealer, and never when the appliance is plugged in.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
10. Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
11. DO NOT use the grill as a heater.
12. Parts of the appliance may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
13. Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
14. Never use inside or on recreational vehicles or boats.
15. Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill
16. Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, or brick.
17. Grill MUST be on the ground. Do not place grill on a table, a counter, or any other elevated platforms.
18. Do not use grill on wooden decks or other flammable surfaces.
19. Do not leave grill unattended.
20. Never open hopper during use.
21. Never operate the grill with the temperature sensor removed. The grill could overheat with the potential for serious personal injury and/or damage to the grill.
22. Turn damper knob to the open position before use.

23. Turn the damper knob to the closed position when not in use.
24. Never have the damper knob in the closed position during use.
25. **DO NOT** overfill the hopper above the Max. line marked inside the hopper.
26. When moving your Tahoma over uneven ground, always move with the wheels pointing forward and the casters following.

DANGER

For North American Consumers:

Plug into an appropriate 3-prong outlet.

An electrical supply with GFCI protection is required. To protect against shock hazard, locate a grounded 3-prong receptacle in reach of the 11' (3.4-m) power cord. When installing the receptacle, follow the National Electrical Code and local codes and ordinances.

If you must use an extension cord:

- Use only outdoor type with 3 prong grounding plug, rated for 15 amperes or more, approved by UL, marked with a W and a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliance". Use the shortest length extension cord required.
- Do not connect 2 or more extension cords together.
- Keep connections dry and off ground.
- Do not let cord hang over edge of table top or other items where it can be pulled by children or tripped over.

DANGER

Hazardous voltage is present, which can shock, burn, or cause death. Disconnect the power cord before servicing the appliance unless otherwise noted in the Owner's Manual.

DISPOSAL OF ASHES

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a noncombustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, until final disposal. When ashes are disposed by burial in soil, or otherwise locally dispersed, they should be retained in a closed container until all cinders have thoroughly cooled.

CHARCOAL FUEL

This cooking appliance is designed and approved for charcoal as primary fuel only. Any other type of primary fuel burned in this appliance will void the warranty and safety listing. It is permissible to add some wood chunks, wood chips or wood pellets to the charcoal. **DO NOT** use instant light or quick light charcoal. Do not use fuel with additives. Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your appliance.

NOTE: Always store charcoal in a dry area. Avoid any contact with moisture. Exposure to moisture will result in lower heat output or cause the charcoal to swell and break apart. Oklahoma Joe recommends that you use a moisture proof, resealable bucket for proper storage.

SAFETY FEATURES

- Your Tahoma smoker and grill has an operating temperature range of up to 600°F (315°C), however prolonged operation at temperatures over 500°F (260°C) is not recommended as this will reduce the life of some internal components.
- To protect your Tahoma from such events, advanced features such as Inactivity Watch (see **Safety Features Built Into the Control Software** for details) will automatically regulate your temperature to sustainable levels if unintentional operation at temperatures above 500°F (260°C) is detected.
- Opening the cooking chamber lid will cause the internal temperature to drop and the controller will regulate the system back to the set temperature.
- **Hopper Lid Switch:** The fan will stop when the hopper lid is opened. The fan will restart when the hopper lid is closed.
- **Ash Pan Drawer Switch:** The fan will stop when the ash pan drawer is open. The fan will restart when the ash pan drawer is closed



CAUTION

CAUTION: Appliance may be **HOT**. Use hand protection if necessary.

Be sure to read your Grilling Guide for more info on how your new Tahoma grill works and how to control it for the best possible experience.

- **DO NOT** remove the ash drawer while your Tahoma is in use.
- **DO NOT** touch or operate the ash drawer latch while your Tahoma is in use.

Your Tahoma must be cool before removing the ash drawer.



WARNING

Do **NOT** leave your grill unattended while in use. You must stay in the immediate area and maintain a clear view of your grill at all times while in use.

Before starting your cooking session, always make sure your combustion chamber and ash pan are free of ashes and **charcoal**. Not following this instruction can result in product damage, property damage, and/or personal injury.

NOTE: NEVER remove ash pan or ashes when the grill is **HOT!!**"

FCC STATEMENT

This device complies with Part 15 of the FCC and RSS Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This device may not cause harmful interference.
- 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING:

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

This equipment has been tested and found to comply with the

limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference harmful to radio communications.

There is no guarantee, however, that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio or TV technician for help.

Contains FCC ID : 2AARRSF13569-1

DECLARATION OF CONFORMITY

The following information is not to be used as contact for support or sales. Please call our customer service number (listed on our website at www.oklahomajoes.com, for all inquiries.)

We

Name: Charbroil, LLC
Address: 1442 Belfast Avenue
Columbus, Ga 31902 USA
Telephone: 1-800-318-7744

declare that the product

Product No.: 24203104, 24203105, 24203106
Product Name: Tahoma Auto Feed Charcoal Grill
Manufacturer: Suzhou Taylor Appliance Co., Ltd.
Address: Room 1107, Building 4, No. 209 Zhuyuan Road
Suzhou New District, China

is in conformity with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: 1) This device may not cause harmful interference. 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

FCC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment.

This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

Tested to comply with FCC standards.



STARTING UP YOUR TAHOMA

FIRST TIME START UP

Follow these instructions for setup and proper use of your Tahoma Charcoal Grill.

1. INSPECTION

- Check damper knob by rotation clockwise and counter-clockwise. See Figure A on page 6.
- Check if fire grate is in place before filling charcoal. Remove warming racks, the cooking grates, and baffles
- Look in the hopper to ensure that it is empty (clear of charcoal, etc.).
- Lock the 2 hopper latches.
- Lock the ashpan drawer latch.
- Close the cooking chamber lid.
- Plug the grill into a GFCI protected outlet and power the grill on using the power switch on the control panel.
- Turn the control knob to 250°F temp. setting and press knob.
- Allow the unit to run for up to 5 minutes and listen for the blower fan. You should also be able to feel air moving out of the smokestack.
- Verify fan operation by opening the hopper lid which will turn off the fan. Close the hopper lid to restart the fan.
- Verify fan operation by opening the ashpan drawer which will turn off the fan. Close the ashpan drawer to restart the fan.
- Turn off the unit by pressing and releasing the power button.

2. SEASONING - Seasoning your grill before cooking will burn off any manufacturing residues, protect your grill surfaces, and create the beginning of a cooked-in surface treatment that will add to the flavor of your smoked meats, cook after cook.

- Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
- Load the hopper with 4 lbs of charcoal briquettes (about 60-65 pieces).
- Open the cooking chamber's lid.
- Using the knob at the front panel, open the damper (rotate the knob clockwise).
- Power the grill on using the power switch on the control panel. Do not set any temperature yet.
- Have the ashpan drawer slightly open.
- Place 2 fire starters on the starter tray located inside the ashpan. We recommend the use of Oklahoma Joe's Fire Starters, Model Number **2485277R08** Use a lighter to ignite the fire starters. See Figure B on page 6.
- Close the ashpan drawer and lock the 2 latches.
- Wait for a few seconds to see the smoke flowing into the cooking chamber across the cooking grates.
- Close the chamber lid.
- Turn the control knob to 250°F to set the temperature and press the control knob.
- Wait for the preheat to complete:
 - As the temperature in the cooking chamber rises during the preheat cycle, the display toggles between the actu-

al temp. (specified by showing **ACT**) and setpoint temp. (specified by showing **SET**).

- When the chamber temperature reaches the setpoint, the control beeps three times and stops toggling.
- Run the unit for 30 minutes.
 - Turn off the system and allow it to cool down.
 - Now, you are ready to cook!
- 3. SHUTDOWN CYCLE** - Use this technique to properly shut-down your grill after each use.
- Once you are finished cooking, turn off the unit by pressing and releasing the power button on the control panel.
 - Close the damper on the front panel (turn the knob counterclockwise).
 - Close the chamber lid.
- 4. QUICK CLEANUP** - We recommend that you complete these steps after each cook. Rust can appear on the inside of your smoker. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit.
- Make sure the unit is cooled down
 - Empty grease cup.
 - Open and remove the ash pan drawer.
 - Dump the ash
 - Check for any ash or fuel pieces resting on the bottom surface. Remove if necessary.
 - Re-insert the ash pan.



CAUTION

CAUTION: Partially warm charcoal can reignite when exposed to fresh air. Always wait for the unburnt charcoal to fully cool down.

- 5. SUBSEQUENT START UPS** – After a seasoning burn, start-ups are a breeze.
- Turn the unit on, but do not set temperature.
 - Open the lid, ash pan and hopper and check for old charcoal and ash, remove if necessary.
 - Open the damper (rotate the knob clockwise).
 - Fill hopper with desired amount of charcoal briquettes and add lump charcoal, wood chips or chunks if desired, close and latch hopper lid.
 - If lump charcoal, wood chips and/or chunks are added, make sure to start off with 2 lbs of charcoal briquettes (about 30-35 pieces) to ensure a consistent start up.
 - Open the ash drawer, remove any old ash and place 2 fire-starters on the stand inside the ash pan.
 - Light the firestarters, close and latch the ashpan drawer.
 - Close the lid once you start to see smoke flowing into the cook chamber.
 - Set desired temperature (turn knob and press to confirm.)


STARTING UP YOUR TAHOMA

- 1. TIMERS** - To use one or both of the timers on the Grill, follow the below instructions
 - a. Turn the unit on.
 - b. Push the Timer button to display the 2 timers.
 - c. Rotate the knob to set the desired time and push the knob to confirm.
 - d. To add a second timer, push the timer button 2x, the second timer will flash.
 - e. Rotate the knob to set the desired time and push the knob to confirm.
 - f. To clear a timer, follow the above steps and set the timer to 00:00, push the knob to confirm.
- 2. FOOD PROBES** – As soon as food probes are plugged into one of the 4 spots below the display, the temperature(s) of the food probe(s) will show on the bottom of the display. To set one or more food probe target temperatures:
 - a. Turn the unit on.
 - b. Push the food probe button, the first food probe will flash.
 - c. Rotate the knob to set the desired target temperature for the selected food probe and push the knob to confirm.
 - d. To toggle between the 4 food probes, push the food probe button repeatedly until the desired food probe flashes.
 - e. Rotate the knob to set the desired target temperature for the selected food probe and push the knob to confirm.
 - f. To clear a food probe target temperature, select the respective food probe and rotate the knob counterclockwise until the target temperature is cleared, push knob to confirm.
- 3. EMPTY HOPPER** – Occasionally it is required to empty the content of the hopper. To do so, follow the below steps.
 - a. Make sure the unit is completely cooled down.
 - b. Open and remove the ash pan drawer.
 - c. Pull out the fire grate to dump the hopper content. Tip: place a fireproof pan under the fire grate before removing to catch as much of the fuel as possible for easier fuel recovery and cleanup.
 - d. Clean out the cavity.
 - e. Re-insert the fire grate, then re-insert the ash pan drawer.
- 4. Scan the QR code below to access our Digital Grilling Guide with all the information you need to get started.**



CAUTION

NOTE: The damper should be opened before starting the unit and it should remain open during the operation..

The main power switch  will shut the power off to the control panel and to the grill components only. When servicing the control panel or any parts ensure that the **power supply cord is disconnected** to avoid a shock hazard.

BURN OFF:

If you are doing a lot of low temperature cooking, there is potential for excess grease buildup on the heat baffle. To manage the grease buildup, run a Burn Off every couple of smoking sessions. To do a Burn Off, simply set your charcoal grill to 550 temp. and run it for 20 minutes after you have finished smoking. The high temperatures achieved will vaporize grease lingering on the heat baffles before it builds up to a hazardous level.

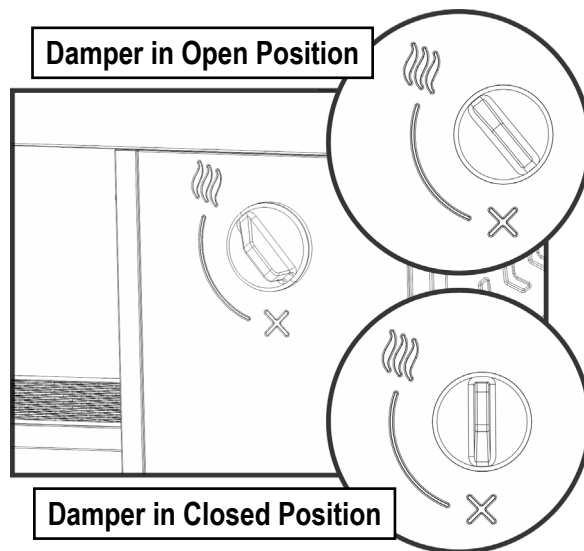


Figure A

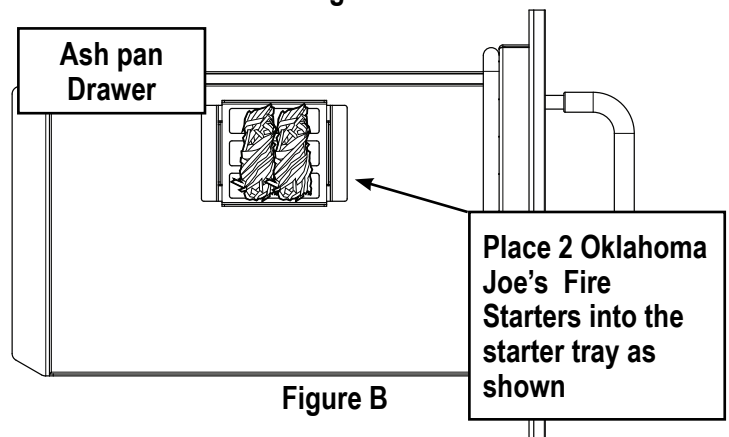


Figure B

STARTING UP YOUR TAHOMA

SAFETY FEATURES BUILT INTO THE CONTROL SOFTWARE

The control system is equipped with safety features to help keep the smoker in the desired operational range. The features are as follows:

Flameout Watch: The control system monitors the temperature changes in the cooking chamber. If the system temperature cannot rise above a predefined threshold after 20 minutes, the display starts to flash “chk/hpr/chk/dam/per” meaning “check hopper... check damper” as it activates the watch cycle. The control will monitor the system and if after 10 minutes there is no temp rise, the system turns off the unit.

Overheat Watch: The control system will activate the Overheat Watch cycle if the cooking chamber temperature is above 700°F (371°C). If the cooking chamber temperature remains above 700°F (371°C) for 3 minutes, the control system turns off the fan and displays the error message.

Inactivity Watch: If the control system detects inaction for more than 20 minutes after it reaches high temperatures (500°F or higher), it automatically lowers the set point.

Standby Mode: With the grill powered on and no temperature selected, if the system remains idle for 16 minutes without user input, the system will turn off.

Smoke:

Your grill is pressurized, and you may experience some smoke leakage during cooking.

Setpoint	Desired Cook Time	Recommended Charcoal
250°F	8 Hours	11 to 11½ lbs
	10 Hours	13½ to 14 lbs
350°F	4 Hours	9½ to 10 lbs
	6 Hours	13 to 13½ lbs
550°F	1 hour	6½ to 7 lbs



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Las declaraciones de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** se utilizan a lo largo de este Manual del Propietario para enfatizar información crítica e importante. Lea y siga estas declaraciones para ayudar a garantizar la seguridad y evitar daños a la propiedad. Las declaraciones se definen a continuación.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, puede dar lugar a sufrir lesiones leves o moderadas.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencial de riesgo que, si no se evita, puede dar lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.



PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación de riesgo inminente que, si no se evita, dará lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.

ESTA PLANCHA SOLO ES PARA USO EN EXTERIORES



ADVERTENCIA

Lea este manual completo antes de instalar y usar este aparato de combustión de carbón. No seguir estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área. Guarde estas instrucciones para consultarlas en el futuro.

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido producido al quemar gas, madera, propano, carbón vegetal u otro combustible.

- Conozca los síntomas del envenenamiento por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o están cerca de este aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.
- Si opera su aparato en pisos protegidos con una superficie protectora no combustible, la superficie protectora debe estar aprobada para tal uso por los funcionarios locales de construcción o bomberos.
- Nunca utilice gasolina, combustible para linternas tipo gasolina, queroseno, líquido para encendedor de carbón ni líquidos inflamables para iniciar o "refrescar" un fuego en este aparato. Mantenga todos estos líquidos bien alejados de este artefacto cuando esté en uso.
- NO queme astillas de madera, trozos de madera, pellets de madera, carbón o propano dentro de casas, vehículos, tiendas de campaña, garajes o áreas cerradas.

PROTECCIONES IMPORTANTES

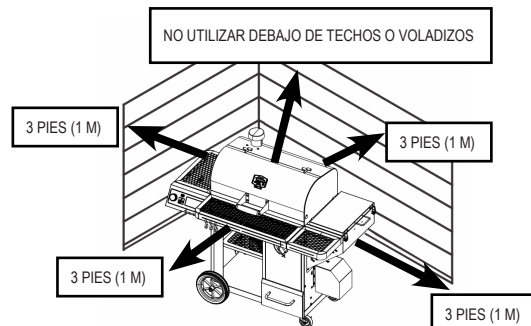
Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- No toque las superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, el controlador ni el elemento calefactor en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de poner o quitar piezas.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No coloque el equipo sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni de un horno caliente.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Utilice únicamente con circuito protegido GFCI (interruptor de circuito de falla a tierra).
- Para evitar que el aparato sea salpicado por agua o caiga al agua, no lo utilice a menos de 10 pies de una piscina, estanque u otro cuerpo de agua.
- Mantenga el aparato seco y protegido de la lluvia en todo momento.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de moverlo.
- Nunca retire el enchufe de conexión a tierra ni lo utilice con un adaptador con dos clavijas.
- Mantenga los enchufes eléctricos alejados del suelo y secos.
- No utilice agua u otro líquido en aerosol para limpiar el producto sin antes desenchufar el aparato.
- No se debe utilizar combustible, como pellets de madera, de encendido instantáneo o carbón de encendido rápido con el aparato. Para un rendimiento óptimo, utilice únicamente briquetas de carbón en esta parrilla.
- No utilice el aparato durante una tormenta eléctrica.
- Mantenga un extintor de incendios accesible durante la operación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

1. Se debe mantener un espacio libre mínimo de 3 pies (1 metro) desde las construcciones combustibles a los lados del aparato, y de 3 pies (1 metro) desde la parte delantera y trasera del aparato hasta las construcciones combustibles. No utilice este aparato en interiores o en un área cerrada sin ventilación, como un garaje. Este aparato de carbón no debe colocarse debajo de techos o salientes combustibles. Mantenga su aparato en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.



2. Si ocurre un incendio incontrolado de grasa, desenchufe el cable de alimentación y deje la tapa cerrada hasta que el fuego se extinga. No arroje agua sobre la unidad. No trate de sofocar el fuego. Recomendamos que mantenga un extintor de incendios aprobado de clase ABC en el sitio. Si ocurre un incendio descontrolado, llame a su Departamento de Bomberos.

3. No transporte ni mueva su aparato mientras esté en uso o mientras esté caliente. Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y que el aparato se haya enfriado por completo antes de moverlo.
4. Mantenga los cables de suministro eléctrico y el combustible alejados de superficies calientes.
5. Después de periodos de almacenamiento o de no uso, asegúrese de revisar la parrilla en busca de obstrucciones, la tolva en busca de objetos extraños y cualquier obstrucción de aire alrededor de la entrada del ventilador. Limpie antes de usar. Se requiere cuidado y mantenimiento regular para prolongar la vida útil de su artefacto. Si el aparato se almacena afuera durante la lluvia o periodos de alta humedad, se debe tener cuidado para asegurar que no entre agua en la tolva. Desconecte siempre la alimentación antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento. La guía para asar, suministrada con su parrilla, le brindará consejos sobre la limpieza y el mantenimiento adecuados de su aparato. Recomendamos retirar el carbón de la parrilla antes de guardarla por un período prolongado.
6. Se recomienda utilizar guantes o guantes para barbacoa resistentes al calor al utilizar el aparato. Visite oklahomajoes.com para obtener una buena selección de guantes para barbacoa. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato.
7. No coloque una cubierta del aparato ni nada inflamable en el espacio de almacenamiento debajo del aparato. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio.
8. Para evitar que los dedos, la ropa u otros objetos entren en contacto con los ventiladores, el aparato está equipado con pantallas metálicas de seguridad. Estas pantallas no deben retirarse a menos que lo indique el servicio de atención al cliente o un distribuidor autorizado, y nunca cuando el aparato esté enchufado.
9. Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o les haya dado instrucciones sobre el uso del aparato. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. Nunca utilice la parrilla para ningún otro uso que no sea el previsto. Esta parrilla NO es para uso comercial.
11. NO utilice la parrilla como calentador.
12. Las piezas del aparato pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.
13. Siempre utilice la parrilla de acuerdo con todos los códigos de incendios locales, estatales y federales aplicables.
14. Nunca lo utilice en el interior o en vehículos recreativos o embarcaciones.
15. El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede afectar la capacidad del usuario para ensamblar correctamente o operar la parrilla de manera segura.
16. Utilice la parrilla sobre una superficie estable, nivelada y no combustible, como tierra, concreto o ladrillo.
17. La parrilla DEBE estar en el suelo. No coloque la parrilla sobre una mesa, un mostrador ni ninguna otra plataforma elevada.
18. No utilice la parrilla sobre plataformas de madera u otras superficies inflamables.
19. No deje la parrilla desatendida.
20. Nunca abra la tolva durante el uso.
21. Nunca opere la parrilla sin el sensor de temperatura. La parrilla podría sobrecalentarse con el potencial de provocar lesiones personales graves y/o daños a la parrilla.
22. Gire la perilla de la compuerta a la posición abierta antes de usar.
23. Gire la perilla de la compuerta a la posición cerrada cuando no esté en uso.
24. Nunca mantenga la perilla de la compuerta en la posición cerrada durante el uso.

25. **NO** llene demasiado la tolva por encima de la línea Máx. marcada dentro de la tolva.

26. Cuando mueva su Tahoma sobre terreno irregular, muévelo siempre con las ruedas apuntando hacia adelante y las ruedas detrás.

PELIGRO

Para consumidores norteamericanos:

Conéctelo a un tomacorriente de 3 clavijas apropiado.

Se requiere un suministro eléctrico con protección GFCI. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, ubique un receptáculo de 3 clavijas con conexión a tierra al alcance del cable de alimentación de 11 pies (3,4 m). Al instalar el receptáculo, siga el Código Eléctrico Nacional, así como los códigos y ordenanzas locales.

Si debe utilizar un cable de extensión:

- Utilice únicamente el tipo para exteriores con enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas, clasificado para 15 amperios o más, aprobado por UL, marcado con una W y una etiqueta que diga "Apto para uso con aparatos para exteriores". Utilice el cable de extensión de longitud más corta requerido.
- No conecte 2 o más cables de extensión juntos.
- Mantenga las conexiones secas y fuera del suelo.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de un encimero donde pueda causar se jalado por niños o causar tropiezos accidentales.

PELIGRO

Hay voltaje peligroso presente, que puede provocar descargas eléctricas, quemaduras o causar la muerte. Desconecte el cable de alimentación antes de reparar el aparato, a menos que se indique lo contrario en el manual del propietario.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con tapa hermética. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse sobre un piso no combustible o en el suelo, bien alejado de todo material combustible, hasta su disposición final. Cuando las cenizas se eliminan enterradas en el suelo o se dispersan localmente de otro modo, deben conservarse en un recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.

COMBUSTIBLE DE CARBÓN

Este aparato de cocina está diseñado y aprobado para utilizar carbón como combustible principal únicamente. Cualquier otro tipo de combustible primario quemado en este aparato anulará la garantía y la lista de seguridad. Está permitido agregar algunos trozos de madera, astillas o bolitas de madera al carbón. **NO** utilice carbón de encendido instantáneo o de encendido rápido. No utilice combustible con aditivos. No utilice alcohol, gasolina, gasolina, líquido para encendedores ni queroseno para encender o refrescar el fuego en su aparato.

NOTA: Siempre guarde el carbón en un lugar seco. Evite cualquier contacto con la humedad. La exposición a la humedad dará como resultado una menor producción de calor o hará que el carbón se hinche y se rompa. Oklahoma Joe recomienda utilizar una cubeta resellable a prueba de humedad para un almacenamiento adecuado.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

- Su ahumador y parrilla Tahoma tiene un rango de temperatura de funcionamiento de hasta 600 °F (315 °C); sin embargo, no se recomienda el funcionamiento prolongado a temperaturas superiores a 500 °F (260 °C), ya que esto reducirá la vida útil de algunos componentes internos. Para proteger su Tahoma de tales eventos, funciones avanzadas como el reloj de inactividad (consulte **Funciones de seguridad integradas en el software de control** para obtener más detalles) regularán automáticamente su temperatura a niveles sostenibles si se detecta un funcionamiento no intencional a temperaturas superiores a 500 °F (260 °C).
- Abrir la tapa de la cámara de cocción hará que la temperatura interna baje y el controlador regulará el sistema a la temperatura establecida.
- **Interruptor de tapa de tolva:** El ventilador se detendrá cuando se abra la tapa de la tolva. El ventilador se reiniciará cuando se cierre la tapa de la tolva.
- **Interruptor del cajón del cenicero:** El ventilador se detendrá cuando se abra el cajón del cenicero. El ventilador se reiniciará cuando se cierre el cajón del cenicero.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: El artefacto puede estar **CALIENTE**. Use protección para las manos si es necesario.

Asegúrese de leer su guía para asar a la parrilla para obtener más información sobre cómo funciona su nueva parrilla Tahoma y cómo controlarla para obtener la mejor experiencia posible.

- **NO** retire el cajón de cenizas mientras su Tahoma esté en uso.
- **NO** toque ni opere el pestillo del cajón de cenizas mientras su Tahoma esté en uso.

Su Tahoma debe estar fría antes de retirar el cajón de cenizas.



ADVERTENCIA

NO deje su parrilla desatendida mientras esté en uso. Debe permanecer en el área inmediata y mantener una vista clara de su parrilla en todo momento mientras esté en uso.

Antes de comenzar su sesión de cocina, asegúrese siempre de que su cámara de combustión y cenicero estén libres de cenizas y **carbón**. No seguir estas instrucciones puede provocar daños al producto, daños a la propiedad y/o lesiones personales.

NOTA: ¡NUNCA retire el cenicero o las cenizas cuando la parrilla esté **CALIENTE!!**

DECLARACIÓN DE LA FCC

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas FCC y RSS.

La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- 1) Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas.
- 2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA:

Cambios o modificaciones a esta unidad no aprobados expresamente por el responsable del cumplimiento podría anular el derecho del usuario para operar este equipo.

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de la Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias perjudicial para las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación determinada. Si este equipo causa interferencias dañinas en la recepción de radio o televisión, que pueden determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio o televisión para obtener ayuda.

Contiene identificación FCC: 2AARRSF13569-1

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La siguiente información no debe utilizarse como contacto para soporte o ventas. Llame a nuestro número de atención al cliente (incluido en nuestro sitio web en www.oklahomajoes.com, para todas las consultas).

Nosotros

Nombre: Charbroil, L
Dirección: 1442 Belfast Avenue
Columbus, Georgia 31902 EE. UU.
Teléfono: 1-800-318-7744

declaramos que el producto

Número de producto: 24203104, 24203105, 24203106
Nombre del producto: Parrilla de carbón de alimentación automática Tahoma
Fabricante: Suzhou Taylor Appliance Co., Ltd.
Dirección: Room 1107, Building 4, No. 209 Zhuyuan Road
Suzhou New District, China

cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas. (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda provocar un funcionamiento no deseado.

Declaración de exposición a la radiación de la FCC

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado.

Este transmisor no debe ubicarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor.

Probado para cumplir con los estándares de la FCC.

CÓMO ENCENDER SU TAHOMA

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Siga estas instrucciones para configurar y usar correctamente su parrilla de carbón Tahoma.

1. INSPECCIÓN

- Compruebe la perilla de la compuerta girándola en el sentido de las agujas del reloj y en el sentido contrario a las agujas del reloj. Consulte la figura A en la página 6.
- Verifique si la rejilla está en su lugar antes de llenar el carbón. Retire las rejillas para calentar, las rejillas para cocinar y los deflectores.
- Mire dentro de la tolva para asegurarse de que esté vacía (libre de carbón, etc.).
- Bloquee los 2 pestillos de la tolva.
- Bloquee el pestillo del cajón cenicero.
- Cierre la tapa de la cámara de cocción.
- Conecte la parrilla a un tomacorriente protegido con GFCI y enciéndala usando el interruptor de encendido en el panel de control.
- Gire la perilla de control hacia el ajuste de temp. de 250 °F y presione la perilla.
- Deje que la unidad funcione durante hasta 5 minutos y escuche el ventilador. También debería poder sentir el aire saliendo de la chimenea.
- Verifique el funcionamiento del ventilador abriendo la tapa de la tolva, lo que apagará el ventilador. Cierre la tapa de la tolva para reiniciar el ventilador.
- Verifique el funcionamiento del ventilador abriendo el cajón del cenicero que apagará el ventilador. Cierre el cajón del cenicero para reiniciar el ventilador.
- Apague la unidad presionando y soltando el botón de encendido.

2. SAZONADO: sazonar su parrilla antes de cocinarla quemará cualquier residuo de fabricación, protegerá las superficies de su parrilla y creará el comienzo de un tratamiento de superficie cocida que agregará sabor a sus carnes ahumadas, cocción tras cocción.

- Cepille todas las superficies interiores, incluidas las parrillas y parrillas, con aceite de cocina vegetal.
- Cargue la tolva con 4 libras de briquetas de carbón (alrededor de 60 a 65 piezas).
- Abra la tapa de la cámara de cocción.
- Usando la perilla en el panel frontal, abra la compuerta (gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj).
- Encienda la parrilla usando el interruptor de encendido en el panel de control. No fije ninguna temperatura todavía.
- Deje el cajón del cenicero ligeramente abierto.
- Coloque 2 encendedores en la bandeja de encendedor ubicada dentro del cenicero. Recomendamos el uso de encendedores de fuego de Oklahoma Joe, número de modelo **2485277R08**. Utilice un encendedor para encender los encendedores. Consulte la Figura B en la página 6.
- Cierre el cajón del cenicero y bloquee los 2 pestillos.
- Espere unos segundos para ver el humo fluyendo hacia la cámara de cocción a través de las rejillas de cocción.
- Cierre la tapa de la cámara.
- Gire la perilla de control a 250 °F para configurar la temperatura y presione la perilla de control.
- Espere a que se complete el precalentamiento:
 - A medida que la temperatura en la cámara de cocción

aumenta durante el ciclo de precalentamiento, la pantalla alterna entre la temperatura real (especificada con la indicación **ACT**) y el punto de ajuste de temp. (especificado con la indicación **SET**).

- ii. Cuando la temperatura de la cámara alcance el punto de ajuste, el control emite tres pitidos y deja de alternar.
- m. Haga funcionar la unidad durante 30 minutos.
 - n. Apague el sistema y déjelo enfriar.
 - o. ¡Ahora está listo para cocinar!
- ### 3. CICLO DE APAGADO:
- utilice esta técnica para apagar correctamente su parrilla después de cada uso.
- Una vez que haya terminado de cocinar, apague la unidad presionando y soltando el botón de encendido en el panel de control.
 - Cierre la compuerta del panel frontal (gire la perilla en sentido antihorario).
 - Cierre la tapa de la cámara.
- ### 4. LIMPIEZA RÁPIDA:
- le recomendamos que complete estos pasos después de cada cocción. Puede aparecer óxido en el interior de su ahumador. Mantener una capa ligera de aceite vegetal en las superficies interiores ayudará a proteger su unidad.
- Asegúrese de que la unidad esté fría.
 - Vacíe el recipiente de grasa.
 - Abra y retire el cajón del cenicero.
 - Tire la ceniza
 - Compruebe si hay cenizas o trozos de combustible depositados en la superficie inferior. Retírelas si es necesario
 - Vuelva a insertar el cenicero.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: El carbón parcialmente caliente puede volver a encenderse cuando se expone al aire fresco. Espere siempre a que el carbón no quemado se enfríe por completo.

- ### 5. ENCENDIDOS POSTERIORES:
- después del quemado de sazonado, las puestas en marcha son muy sencillas.
- Encienda la unidad, pero no ajuste la temperatura.
 - Abra la tapa, el cenicero y la tolva, y revise si hay carbón viejo y cenizas; retírelos si es necesario.
 - Abra la compuerta (gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj).
 - Llene la tolva con la cantidad deseada de briquetas de carbón y agregue carbón en trozos, astillas o trozos de madera si lo desea, cierre y asegure la tapa de la tolva.
 - Si agrega bloques de carbón, astillas y/o trozos de madera, asegúrese de comenzar con 2 libras de briquetas de carbón (alrededor de 30 a 35 piezas) para garantizar un encendido constante.
 - Abra el cajón de cenizas, retire las cenizas viejas y coloque 2 encendedores en el soporte dentro del cenicero.
 - Encienda los encendedores, cierre y asegure el cajón del cenicero.
 - Cierre la tapa una vez que comience a ver humo fluyendo hacia la cámara de cocción.
 - Configure la temperatura deseada (gire la perilla y presione para confirmar).


CÓMO ENCENDER SU TAHOMA

6. **TEMPORIZADORES:** para usar uno o ambos temporizadores en la parrilla, siga las instrucciones a continuación
 - a. Encienda la unidad.
 - b. Presione el botón Temporizador para mostrar los 2 temporizadores.
 - c. Gire la perilla para configurar el tiempo deseado y púlsela para confirmar.
 - d. Para agregar un segundo temporizador, presione el botón del temporizador 2 veces, el segundo temporizador parpadeará.
 - e. Gire la perilla para configurar el tiempo deseado y púlsela para confirmar.
 - f. Para borrar un temporizador, siga los pasos anteriores y configure el temporizador en 00:00, presione la perilla para confirmar.
7. **SONDAS PARA ALIMENTOS:** tan pronto como se conecten las sondas para alimentos en uno de los 4 puntos debajo de la pantalla, la(s) temperatura(s) de las sondas para alimentos se mostrarán en la parte inferior de la pantalla. Para configurar una o más temperaturas objetivo de la sonda para alimentos:
 - a. Encienda la unidad.
 - b. Presione el botón de la sonda para alimentos, la primera sonda para alimentos parpadeará.
 - c. Gire la perilla para establecer la temperatura objetivo deseada para la sonda para alimentos seleccionada y presione la perilla para confirmar.
 - d. Para alternar entre las 4 sondas para alimentos, presione el botón de la sonda para alimentos repetidamente hasta que la sonda para alimentos deseada parpadee.
 - e. Gire la perilla para establecer la temperatura objetivo deseada para la sonda para alimentos seleccionada y presione la perilla para confirmar.
 - f. Para borrar la temperatura objetivo de una sonda para alimentos, seleccione la sonda para alimentos respectiva y gire la perilla en sentido antihorario hasta que se borre la temperatura objetivo; presione la perilla para confirmar.
8. **VACIAR TOLVA:** ocasionalmente es necesario vaciar el contenido de la tolva. Para hacerlo, siga los pasos a continuación.
 - a. Asegúrese de que la unidad esté completamente enfriada.
 - b. Abra y retire el cajón del cenicero.
 - c. Saque la rejilla para vaciar el contenido de la tolva. Consejo: coloque una bandeja ignífuga debajo de la rejilla antes de retirarla para recoger la mayor cantidad de combustible posible y facilitar su recuperación y limpieza.
 - d. Limpie la cavidad.
 - e. Vuelva a insertar la rejilla y luego vuelva a insertar el cajón del cenicero.
9. **Escanee el código QR a continuación para acceder a nuestra Guía de digital para cocinar a la parrilla con toda la información que necesita para comenzar.**



PRECAUCIÓN

NOTA: La compuerta debe abrirse antes de poner en marcha la unidad y debe permanecer abierta durante el funcionamiento.

El interruptor de encendido principal  solo apagará el panel de control y los componentes de la parrilla. Al reparar el panel de control o cualquier parte, asegúrese de que el **cable de alimentación esté desconectado** para evitar un peligro de descarga.

QUEMADO:

Si cocina mucho a baja temperatura, existe la posibilidad de que se acumule exceso de grasa en el deflector de calor. Para controlar la acumulación de grasa, realice un quemado (Burn Off) cada dos sesiones de ahumado. Para el quemado, simplemente configure su parrilla de carbón a una temp. de 550 y déjela funcionar durante 20 minutos después de que haya terminado de quemar. Las altas temperaturas alcanzadas vaporizarán la grasa que quede en los deflectores de calor antes de que se acumule a un nivel peligroso.

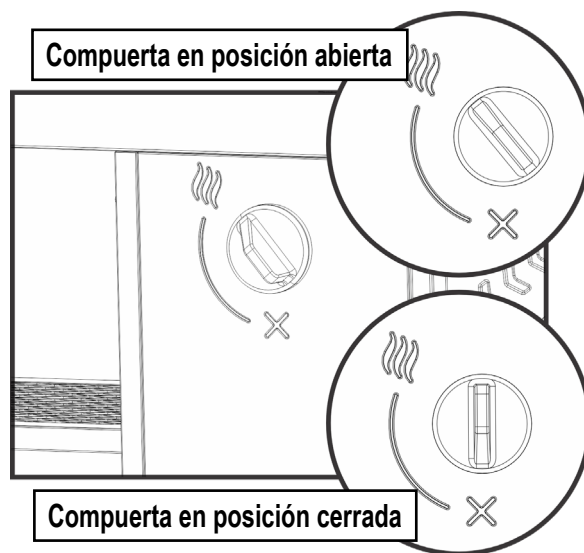


FIGURA A

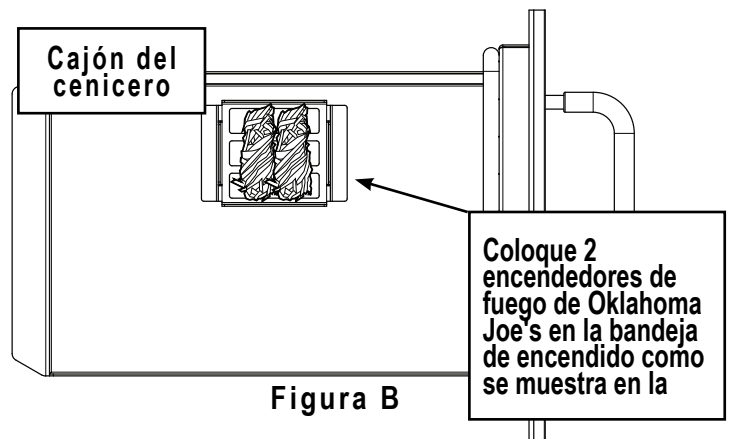


Figura B

CÓMO ENCENDER SU TAHOMA

FUNCIONES DE SEGURIDAD INTEGRADAS EN EL SOFTWARE DE CONTROL

El sistema de control está equipado con características de seguridad para ayudar a mantener al ahumador dentro del rango operativo deseado. Dichas características son las siguientes:

Vigilancia de reducción de la llama: El sistema de control monitorea los cambios de temperatura en la cámara de cocción. Si la temperatura del sistema no puede superar un umbral predefinido después de 20 minutos, la pantalla comienza a parpadear “chk/hpr/chk/dam/per” que significa “revisar tolva... revisar la compuerta” ya que activa el ciclo de vigilancia. El control monitoreará el sistema y si después de 10 minutos no hay aumento de temperatura, el sistema apaga la unidad.

Vigilancia de sobrecalentamiento: El sistema de control activará el sistema de sobrecalentamiento. Observe el ciclo si la temperatura de la cámara de cocción es superior a 700 °F (371 °C). Si la temperatura de la cámara de cocción permanece por encima de 700 °F (371 °C) durante 3 minutos, el sistema de control apaga el ventilador y muestra el mensaje de error.

Vigilancia de inactividad: Si el sistema de control detecta inactividad durante más de 20 minutos después de alcanzar temperaturas altas (500 °F o mayor), automáticamente baja el punto de ajuste.




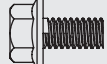


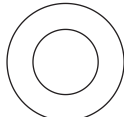
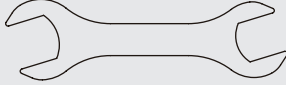
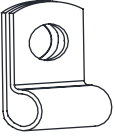

Modo de espera: Con la parilla encendida y sin una temperatura seleccionada, si el sistema permanece inactivo durante 16 minutos sin que el usuario la accione, el sistema se apagará.

Humo:

Su parrilla está presurizada y es posible que experimente algunas fugas de humo durante la cocción.

Punto de ajuste	Tiempo de cocción deseado	Carbón recomendado
250 °F	8 horas	11 a 11½ libras
	10 horas	13½ a 14 libras
350 °F	4 horas	9½ a 10 libras
	6 horas	13 a 13½ libras
550 °F	1 hora	6½ a 7 libras

HARDWARE LIST • LISTA DE HARDWARE

Key Llave	Description Descripción	Picture / Imagen	Qty. / Cant.
A	1/4-20 X 1-1/2" Screw / Tornillo		4
B	1/4-20 X 3/4" Screw / Tornillo		15
C	1/4-20 X 1/2" Screw / Tornillo		87
D	1/4-20 X 1/2" Hex Flange Screw Tornillo de brida hexagonal		2
E	#8-32 X 3/4" Screw / Tornillo		6
F	Retaining Clip Clip de Retención		3
G	12mm Flat Washer Arandela plana		2
H	17mm - 19mm Wrench Llave Inglesa		1
J	Cable Strap Correa para cables		1
K	Fuse Fusible		1

REPLACEMENT PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	COOKING CHAMBER ASSEMBLY
2	1	COOKING CHAMBER LID
3	1	OKLAHOMA JOE'S LOGO PLATE
4	2	COVER, F/ PROBE OPENING
5	1	HARDWARE, F/ LID (SET OF 2)
6	1	CHAMBER TEMPERATURE PROBE-SHIELD
7	1	CHAMBER TEMPRATURE PROBE
8	1	GREASE CUP
9	1	LID HANDLE ASSEMBLY
10	1	SMOKE STACK TUBE
11	1	SMOKE STACK CAP
12	1	WARMINIG RACK
13	2	REAR HANGER HOOK
14	1	SUPPORT BRACE, F/ BAFFLE PLATE
15	1	CHAMBER GREASE FUNNEL
16	4	COOKING GRATE
17	1	COOKING GRATE LIFTER
18	1	HEAT BAFFLE PLATE
19	1	HEAT DIVERTER PLATE
20	1	HEAT DIVERTER FLANGE
21	1	LEFT SIDE SHELF
22	1	FRONT SHELF
23	3	TOOL HOOK
24	1	BOTTOM SHELF ASSEMBLY
25	1	REAR LEG ASSEMBLY
26	1	FRONT LEG ASSEMBLY
27	1	AXLE ROD
28	2	WHEEL
29	2	CASTER
30	1	LEFT FIREBOX PANEL
31	1	LEFT FIREBOX SUPPORT
32	1	RIGHT FIREBOX PANEL
33	1	RIGHT FIREBOX SUPPORT
34	1	REAR FIREBOX PANEL
35	1	REAR FIREBOX PANEL BRACKET
36	1	FRONT FIREBOX PANEL
37	1	FRONT FIREBOX PANEL BRACKET
38	1	DAMPER KNOB
39	1	DAMPER KNOB PLATE
40	1	FIREBOX CHUTE ASSEMBLY

Key	Qty	Description
41	1	DAMPER FLAP ASSEMBLY
42	1	DAMPER TILE
43	1	FIRE GRATE
44	1	HOPPER LID ASSEMBLY
45	1	HOPPER LID GASKET
46	1	HOPPER LID HANDLE
47	1	HOPPER CHUTE
48	4	LATCH
49	1	FAN DUCT ASSEMBLY
50	1	FAN MOTOR W/ COVER ASSEMBLY
51	1	SHUTTER PANEL ASSEMBLY
52	1	CONTROL PANEL SUPPORT BRACKET
53	1	CONTROL PANEL ASSEMBLY
54	1	CONTROL KNOB
55	1	ANTENNA
56	1	POWER CORD W/ GLAND ASSEMBLY
57	1	ASH PAN FRONT PANEL
58	1	ASH PAN TRAY ASSEMBLY
59	1	ASH PAN GASKET
60	1	ASH PAN HANDLE
61	1	CABLE COVER, CONTROL PANEL LEG WIRE
62	1	CABLE COVER, FAN WIRE
63	1	CABLE COVER INNER CHANNEL, FAN WIRE
64	2	MEAT PROBE
65	2	STOP SWITCH
66	1	THERMOSTAT
67	1	HOPPER CHUTE GASKET
68	1	HOPPER STOP SWITCH PLATE
69	1	WIRE HARNESS ASSEMBLY, BOTTOM SHELF
70	1	WIRE HARNESS, STOP SWITCH, THERMOSTAT, BOTTOM SHELF
71	1	WIRE HARNESS, CONTROL PANEL EXTENTION, BOTTOM SHELF
72	1	WIRE HARNESS, HOPPER STOP SWITCH
73	1	RIGHT SHELF
74	1	STORAGE SHELF
NOT Pictured		
...	1	PRODUCT GUIDE, ENG SPA
...	1	HARDWARE PACK
...	2	ZIP TIE
...	1	CASTER WRENCH
...	1	FUSE, F/ CONTROLLER

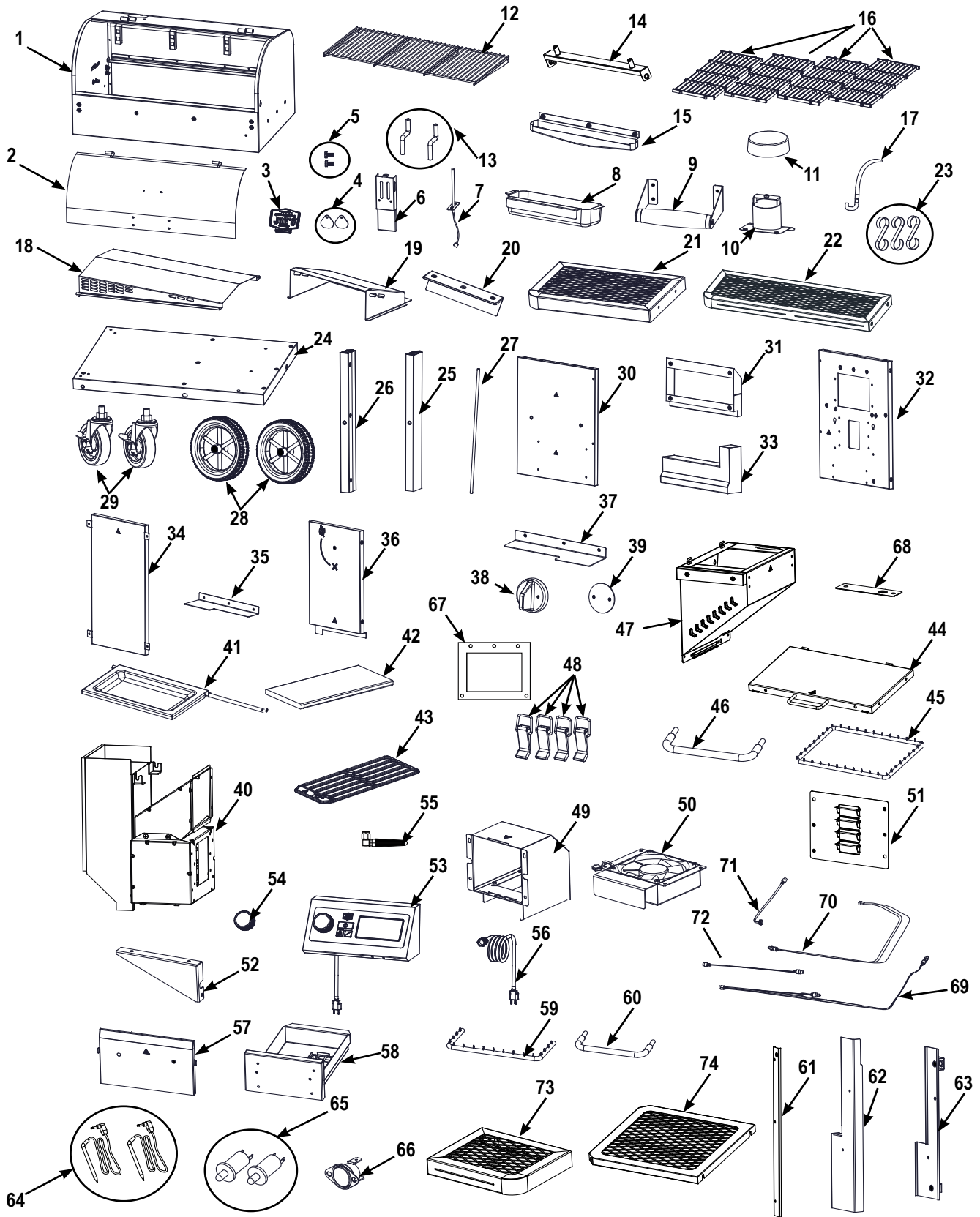


LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Llave	Cant	Descripción
1	1	MONTAJE DE LA CÁMARA DE COCCIÓN
2	1	TAPA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN
3	1	PLACA CON EL LOGOTIPO DE OKLAHOMA JOE
4	2	CUBIERTA, APERTURA DE Sonda P/
5	1	ACCESORIOS, P/TAPA (JUEGO DE 2)
6	1	SONDA-PROTECCIÓN DE TEMPERATURA DE CÁMARA
7	1	SONDA DE TEMPRATURA DE LA CÁMARA
8	1	TAZA DE GRASA
9	1	ENSAMBLAJE DE LA MANIJA DE LA TAPA
10	1	TUBO DE PILA DE HUMO
11	1	TAPA DE PILA DE HUMO
12	1	ESTANTE CALENTADOR
13	2	GANCHO PARA COLGADOR TRASERO
14	1	SOPORTE DE SOPORTE, P/PLACA DEFLECTOR
15	1	EMBUDO DE GRASA DE LA CÁMARA
16	4	PARRILLA DE COCCIÓN
17	1	ELEVADOR DE PARRILLA DE COCCIÓN
18	1	PLACA DEFLECTORA DE CALOR
19	1	PLACA DESVIADORA DE CALOR
20	1	BRIDA DESVIADORA DE CALOR
21	1	ESTANTE LATERAL IZQUIERDO
22	1	ESTANTE DELANTERO
23	3	GANCHO PARA HERRAMIENTAS
24	1	ENSAMBLAJE DEL ESTANTE INFERIOR
25	1	CONJUNTO DE PATAS TRASERAS
26	1	MONTAJE DE LA PATA DELANTERA
27	1	VARILLA DEL EJE
28	2	RUEDA
29	2	CASTOR
30	1	PANEL DEL HOGAR IZQUIERDO
31	1	SOPORTE FUEGO IZQUIERDO
32	1	PANEL DERECHO DEL HOGAR
33	1	SOPORTE HOGAR DERECHO
34	1	PANEL TRASERO DEL FUEGO
35	1	SOPORTE DEL PANEL DEL HOGAR TRASERO
36	1	PANEL FRONTAL DEL FUEGO
37	1	SOPORTE PANEL DEL HOGAR FRONTAL
38	1	PERILLA DEL AMORTIGUADOR
39	1	PLACA DEL POMO DEL AMORTIGUADOR
40	1	CONJUNTO DEL CANAL DEL HOGAR
41	1	ENSAMBLAJE DE LA SOLAPA DEL AMORTIGUADOR
42	1	AZULEJO AMORTIGUADOR

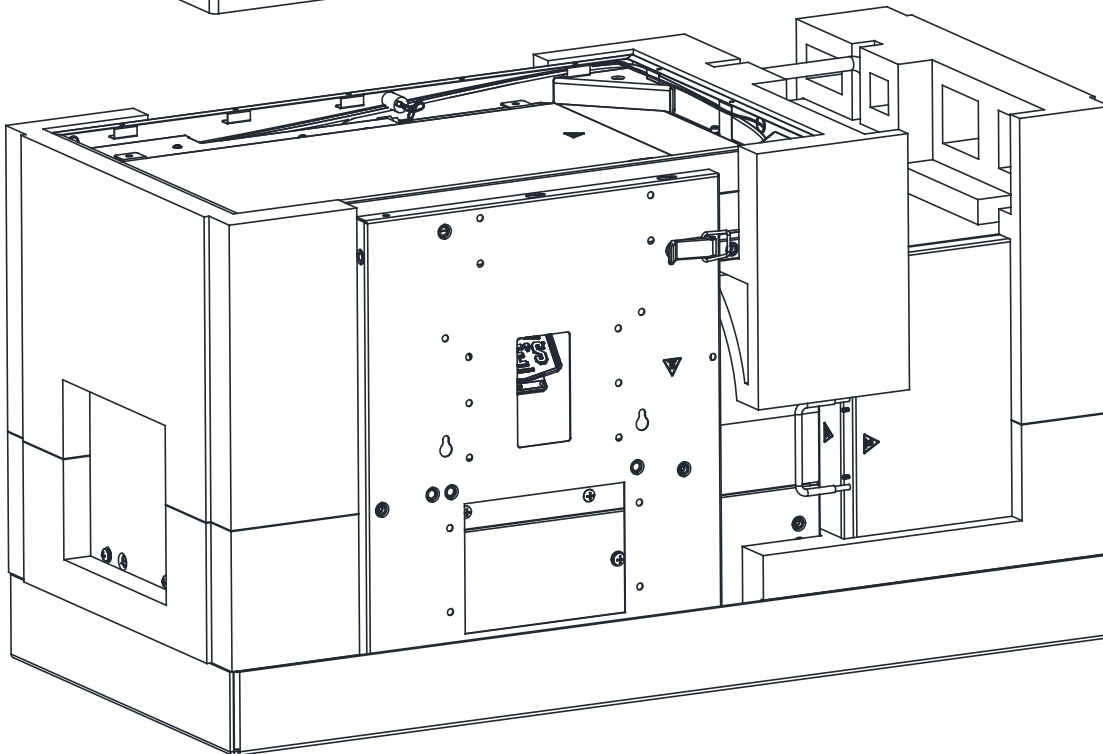
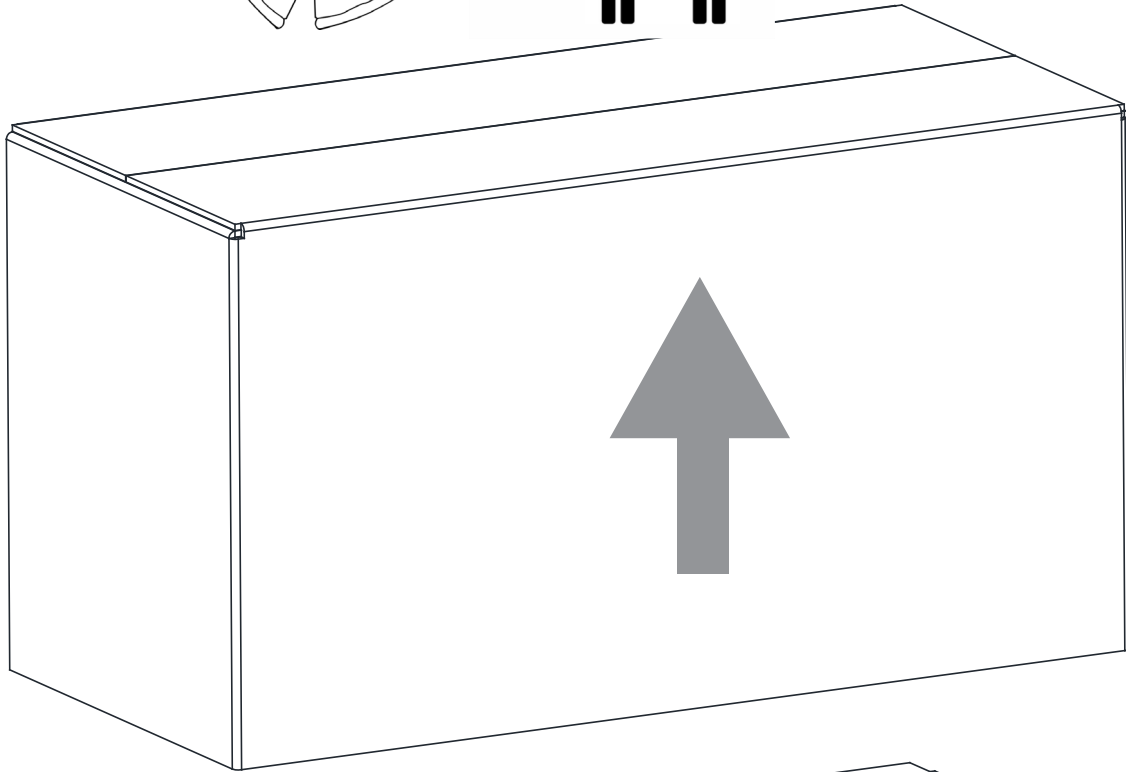
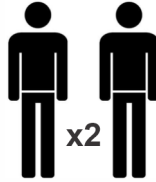
Llave	Cant	Descripción
43	1	REJILLA DE FUEGO
44	1	CONJUNTO DE TAPA DE LA TOLVA
45	1	JUNTA DE TAPA DE TOLVA
46	1	MANIJA DE LA TAPA DE LA TOLVA
47	1	CANAL DE LA TOLVA
48	4	PESTILLO
49	1	CONJUNTO DEL CONDUCTO DEL VENTILADOR
50	1	MOTOR DEL VENTILADOR CON CONJUNTO DE CUBIERTA
51	1	ENSAMBLAJE DEL PANEL DE PERSIANA
52	1	SOPORTE DEL PANEL DE CONTROL
53	1	ENSAMBLAJE DEL PANEL DE CONTROL
54	1	PERILLA DE CONTROL
55	1	ANTENA
56	1	CABLE DE ALIMENTACIÓN CON CONJUNTO DE GLANDULA
57	1	PANEL FRONTAL DEL CENICERO
58	1	CONJUNTO DE BANDEJA CENICERO
59	1	JUNTA DEL CENICERO
60	1	MANGO DEL CENICERO
61	1	CUBIERTA DE CABLE, ALAMBRE DE PIE DEL PANEL DE CONTROL
62	1	CUBIERTA DE CABLE, CABLE DEL VENTILADOR
63	1	CUBIERTA DE CABLE CANAL INTERIOR, CABLE DEL VENTILADOR
64	2	SONDA DE CARNE
65	2	INTERRUPTOR DE PARADA
66	1	TERMOSTATO
67	1	JUNTA DEL CANAL DE LA TOLVA
68	1	PLACA DEL INTERRUPTOR DE PARADA DE LA TOLVA
69	1	CONJUNTO DE MAZO DE CABLES, ESTANTE INFERIOR
70	1	MAZO DE CABLES, INTERRUPTOR DE PARADA, TERMOSTATO, ESTANTE INFERIOR
71	1	MAZO DE CABLES, EXTENSIÓN DEL PANEL DE CONTROL, ESTANTE INFERIOR
72	1	MAZO DE CABLES, INTERRUPTOR DE PARADA DE LA TOLVA
73	1	ESTANTE DERECHO
74	1	ESTANTE DE ALMACENAMIENTO
NO en la foto		
...	1	GUÍA DE PRODUCTOS, ENG SPA
...	1	PAQUETE DE HARDWARE
...	2	CREMALLERA
...	1	LLAVE DE RUEDAS
...	1	FUSIBLE, PARA CONTROLADOR

REPLACEMENT PARTS DIAGRAM / DIAGRAMA DE PIEZAS DE REPUESTO / SCHEMA DES PIÈCES DE RECHANGE



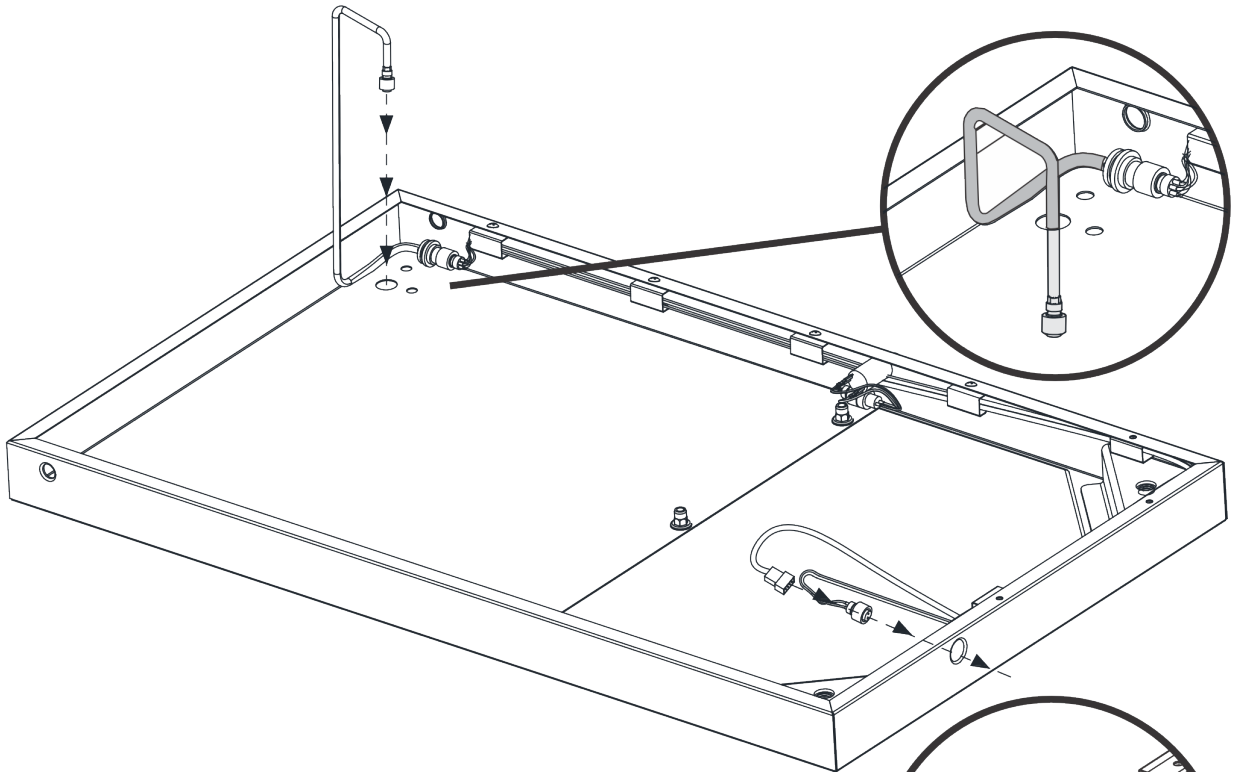
ASSEMBLY / ASAMBLEA

1



ASSEMBLY / ASAMBLEA

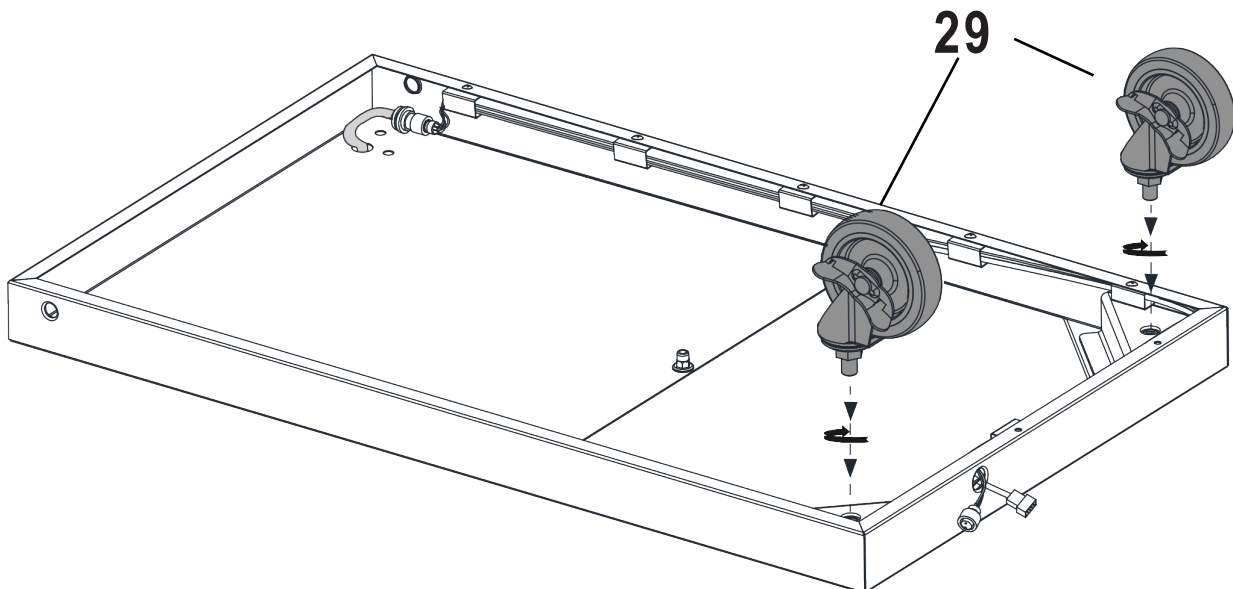
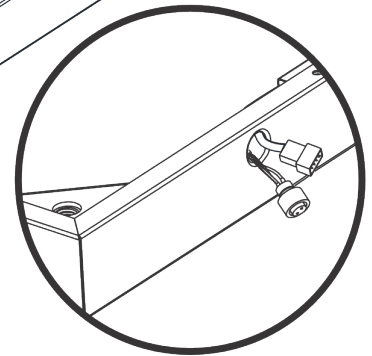
2



3





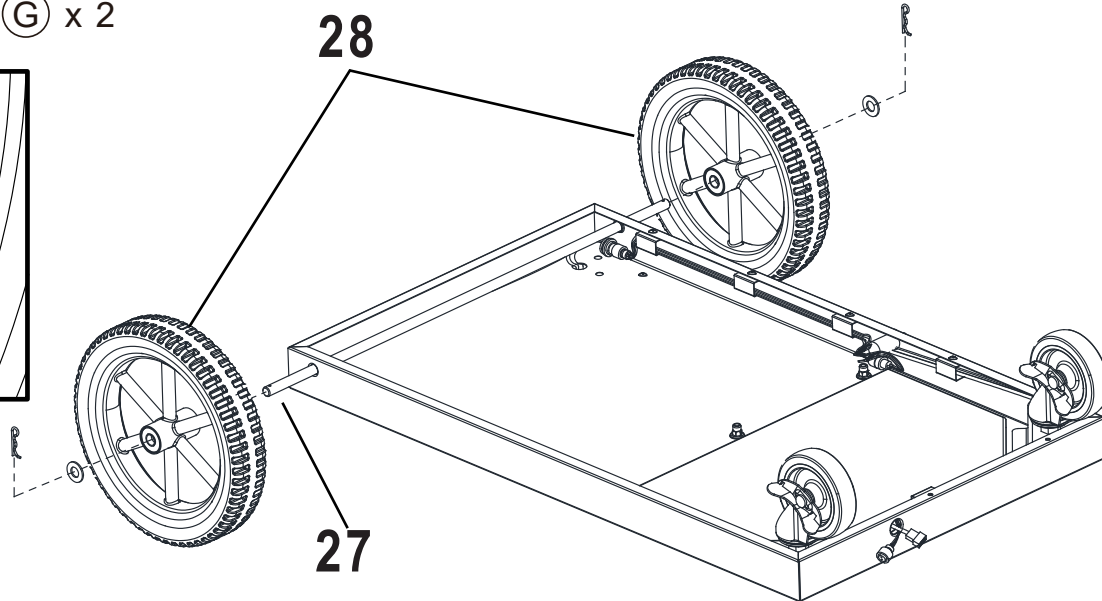
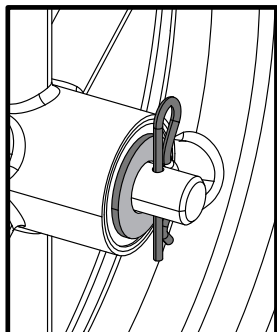
(H) x 1



ASSEMBLY / ASAMBLEA

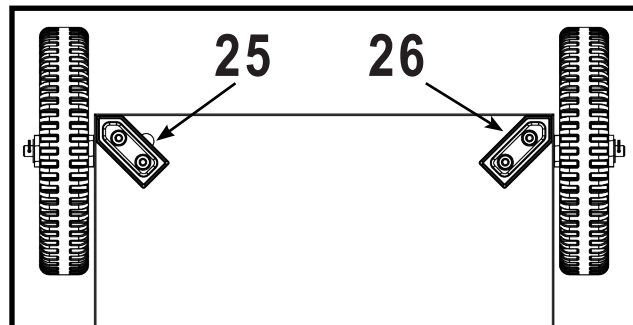
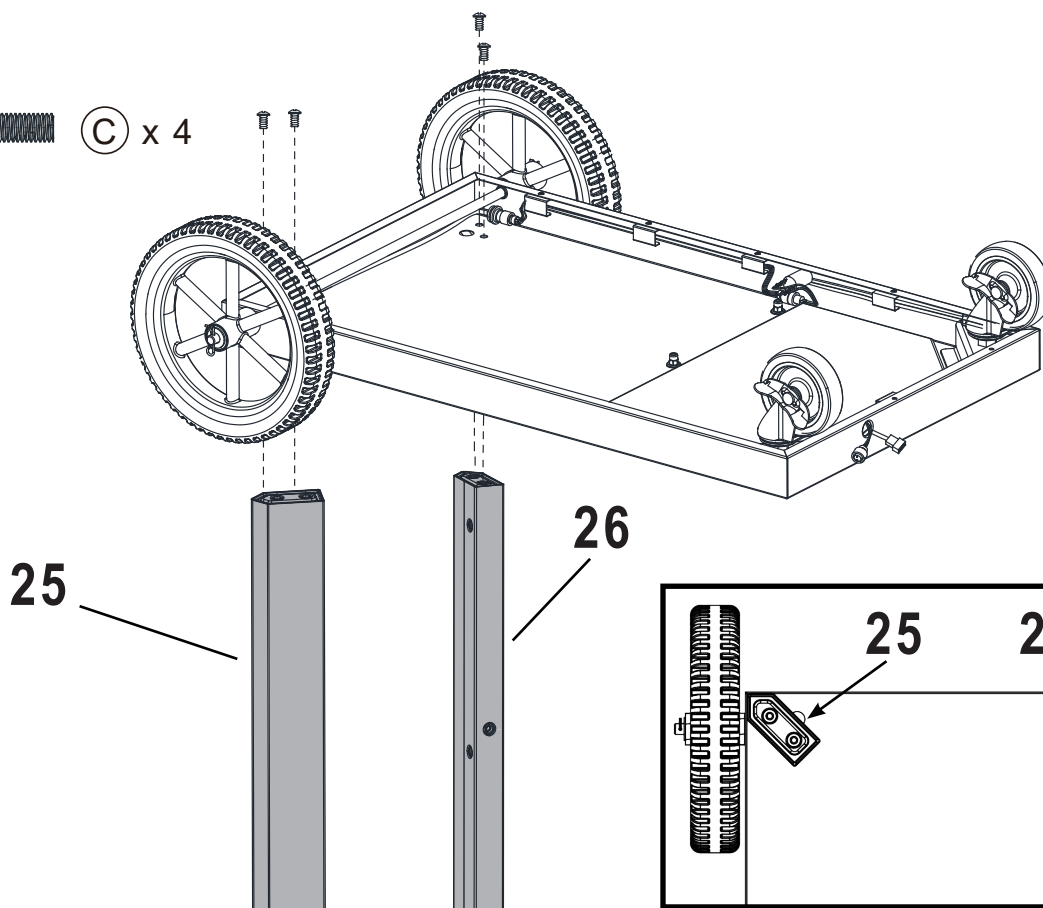
4

 (F) x 2
 (G) x 2



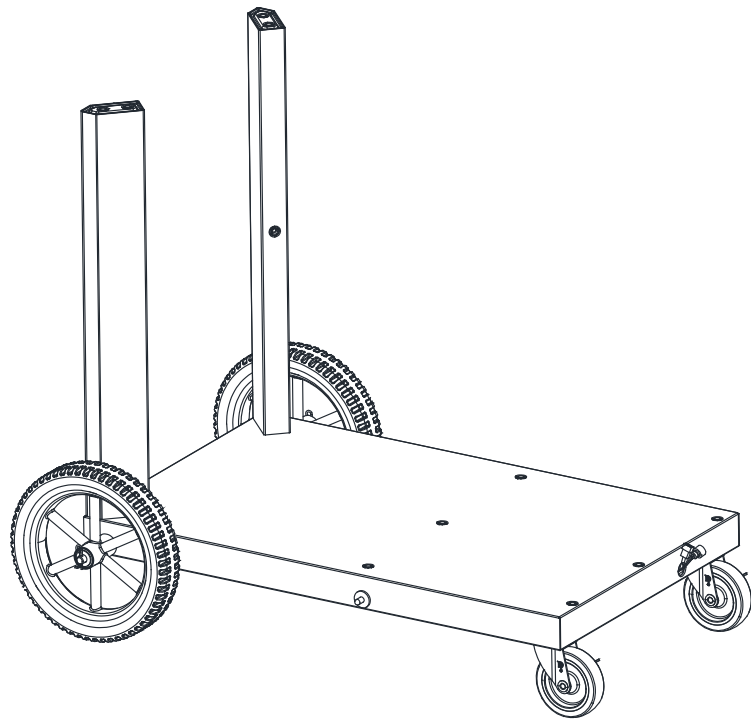
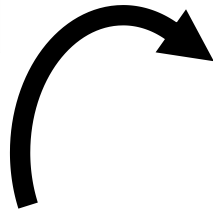
5

 (C) x 4



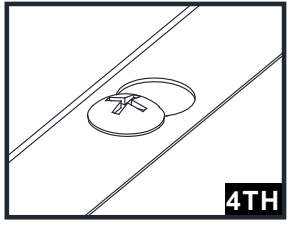
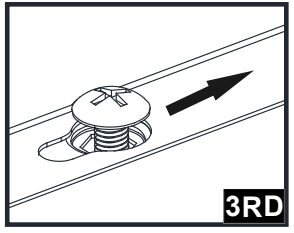
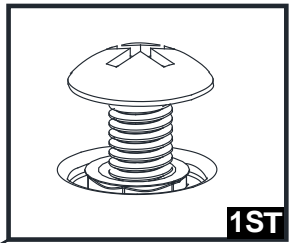
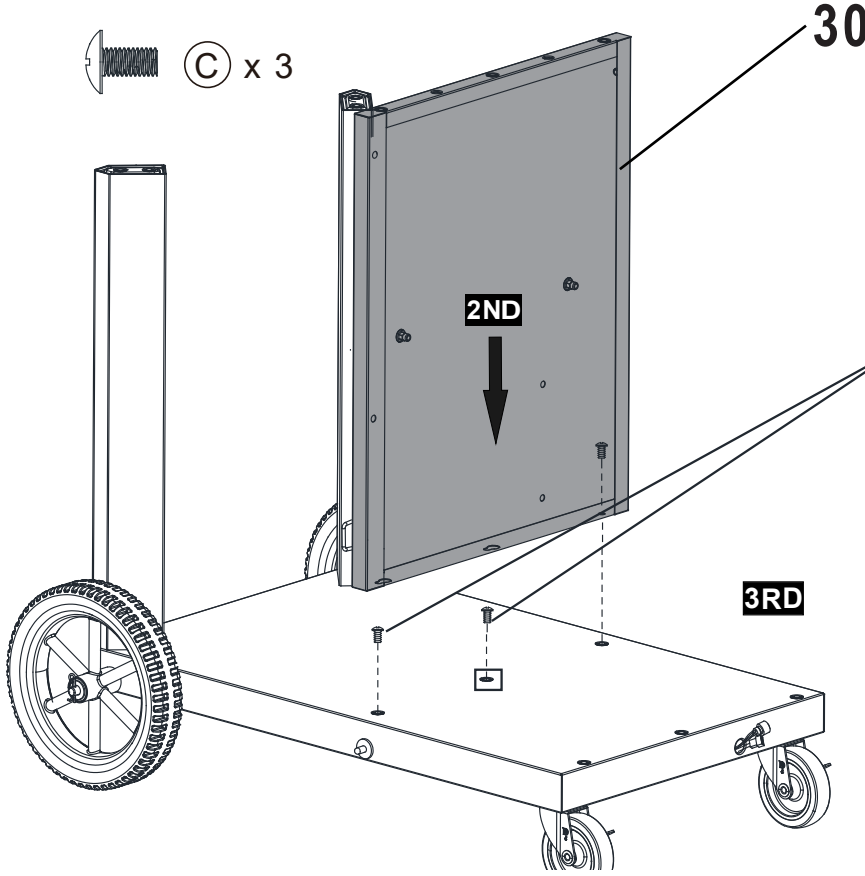
ASSEMBLY / ASAMBLEA

6



7

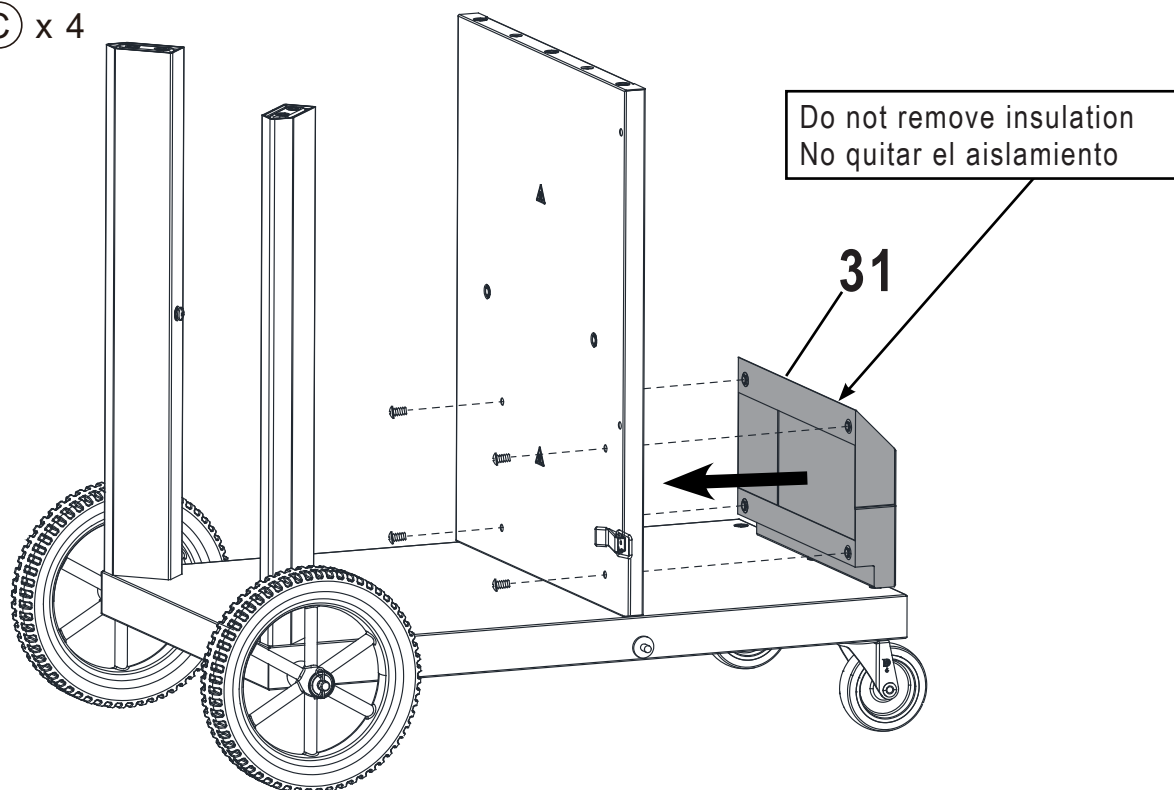
 C x 3



ASSEMBLY / ASAMBLEA

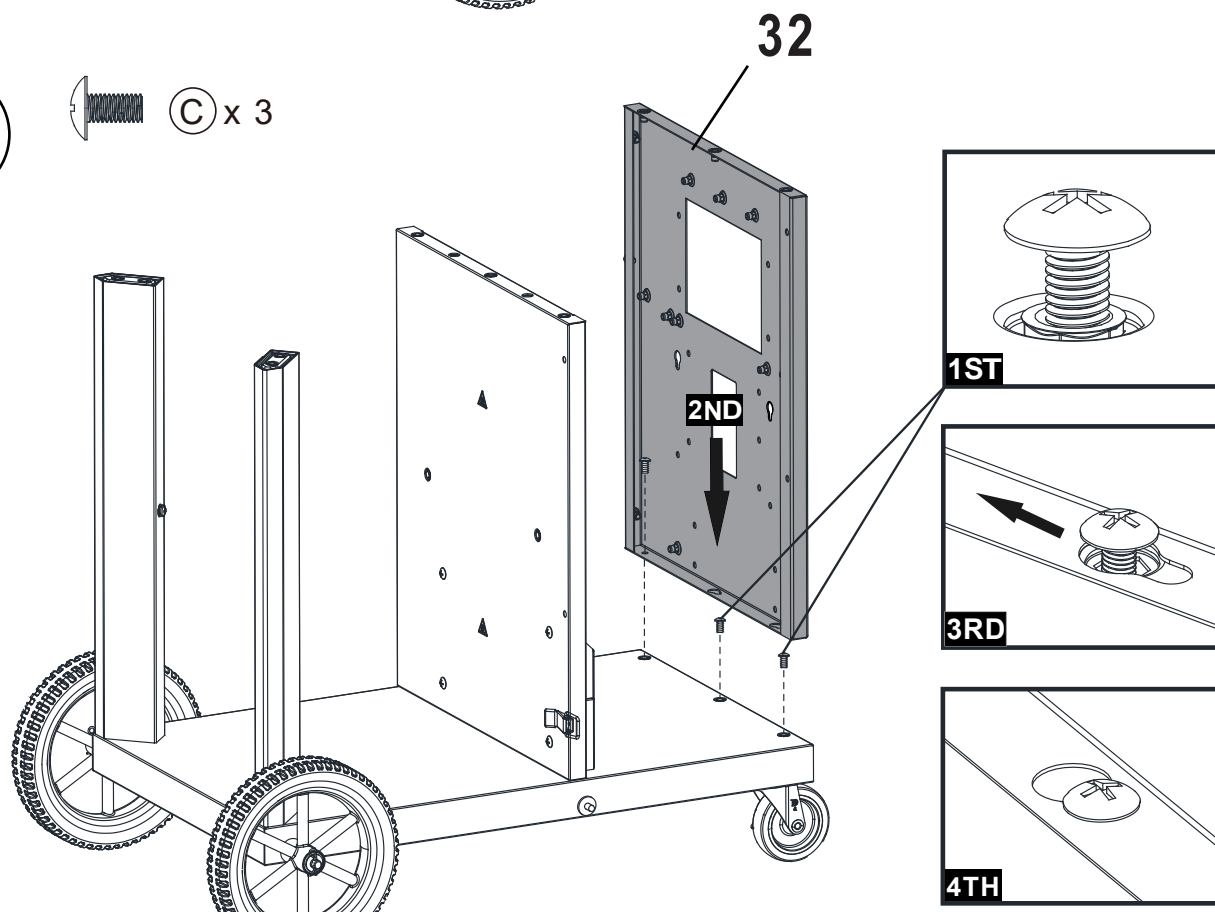
8

 C x 4



9

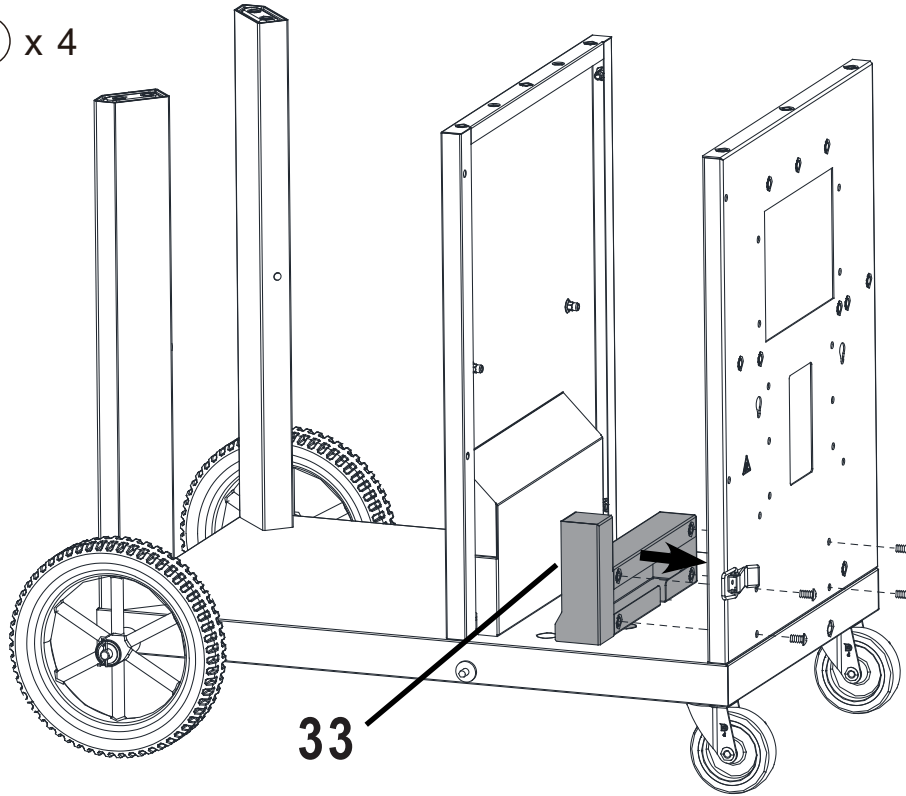
 C x 3



ASSEMBLY / ASAMBLEA

10

 C x 4

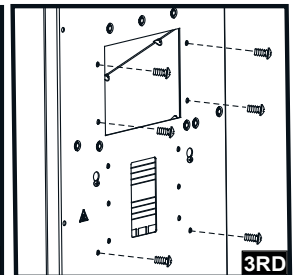
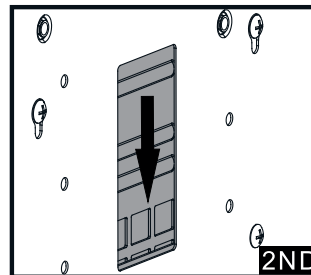
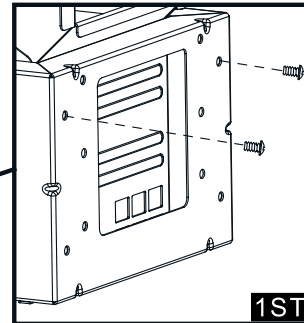
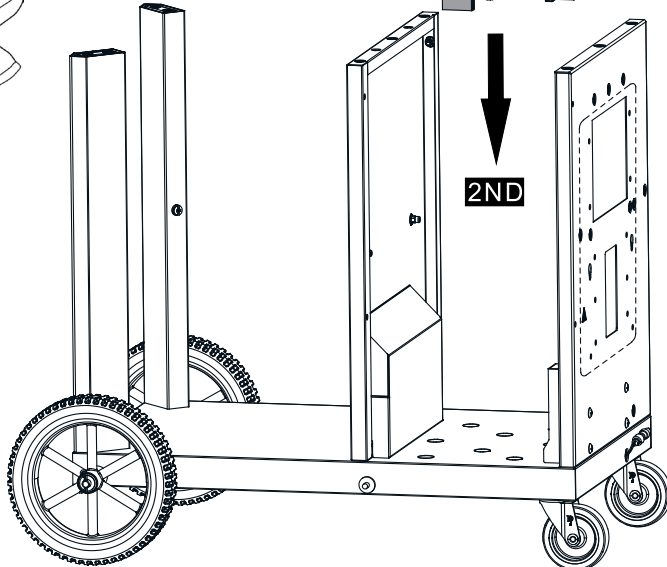


11

 C x 8



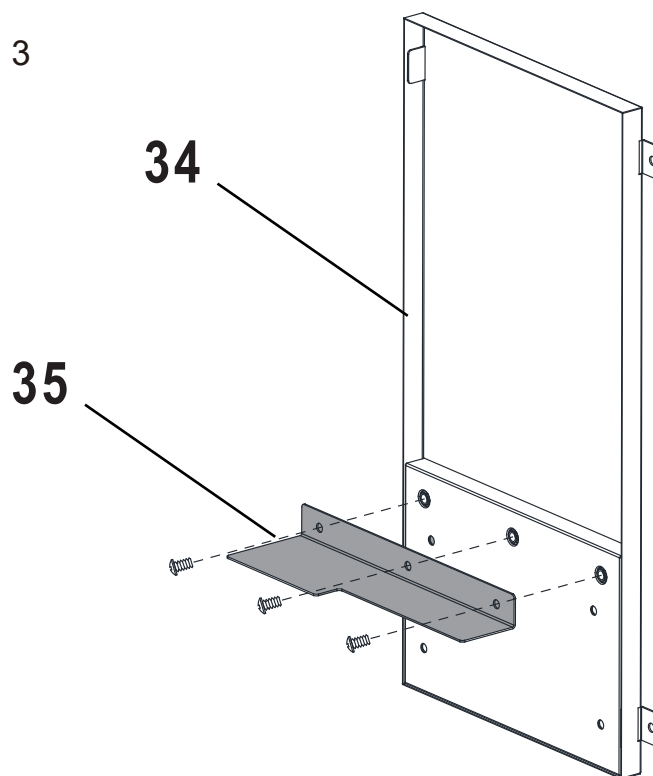
40



ASSEMBLY / ASAMBLEA

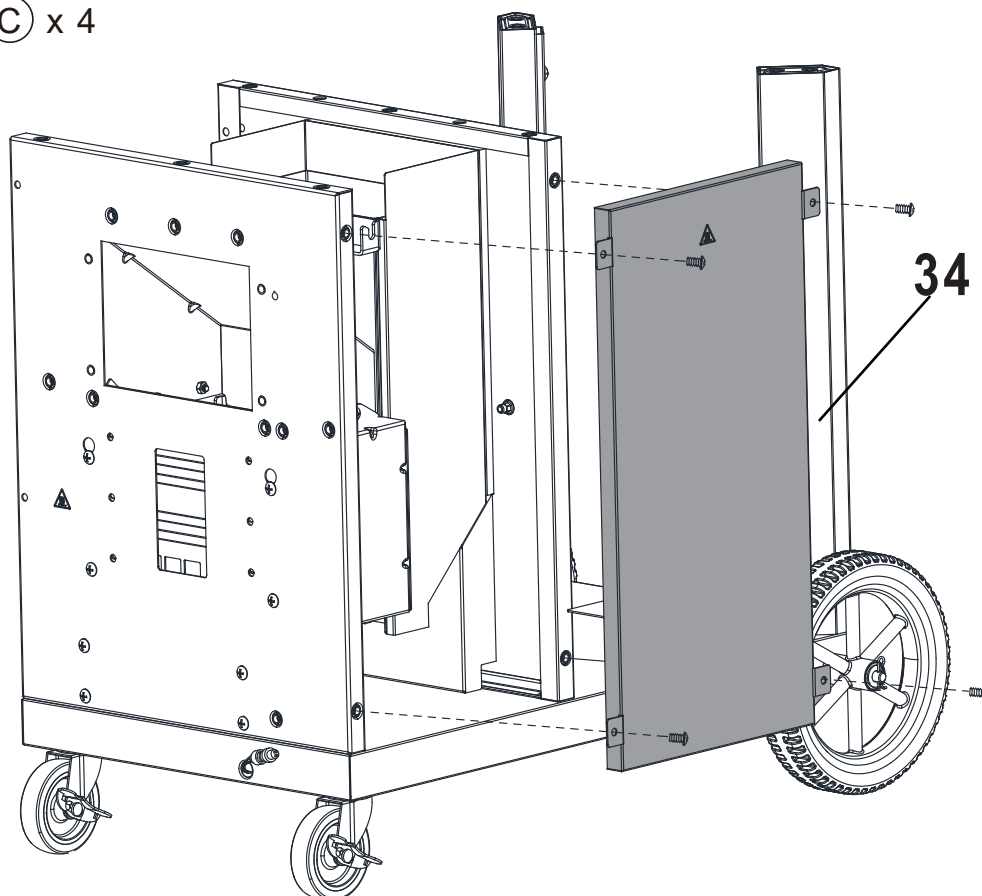
12

 C x 3



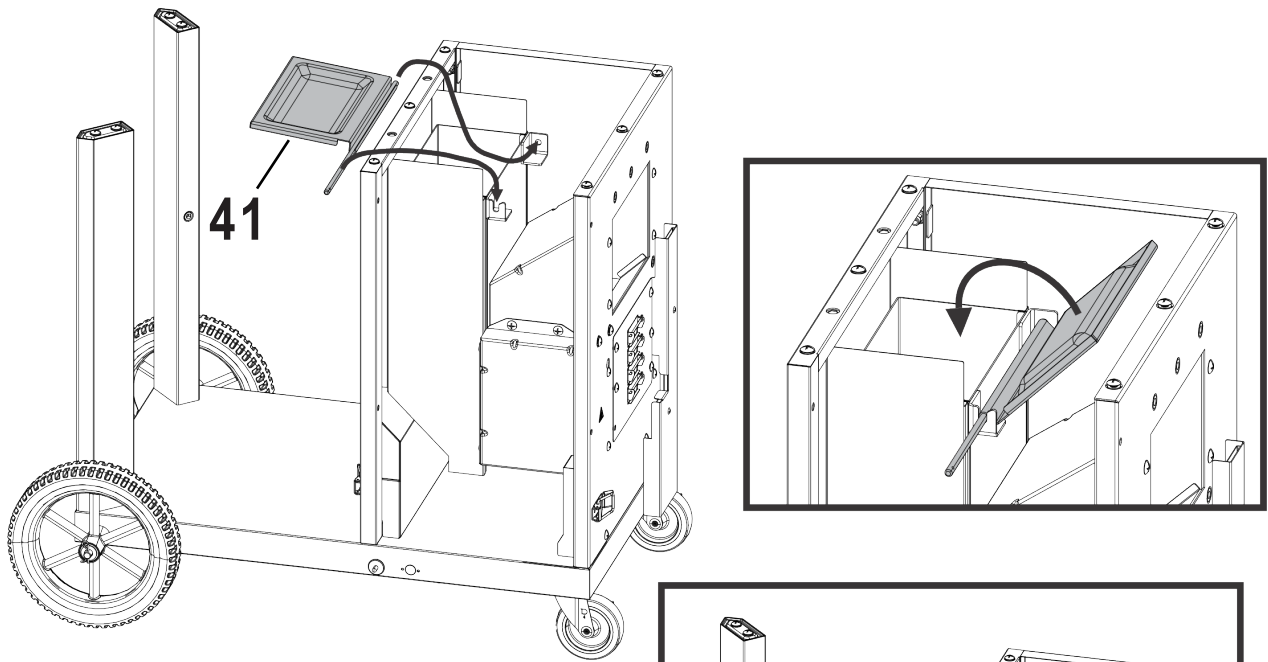
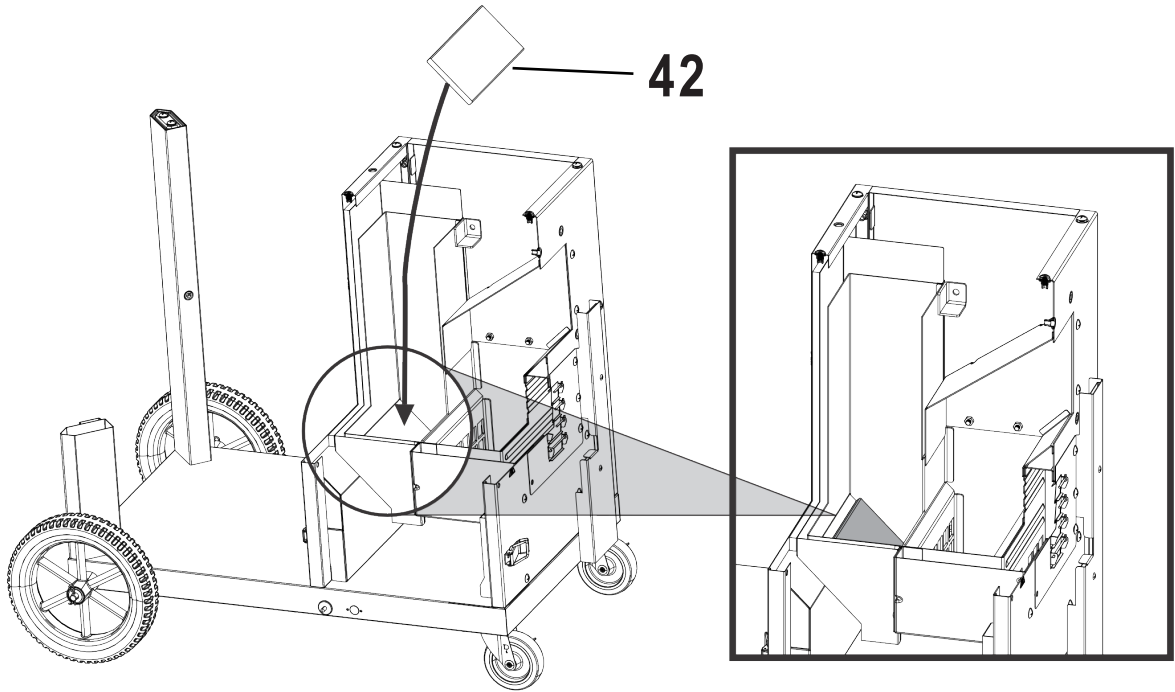
13

 C x 4

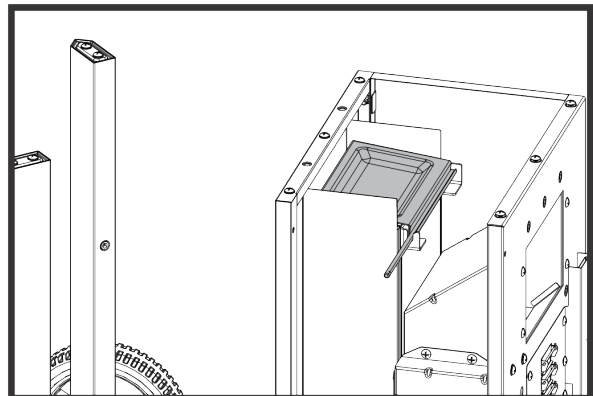


ASSEMBLY / ASAMBLEA

14

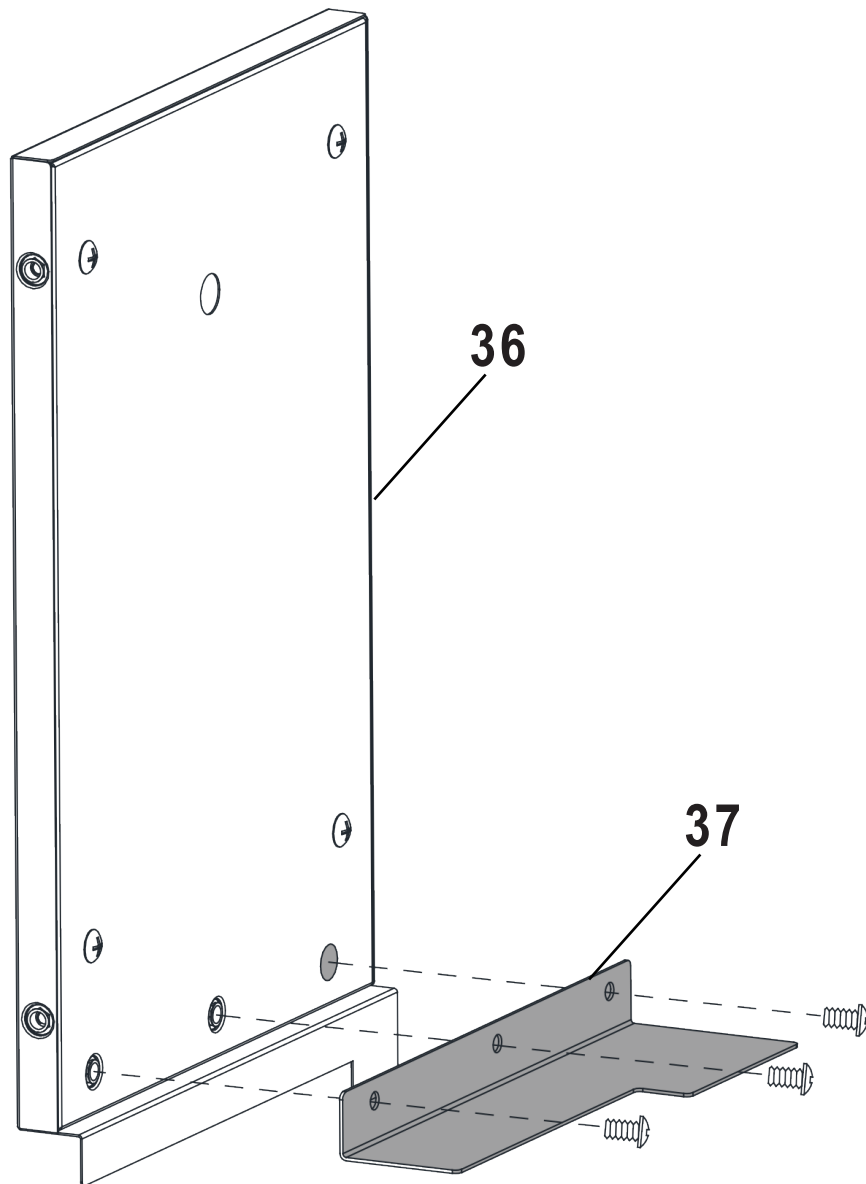


42



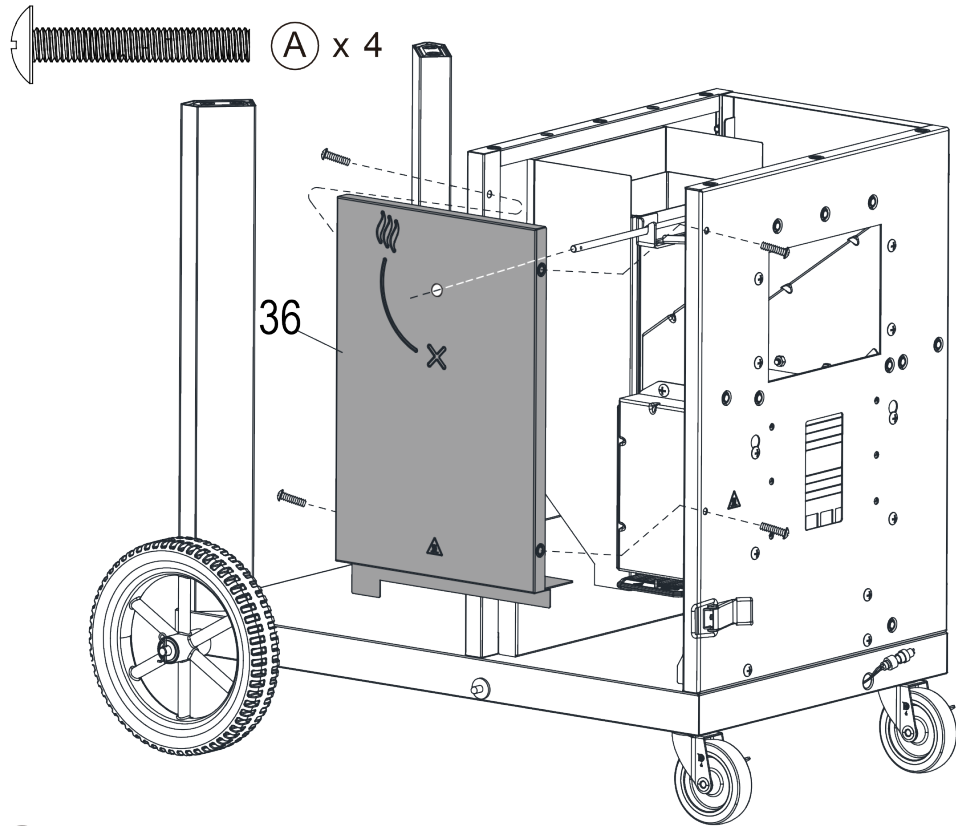
ASSEMBLY / ASAMBLEA

15

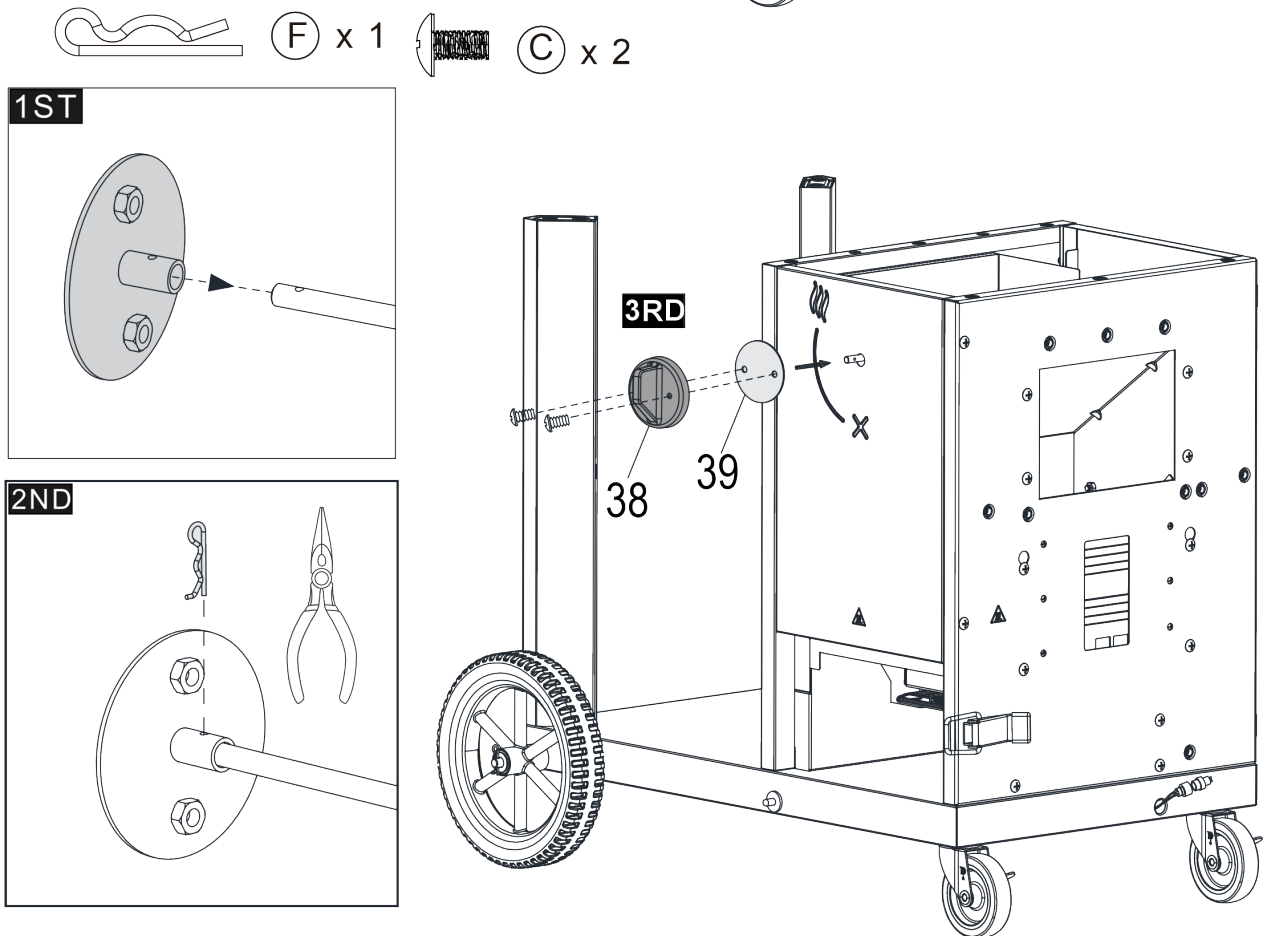


ASSEMBLY / ASAMBLEA

16



17



ASSEMBLY / ASAMBLEA

Note: For ease of assembly, read and understand these instructions prior to step #18:

1. With the help of an assistant, place the firebox (#1) onto the assembled cart.
2. Using 1 screw (B), assemble part #19 into the firebox as shown.
3. Using 3 screws (B), assemble part #20 into the firebox as shown.
4. Using 4 screws (C), fasten the firebox to the left front and rear supports.
5. Recheck all screws to make sure they are secure.

Remarque : Pour faciliter l'assemblage, lisez et comprenez ces instructions avant l'étape 18 :

1. Avec l'aide d'un assistant, placez la chambre de combustion (#1) sur le chariot assemblé.
2. À l'aide d'une vis (B), assemblez la pièce n° 19 dans la chambre de combustion comme illustré.
3. À l'aide de 3 vis (B), assemblez la pièce #20 dans la chambre de combustion comme illustré.
4. À l'aide de 4 vis (C), fixez le foyer aux supports avant et arrière gauche.
5. Revérifiez toutes les vis pour vous assurer qu'elles sont bien fixées.

Nota: Para facilitar el montaje, lea y comprenda estas instrucciones antes del paso 18:

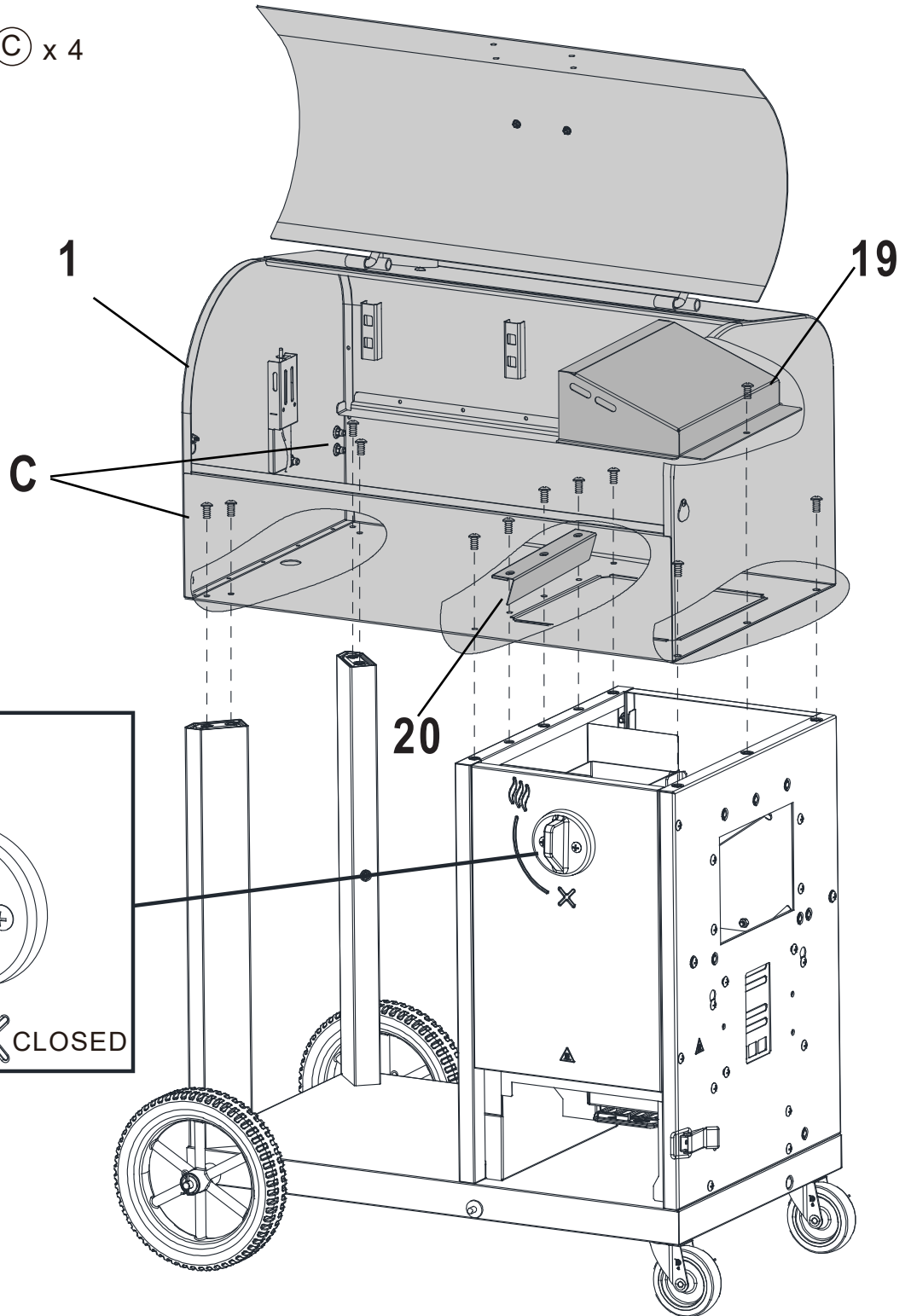
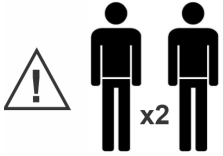
1. Con la ayuda de un asistente, coloque la cámara de combustión (#1) en el carro ensamblado.
2. Usando 1 tornillo (B), monte la pieza n.º 19 en la cámara de combustión como se muestra.
3. Usando 3 tornillos (B), ensamble la pieza #20 en la cámara de combustión como se muestra.
4. Usando 4 tornillos (C), fije la cámara de combustión a los soportes delantero y trasero izquierdo.
5. Vuelva a revisar todos los tornillos para asegurarse de que estén seguros.

ASSEMBLY / ASAMBLEA

18

 B x 8

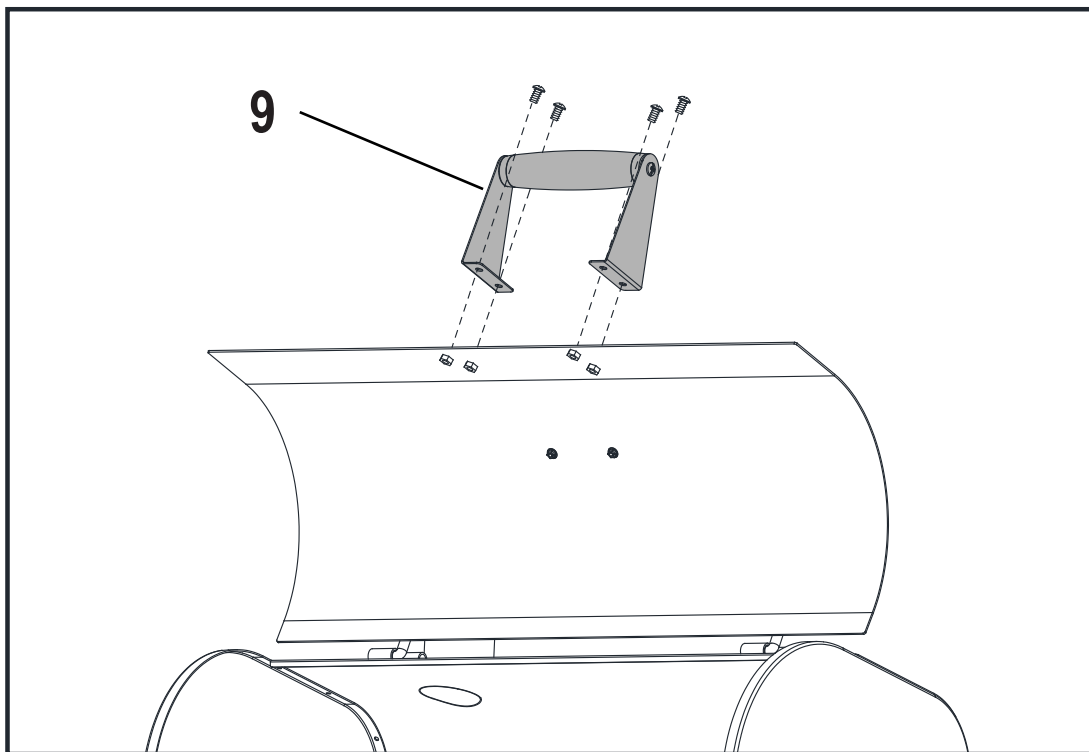
 C x 4



ASSEMBLY / ASAMBLEA

19

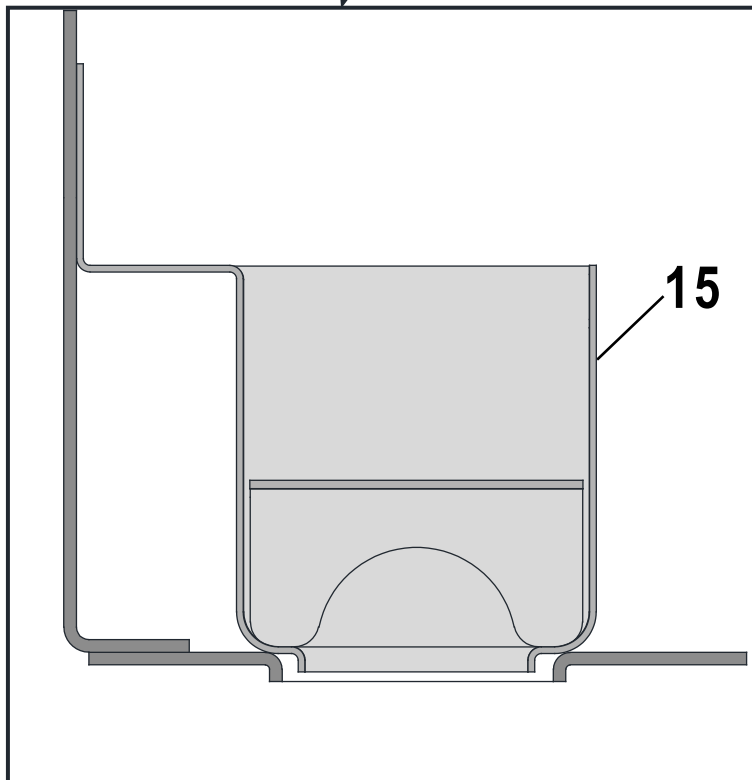
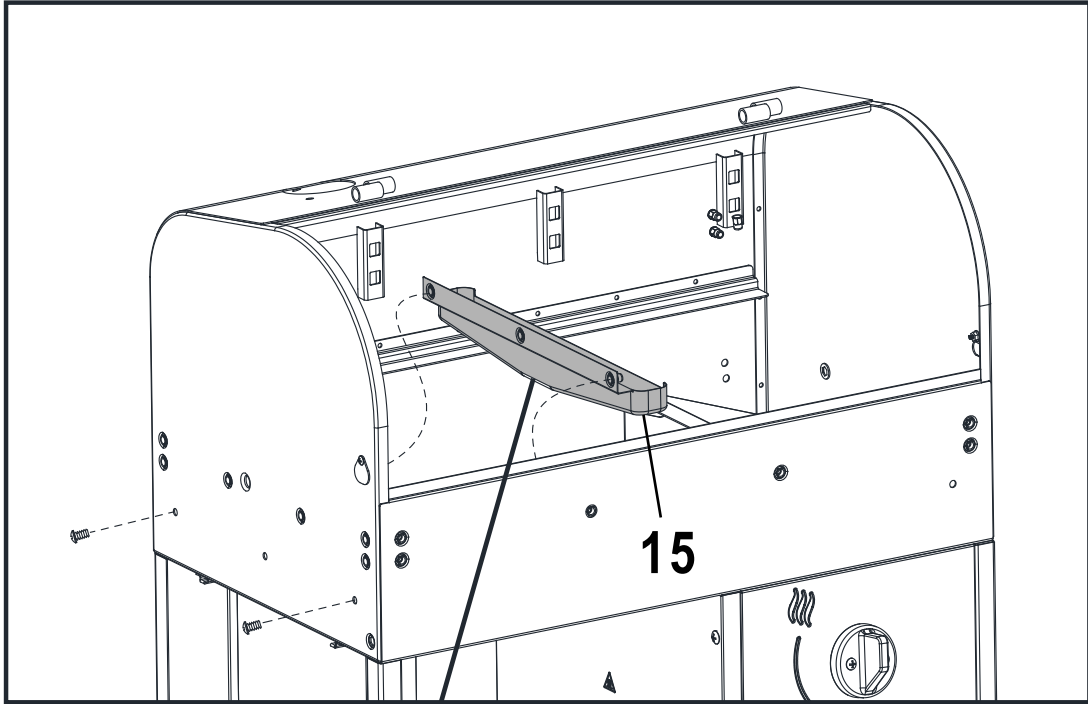
 © x 4



ASSEMBLY / ASAMBLEA

20

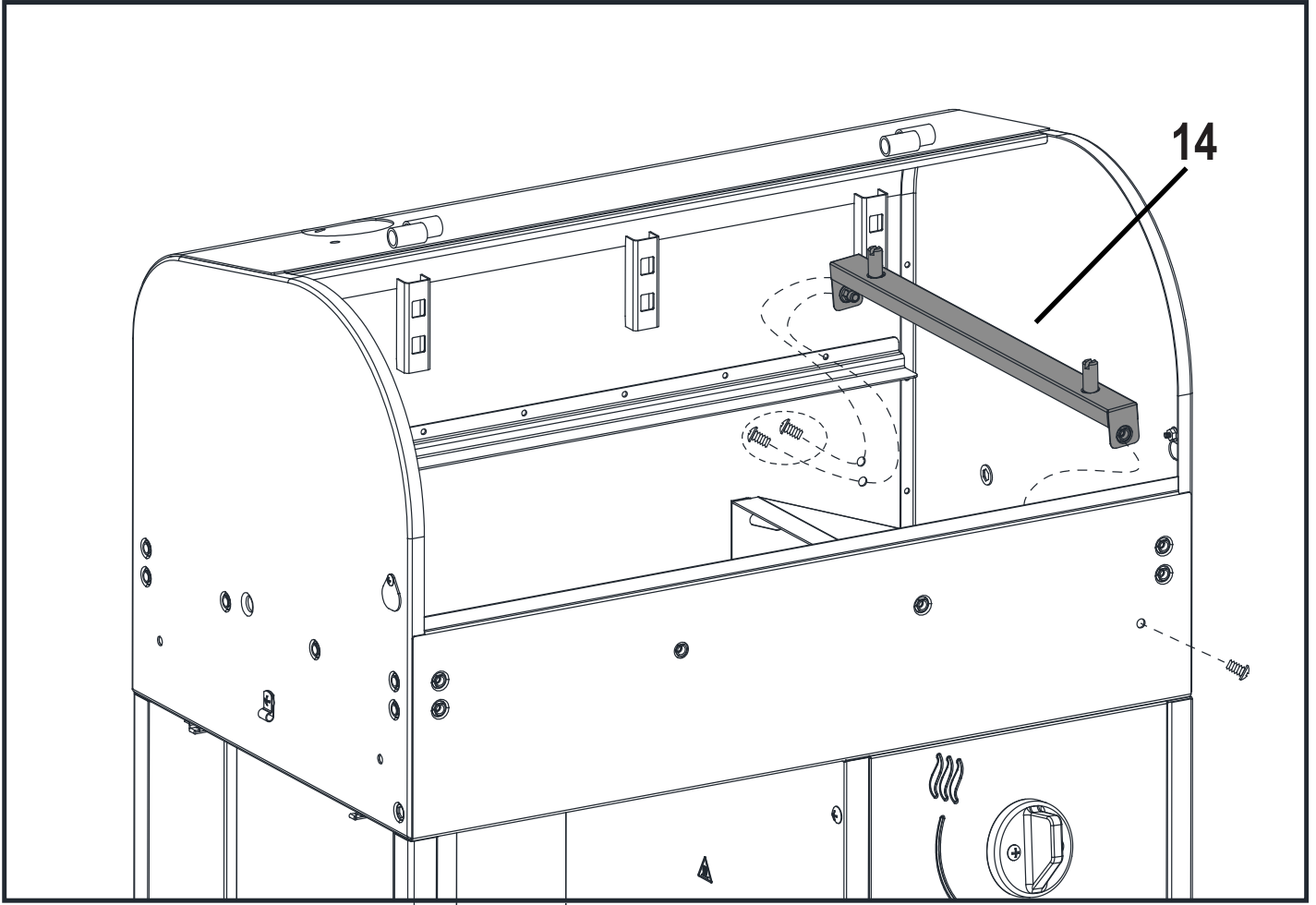
 © x 2



ASSEMBLY / ASAMBLEA

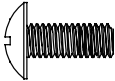
21

 C x 3

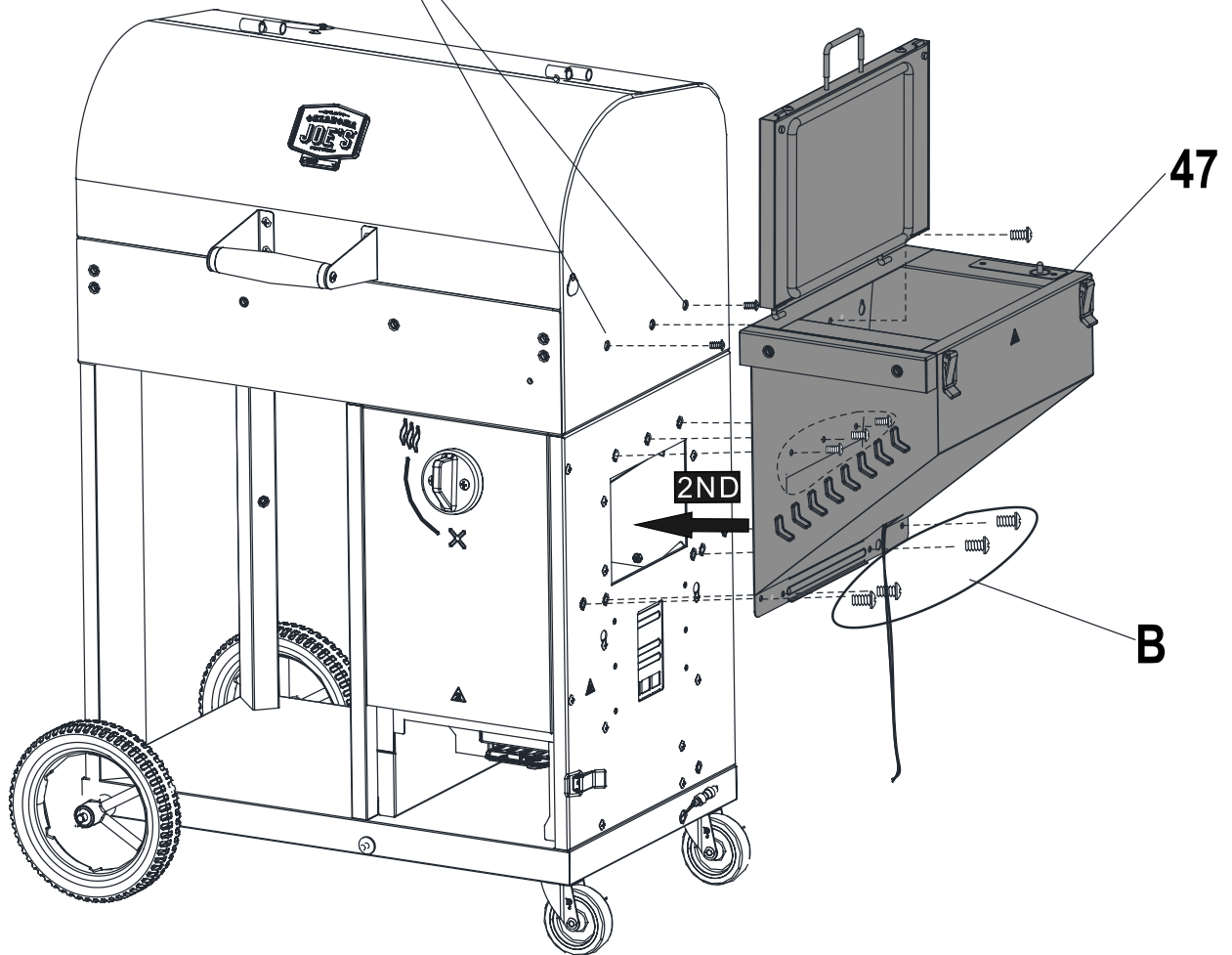
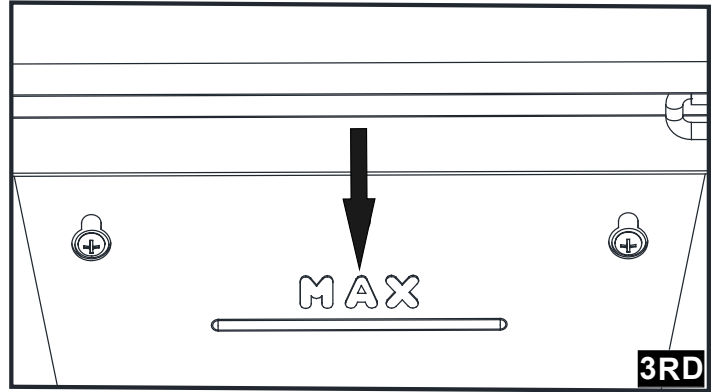
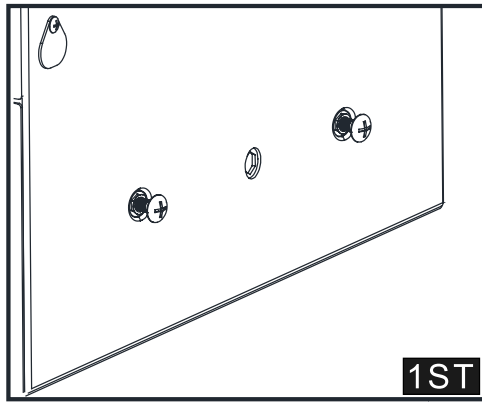


ASSEMBLY / ASAMBLEA


22

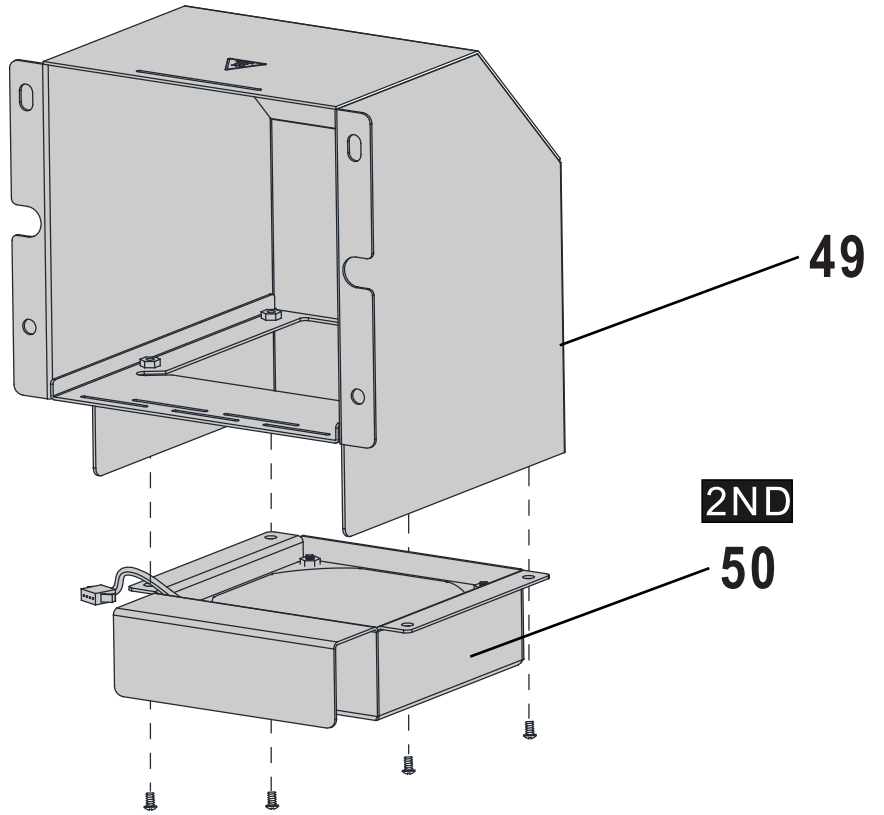
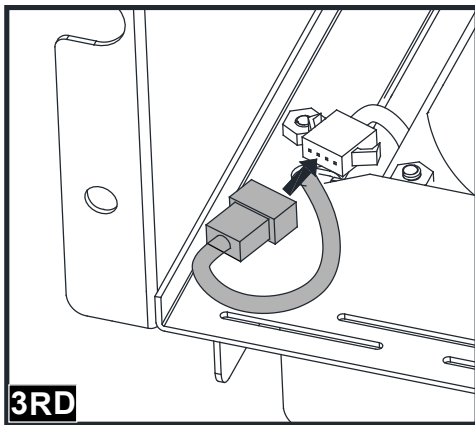
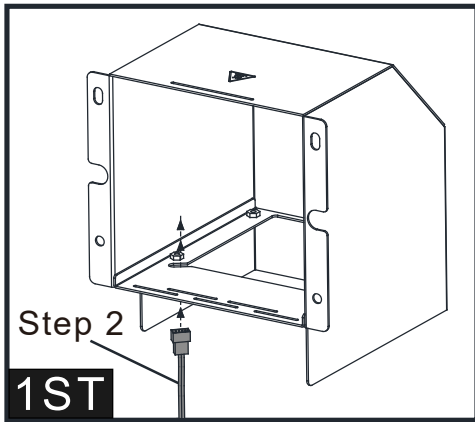
 (B) x 4


 (C) x 6

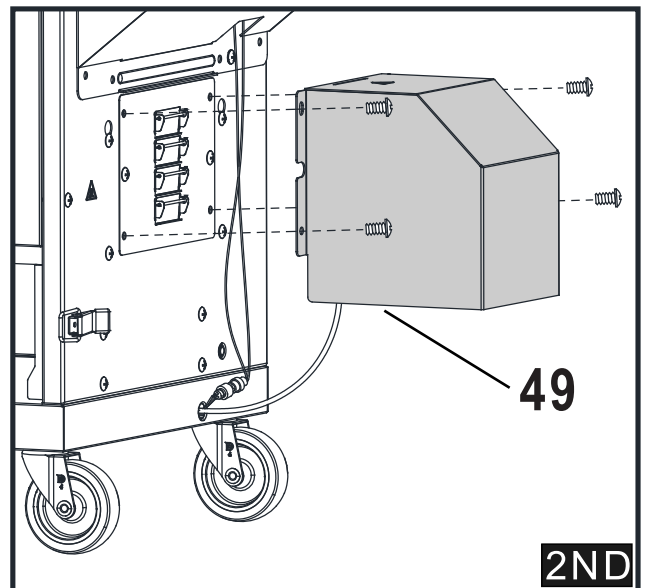
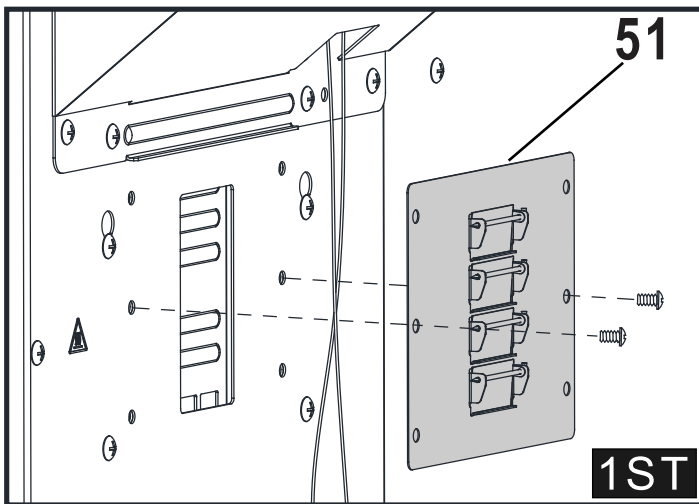


ASSEMBLY / ASAMBLEA

23  **E** x 4



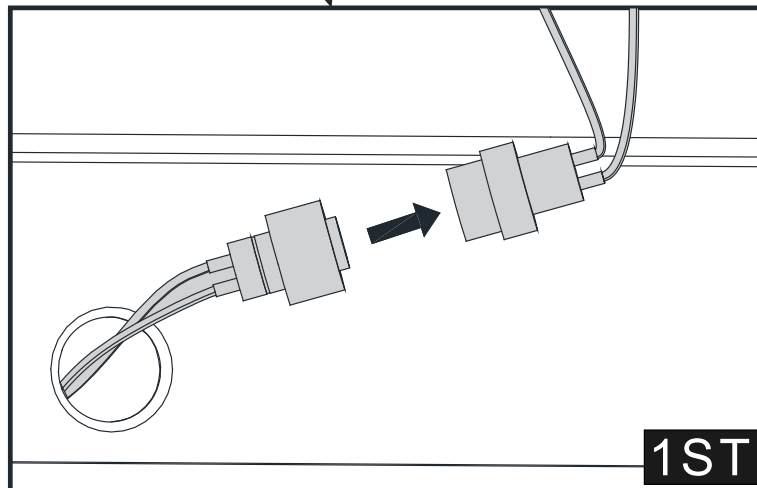
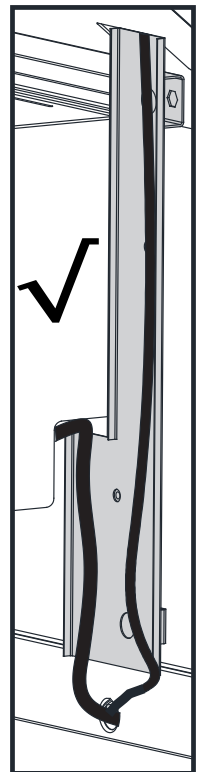
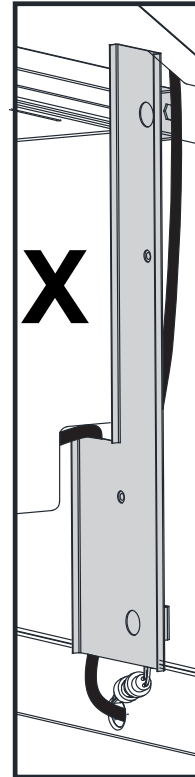
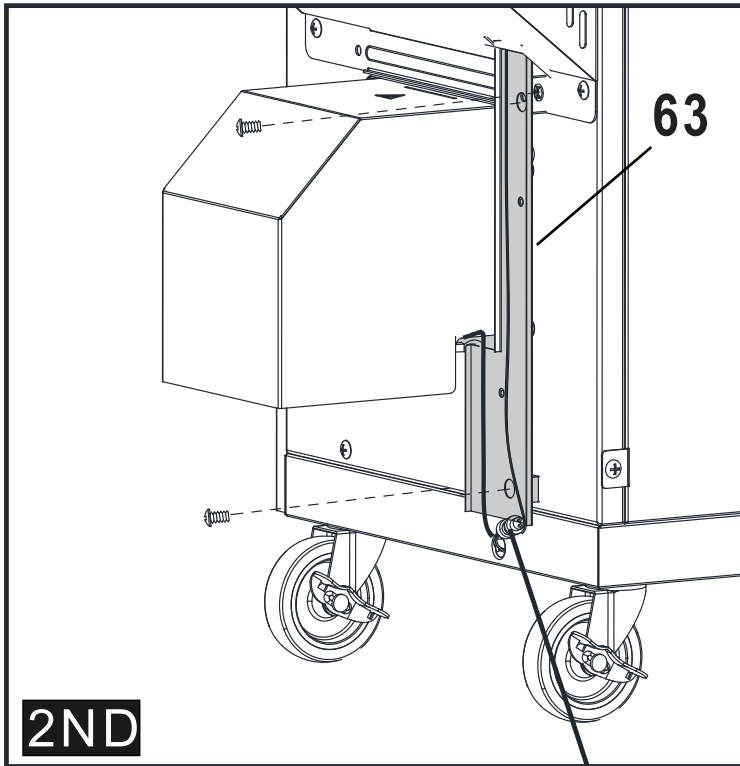
24  **C** x 6



ASSEMBLY / ASAMBLEA

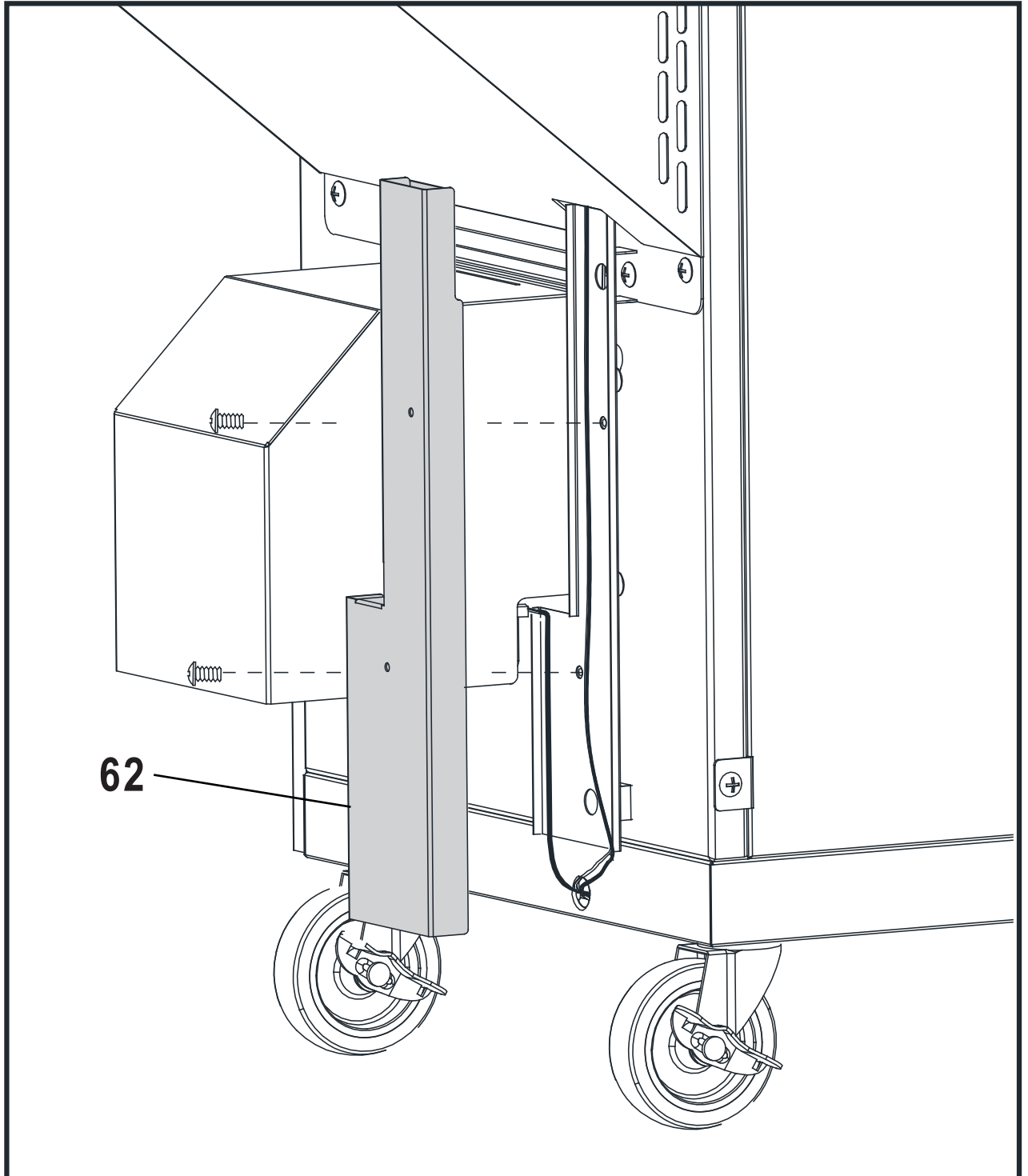
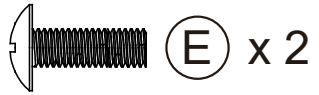
25

 (C) x 2



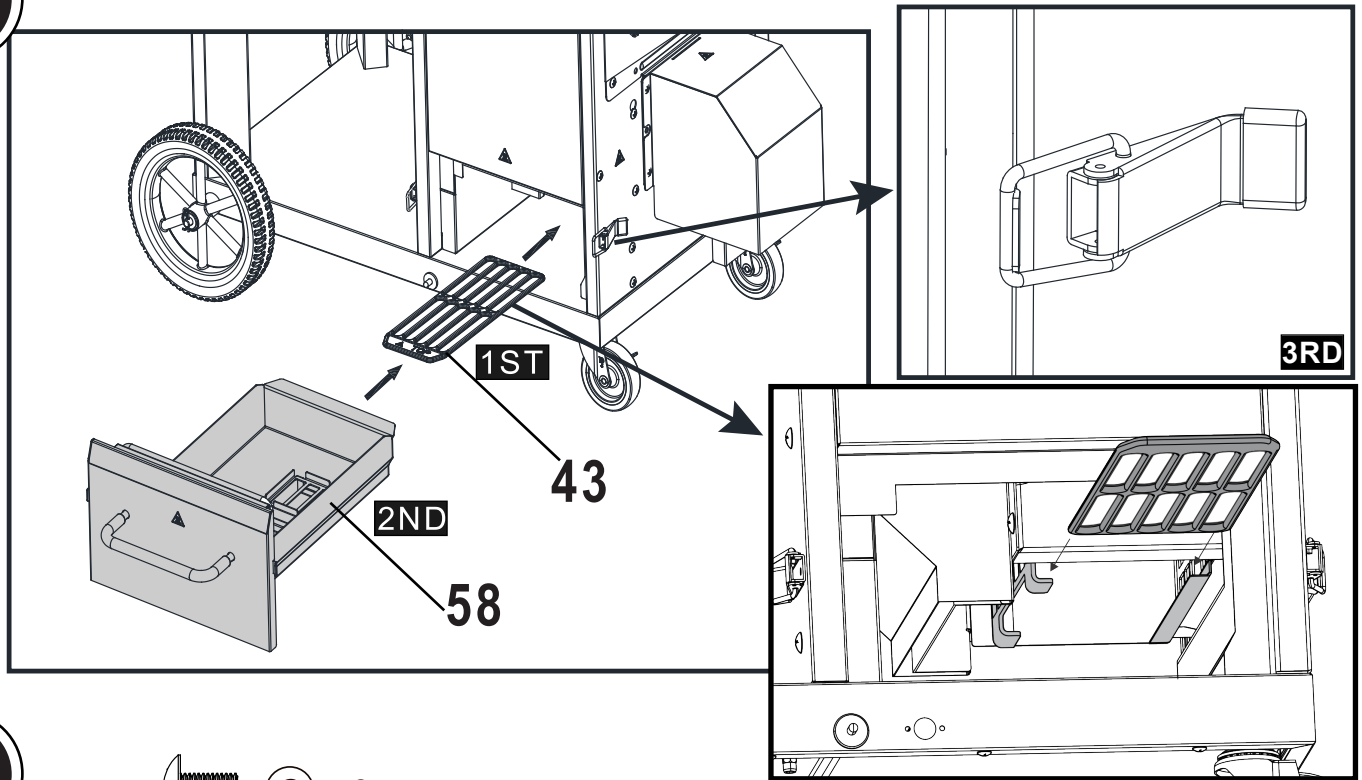
ASSEMBLY / ASAMBLEA

26

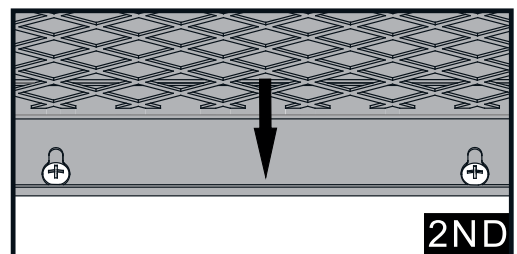
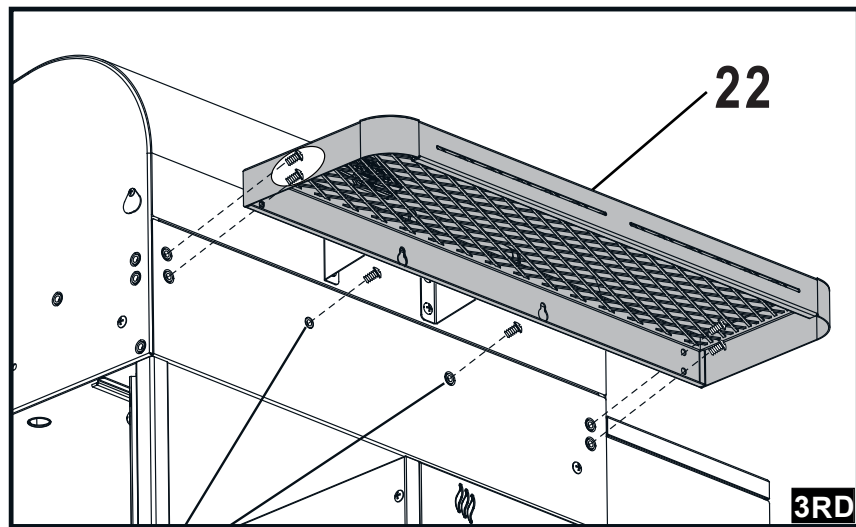


ASSEMBLY / ASAMBLEA

27



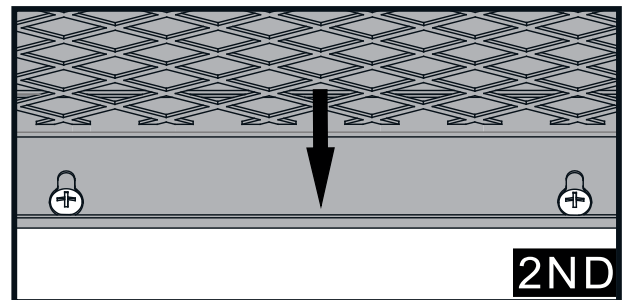
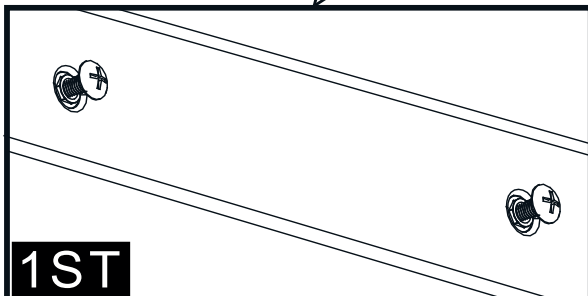
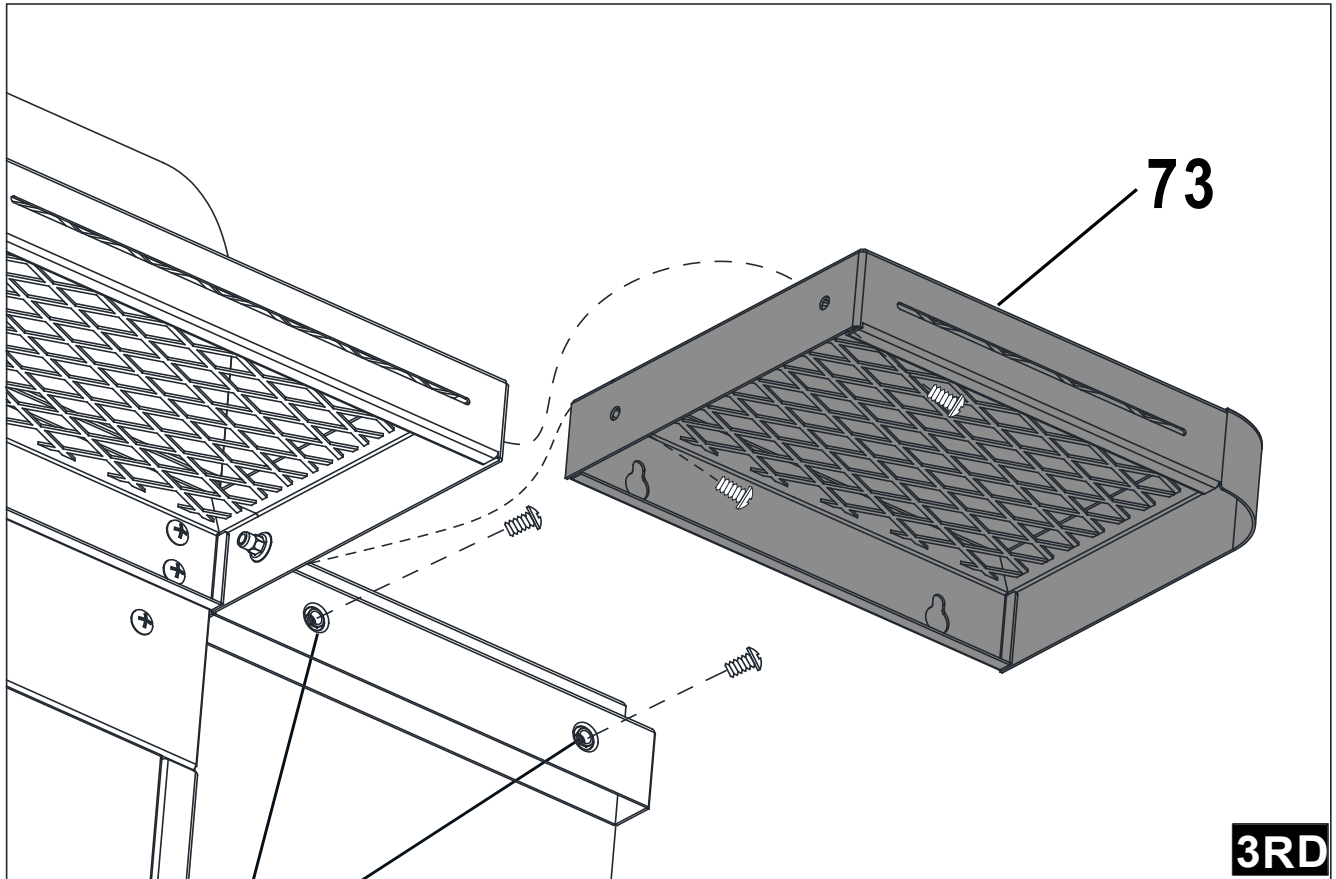
28



ASSEMBLY / ASAMBLEA

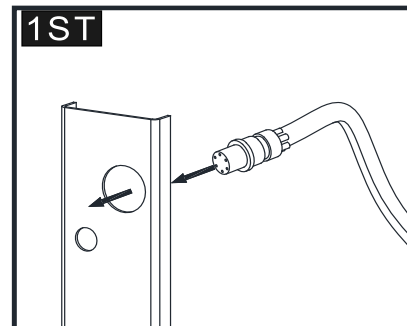
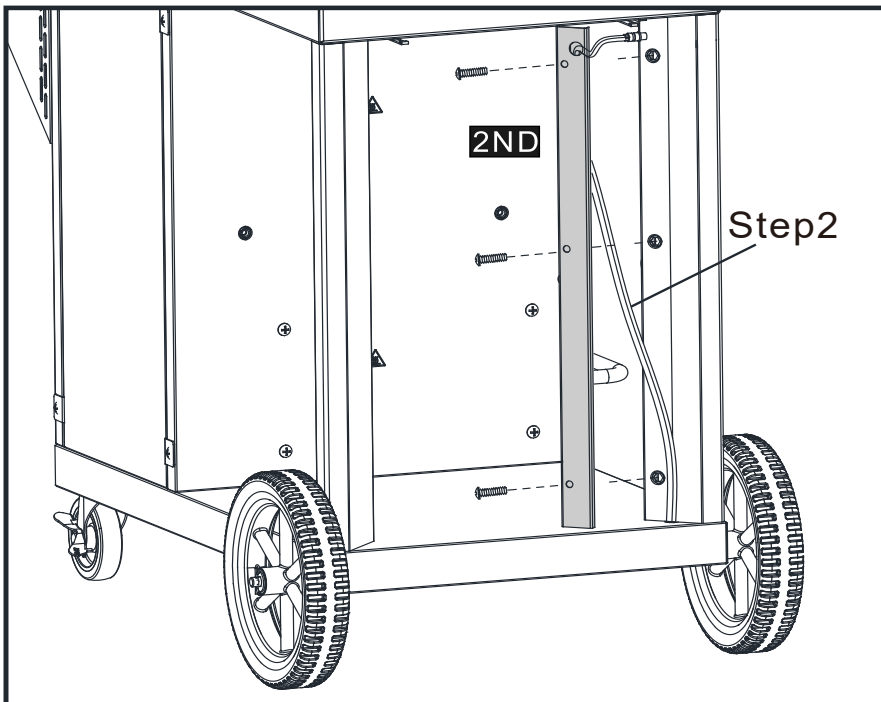
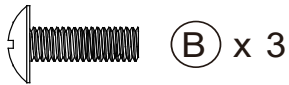
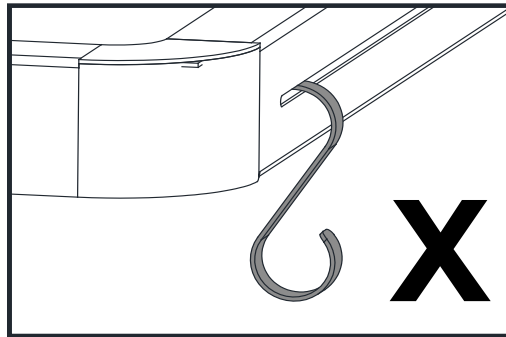
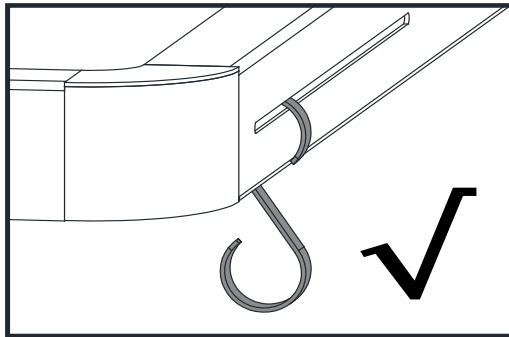
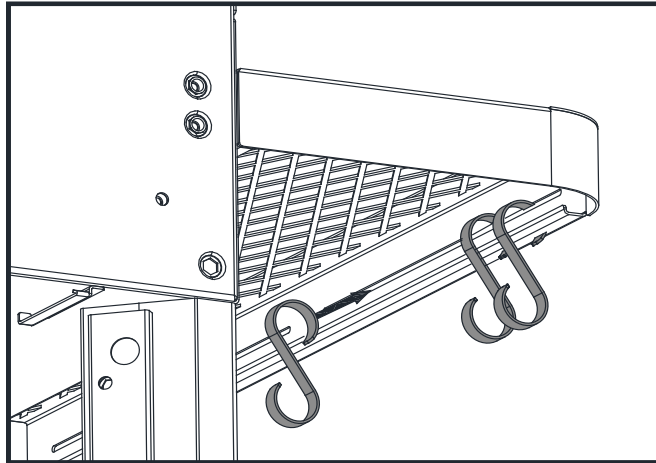
29

 (C) x 4



ASSEMBLY / ASAMBLEA

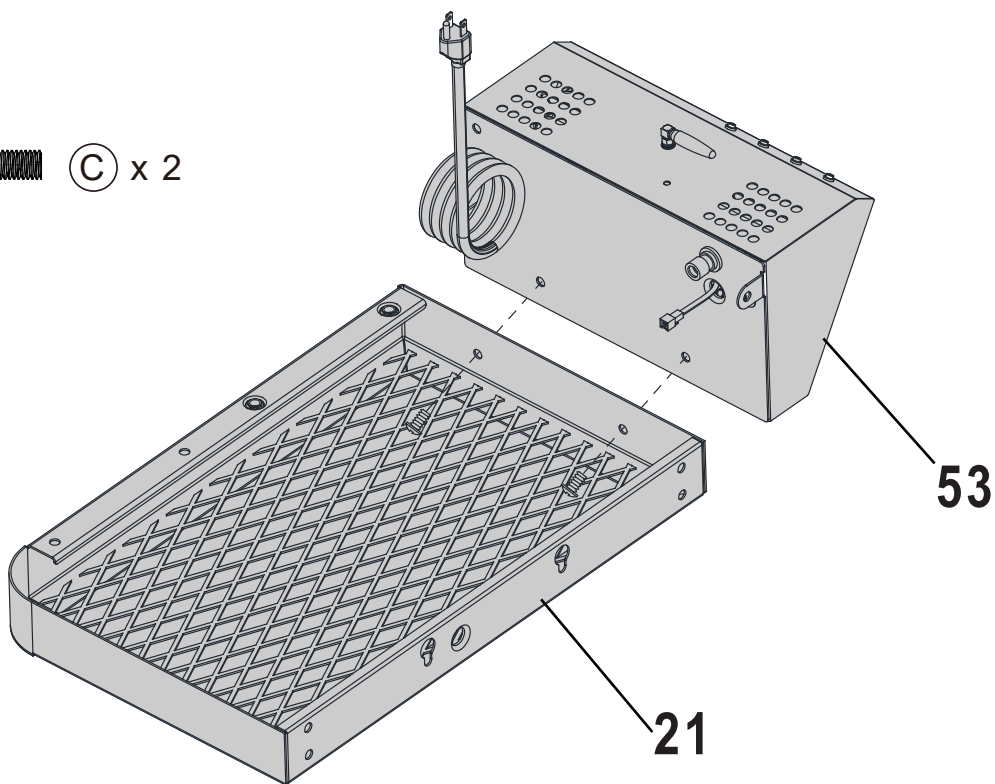
30



ASSEMBLY / ASAMBLEA

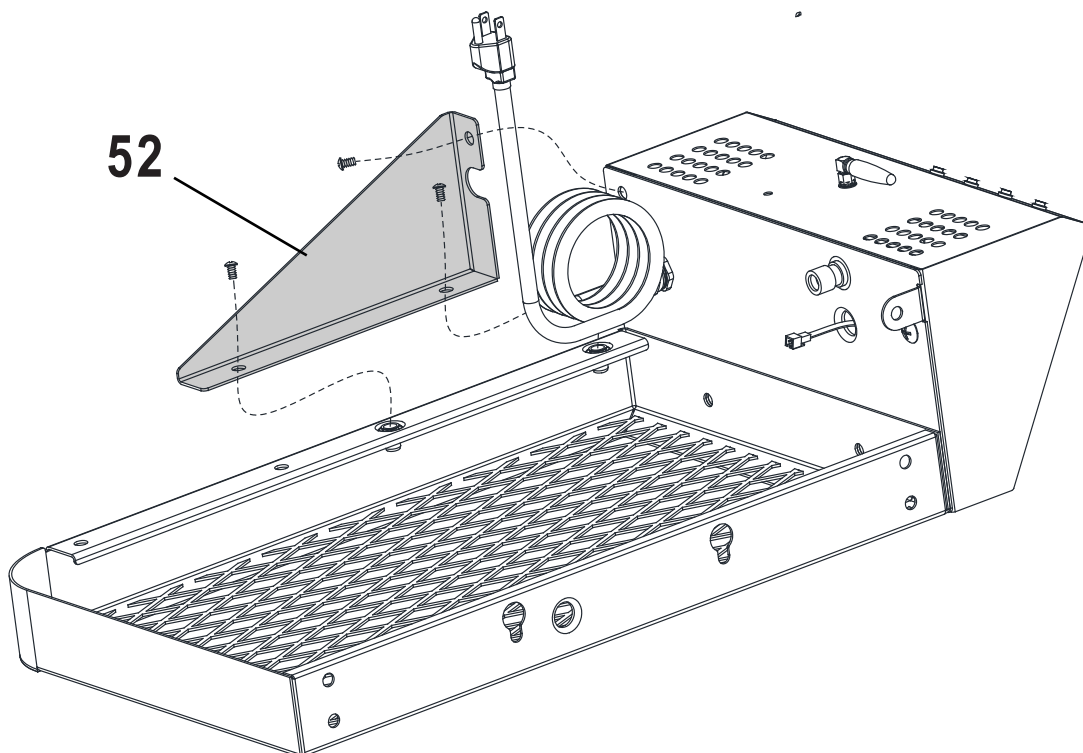
31

 C x 2



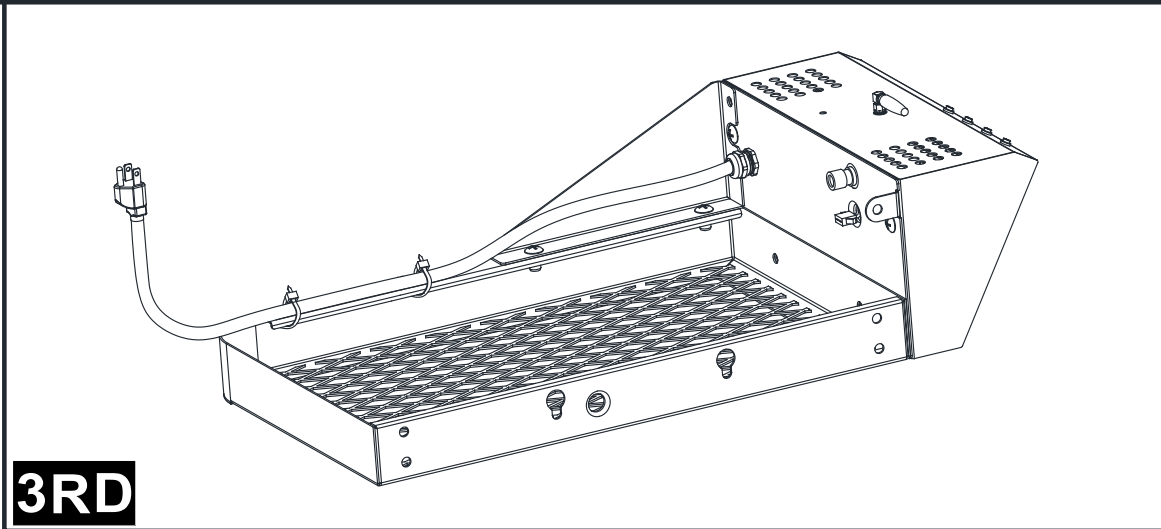
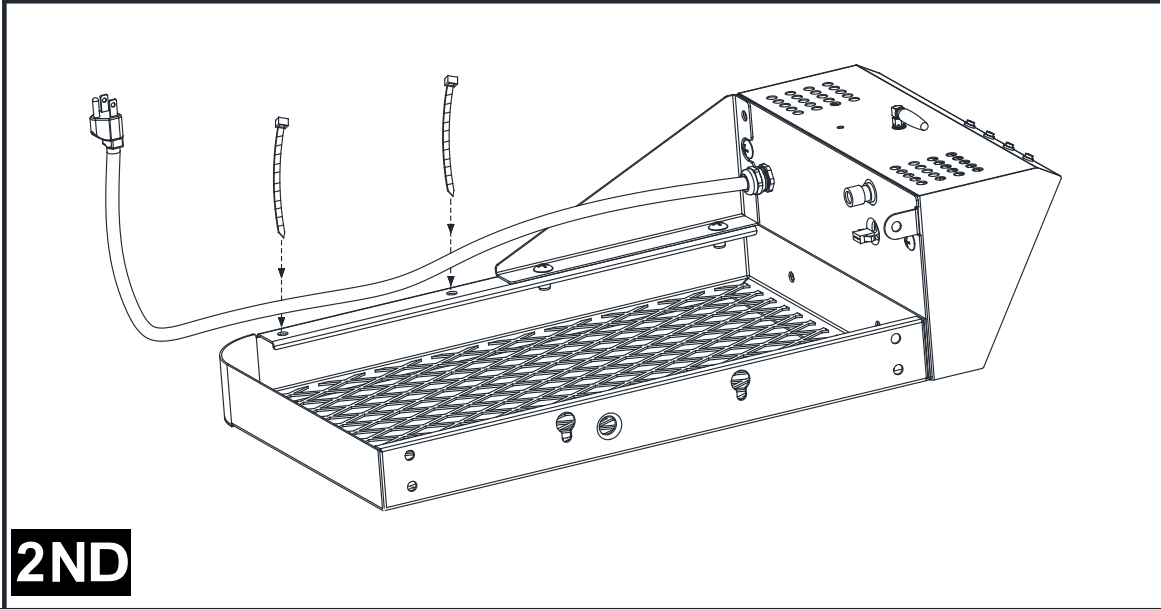
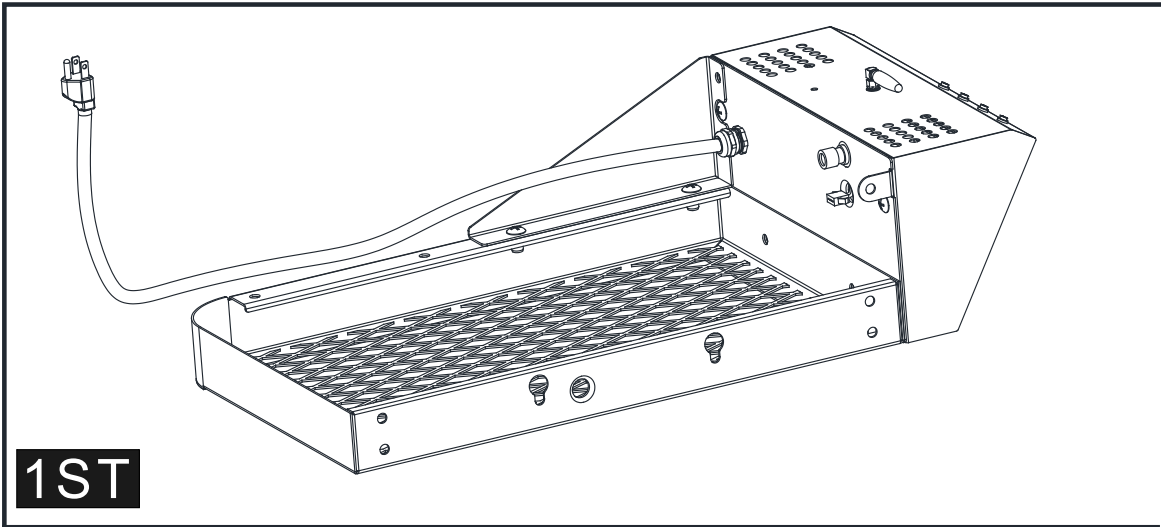
32

 C x 3



ASSEMBLY / ASAMBLEA

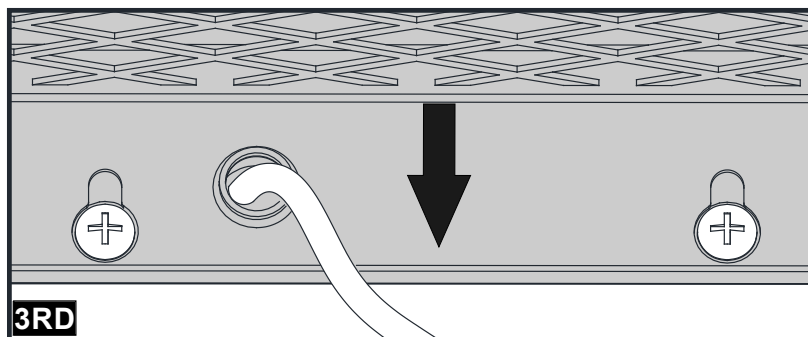
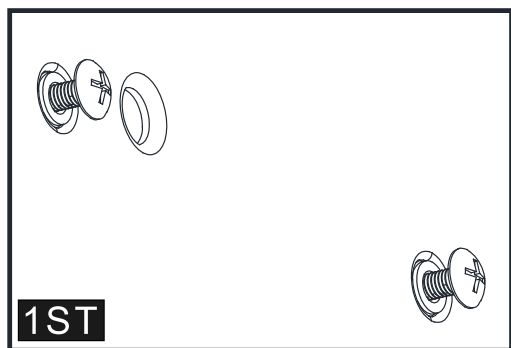
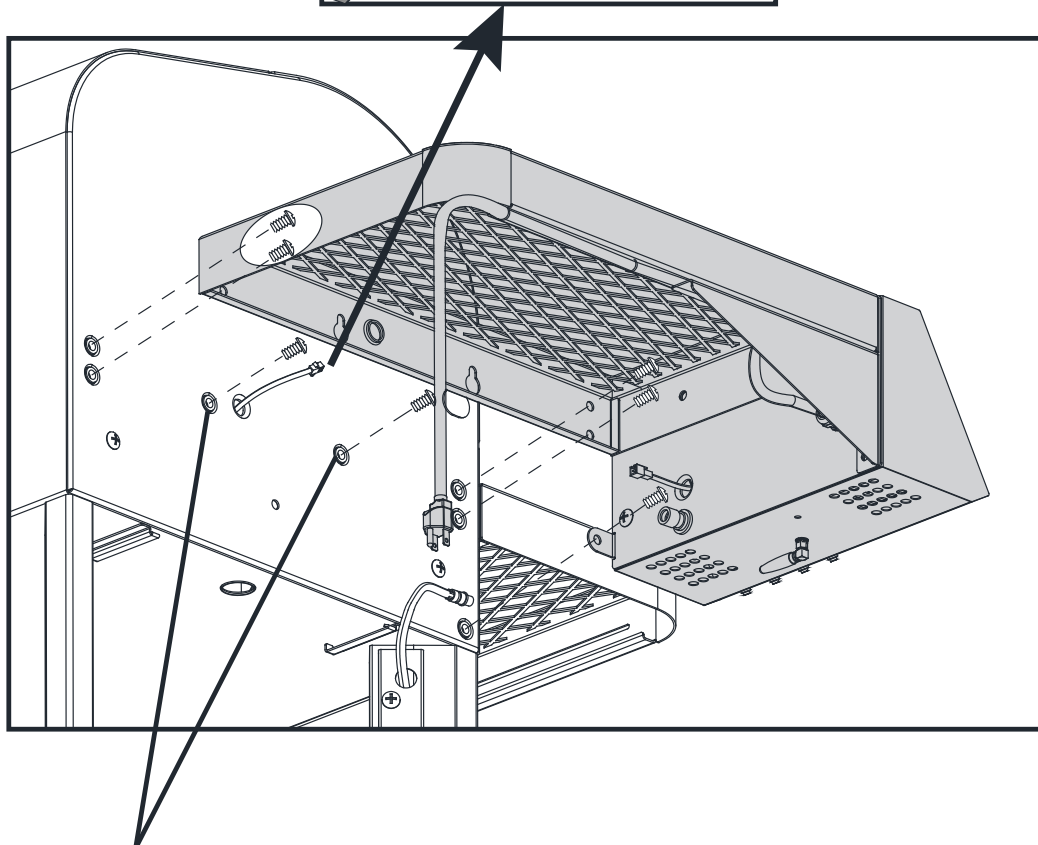
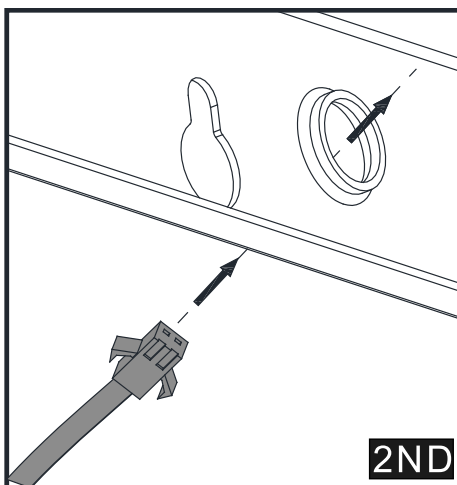
33



ASSEMBLY / ASAMBLEA

34

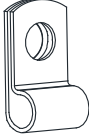
 C x 7

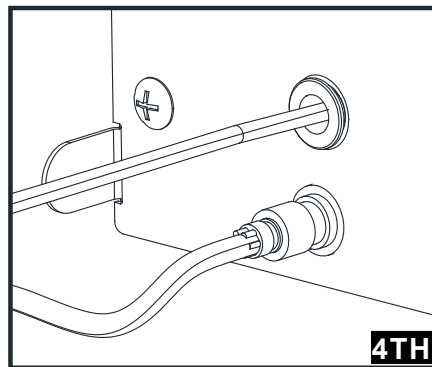
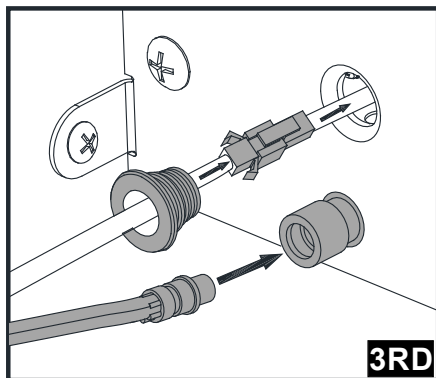
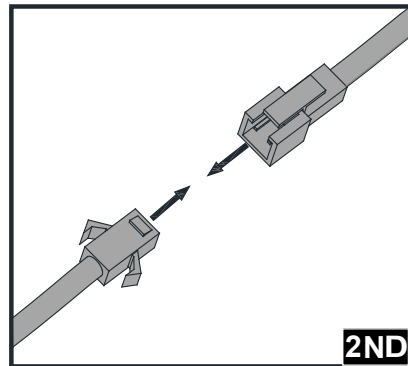
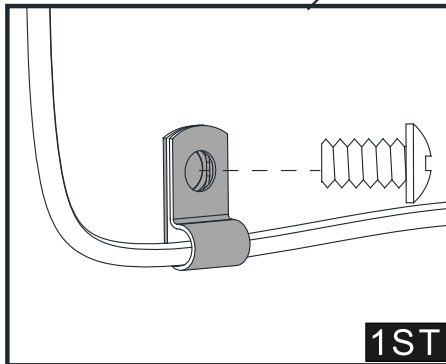
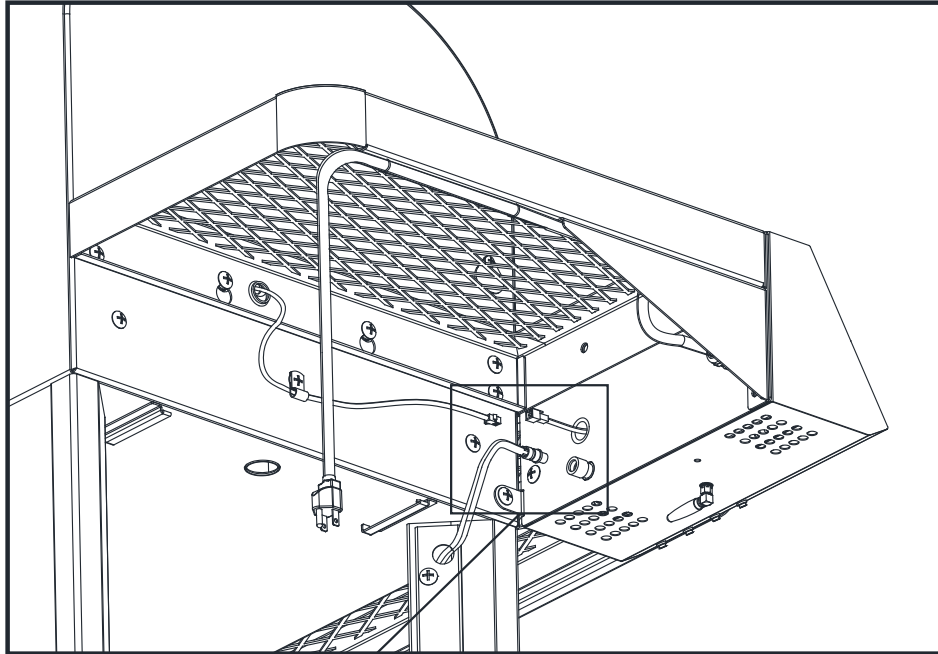


ASSEMBLY / ASAMBLEA

35

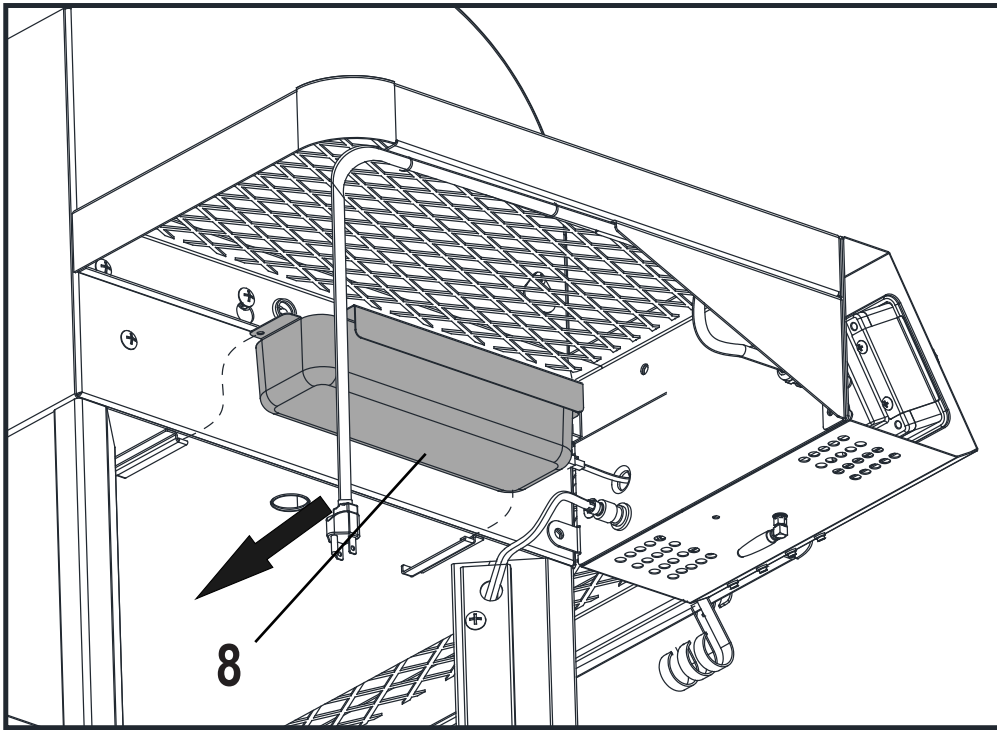
 C x 1

 J x 1



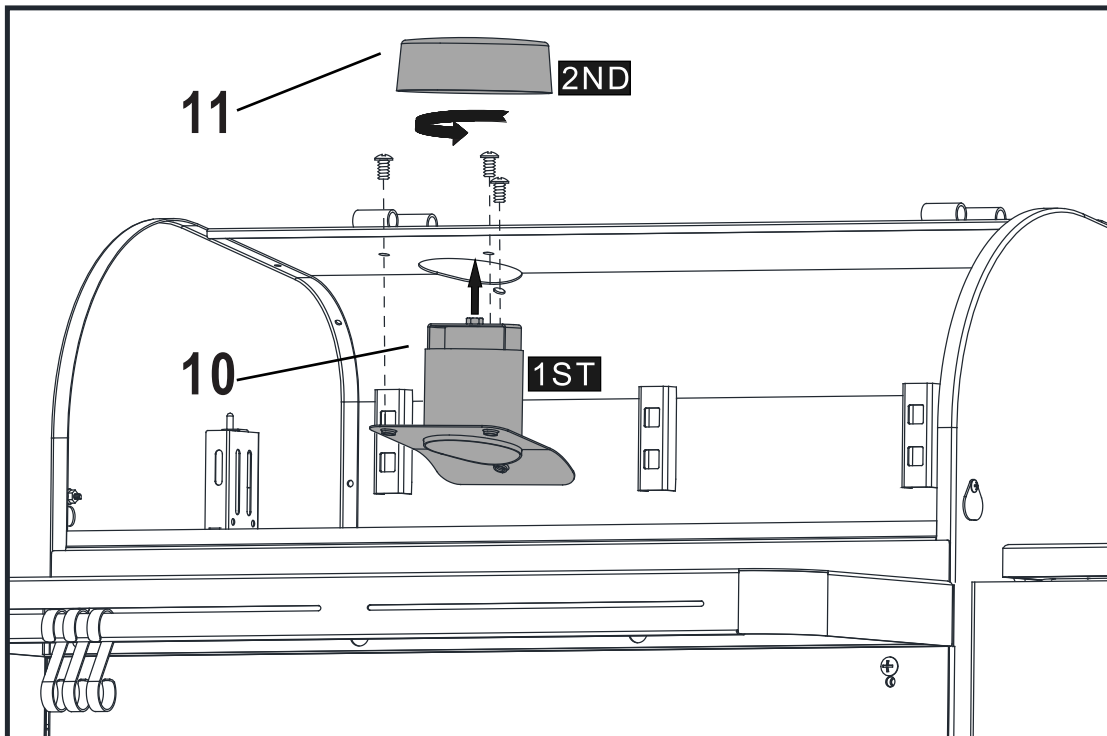
ASSEMBLY / ASAMBLEA

36



37

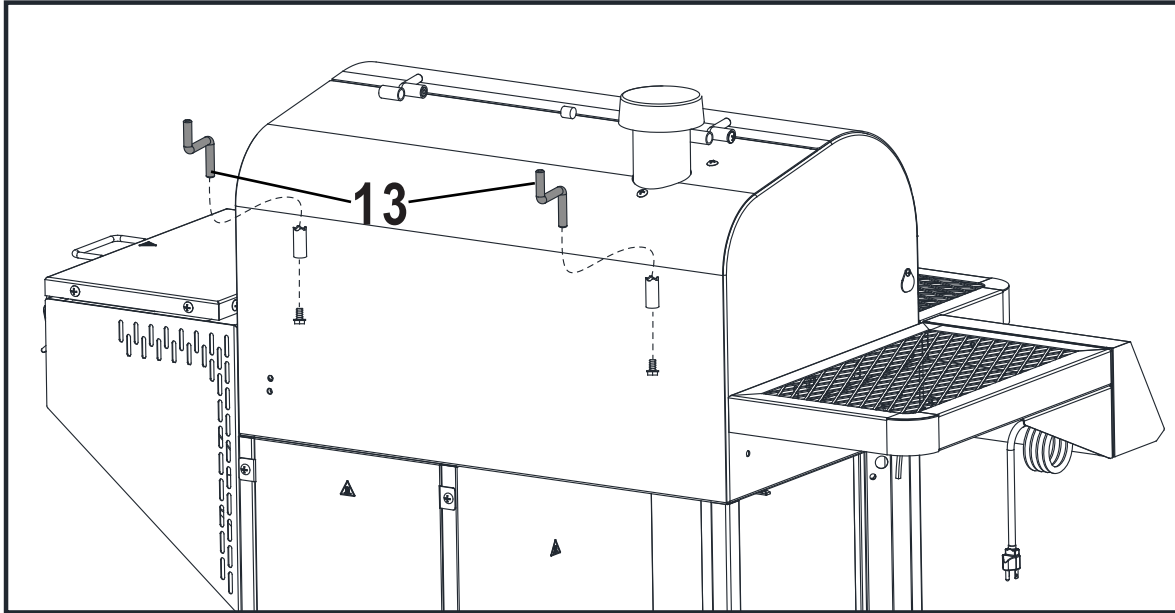
 C x 3



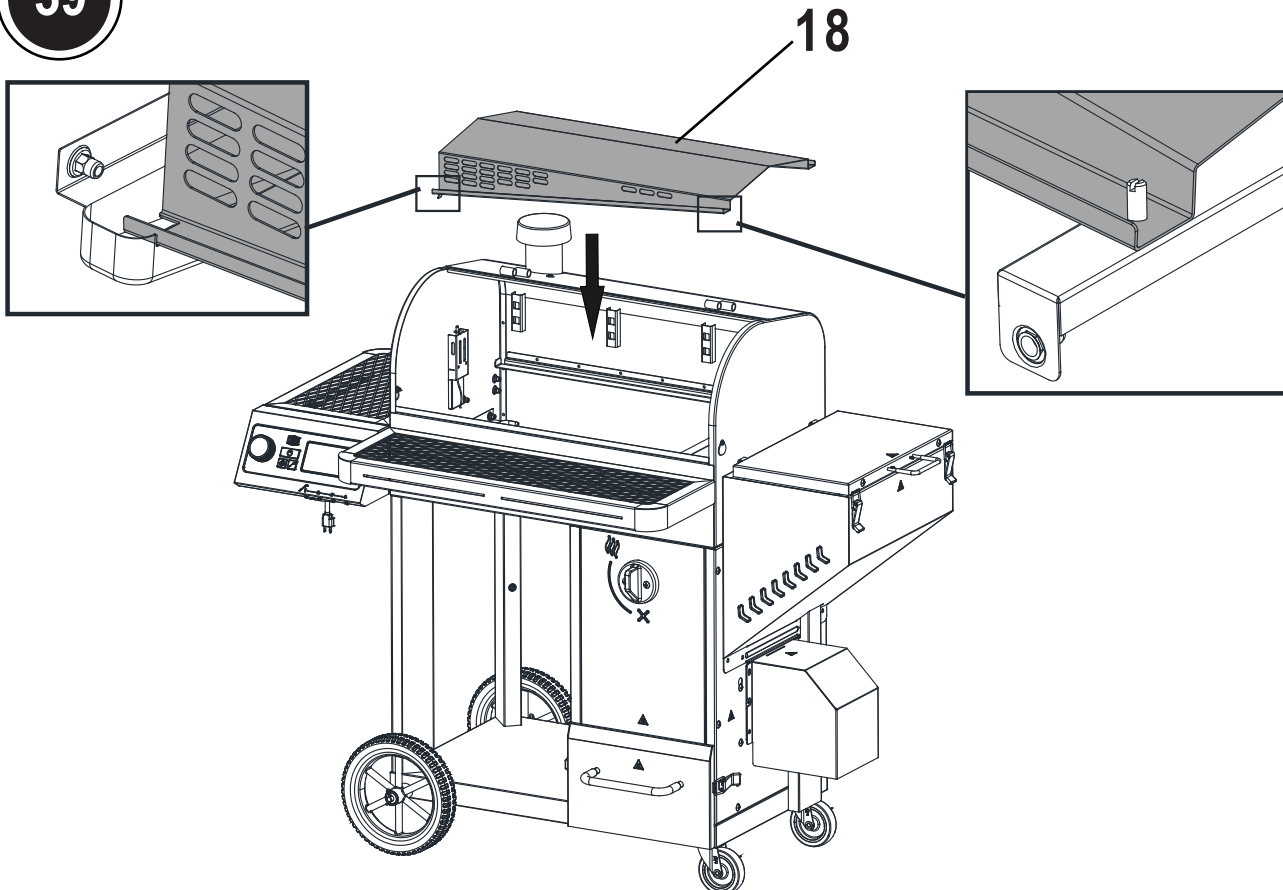
ASSEMBLY / ASAMBLEA

38

 (D) x 2

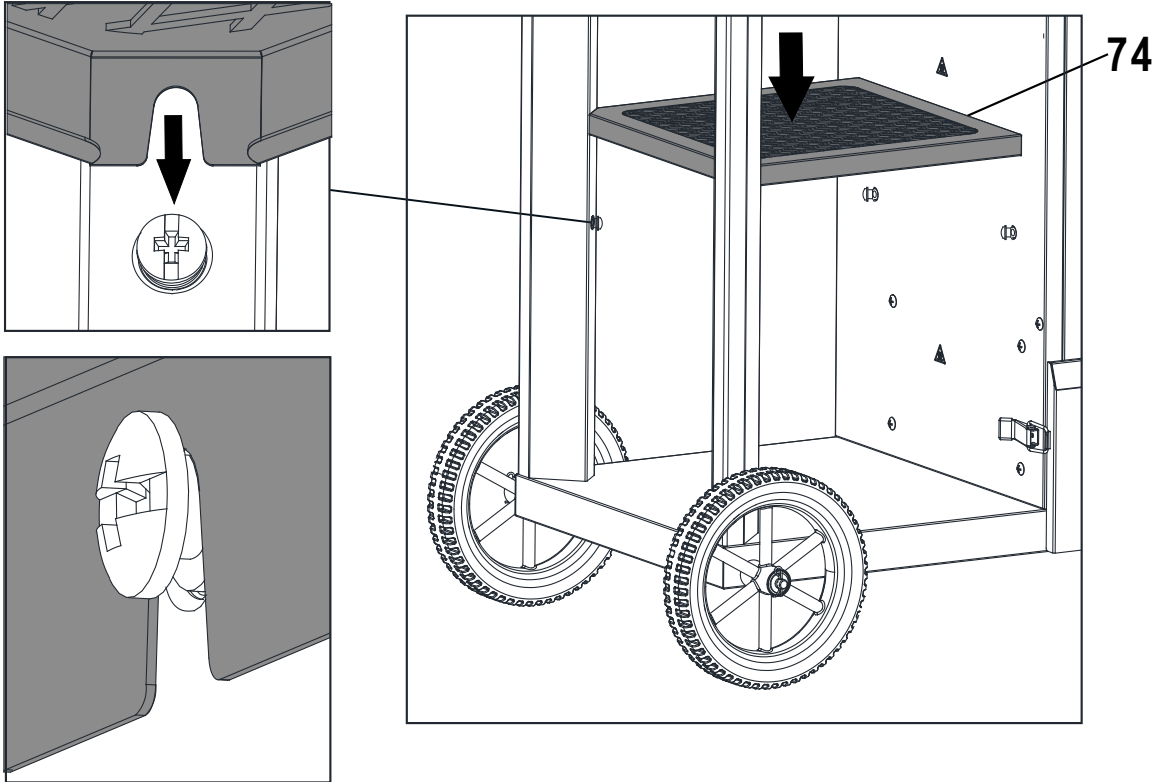


39



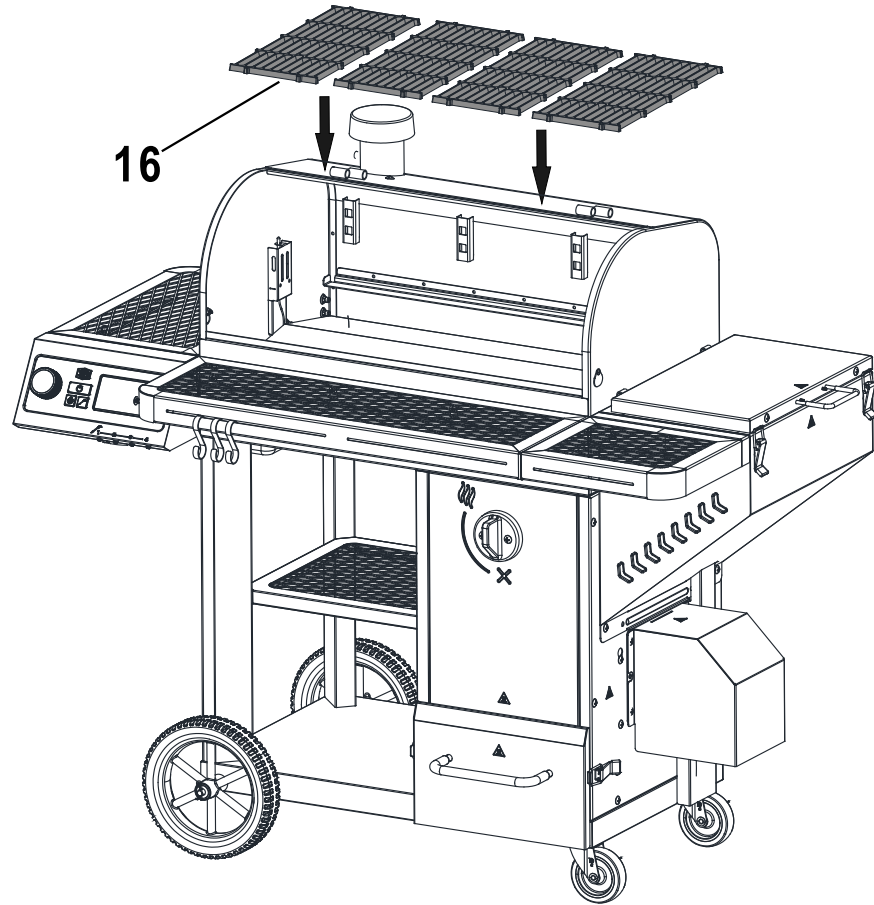
ASSEMBLY / ASAMBLEA

40



ASSEMBLY / ASAMBLEA

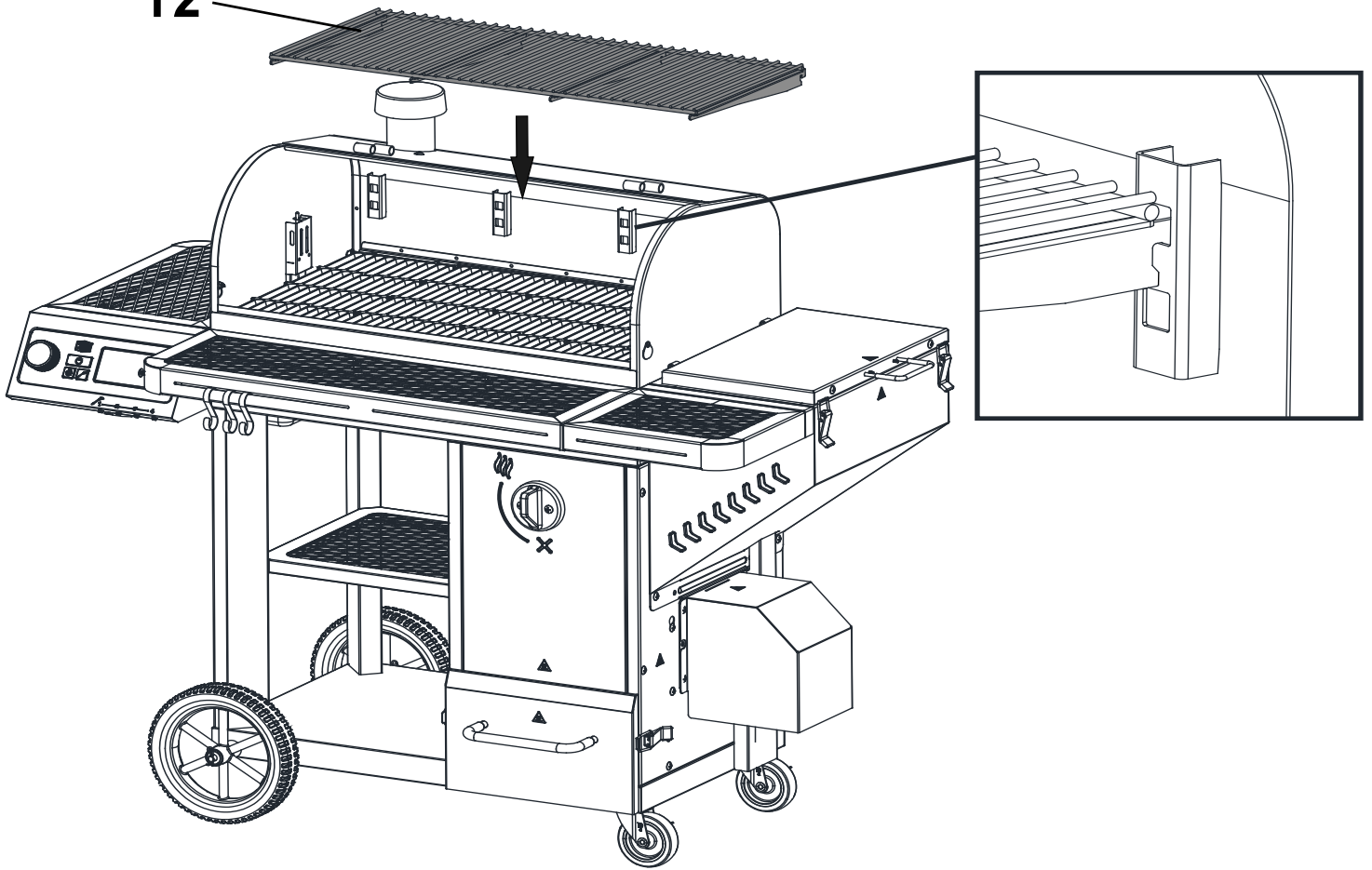
41



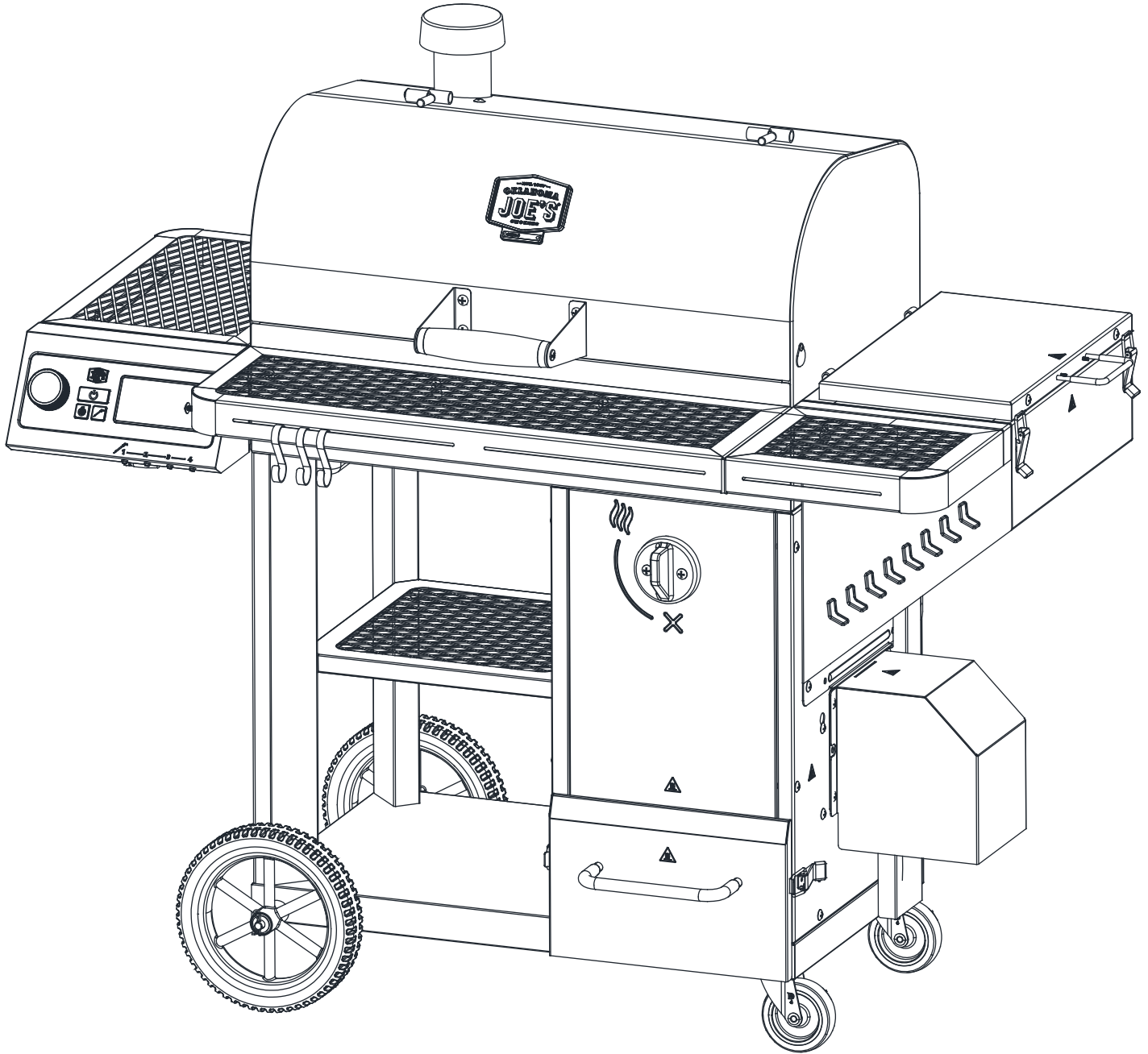
ASSEMBLY / ASAMBLEA

42

12



ASSEMBLY / ASAMBLEA



COMMON TROUBLESHOOTING

What if temperatures won't rise or I see message saying "chk/hpr/chk/dam/per" on the screen?

These are both signs that you are not getting proper heat in the cooking chamber. This situation can be caused by several factors. Follow these steps to isolate and address the problem:

- 1. CHECK CHARCOAL SUPPLY-** Is there sufficient charcoal in the hopper? If not, load it up and try again.
- 2. CHECK THE DAMPER** – Is the damper at the front panel open? If not, open the damper by rotating the knob clockwise.
- 3. CHECK FOR HOPPER JAM** – If your damper is open, next you'll need to check for hopper jam. These can be caused by a number of factors such as using damp or crumbling charcoal or buildups in the hopper from the previous uses.
- 4. CHECK THE FAN** - Once you've confirmed your hopper is jam free, next you'll want to check the fan is running to make sure it's working properly. Note that if the unit was left unattended for an extended period of time, the control system might turn the fan off to protect the system. In that case, the fan should be reactivated as the user reset the unit via the control knob. Also, if the system detects that either the hopper lid or the ashpan drawer is open, it stops the fan. Make sure the hopper lid and the ashpan drawer are closed and the latches are locked.
- 5. CHECK FOR ASH BUILDUP** - If your charcoal supply is ok, the damper is open, and the fan is running, check for a buildup of ashes in the ashpan. If ashes are not draining properly, they can cover the fire-grate and prevent charcoal from igniting and/or properly burning. Here's how to assess ash buildup:
 - Turn off the grill and allow to cool.
 - Partially open the ashpan drawer.
 - Check for any ashes or unburnt charcoal in the ashpan. If there is a buildup, remove the fire-grate to allow the ashes and unburnt charcoal flow into the ashpan. Then remove the ashpan and empty the ash and unburnt charcoal.

CAUTION: Partially warm charcoal can reignite when exposed to fresh air. Always wait for the unburnt charcoal to fully cool down. Also, you can use fireproof ash containers.

- 6. CHECK CHAMBER TEMPERATURE PROBE** – If there is no ash buildup, check to see if the temperature probe is malfunctioning:
 - Empty the hopper.
 - Turn the grill on and set to "250".
 - Allow the system to run about 2 minutes.
 - Using a lighter, carefully heat the tip of the internal temperature sensor on the left side of the grill wall and look for an increase in the temperature reading on the control screen.
 - If the temperature does not rise, check wire connections:
 - Turn off and unplug grill.
 - Remove the control panel.
 - Ensure all wires are firmly connected.
 - Reassemble the grill and assess the temperature probe with the same method.
 - If the temperature still does not rise, your chamber temperature sensor may need to be replaced. Please call Oklahoma Joe's customer service for assistance.

7. WHAT IF I SEE SMOKE FROM THE HOPPER? -This is a sign that you are not getting proper air flow in the cooking chamber, or the hopper lid is not properly closed.

8. CHECK HOPPER LID – Is the hopper lid fully closed and the latches locked? Make sure both latches on the hopper lid are closed.

9. CHECK SMOKESTACK – If the hopper lid is fully closed, check Smokestack and Cap for any obstruction and clear if needed. Use protective gloves as the grill will be very hot!

CAUTION: Partially warm charcoal can reignite when exposed to fresh air. Always wait for the unburnt charcoal to fully cool down. Also, you can use fireproof ash containers.

10. CHECK HOPPER LID GASKET – If there is no ash buildup, check to see if the sealing gasket on the hopper lid is damaged. If the damper is open, the smokestack is clear, and there is no ash buildup and still you have heavy smoke leak from the hopper after the lid latches are locked, your hopper gasket may need to be replaced. Please call Oklahoma Joe's customer service for assistance. Note that light occasional smoke leakage when the system is pressurizing the cooking chamber is normal part of the operation.

11. APP CONNECTIVITY - If you are having issues connecting your mobile app to the grill please scan the QR code below and view the FAQs around WiFi and Bluetooth connection. If your problem still persists please call the Oklahoma Joe's customer service for assistance.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS COMUNES

¿Qué sucede si las temperaturas no aumentan o veo un mensaje que dice "chk/hpr/chk/dam/per" en la pantalla?

Ambas son señales de que no se está recibiendo el calor adecuado en la cámara de cocción. Esta situación puede deberse a varios factores. Siga estos pasos para aislar y abordar el problema:

1. **COMPRUEBE EL SUMINISTRO DE CARBÓN:** ¿hay suficiente carbón en la tolva? Si no, cárguelo e inténtelo de nuevo.
2. **COMPRUEBE LA COMPUERTA:** ¿está abierta la compuerta del panel frontal? De lo contrario, abra la compuerta girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj.
3. **COMPRUEBE SI NO HAY ATASCO EN LA TOLVA:** si la compuerta está abierta, a continuación deberá verificar si hay atascos en la tolva. Estos pueden deberse a una serie de factores, como el uso de carbón húmedo o desmenuzado o acumulaciones en la tolva debido a usos anteriores.
4. **COMPRUEBE EL VENTILADOR:** una vez que haya confirmado que su tolva está libre de atascos, lo siguiente que querrá hacer es verificar que el ventilador esté funcionando para asegurarse de que esté funcionando correctamente. Tenga en cuenta que si la unidad se deja desatendida durante un período prolongado de tiempo, el sistema de control podría apagar el ventilador para proteger el sistema. En ese caso, el ventilador debe reactivarse mientras el usuario reinicia la unidad mediante la perilla de control. Además, si el sistema detecta que la tapa de la tolva o el cajón cenicero están abiertos, detiene el ventilador. Asegúrese de que la tapa de la tolva y el cajón cenicero estén cerrados y que los pestillos estén bloqueados.
5. **VERIFIQUE LA ACUMULACIÓN DE CENIZAS:** si el suministro de carbón es correcto, la compuerta está abierta y el ventilador está funcionando, verifique si hay acumulación de cenizas en el cenicero. Si las cenizas no se drenan adecuadamente, pueden cubrir la rejilla e impedir que el carbón se encienda y/o se quemé adecuadamente. A continuación se explica cómo evaluar la acumulación de cenizas:
 - a. Apague la parrilla y deje enfriar.
 - b. Abra parcialmente el cajón cenicero.
 - c. Compruebe si hay cenizas o carbón sin quemar en el cenicero. Si hay una acumulación, retire la rejilla para permitir que las cenizas y el carbón sin quemar fluyan hacia el cenicero. Luego retire el cenicero y vacíe las cenizas y el carbón no quemado.

PRECAUCIÓN: El carbón parcialmente caliente puede volver a encenderse cuando se expone al aire fresco. Espere siempre a que el carbón no quemado se enfríe por completo. Además, puede utilizar contenedores de cenizas ignífugos.

6. **COMPRUEBE LA Sonda DE TEMPERATURA DE LA CÁMARA:** si no hay acumulación de cenizas, verifique si la sonda de temperatura no funciona correctamente:
 - a. Vacíe la tolva.
 - b. Encienda la parrilla y póngala en "250".
 - c. Deje que el sistema funcione durante unos 2 minutos.
 - d. Con un encendedor, caliente con cuidado la punta del sensor de temperatura interno en el lado izquierdo de la pared de la parrilla y busque un aumento en la lectura de temperatura en la pantalla de control.
 - e. Si la temperatura no aumenta, verifique las conexiones de los cables:
 - i. Apague y desenchufe la parrilla.
 - ii. Retire el panel de control.
 - iii. Asegúrese de que todos los cables estén firmemente conectados.
 - iv. Vuelva a montar la parrilla y evalúe la sonda de

temperatura con el mismo método.

- f. Si la temperatura aún no aumenta, es posible que sea necesario reemplazar el sensor de temperatura de la cámara. Llame al servicio de atención al cliente de Oklahoma Joe para obtener ayuda.

7. **¿Y SI VEO HUMO EN LA TOLVA?:** esta es una señal de que no está obteniendo un flujo de aire adecuado en la cámara de cocción o que la tapa de la tolva no está cerrada correctamente.
8. **COMPRUEBE LA TAPA DE LA TOLVA:** ¿la tapa de la tolva está completamente cerrada y los pestillos bloqueados? Asegúrese de que ambos pestillos de la tapa de la tolva estén cerrados.
9. **COMPRUEBE LA CHIMENEA:** si la tapa de la tolva está completamente cerrada, revise la chimenea y la tapa para detectar obstrucciones y límpielas si es necesario. Utilice guantes protectores ya que la parrilla estará muy caliente.

PRECAUCIÓN: El carbón parcialmente caliente puede volver a encenderse cuando se expone al aire fresco. Espere siempre a que el carbón no quemado se enfríe por completo. Además, puede utilizar contenedores de cenizas ignífugos.

10. **COMPRUEBE LA JUNTA DE LA TAPA DE LA TOLVA:** si no hay acumulación de cenizas, verifique si la junta de sellado de la tapa de la tolva está dañada. Si la compuerta está abierta, la chimenea está despejada y no hay acumulación de cenizas y aún tiene una gran fuga de humo de la tolva después de que los pestillos de la tapa están bloqueados, es posible que sea necesario reemplazar la junta de la tolva. Llame al servicio de atención al cliente de Oklahoma Joe para obtener ayuda. Tenga en cuenta que una ligera fuga de humo ocasional cuando el sistema está presurizando la cámara de cocción es parte normal del funcionamiento.
11. **CONECTIVIDAD DE LA APLICACIÓN:** si tiene problemas para conectar su aplicación móvil a la parrilla, escanee el código QR a continuación y consulte las preguntas frecuentes sobre la conexión wifi y Bluetooth. Si su problema persiste, llame al servicio de atención al cliente de Oklahoma Joe para obtener ayuda.



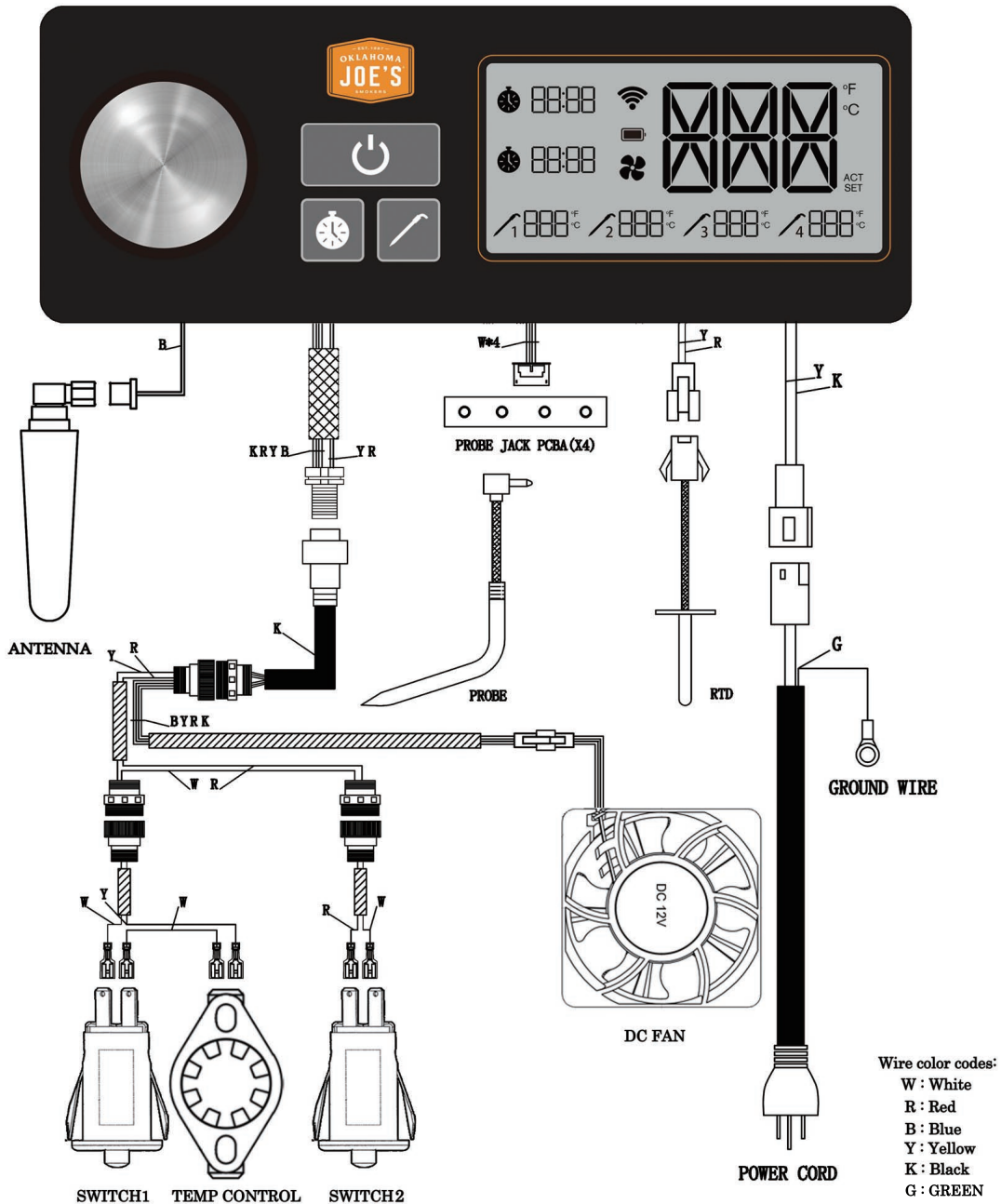
ERROR CODES

Error Code	Error Title	Display Text	Cause	Solution
E01	Fan error	FAN NoT dEt	<ul style="list-style-type: none"> The control system cannot detect the fan A fan malfunction 	<ol style="list-style-type: none"> Unplug the grill from the power. Remove fan shroud and ensure all wires are not damaged and connector is firmly connected. Reassemble and retry. <p>If the error persists, please call Oklahoma Joe's customer service for assistance.</p>
E04	Temperature Sensor Error.	tMP SnS Err	<ul style="list-style-type: none"> The control system cannot detect the temperature probe Temperature probe malfunction 	<ol style="list-style-type: none"> Unplug the grill from the power. Carefully remove rubber grommet and temperature sensor connector from rear of control panel. Ensure all wires are not damaged and connector is firmly connected. Reassemble and retry. <p>If the error persists, please call Oklahoma Joe's customer service for assistance.</p>
E05	Cooking System Overheat	OVR tMp Err	<p>The controller detects overheating for an extended period of time. It could be due to:</p> <ul style="list-style-type: none"> Grease fire inside the unit Temperature probe malfunction 	<p>If the controller detects a sharp overheat or overheats for an extended period of time, it will turn off the fan and display E05.</p> <p>In the case of excessive heat or fire- immediately close the grill lid, unplug the grill from power and allow the grill to completely cool.</p> <p>Once the grill is cool:</p> <ol style="list-style-type: none"> Open ash pan and dump excess ashes. Empty grease cup. Inspect the left side of the cooking chamber for grease cup. Inspect for any blockage and clean if necessary. Reassemble and retry. <p>Frequently cleaning your grill will help prevent grease fires.</p> <p>If the error persists, please call Oklahoma Joe's customer service for assistance.</p>

CÓDIGOS DE ERROR

Código de error	Título del error	Texto en pantalla	Causa	Solución
E01	Error en el ventilador	FAN NoT dEt	<ul style="list-style-type: none"> El sistema de control no puede detectar el ventilador. Mal funcionamiento del ventilador 	<ol style="list-style-type: none"> Desenchufe la parrilla de la electricidad. Retire la cubierta del ventilador y asegúrese de que todos los cables no estén dañados y que el conector esté firmemente conectado. Vuelva a montarlo e inténtelo de nuevo. <p>Si el error persiste, llame al servicio de atención al cliente de Oklahoma Joe para obtener ayuda.</p>
E04	Error del sensor de temperatura.	tMP SnS Err	<ul style="list-style-type: none"> El sistema de control no puede detectar la sonda de temperatura. Mal funcionamiento de la sonda de temperatura 	<ol style="list-style-type: none"> Desenchufe la parrilla de la electricidad. Retire con cuidado la arandela de caucho y el conector del sensor de temperatura de la parte posterior del panel de control. Asegúrese de que todos los cables no estén dañados y que el conector esté firmemente conectado. Vuelva a montarlo e inténtelo de nuevo. <p>Si el error persiste, llame al servicio de atención al cliente de Oklahoma Joe para obtener ayuda.</p>
E05	Sobrecalentamiento del sistema de cocción	OVR tMp Err	<p>El controlador detecta sobrecalentamiento durante un período de tiempo prolongado. Podría deberse a:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fuego de grasa dentro de la unidad Mal funcionamiento de la sonda de temperatura 	<p>Si el controlador detecta un sobrecalentamiento agudo o se sobrecalienta durante un período prolongado, apagará el ventilador y mostrará E05.</p> <p>En caso de calor excesivo o fuego, cierre inmediatamente la tapa de la parrilla, desenchúfela de la corriente y deje que se enfríe por completo.</p> <p>Una vez que la parrilla esté fría:</p> <ol style="list-style-type: none"> Abra el cenicero y tire el exceso de cenizas. Recipiente de grasa vacío. Inspeccione el lado izquierdo de la cámara de cocción en busca de recipientes para grasa. Inspeccione si hay obstrucciones y límpielas si es necesario. Vuelva a montarlo e inténtelo de nuevo. <p>Limpie la parrilla con frecuencia ayudará a prevenir incendios por grasa.</p> <p>Si el error persiste, llame al servicio de atención al cliente de Oklahoma Joe para obtener ayuda.</p>

ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM • DIAGRAMA DE CIRCUITO ELECTRICO • SCHÉMA DE CIRCUIT ÉLECTRIQUE



NOTE: Circuit diagram provided for reference only. Do not modify any circuits provided with your grill. Circuit diagram is subject to change based on product design improvements.

NOTA: El diagrama del circuito se proporciona sólo como referencia. No modifique ningún circuito suministrado con su parrilla. El diagrama del circuito está sujeto a cambios basados en mejoras en el diseño del producto.

REMARQUE: Schéma du circuit fourni à titre de référence uniquement. Ne modifiez aucun circuit fourni avec votre grill. Le schéma du circuit est sujet à changement en fonction des améliorations de la conception du produit.

NOTE: Some grill parts shown may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the operation and functioning of the parts are the same.

NOTA: Algunas partes de la parrilla que se muestran pueden diferir ligeramente en apariencia de las de su modelo de parrilla en particular. Sin embargo, la operación y el funcionamiento de las partes son iguales.

REMARQUE: Certaines parties du grill présentées peuvent différer légèrement de celles de votre modèle de grill. Cependant, le fonctionnement et le fonctionnement des pièces sont les mêmes.

LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
ALL PARTS	2 YEARS	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. RUST is not considered a manufacturing or materials defect.

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts.
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

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

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

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty. If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

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

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.



GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas en un minorista autorizado. El fabricante únicamente garantiza al comprador-consumidor original que este producto estará libre de defectos materiales y de materiales después de corregir el montaje y bajo uso doméstico normal y razonable durante los periodos indicados a continuación a partir de la fecha de la compra*. El fabricante se reserva el derecho de solicitar que las piezas defectuosas se devuelvan, con gastos de envío y/o el flete prepagados por el consumidor para su revisión y examen.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PERIODO DE COBERTURA	COBERTURA POR TIPO DE FALLA
TODAS LAS PARTES	2 AÑOS	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, MANUFACTURA Y DEFECTOS MATERIALES

*Nota: SE requerirá un recibo de venta con la fecha para el mantenimiento de garantía.

El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es aplicable solo en los Estados Unidos y Canadá, solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requerirá una prueba de la fecha de compra. Por lo tanto, debe guardar su recibo o factura de venta. El registro de su producto no es un sustituto de la prueba de compra y el fabricante no es responsable ni está obligado a conservar los comprobantes de los registros de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos como rasguños, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, productos químicos de limpieza abrasivos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido de superficie o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no está cubierta por la garantía y requerirá de retoques. El ÓXIDO no es considerado un defecto de fabricación o de materiales.

Esta garantía limitada no le reembolsará el costo por cualquier inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad.

ELEMENTOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

1. Costo de envío, estándar o inmediato, para piezas bajo garantía o de repuesto.
2. Llamadas de mantenimiento a su hogar.
3. Reparaciones cuando su producto sea usado para usos distintos de los usos domésticos o residenciales normales.
4. Daños, fallas o dificultades operativas resultantes de un accidente, alteración, manejo descuidado, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos de Dios, instalación o mantenimiento inadecuado, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o uso de productos no aprobados por el fabricante.
5. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del producto o dificultades operativas.
6. Costos por piezas de repuesto o mano de obra de reparación para unidades operadas fuera de los Estados Unidos o Canadá.
7. Recojo y entrega de su producto.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
9. El retiro y/o la reinstalación de su producto.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS y LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de piezas defectuosas es su recurso exclusivo bajo los términos de esta garantía limitada. En caso de problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de sustituirlas con piezas equivalentes o similares que sean igualmente funcionales. El fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental derivado del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, o por falla o daño resultante de actos de Dios, cuidado y mantenimiento incorrectos, incendio producido por grasa, accidente, alteración, reemplazo de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA PROPORCIONADA POR EL FABRICANTE. NINGÚN DESEMPEÑO ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DONDE APAREZCA ES GARANTIZADO POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA DERIVADA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento minorista que venden este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o para prometer soluciones adicionales o inconsistentes con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. NOTA: Algunos estados no permiten una exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos como se establece en este documento. También podría tener otros derechos que varían de un estado a otro. Solamente en el estado de California, si el reacondicionamiento o el reemplazo del producto no es comercialmente factible, el minorista que venda este producto o el fabricante reembolsará el precio de compra pagado por el producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del consumidor comprador original antes del descubrimiento de la no conformidad. Además, solo en el estado de California, puede llevar el producto al establecimiento minorista que vende este producto para obtener el cumplimiento de esta garantía limitada. Si desea obtener el cumplimiento de cualquier obligación bajo esta garantía limitada, debe escribir a:

Relaciones del consumidor
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Las devoluciones de los consumidores no serán aceptadas a menos que se obtenga primero una autorización de devolución válida. Las devoluciones autorizadas están claramente marcadas en el exterior del paquete con un número de RA y el paquete se envía con flete/franqueo prepago. Las devoluciones del consumidor que no cumplan con estos estándares serán rechazadas.





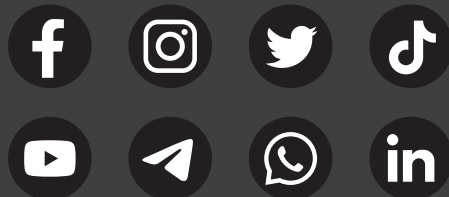
REAL. SMOKE. FLAVOR.

So, how did it go?

Share your awesome cooking experience with everyone! We are live on all the social media sites! Join the community!

Entonces, ¿cómo te fue?

¡Comparte tu increíble experiencia culinaria con todos! ¡Estamos en vivo en las redes sociales! ¡Únete a la comunidad!



©2023 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31904.

Printed in China. Imprimé en China. Impreso en China.

The product associated with this guide was manufactured in China.

Tel producto asociado con esta guía ha sido fabricado en China.

