



HIGHLAND SMOKER

PRODUCT GUIDE GUIDE DES PRODUITS

MODEL | MODÈLE

15202037 - 15202037-63

Serial number | Numéro de série

See rating label on grill for serial number.

Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique sur l'appareil.

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-888-430-7870.

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-888-430-7548.870



Tools needed for assembly:

Phillips screw driver
Two adjustable wrenches
(Tools not provided)

Outils requis pour l'assemblage :

Tournevis cruciforme
Deux clés à molette
(Outils non prévus)



TABLE OF CONTENTS

Product Record Information	1
Safety Symbols	2-3
Preparing to use your Smoker	4
Smoker Maintenance	4
Cooking Tips	4-5
Limited Warranty	6
Parts Diagram	12
Parts List	13
Assembly	15-21
Registration Card	23

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

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

Safety Symbols

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

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

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

	WARNING	
CARBON MONOXIDE HAZARD Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.		

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

	WARNING	
Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.		

	CAUTION	
Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.		

	CAUTION	
Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.		

	CAUTION	
THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT attempt to assemble without a helper.		

WARNING

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

 WARNING

Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit. Always wear protective clothing to prevent injury.

Keep children and pets away.

Do not move this unit during operation.

Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

 WARNING

All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning.
Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.
SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

 WARNING

After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

 CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

 WARNING

FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

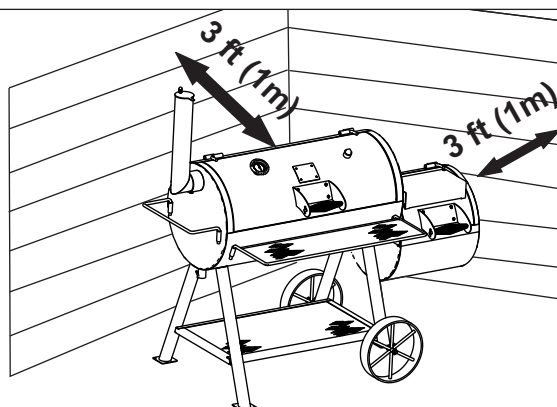
ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE GRILL LID OPEN.

 WARNING

Use grill at least 3 ft. from any wall or surface. Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.

Use grill only in well-ventilated space. **NEVER** use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.



PREPARING TO USE YOUR SMOKER

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

1. Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
2. Build a small fire on the fire grate or pan, being sure not to lay coals against the walls.
3. Close door. (Position damper and smokestack damper approximately at one quarter open.) This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. Then, begin increasing temperature by opening the damper and smokestack damper half-way and adding more charcoal. Your smoker is now ready for use.

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. Exterior surfaces of smoker may need occasional touch up. We recommend the use of a commercially available black high temperature spray paint. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT !**

SMOKER MAINTENANCE

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.**

Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

COOKING TIPS

Building Your Fire

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

KNOW WHEN YOUR FIRE IS READY

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

-If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.

-Raise or lower the adjustable charcoal grate.

-Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.

-Use the indirect grilling method, with coals to either side of drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.

-In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.

-Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

SMOKING AND SLOW COOKING

Remove the cooking grill from the firebox and build your fire on top of the fire grate in the firebox. Either charcoal or wood may be used, but wood is the recommended fuel for its rate of burn and the flavor it imparts to the food being cooked. Most seasoned hardwoods are good for smoking such as hickory, mesquite, pecan, oak, and many other fruit woods. Bark should be avoided or burned off first as it contains a high acid content and imparts an acrid flavor.

After allowing the fire to burn down, close the doors and control the temperature and smoke with the dampers located on the firebox and atop the smokestack. Smoke is contained within the chambers, which will reduce burn while imparting more smoke flavor. Do not operate the Smoker with temperatures exceeding 450 degrees in the smoker chamber. Place the food in the smoker chamber and monitor the temperature. Cooking and smoking are taking place using indirect heat. There is no need to worry about a grease fire flare-up ruining the food. Do not place food within 6" of the opening from the firebox into the smoker chamber. A general rule of thumb for cooking is about 1 hour per pound for smoking large cuts of meat. Refer to a cook book for specific cuts of meat. Limit the number of times you open the smoker chamber door as this will allow heat to escape and extend the cooking time.

SMOKING WITH WOOD CHIPS/WOOD CHUNKS

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

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite

Beef - Hickory, Mesquite, Oak

Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak

Lamb - Fruitwoods, Mesquite

Veal - Fruitwoods, Grapevines

Seafood - Alder, Mesquite

Vegetables – Mesquite

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.

Separate: Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

Cooking on your new grill is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your grill while cooking. Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and grilling may take longer. The meat's internal temperature and thickness can also affect cooking times. Cold and thicker meats will take longer to cook.

Internal Meat Temperatures

Meat cooked on a grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts, & Whole Pork (with a 3 minute rest time)	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb, and Pork - Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck Whole, Pieces & Ground	165° F

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov

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 and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
All Parts	2 years from date of purchase*	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, corrossions 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.

TABLE DES MATIÈRES

Information sur le produit	1
Symboles de sécurité	7-8
Vous préparer à utiliser votre fumoir	9
Entretien du fumoir	9
Conseils de cuisson	9-10
Garantie limitée	11
Schéma des pièces	12
Liste des pièces	14
Assemblage	15-21
Fiche d'enregistrement	23

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.

Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Symboles de sécurité

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



AVERTISSEMENT



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



ATTENTION



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



AVERTISSEMENT



DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. **NE BRÛLEZ JAMAIS** de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT



AVERTISSEMENT



Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.



ATTENTION



Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.



ATTENTION



Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants! Portez des gants de protection au besoin.



ATTENTION



CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de l'assembler sans aide.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Les sous-produits de combustion produits lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques connus de l'État de Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales, ou d'autres problèmes de reproduction.

2. Ce produit peut vous exposer au plomb, qui est connu par l'État de Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.



AVERTISSEMENT



La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.

Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.

Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.

Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.



AVERTISSEMENT



Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.

N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.

CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.



AVERTISSEMENT



Après un feu de charbon de bois semble éteint, les braises non consommées peuvent retenir la chaleur pour un maximum de 24 heures, et si elle est exposée à l'air frais, peuvent s'enflammer de manière inattendue. Toutes ces braises en dehors de la chambre de combustion de la grille présentent un risque d'incendie et peuvent s'enflammer surfaces combustibles tels que les ponts en bois.



ATTENTION



Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.



AVERTISSEMENT



LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.

SOYEZ TOUJOURS PRUDENT LORS DE LA MANIPULATION DE BRIQUETTES CHAUDES AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

LE COUVERCLE DU GRIL DOIT TOUJOURS ÊTRE OUVERT LORSQUE VOUS ALLUMEZ VOTRE GRIL.

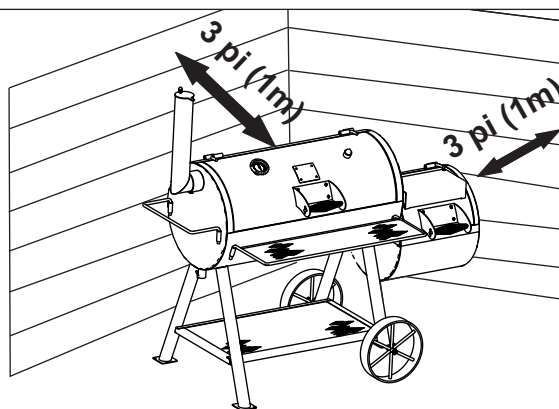


AVERTISSEMENT



Utilisez grill au moins 3 pi. De tout mur ou surface. Maintenir 10 pi. Dégagement d'objets qui peuvent prendre feu ou des sources d'ignition telles que les veilleuses sur les chauffe-eau, en direct des appareils électriques, etc.

Utilisez grill seulement dans l'espace bien ventilé. NE JAMAIS utiliser dans l'espace clos comme abri, garage, véranda, patio couvert, ou sous une structure aérienne d'aucune sorte.



PRÉPARATION ET UTILISATION DE VOTRE FUMOIR

Avant d'utiliser votre fumoir pour la cuisson, suivez attentivement les étapes suivantes pour préparer le fini et l'acier intérieur. Si vous ne suivez pas ces étapes, le fini pourrait être endommagé ou vos premiers aliments pourraient avoir un goût métallique.

1. Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
2. Allumez un petit feu sur la grille de foyer en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du gril.
3. Fermez la porte. (Ouvrez le registre à papillon et le registre de la cheminée environ au quart.) Cette combustion doit être maintenue pendant au moins deux heures; les durées plus longues sont préférables. Ensuite, commencez à augmenter la température en ouvrant le registre à papillon et le registre de la cheminée à moitié et en ajoutant du charbon supplémentaire. Votre fumoir est maintenant prêt à être utilisé.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre fumoir. Protégez les surfaces intérieures de votre fumoir en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du fumoir peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous recommandons d'utiliser une peinture à pulvériser noire résistant aux températures élevées disponible dans le commerce. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU GRIL!**

ENTRETIEN DU FUMOIR

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le gril dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que le charbon est entièrement éteint avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le gril de nouveau. Essayez l'intérieur de l'appareil avec des serviettes en étoffe ou en papier.

Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes. Elles absorbent l'humidité, ce qui mène prématurément à la détérioration et à la corrosion de l'appareil. Enduisez de façon périodique les surfaces intérieures de l'appareil avec de l'huile végétale, ce qui contribuera à le protéger. Vous devez également réappliquer à l'occasion une couche de peinture sur l'extérieur. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire à pulvériser résistante à une haute température. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.**

Surface de cuisson : si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.

CONSEILS POUR LA CUISSON

COMMENT BÂTIR VOTRE FEU

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

SACHEZ QUAND VOTRE FEU EST PRÊT

Sachez quand votre feu est prêt

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

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.

- Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.

- Fermez partiellement les événements du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le gril.

- Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.

- En cas de flambée importante, pulvérisez les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.

- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

FUMAGE ET CUISSON LENTE

Enlevez la grille de cuisson du foyer et préparez votre feu sur le dessus de la grille de foyer. Le charbon ou le bois peut être utilisé, mais le bois est le combustible recommandé en raison de sa vitesse de combustion et de la saveur qu'il donne aux aliments pendant la cuisson. La plupart des bois durs séchés conviennent au fumage, tels que le caryer, le mesquite, le pacanier, le chêne et plusieurs autres bois d'arbres fruitiers. L'écorce doit être évitée ou brûlée d'abord, car elle a une forte teneur en acide et donne une saveur âcre.

Après avoir laissé le feu brûler jusqu'à extinction, fermez les portes et contrôlez la température et la fumée au moyen des registres qui se trouvent sur le foyer et au sommet de la cheminée. La fumée reste dans la chambre, ce qui réduit la combustion tout en donnant une saveur de fumée plus prononcée. Ne faites pas fonctionner le fumoir lorsque la température dépasse 450 °F dans la chambre de fumage. Placez les aliments dans la chambre de fumage et surveillez la température. La cuisson et le fumage se produisent au moyen de chaleur indirecte. Vous n'avez pas à vous soucier qu'un incendie de graisse ne gâche les aliments. Ne placez pas d'aliments à moins de 6 po de l'ouverture du foyer dans la chambre de fumage. Une règle générale pour la cuisson est de prévoir environ 1 heure par livre pour fumer de gros morceaux de viande. Consultez un livre de cuisine pour obtenir des coupes de viande spécifiques. Limitez le nombre de fois que vous ouvrez la porte du fumoir, car cela laissera la chaleur s'échapper et prolongera la durée de la cuisson.

CUISSON AVEC DES MORCEAUX OU DES COPEAUX DE BOIS

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

Nos recommandations :

Nos recommandations :

Poulet - aulne, pommier, caryer,

Bœuf - caryer, mesquite, chêne

Porc - bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne

Agneau - bois d'arbres fruitiers, mesquite

Veau - bois d'arbres fruitiers

Fruits de mer - aulne, mesquite

Légumes - mesquite

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture contre les bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

Lavez: lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

Séparez: séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

Cuisez: cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

Réfrigérez: réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

La cuisson sur votre nouveau gril est une expérience qui nécessite votre présence, et nous vous recommandons de rester à l'extérieur, à proximité de votre gril, pendant la cuisson des aliments. Plusieurs conditions extérieures peuvent avoir un effet sur la cuisson au gril. Par temps froid, une chaleur plus importante sera nécessaire afin d'atteindre la température de cuisson optimale, et la durée de la cuisson sera peut-être prolongée. La température interne et l'épaisseur de la viande ont également un effet sur le temps de cuisson. Les viandes froides et épaisses mettront plus de temps à cuire.

Température interne de la viande

La viande cuite au gril brunit souvent très vite en surface. En conséquence, vous devez utiliser un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande a atteint une température interne sans danger.

TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES RECOMMANDÉES PAR LE MINISTÈRE AMÉRICAIN DE L'AGRICULTURE (USDA)

Bœuf, veau, agneau, steaks, rôtis et porc entier (AVEC UN DÉLAI D'ATTENTE DE TROIS MINUTES)	63° C
Poisson	63° C
Bœuf, veau, agneau et porc haché	71° C
Plats à base d'oeufs	71° C
Dinde, poulet et canard - en entier, en morceaux ou hachés	74° C

Veuillez consulter le site Web de l'USDA pour obtenir les informations complètes les plus récentes. Notre tableau des températures internes est basé sur les normes de l'USDA relatives à la cuisson de la viande. Vous trouverez ces informations à l'adresse www.isitdoneyet.gov.

GARANTIE LIMITÉE

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

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	2 ans à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement

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

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

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

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

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

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

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

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

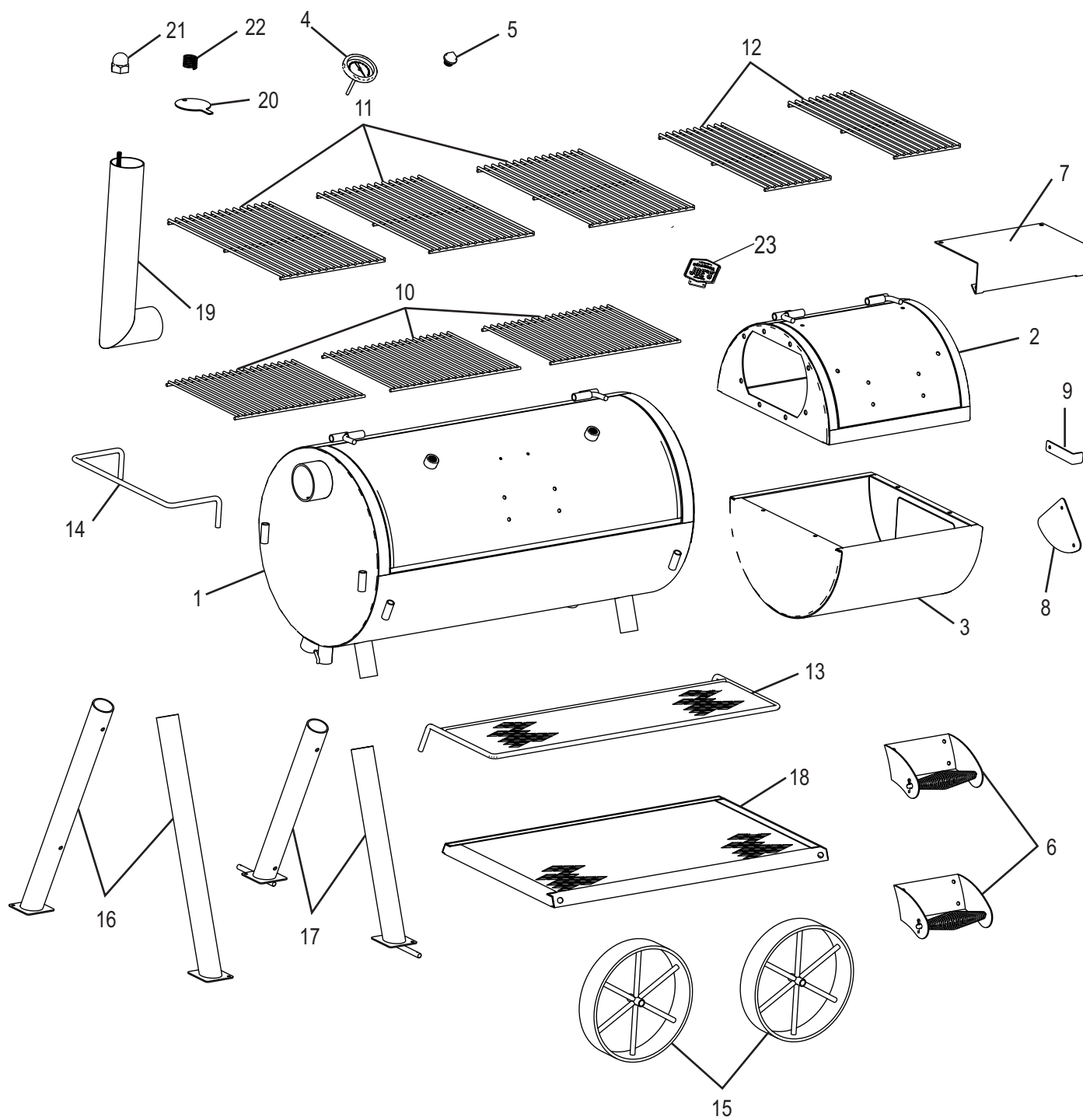
Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

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

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

PARTS DIAGRAM

SCHEMA DES PIÈCES



PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	SMOKER CHAMBER W/ LID
2	1	FIREBOX LID
3	1	FIREBOX CHAMBER
4	1	TEMPERATURE GAUGE
5	1	TEMPERATURE GAUGE HOLE PLUG
6	2	LID HANDLE
7	1	WARMING SURFACE PLATE, F/ FIREBOX
8	1	DAMPER ASSEMBLY
9	1	DOOR LATCH
10	3	FIRE GRATE
11	3	COOKING GRATE, SMOKER
12	2	COOKING GRATE, FIREBOX
13	1	FRONT SHELF
14	1	PULL HANDLE
15	2	WHEEL
16	2	LONG LEG
17	2	SHORT LEG
18	1	BOTTOM SHELF ASSEMBLY
19	1	SMOKE STACK
20	1	DAMPER, F/ SMOKE STACK
21	1	CAP, F/ SMOKE STACK
22	1	SPRING, F/ DAMPER
23	1	LOGO PLATE

NOT Pictured

...	1	HARDWARE PACK
...	1	ASSEMBLY MANUAL, ENGLISH, FRENCH

LISTE DES PIÈCES

Clé	Quantité	Description
1	1	CUVE DU FUMoir AVEC COUVERCLE
2	1	COUVERCLE DU FOYER
3	1	CUVE DU FOYER
4	1	THERMOMÈTRE
5	1	BOUCHON DU THERMOMÈTRE
6	2	POIGNÉE DU COUVERCLE
7	1	PLAQUE CHAUFFANTE POUR FOYER
8	1	ASSEMBLAGE CLAPET
9	1	VERROU DE PORTE
10	3	GRILLE DE FOYER
11	3	GRILLE DE CUISSON, FUMoir
12	2	GRILLE DE CUISSON, FOYER
13	1	ÉTAGÈRE AVANT
14	1	POIGNÉE
15	2	ROUE
16	2	PIED LONG
17	2	PIED COURT
18	1	ASSEMBLAGE ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
19	1	CHEMINÉE
20	1	CLAPET POUR CHEMINÉE
21	1	EMBOUT POUR CHEMINÉE
22	1	RESSORT POUR CLAPET
23	1	PLAQUE DE LOGO

NON illustré

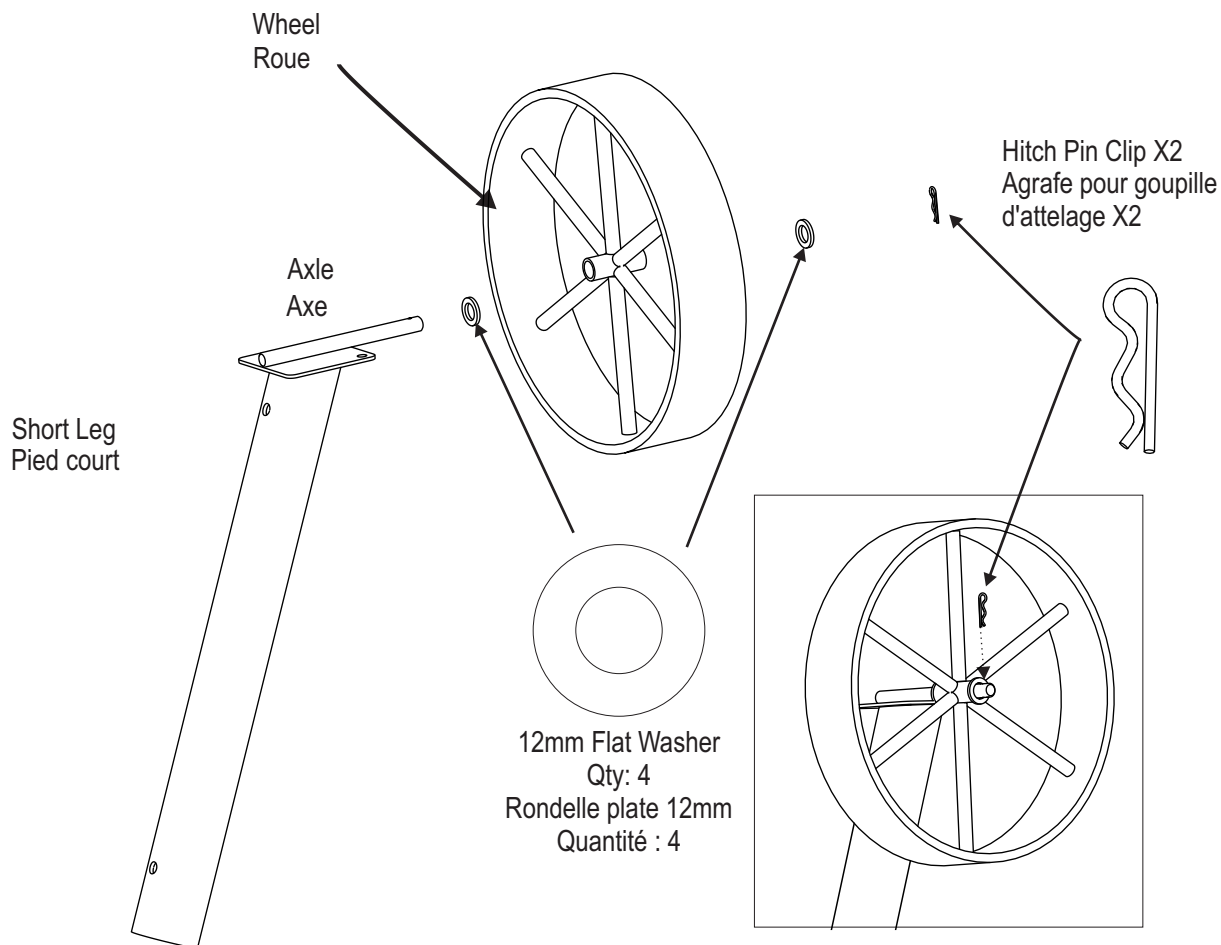
...	1	SACHET PIÈCES DE QUINCAILLERIE
...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS, FRANÇAIS

1 FIRST, GET A HELPER! This unit is heavy and requires a second person for lifting and moving. **NEXT**, pick a suitable location to work. Open the carton and slit the corners so that the carton lays flat. This will give you a protective surface during assembly. Remove the carton packing material and the parts from inside the firebox and smoke chamber.

TOUT D'ABORD, SE FAIRE AIDER! Cet appareil est lourd et nécessite de l'aide pour le soulever et le déplacer. **ENSUITE**, chercher un endroit qui conviendrait pour travailler. Ouvrir le carton et fendre les coins pour que le carton repose à plat au sol. Une surface de protection sera ainsi en place le temps de l'assemblage. Sortir les emballages de carton et les pièces de l'intérieur du foyer et de la cuve du fumoir.

2 On each short leg, slide one 12mm flat washer onto axle, followed by a wheel, then another 12mm flat washer. Slide a hitch pin clip into the hole at the end of the axle.

Sur chaque pied court, glisser une rondelle plate 12mm sur l'axe, suivie d'une roue puis d'une autre rondelle plate 12mm. Passer une agrafe pour goupille d'attelage dans le trou situé à l'extrémité de l'axe.

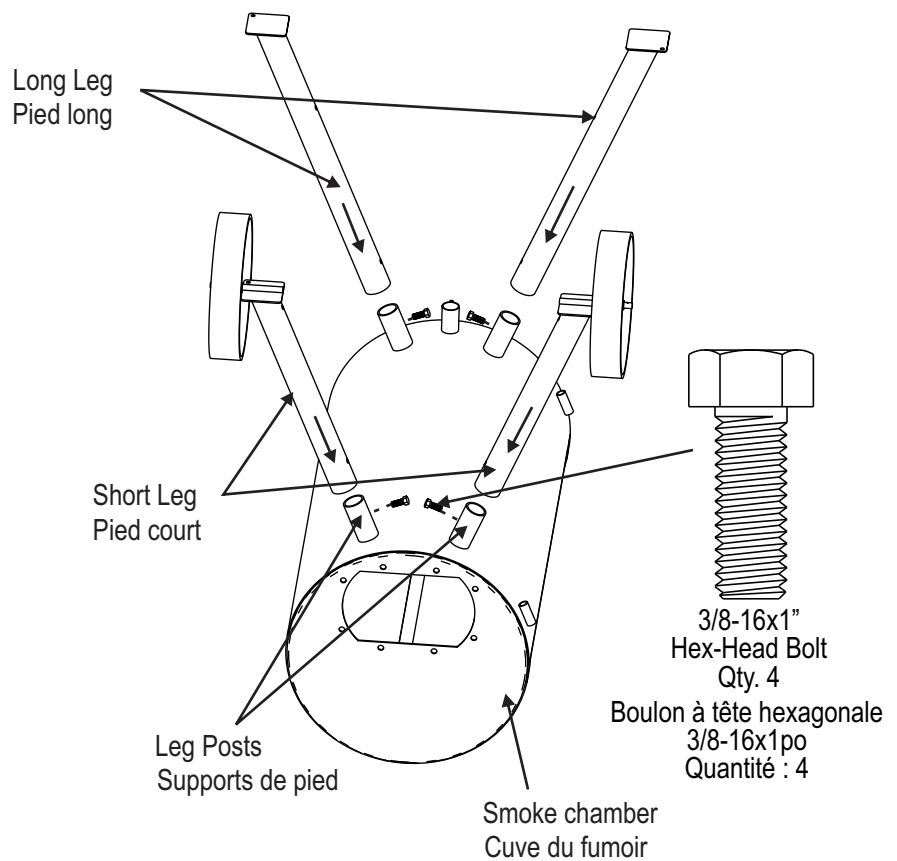


3 With one person on smoke chamber end, roll the unit onto cardboard that was placed on the ground next to the unit. Unit should now be resting on its smoke chamber handle brackets with the leg posts pointing upward.

- Slide short legs onto posts at right side, with wheels facing outward.
- Slide long legs onto posts at opposite end.
- Secure each leg to a leg post by screwing one 3/8-16x1" hex-head bolt through the leg until it reaches the leg post. **Do not fully tighten the bolts at this time!**

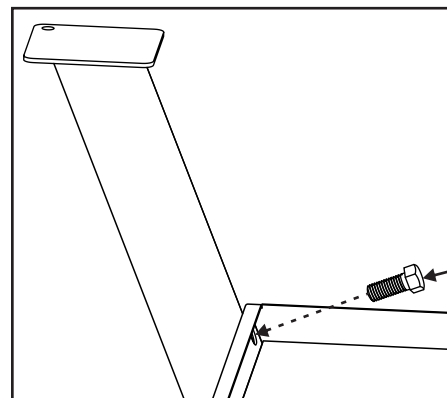
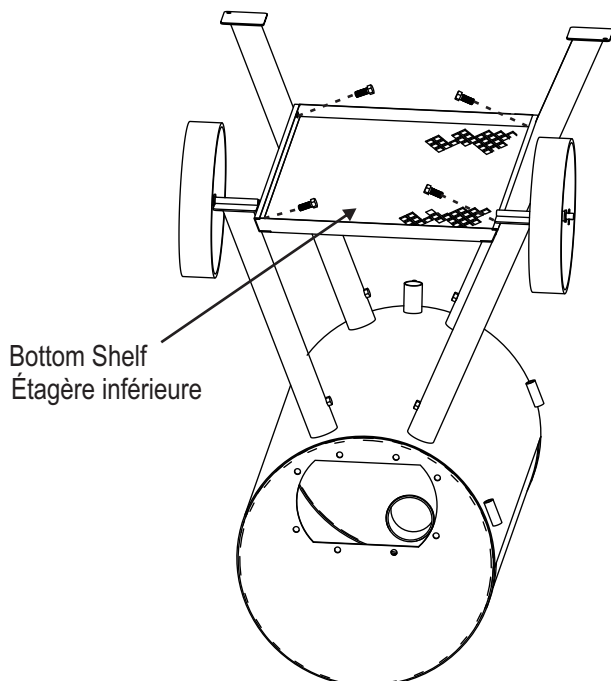
Avec l'aide d'une personne se tenant à l'extrémité de la cuve du fumoir, faire rouler l'appareil sur le carton qui a été mis au sol à côté de l'appareil. L'appareil doit à présent reposer sur les supports de la poignée de la cuve du fumoir avec les supports des pieds pointant vers le haut.

- Faire glisser les pieds courts dans les supports du côté droit, les roues vers l'extérieur.
- Faire glisser les pieds longs dans les supports à l'extrémité opposée.
- Fixez chaque jambe à une jambe en vissant un boulon à tête hexagonale de 3 / 8-16x1 dans la jambe jusqu'à ce qu'elle atteigne le poteau de jambe. **Ne pas serrer à fond les boulons à cette étape!**



4 Have one person hold the bottom shelf in position shown while another attaches shelf to legs using four 3/8-16x1" hex-head bolts. **Fully tighten these four bolts.**

Pendant qu'une personne tient l'étagère inférieure dans la position indiquée, l'autre la fixe aux pieds à l'aide des quatre boulons à tête hexagonale 3/8-16x1po. **Serrer à fond ces quatre boulons.**

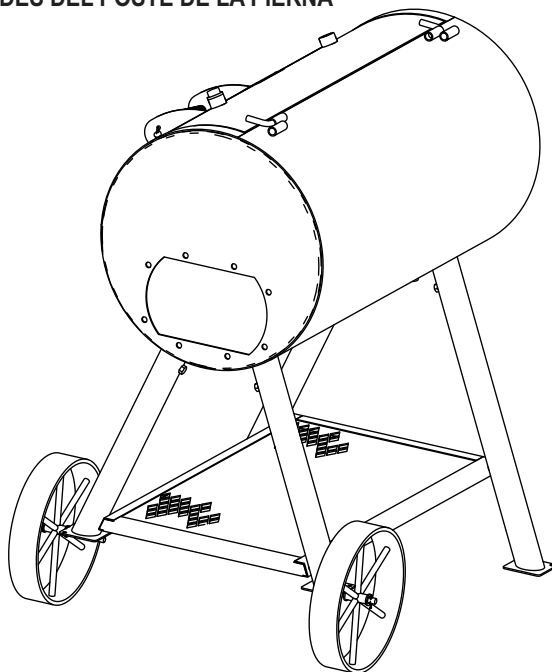


3/8-16x1" Hex-Head Bolt Qty. 4
Boulon à tête hexagonale 3/8-16x1po Quantité : 4

5

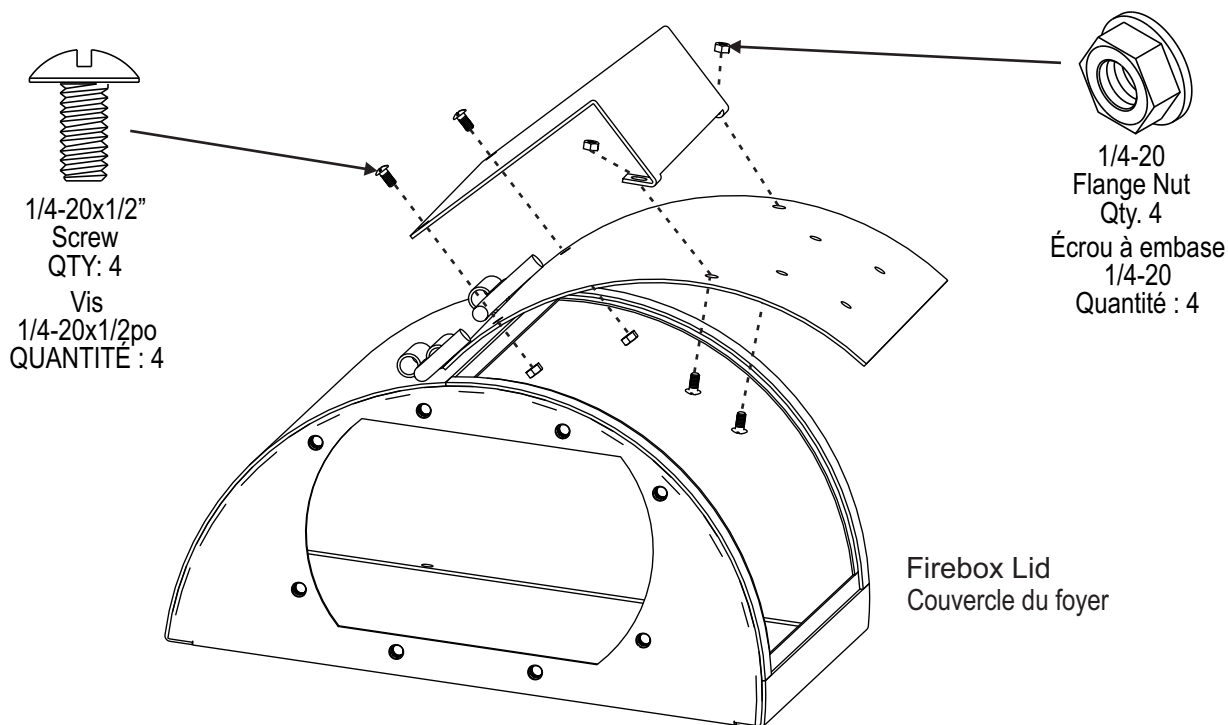
Make sure that leg bolts are tight enough so that legs won't slip off of posts. With the assistance of a helper, roll the unit over the handle brackets and stand it up onto its legs. Once standing, fully tighten the four leg bolts against leg walls. Insert the tank exclusion right end into holes on the bottom shelf. Then align the left end of the tank exclusion with holes on the long legs and slide into place. **FULLY TIGHTEN THE FOUR LEG BOLTS AGAINST LEG POST WALLS**

Assurez-vous que les boulons des jambes sont suffisamment serrés pour que les jambes ne glissent pas sur les poteaux. Avec l'aide d'un assistant, roulez l'unité sur les supports de la poignée et mettez-la sur ses jambes. Une fois posé, serrez complètement les quatre vis de jambe contre les murs des jambes. Insérez l'extrémité de l'exclusion du réservoir dans les trous de l'étagère inférieure. Ensuite, alignez l'extrémité gauche de l'exclusion du réservoir avec des trous sur les jambes longues et glissez-les en place. **APRIETE COMPLETAMENTE LOS CUATRO PERNOS DE LA PIERNA CONTRA LAS PAREDES DEL POSTE DE LA PIERNA**

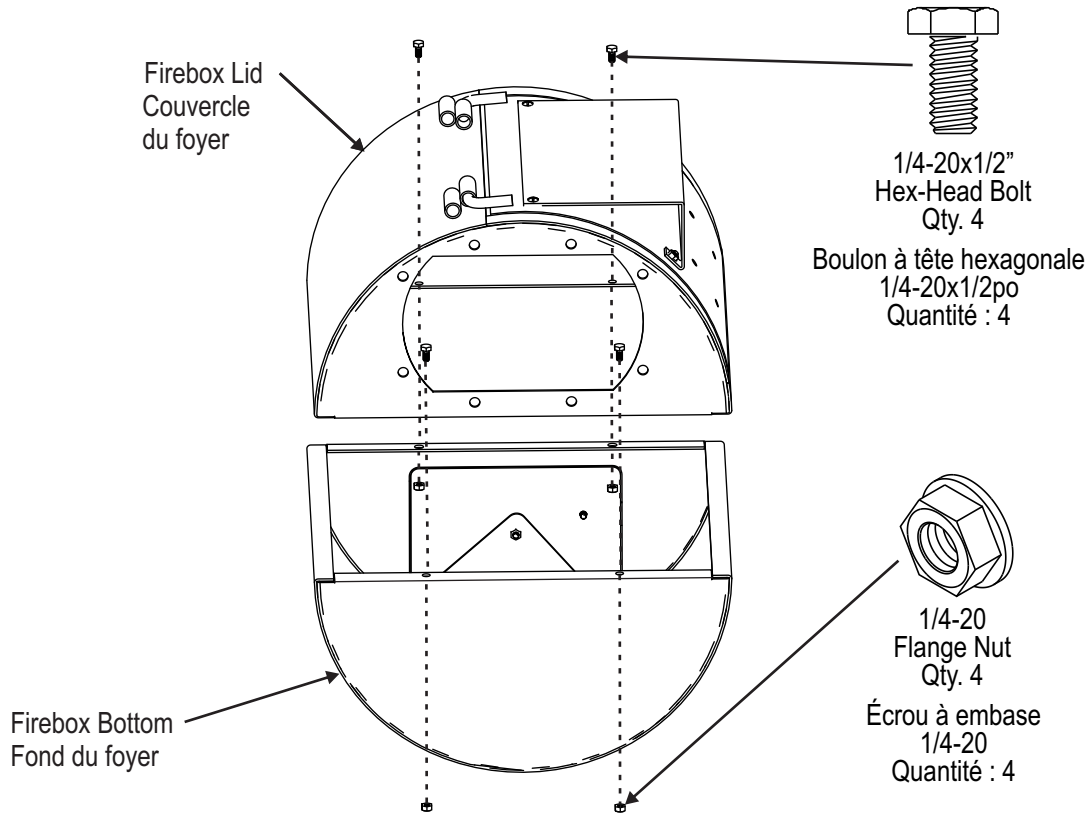


6

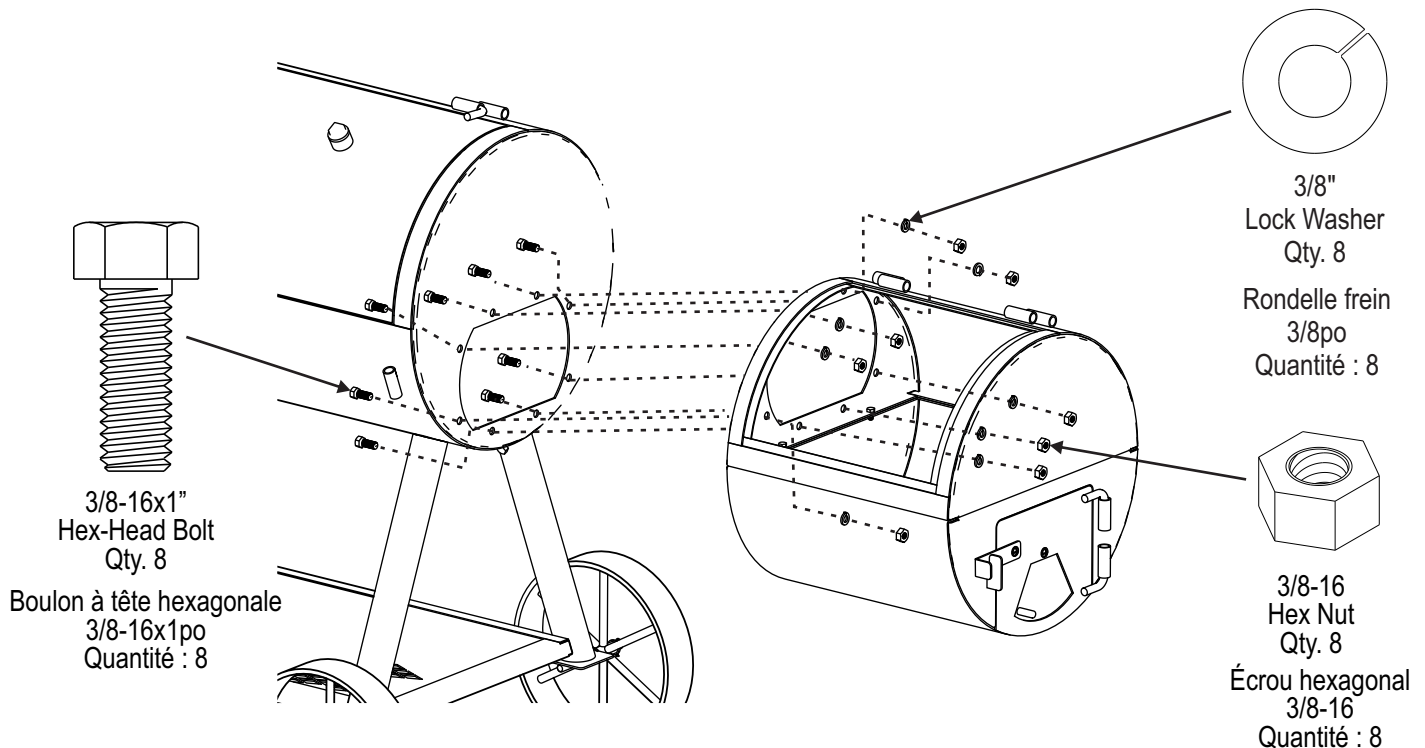
Use four 1/4-20x1/2" screws and four 1/4-20 flange nuts to attach the warming plate to the lid of firebox. Tighten securely. Utiliser quatre vis 1/4-20x1/2po et quatre écrous à embase 1/4-20 pour fixer la plaque chauffante au couvercle du foyer. Serrer solidement.



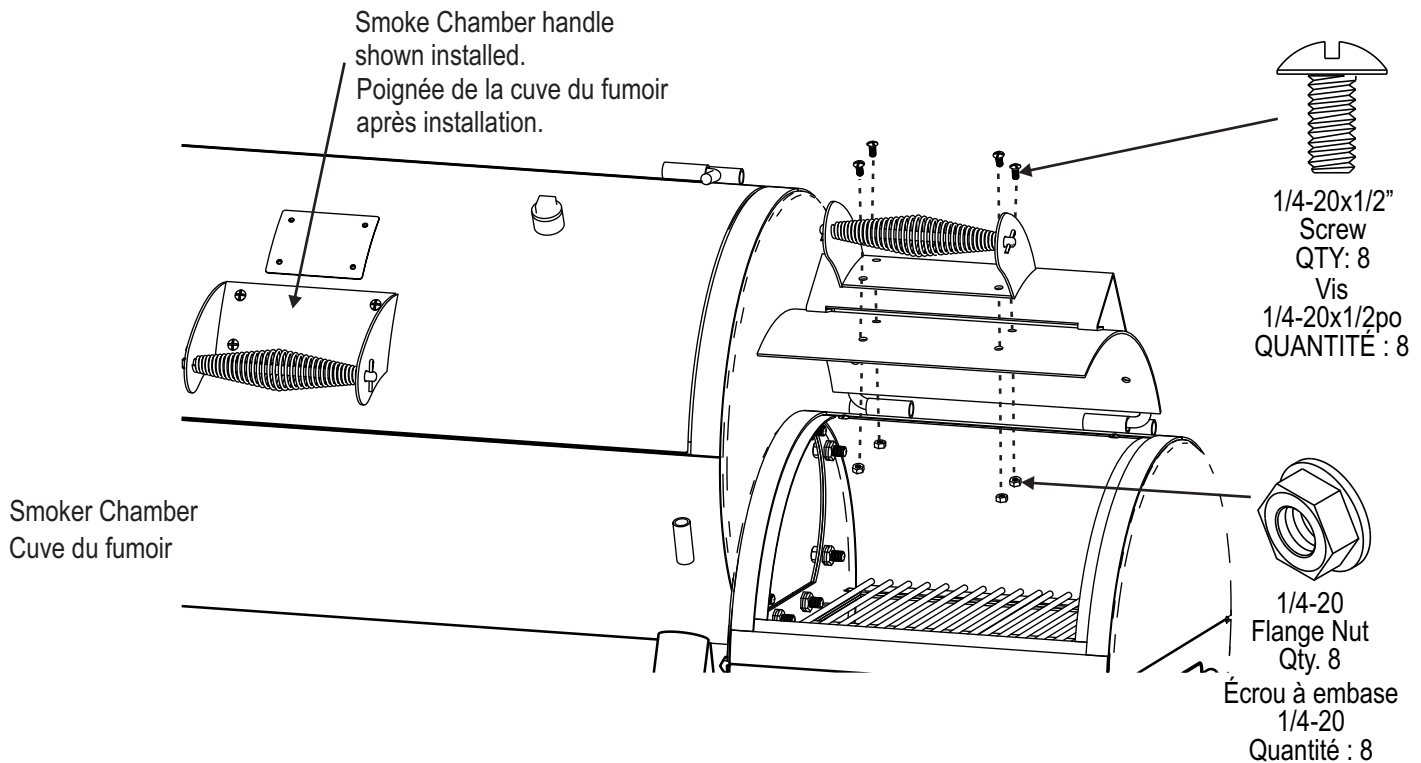
- 7** Connect firebox lid and firebox bottom using four 1/4-20×1/2" hex head bolts and four 1/4-20 flange nuts. Tighten securely.
Raccorder le couvercle du foyer au fond du foyer à l'aide des quatre boulons à tête hexagonale 1/4-20×1/2po et des quatre écrous à embase 1/4-20. Serrer solidement.



- 8** **With the help of an assistant**, connect firebox and smoke chamber using eight 3/8-16×1" hex head bolts, 3/8 lock washer, and 3/8-16 hex nut, and tighten.
Avec l'aide d'une personne, raccorder le foyer à la cuve du fumoir à l'aide des huit boulons à tête hexagonale 3/8-16×1po, rondelles de frein 3/8, écrous hexagonaux 3/8-16, et serrer.



- 9** Attach handle to smoke chamber lid and firebox lid using eight 1/4-20x1/2" screws and 1/4-20 flange nuts. Tighten securely.
Fixer la poignée au couvercle de la cuve du fumoir et au couvercle du foyer à l'aide de huit vis 1/4-20x1/2po et des écrous à embase 1/4-20. Serrer solidement.

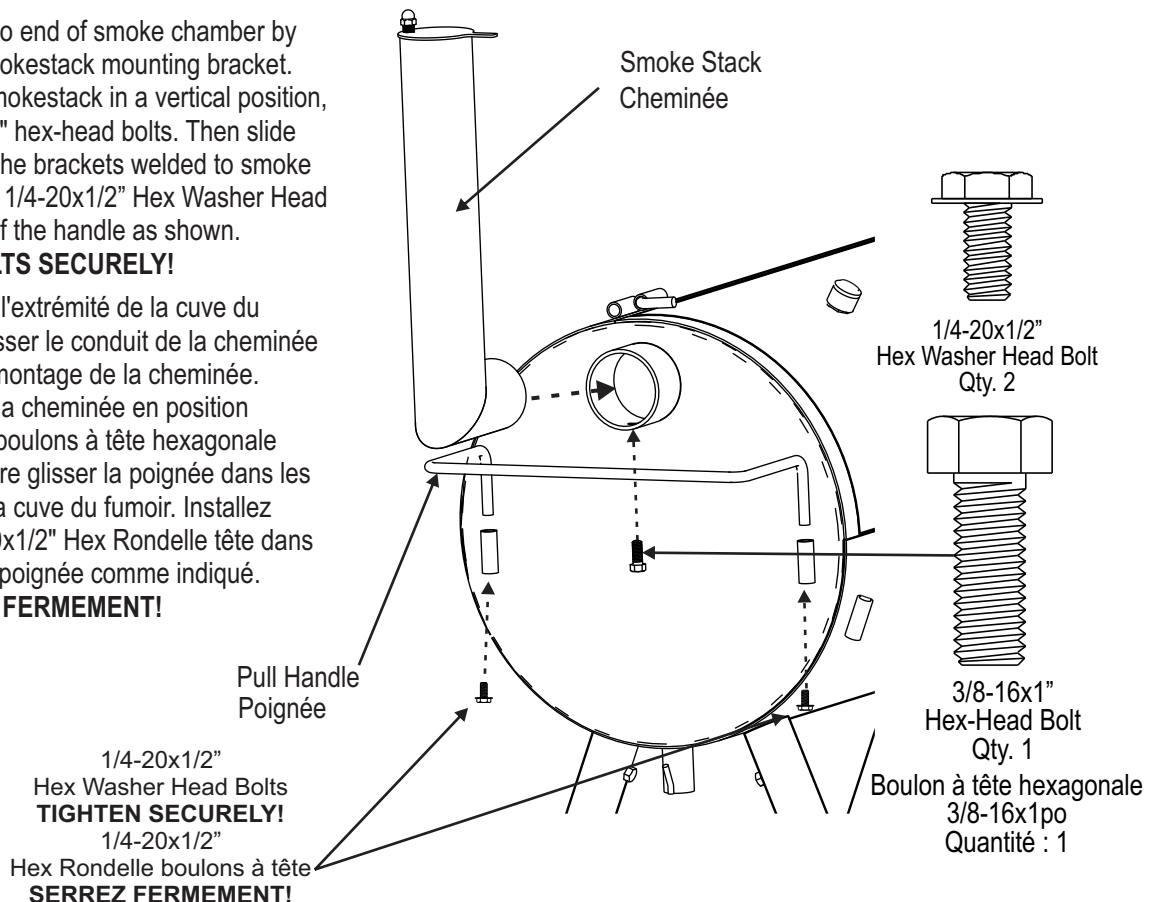


- 10** Attach smokestack to end of smoke chamber by sliding stack into smokestack mounting bracket. While holding the smokestack in a vertical position, tighten the 3/8-16x1" hex-head bolts. Then slide the pull handle into the brackets welded to smoke chamber. Install two 1/4-20x1/2" Hex Washer Head bolts into the ends of the handle as shown.

TIGHTEN THE BOLTS SECURELY!

Fixer la cheminée à l'extrémité de la cuve du fumoir en faisant glisser le conduit de la cheminée dans le support de montage de la cheminée. Tout en maintenant la cheminée en position verticale, serrer les boulons à tête hexagonale 3/8-16x1po. Puis faire glisser la poignée dans les supports soudés à la cuve du fumoir. Installez deux boulons 1/4-20x1/2" Hex Rondelle tête dans les extrémités de la poignée comme indiqué.

Serrer les boulons FERMEMENT!



11

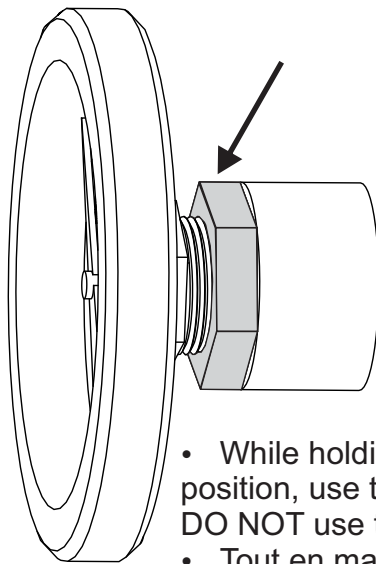
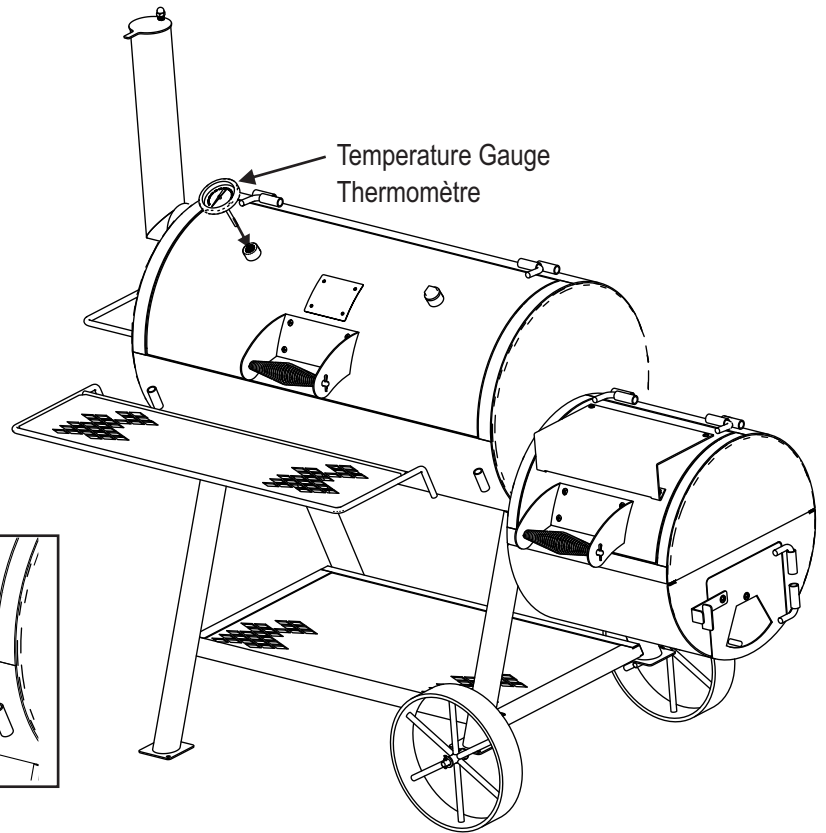
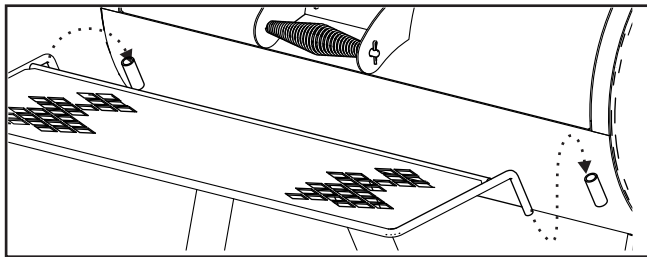
Attach front shelf to smoke chamber by sliding ends of shelf frame into bushing on front of smoke chamber.

Next, install the Temperature Gauge into the bushing located on the Smoker Chamber Lid. Align gauge and then secure with jamb nut.

Fixer l'étagère avant à la cuve du fumoir en faisant glisser les extrémités du châssis de l'étagère dans les douilles sur le devant de la cuve du fumoir.

Ensuite, installer le thermomètre dans la douille située sur le couvercle de la cuve du fumoir.

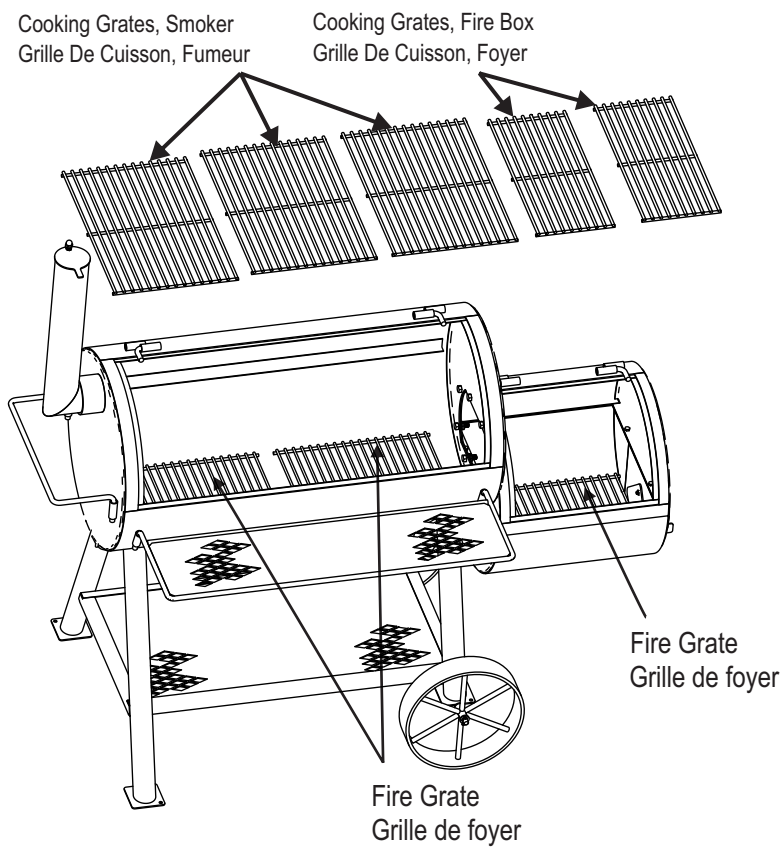
Aligner le thermomètre et fixer ensuite à l'aide du boulon du montant.



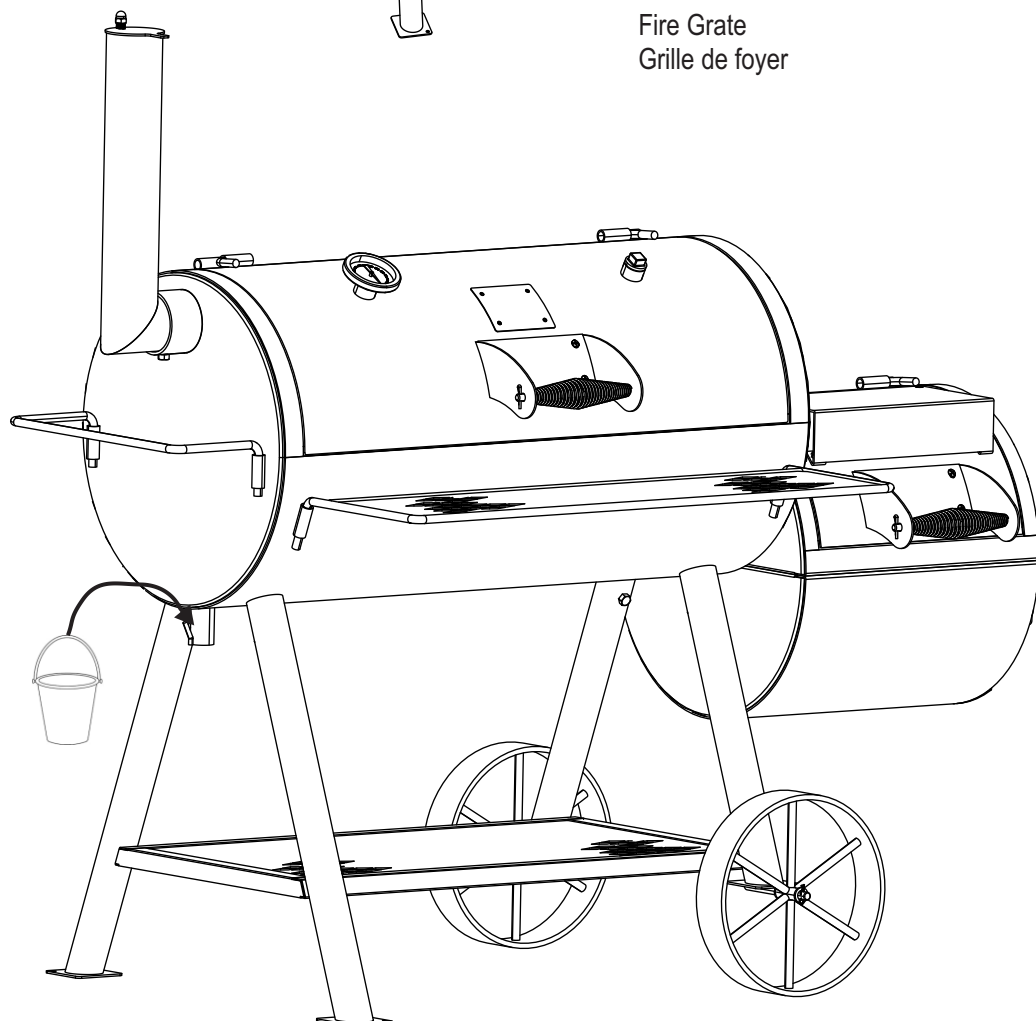
- While holding the Temperature Gauge in desired position, use this nut to tighten the Temperature Gauge. **DO NOT** use the face of the temperature gauge to tighten.
- Tout en maintenant la jauge de température dans la position souhaitée, utilisez cet écrou pour serrer la jauge de température. **NE PAS** utiliser la face de la jauge de température pour serrer.

12 Place two of the fire grates in the bottom of the smoke chamber and one in the bottom of the firebox. Then place the three large cooking grates in the smoker chamber. The two small cooking grates fit into the firebox.

Placer deux des grilles du foyer dans le fond de la cuve du fumoir et une grille dans le fond du foyer. Placer ensuite les trois grandes grilles de cuisson dans la cuve du fumoir. Les deux petites grilles de cuisson rentrent parfaitement dans le foyer.



13



Container for grease,
not supplied
Récipient à graisse,
non fourni

Notes:

Remarques:

Two convenient ways to register your product: Deux façons pratiques d'enregistrer votre produit: Dos formas convenientes de registrar su producto:

1 Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/register

2 By mail | Par la poste | Por correo

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTÉE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

*Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

* 1. First Name | Nombre | Prénom

Initial | Inicial | Initiale

Last Name | Apellido | Nom de Famille

Address (number & street) | Dirección (número y calle) | Adresse (numéro et rue)

Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.

City | Ciudad | Ville

State | Estado | Province

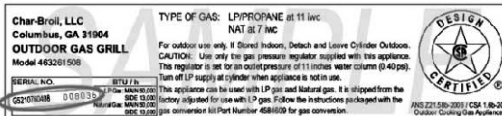
Zip Code | Código Zip | Code Postal

* 2. E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique

* 3. Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone

* 4. Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle

Serial Number | Número de serie | Numéro de série



STICKER ON PRODUCT

* 5. Attach copy of your sales receipt here.

Adjunte aquí la copia de su recibo de compra

Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

6. Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat

\$

8. Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat

7. Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin

9. Your Gender | Sexo | Sexe:

☐ Male | Masculino | Masculin

☐ Female | Femenino | Féminin

10. Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completar este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.



©2018 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Imprimé en Chine.
©2018 Assembly instructions. ©2016 Assemblée des instructions.