



HIGHLAND

OFFSET SMOKER/GRILL

MODEL NUMBER
NUMÉRO DE MODÈLE

24203001

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:**
2 Adjustable Wrenches
Phillips Screwdriver
- Herramientas necesarias para el armado:**
2 Llaves regulables
Destornillador Phillips

SCAN FOR **BILT**: 3D INSTRUCTIONS

POWERED BY **BILT INTELLIGENT INSTRUCTIONS**®

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

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.



WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.



DANGER

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.



WARNING

Please read this entire manual before installation and use of this 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.

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.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.
- Your appliance must be operated outside on noncombustible flooring and away from combustible materials.
- If operating your appliance on floors protected with a non-combustible, 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, 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 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.

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

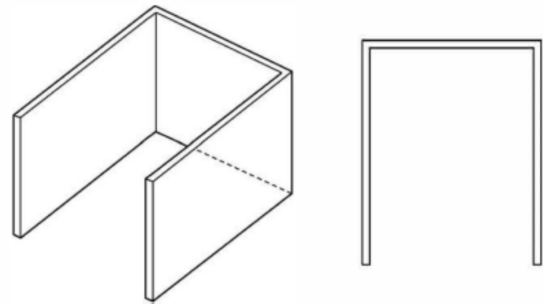
FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

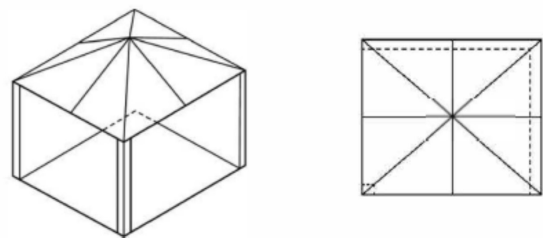
ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE GRILL LID OPEN

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.

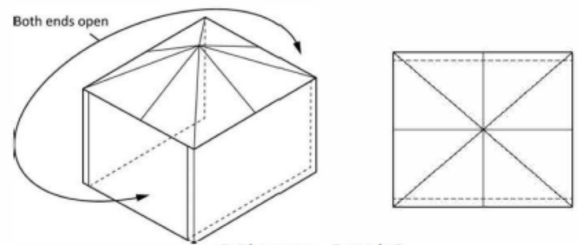
more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.



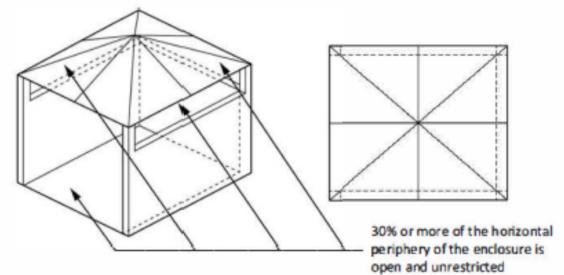
Outdoor area — Example 1



Outdoor area — Example 2



Outdoor area — Example 3



THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY

This outdoor cooking gas appliance must only be used outdoors and must not be used in a building, garage, or any other enclosed area;

1. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
2. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with in a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
3. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with in a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1. A minimum clearance of 36 inches (1 meter) from combustible constructions to the sides of the appliance, and 36 inches (1 meter) 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 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, 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. After periods of storage, 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.
5. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the appliance. Please visit Charbroil.com for a good selection of barbecue mitts. Do not use accessories not specified for use with this appliance. 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.
6. 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.
7. Parts of the appliance may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

GRILL MAINTENANCE

1. Frequency of clean up is determined by how often the grill is used.
2. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit.
3. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again.
4. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.
5. When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes.
6. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay.
7. 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.

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.
- Avoid laying the coals on the walls of the grill.
- 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 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. We advise against using wood pellets as a fuel source. 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

PREPARING TO USE YOUR GRILL

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

1. Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
2. Build a small fire in the pan, being sure not to lay coals against the walls.
3. This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. Your grill is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit. Exterior surfaces of grill 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!

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

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 1.5 pounds (approximately 23 briquettes) to start your fire. No more than 1.5 pounds of lit charcoal should be used during your cook at any given time.
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 cooking chamber and firebox lids 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.
7. Avoid laying coals on grill walls.

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:

1. **Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
2. **Separate:** Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
3. **Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
4. **Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

FOOD SAFE GRILLING TEMPERATURES FROM THE FDA

Meat

Cook beef, pork, veal, and lamb roasts, steaks, and chops to at least 145° F (63° C), with a 3 minute rest time.

Ground Meat

Cook ground beef, veal, lamb, and pork to at least 160° F (71° C).

Cook ground poultry to 165° F (74° C).

Poultry

Cook all poultry to minimal safe internal temperature of 165° F (74° C).

You may wish to cook poultry to a higher temperature for personal preference.

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.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE IMPORTANTE INFORMACIÓN NECESARIA PARA EL CORRECTO ENSAMBLAJE Y USO SEGURO DEL APARATO.

SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES CUANDO UTILICE EL APARATO.

INSTALADOR/ENSAMBLADOR:
DEJE ESTE MANUAL AL CLIENTE.

CONSUMIDOR:
CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

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.



ADVERTENCIA

Lea este manual completo antes de instalar y usar este aparato. 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.

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 electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos del envenenamiento por monóxido de carbono.



ADVERTENCIA

- 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.
- Su electrodoméstico debe operarse al aire libre sobre pisos no combustibles y lejos de materiales combustibles.
- Si opera su electrodoméstico 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 use gasolina, combustible para lámparas tipo gasolina, queroseno o líquidos inflamables para iniciar o "reavivar" un fuego en este artefacto. Mantenga todos estos líquidos bien alejados de este artefacto cuando esté en uso.
- **NO** use esta unidad sobre o cerca de superficies o estructuras combustibles, como cubiertas de madera, hojas secas o césped, revestimiento de vinilo o madera, etc.

CONSULTE EL MANUAL DEL PROPIETARIO PARA OBTENER INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD INFORMACIÓN.

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Tener mucho cuidado.
- Mantenga a los demás alejados de la unidad.
- Siempre use ropa protectora para evitar lesiones.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos.
- No mueva esta unidad durante el funcionamiento.
- Nunca sustituya la gasolina, queroseno o alcohol con líquido para encender carbón vegetal. En algunos estados, el uso de líquido para encender carbón vegetal está prohibido por la ley. En ese caso, los cubos de encendido a base de parafina pueden sustituirse con líquido para encender carbón vegetal.
- Nunca use líquido para encender carbón vegetal con un encendedor eléctrico. Después de un fuego de carbón parece apagado, las brasas no consumidas pueden retener el calor hasta por 24 horas y si se exponen al aire fresco, pueden generar una llama inesperadamente. Cualquiera de esas brasas fuera de la cámara de combustión de la parrilla suponen un peligro de incendio y pueden encender superficies combustibles como tarimas de madera.

NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES Y/O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

SIEMPRE TENGA CUIDADO CUANDO MANEJE CARBÓN CALIENTE PARA EVITAR LESIONES.

SIEMPRE ENCIENDA EL FUEGO CON LA TAPA DE LA PARRILLA ABIERTA



PRECAUCIÓN

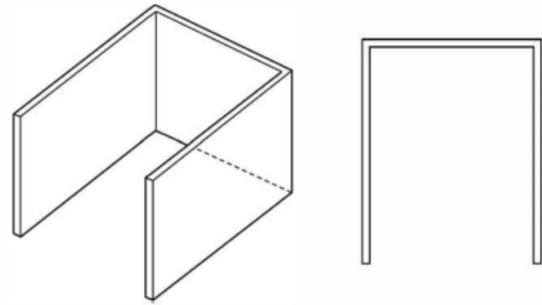
PRECAUCIÓN: El artefacto puede estar **CALIENTE**. Use protección para las manos si es necesario.

Algunas piezas podrían tener bordes afilados. Utilice guantes de protección si es necesario.

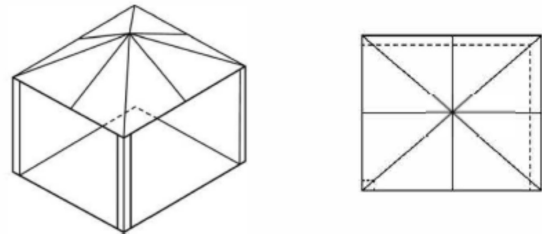
¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente ensamblar la unidad sin un ayudante.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

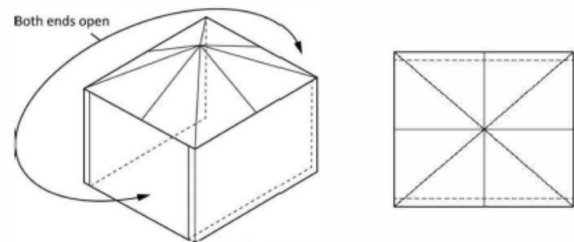
1. Se debe mantener un espacio libre mínimo de 36 pulgadas (1 metro) desde las construcciones combustibles a los lados del aparato, y 36 pulgadas (1 metro) desde la parte delantera y posterior del aparato hasta las construcciones combustibles. No utilice este aparato en interiores o en un área cerrada sin ventilación, como un garaje. Este aparato no debe colocarse debajo de techos elevados o voladizos combustibles. Mantenga su electrodoméstico en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. **CONSULTE LA FIGURA A, A CONTINUACIÓN.**
2. En caso de que se produzca un incendio de grasa descontrolado, deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. 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 electrodoméstico 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. Después de períodos de almacenamiento, limpie antes de usar. Se requiere cuidado y mantenimiento regular para prolongar la vida útil de su artefacto. Si el aparato se almacena al aire libre durante la lluvia o períodos de alta humedad.
5. Se recomienda utilizar manoplas o guantes resistentes al calor para asar al operar el aparato. Visite Charbroil.com para ver una buena selección de guantes para barbacoa. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. No coloque una cubierta del electrodoméstico ni nada inflamable en el espacio de almacenamiento debajo del electrodoméstico. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio.
6. Este electrodoméstico 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 electrodoméstico. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. 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.



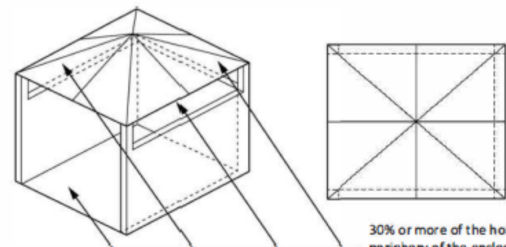
Outdoor area — Example 1



Outdoor area — Example 2

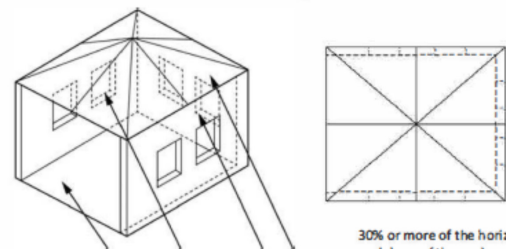


Outdoor area — Example 3



30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is open and unrestricted

Outdoor area — Example 4



30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is open and unrestricted

PREPARACIÓN PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, deben seguirse cuidadosamente los siguientes pasos para el curado, acabado y sazonado del acero interior. No seguir estos pasos puede dañar el acabado y/o impartir sabores metálicos a sus primeras comidas.

1. Cepille todas las superficies interiores, incluidas grillas y parrillas, con aceite de cocina vegetal.
2. Encienda un pequeño fuego en la sartén, asegurándose de no dejar brasas contra las paredes.
3. Esta quemadura debe mantenerse durante al menos dos horas, cuanto más tiempo, mejor. Su parrilla ahora está lista para usar.

El óxido puede aparecer en el interior de su parrilla. Mantener una capa ligera de aceite vegetal en las superficies interiores ayudará a proteger su unidad. Las superficies exteriores de la parrilla podrían necesitar retoques ocasionales. Recomendamos el uso de una pintura en aerosol negra de alta temperatura disponible comercialmente. **NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD.**

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

1. La frecuencia de limpieza está determinada por la frecuencia con la que se usa la parrilla.
2. Asegúrese de que los carbones estén totalmente extintos antes de limpiar el interior de la unidad.
3. Enjuague meticulosamente con agua y seque al aire antes de volver a usar.
4. Limpie el interior de la unidad con un paño o papel toalla.
5. Cuando termine de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie y retire todas las cenizas restantes.
6. Las cenizas absorben humedad, lo que puede conducir una oxidación y desgaste prematuros.
7. Recubrir periódicamente las superficies interiores con aceite vegetal ayudará a proteger su unidad. Además, se requerirá ocasionalmente de un retoque de pintura en exteriores. Se recomienda el uso de pintura negra en aerosol para altas temperaturas.

NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD.

Superficie de cocción: Si usa un cepillo con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.

CONSEJOS DE COCINA

Cómo alimentar su fuego

1. Apile las briquetas de carbón o la madera en una pila en forma de pira en la parte superior de la rejilla para carbón o el recipiente de cenizas. Se recomienda utilizar 1.5 libras (aproximadamente 23 briquetas) para iniciar el fuego. No se deben utilizar más de 1.5 libras de carbón encendido durante la cocción a la vez.
2. Si usa líquido para encendedores, sature las briquetas de carbón con líquido para encendedores y déjelo en remojo durante aproximadamente 5 minutos. Si usa un encendedor para chimenea, un encendedor eléctrico u otro tipo de iniciador de fuego, encienda el fuego de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
3. Encienda siempre el fuego con las tapas de la cámara de cocción y del hogar abiertas. Deje la tapa abierta hasta que las briquetas se enciendan completamente. Si no lo hace, los vapores del líquido para encendedor de carbón podrían quedar atrapados en la parrilla y podría provocar un incendio repentino cuando se abre la tapa.
4. Nunca agregue líquido encendedor de carbón vegetal a carbón caliente o tibio ya que el retroceso de la llama podría generar lesiones.
5. Estará listo para empezar a cocinar cuando la pila de briquetas comience a soltar cenizas y produzca un resplandor de color rojo (aproximadamente en 12 a 15 minutos).
6. Dependiendo del método de cocción, deje las briquetas en una pila o repártalas uniformemente en la parrilla de carbón utilizando un atizador de mango largo.
7. Evite colocar brasas contra las paredes de la parrilla.

AHUMADO CON ASTILLAS DE MADERA/ TROZOS DE MADERA EN EL LADO DEL AHUMADOR DESPLAZADO

Para obtener un sabor ahumado más fuerte al usar briquetas de carbón o carbón en trozos, intente agregar astillas de madera o varios trozos de madera al fuego. Los trozos de madera están disponibles en una variedad de sabores naturales y se pueden usar solos o además del carbón. Desaconsejamos el uso de pellets de madera como fuente de combustible. Como regla general, cualquier madera dura que produzca una fruta o nuez es apta para cocinar. Sin embargo, diferentes maderas tienen gustos muy diferentes. Experimente con diferentes maderas para determinar su favorita personal y siempre use madera bien sazonada. La madera verde o recién cortada puede volver negra la comida y tener un sabor amargo.

Nuestras recomendaciones son:

Pollo: aliso, manzano, nogal americano, mezquite

Res: nogal americano, mezquite, roble

Cerdo: árboles frutales, nogal americano, roble

Cordero: árboles frutales, mezquite

Ternera: árboles frutales, vides

Pescados y mariscos: aliso, mezquite

Verduras: mezquite

USO DE LA PARRILLA

Una parrilla de carbón exitosa depende de un buen fuego. La regla general para saber cuándo las brasas están listas para asar a la parrilla es asegurarse de que el 80 por ciento o más de las brasas estén gris ceniza. Tenga cuidado, coloque los carbones calientes en la parrilla de carbón en base a su método deseado de cocción. A continuación encontrará algunos pasos que puede seguir para ajustar la temperatura de su fuego:

- Si está demasiado caliente, esparza los carbones hacia fuera un poco más, lo que hace que el fuego sea menos intenso.
- Evite colocar las brasas contra las paredes de la parrilla.
- En caso de llamaradas severas, rocíe las llamas con agua desde una botella atomizadora. Tenga cuidado, el rociado con agua tiende a soplar las cenizas por los alrededores y hacer un desorden.
- Agregue briquetas, 2 o 3 a la vez, para aumentar el tiempo del fuego. Espere 10 minutos para que el carbón genere cenizas antes de añadir más.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante de disfrutar de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos seguros de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

- 1. Limpiar:** Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne cruda.
- 2. Separar:** Separe las carnes crudas de los alimentos listos para comer para evitar contaminaciones cruzadas. Utilice un plato limpio cuando retire los alimentos cocidos.
- 3. Cocinar:** Cocine bien las carnes rojas y las carnes blancas para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurar las temperaturas internas adecuadas de los alimentos.
- 4. Enfriar:** Refrigere los alimentos preparados y las sobras de inmediato.

TEMPERATURAS SEGURA DE ASADO A LA PARRILLA PARA ALIMENTOS DE LA FDA

Carne

Cocine asados, bistecs y chuletas de res, cerdo, ternera y cordero a por lo menos 63 °C (145 °F), con un tiempo de reposo de 3 minutos.

Carne molida

Cocine la carne molida de res, ternera, cordero y cerdo a por lo menos 160 °F (71 °C).

Cocine la carne de ave molida a 74 °C (165 °F).

Carne de aves

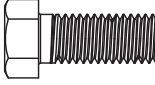
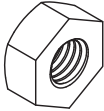
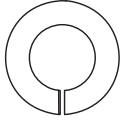
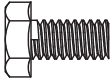
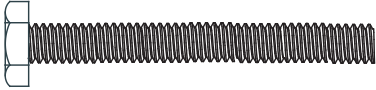
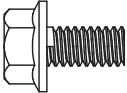
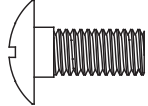

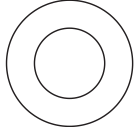

Cocine todas las aves a una temperatura interna mínima segura de 165 °F (74 °C).

Es posible que desee cocinar las aves a una temperatura más alta según sus preferencias personales.

Cocinar en su nueva parrilla es una experiencia práctica, y se recomienda permanecer en exteriores con su parrilla durante la cocción.

- El asado en la parrilla puede verse afectado por muchas condiciones externas. En climas fríos, necesitará más calor para llegar a una temperatura ideal de cocción y el asado podría tomar más tiempo. La temperatura interna y el grosor de la carne también pueden afectar los tiempos de cocción.
- Las carnes frías y más gruesas requerirán de un mayor tiempo para cocinarse.

HARDWARE LIST • LISTA DE HARDWARE

Key/Clé/Llave	Description/La description/Descripción	Picture/Image/Imagen	Qty/Qté Cant.
A	3/8-16 x 1" HEX HEAD BOLT PERNO DE CABEZA HEXAGONAL		14
B	3/8-16 HEX NUT TUERCA HEXAGONAL		8
C	3/8 LOCK WASHER ARANDELA DE SEGURIDAD		8
D	1/4-20 x 1/2" HEX SCREW TORNILLO HEXAGONAL		18
E	1/4-20 x 2 1/2" HEX SCREW TORNILLO HEXAGONAL		4
F	1/4-20 x 1/2" HEX FLANGE SCREW TORNILLO DE BRIDA HEXAGONAL		6
G	1/4-20 x 1/2" SHOULDER BOLT PER- NO DE HOMBRO		2
H	1/4-20 FLANGE NUT TUERCA DE BRIDA		22
J	12mm FLAT WASHER ARANDELA PLANA		2
K	RETAINING CLIP CLIP DE RETENCIÓN		2

REPLACEMENT PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	SMOKER CHAMBER
2	1	SMOKER CHAMBER LID
3	2	HARDWARE, F/ LID (SET OF 2)
4	1	LOGO PLATE
5	2	PROBE COVER
6	1	TEMPERATURE GAUGE HOLE PLUG
7	2	LID HANDLE
8	1	TEMPERATURE GAUGE
9	1	FIREBOX CHAMBER TOP
10	1	FIREBOX LID
11	1	WARMING SURFACE PLATE, F/ FIREBOX
12	1	FIREBOX CHAMBER BOTTOM
13	1	ASH TRAY, SLIDE
14	1	ASH TRAY DAMPER
15	1	HANDLE, F/ ASH TRAY
16	1	LATCH, F/ ASH TRAY
17	2	FIRE GRATE, SMOKE CHAMBER

Key	Qty	Description
18	1	FRONT SHELF
19	1	MOVE HANDLE
20	2	LONG LEG
21	2	SHORT LEG
22	1	BOTTOM SHELF
23	1	SMOKE STACK
24	1	DAMPER, F/ SMOKE STACK
25	1	SPRING, F/ DAMPER
26	1	CAP, F/ SMOKE STACK
27	2	WHEEL
28	3	COOKING GRATE, SMOKER
29	3	HOOK, FRONT SHELF
30	2	COOKING GRATE, FIREBOX
31	1	FIRE GRATE, FIREBOX CHAMBER
NOT Pictured		
...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, SPAN- ISH

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Llave	Cant.	Descripción
1	1	CÁMARA DE AHUMADOR
2	1	TAPA DE LA CÁMARA DEL AHUMADOR
3	2	TORNILLERÍA, PARA TAPA (JUEGO DE 2)
4	1	PLACA CON LOGOTIPO
5	2	CUBIERTA DE SONDA
6	1	TAPÓN DEL ORIFICIO DEL INDICADOR DE TEMPERATURA
7	2	MANGO DE LA TAPA
8	1	INDICADOR DE TEMPERATURA
9	1	PARTE SUPERIOR DE LA CÁMARA DEL HOGAR
10	1	TAPA DE LA CAJA DE FUEGO
11	1	PLACA DE SUPERFICIE DE CALENTAMIENTO, PARA HOGAR
12	1	PARTE INFERIOR DE LA CÁMARA DEL HOGAR
13	1	CENICERO, DESLIZAMIENTO
14	1	AMORTIGUADOR CENICERO
15	1	ASA, PARA CENICERO
16	1	PESTILLO, PARA CENICERO
17	2	PARRILLA DE FUEGO, CÁMARA DE HUMO

Llave	Cant.	Descripción
18	1	ESTANTE DELANTERO
19	1	MANGO DE MOVER
20	2	PIERNA LARGA
21	2	PIERNA CORTA
22	1	ESTANTE INFERIOR
23	1	PILA DE HUMO
24	1	AMORTIGUADOR, PARA PILA DE HUMO
25	1	MUELLE, AMORTIGUADOR FIOR
26	1	TAPA, PARA PILA DE HUMO
27	2	RUEDA
28	3	PARRILLA DE COCCIÓN, AHUMADOR
29	3	GANCHO, ESTANTE DELANTERO
30	2	PARRILLA DE COCCIÓN, CAJA DE FUEGO
31	1	REJILLA DE FUEGO, CÁMARA DE HOGAR
NO en la foto		
...	1	GUÍA DE PRODUCTOS, ING, ESP
		PAQUETE DE HERRAJES

ASSEMBLY / ASAMBLEA

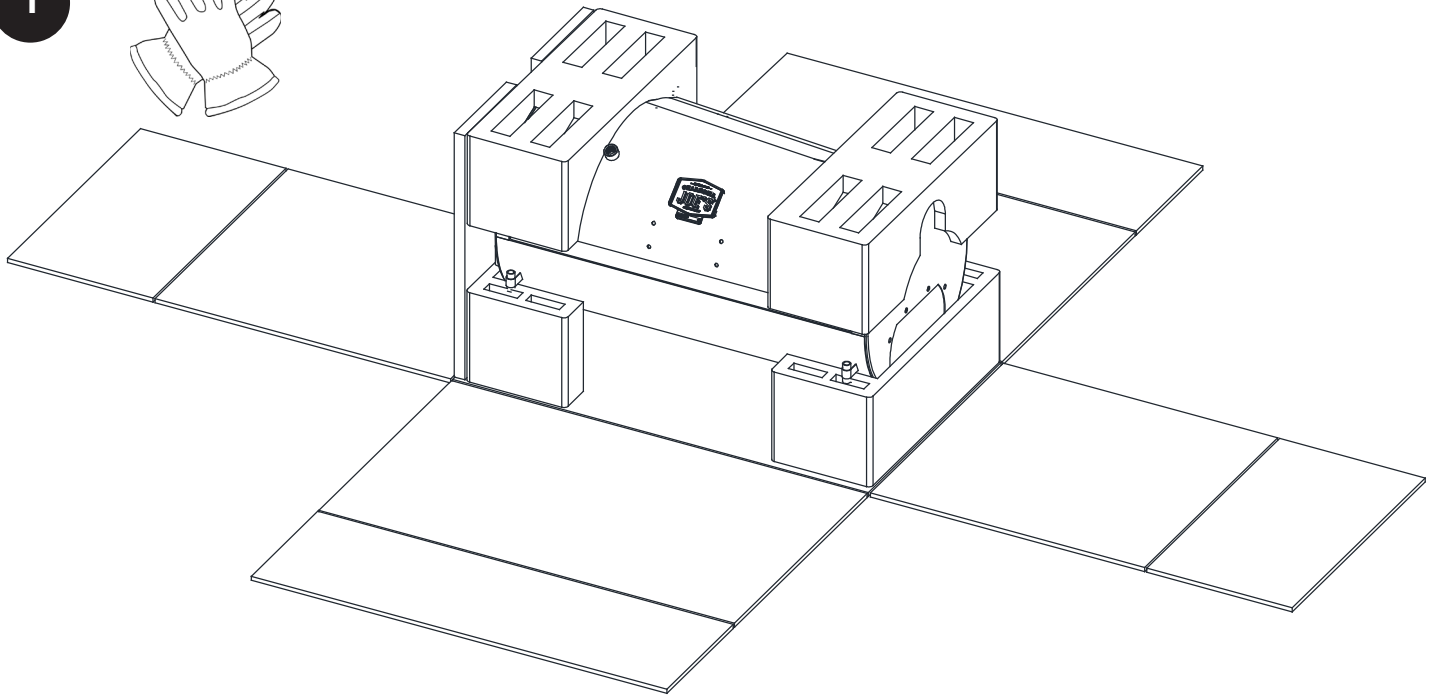


CAUTION

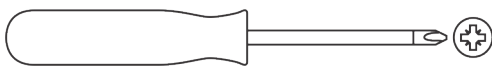
THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT attempt to assemble without a helper.
CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de se réunir sans aide.

- Some parts may contain sharp edges – especially as noted in each assembly step! Wear protective gloves if necessary.
- Be careful to remove all components and assemblies from inside the grill before beginning assembly.
- Certaines pièces peuvent contenir des arêtes vives – notamment comme indiqué à chaque étape d'assemblage ! Portez des gants de protection si nécessaire.
- Veillez à retirer tous les composants et assemblages de l'intérieur du grill avant de commencer l'assemblage.

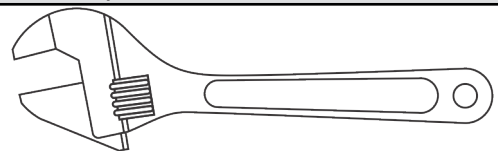
1



Tools required for assembly (Not included)
Herramientas necesarias para el montaje (no incluidas)
Outils requis pour l'assemblage (non inclus)



Phillips Screwdriver
Destornillador Phillips
Tournevis cruciforme

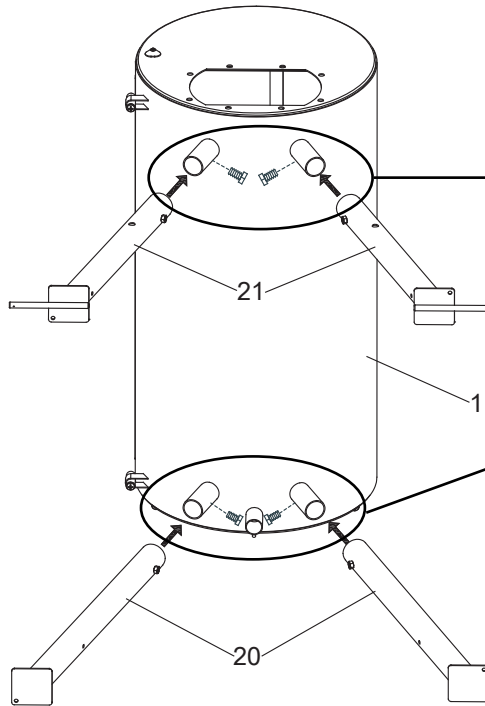
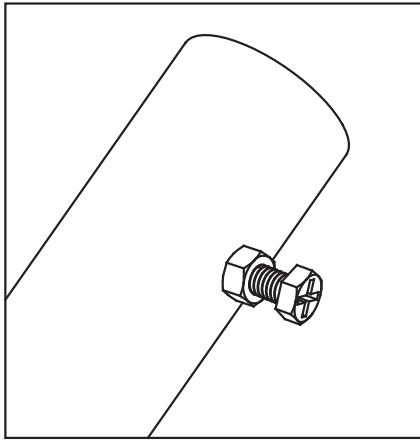
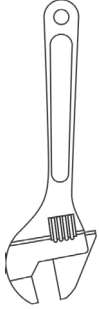


Adjustable Wrench
Llave ajustable
Clé à molette

ASSEMBLY / ASAMBLEA

2

 (A) x 4

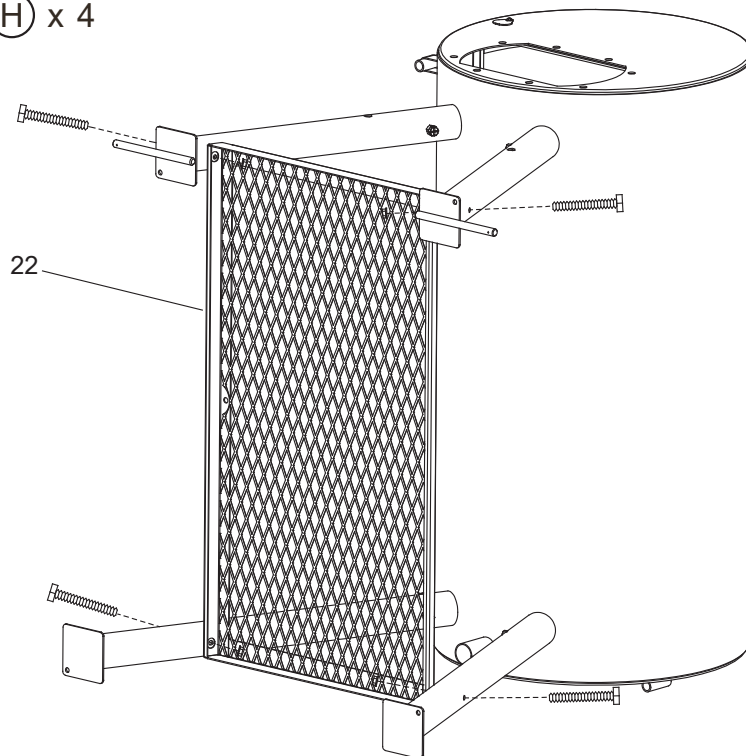
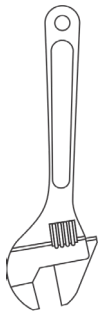


- Install the 4 leg bolts loosely. Do not tighten bolts until step 5.
- Instale los 4 pernos de las patas sin apretar. No apriete los pernos hasta el paso 5.

3

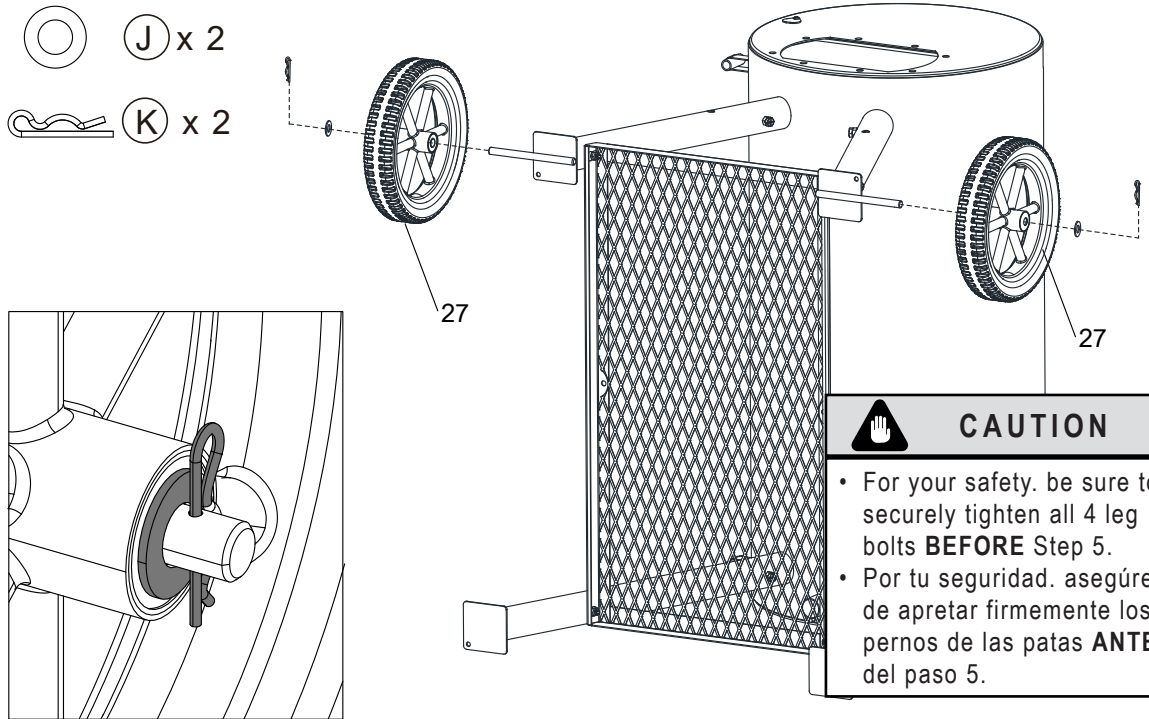
 (E) x 4

 (H) x 4

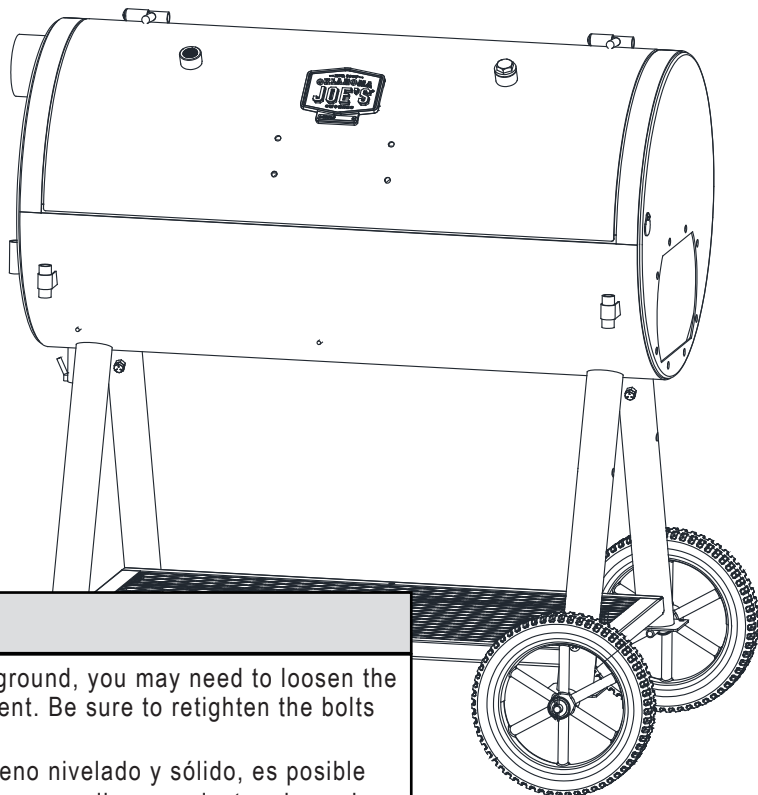


ASSEMBLY / ASAMBLEA

4



5



NOTE

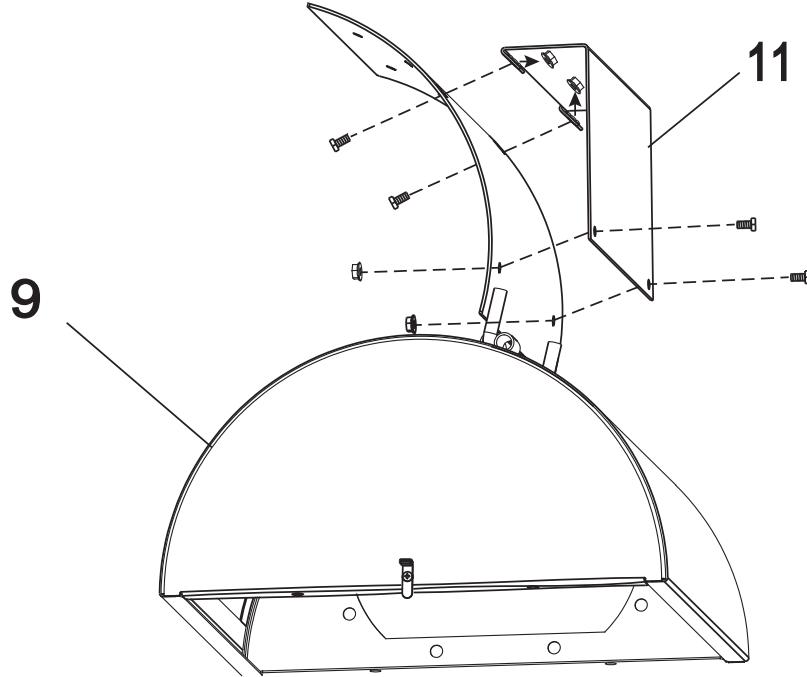
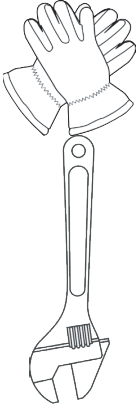
- With the grill on solid level ground, you may need to loosen the leg bolts for proper adjustment. Be sure to retighten the bolts when finished.
- Con la parrilla sobre un terreno nivelado y sólido, es posible que deba aflojar los pernos para realizar un ajuste adecuado. Asegúrese de apretar los pernos cuando haya terminado.

ASSEMBLY / ASAMBLEA

6

 (D) x 4

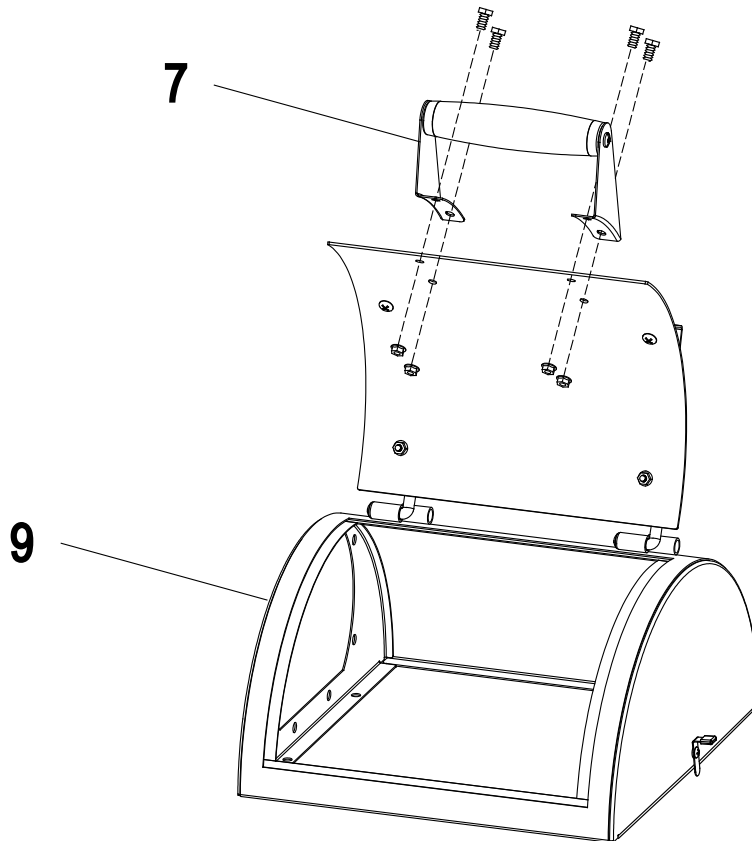
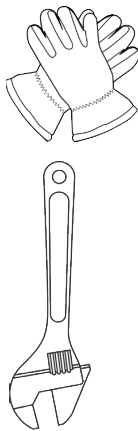
 (H) x 4



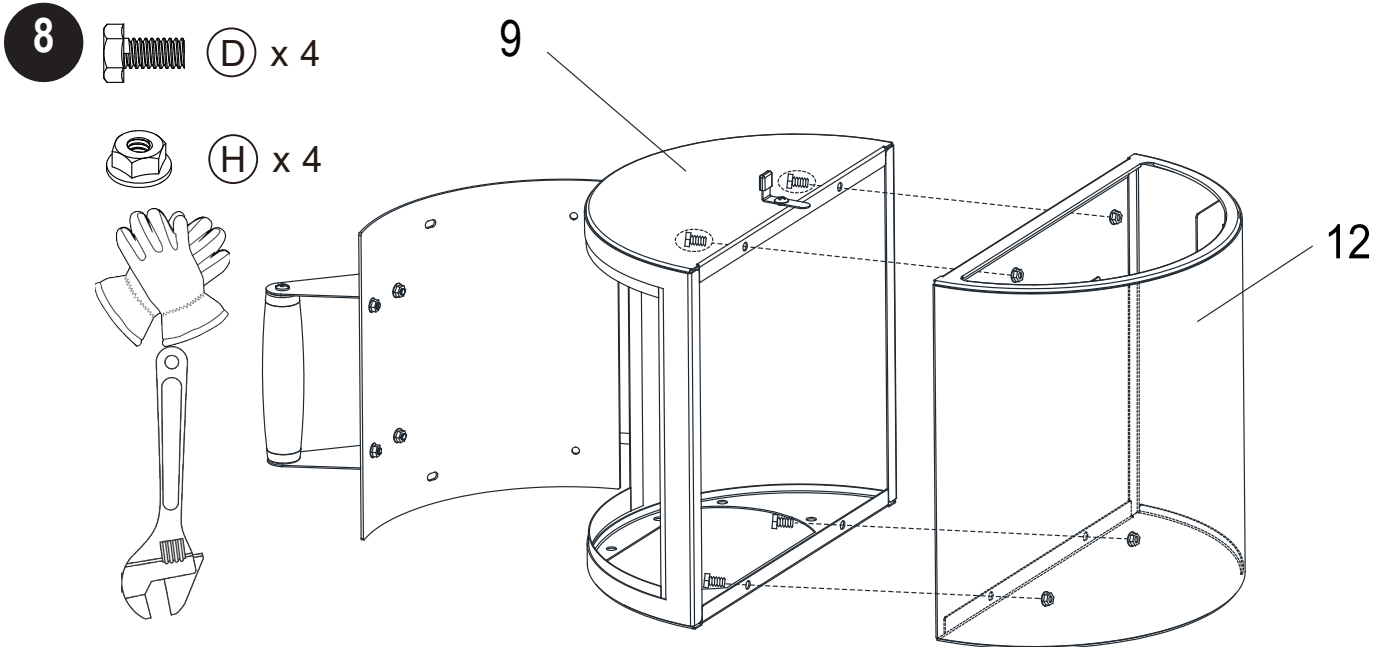
7

 (D) x 4

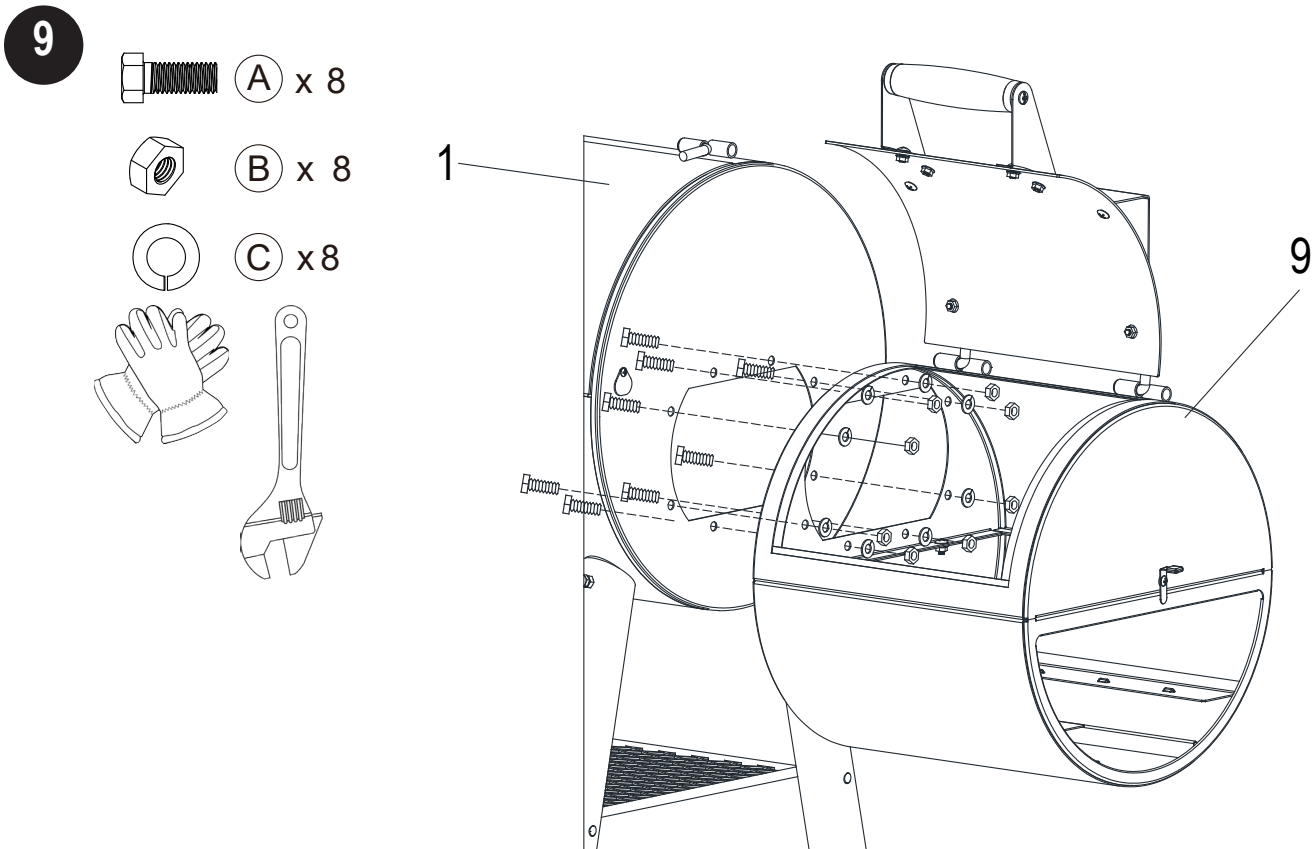
 (H) x 4



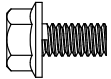
ASSEMBLY / ASAMBLEA



Note: Be sure to assemble the Firebox Top and the Firebox Bottom flush and aligned.
Nota: asegúrese de ensamblar la parte superior y la parte inferior del Firebox al ras y alineadas.

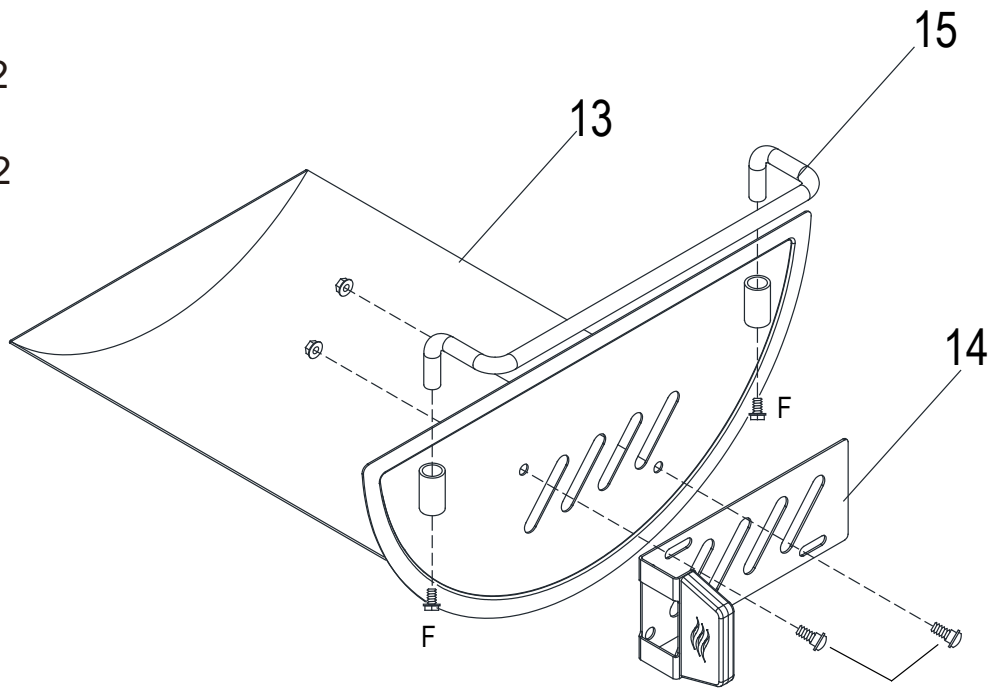
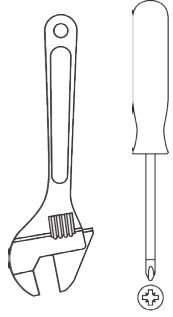


ASSEMBLY / ASAMBLEA

10  (F) x 2

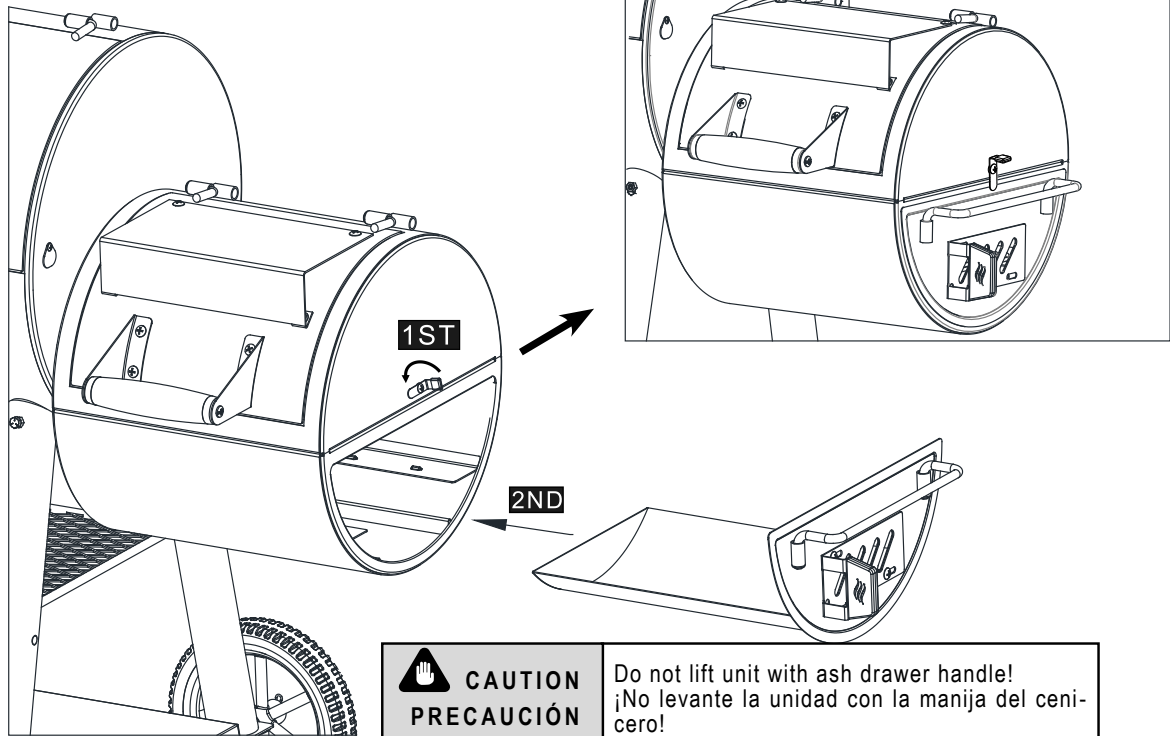
 (G) x 2

 (H) x 2



ASSEMBLY / ASAMBLEA

11



NOTE: The firebox top and bottom must be closed completely for the latch to operate properly. If there is interference with the latch and ash drawer front panel, loosen screw for smoother operation.



NOTA: La parte superior e inferior de la cámara de combustión deben estar completamente cerradas para que el pestillo funcione correctamente. Si hay interferencia con el pestillo y el panel frontal del cajón de cenizas, afloje el tornillo para un funcionamiento más suave.

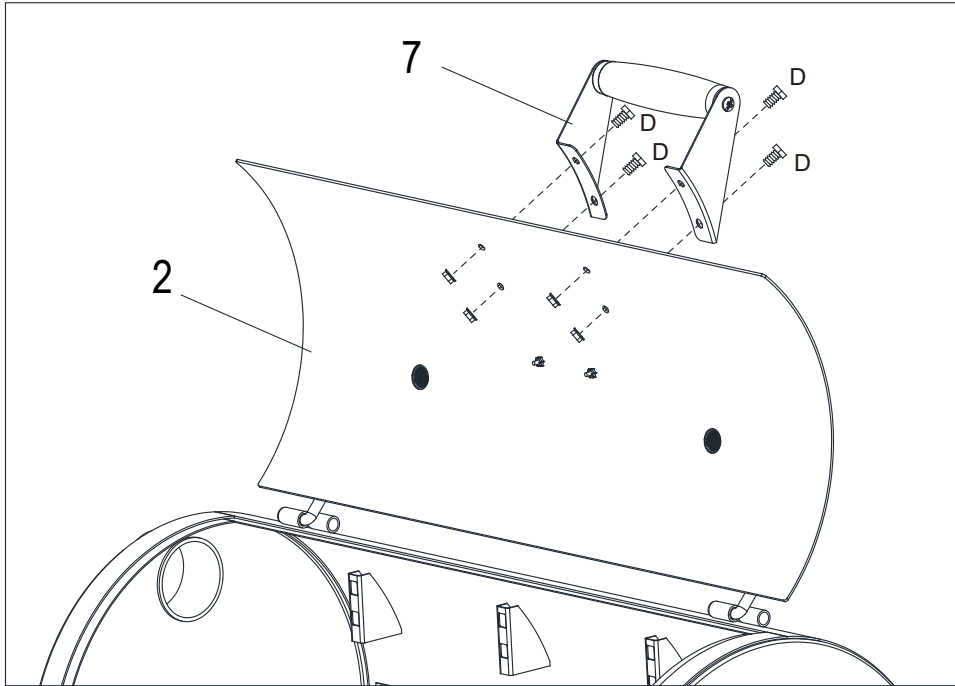
NOTE: When inserting and removing the Ash Drawer, it is helpful to lift it slightly to clear the retainer.

NOTA: Al insertar y retirar el cajón de cenizas, es útil levantarlo ligeramente para limpiar el retenedor.

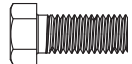
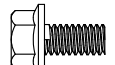
ASSEMBLY / ASAMBLEA

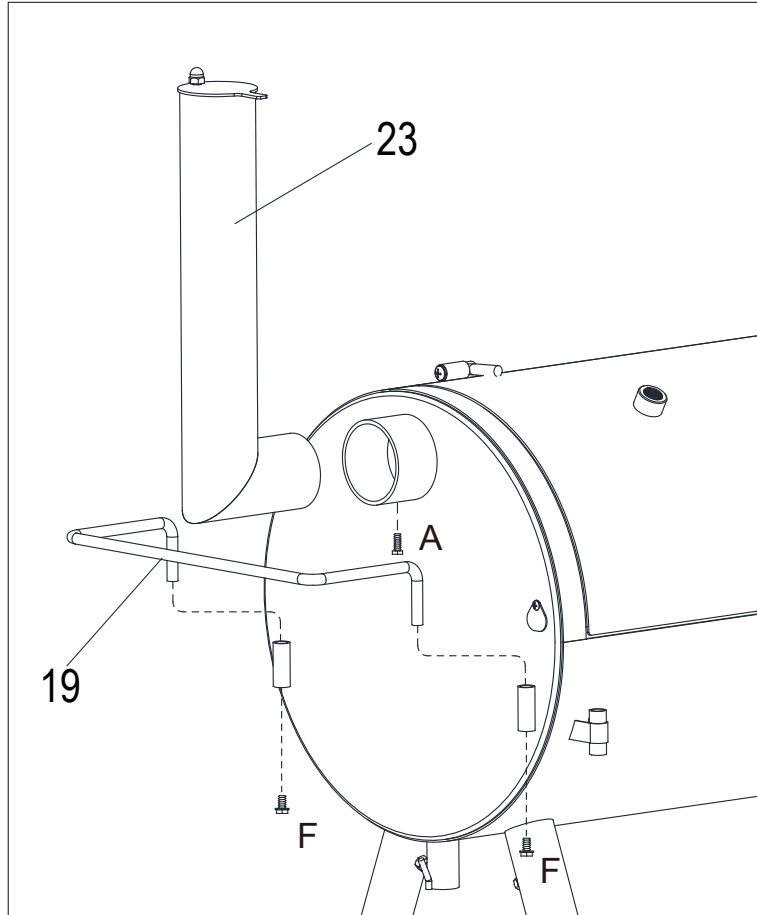
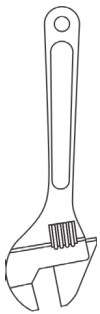
12

-  (D) x 4
-  (H) x 4



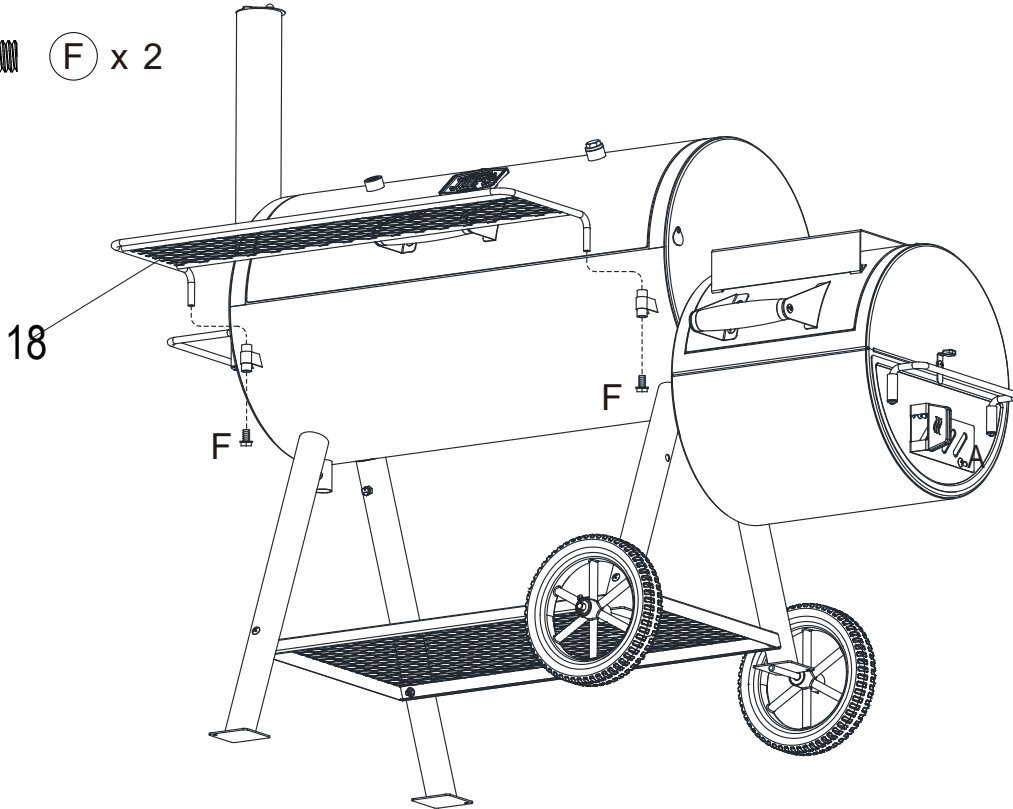
13

-  (A) x 1
-  (F) x 2

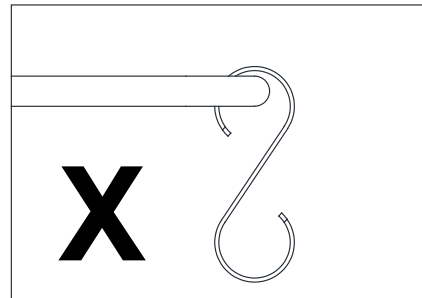
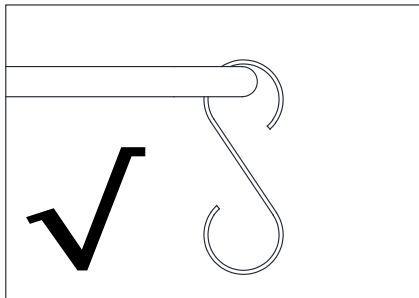
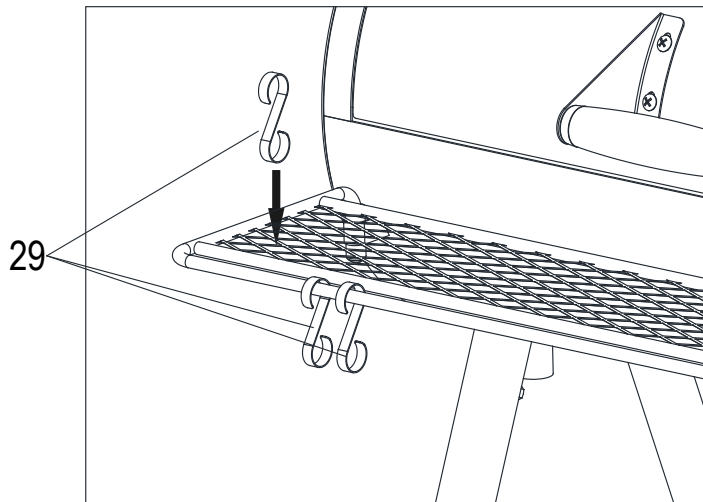


ASSEMBLY / ASAMBLEA

14

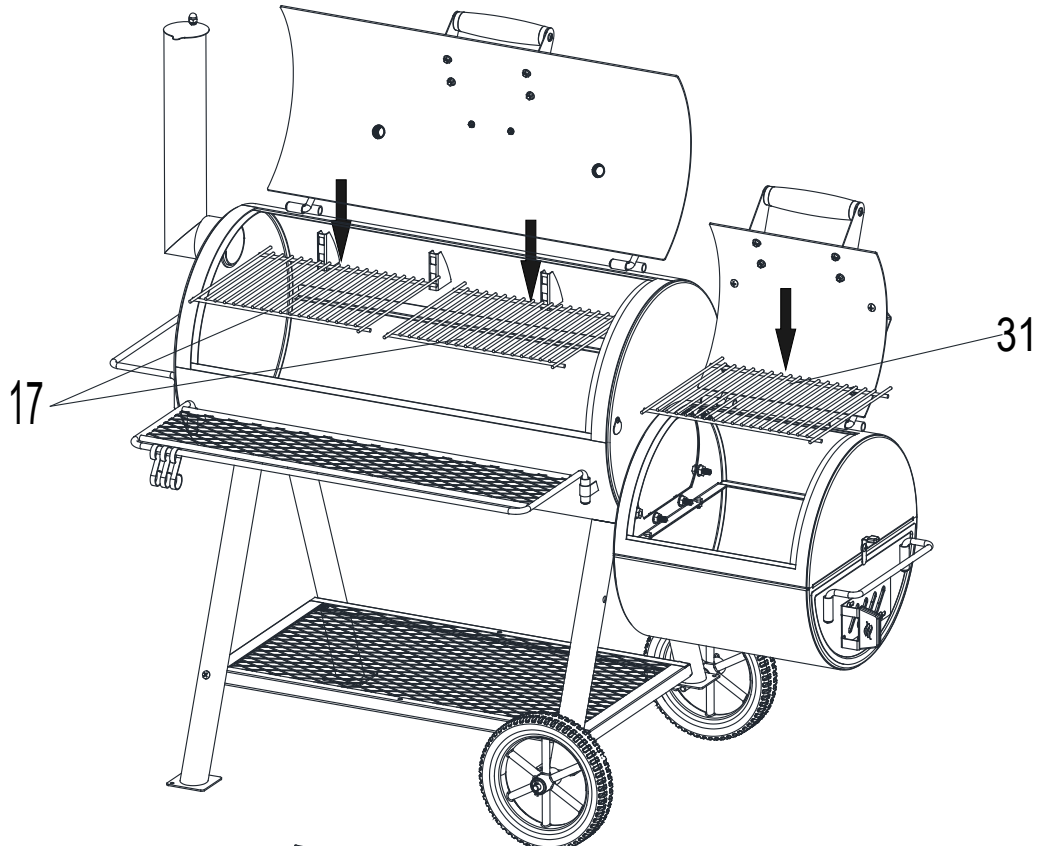


15

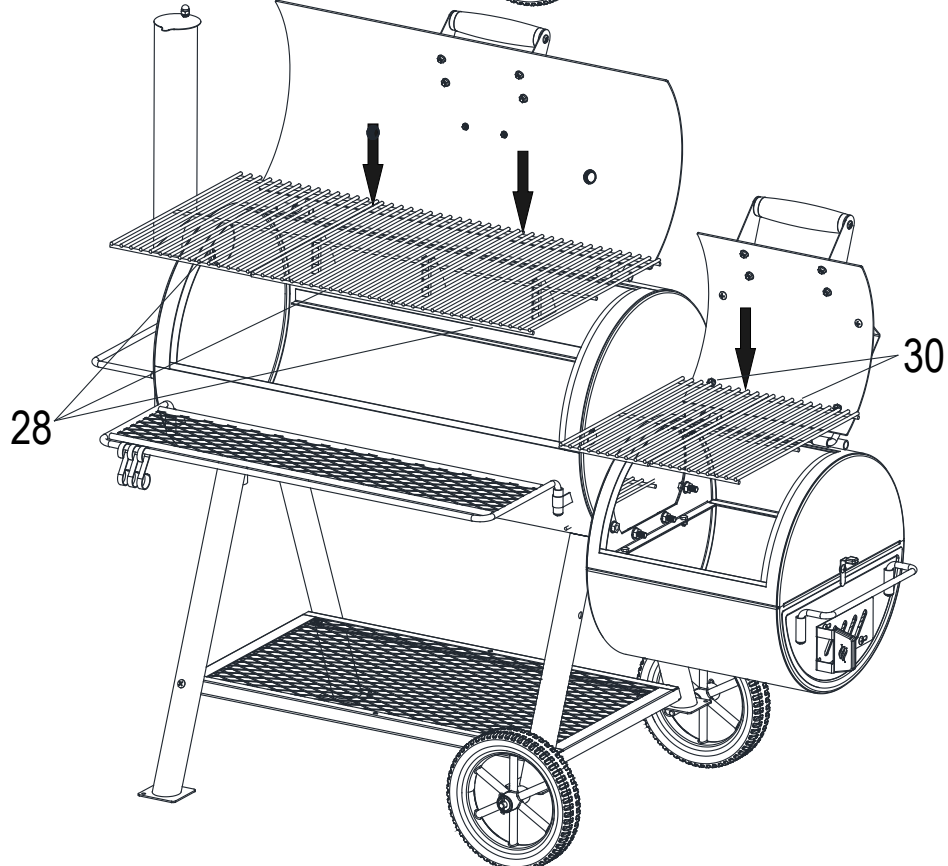


ASSEMBLY / ASAMBLEA

16

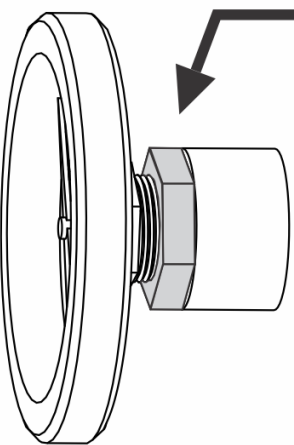
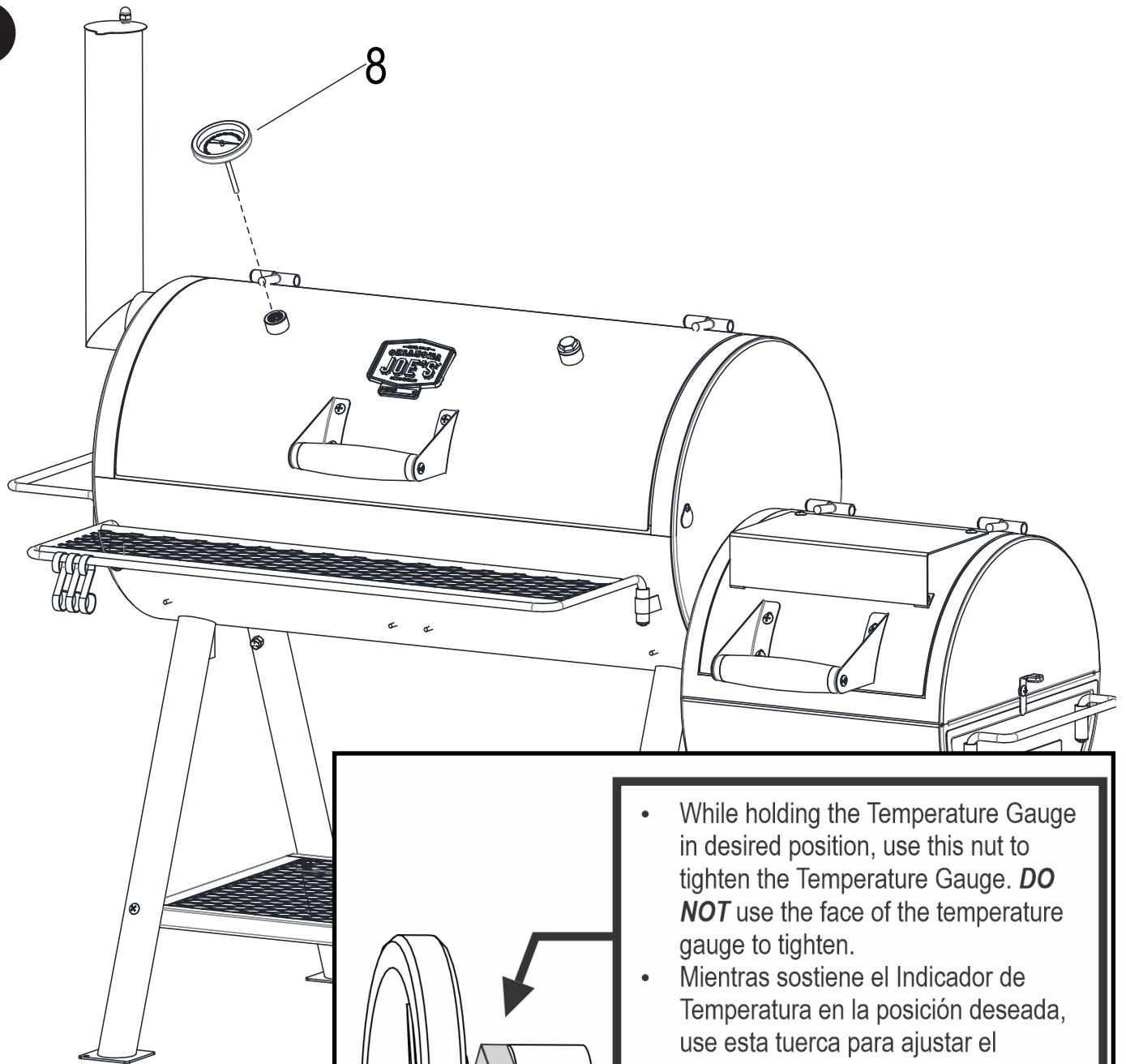


17



ASSEMBLY / ASAMBLEA

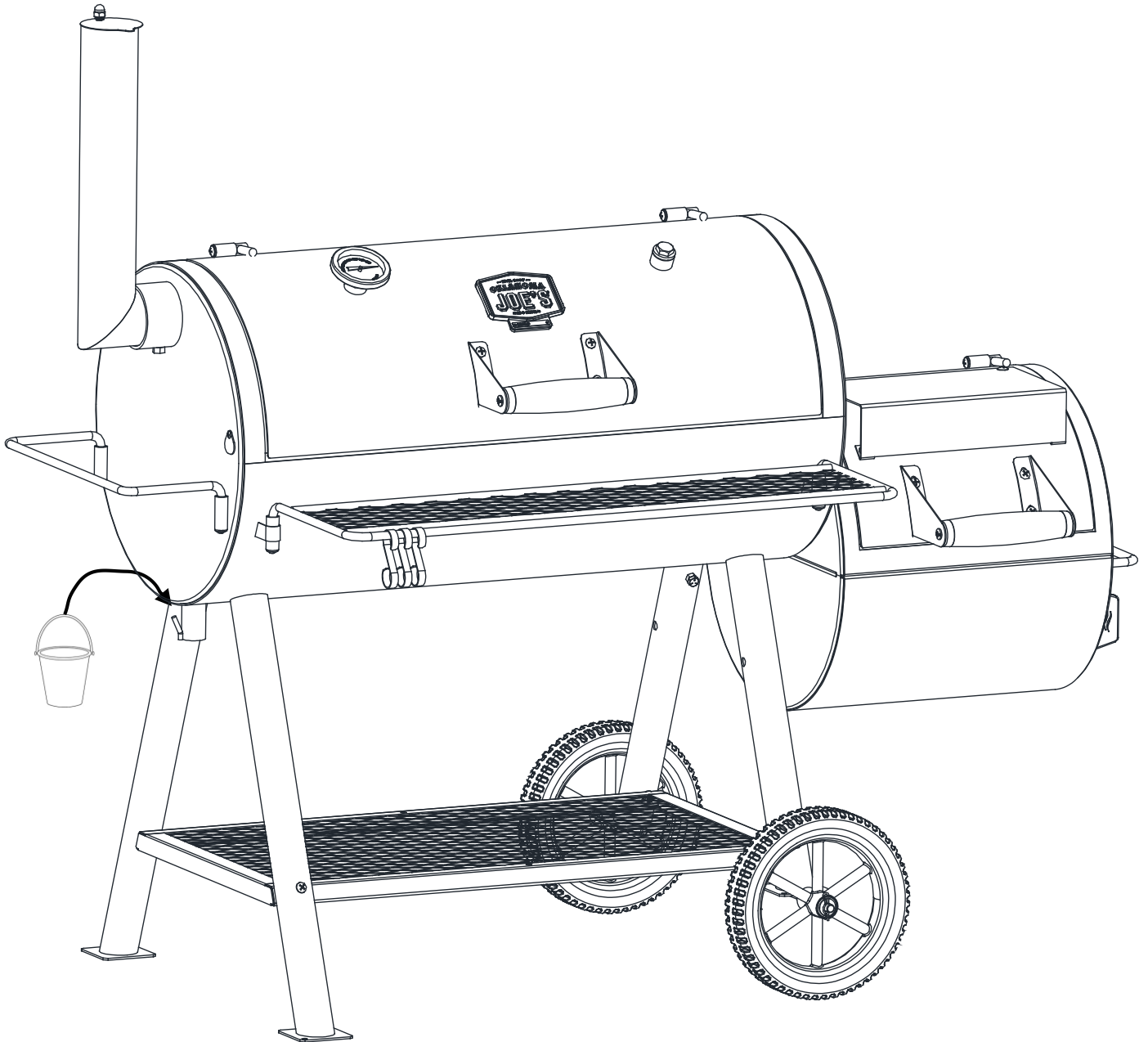
18



- 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.
- Mientras sostiene el Indicador de Temperatura en la posición deseada, use esta tuerca para ajustar el Indicador de Temperatura. **NO** use la cara del medidor de temperatura para apretar.
- Tout en maintenant la jauge de température dans la position désirée, utilisez cet écrou pour serrer la jauge de température. N'utilisez **PAS** la face de la jauge de température pour serrer.

ASSEMBLY / ASAMBLEA

19



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.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
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 sustituir las piezas 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 prepagado. Las devoluciones del consumidor que no cumplan con estos estándares serán rechazadas.

**PRODUCT REGISTRATION / REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO /
ENREGISTREMENT DU PRODUIT**

Convenient way to register your product:

Manière pratiques d'enregistrer votre produit:

Manera convenientes de registrar su producto:

Online

En ligne

En línea

<https://www.oklahomajoes.com/product-registration/>





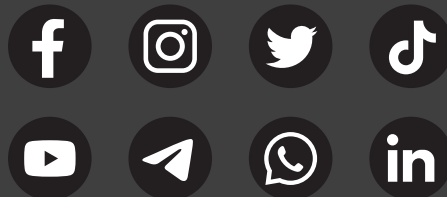
REAL. SMOKE. FLAVOR.

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. 1442 Belfast AVE, Columbus, GA 31904-4432.

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

The product associated with this guide was manufactured in China. El producto asociado con esta guía ha sido fabricado en China.

