

Tabletop Charcoal Grill 150

Parrilla de Carbón Para Mesa 150

Barbecue de table 150

Product Guide Model 25309100

Guía del producto Modelo 25309100

Guide d'utilisation du produit Modèle 25309100

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

**Herramientas necesarias
para el armado:**
Destornillador Phillips
Dos llaves regulables

Outils requis pour l'assemblage
Tournevis cruciforme
Deux clés à molette

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Date Purchased _____

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Fecha de compra _____

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs au produit ci-dessous.

Date d'achat _____

FOR OUTDOOR USE ONLY
ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES
POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

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

To insure your satisfaction and for follow-up service, register your appliance online at www.charbroil.com/product-registration/

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548.

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su aparato en línea, en www.charbroil.com/product-registration/

Si vous avez une question quelconque à poser ou si vous avez besoin d'aide au cours de l'assemblage, veuillez composer le 1-800-241-7548.

Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, enregistrez votre appareil en ligne sur le site

www.charbroil.com/product-registration/

 **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.

 **WARNING** 

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

 **ADVERTENCIA** 

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA quemé carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

 **ADVERTENCIA** 

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

 **AVERTISSEMENT** 

DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE

La combustión de carbón de leña 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.

 **AVERTISSEMENT** 

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

 **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.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

 **ADVERTENCIA** 

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

 **ADVERTENCIA** 

Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

 **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.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

2 Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

TABLE OF CONTENTS

Product Record Information	1
Safety Symbols	3
Grilling	4
Grill Maintenance	4
Cooking Tips	4-6
Limited Warranty	7
Parts List/ Parts Diagram	8
Assembly	9
Spanish	12-20
French	21-29
Registration Card	32

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

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Safety Symbols

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



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



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



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



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



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.



CALIFORNIA PROPOSITION 65

This product can expose you to chemicals including 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.



All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning.

Do not use this unit on or near combustibile surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.

SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.



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

GRILLING

Charcoal is recommended, however, wood or a combination of both may be used as the fuel source for grilling with the fuel source placed and ignited on the charcoal grate. Do not build too large of a fire. We recommend starting a fire with no more than 10 briquettes and adding more as needed during cooking. After allowing the fire to burn down, place the cooking grate on the unit. Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and/or property damage.

GRILL 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. 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. We recommend using 10 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.) After allowing the lighter fluid to properly soak in, light the pile of briquettes in several locations to ensure an even burn. ***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.

****Always use caution when handling hot coals to prevent injury.***

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. If you have less than that, the coals are not ready, and if all of them are glowing red hot, the fire is probably too hot. 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.
- 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 the charcoal grate and the food over the other side 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.

THE HEAT OF THE COALS			
   	seconds you can hold the palm of your hand 4 inches above the coals	temperature range (F°)	visual cues
HOT COALS	2	400 to 450	barely covered with gray ash; deep red glow
    MODERATELY HOT TO HOT COALS	3	375 to 450	thin coating of gray ash; deep red glow
   MODERATELY HOT COALS	4	325 to 375	significant coating of gray ash; red glow
  MODERATELY COOL COALS	5	300 to 325	thick coating of gray ash; dull red glow

Direct and Indirect Grilling

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

Indirect Grilling - For items that take longer to cook, you will want to use indirect grilling. This method is for long, slow cooking in a covered grill. For indirect cooking, the coals are piled on one side of the grill, or divided and piled on two sides. This leaves an empty space next to the coals or between them. Food cooked over indirect heat is often started over direct heat and then moved to the cooler (empty) part of the grill for even, slow cooking. To make the heat as even as possible, construct two piles of coals. (Remember to keep a spray bottle filled with water on hand to extinguish any flare-ups.) Once you get used to the indirect method, you may prefer to use it for more grilling tasks. Although it may take a little longer, it is an excellent cooking method and a sure way to prevent the food from burning and to promote even cooking.

Grilling with Wood Chips/Wood Chunks

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

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite, Sassafras, Grapevines

Beef - Hickory, Mesquite, Oak, Grapevines

Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak, Sassafras

Lamb - Fruitwoods, Mesquite

Veal - Fruitwoods, Grapevines

Seafood - Alder, Mesquite, Sassafras, Grapevines

Vegetables – Mesquite

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

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	90 days 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, corruptions 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. **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**

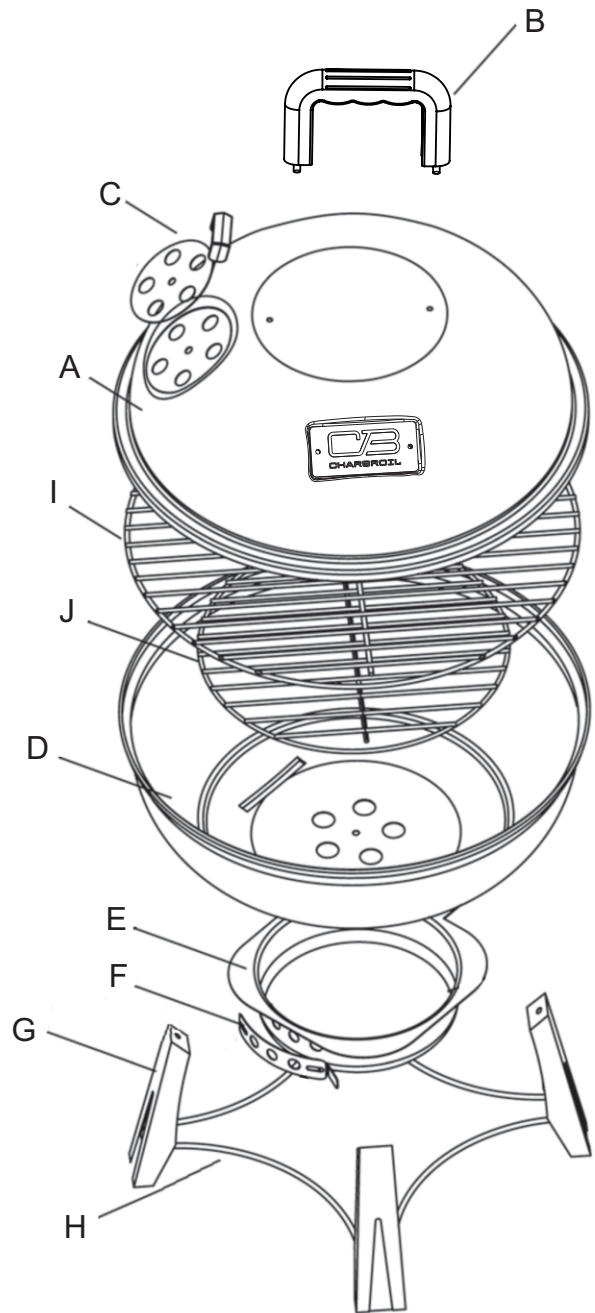
Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

PARTS LIST / DIAGRAM

Key	Qty	Description
A	1	TOP LID
B	1	LID HANDLE
C	1	DAMPER F/ LID
D	1	FIREBOWL
E	1	ASH CATCHER
F	1	DAMPER F/ ASH CATCHER
G	4	LEG
H	1	LEG SUPPORT
I	1	COOKING GRATE
J	1	CHARCOAL GRID

NOT Pictured

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



HARDWARE LIST



SCREW M5 X 8 - 5 PIECES



SCREW M4 X 10 - 2 PIECES



LOCK WASHER - 1 PIECE



FLAT WASHER - 7 PIECES



NUT M6 - 2 PIECES



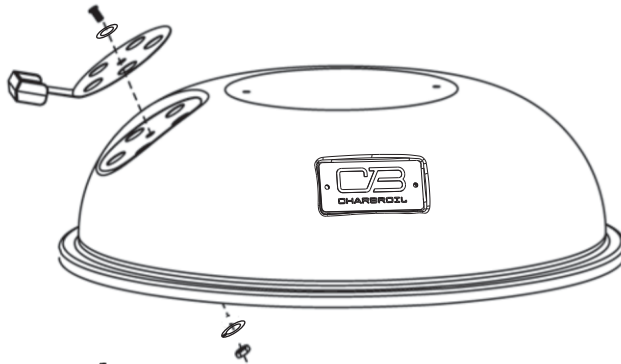
NUT M5 - 1 PIECE







NUT M4 - 2 PIECES

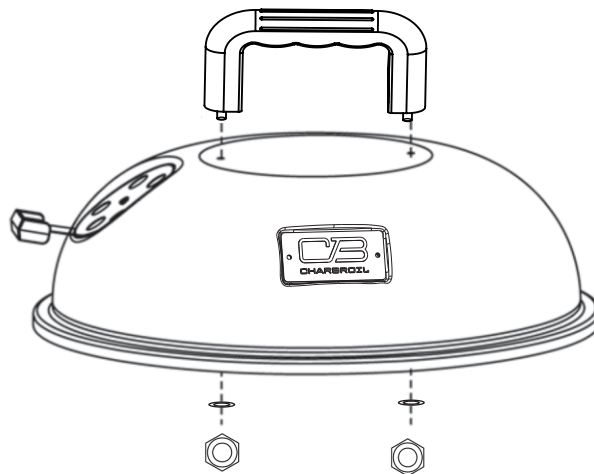
ASSEMBLY



- 1 Align the center hole in the Lid Air Vent with the hole in the lid. Insert one M5 x 8 screw with flat washer through center hole and then install lock washer and M5 nut. Be careful not to over tighten nut to allow proper vent operation.



-  Washer Head Screw M5 x 8 - 1 piece
-  Medium Nut M5 - 1 piece
-  Lock Washer - 1 piece
-  Flat Washer - 1 piece

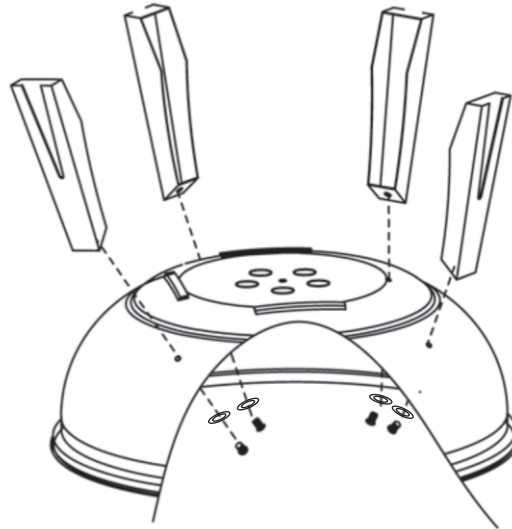
- 2 Inset Handle through holes in the lid. Install 2 flat washers and 2 M6 nuts. Tighten securely.





-  NUT M6 - 2 PIECES
-  Flat Washer - 2 pieces

- 3** Insert the M5 x 8 screws with flat washers through the inside of the bowl and into the leg.

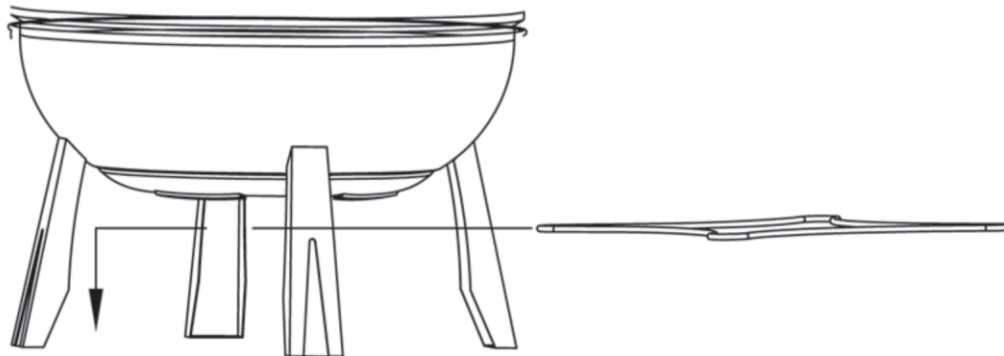
NOTE: Do not completely tighten the screws at this time.



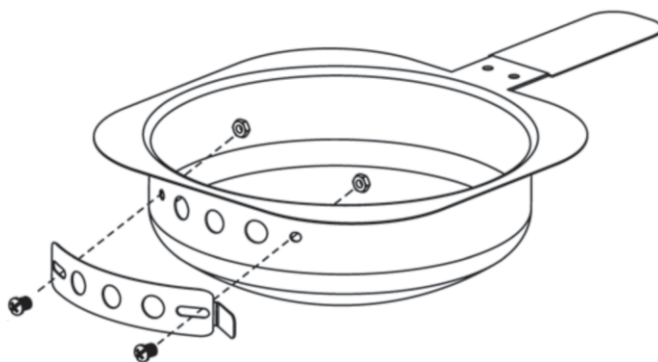
 Washer Head Screw M5 x 8 - 4 pieces

 Flat Washer - 4 pieces

- 4** Place the leg support into the leg hooks to hold the wire leg support. Tighten the screws from step 3.



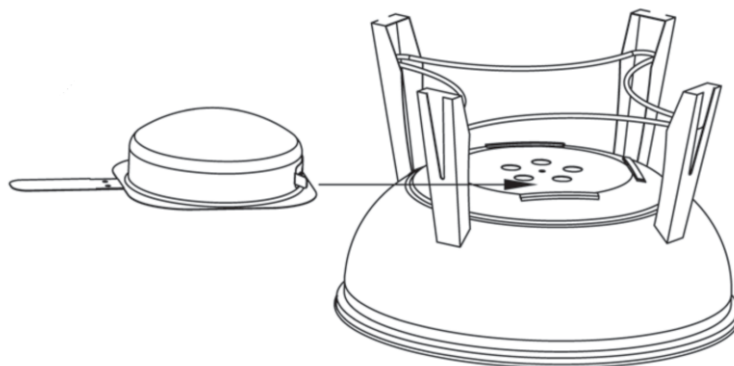
- 5 Align the holes in the air vent with holes in the ash catcher. Insert two M4 x 10 screws through the air vent ash catcher and ash catcher. Tighten two M4 nuts onto the screws. Be careful not to over tighten nuts to allow for proper vent operation.



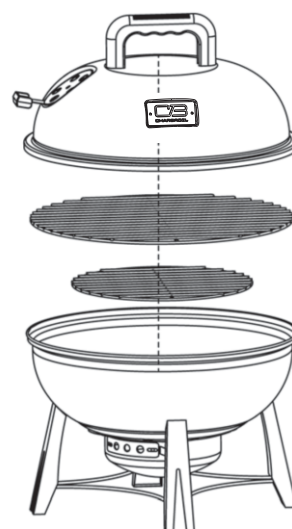
 Screw M4 x 10 - 2 pieces

 Nut M4 - 2 pieces

- 6 Insert the ash catcher into the bottom bowl.



- 7 Place the charcoal grid onto the lower rim of the bowl. Place the cooking grid onto the upper rim of the bowl. Place the lid onto the bowl.



ÍNDICE

Información del producto Registro.	1
Inglés.	3-11
Símbolos de seguridad.	13
Para asar a la parrilla.	13
Mantenimiento de la parrilla.	13
Consejos para cocinar.	13-15
Garantía limitada.	16
Lista y diagrama de partes.	17
Asamblea.	12-20
Francés.	21-29
Tarjeta de registro.	32



Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad



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

	PELIGRO	
PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.		

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

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

	ADVERTENCIA	
EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.		

	ADVERTENCIA	
<ul style="list-style-type: none">• La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.• No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.• No la mueva mientras esté en uso.• Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.		

	ADVERTENCIA	
PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido plom, que es conocidas por el Estado. de California para causar cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov .		

	ADVERTENCIA	
Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras. No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc. LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.		

	ADVERTENCIA	
Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.		

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 10 briquetas y añadir más según se necesite durante el proceso de cocinar. Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ;**NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!**

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego





- 1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 10 briquetas para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
- 2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
- 3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. **Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.** Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
- 4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
- 5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
- 6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

****Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.***

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

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

TEMPERATURA DE LOS CARBONES			
	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (°C)	pistas visuales
 CARBONES CALIENTES	2	204 a 232	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
 MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	191 a 232	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
 CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	163 a 191	capa notable de cenizas, brillo rojo
 CARBONES TIBIOS	5	149 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

Asado directo e indirecto

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

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

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

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

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra

Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra

Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás

Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite

Ternera - Madera de árboles frutales, parra

Pescado y mariscos - Aliso, mezquite, sasafrás, parra

Verduras - Mezquite

Recomendadas por USDA	
Temperaturas internas de cocción	
Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero.....	71° C
Pavo, pollo.....	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido.....	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	71° C
Bien cocido.....	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero.....	74° C
Trozos de ave.....	74° C
Pato y ganso.....	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido.....	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	71° C
Bien cocido.....	77° C

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA

PLAZO DE COBERTURA

TIPO DE FALLA AMPARADA

Todas las piezas	90 días a partir de la fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

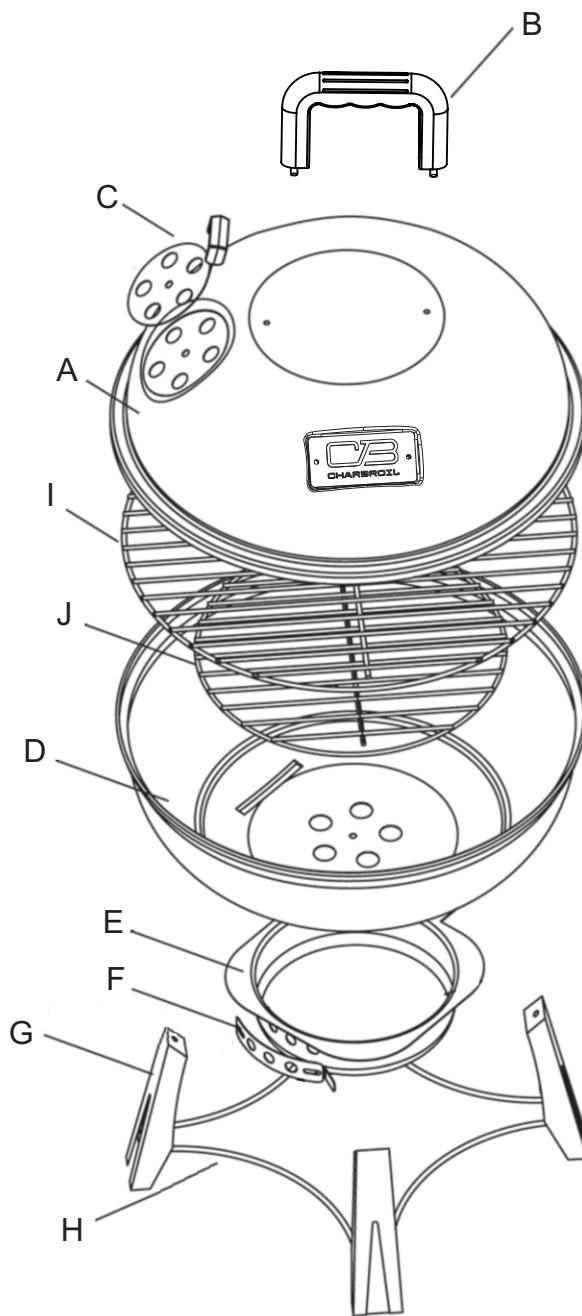
No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

LISTA Y DIAGRAMA DE PARTES

Ítem	Cant.	Descripción
A	1	TAPA SUPERIOR
B	1	MANGO DE TAPA
C	1	REGULADOR P/TAPA
D	1	TAZÓN DE COMBUSTIÓN
E	1	RECOLECTOR DE CENIZAS
F	1	REGULADOR P/RECOLECTOR DE CENIZAS
G	4	PATA
H	1	SOPORTE DE PATA
I	1	REJILLA DE COCCIÓN
J	1	REJILLA PARA CARBÓN

NO está en la figura

	1	PAQUETE DE COMPONENTES
	1	MANUAL DE ENSAMBLAJE, INGLÉS, ESPAÑOL ,FRANCES



LISTA DE COMPONENTES



TORNILLO M5 X 8 - 5 PIEZAS



TORNILLO M4 X 10 - 2 PIEZAS



ARANDELA DE PRESIÓN - 1 PIEZA



ARANDELAS PLANA - 7 PIEZAS



TUERCA M6 - 2 PIEZA



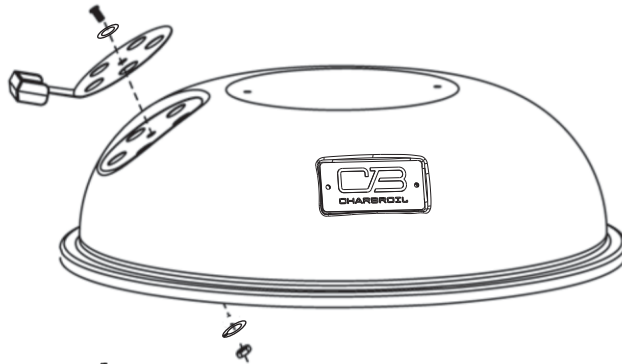
TUERCA M5 - 1 PIEZA



TUERCA M4 - 2 PIEZAS


ENSAMBLADO

- 1 Alinee el orificio central de la salida de aire de la tapa con el orificio de la tapa. Inserte 1 tornillo M5 x 8 con arandela plana través del orificio central e instale una arandela y una tuerca M5. Tenga cuidado de no ajustar demasiado la tuerca, para permitir el funcionamiento correcto de la ventilación.



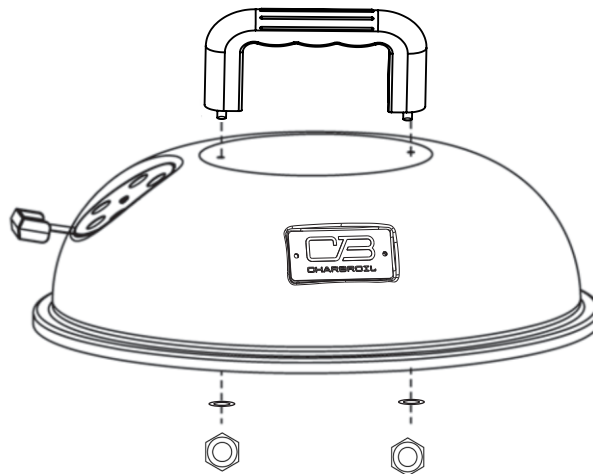
 Tornillo con cabeza de arandela M5 x 8 - 1 pieza

 Tuerca mediana M5 - 1 pieza

 Arandela de presión de - 1 pieza

 Arandela plana - 1 pieza

- 2 Inserción Manija a través de los agujeros en la tapa. Instale 2 arandelas planas y 2 tuercas M6. Aprieta de forma segura.

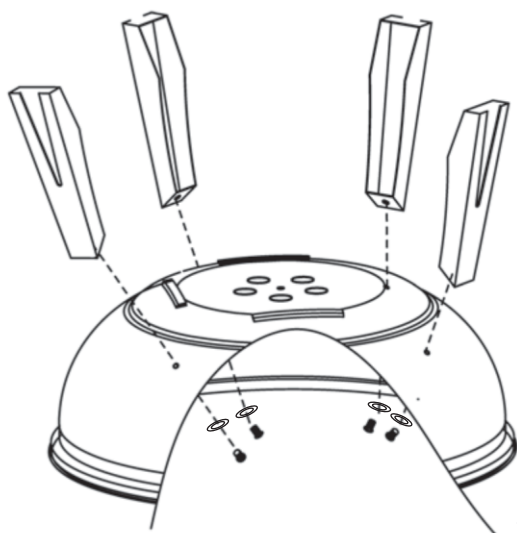


 NUT M6 - 2 PIECES

 Flat Washer - 2 pieces

- 3** Inserte los tornillos con cabeza de arandela M5 x 8 con arandela planas través de la parte interna del tazón y en la pata.

NOTA: No ajuste los tornillos por completo en esta etapa.

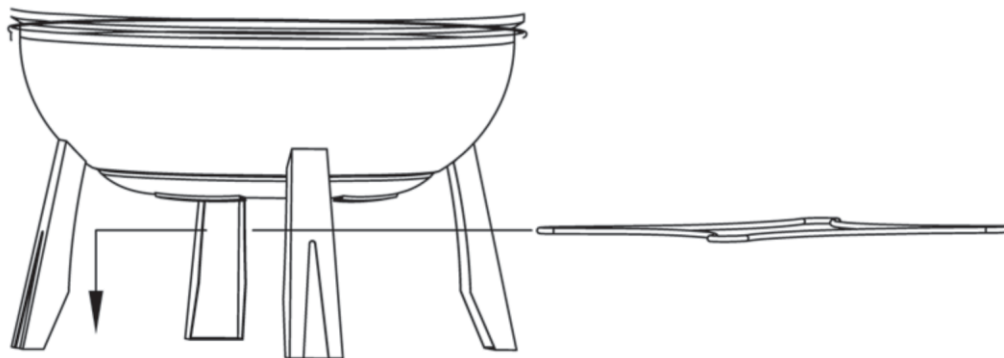


Tornillo con cabeza de arandela M5 x 8 - 4 piezas

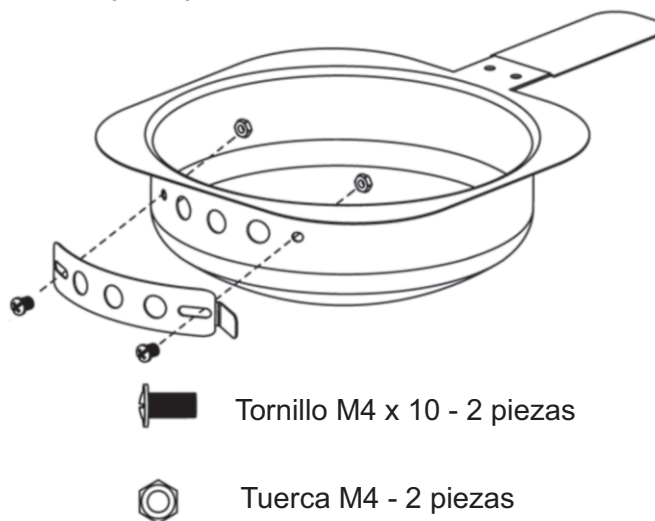


Arandelas plana - 4 piezas

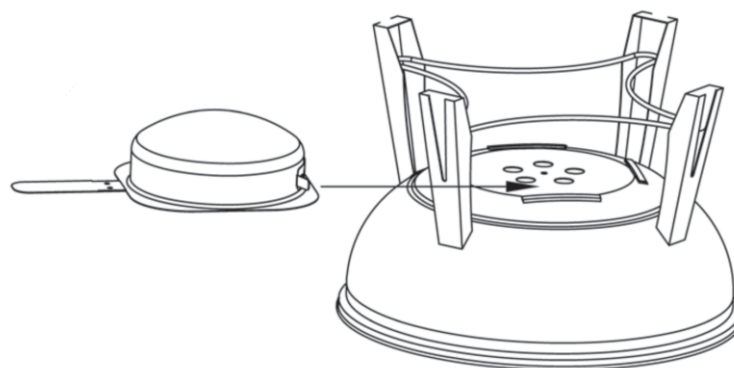
- 4** Coloque el soporte de pata en los ganchos de las patas, para sostener el soporte de patas de alambre. Ajuste los tornillos del paso 3.



- 5** Alinee los orificios de la salida de aire con los orificios del recolector de cenizas. Inserte dos tornillos M4 x 10 a través del recolector de cenizas de la salida de aire y el recolector de cenizas. Ajuste dos tuercas M4 sobre los tornillos. Tenga cuidado de no ajustar demasiado las tuercas, para permitir el funcionamiento correcto de la ventilación.



- 6** Inserte el recolector de cenizas en el tazón inferior.



- 7** Coloque la rejilla para carbón sobre el borde inferior del tazón. Coloque la rejilla para cocción sobre el borde superior del tazón. Coloque la tapa sobre el tazón.

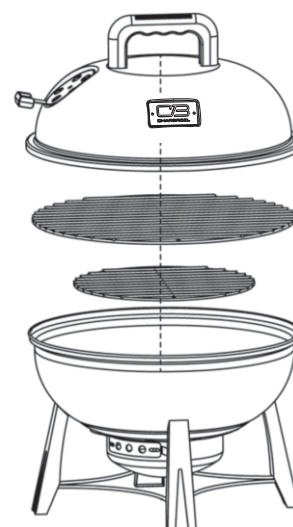


TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie	1
Anglais	3-11
Espagnol	12-20
Symboles de sécurité	21
La cuisson sur le gril	22
Entretien	22
Conseils de cuisson	22-24
Garantie limitée	26
Nomenclature et schéma des pièces	25
Assemblage	21-29
Carte d'enregistrement	32

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

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

Symboles de sécurité

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



DANGER

DANGER : indique une situation extrêmement dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



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

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.



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

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris plomb que l'État de Californie connaît causer le cancer et les malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.



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.



ATTENTION

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

CUISSON SUR LE GRIL

Le charbon est recommandé, mais le bois ou une combinaison de charbon et de bois peut aussi être utilisé comme source de carburant pour le grill, la source de combustible devant être placée et allumée sur le panier à braise. N'allumez pas un feu trop grand. Nous recommandons de faire partir le feu avec au maximum environ 10 briquettes et d'ajouter plus de charbon au cours de la cuisson. Après avoir laissé le feu baisser, placez la grille de cuisson dans le grill. 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.

ENTRETIEN DU GRIL

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le grill 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 grill de nouveau. Essuyez 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. 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 grill, 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 allumer votre feu





- 1.) Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 10 briquettes de charbon pour allumer votre feu et d'en ajouter d'autres au besoin.
- 2.) Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez les briquettes de charbon et laissez-les s'imprégner pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
- 3.) Après avoir laissé l'allume-feu liquide bien s'imprégner, allumez la pile de briquettes à plusieurs endroits afin qu'elle brûle de façon uniforme. **Le couvercle du grill doit toujours être ouvert lorsque vous allumez votre grill.**
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 grill 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.

****Soyez toujours prudent lors de la manipulation de briquettes chaudes afin d'éviter les blessures.***

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. Si vous en avez moins, les briquettes ne sont pas prêtes et si elles sont toutes rouges, votre feu est probablement trop chaud. 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.

LA CHALEUR DES BRIQUETTES			
	nombre de secondes que vous pouvez tenir la paume de la main à 4 pouces au-dessus des briquettes	Plage de température (°F)	indications visuelles
			
BRIQUETTES CHAUDES	2	400 à 450	à peine recouvert de cendre grise; leur rouge vive
			
BRIQUETTES CHAUDES À MODÉRÉMENT CHAUDES	3	375 à 450	mince couche de cendre grise; leur rouge vive
			
BRIQUETTES MODÉRÉMENT CHAUDES	4	325 à 375	couche importante de cendre grise; leur rouge
			
BRIQUETTES MOYENNEMENT FROIDES	5	300 à 325	épaisse couche de cendre grise; faible leur rouge

Cuisson au grill directe et indirecte

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

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

Cuisson avec des morceaux ou des copeaux de bois

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au grill. 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.

Saveur douce

Pacanier
Pommier
Pêcher

Saveur moyenne

Caryer
Chêne blanc
Cerisier

Saveur forte

Mesquite
Chêne du Maryland
Chêne rouge

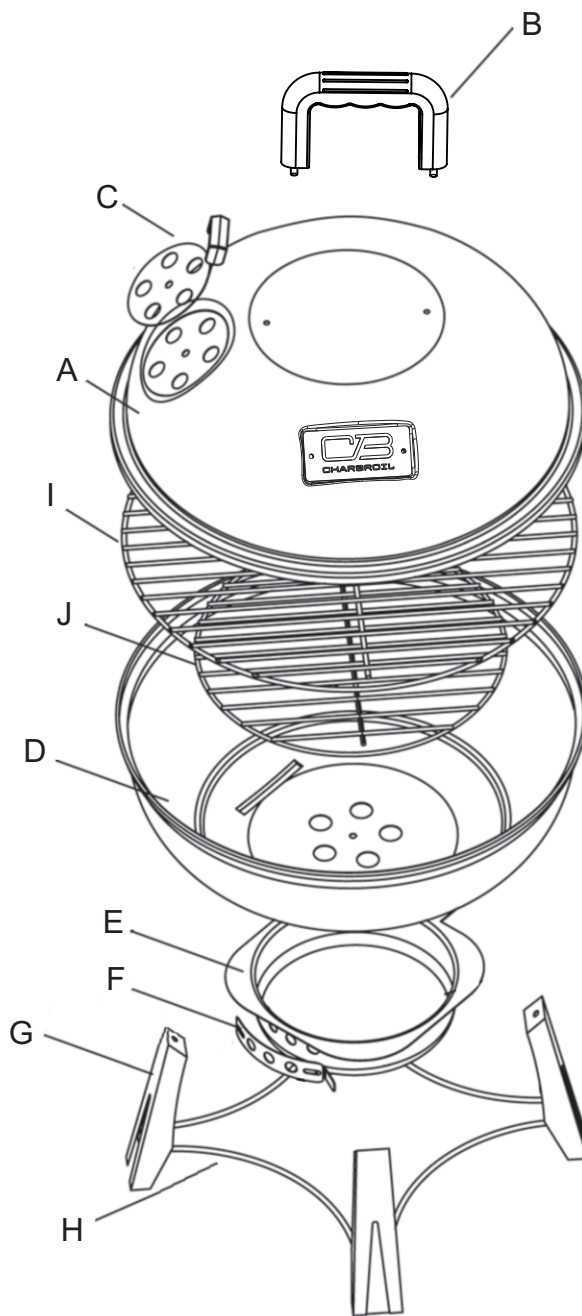
Températures de cuisson internes	
Recommandées par l'USDA	
Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau.....	160 °F
Dinde, poulet.....	165 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant.....	145 °F
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)	
À point.....	160°F
Bien cuit.....	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde entiers.....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

NOMENCLATURE DES PIÈCES / SCHÉMA

RÉF.	QTÉ	DESCRIPTION
A	1	COUVERCLE
B	1	POIGNÉE DU COUVERCLE
C	1	VOLET D'AÉRATION DU COUVERCLE
D	1	CUVETTE
E	1	CENDRIER
F	1	ÉVENT DU CENDRIER
G	4	PIED
H	1	SOUTIEN DE JAMBE
I	1	GRILLE DE CUISSON
J	1	GRILLE À CHARBON

Non illustré

...	1	Sac de Ferrures
...	1	Instructions de montage, anglais, espagnol, en français



LISTE DES PIÈCES DE QUINCAILLERIE



VIS M5 X 8 - 5 PIÈCES



VIS M4 X 10 - 2 PIÈCES



RONDELLE DE BLOCAGE - 1 PIÈCE



RONDELLE PLATE - 7 PIÈCES



ÉCROU M6 - 2 PIÈCE



ÉCROU M5 - 1 PIÈCE



ÉCROU M4 - 2 PIÈCES

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	90 jours 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. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

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

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

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

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

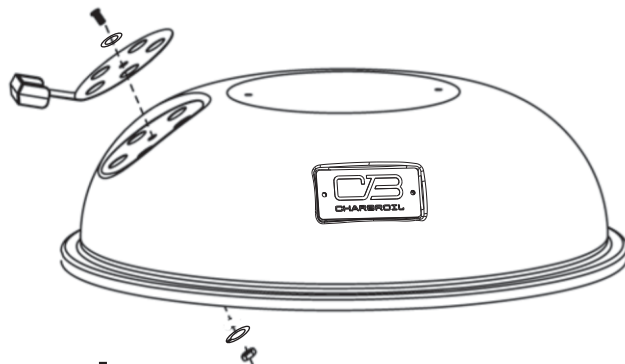
Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :





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

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

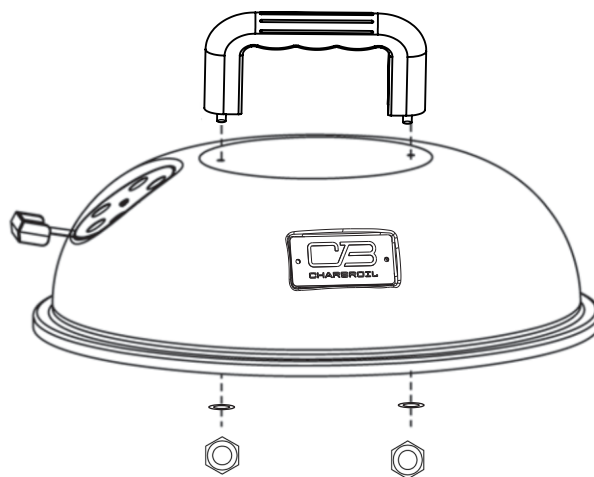
ASSEMBLAGE



- 1 Aligned the hole in the center of the ventilation flap on the lid with the hole in the lid. Insert 1 M5 x 8 screw with flat washer into the hole in the center and install a lock washer and a nut. Do not tighten the nut too much as the ventilation may not be adequate.



-  Vis à tête à embase M5 X 8 - 1 pièce
-  Écrou moyen M5 - 1 pièce
-  Rondelle de blocage - 1 pièce
-  Rondelle plate - 1 pièce

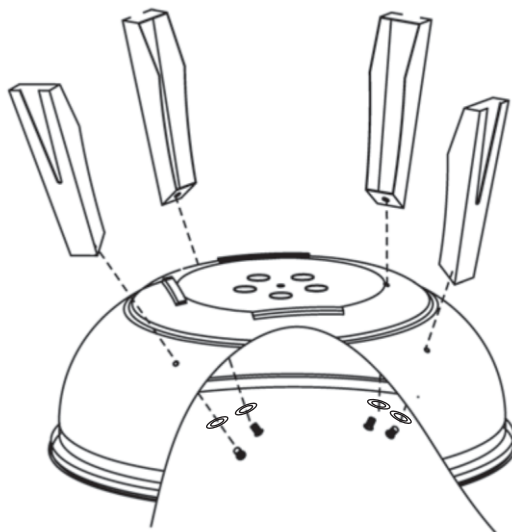
- 2 Encart Manipulez les trous dans le couvercle. Installez 2 rondelles plates et 2 écrous M6. Serrez fermement.



-  NUT M6 - 2 PIECES
-  Flat Washer - 2 pieces

- 3** Insérez les vis à tête à embase M5 x 8 avec rondelles plates par l'intérieur de la cuvette, puis ensuite dans les pieds.

REMARQUE : Ne serrez pas complètement les vis pour l'instant.

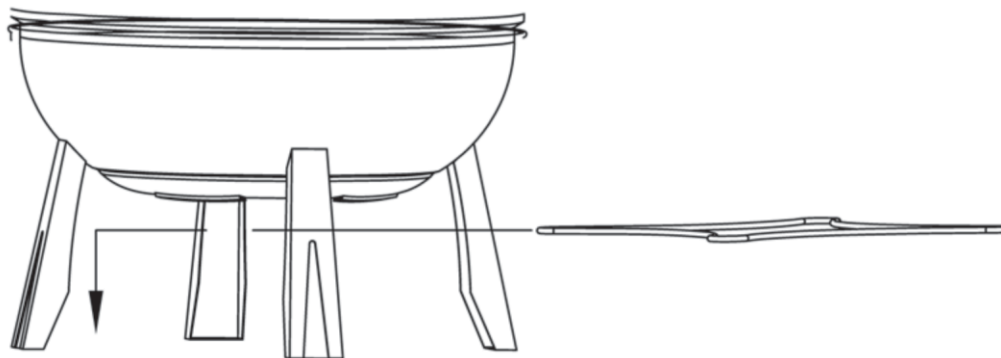


Vis à tête à embase M5 X 8 - 4 pièces

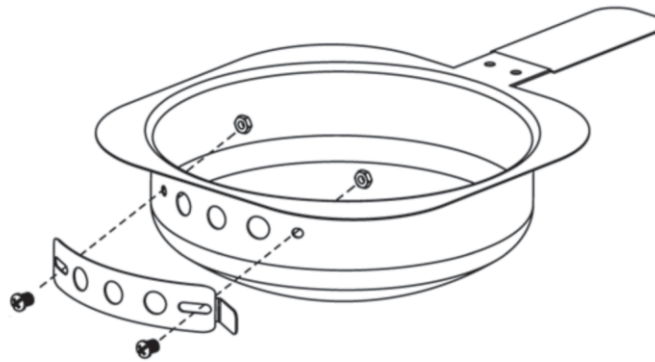



Rondelle plate - 4 pièces


- 4** Installez la soutien de jambes les crochets des pieds pour retenir la soutien de jambe de métal des pieds. Serrez les vis de l'étape 3.



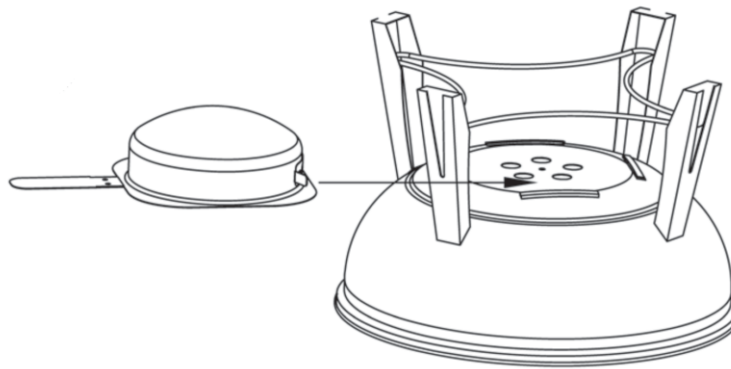
- 5** Alignez les trous de l'évent avec les trous du cendrier. Insérez deux vis M4 x 10 dans les trous de vis de l'évent, puis dans ceux du cendrier. Serrez deux écrous M4 sur les vis. Ne serrez pas trop les écrous car la ventilation pourrait ne pas être adéquate.



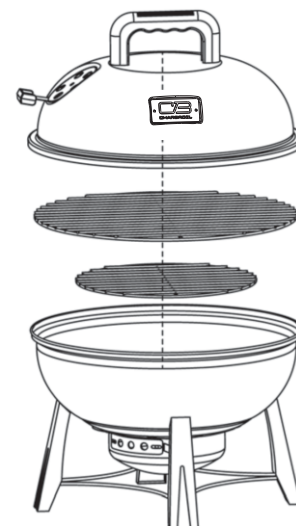
 Vis M4 X 10 - 2 pièces

 Écrou M4 - 2 pièces

- 6** Insérez les cendrier sur le fond de la cuvette.



- 7** Posez la grille à charbon sur le bord inférieur de la cuvette. Placez la grille de cuisson sur le bord supérieur de la cuvette. Mettez le couvercle sur la cuvette.





ACTIVATE YOUR WARRANTY

Scan QR code with your phone camera and register online.

ACTIVEZ VOTRE GARANTIE

Scannez le code QR avec l'appareil-photo de votre téléphone et faites l'enregistrement en ligne.

ACTIVE SU GARANTÍA

Escanee el código QR con la cámara de su teléfono y regístrese en línea.

CB[®]

CHARBROIL

©2023 Char-Broil, LLC.

1442 Belfast AVE

Columbus, GA, 31904-4432.

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

©2024 Assembly instructions. ©2024 Assemblée des instructions. ©2024 Instrucciones de ensamblado.

The product associated with this guide was manufactured in China. Le produit associé à ce guide a été fabriqué en Chine. Tel producto asociado con esta guía ha sido fabricado en China.

