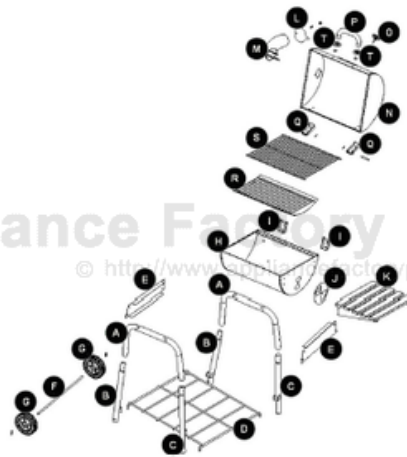


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Master Forge CG2053401-MF Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Master Forge
CG2053401-MF](#)



[Find Your Master Forge Grill Parts - Select From 61 Models](#)

----- Manual continues below -----



Master Forge & M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.

ITEM #0182316

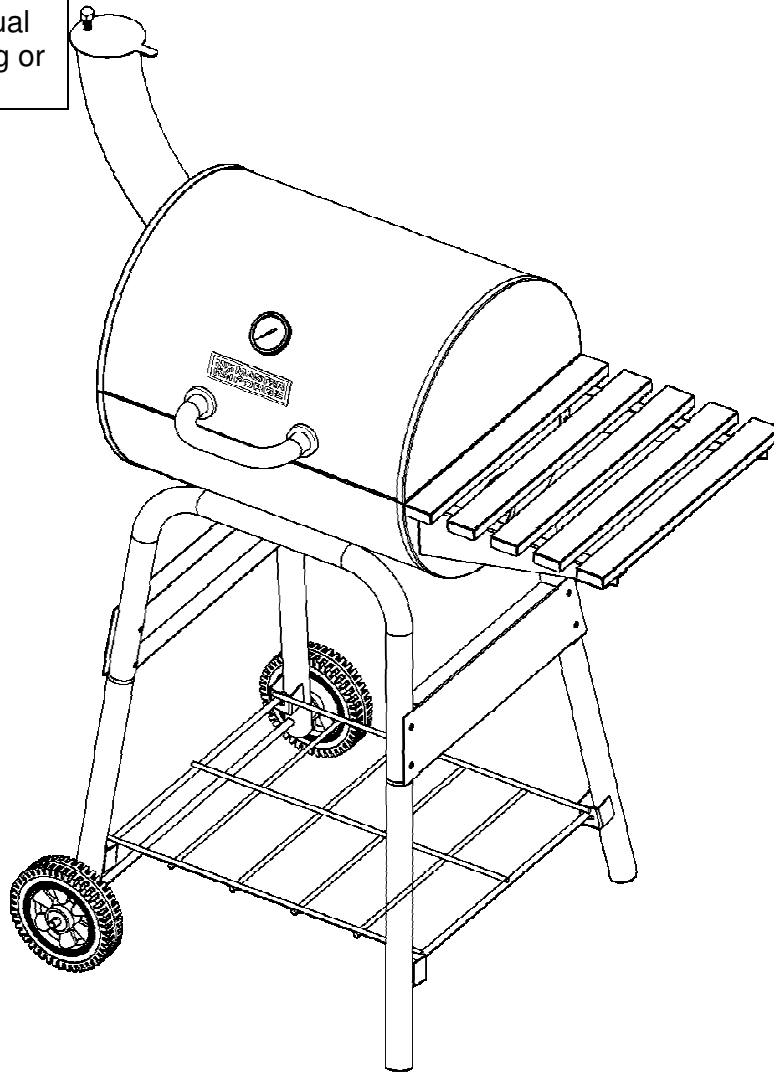
BARREL CHARCOAL GRILL

MODEL #CG2053401-MF

Français p. 25
Español p. 51

⚠ WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment.



ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____

Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m.- 6 p.m., EST, Monday - Thursday; 8 a.m. - 5 p.m., Friday.

TABLE OF CONTENTS

Package Contents.....	3
Hardware Contents.....	4
Safety Information.....	5
Preparation.....	8
Assembly Instructions.....	9
Operating Instructions.....	17
Care and Maintenance.....	21
Troubleshooting.....	21
Warranty.....	22
Replacement Parts List.....	23

 DANGER:

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

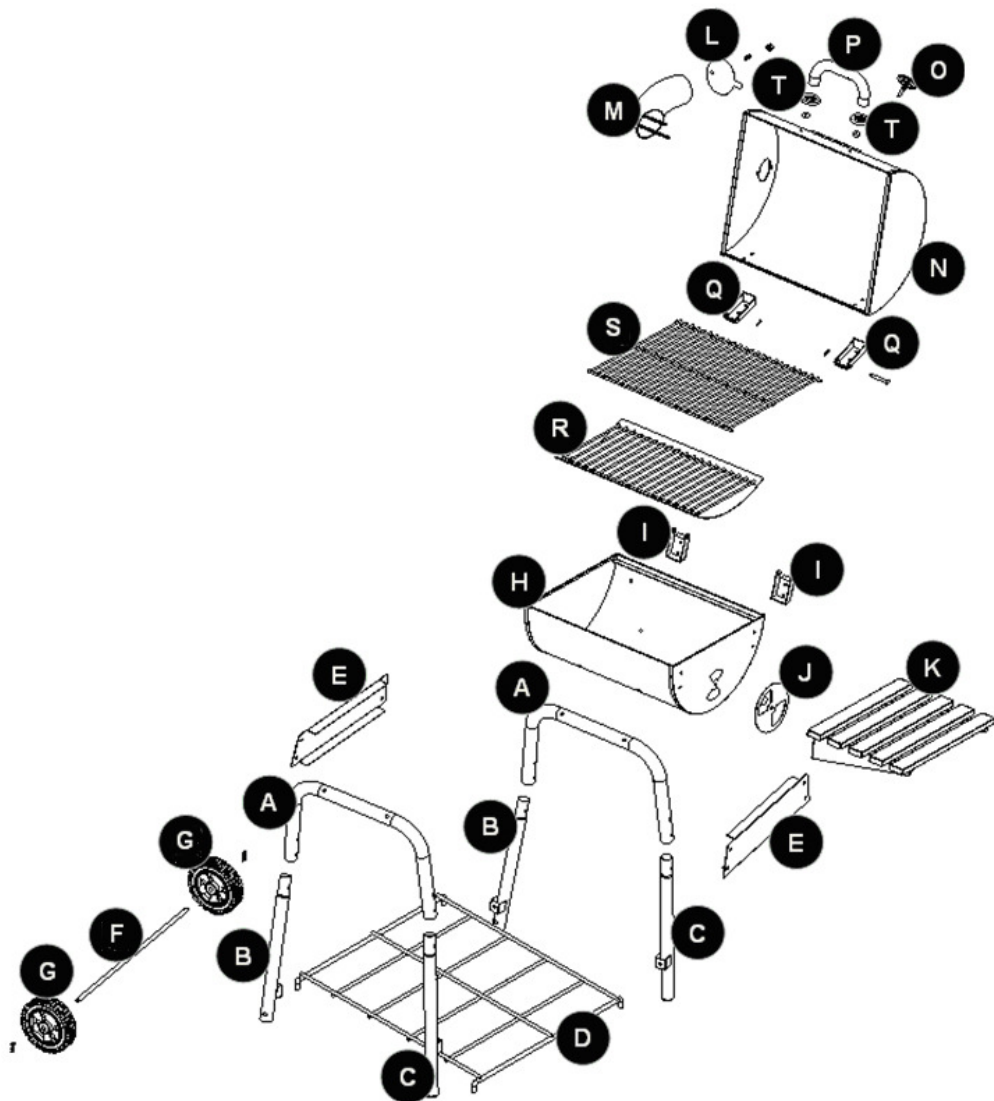
 WARNING:

Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

 CAUTION:

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

PACKAGE CONTENTS



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Leg Brace	2
B	Front Leg	2
C	Rear Leg	2
D	Wire Rack	1
E	Stabilizing Plate	2
F	Axle	1
G	Wheel	2
H	Grill Body	1
I	Body Hinge	2
J	Air Vent	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
K	Side Table	1
L	Chimney Cover	1
M	Chimney	1
N	Lid	1
O	Temperature Gauge	1
P	Handle	1
Q	Lid Hinge	2
R	Charcoal Rack	1
S	Cooking Grate	1
T	Handle Base	2

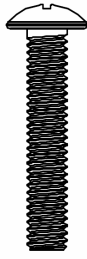
HARDWARE CONTENTS (shown actual size)

AA



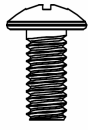
M6 x 40
Screw

BB



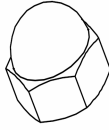
M6 x 30
Screw

CC



M6 x 12
Screw

DD



M8
Cap Nut

EE



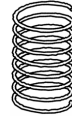
M6
Lock Nut

FF



M6
Flange

GG



Spring

HH



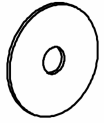
Hinge
Pin

II



Cotton
Pin

JJ



Insulation
Washer

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding this product, please call customer service at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday; 8 a.m. - 5 p.m., Friday.

1. **Only** use this grill on a **hard, level, non-combustible, stable surface** (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
2. DO NOT use grill without charcoal rack in place. DO NOT attempt to remove charcoal rack while coals are hot.
3. When grill is in use, keep **clearance of 36 inches** between the hot grill and any **combustible materials**, such as bushes, trees, wooden decks, wooden fences, buildings, etc. **Do not** place hot grill under **roof overhang** or in any other **enclosed area**.
4. For **outdoor use only**. **Do not operate** grill indoors or **in an enclosed area**.
5. For **household use only**. Do not use this grill for other than its intended purpose.
6. Use of a charcoal chimney starter is recommended to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, **only use lighting fluid approved for lighting charcoal**. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to use. Store charcoal lighting fluid safely away from grill.
7. When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid and doors open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in **a flash fire or explosion** when lid is opened.
8. Never use charcoal that has been pre-treated with lighting fluid. **Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture**.
9. **Do not use gasoline, kerosene or alcohol** for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an **explosion** possibly leading to severe bodily injury.
10. **Never** add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
11. **Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.**

SAFETY INFORMATION

12. **Do not leave grill unattended** when in use.
13. When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual.
14. **Do not store or use grill** near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
15. **Do not store** lighter fluid or other flammable liquids or materials under the grill.
16. Use caution when removing cooking grate and charcoal rack; **use protective gloves or oven mitt**. Cooking grate and charcoal rack will be hot when in use.
17. **Grill is hot when in use. To avoid burns:**
 - DO NOT attempt to move the grill.
 - **Wear protective gloves or oven mitts.**
 - DO NOT touch any hot grill surfaces.
 - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.
18. When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen, close lid to suffocate the flame. **Do not use water to extinguish grease fires.**
19. **Use caution when opening the lid**, keeping hands, face and body a safe distance away. **Flash flare-ups** may occur when air comes into contact with fire or hot coals.
20. **Never** place more than **5 pounds on side shelf**. **Do not lean** on the side shelf. Always ensure side shelf is securely fastened.
21. **Do not** allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
22. **Use caution** during assembly and while operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. **Use caution** when reaching into or under grill.
23. When opening lid, **be sure lid is fully opened and secure** to prevent lid from closing unexpectedly.
24. In windy weather, place **grill** in an outdoor area that is **protected from the wind**.
25. **Close lid** to suffocate flame.

SAFETY INFORMATION

26. **Never leave** coals and ashes in grill **unattended**. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. **Use caution** to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
27. **Extinguished coals and ashes** should be placed a **safe distance from** all structures and **combustible materials**.
28. With a garden hose, **completely wet** the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
29. After each use, **clean the grill thoroughly** and apply a light coating of vegetable oil to all interior surfaces prevent rusting. **Cover the grill** to protect it from excessive rusting.
30. **Use caution** when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.
31. It is recommended that a **fire extinguisher** be kept on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
32. **Store** the grill **out of reach of children** and in a dry location when not in use.
33. **Do not** attempt to perform services on the grill other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety” and “Care & Maintenance” sections of this manual.
34. **Properly dispose** of all packaging material.

Failure to adhere to safety warnings and guidelines in this manual could result in bodily injury or property damage.

Save this manual for future reference.

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble product.

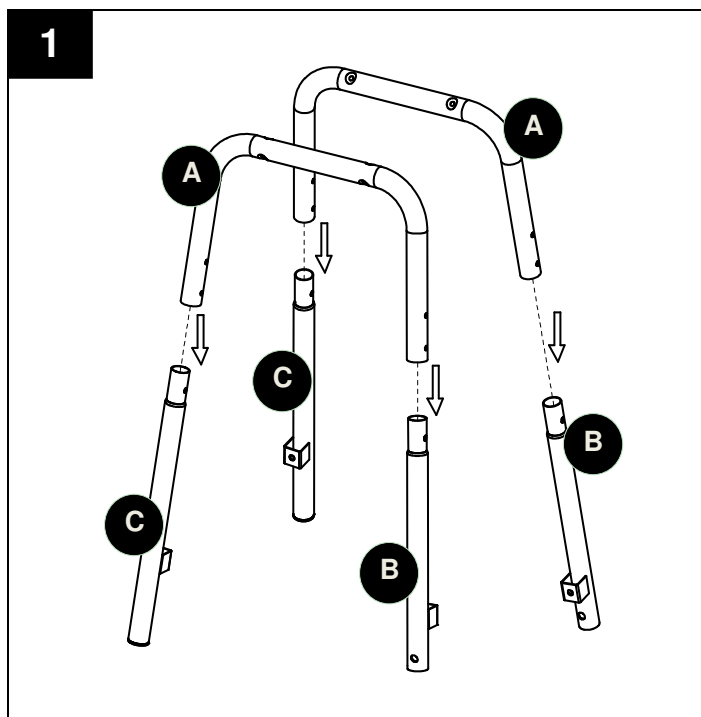
Estimated Assembly Time: Less than 30 minutes

Tools Required for Assembly (not included): Pliers, Phillips Screwdriver, Flathead Screwdriver, Adjustable Wrench.

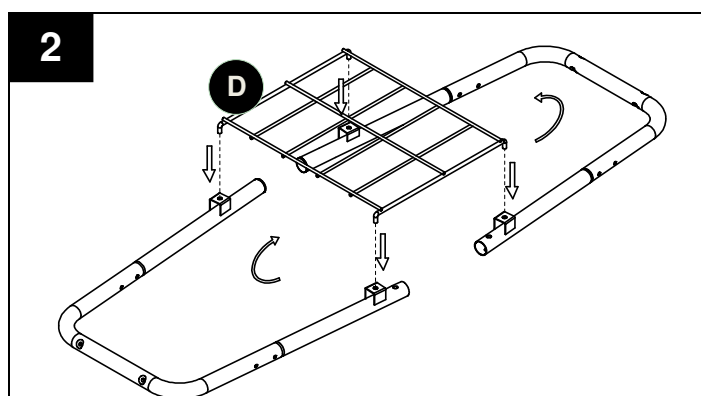
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Insert front legs (B) into leg braces (A).

Insert rear legs (C) into leg braces (A).

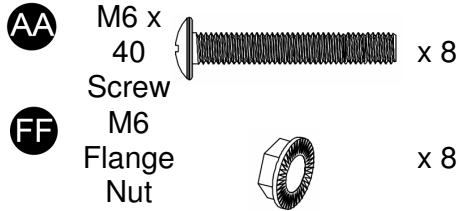


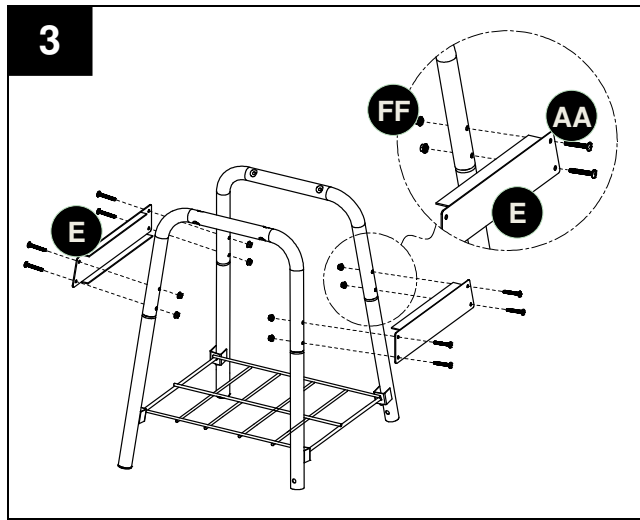
2. Insert corners of the wire rack (D) into the brackets on the legs. Rotate the assembled legs toward the center of the wire rack (D).



- Attach stabilizing plates (E) on both ends of assembled legs using 8 screws (AA) and 8 flange nuts (FF).

HARDWARE USED

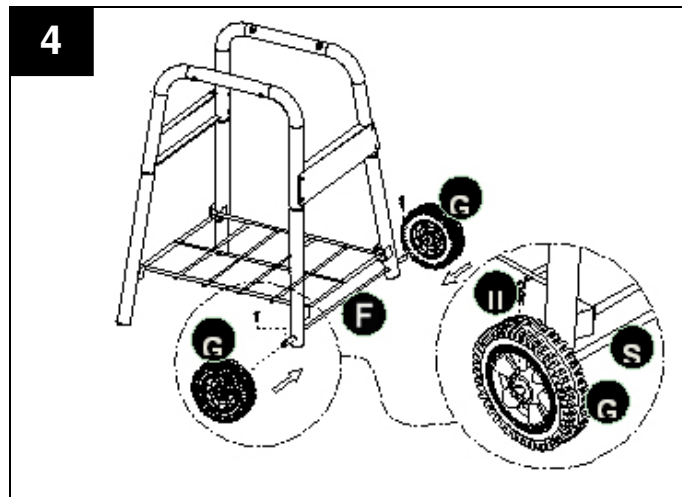
- AA** M6 x 40 Screw x 8
FF M6 Flange Nut x 8
- 



- Thread the axle (F) through the holes at the end of front legs (B). The axle will extend from the outside of both legs. Put a wheel (G) on both ends of the axle. Insert the cotter pin (II) in the end of each axle to hold wheels in place.

HARDWARE USED

- II** Cotter Pin x 2
- 





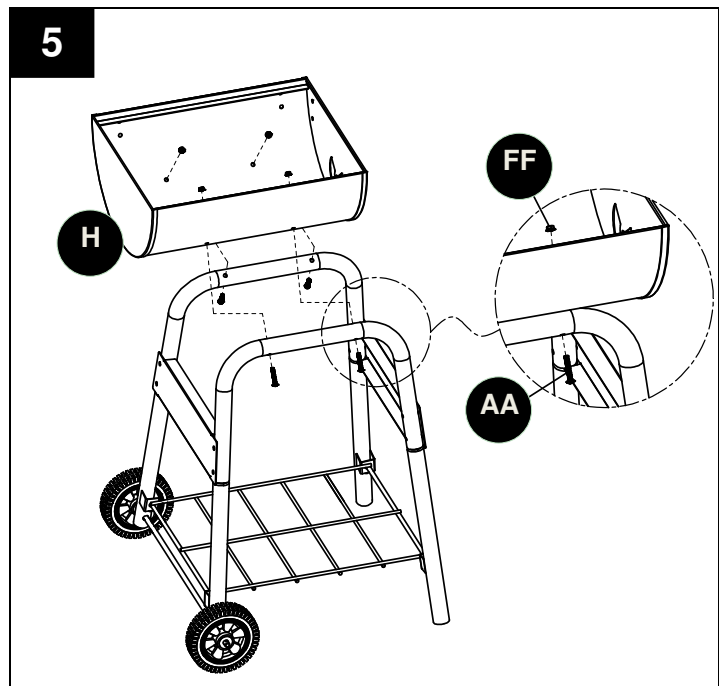
- Set grill body (H) on the assembled leg frame and secure with 4 screws (AA) and 4 flange nuts (FF).

* Note: Holes for shelf bracket on grill body (H) need to face the opposite side as assembled wheels.

Tighten all hardware.

HARDWARE USED




AA	M6 x 40 Screw		x 4
FF	M6 Flange Nut		x 4

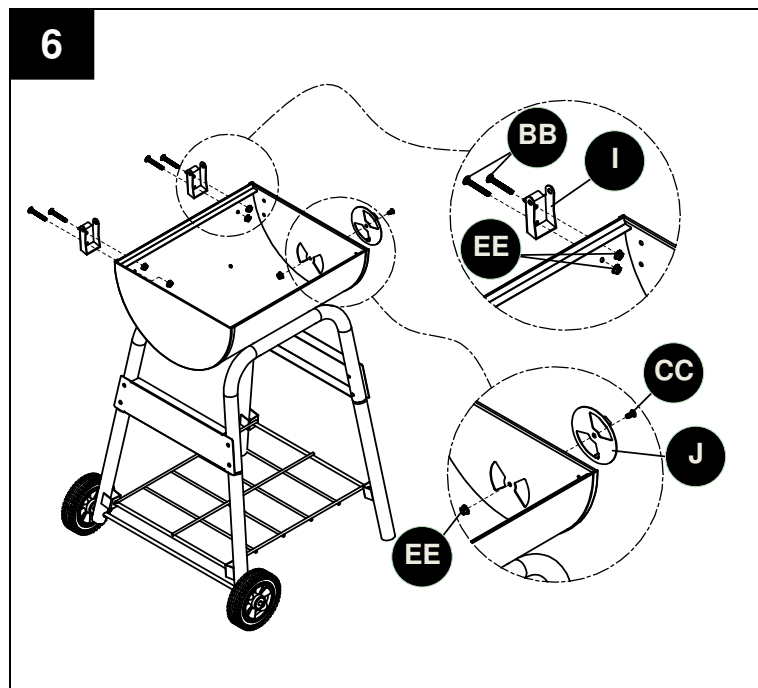


- Attach air vent (J) to the grill body (H) with 1 screw (CC) and 1 lock nut (EE). The toggle must face and point outward from grill.

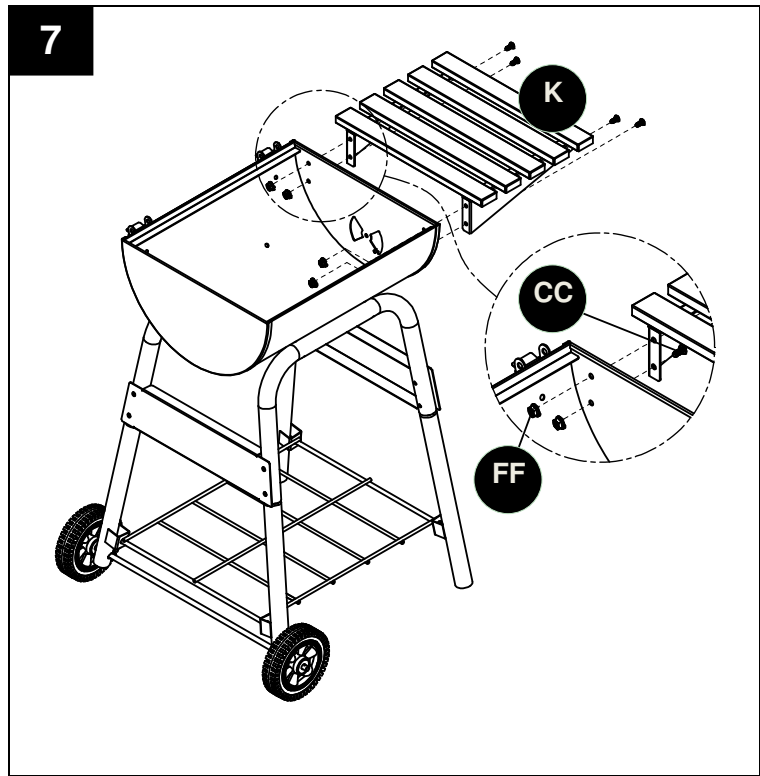
Attach each body hinge (I) to the back of the grill body (H) with 2 screws (BB) and 2 lock nuts (EE).

HARDWARE USED



BB	M6 x 30 Screw		x 4
CC	M6 x 12 Screw		x 1
EE	M6 Lock Nut		x 5



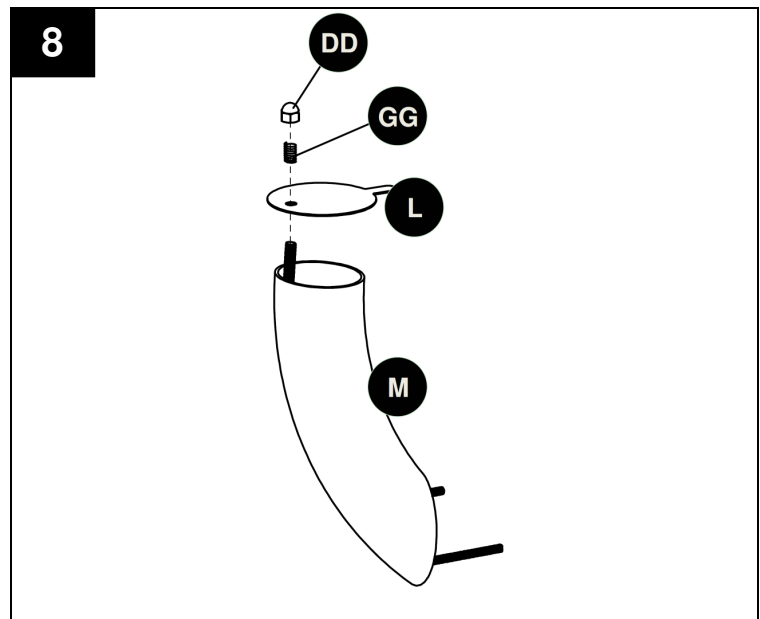
7. Align the screw holes of the bracket of the side table (K) with the two pair of holes located on the side of the body (H). Use a pair of screws (CC) and a pair of flange nuts (FF) at each bracket to secure the side table (K) to the grill body (H).



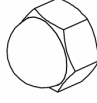

HARDWARE USED

CC	M6 x 12 Screw		x 4
FF	M6 Flange Nut		x 4

8. Place chimney cover (L) on chimney (M) and secure with 1 spring (GG) and 1 cap nut (DD).




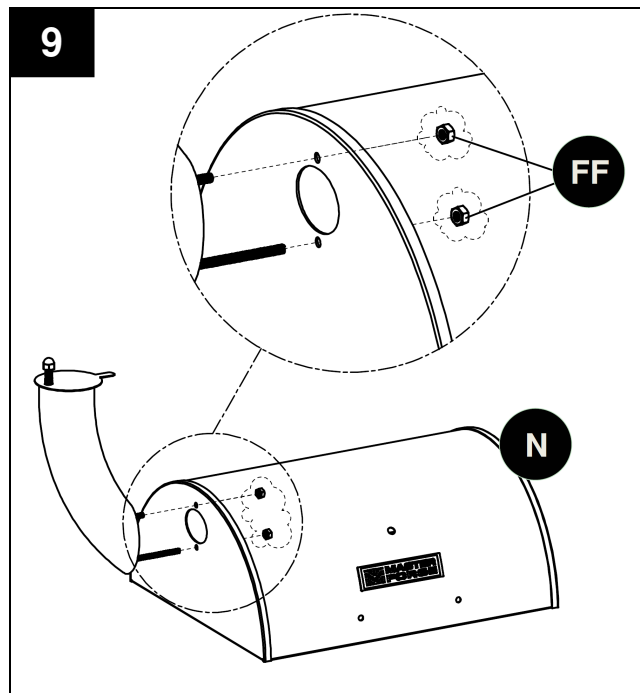
HARDWARE USED

DD	M8 Cap Nut		x 1
GG	Spring		x 1

9. Thread the two side-bolts of the chimney (M) through the two holes located on the side of the lid (N). Use a pair of flange nuts (FF) to secure the chimney (M).

HARDWARE USED



	M6		
FF	Flange Nut		x 2

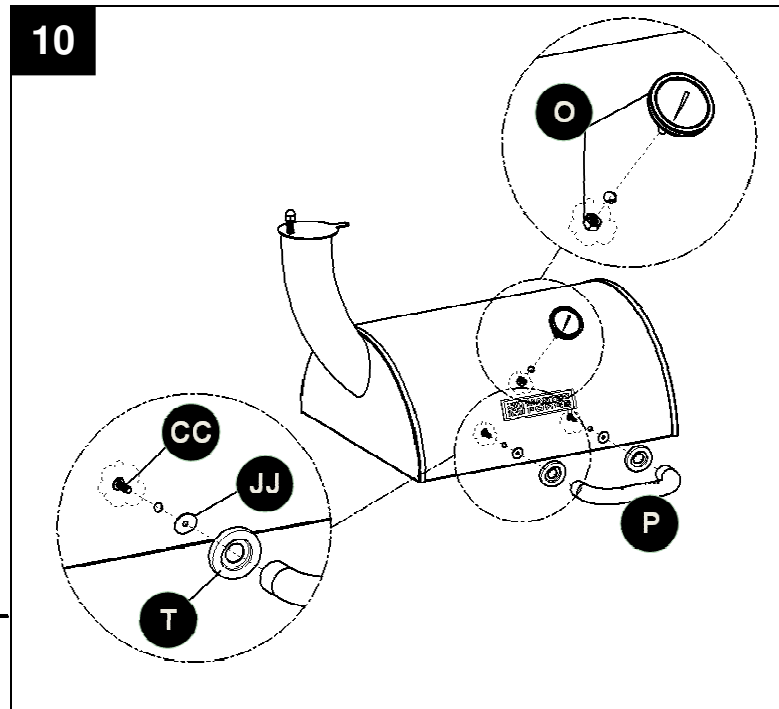


10. Remove the nut from the temperature gauge (O), attach the gauge to the front of the lid (N), replace nut and tighten.

Using 2 screws (CC), attach the handle (P) and insulation washer (JJ) and handle base (T) to the lid (N) via the two holes below the nameplate.



HARDWARE USED

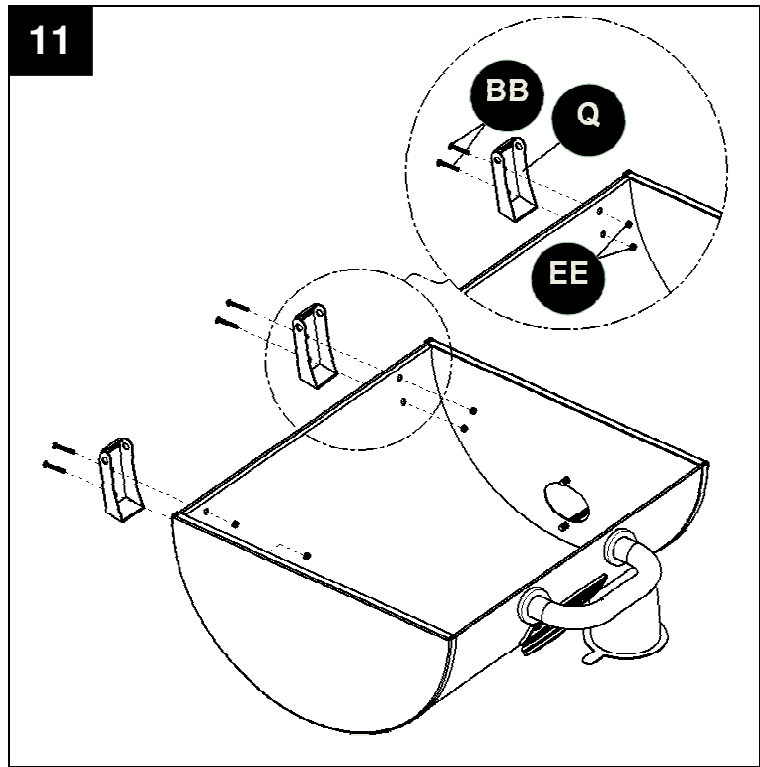
CC	M6 x 12 Screw		x 2
JJ	Insulation Washer		x 2



11. Attach the lid hinge (Q) to the lid (N) with 2 screws (BB) and 2 lock nuts (EE) for each hinge, on the outside of lid (N).

HARDWARE USED

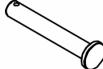

	M6 x			
BB	30		x 4	
	Screw			
	M6			
EE	Lock		x 4	
	Nut			

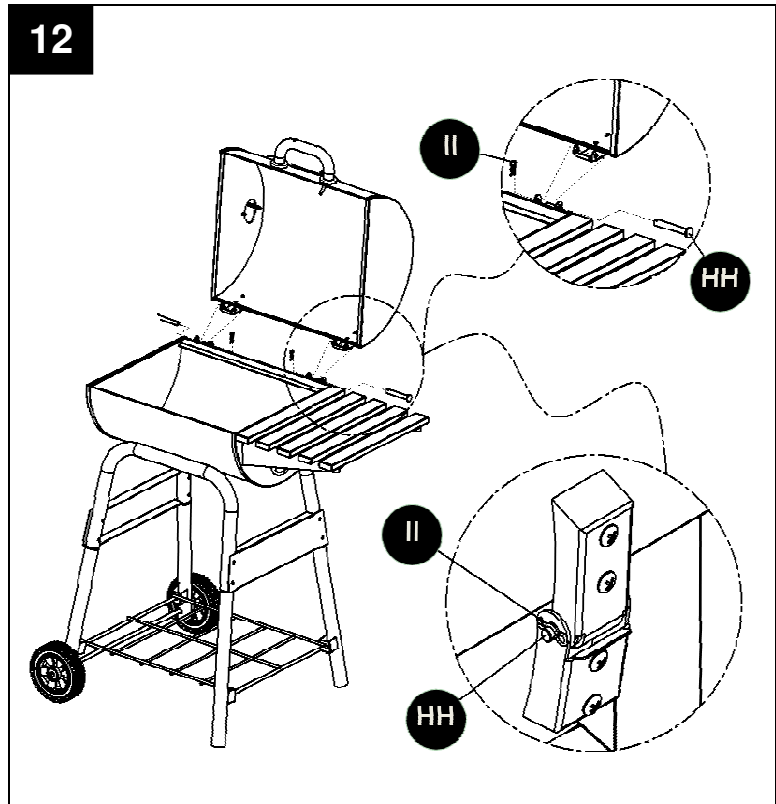


12. Place the lid (N) on grill body (H). Align holes in the lid hinges (Q) with holes in body hinges (I) and insert hinge pins (HH) to connect hinges.

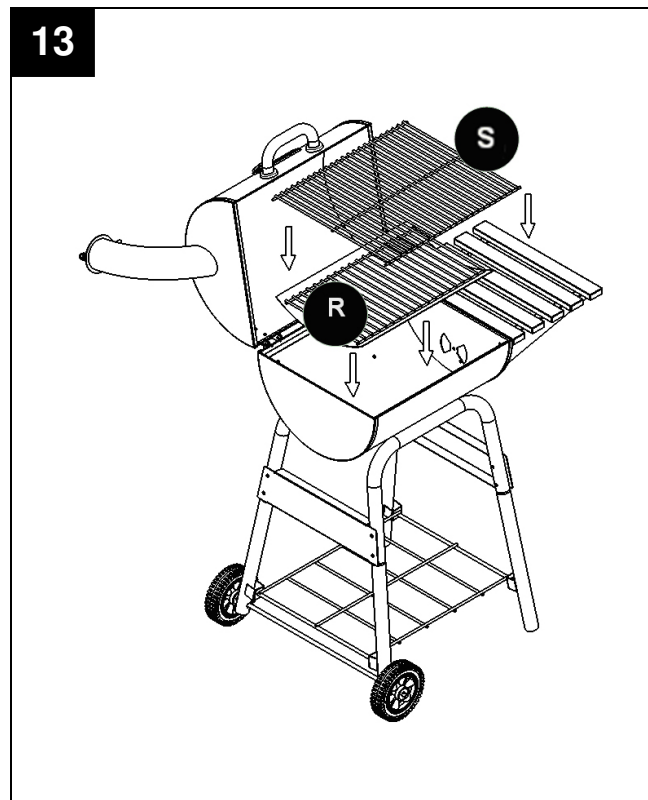
Insert a cotter pin (II) into the holes on each hinge pin (HH).

HARDWARE USED

HH	Hinge		x 2
	Pin		
II	Cotter		x 2
	Pin		

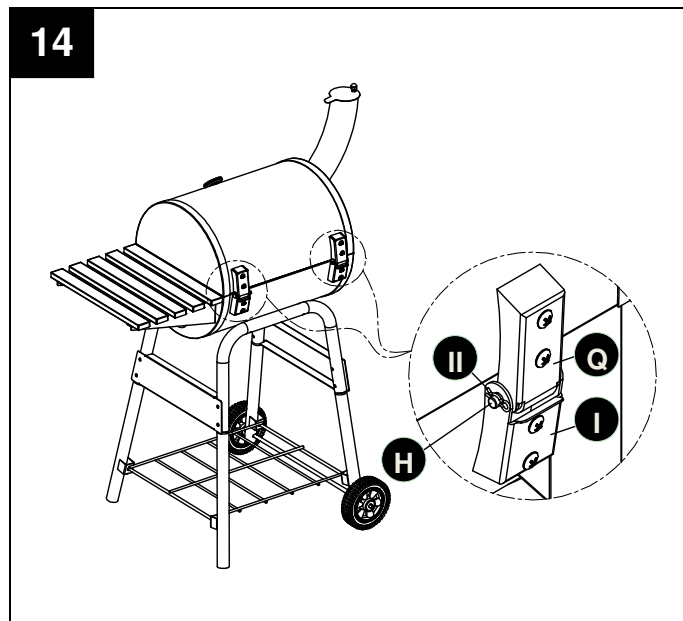


13. Place the charcoal rack (R) inside the grill body (H), followed by the cooking grate (S).

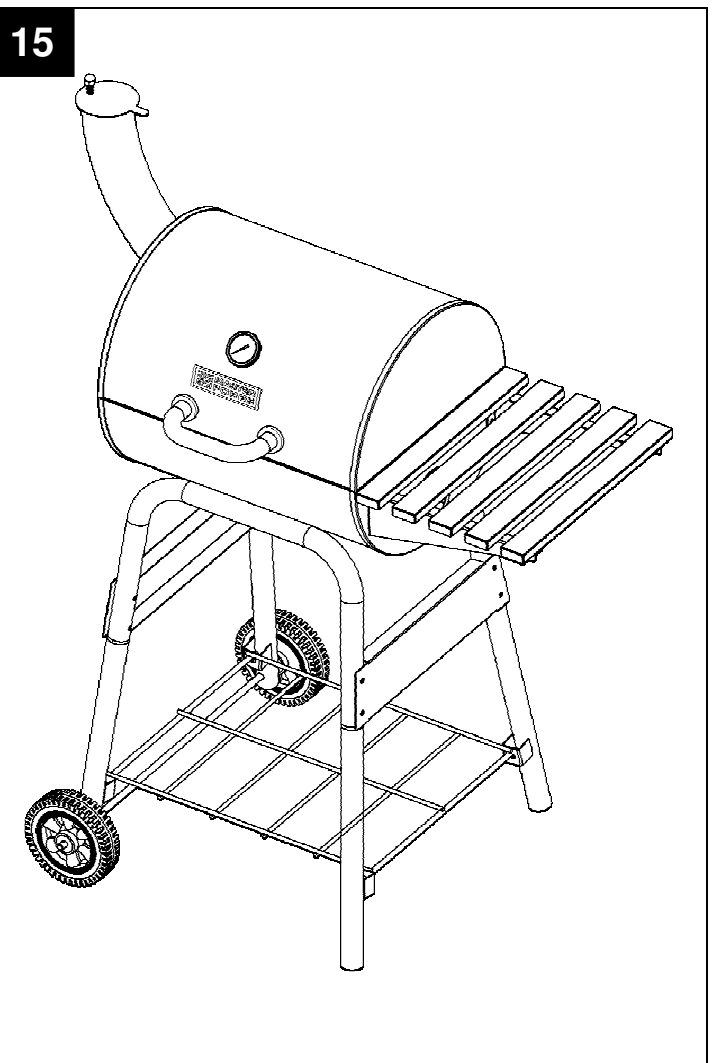


14. If you find the lid (N) and the grill body (H) do not align properly, try the following steps to rectify the problem.

1. Loosen the bolts and nuts on the lid hinge (Q) and the body hinge (I). Remove the hinge pins (HH).
2. Re-align the lid (N) and the grill body (H). Then Insert the hinge pins (HH).
3. Tighten the bolts and nuts on the lid hinge (Q) and the body hinge (I).



15. Tighten all hardware.



OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING: DO NOT use grill without charcoal rack in place. DO NOT attempt to remove charcoal rack while rack contains hot coals.

⚠ WARNING: Place the grill **outdoors on a hard, level, non-combustible surface** away from roof overhang or any combustible material. **Never use** on wooden or other surfaces that could burn. Place the grill away from open windows or doors to **prevent smoke** from entering your house. In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.

⚠ WARNING: **Read** all safety warnings and instructions carefully before operating your grill.

CURING YOUR GRILL

Prior to your first use of the grill, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on the grill.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use.

Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the grill with vegetable oil or vegetable oil spray. **Do not** coat charcoal rack.

Step 2

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the grill (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).

⚠ WARNING: **Never use** charcoal that has been pre-treated with **lighter fluid**. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a charcoal chimney starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding use. Start with 2.6 – 2.8 pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. When charcoal is burning strongly, carefully place hot coals on charcoal rack.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5.

If you choose to use charcoal lighting fluid, **ONLY use charcoal lighting fluid** approved for lighting charcoal. **Do not use gasoline, kerosene, alcohol** or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding use. Start with 2.6 – 2.8 pounds of charcoal. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. Place the charcoal in the center of charcoal rack.

Step 3

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open, wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal.

Store lighting fluid a safe distance from the grill.

Step 4

With grill lid open, stand back and carefully light charcoal. Allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

⚠ WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a **flash-fire or explosion when lid is opened**.

Step 5

With coals burning strong, close the lid. Allow the temperature to reach 225°F (107°C) on temperature gauge. Maintain this temperature for 2 hours.

Step 6

Increase the temperature to 400°F (205°C) on temperature gauge. This can be achieved by adding more charcoal and/or wood (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual). Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.

NOTE: It is important that the exterior of the grill is not scraped or rubbed during the curing process.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use.

COOKING WITH YOUR GRILL

Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the grill including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal rack.

Step 2

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the barrel grill (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual).

⚠ WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with **lighter fluid**. Use only a plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a charcoal chimney starter, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding use, and start with 2.6 – 2.8 pounds of charcoal. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal rack.

⚠ WARNING: DO NOT use grill without charcoal rack in place. **DO NOT** attempt to remove charcoal rack while rack contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5.

If you choose to use charcoal lighting fluid, **ONLY use charcoal lighting fluid** approved for lighting charcoal. **Do not use gasoline, kerosene, alcohol** or other flammable materials for lighting charcoal. Follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding use. Start with 2.6 – 2.8 pounds of charcoal. Place the charcoal in center of each charcoal rack.

Step 3

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. **Store charcoal lighting fluid a safe distance from the grill.**

Step 4

With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

⚠ WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid and doors (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in **a flash-fire or explosion when lid is opened.**

Step 5

Place cooking grates on grate supports.

⚠ WARNING: Always wear oven mitts/gloves when removing cooking grate to protect your hands from burns.

Step 6

Place food on cooking grates and close grill lid. **Always use a meat thermometer** to ensure food is fully cooked before removing from grill.

Step 7

Allow grill to cool completely, and then follow instructions in the “After-Use Safety” and “Care & Maintenance” sections of this manual.

REGULATING HEAT

To increase heat, more wood and/or charcoal may be needed. Follow instructions in “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual.

To maintain the temperature, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle.

Both dampers fully opened will generate higher temperatures while both dampers fully closed will lower cooking temperature and extinguish flames.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. **DO NOT use** resinous wood such as **pine** as it will produce an unpleasant taste.

ADDING CHARCOAL/WOOD DURING COOKING

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

Step 1


Stand back and carefully open grill lid. Use caution since **flames can flare-up** when fresh air suddenly comes in contact with fire.

Step 2

Remove the cooking grate and **place it on a clean and non-combustible surface**. DO NOT touch the grate by hand without wearing oven mitts/gloves.

Step 3

Stand back a safe distance and **use long cooking tongs** to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood to charcoal rack, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your charcoal chimney starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.

 **WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.**

Step 4

When charcoal is burning strong again, **wear oven mitts/gloves** and carefully return charcoal rack to grill body. Extinguish any hot ashes, coals or embers which may have fallen from the grill or beneath and around grill.

AFTER-USE SAFETY

WARNING:

- **Always** allow grill and all components to **cool completely** before handling.
- **Never leave** coals and ashes in grill **unattended**. Make sure coals and ashes are **completely extinguished before removing**.
- **Before grill can be left unattended**, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely **saturate with water**. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished **coals and ashes** should be placed **a safe distance from all structures and combustible materials**.
- With a garden hose, **completely wet surface beneath and around the grill** to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- **Cover and store** grill in a protected area **away from children and pets**.

CARE AND MAINTENANCE

- Cure your grill periodically throughout the year to protect against excessive rust.
- To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grate and charcoal rack with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grate with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting. Do not coat charcoal rack.
- If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, and then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
Difficult to assemble.	All screws and nuts are tightened before assembly is completed.	Loosen all screws and nuts. Complete assembly of the item. Tighten all screws and nuts.
Poor burning performance.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grilling – air vent is closed. 2. Smoking – air vent and chimney cover are closed. 3. Charcoal in poor condition. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open the air vent. 2. Open the air vent and chimney cover. 3. Change the charcoal.
Charcoal does not burn.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wet/damp charcoal. 2. Dampers closed. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace coals with new dry charcoal. 2. Open the dampers on the grill body.
<p>Low heat/flame.</p> <p>Flame goes out.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charcoal is burning out. 2. Dampers closed. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace old coals or add new on top of old already hot coals. 2. Open the dampers on the grill body.
Flare-ups.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease and/or residue build up. 2. Excessive fat in meats. 3. Excessive oils in marinades. 4. Excessive cooking temperature. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean internal components. 2. Trim fat from cuts of meat before grilling. 3. Use non-oil based marinades. 4. - Rotate and close the air dampers on the body. - Leave lid open or lightly spray with water to cool.

WARRANTY

The manufacturer will repair or replace, without charge, this product which under normal usage has proven to be defective in its manufacture or workmanship for a period of 90 days from the date of initial retail purchase. Service, parts and labor on warranted parts will be covered for a period of 90 days. This warranty is valid only to the original purchaser. This warranty is not transferable and does not cover any parts that have been subjected to misuse, abuse, alteration, overload, accident or normal wear of moving parts. Tools that have been sold "as is," sold reconditioned or used as rental equipment are not covered.

Service can be obtained by contacting the manufacturer at 1-800-963-0211. Any grill or part that is returned to the manufacturer, together with the original sales receipt as proof of initial retail purchase, postage prepaid, will be repaired or replaced without cost if the unit is found defective. This warranty does not apply to accessories or damage caused where repairs have been made or attempted by others. All warranty work will be completed in a reasonable time, not to exceed 60 days after receiving the product.

The manufacturer is not responsible for direct, indirect, incidental or consequential damages. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and/or do not allow the exclusion or limitation of incidental damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

WARRANTY VOID IF PRODUCT IS USED FOR COMMERCIAL PURPOSES

For warranty assistance, call 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

REPLACEMENT PARTS LIST

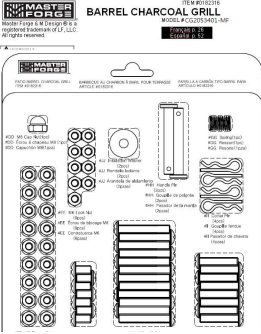
For replacement parts, call our customer service department at 1-800-963-0211,
8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday; 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Leg Brace	2
B	Front Leg	2
C	Rear Leg	2
F	Axle	1
G	Wheel	2
I	Body Hinge	2
J	Air Vent	1
O	Temperature Gauge	1
Q	Lid Hinge	2
S	Cooking grate	1
T	Handle Base	2
	Hardware Pack	
	Instruction Manual	

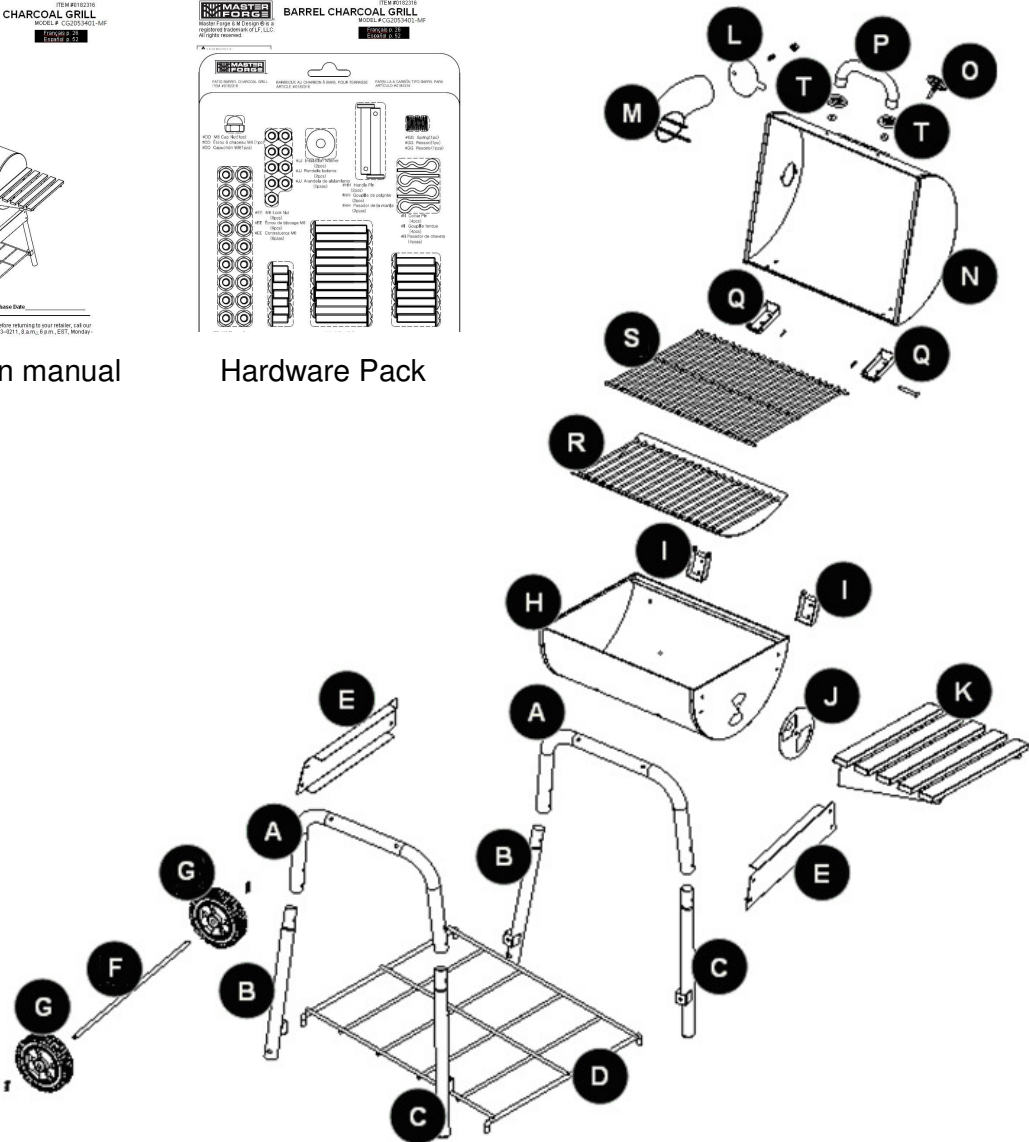
REPLACEMENT PARTS LIST



Instruction manual



Hardware Pack



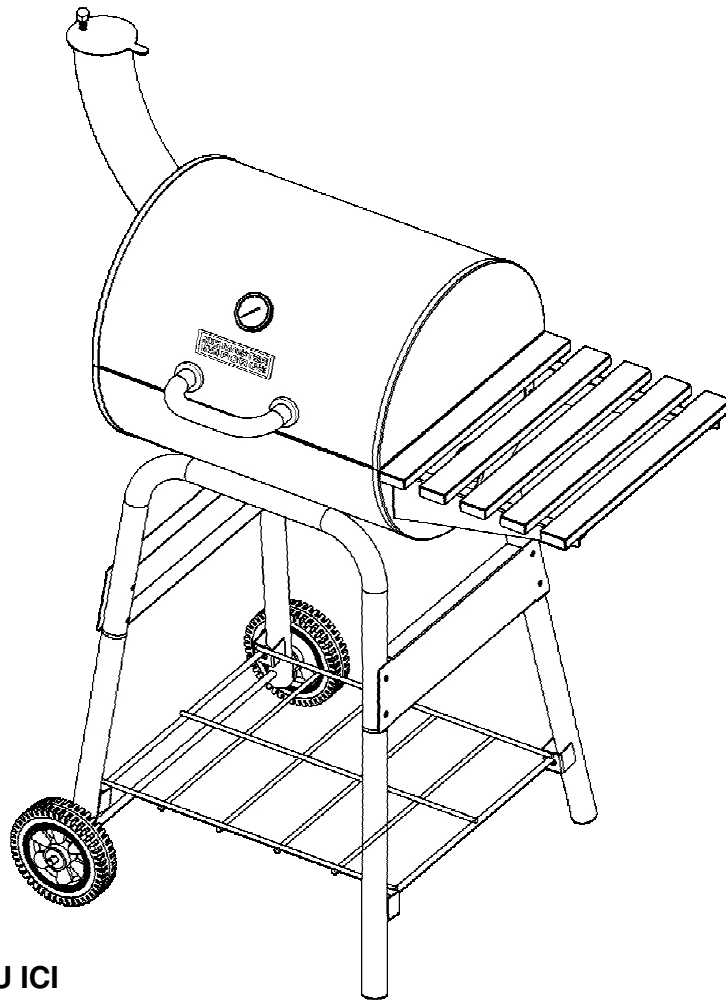


Master Forge & M Design ® est une marque déposée de la filiale lymphatique, LLC. Tous droits réservés.

ARTICLE #0182316
**BARBECUE AU CHARBON
À BARIL POUR TERRASSE**
MODÈLE # CG2053401-MF

⚠ AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une altération, un service ou d'entretien peut causer des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement ce manuel avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.



JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI

Numéro de série _____

Date d'achat _____



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner le produit à votre détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1-800-963-0211, du lundi au jeudi, entre 8 h et 18 h (HNE) ou le vendredi entre 8 h et 17 h (HNE).

TABLE DES MATIÈRES

Contenu de l'emballage.....	27
Quincaillerie incluse.....	28
Consignes de sécurité.....	29
Préparation.....	33
Instructions pour l'assemblage.....	34
Mode d'emploi.....	42
Entretien.....	46
Dépannage.....	47
Garantie.....	48
Liste des pièces de rechange.....	49

⚠ DANGER:

Cette mention indique un risque imminent qui, s'il n'est pas éliminé, provoquera des blessures graves, voire mortelles.

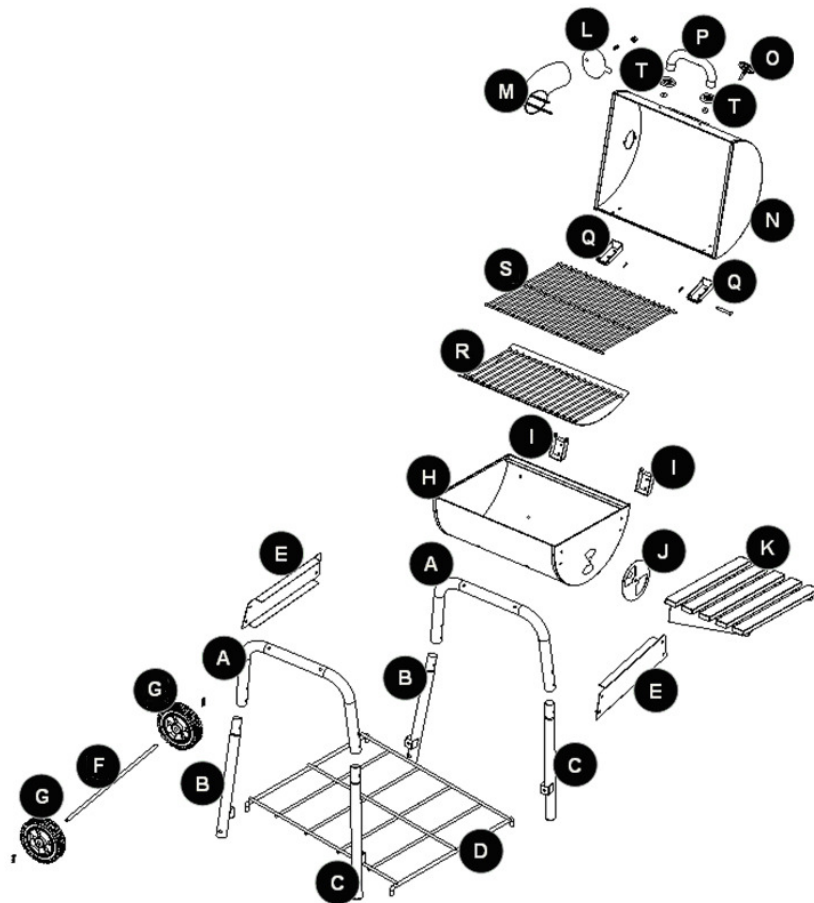
⚠ AVERTISSEMENT:

Si les directives mentionnées ne sont pas suivies, il y aura un risque de blessures graves. Assurez-vous de lire et de suivre attentivement tous les messages.

⚠ MISE EN GARDE:

Cette mention indique un risque potentiel qui, s'il n'est pas éliminé, pourrait provoquer des blessures mineures ou moyennement graves.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

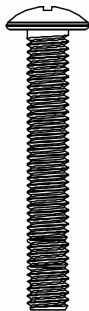


PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	Support des montants	2
B	Montant avant	2
C	Montant arrière	2
D	Panier de broches	1
E	Plaque de stabilisation	2
F	l'essieu	1
G	Roue	2
H	Boîtier du barbecue	1
I	Charnière du boîtier	2
J	Évent d'aération	1

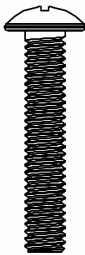
PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
K	Tablette latérale	1
L	Couvercle de la cheminée	1
M	Cheminée	1
N	Couvercle	1
O	Jauge de température	1
P	Poignée	1
Q	Charnière du couvercle	2
R	Charbon de bois en rack	1
S	Grille de cuisson	1
T	Poignée de base	2

QUINCAILLERIE INCLUSE

AA

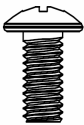


BB



M6 x 30

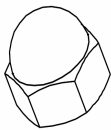
CC



M6 x 12

Vis

DD



M8

Écrou à chapeau

EE



M6

Écrou de blocage

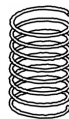
FF



M6

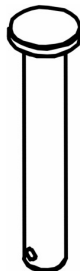
Écrou à embase

GG



Ressort

HH



Goupille de poignée

II



Goupille fendue

JJ



Rondelle isolante

M6 x 40 Vis

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez vous assurer de lire et de comprendre l'intégralité de ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer ce produit. Si vous avez des questions concernant ce produit, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1-800-963-0211, du lundi au jeudi, entre 8 h et 18 h (HNE), ou le vendredi, entre 8 h et 17 h (HNE).

1. Utilisez **uniquement** ce barbecue sur une **surface dure, plane, non combustible et stable** (comme du ciment, de la terre, etc.) pouvant supporter le poids du barbecue. N'utilisez jamais une surface en bois ou faite d'un matériau qui pourrait brûler.
2. NE FAITES PAS fonctionner l'appareil sans la grille à charbon. N'ESSAYEZ PAS de retirer la grille à charbon si les briquettes de charbon sont chaudes.
3. Lorsque le barbecue est allumé, assurez-vous de respecter un **dégagement de 92 cm (36 po)** entre le barbecue chaud et toute **matière combustible** comme des buissons, des arbres, une terrasse ou une clôture en bois, un édifice, etc. **Ne placez pas** le barbecue sous un **toit en saillie** ni dans tout autre **espace clos**.
4. Pour **usage à l'extérieur seulement**. **N'utilisez pas** le barbecue à l'intérieur ni dans un **espace clos**.
5. Pour un **usage domestique seulement**. N'utilisez pas ce barbecue pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
6. Nous recommandons l'utilisation d'un démarreur de feu pour éviter les risques liés au liquide d'allumage pour charbon. Si vous choisissez d'utiliser un liquide d'allumage pour charbon, **utilisez uniquement un liquide d'allumage approuvé pour le charbon**. Lisez attentivement les avertissements et les instructions du fabricant de liquide d'allumage pour charbon et du charbon avant d'utiliser ses produits. Rangez le liquide d'allumage pour charbon loin du barbecue.
7. Lors de l'utilisation d'un liquide d'allumage pour charbon, laissez les briquettes de charbon brûler en maintenant le couvercle et les portes du barbecue ouverts jusqu'à ce que les briquettes soient couvertes d'une cendre légère (soit environ 20 minutes). Ainsi, le liquide d'allumage pour charbon aura le temps de brûler. Sinon, la fumée produite par le liquide d'allumage pour charbon pourrait demeurer dans le barbecue et causer une **gerbe de feu ou une explosion** lors de l'ouverture du couvercle.
8. N'utilisez jamais de charbon de bois ayant été prétraité avec du liquide d'allumage. **Utilisez seulement du charbon de bois lisse de qualité supérieure ou un mélange de charbon de bois et de bois**.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

9. **N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool** pour l'allumage du charbon. L'usage de ces produits ou de tout produit similaire pourrait entraîner une **explosion**, ce qui pourrait causer des blessures graves.
10. N'ajoutez **jamais** de liquide d'allumage sur des briquettes de charbon chaudes ou même tièdes, car un retour de flamme pourrait survenir et causer des brûlures graves.
11. **Placez le barbecue dans un endroit auquel les enfants et les animaux n'ont pas accès. Une surveillance étroite est de rigueur lorsque le barbecue est utilisé.**
12. **Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance.**
13. Lorsque vous ajoutez des briquettes de charbon ou du bois, soyez très prudent et respectez les instructions données dans la section « Ajout de briquettes de charbon et de bois durant la cuisson » de ce manuel.
14. **Ne rangez pas et n'utilisez pas le barbecue** à proximité d'essence ni de tout autre liquide, gaz inflammable ni à un endroit où il peut y avoir des vapeurs inflammables.
15. **Ne rangez pas** d'essence à briquet ni d'autre liquide ou matériau inflammable sous le barbecue.
16. Faites preuve de prudence lorsque vous enlever la grille de cuisson et la grille à charbon : **portez des gants protecteurs ou des gants de cuisine**. La grille de cuisson et la grille à charbon deviendront chaudes lors de l'utilisation du barbecue.
17. **Le barbecue est chaud lorsqu'il est allumé. Pour éviter les brûlures :**
 - NE TENTEZ PAS de déplacer le barbecue.
 - **Portez des gants protecteurs ou des gants de cuisine.**
 - NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes du barbecue.
 - NE PORTEZ PAS de vêtements amples et ne laissez pas des cheveux entrer en contact avec le barbecue.
18. Durant la cuisson, le gras de la viande peut couler dans le barbecue et provoquer un feu de graisse. Si cela survient, fermez le couvercle afin d'étouffer les flammes. **Ne tentez pas d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

19. **Soyez prudent lorsque vous soulevez le couvercle** et assurez-vous de tenir vos mains, votre visage et votre corps à une distance sécuritaire. **Des flambées soudaines** peuvent se produire lorsque l'air entre en contact avec le feu ou des briquettes de charbon chaudes.
20. Ne placez **jamais** un poids supérieur à **2,3 kg (5 lb) sur les tablettes latérales**. **Ne prenez pas appui** sur les tablettes latérales. Assurez-vous que les tablettes latérales sont toujours fixées solidement.
21. **Ne laissez pas** de charbon ni de bois reposer contre les parois du barbecue. Cela réduirait considérablement la durée de vie utile du métal et du fini du barbecue.
22. **Faites attention** lorsque vous assemblez et utilisez cet appareil afin d'éviter les coupures et les égratignures sur les rebords. **Soyez prudent** durant l'assemblage et l'utilisation de votre barbecue pour éviter des égratignures ou des coupures causées par les bords coupants des pièces métalliques. **Soyez prudent** lorsque vous tendez les bras dans ou sous le barbecue.
23. Lorsque vous soulevez le couvercle, **assurez-vous qu'il est ouvert complètement et maintenu en place** afin qu'il ne se referme pas subitement.
24. Les jours venteux, placez le **barbecue** dans un endroit à l'extérieur, **à l'abri du vent**.
25. **Fermez le couvercle** pour étouffer la flamme.
26. **Ne laissez jamais** les briquettes de charbon et les cendres du barbecue **sans surveillance**. Avant de laisser le barbecue sans surveillance, il faut en retirer les briquettes de charbon et la cendre restantes. **Faites preuve de prudence** pour vous protéger et protéger vos biens. Placez soigneusement les briquettes de charbon et les cendres dans un contenant métallique non combustible et imprégnez le contenu d'eau. Laissez les briquettes de charbon et l'eau reposer dans le contenant pendant 24 heures avant de les jeter.
27. **Les briquettes de charbon éteintes et les cendres** doivent être placées à une **distance sécuritaire de** toute construction et **matière combustible**.
28. À l'aide d'un tuyau d'arrosage, **mouillez complètement** la surface sous le barbecue, et autour de celui-ci, pour éteindre les cendres, les briquettes de charbon ou les braises qui pourraient être tombées lors de la cuisson ou du nettoyage.
29. Après chaque utilisation, **nettoyez le barbecue en profondeur** et appliquez-y une légère couche d'huile végétale pour prévenir la rouille. **Recouvrez le barbecue** pour éviter qu'il ne rouille excessivement.
30. **Faites attention** lorsque vous soulevez ou déplacez le barbecue pour éviter les étirements ou les blessures au dos.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

31. Nous recommandons de garder un **extincteur** à proximité. Consultez le code municipal en vigueur pour établir la taille et le type d'extincteur approprié.
32. Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, **rangez-le hors de la portée des enfants**, dans un endroit sec.
33. **Ne tentez pas** d'effectuer l'entretien du barbecue, à l'exception de l'entretien normal expliqué dans les sections « Sécurité après l'utilisation » et « Entretien » de ce manuel.
34. **Jetez** le matériel d'emballage de **façon appropriée**.

Le non-respect des avertissements et des consignes de sécurité compris dans ce manuel pourrait causer des blessures ou des dommages matériels.

Veillez conserver ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces dans l'emballage avec la liste et le tableau ci-dessus. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler le produit. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

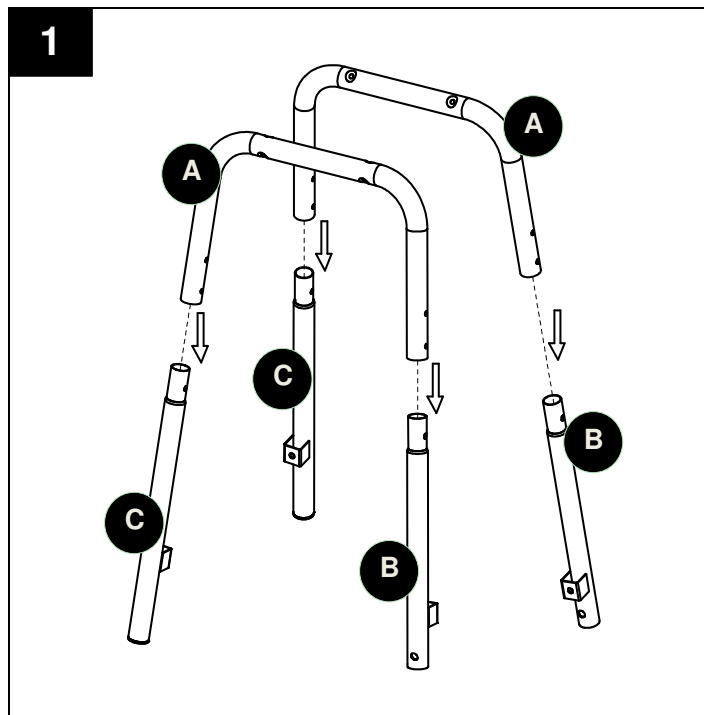
Temps d'assemblage approximatif : moins de 30 minutes.

Outils nécessaires pour l'assemblage (non comprises): pinces, tournevis cruciforme, tournevis à tête plate et clé à molette.

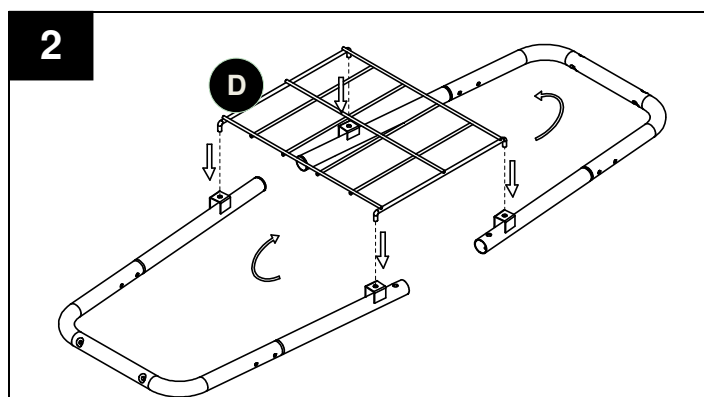
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. Insérez les montants avant (B) dans les supports des montants (A).

Insérez les montants arrière (C) dans les supports des montants (A).



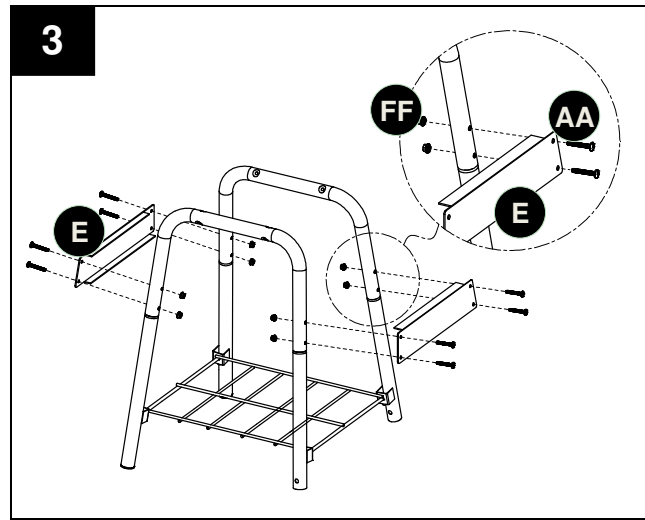
2. Insérez les coins du panier de broches (D) dans les supports des montants. Puis, faites pivoter les montants assemblés vers le centre du panier de broches.



3. Fixez les plaques de stabilisation (E) aux extrémités des montants assemblés à l'aide de huit vis (AA) et de huit écrous à embase (FF), conformément au schéma.

QUINCAILLERIE UTILISÉE

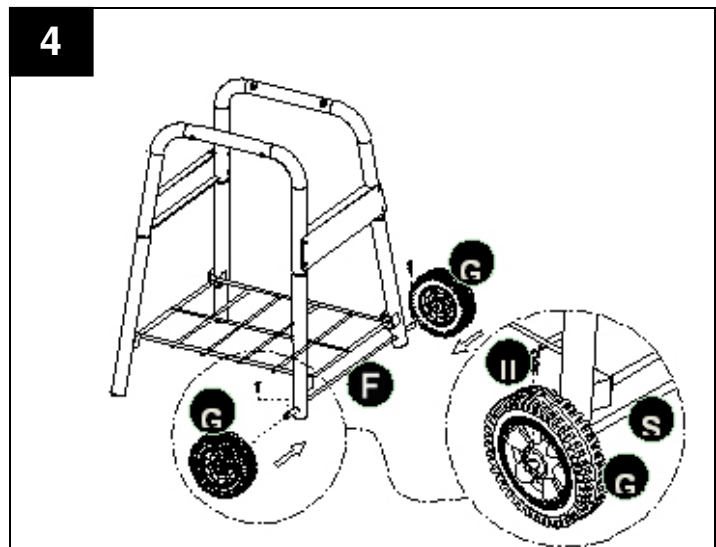
- AA** Vis M6 de 40mm x 8
- FF** Écrou à embase M6 x 8



4. Enfilez l'essieu (F) dans les trous aux extrémités des montants avant (B). L'essieu dépassera à l'extérieur des deux montants. Placez une roue (G) aux deux extrémités de l'essieu. Insérez une goupille fendue (II) à l'extrémité de chaque essieu pour maintenir les roues en place.

QUINCAILLERIE UTILISÉE

- II** Goupille fendue x 2



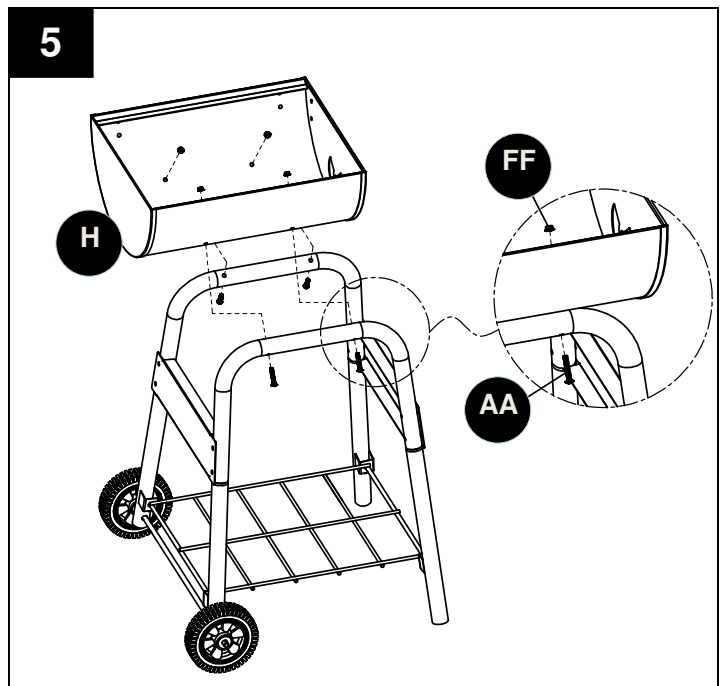
5. Placez le boîtier du barbecue (H) sur les montants assemblés et fixez-le à l'aide de quatre vis (AA) et de quatre écrous à embase (FF).

* Remarque : les trous du support de la tablette, situés sur le boîtier du barbecue, doivent être placés du côté opposé aux roues assemblées, conformément au schéma.

Serrez tous les éléments de quincaillerie.

QUINCAILLERIE UTILISÉE

- AA Vis M6 de 40 mm x 4
- FF Écrou à embase M6 x 4

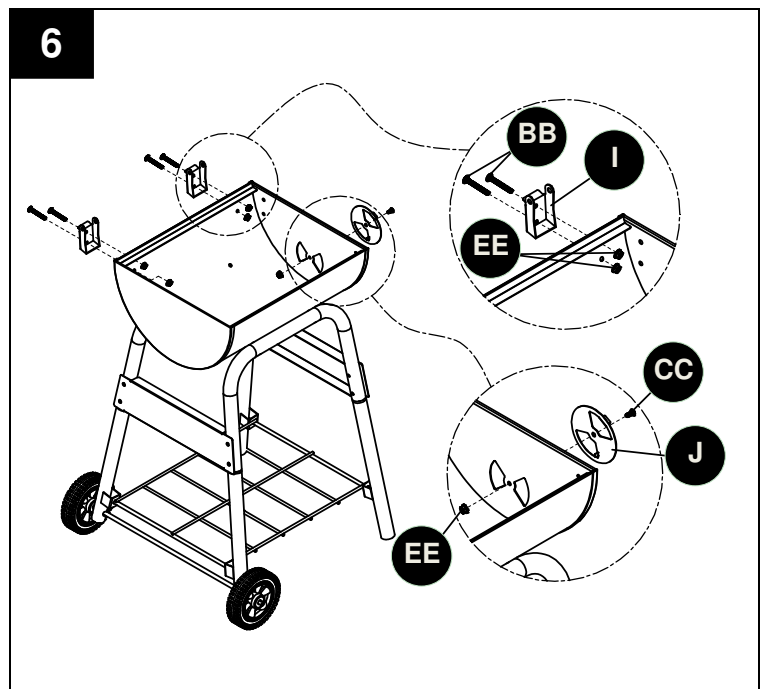


6. Fixez l'évent d'aération (J) au boîtier du barbecue (H) à l'aide d'une vis (CC) et d'un écrou de blocage (EE). L'interrupteur à bascule doit faire face à l'extérieur du barbecue et pointer vers l'extérieur.

Fixez chaque charnière du boîtier (I) à l'arrière du boîtier du barbecue (H) avec deux vis (BB) et deux écrous de blocage (EE).



QUINCAILLERIE UTILISÉE

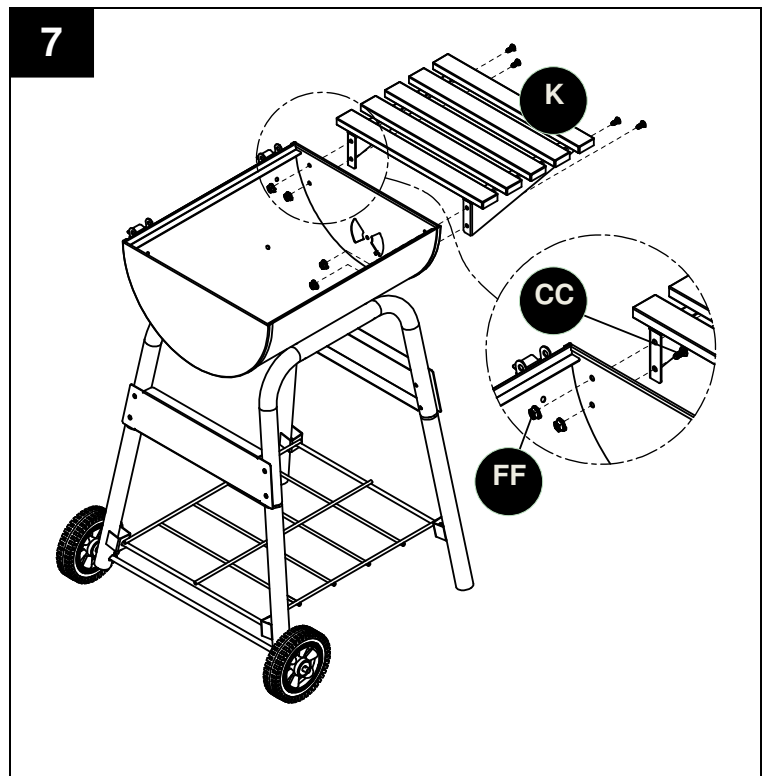
- BB Vis M6 de 30 mm x 4
- CC Vis M6 de 12 mm x 1
- EE Écrou de blocage M6 x 5



7. Alignez les trous du support de la tablette latérale (K) aux deux paires de trous situées sur le côté du boîtier. Utilisez deux vis (CC) et deux écrous à embase (FF) sur chaque support pour fixer la tablette latérale au boîtier du barbecue.



QUINCAILLERIE UTILISÉE

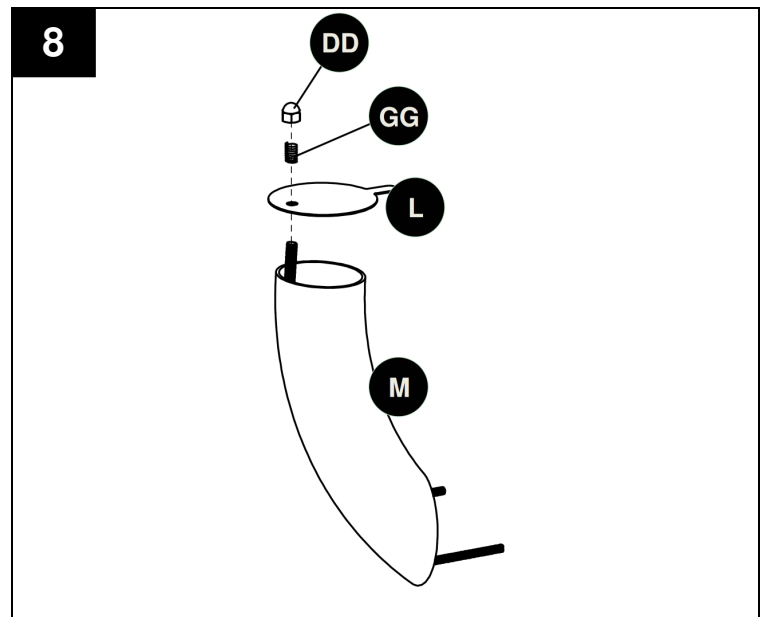
CC	Vis M6 de 12 mm		x 4
FF	Écrou à embase M6		x 4



8. Placez le couvercle de la cheminée (L) sur la cheminée (M) et fixez-le à l'aide d'un ressort (GG) et d'un écrou à chapeau (DD).

QUINCAILLERIE UTILISÉE


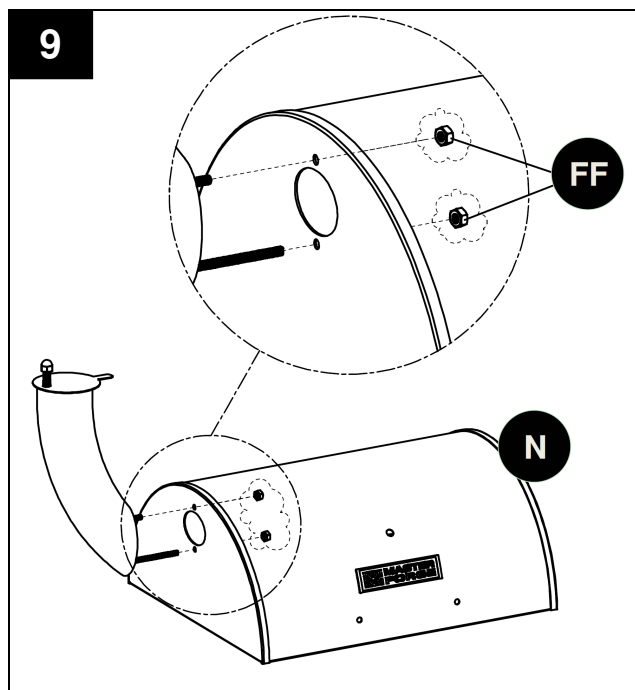
DD	Écrou à chapeau M8		x 1
GG	Ressort		x 1



9. Enfilez les boulons à double sens de la cheminée (M) dans les deux trous situés sur le côté du couvercle (N). Utilisez deux écrous à embase (FF) pour fixer la cheminée (M).

QUINCAILLERIE UTILISÉE

Écrou à
FF embase M6 x 2





10. Retirez l'écrou de la jauge de température (O), fixez la jauge à l'avant du couvercle, remplacez l'écrou et serrez-le.


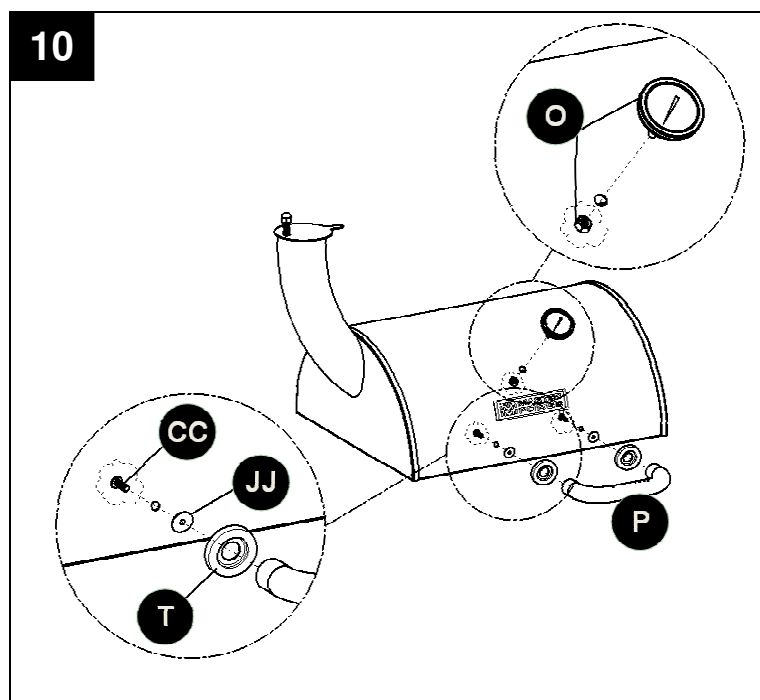
Enfin, à l'aide de deux vis (CC), fixez la poignée (P) au couvercle (N) base de la poignée et (T) en les insérant dans les trous sous la plaque signalétique.

QUINCAILLERIE UTILISÉE

CC Vis M6 de 12 mm x 2





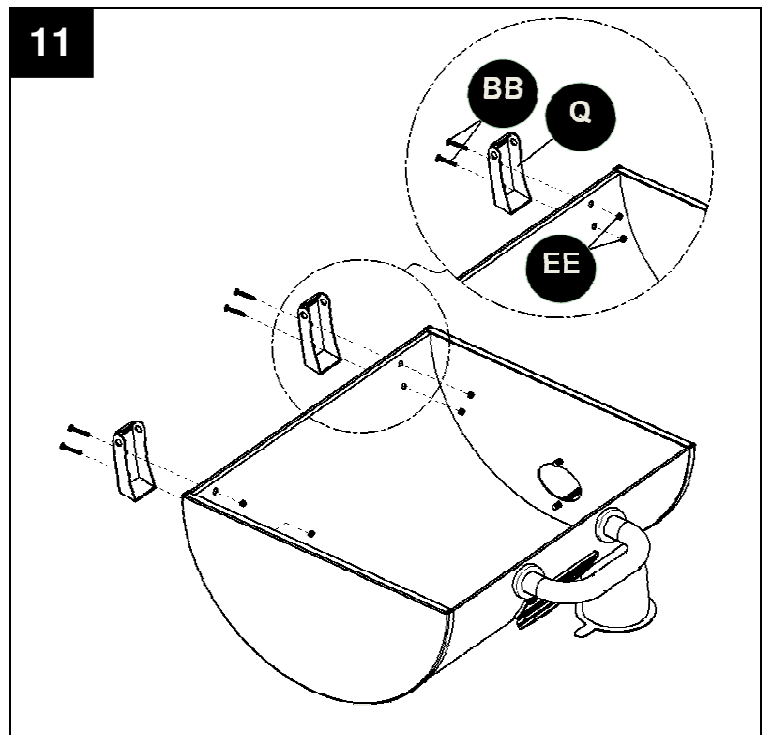
JJ Rondelle isolante x 2

11. Fixez les charnières du couvercle (Q) au couvercle (N) en insérant deux vis (BB) et deux écrous à embase (EE) dans chaque charnière, à partir de l'extérieur du couvercle (N).

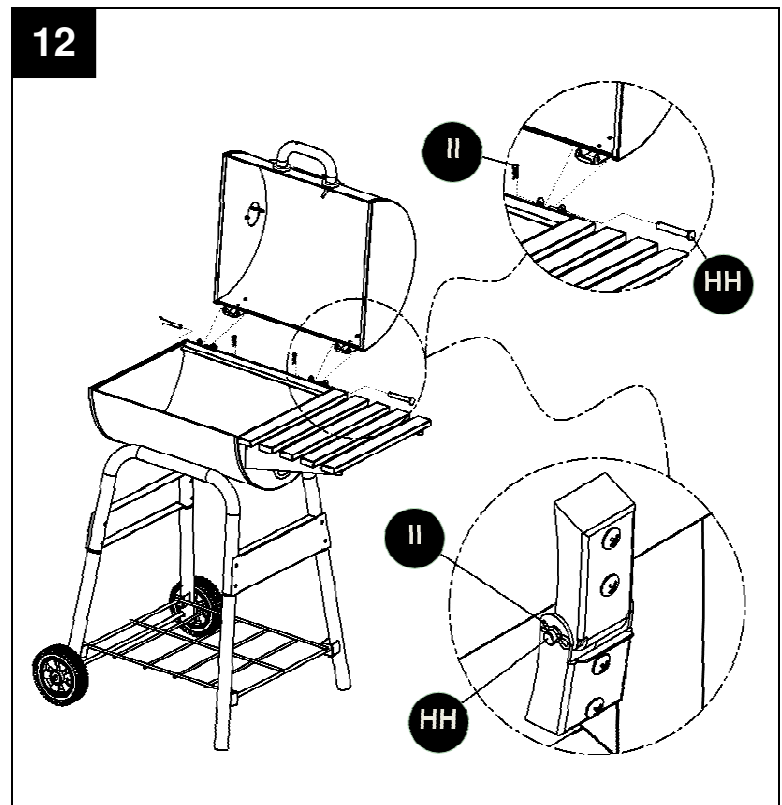
QUINCAILLERIE UTILISÉE

BB	Vis M6 de 30 mm		x 4
EE	Écrou de blocage M6		x 4

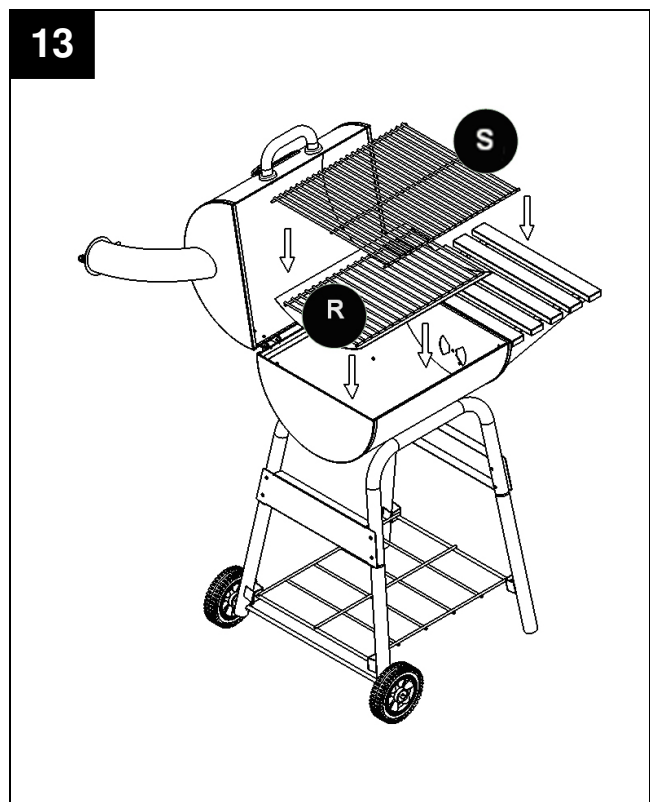


12. Posez le couvercle (N) sur le boîtier du barbecue (H). Alignez les trous des charnières du couvercle (Q) aux trous des charnières du boîtier (I) et insérez-y les goupilles de poignée (HH) pour raccorder les charnières.

Insérez une goupille fendue (II) dans les trous de chaque goupille de poignée (H).

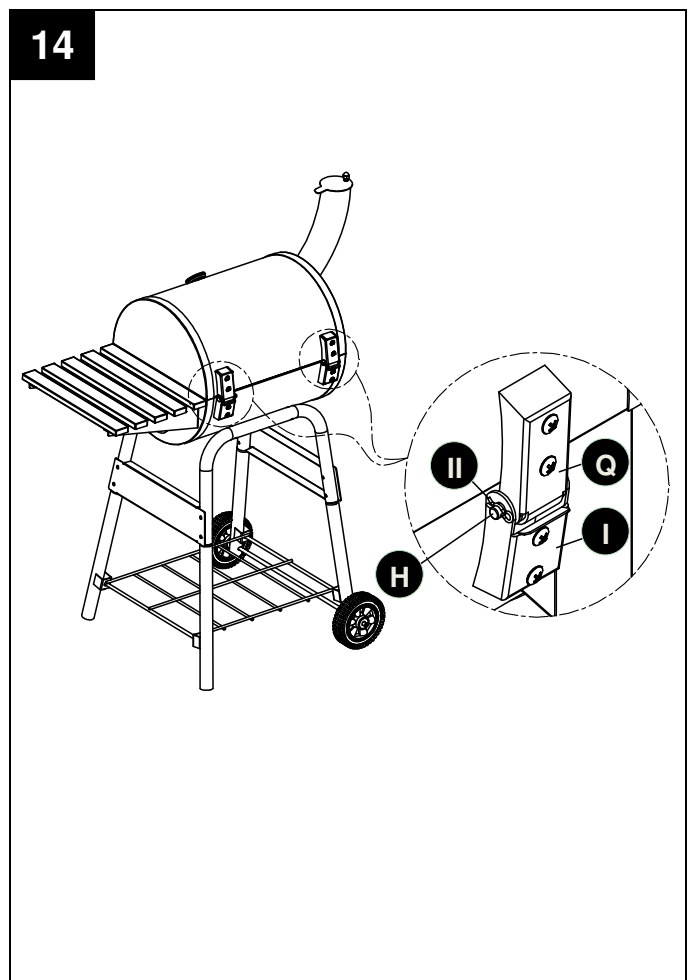


13. Placez la grille à charbon (R) à l'intérieur du boîtier du barbecue (H), suivie de la grille de cuisson (S).

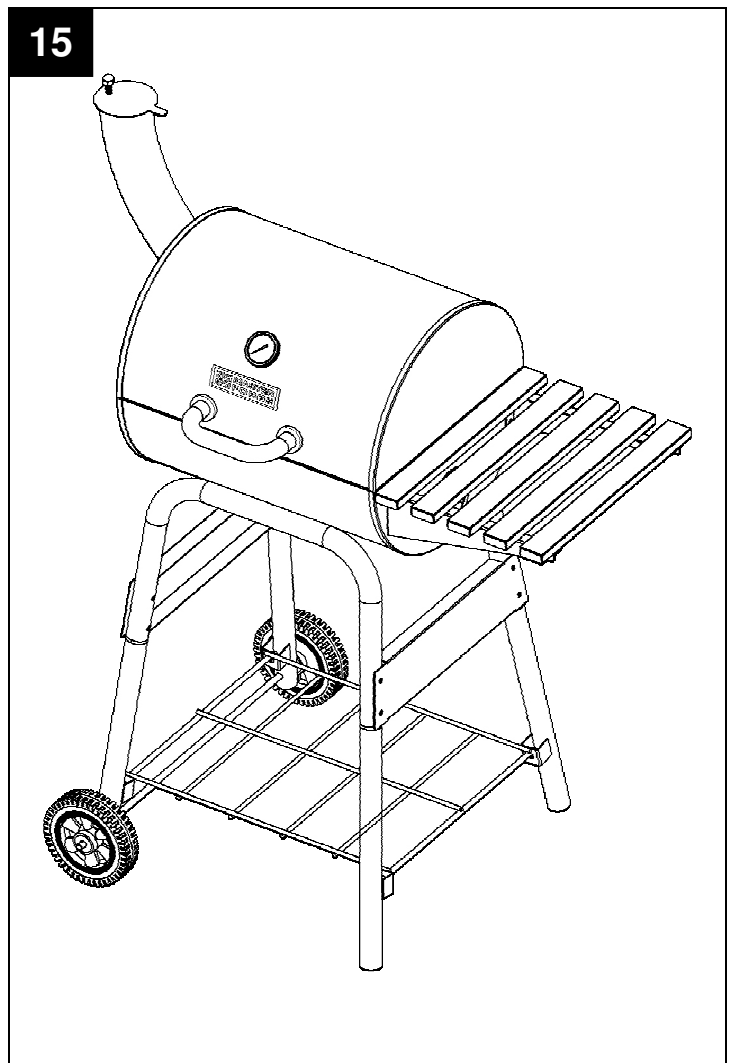


14. Si le couvercle (N) et le corps du barbecue (H) ne s'alignent pas correctement, suivez les étapes ci-dessous pour tenter de régler le problème.

1. Desserrez les boulons et les écrous de la charnière du couvercle (Q) et de la charnière du boîtier (I). Retirez ensuite les goupilles de poignée (HH).
2. Réalignez le couvercle (N) et le corps du barbecue (H). Réinsérez ensuite les goupilles de poignée (HH).
3. Resserrez les boulons et les écrous de la charnière du couvercle (Q) et de la charnière du boîtier (I).



15. Serrez tous les éléments de quincaillerie.



MODE D'EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT : NE FAITES PAS fonctionner l'appareil sans la grille à charbon. N'ESSAYEZ PAS de retirer la grille à charbon si elle contient des bûchettes de charbon chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT : Placez le barbecue à l'extérieur, sur **une surface dure, plane et non combustible**, loin d'un toit en saillie ou de toute matière combustible. **N'utilisez jamais** une surface en bois ou faite d'un matériau qui pourrait brûler. Placez le barbecue loin de fenêtres ou de portes ouvertes pour **prévenir l'entrée de la fumée** dans votre maison. Les jours venteux, placez le barbecue dans un endroit à l'extérieur qui est à l'abri du vent.

⚠ AVERTISSEMENT : **Lisez** attentivement tous les avertissements et les instructions avant d'utiliser votre barbecue.

PROCÉDÉ DE DURCISSEMENT DU BARBECUE

Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, suivez les instructions ci-dessous afin de respecter le procédé de durcissement de votre barbecue. Le procédé de durcissement minimisera les dommages au fini extérieur en plus d'éliminer l'odeur de peinture qui pourrait donner une saveur anormale aux premiers aliments cuits sur le barbecue.

IMPORTANT : Pour protéger votre barbecue de la rouille excessive, il faut suivre le procédé de durcissement approprié et couvrir le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé.

Étape 1

Appliquez une légère couche d'huile végétale ou un jet d'huile végétale sur toutes les surfaces intérieures du barbecue. **N'en appliquez pas** sur la grille à charbon.

Étape 2

Suivez les instructions ci-dessous pour faire un feu avec prudence. Vous pouvez utiliser du charbon ou du bois pour alimenter le barbecue (consultez la section « Ajout de bûchettes de charbon et de bois durant la cuisson » de ce manuel).

⚠ AVERTISSEMENT : **N'utilisez jamais** de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'essence à briquet. Utilisez seulement du charbon de bois lisse de qualité supérieure ou un mélange de charbon de bois et de bois. Si vous utilisez un démarreur de feu, suivez tous les avertissements et les instructions du fabricant par rapport à l'utilisation de son produit. Commencez par utiliser de 1,2 à 1,3 kg (de 2,6 à 2,8 lb) de charbon. Cela devrait suffire à la cuisson, une fois que le procédé de durcissement est terminé. Lorsque le charbon brûle intensément, placez soigneusement des bûchettes de charbon chaudes sur la grille à charbon.

REMARQUE : Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, assurez-vous que les bûchettes de charbon et le bois chauds ne touchent pas les parois du barbecue.

SI VOUS UTILISEZ UN DÉMARREUR DE FEU, PASSEZ À L'ÉTAPE 5.

Si vous choisissez d'utiliser un liquide d'allumage pour charbon, **utilisez UNIQUEMENT un liquide d'allumage** approuvé pour le charbon. **N'utilisez pas d'essence, de kérosène, d'alcool** ou toute autre matière inflammable pour l'allumage du charbon. Suivez tous les avertissements et les instructions du fabricant par rapport à l'utilisation de son produit. Commencez par utiliser de 1,2 à 1,3 kg (de 2,6 à 2,8 lb) de charbon. Cela devrait suffire à la cuisson, une fois que le procédé de durcissement est terminé. Placez les bûchettes de charbon au centre de grille à charbon.

Étape 3

Imprégnez le charbon de liquide d'allumage. En tenant le couvercle ouvert, patientez de 2 à 3 minutes pour laisser au charbon le temps de tremper dans le liquide d'allumage.

Rangez le liquide d'allumage à une distance sécuritaire du barbecue.

Étape 4

En tenant le couvercle du barbecue ouverts, écartez-vous et allumez le charbon avec précaution. Laissez les bûchettes de charbon brûler jusqu'à ce qu'elles soient couvertes de cendre (soit environ 20 minutes).

⚠ AVERTISSEMENT : Il faut laisser au liquide d'allumage pour charbon le temps de brûler complètement avant de refermer le couvercle (soit environ 20 minutes). Sinon, la fumée produite par le liquide d'allumage pour charbon pourrait demeurer dans le barbecue, ce qui peut causer une **gerbe de feu ou une explosion** lors de l'ouverture du couvercle.

Étape 5

Lorsque les briquettes brûlent intensément, fermez le couvercle. Attendez que la jauge de température indique 107 °C (225 °F). Maintenez cette température durant deux heures.

Étape 6

Haussez la température jusqu'à ce que la jauge de température indique 205 °C (400 °F). Vous pouvez augmenter la température en ajoutant des briquettes de charbon ou du bois dans le barbecue (consultez la section « Ajout de briquettes de charbon et de bois durant la cuisson » de ce manuel). Maintenez cette température durant une heure, puis laissez le barbecue refroidir complètement.

REMARQUE : Il est important que de ne pas gratter ni frotter l'extérieur du barbecue durant le procédé de durcissement.

IMPORTANT: Pour protéger votre barbecue de la rouille excessive, il faut suivre le procédé de durcissement périodiquement et couvrir le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé.

CUISSON DES ALIMENTS SUR VOTRE BARBECUE

Étape 1

Appliquez une légère couche d'huile végétale ou un jet d'huile végétale sur toutes les surfaces intérieures du barbecue, y compris les grilles de cuisson. N'en appliquez pas sur la grille à charbon.

Étape 2

Suivez les instructions ci-dessous pour faire un feu avec prudence. Vous pouvez utiliser du charbon ou du bois pour alimenter le barbecue à baril (consultez la section « Ajout de briquettes de charbon et de bois durant la cuisson » de ce manuel).

⚠ AVERTISSEMENT : **N'utilisez jamais** de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'essence à briquet. Utilisez seulement du charbon de bois lisse ou un mélange de charbon de bois et de bois.

Si vous utilisez un démarreur de feu, suivez tous les avertissements et les instructions du fabricant par rapport à l'utilisation de son produit et commencez par utiliser de 1,2 à 1,3 kg (de 2,6 à 2,8 lb) de charbon. Lorsque le charbon brûle intensément, placez soigneusement des briquettes de charbon chaudes au centre de grille à charbon.

⚠ AVERTISSEMENT : **NE FAITES PAS** fonctionner l'appareil sans la grille à charbon. **N'ESSAYEZ PAS** de retirer la grille à charbon si elle contient des briquettes de charbon chaudes.

REMARQUE: Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, assurez-vous que les briquettes de charbon et le bois chauds ne touchent pas les parois du barbecue.

SI VOUS UTILISEZ UN DÉMARREUR DE FEU, PASSEZ À L'ÉTAPE 5.

Si vous choisissez d'utiliser un liquide d'allumage pour charbon, **utilisez UNIQUEMENT un liquide d'allumage** approuvé pour le charbon. **N'utilisez pas d'essence, de kérosène, d'alcool** ou toute autre matière inflammable pour l'allumage du charbon. Suivez tous les avertissements et les instructions du fabricant par rapport à l'utilisation de son produit. Commencez par utiliser de 1,2 à 1,3 kg (de 2,6 à 2,8 lb) de charbon. Placez les briquettes de charbon au centre de grille à charbon.

Étape 3

Imprégnez le charbon de liquide d'allumage. En tenant le couvercle ouverts, patientez de 2 à 3 minutes pour laisser au charbon le temps de tremper dans le liquide d'allumage. **Rangez le liquide d'allumage pour charbon à une distance sécuritaire du barbecue.**

Étape 4

En maintenant le couvercle du barbecue ouverts, écarter-vous, allumez les briquettes de charbon avec précaution et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient couvertes d'une cendre légère (soit environ 20 minutes).

⚠ AVERTISSEMENT : Il faut laisser au liquide d'allumage pour charbon le temps de brûler complètement avant de refermer le couvercle et les portes (soit environ 20 minutes). Sinon, la fumée produite par le liquide d'allumage pour charbon pourrait demeurer dans le barbecue, ce qui peut causer une **gerbe de feu ou une explosion** lors de l'ouverture du couvercle.

Étape 5

Placez les grilles de cuisson sur les supports des grilles.

⚠ AVERTISSEMENT : portez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la grille de cuisson de votre barbecue afin de protéger vos mains des brûlures.

Étape 6

Placez de la nourriture sur les grilles de cuisson et fermez le couvercle du barbecue. **Utilisez toujours un thermomètre à viande** pour vérifier si la nourriture est parfaitement cuite avant de la retirer du barbecue.

Étape 7

Laissez le barbecue refroidir complètement, puis suivez les instructions des sections « Sécurité après l'utilisation » et « Entretien » de ce manuel.

AROMATISER LA NOURRITURE AVEC DU BOIS

Pour obtenir la saveur fumée que vous désirez, faites divers essais à l'aide de morceaux, de bâtons ou de copeaux de bois aromatisant comme du bois de noyer, de pacanier, de pommier, de cerisier ou de prosopis. Le bois de la plupart des arbres à fruits ou à noix dégage une fumée qui donne une excellente saveur aux aliments. N'utilisez pas de résineux, par exemple le **pin**, car ils donneront une saveur désagréable aux aliments.

Il est préférable d'utiliser des morceaux ou des bâtons de bois d'une longueur de 7 à 10 cm (de 3 à 4 po) et d'une épaisseur de 2 à 4 cm (de 1 à 2 po). Si vous n'utilisez pas du bois vert, **laissez tremper le bois dans l'eau** durant 30 minutes ou enveloppez chaque morceau dans du papier d'aluminium et percez des petits trous dans l'aluminium pour produire plus de fumée et empêcher que le bois ne brûle trop rapidement. Quelques morceaux de bois suffisent pour obtenir une bonne saveur fumée. Nous recommandons de mettre cinq ou six morceaux ou bâtons de bois. Faites des essais en ajoutant plus de bois pour obtenir une saveur plus prononcée ou en utilisant moins de bois pour obtenir une saveur plus douce.

Il ne devrait pas être nécessaire d'ajouter de bois aromatisant durant la cuisson. Cependant, vous aurez peut-être à le faire si vous faites cuire de grosses pièces de nourriture. Suivez les instructions et les mises en garde indiquées dans la section « Ajout de briquettes de charbon et de bois durant la cuisson » de ce manuel pour **éviter les blessures lors de l'ajout de bois**.

RÉGLAGE DE LA CHALEUR

Pour hausser la chaleur, vous devrez peut-être ajouter du bois ou des briquettes de charbon dans le barbecue. Suivez les instructions dans la section « Ajout de briquettes de charbon et de bois durant la cuisson » de ce manuel.

Pour maintenir la chaleur, vous devrez peut-être ajouter du bois ou des briquettes de charbon durant la cuisson.

Les deux amortisseurs entièrement ouverte va générer des températures plus élevées tandis que les deux amortisseurs entièrement fermé sera plus basse température de cuisson et éteindre les flammes.

REMARQUE : Le bois sec qui brûle produit plus de chaleur que le charbon, alors vous souhaiterez peut-être ajouter plus de bois que de briquettes afin de hausser la température de cuisson. Du bois franc, comme le chêne, le hickory, le prosopis et les arbres à fruits et à noix, constitue un excellent combustible en raison de son taux de combustion. Lorsque vous utilisez du bois à titre de combustible, le bois doit être sec. **N'UTILISEZ PAS** de résineux, par exemple le **pin**, car ils donneront une saveur désagréable aux aliments.

AJOUT DE BRIQUETTES DE CHARBON OU DE BOIS DURANT LA CUISSON

Pour maintenir ou hausser la chaleur durant la cuisson, vous devrez peut-être ajouter des briquettes de charbon ou du bois.

Étape 1


Écartez-vous et ouvrez le couvercle du barbecue avec prudence. Faites preuve de précaution, car des **flambées peuvent se produire** lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.

Étape 2

Retirez la grille de cuisson et **placez-la sur une surface propre et non combustible**. NE TOUCHEZ PAS la grille avec vos mains sans porter des gants de cuisine.

Étape 3

Tenez-vous à une distance sécuritaire et **utilisez des pinces à longues poignées** pour repousser doucement les cendres sur les briquettes chaudes. Utilisez des pinces de cuisine pour ajouter des briquettes de charbon ou du bois dans la grille à charbon, en prenant soin de ne pas remuer les cendres ni de tisonner les étincelles. Au besoin, utilisez votre démarreur de feu pour allumer des briquettes de charbon ou des morceaux de bois additionnels et ainsi attiser le feu existant.

 **AVERTISSEMENT** : N'ajoutez **jamais** de liquide d'allumage sur des briquettes de charbon chaudes ou même tièdes, car un retour de flamme pourrait survenir et causer des brûlures graves.

Étape 4

Lorsque le charbon brûle intensément à nouveau, **portez des gants de cuisine** et remplacez la grille à charbon dans le boîtier du barbecue. Éteignez toutes cendres, briquettes de charbon ou braises qui pourraient être tombées du barbecue, sous ou autour du barbecue.

SÉCURITÉ APRÈS L'UTILISATION

 **AVERTISSEMENT** :

- Laissez **toujours** au barbecue et à ses éléments le temps de **refroidir complètement** avant de les manipuler.
- **Ne laissez jamais** les briquettes de charbon et les cendres du barbecue **sans surveillance**. Assurez-vous que les briquettes de charbon et les cendres sont **complètement éteintes avant de les retirer du barbecue**.
- **Avant de laisser le barbecue sans surveillance**, il faut en retirer les briquettes de charbon et la cendre restantes. Faites preuve de prudence pour vous protéger et protéger vos biens. Placez les briquettes de charbon et les cendres dans un contenant métallique non combustible et **imprégnez le contenu d'eau**. Laissez les briquettes de charbon et l'eau reposer dans le contenant pendant 24 heures avant de les jeter.
- **Les briquettes de charbon éteintes et les cendres** doivent être placées à une **distance sécuritaire de toute construction et matière combustible**.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, **mouillez complètement la surface sous le barbecue, et autour de celui-ci** pour éteindre les cendres, les briquettes de charbon ou les braises qui pourraient être tombées lors de la cuisson ou du nettoyage.
- **Couvrez le barbecue et rangez-le** à un endroit protégé, **hors de la portée des enfants et des animaux**.

ENTRETIEN

- Suivez le procédé de durcissement périodiquement durant l'année pour protéger le barbecue de la rouille excessive.
- Pour protéger votre barbecue de la rouille excessive, il faut suivre le procédé de durcissement approprié et couvrir le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Nettoyez la grille de cuisson et la grille à charbon avec de l'eau savonneuse chaude, rincez-les et essuyez-les. Appliquez une légère couche d'huile végétale ou un jet d'huile végétale sur la grille.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du barbecue à l'aide d'un linge humide. Appliquez une légère couche d'huile végétale ou un jet d'huile végétale sur la surface intérieure pour prévenir la rouille. N'en appliquez pas sur la grille à charbon.
- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure de votre barbecue, enlevez-la avec une laine d'acier ou une très fine toile d'émeri. Utilisez une peinture de grande qualité résistante aux hautes températures pour recouvrir cette zone.
- N'appliquez jamais de peinture à l'intérieur du barbecue. Vous pouvez nettoyer les taches de rouille sur la surface intérieure puis y appliquer une légère couche d'huile végétale ou un jet d'huile végétale pour minimiser la rouille.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	MESURE CORRECTIVE
Difficile à assembler.	Toutes les vis et les écrous sont serrés avant le montage est terminé.	Desserrez les vis et les écrous. Effectuez l'assemblage de l'article. Serrez tous les boulons et les écrous.
Mauvais rendement de la combustion.	<ol style="list-style-type: none">1. Cuisson – l'évent d'aération est fermé.2. Fumée – l'évent d'aération et le couvercle de la cheminée sont fermés.3. Charbon de bois en mauvais état.	<ol style="list-style-type: none">1. Ouvrez l'évent d'aération.2. Ouvrez l'évent d'aération et le couvercle de cheminée.3. Remplacez les briquettes de charbon.
Le charbon ne brûle pas.	<ol style="list-style-type: none">1. Charbon mouillé/humide.2. Clapets d'air fermés.	<ol style="list-style-type: none">1. Remplacer les briquettes par des briquettes neuves et sèches.2. Ouvrir les clapets sur le corps du grill.
Flamme/ chaleur faible flamme s'éteint.	<ol style="list-style-type: none">1. Charbon s'est consumé.2. Clapets d'air fermés.	<ol style="list-style-type: none">1. Remplacer les briquettes usées ou en ajouter des neuves dessus les briquettes déjà chaudes.2. Ouvrir les clapets sur le corps du grill.
Flamme s'élève trop haut.	<ol style="list-style-type: none">1. Accumulation de graisse et/ou de résidu.2. Trop de gras dans les viands.3. Trop d'huile dans la marinade.4. Température de cuisson trop élevée.	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyer les composantes internes.2. Enlever le gras des coupes de viande avant de les griller.3. Utiliser des marinades sans huile.4. - Pivoter et fermer les clapets d'air sur le corps du grill. - Laisser le couvercle ouvert ou vaporiser de l'eau pour refroidir.

GARANTIE

Le fabricant réparera ou remplacera un produit qui, avec une utilisation normale, présente des défauts d'usinage ou de fabrication pour une période de 90 jours à partir de la date d'achat initiale. Les pièces et la main-d'œuvre d'entretien sur les pièces garanties sont couvertes pour une période de 90 jours. La présente garantie n'est proposée qu'à l'acheteur initial. Cette garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les pièces qui ont fait l'objet d'un usage inapproprié, d'un usage abusif, de modifications, d'une surcharge ou d'un accident, ni les pièces usées à la suite d'un usage normal. Les produits vendus « tels quels », les produits vendus après avoir été remis en état et les produits destinés à la location ne sont pas couverts par cette garantie.

Pour obtenir du service, communiquez avec le fabricant au 1-800-963-0211. Tout gril ou toute pièce qui est retourné au fabricant, accompagné du reçu de vente original à titre de preuve de l'achat initial, et dont le port est payé, sera réparé ou remplacé sans frais si l'appareil est reconnu comme étant défectueux. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par des réparations effectuées ou tentées par un tiers. Le travail sous garantie sera effectué dans un délai raisonnable, soit dans moins de 60 jours après la réception du produit.

Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages directs, indirects, accessoires ou consécutifs. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas une limitation de la durée de la garantie implicite ou une exclusion ou une limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

LA GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS SI LE PRODUIT A ÉTÉ UTILISÉ À DES FINS COMMERCIALES.

Composez le 1-800-963-0211 pour de l'assistance en matière de garantie.

de 8 h à 18 h (HNE), du lundi au jeudi et de 8 h à 17 h (HNE), le vendredi.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

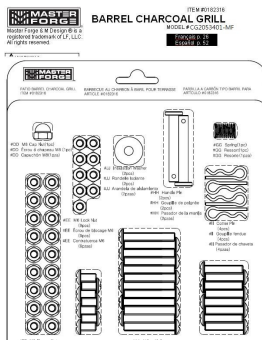
Pour obtenir des pièces de rechange, appelez notre service à la clientèle au 1-800-963-0211, du lundi au jeudi, de 8 h à 18 h (HNE), et le vendredi de 8 h à 17 h (HNE).

PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A	Support des montants	2
B	Montant avant	2
C	Montant arrière	2
F	l'essieu	1
G	Roue	2
I	Charnière du boîtier	2
J	Évent d'aération	1
O	Jauge de température	1
Q	Charnière du couvercle	2
S	Grille de cuisson	1
T	Poignée de base	2
	Trousse de quincaillerie	
	Manuel d'instructions	

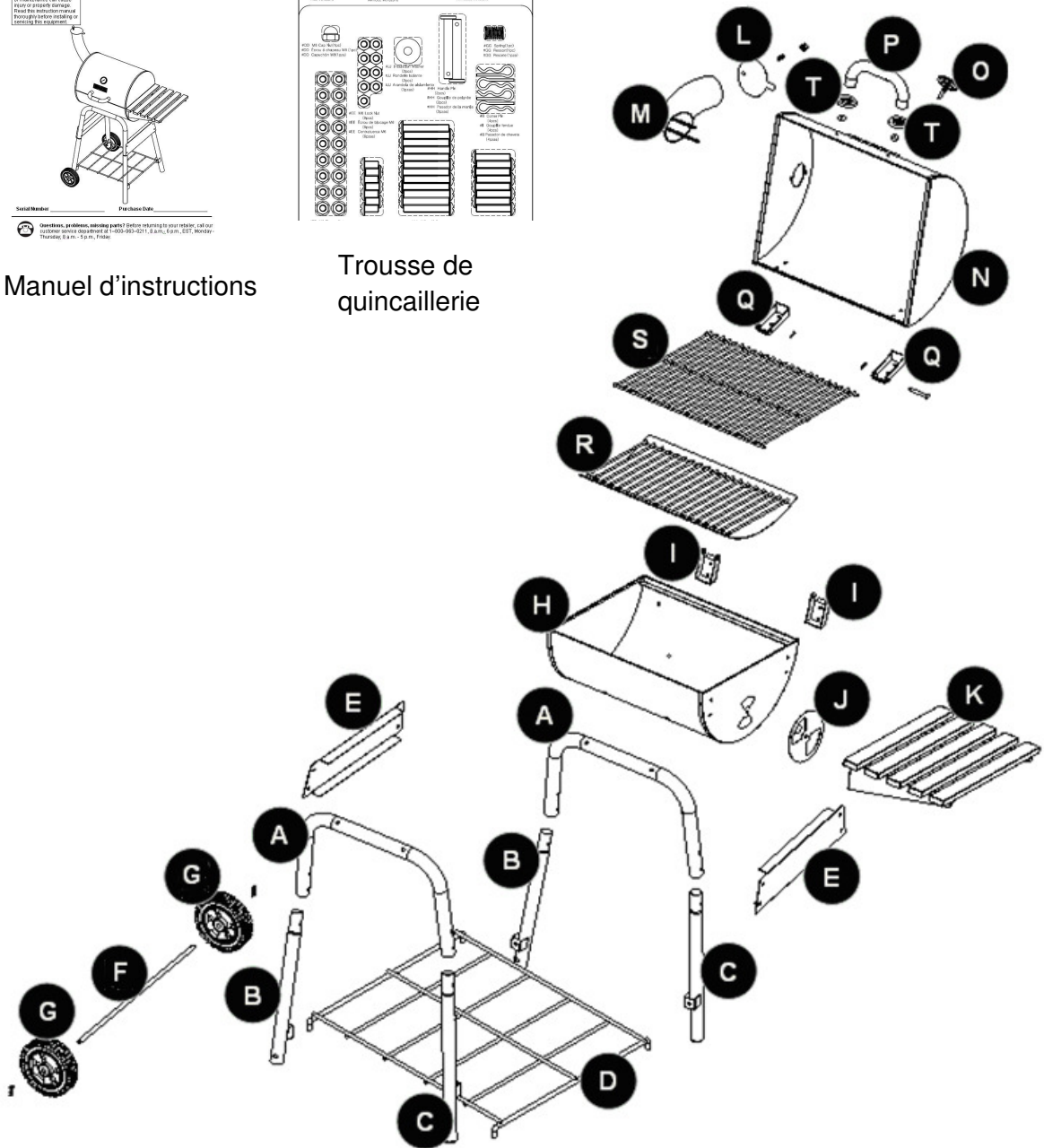
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



Manuel d'instructions



Trousse de quincaillerie



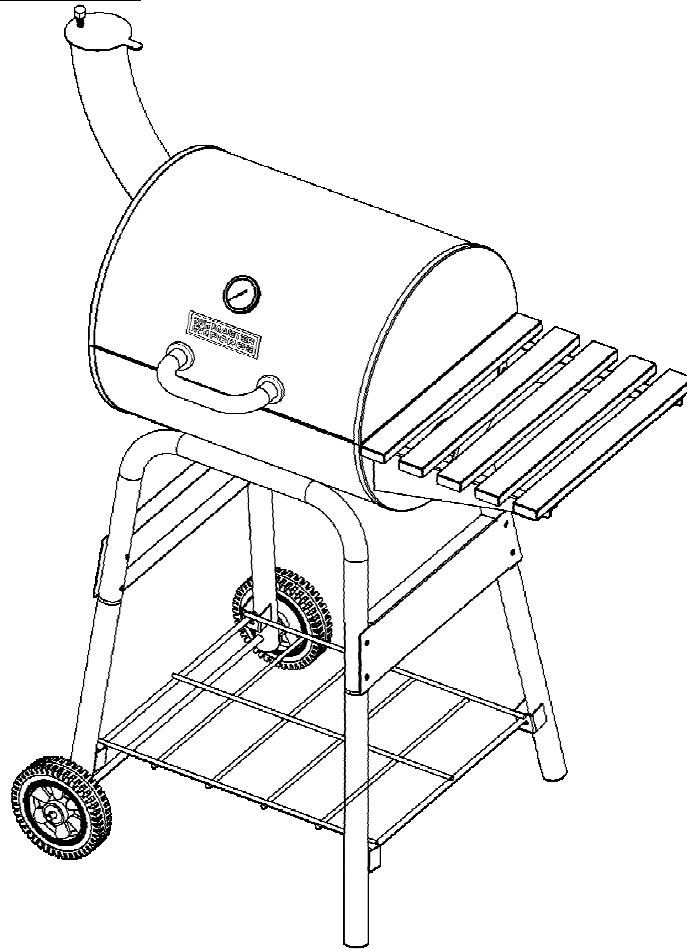
Imprimé en Chine



Master Forge & M Design ® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

ARTÍCULO #0182316
PARRILLA A CARBÓN TIPO BARRIL PARA PATIO
 MODELO # CG2053401-MF

⚠️ ADVERTENCIA
 La instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento pueden causar lesiones o daños a la propiedad. Lea este manual de instrucciones antes de instalar o reparar este equipo.



ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ
 Numero de serie _____

Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m., y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

ÍNDICE

Contenido del paquete.....	53
Aditamentos.....	54
Información de seguridad.....	55
Preparación.....	58
Instrucciones de ensamblaje.....	59
Instrucciones de funcionamiento.....	67
Cuidado y mantenimiento.....	71
Solución de problemas.....	72
Garantía.....	73
Lista de piezas de repuesto.....	74

PELIGRO:

Indica una situación de peligro inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

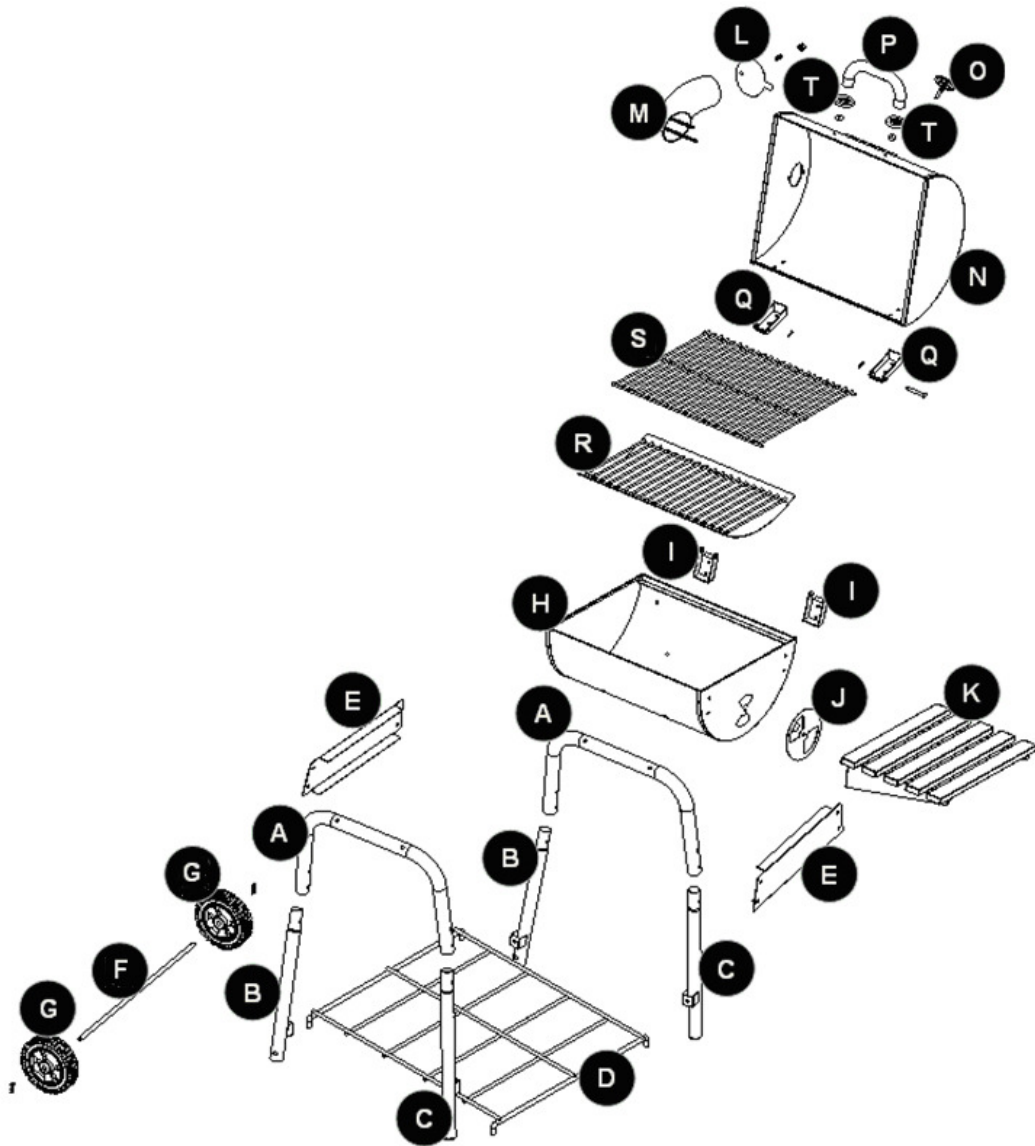
ADVERTENCIA:

Esté alerta ante la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir con cuidado todos los mensajes.

PRECAUCIÓN:

Indica una situación de posible peligro que, de no evitarse, podría ocasionar lesiones menores o moderadas.

CONTENIDO DEL PAQUETE



PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Abrazadera de la pata	2
B	Pata frontal (con orificios para el eje)	2
C	Pata posterior	2
D	Rejilla de alambre	1
E	Eje	2
F	Rejilla de cocción	1
G	Rueda	2
H	Cuerpo de la parrilla	1
I	Bisagra del cuerpo	2
J	Respiradero	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
K	Mesa lateral	1
L	Cubierta de la chimenea	1
M	Chimenea	1
N	Tapa	1
O	Indicador de temperatura	1
P	Manija	1
Q	Bisagra de la tapa	2
R	Rejilla para carbón	1
S	Placa estabilizadora	1
T	Manejar la base	2

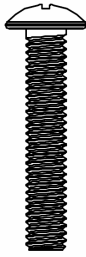
ADITAMENTOS

AA



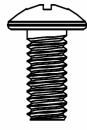
M6 x 40 Tornillo
Tornillo

BB



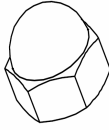
M6 x 30

CC



M6 x 12 M8
Tornillo

DD



Capuchón

EE



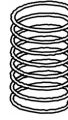
M6
Contratu-
erca

FF



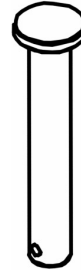
M6
Tuerca
de
brida

GG



Resorte

HH



Pasador
de la
manija

II



Pasador
de
chaveta

JJ



Arandela
de
aislamien

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m., y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del este.

1. Use esta parrilla **sólo** sobre una **superficie dura, nivelada, no combustible y estable** (concreto, piso, etc.), capaz de soportar el peso de la parrilla. Nunca la utilice en superficies de madera u otras superficies que puedan quemarse.
2. **NO** utilice la parrilla si la rejilla para carbón no está en su lugar. No intente retirar la rejilla para carbón mientras los carbones estén calientes.
3. Cuando la parrilla esté en uso, mantenga **una distancia de 91,44 cm** entre la parrilla caliente y cualquier tipo de **material combustible** como arbustos, árboles, terrazas de madera, cercas de madera, edificios, etc. **No** coloque la parrilla caliente **debajo de techos** de pórticos u **otra área cerrada**.
4. **Sólo para uso en exteriores. No opere** la parrilla en interiores o en un área cerrada.
5. **Sólo para uso doméstico.** No utilice esta parrilla para otro propósito que no sea el especificado.
6. Recomendamos el uso de encendedores para chimeneas a carbón para evitar los peligros asociados con los líquidos encendedores para carbón. Si elige utilizar un líquido encendedor para carbón, **use sólo un líquido encendedor aprobado para encender carbón.** Lea cuidadosamente las advertencias e instrucciones del fabricante del líquido encendedor para carbón y del carbón antes de utilizar dichos productos. Almacene el líquido encendedor para carbón de forma segura, lejos de la parrilla.
7. Cuando utilice un líquido encendedor para carbón, deje que el carbón se queme con la tapa y las puertas de la parrilla abiertas hasta que esté cubierto de una ligera ceniza (aproximadamente 20 minutos). Esto permitirá que el líquido encendedor para carbón se queme. No realizar este paso puede causar que los gases del líquido encendedor para carbón queden atrapados en la parrilla lo que podría **ocasionar llamaradas o una explosión cuando** la tapa esté abierta.
8. No utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. **Use sólo carbón puro o mezcla de carbón y madera de alta calidad.**
9. **No utilice gasolina, queroseno ni alcohol** para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o similares puede causar una **explosión** y ocasionar lesiones personales graves.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

10. **Nunca** agregue líquido encendedor para carbón a los carbones calientes o incluso tibios, ya que podría producirse un retroceso de llamas y causar quemaduras graves.
11. **Coloque la parrilla en un área en la que los niños y mascotas no tengan contacto con la unidad. Es necesaria una estricta supervisión cuando la parrilla está en uso.**
12. **No deje la parrilla sin supervisión** durante su uso.
13. Cuando añada carbón y/o madera, sea muy cuidadoso y siga las instrucciones en la sección “Añadir carbón/madera durante la cocción” de este manual.
14. **No almacene o utilice esta parrilla** cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables o en lugares donde pueda haber presencia de vapores inflamables.
15. **No almacene** el líquido encendedor u otros líquidos o materiales inflamables debajo de la parrilla.
16. Tenga precaución al retirar la rejilla de cocción y la rejilla para carbón; **utilice guantes de protección o un guante para horno.** La rejilla de cocción y la rejilla para carbón estarán calientes durante el uso.
17. **La parrilla se calienta durante el uso.** Para evitar quemaduras:
 - NO intente mover la parrilla.
 - **Use guantes de protección o guantes para horno.**
 - NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.
 - NO use ropas holgadas ni permita que el cabello entre en contacto con la parrilla.
18. Cuando se está utilizando la parrilla, la grasa de la carne podría gotear en el carbón y provocar un incendio por grasa. Si esto sucede, cierre la tapa para sofocar la llama. **No utilice agua para apagar los incendios por grasa.**
19. **Tenga cuidado al abrir la tapa;** mantenga las manos, cara y cuerpo a una distancia segura. Podrían ocurrir llamaradas si el aire entra en contacto con el fuego o los carbones calientes.
20. **Nunca** coloque más de **2,27 kg (5 lb)** en las estante. **No se apoye** en estante. Asegúrese siempre de que las mesas laterales estén bien sujetas.
21. **No** permita que el carbón y/o la madera se apoye contra las paredes de la parrilla. Hacerlo reducirá enormemente la vida útil del metal y acabado de su parrilla.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

22. **Tenga precaución** al ensamblar y al operar su parrilla, a fin de evitar rayones o cortes producidos por los bordes afilados de las piezas de metal. **Tenga cuidado** cuando intente alcanzar la parte interna o inferior de la parrilla.
23. Cuando abra la tapa, **asegúrese de que ésta esté completamente abierta y asegurada** para evitar que se cierre inesperadamente.
24. En condiciones de vientos fuertes, **coloque la parrilla en un área exterior protegida del viento.**
25. **Cierre la tapa** para sofocar la llama.
26. **Nunca deje** los carbones y cenizas en la parrilla **sin supervisión.** Antes de dejar la parrilla sin supervisión, se deben retirar los carbones y cenizas restantes. **Tenga precaución** para protegerse tanto usted como su propiedad. Coloque con cuidado los carbones y cenizas restantes en un recipiente de metal no combustible y satúrelo completamente con agua. Deje los carbones y el agua en el recipiente por 24 horas antes de desecharlos.
27. **Los carbones y cenizas apagados deben** colocarse a **una distancia segura de todas** las estructuras y **materiales combustibles.**
28. Con una manguera de jardín, **moje completamente** la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier carbón, ceniza o brasa que pueda haber caído durante el proceso de cocción o de limpieza.
29. **Limpe bien la parrilla** después de cada uso y aplique una capa delgada de aceite vegetal para evitar que se oxide. **Cubra la parrilla** para protegerla de la oxidación excesiva.
30. **Tenga cuidado** al levantar o mover la parrilla para evitar torceduras y lesiones de la espalda.
31. Le aconsejamos que mantenga a mano **un extintor de incendios.** Consulte con sus autoridades locales para determinar el tamaño y tipo adecuado del extintor de incendios.
32. **Almacene** la parrilla **alejada del alcance de los niños** y en un área seca cuando no esté en uso.
33. **No** intente realizar servicios distintos al mantenimiento normal de la parrilla, como se explica en las secciones “Seguridad después del uso” y “Cuidado y mantenimiento” de este manual.
34. **Deseche de forma** adecuada el material de empaque.

No seguir las advertencias y pautas de seguridad de este manual podría resultar en lesiones corporales graves o daño de la propiedad.

Guarde este manual para referencia futura.

PREPARACIÓN

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y el diagrama anterior. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si éstas están dañadas. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener piezas de repuesto.

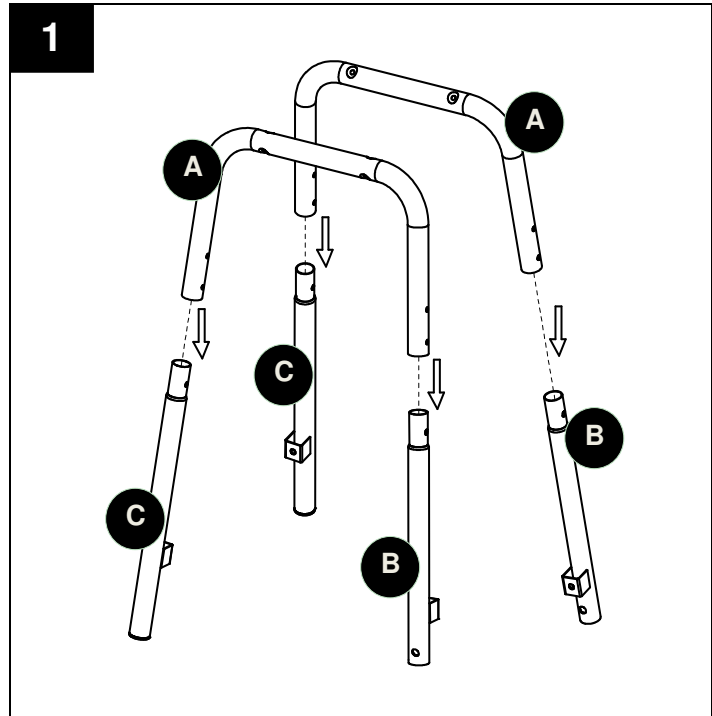
Tiempo estimado de ensamblaje: Menos de 30 minutos.

Herramientas necesarias para el ensamblaje (no se incluyen): Pinzas, destornillador Phillips, destornillador de cabeza plana y llave ajustable.

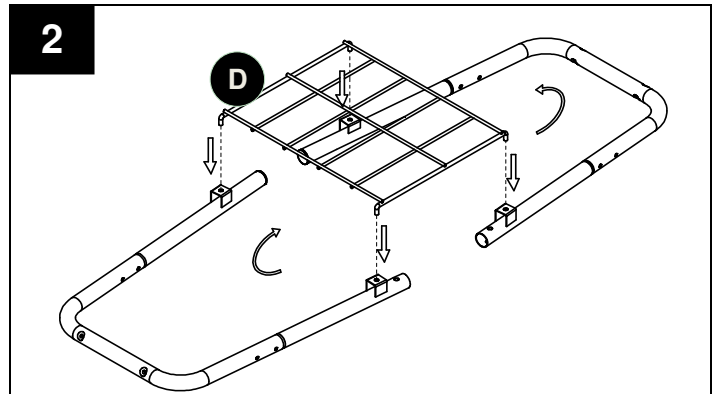
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Inserte las patas frontales (B) en las abrazaderas de las patas (A).

Inserte las patas posteriores (C) en las abrazaderas de las patas (A).



2. Inserte las esquinas de la rejilla de alambre (D) en las abrazaderas en las patas. Luego, gire las patas ensambladas hacia el centro de la rejilla de alambre (D).

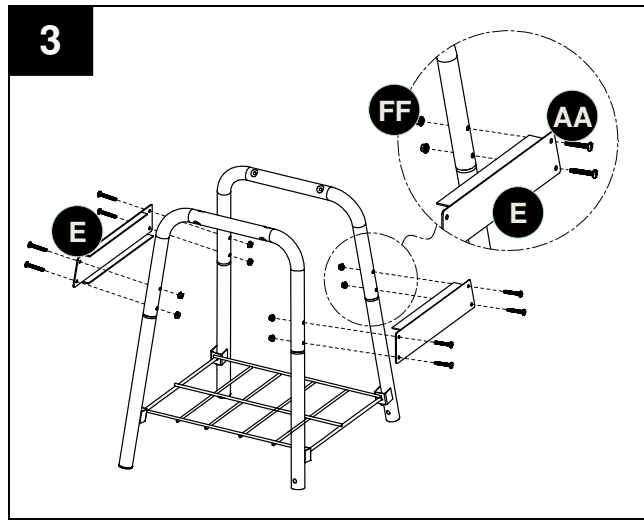


- Fije las placas estabilizadoras (E) en ambos extremos de las patas ensambladas con 8 tornillos (AA) y 8 tuercas de brida (FF), como se indica en el diagrama.

ADITAMENTOS UTILIZADOS

AA Tornillo M6 x 40 x 8

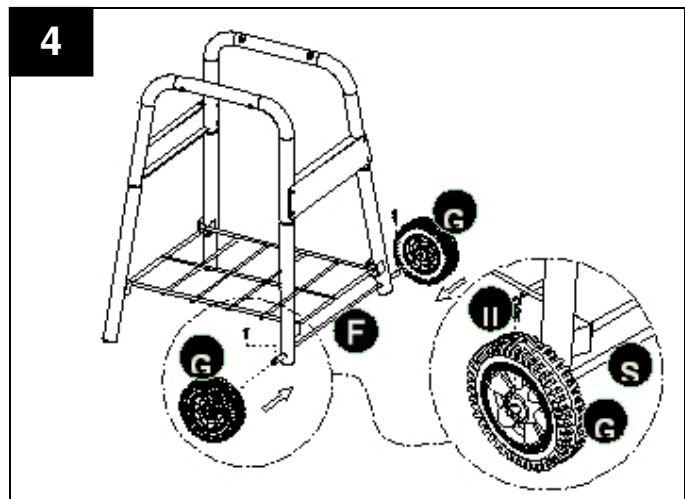
FF Tuerca de brida M6 x 8



- Enrosque el eje (F) a través de los orificios en los extremos de las patas frontales (B). El eje se extenderá desde el exterior de ambas patas. Coloque una rueda (G) en ambos extremos del eje. Inserte un pasador de claveta (II) en el extremo de cada eje para sujetar las ruedas en su lugar.

ADITAMENTOS UTILIZADOS

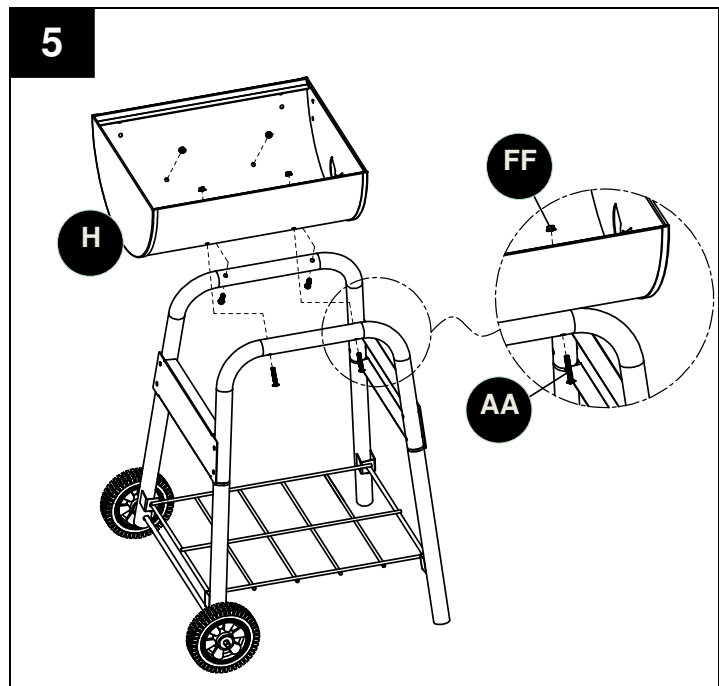
II Pasador de claveta x 2



5. Coloque el cuerpo de la parrilla (H) en la estructura de las patas ensambladas y asegure con 4 tornillos (AA) y 4 tuercas de brida (FF).

* Nota: Los orificios para la abrazadera para estante en el cuerpo de la parrilla (H) deben apuntar hacia el lado opuesto de las ruedas ensambladas, como lo indica el diagrama.

* Apriete todos los aditamentos.



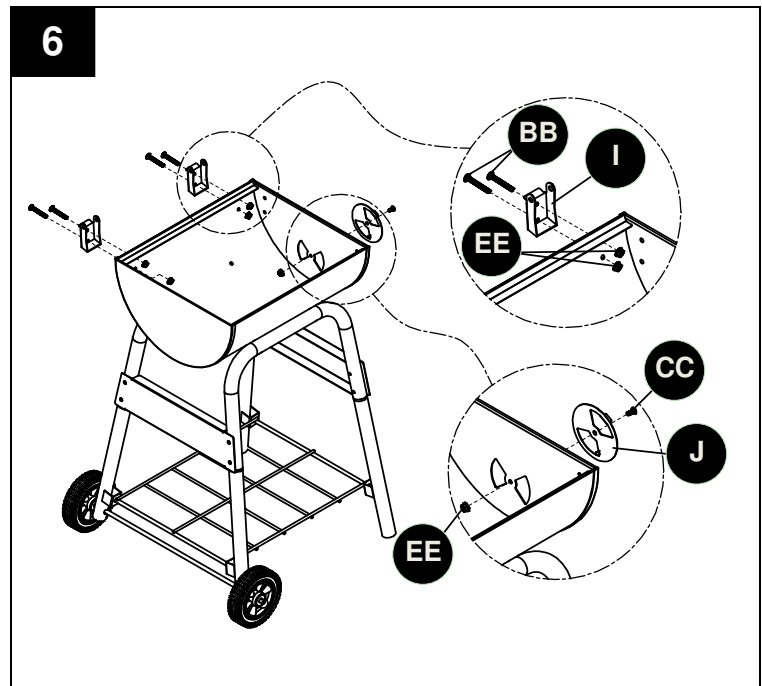
ADITAMENTOS UTILIZADOS

AA Tornillo M6 x 40 x 4

FF Tuerca de brida M6 x 4

6. Fije el respiradero (J) al cuerpo de la parrilla (H) con 1 tornillo (CC) y 1 contratuerca (EE). La palanca debe apuntar hacia fuera de la parrilla.

Fije cada bisagra del cuerpo (I) a la parte posterior del cuerpo de la parrilla (H) con 2 tornillos (BB) y 2 contratuercas (EE).



ADITAMENTOS UTILIZADOS



BB Tornillo M6 x 30 x 4

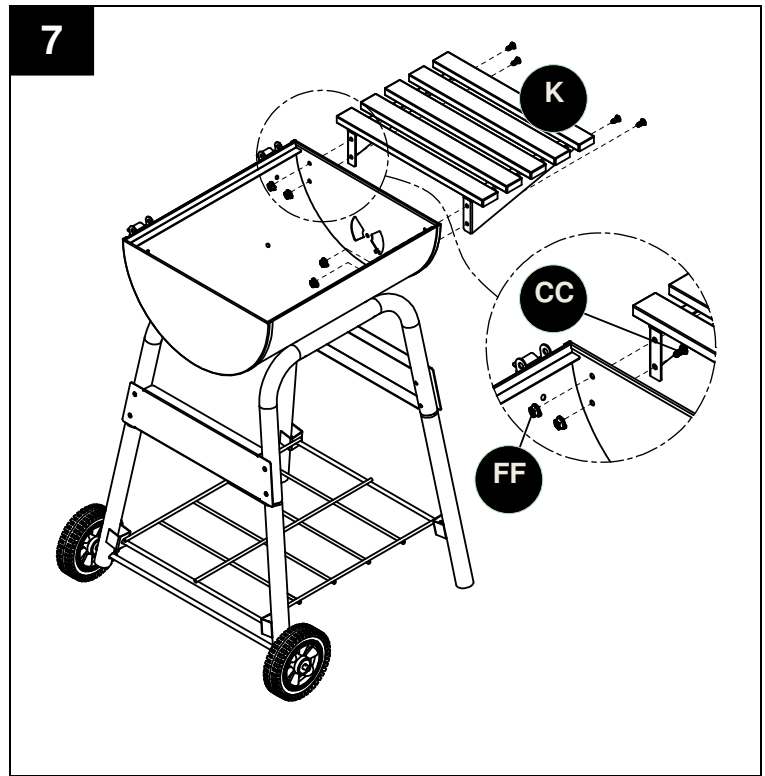
CC Tornillo M6 x 12 x 1

EE Contratuerca M6 x 5

7. Alinee los orificios para tornillos de la abrazadera de la mesa lateral (K) con los dos pares de orificios ubicados al costado del cuerpo(H). Use un par de tornillos (CC) y un par de tuercas de brida (FF) en cada abrazadera para fijar la mesa lateral (K) al cuerpo.

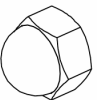

ADITAMENTOS UTILIZADOS

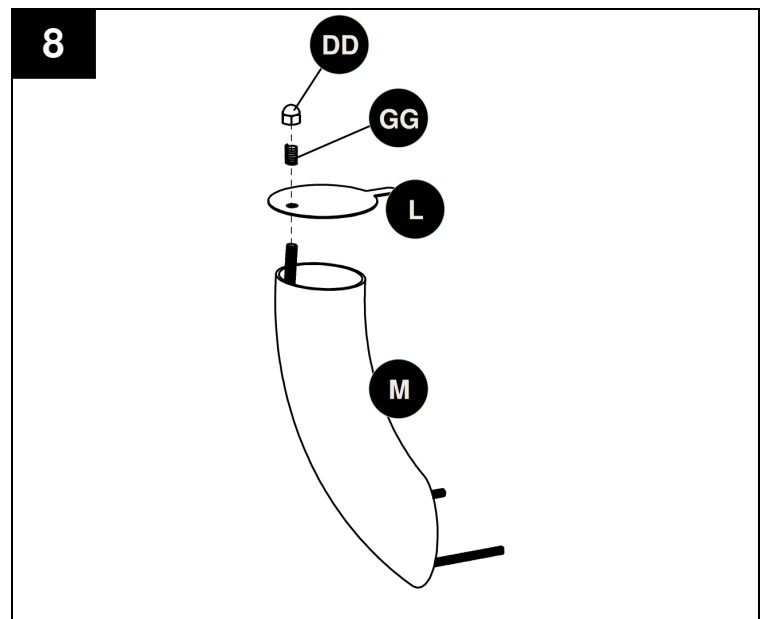
CC	Tornillo M6 x 12		x 4
FF	Tuerca de brida M6		x 4



8. Coloque la cubierta de la chimenea (L) en la chimenea (M) y fije con 1 resorte (GG) y 1 capuchón (DD).

ADITAMENTOS UTILIZADOS

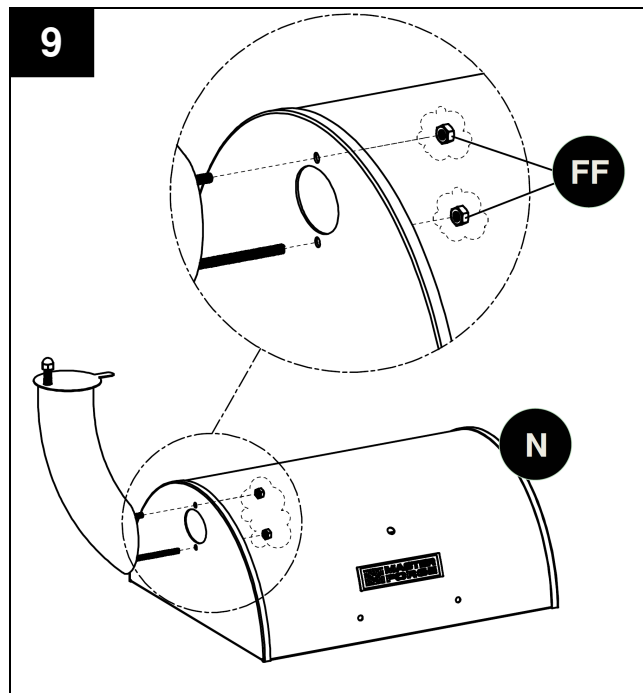
DD	Capuchón M8		x 1
GG	Resorte		x 1



9. Enrosque los dos pernos laterales de la chimenea (M) a través de los dos orificios ubicados al costado de la tapa (N). Utilice un par de tuercas de brida (FF) para asegurar la chimenea (M).

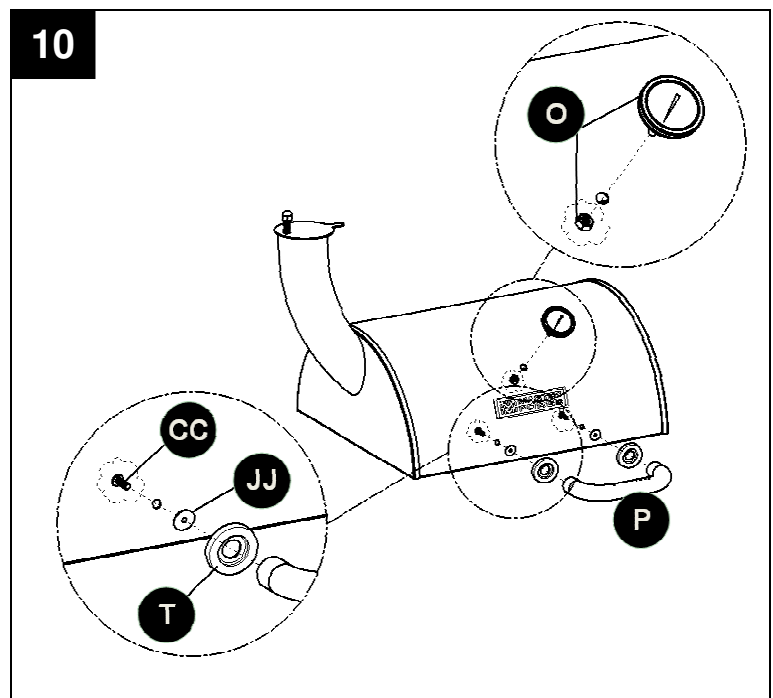
ADITAMENTOS UTILIZADOS

FF Tuerca de brida M6  x 2




10. Retire la tuerca del indicador de temperatura (O), fije el indicador a la parte frontal de la tapa, vuelva a colocar la tuerca y apriete.

Finalmente, fije la manija (P) y la arandela de aislamiento (JJ) y manejar la base (T) a la tapa con 2 tornillos (CC) mediante los dos orificios ubicados debajo de la placa de datos.





ADITAMENTOS UTILIZADOS

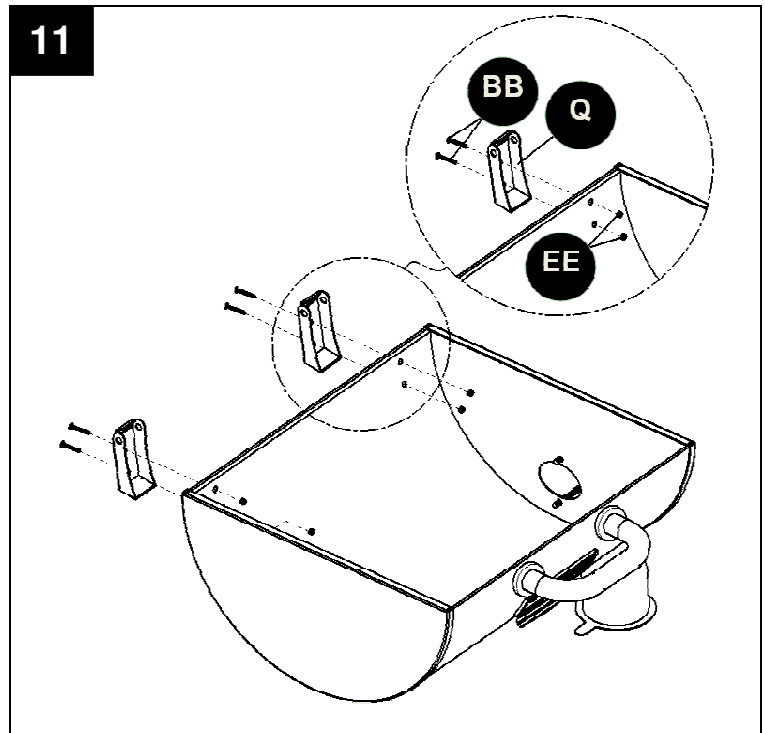
CC Tornillo M6 x 12  x 2

JJ Arandela de aislamiento  x 2

11. Fije la bisagra de la tapa (Q) a la tapa (N) con 2 tornillos (BB) y 2 tuercas de brida (EE) para cada bisagra, en el lado externo de la tapa (N).

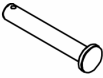

ADITAMENTOS UTILIZADOS

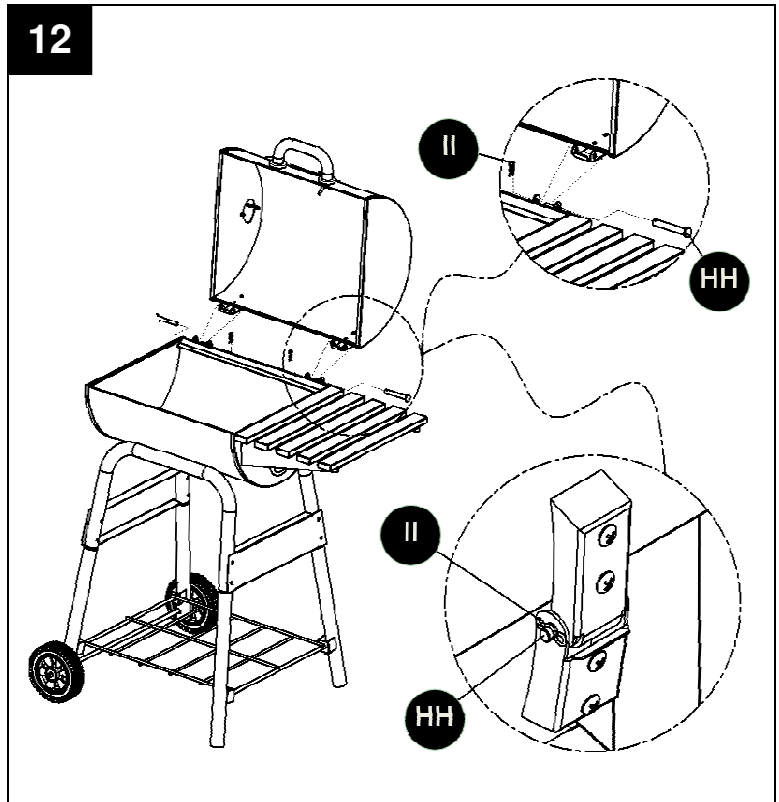
BB	Tornillo M6 x 30		x 4
EE	Contratuerca M6		x 4



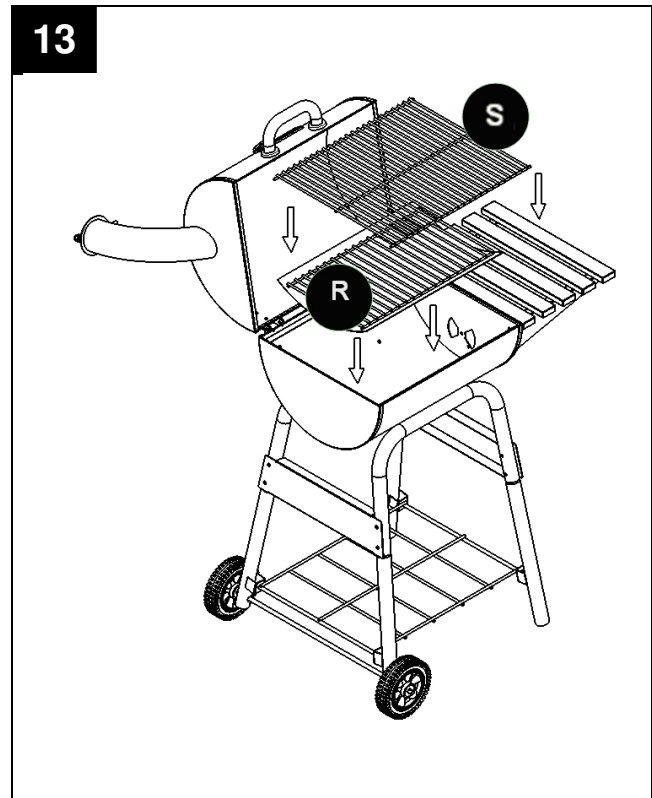
12. Coloque la tapa (N) en el cuerpo de la parrilla (H). Alinee los orificios en las bisagras de la tapa (Q) con los orificios en las bisagras del cuerpo (I) e inserte los pasadores de la manija (HH) para conectar las bisagras.
- Inserte un pasador de chaveta (II) en los orificios en cada pasador de la manija (HH).

ADITAMENTOS UTILIZADOS

HH	Pasador de la manija		x 2
II	Pasador de chaveta		x 2

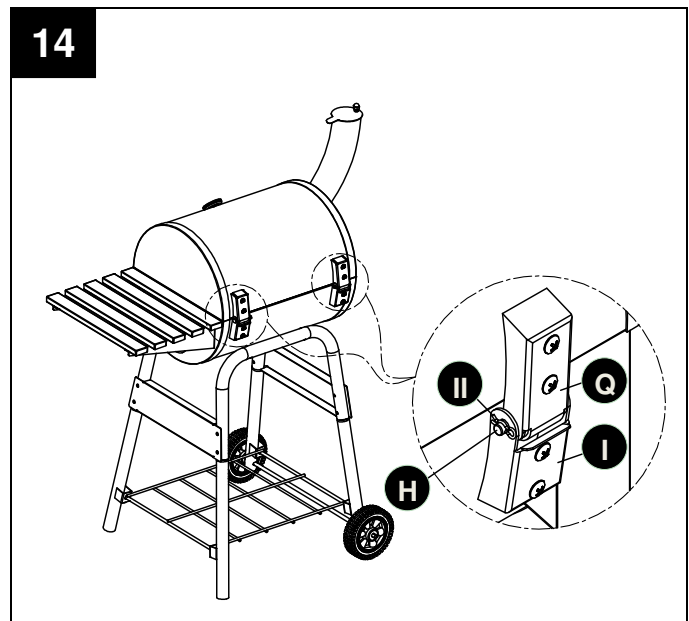


13. Coloque la rejilla para carbón (R) dentro del cuerpo (H), seguida de la rejilla de cocción (S).

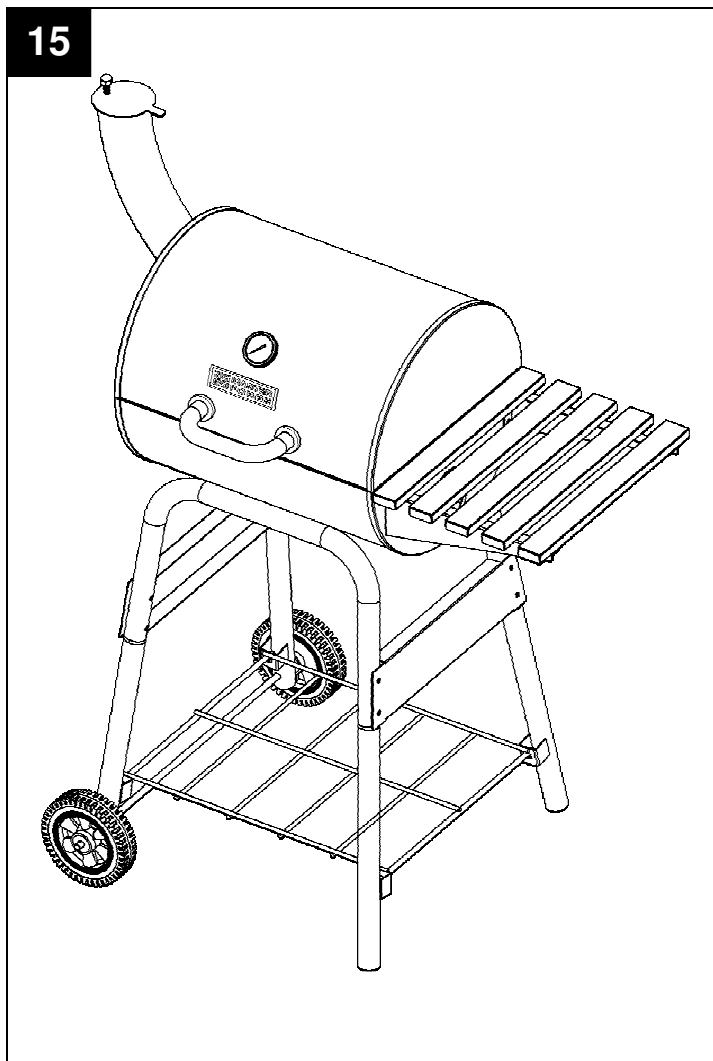


14. Si observa que la tapa (N) y el cuerpo de la parrilla (H) no se alinean adecuadamente, intente los siguientes pasos para resolver el problema.

1. Afloje los pernos y tuercas en la bisagra de la tapa (Q) y la bisagra del cuerpo (I). Retire los pasadores de la manija (HH).
2. Realinee la tapa (N) y el cuerpo de la parrilla (H). Coloque los pasadores de la manija (HH).
3. Apriete los pernos y tuercas en la bisagra de la tapa (Q) y la bisagra del cuerpo (I).



15. Apriete todos los
aditamentos.



⚠ ADVERTENCIA: NO utilice la parrilla si la rejilla para carbón no está en su lugar. No intente retirar la rejilla para carbón mientras ésta contenga carbones calientes.

⚠ ADVERTENCIA: Coloque la parrilla **en el exterior sobre una superficie dura, nivelada y no combustible**, alejada de techos de pórticos y de cualquier material combustible. **Nunca la utilice** en superficies de madera u otras superficies que puedan quemarse. Coloque la parrilla alejada de ventanas o puertas abiertas para **evitar que el humo** ingrese a su casa. En condiciones de vientos fuertes, coloque la parrilla en un área exterior protegida del viento.

⚠ ADVERTENCIA: Lea con atención todas las advertencias de seguridad e instrucciones antes de operar la parrilla.

CURADO DE SU PARRILLA

Antes de utilizar la parrilla por primera vez, siga con atención las instrucciones a continuación para curar su parrilla. El curado de su parrilla minimizará el daño al acabado exterior y además eliminará el olor a pintura de la parrilla, el cual puede transmitir sabores poco naturales a la primera comida preparada en ésta.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla de la oxidación excesiva, la unidad debe ser curada adecuadamente y cubrirse en todo momento cuando no esté en uso.

Paso 1

Aplique una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol en todas las superficies interiores. No aplique en la rejilla para carbón.

Paso 2

Siga las siguientes instrucciones cuidadosamente para prender un fuego. Puede utilizar carbón y/o madera como combustible en la parrilla (consulte la sección “Añadir carbón/madera durante la cocción” de este manual).

⚠ ADVERTENCIA: No utilice carbón que se haya pretratado con **líquido encendedor**. Use sólo carbón puro o mezcla de carbón y madera de alta calidad.

Si utiliza un encendedor para chimeneas a carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de dicho producto. Comience con 1,18 a 1,27 kg (2,6 a 2,8 lb) de carbón. Esta cantidad de carbón debería ser suficiente para cocinar, una vez que el proceso de curado se haya completado. Cuando el carbón esté ardiendo con fuerza, coloque con cuidado los carbones calientes en la rejilla para carbón.

NOTA: Para prolongar la vida útil de su parrilla, asegúrese de que los carbones y la madera calientes no toquen las paredes de la parrilla.

SI UTILIZA ENCENDEDOR PARA CHIMENEAS A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 5.

Si elige utilizar un líquido encendedor para carbón, **use SÓLO un líquido encendedor** para carbón aprobado para encender carbón. **No utilice gasolina, queroseno, alcohol** u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de dicho producto. Comience con 1,18 a 1,27 kg (2,6 a 2,8 lb) de carbón. Esta cantidad de carbón debería ser suficiente para cocinar, una vez que el proceso de curado se haya completado. Coloque el carbón en el centro de rejilla para carbón.


Paso 3

Empape el carbón con líquido encendedor. Con la tapa abierta, espere de 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el líquido encendedor.

Almacene el líquido encendedor a una distancia segura de la parrilla.

Paso 4

Con la tapa de la parrilla abiertas, apártese y encienda con cuidado el carbón. Deje que se queme hasta que esté cubierto de una ligera ceniza (aproximadamente 20 minutos).

 **ADVERTENCIA:** Se debe dejar quemar por completo el líquido encendedor para carbón antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). No realizar este paso puede causar que los gases del líquido encendedor para carbón queden atrapados en la parrilla lo que podría ocasionar llamaradas o **una explosión cuando la tapa esté abierta.**

Paso 5

Cuando los carbones estén ardiendo con fuerza, cierre la tapa. Permita que la temperatura alcance los 107,2 °C (225 °F) en el indicador de temperatura. Mantenga esta temperatura por 2 horas.

Paso 6

Aumente la temperatura a 204,4 °C (400 °F) en el indicador de temperatura. Esto puede lograrse añadiendo más carbón y/o madera (consulte la sección “Añadir carbón/madera durante la cocción” de este manual). Mantenga esta temperatura durante 1 hora y luego deje que la unidad se enfríe por completo.

NOTA: Es importante que la parte exterior de la parrilla no se raspe ni frote durante el proceso de curado.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla de la oxidación excesiva, la unidad debe ser curada periódicamente y cubrirse en todo momento cuando no esté en uso.


COCINAR CON LA PARRILLA

Paso 1


Aplique una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol en todas las superficies interiores de la parrilla, incluyendo las rejillas de cocción. No aplique en la rejilla para carbón.

Paso 2

Siga las siguientes instrucciones cuidadosamente para prender un fuego. Puede utilizar carbón y/o madera como combustible en la parrilla tipo barril (consulte la sección “Añadir carbón/madera durante la cocción” de este manual).

 **ADVERTENCIA:** No utilice carbón que se haya pretratado con **líquido encendedor**. Use sólo carbón puro o mezcla de carbón y madera.

Si utiliza un encendedor para chimeneas a carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de dicho producto y comience con 1,18 a 1,27 kg (2,6 a 2,8 lb) de carbón. Cuando el carbón esté ardiendo con fuerza, coloque con cuidado los carbones calientes en el centro de rejilla para carbón.

 **ADVERTENCIA:** NO utilice la parrilla si la rejilla para carbón no está en su lugar. No intente retirar la rejilla para carbón mientras ésta contenga carbones calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de su parrilla, asegúrese de que los carbones y la madera calientes no toquen las paredes de la parrilla.

SI UTILIZA ENCENDEDOR PARA CHIMENEAS A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 5.

Si elige utilizar un líquido encendedor para carbón, **use SÓLO un líquido encendedor** para carbón aprobado para encender carbón. **No utilice gasolina, queroseno, alcohol** u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de dicho producto. Comience con 1,18 a 1,27 kg (2,6 a 2,8 lb) de carbón. Coloque el carbón en el centro de rejilla para carbón.

Paso 3

Empape el carbón con líquido encendedor. Con la tapa abiertas, espere de 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el líquido encendedor. **Almacene el líquido encendedor para carbón a una distancia segura de la parrilla.**

Paso 4

Con la tapa de la parrilla abiertas, apártese y encienda con cuidado el carbón; deje que éste se queme hasta que esté cubierto de una ligera ceniza (aproximadamente 20 minutos).

⚠️ ADVERTENCIA: Se debe dejar quemar por completo el líquido encendedor para carbón antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). No realizar este paso puede causar que los gases del líquido encendedor para carbón queden atrapados en la parrilla lo que podría ocasionar llamaradas o **una explosión cuando la tapa esté abierta.**

Paso 5

Coloque las rejillas de cocción en los soportes para las rejillas.

⚠️ ADVERTENCIA: **Utilice siempre guantes para horno/de protección** al retirar la rejilla de cocción para proteger sus manos de quemaduras.

Paso 6

Coloque los alimentos en las rejillas de cocción y cierre la tapa de la parrilla. **Utilice siempre un termómetro para carnes** para asegurarse de que los alimentos estén completamente cocidos antes de retirarlos de la parrilla.

Paso 7

Permita que la parrilla se enfríe por completo y luego siga las instrucciones en las secciones “Seguridad después del uso” y “Cuidado y mantenimiento” de este manual.

DAR SABOR CON MADERA

Para obtener su sabor ahumado favorito, experimente utilizando trozos, palos o virutas de madera que produzca sabor como la de nogal, pacana, manzano, cerezo o mezquite. La mayoría de la madera de árboles frutales o de frutos secos puede utilizarse para dar un sabor ahumado. No utilice maderas resinosas como **pino**, ya que podría producir un sabor desagradable.

Los trozos o palos de madera de 7,62 a 10,16 cm (3” a 4”) de largo, y de 2,54 a 5,08 cm (1” a 2”) de grosor funcionan mejor. A menos que la madera aún esté verde, **sumérgala en agua** por 30 minutos o envuelva cada pieza en papel de aluminio y perfora varios orificios pequeños en el papel de aluminio para producir más humos y evitar que la madera se queme muy rápido. Sólo se necesitan unas cuantas piezas de madera para obtener un buen sabor ahumado. La cantidad recomendada para la parrilla es de 5 a 6 trozos o palos de madera. Experimente utilizando más madera para obtener un sabor ahumado más intenso, o menos madera para un sabor ahumado más suave.

No se debe añadir madera saborizante adicional durante el proceso de cocción. Sin embargo, podría ser necesario al cocinar porciones grandes de alimentos. Siga las instrucciones y precauciones en la sección “Añadir carbón/madera durante la cocción” de este manual para **evitar daños cuando añada la madera.**

REGULAR EL CALOR

Para aumentar el calor, podría ser necesario más madera y/o carbón. Siga las instrucciones en la sección “Añadir carbón/madera durante la cocción” de este manual.

Para mantener la temperatura, podría ser necesario añadir más carbón/madera durante el ciclo de cocción.

Ambos amortiguadores totalmente abiertos generará temperaturas más altas, mientras que ambas compuertas de cierre total bajará la temperatura de cocción y extinguir las llamas.

NOTA: La madera seca alcanza mayor temperatura que el carbón, de manera que tal vez desee aumentar la cantidad de madera por sobre la de carbón para aumentar la temperatura de cocción. La madera dura como roble, nogal, mezquite, de árboles frutales y de frutos secos es un excelente combustible debido a su capacidad de combustión. Cuando utilice madera como combustible, asegúrese de que la madera esté sazónada y seca. **NO utilice** maderas resinosas como **pino**, ya que podría producir un sabor desagradable.

AÑADIR CARBÓN/MADERA DURANTE LA COCCIÓN

Podría ser necesario añadir más carbón y/o madera para mantener o incrementar la temperatura de cocción.

Paso 1

Apártese y abra con cuidado la tapa de la parrilla. Tenga cuidado ya que se pueden **producir llamaradas**

cuando el aire fresco entra en contacto repentino con el fuego.

Paso 2

Retire la rejilla de cocción y **colóquela sobre una superficie limpia y no combustible**. NO toque la rejilla con la mano si no lleva puestos guantes para horno/de protección.

Paso 3

Apártese a una distancia segura y **utilice tenazas de cocina largas** para remover las cenizas en los carbones calientes. Utilice tenazas de cocina para añadir carbón y/o madera a la rejilla para carbón, teniendo cuidado de no levantar cenizas y chispas. Si es necesario, utilice líquido encendedor para chimenea a carbón para encender el carbón y/o madera adicional y añádalos al fuego existente.

⚠️ ADVERTENCIA: Nunca agregue líquido encendedor para carbón a los carbones calientes o incluso tibios, ya que podría producirse un retroceso de llamas y causar quemaduras graves.

Paso 4

Cuando el carbón esté ardiendo con fuerza, **utilice guantes para horno/de protección** y vuelva a colocar con cuidado la rejilla para carbón en el cuerpo de la parrilla. Extinga cualquier ceniza, carbón o brasa que haya caído de la parrilla o debajo y alrededor de ésta.

SEGURIDAD DESPUÉS DEL USO

⚠️ ADVERTENCIA:

- Permita **siempre** que la parrilla y todos los componentes se enfríen por completo antes de manipular.
- **Nunca deje** los carbones y cenizas en la parrilla **sin supervisión**. Asegúrese de que los carbones y cenizas **se hayan extinguido por completo antes de retirarlos**.
- **Antes de dejar la parrilla sin supervisión**, se deben retirar los carbones y cenizas restantes. Tenga precaución para protegerse tanto usted como su propiedad. Coloque los carbones y cenizas restantes en un recipiente de metal no combustible y sáturelo completamente con agua. Deje los carbones y el agua en el recipiente por 24 horas antes de desecharlos.
- **Los carbones y cenizas** apagados deben colocarse a **una distancia segura** de todas las **estructuras y materiales combustibles**.
- Con una manguera de jardín, **moje completamente la superficie debajo** y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier carbón, ceniza o brasa que pueda haber caído durante el proceso de cocción o de limpieza.
- Cubra y almacene la parrilla en un área protegida, **alejada de los niños y mascotas**.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Cure su parrilla periódicamente durante todo el año para protegerla de la oxidación excesiva.
- Para proteger su parrilla de la oxidación excesiva, la unidad debe ser curada adecuadamente y cubrirse en todo momento cuando no esté en uso.
- Lave la rejilla de cocción y la rejilla para carbón con agua jabonosa caliente, enjuague bien y seque. Aplique una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol en la rejilla.
- Limpie el interior y exterior de la parrilla con un paño limpio. Aplique una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol a la superficie interior para evitar que se oxide. No aplique en la rejilla para carbón.
- Si aparece óxido en la superficie exterior de su parrilla, limpie y pule el área afectada con una lana de acero o un paño de esmeril de grano fino. Retoque con una pintura de buena calidad, resistente a altas temperaturas.
- Nunca aplique pintura en la superficie interior. Los puntos oxidados en la superficie interior se pueden pulir, limpiar y luego cubrir con una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol para minimizar la oxidación.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ACCIÓN CORRECTIVA
Dificultad para ensamblar.	Todos los tornillos y las tuercas se aprietan antes del montaje se completa.	Afloje los tornillos y tuercas. Complete el ensamblaje del artículo. Apriete todos los pernos y tuercas.
Rendimiento de quemado pobre.	1. Al asar: El respiradero está cerrado. 2. Al ahumar: El respiradero y la cubierta de la chimenea están cerrados. 3. Carbón vegetal en mal estado.	1. Abra el respiradero. 2. Abra el respiradero y la cubierta de la chimenea. 3. Cambie el carbón.
El carbón no se quema.	1. El carbón está húmedo. 2. Reguladores cerrados.	1. Reemplace el carbón existente con carbón seco. 2. Abra los reguladores situados en el cuerpo del asador.
Flama baja, poco calor. La flama se apaga.	1. El carbón está casi consumido por completo. 2. Reguladores cerrados.	1. Reemplace el carbón viejo o agregue carbón sobre el ya existente y caliente. 2. Abra los reguladores situados en el cuerpo del asado.
Flamazos.	1. Acumulación de grasa o residuos. 2. Carne excesivamente grasosa. 3. Demasiado aceite en los marinados. 4. Temperatura de cocción demasiado alta.	1. Limpie los componentes internos. 2. Remueva la grasa de los cortes de carne antes de asarlos. 3. Utilice marinados sin aceite. 4. - Gire y cierre los reguladores de aire del cuerpo. - Deje la tapa abierta o rocíe con agua para enfriar.

GARANTÍA

El fabricante reparará o reemplazará, sin costo alguno, este producto que, en condiciones de uso normal, se ha comprobado que posee defectos de fabricación o en la mano de obra por un período de 90 días a partir de la fecha de compra original. Las piezas de servicio y mano de obra en las piezas garantizadas estarán cubiertas por un período de 90 días. Esta garantía es válida sólo para el comprador original. Esta garantía no es transferible y no cubre ninguna pieza que haya estado sujeta a uso indebido, abusos, alteraciones, sobrecarga, accidentes o desgaste normal de las piezas móviles. Las herramientas vendidas “como están” o reacondicionadas, o usadas como equipos de alquiler no están cubiertas.

El servicio puede ser obtenido poniéndose en contacto con el fabricante al 1-800-963-0211. Se reparará o reemplazará cualquier máquina o pieza devuelta junto con el recibo de venta original como comprobante de la compra, con franqueo prepagado, sin costo alguno, si se comprueba que la unidad está defectuosa. Esta garantía no se aplica a accesorios ni a daños causados por reparaciones hechas o que se hayan intentado hacer por otras personas. Todos los trabajos de garantía se completarán dentro de un período de tiempo razonable, que no excederá los 60 días una vez recibido el producto.

El fabricante no es responsable por daños directos, indirectos, accidentales o resultantes. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita ni permiten la exclusión o limitación de daños accidentales, de modo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero podría tener también otros derechos que varían según el estado.

ESTA GARANTÍA SE ANULA SI SE USA EL PRODUCTO PARA PROPÓSITOS COMERCIALES

Llame al: 1-800-963-0211 para obtener ayuda con la garantía.

De lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m., y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves, de 8 a.m. a 6 p.m., y los viernes, de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Abrazadera de la pata	2
B	Pata frontal	2
C	Pata posterior	2
F	Eje	1
G	Rueda	2
I	Bisagra del cuerpo	2
J	Respiradero	1
O	Indicador de temperatura	1
Q	Bisagra de la tapa	2
S	Rejilla de cocción	1
T	Manejar la base	2
	Paquete de aditamentos	
	Manual de instrucciones	

