



DG850C

PROPANE AND CHARCOAL GRILL



Manual applies to the following model number(s)

SH19031719 • SH19033319 • SH19033419

Your model number

Mfg. Date - Serial Number

These numbers are located on the rating label of the unit.

IMPORTANT

Please record this information immediately and keep in a safe place for future use.



 **DANGER** **IF YOU SMELL GAS:**

1. SHUT OFF GAS TO THE APPLIANCE.
2. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME.
3. OPEN LID.
4. IF ODOR CONTINUES, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR YOUR FIRE DEPARTMENT.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE OR EXPLOSION WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

 **WARNING** 

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

 **WARNING** 

- This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.



Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

 **CARBON MONOXIDE HAZARD** 

- Burning wood, charcoal or propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Use only outdoors where it is well ventilated.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

GAS GRILL

- Never use or store gasoline, lighter fluid, paint thinner or other flammable vapors and liquids or combustible materials in or near your grill.
- Never use charcoal, lava rocks or wood briquettes in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.
- Ensure flames come out of all burner ports at each use. Spiders and insects like to build nests in burner tubes. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill.
- Maintain a minimum clearance of 10 feet (3m) between all sides of grill, deck railings, walls or other combustible material. Not adhering to these clearances may prevent proper ventilation and can increase the risk of a fire and/or property damage which could also result in personal injury. DO NOT use grill under overhead unprotected combustible construction.
- DO NOT leave the grill unattended while ON or in use.
- DO NOT use or install this grill in or on a recreational vehicle and/or boat.
- DO NOT allow grease or hot drippings to fall on hose and regulator assembly. If this occurs, turn gas supply OFF at once. Empty grease tray and clean the hose and regulator assembly and inspect for damage before use.
- FOR OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.
- Keep children and pets away from hot grill. DO NOT allow children to use or play near this grill.
- DO NOT use water on a grease fire. Closing the lid to extinguish a grease fire is not possible.
- DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces. Redirect the gas hose if necessary.
- DO NOT block ventilation areas in sides, back or cart compartment of grill.
- Never check for leaks using a match or open flame.
- DO NOT store items in cart that can catch fire or damage your grill (such as swimming pool supplies/ chemicals, table cloth, wood chips).

LP GAS CYLINDER INSTALLATION

- Only connect this grill to a Type 1 cylinder valve. The Type 1 valve can be identified with the large external threads on the valve outlet.
- DO NOT connect to a propane cylinder exceeding a 20 lb. (9.1 kg) capacity.
- DO NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.
- Inspect the propane tank valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire or severe bodily harm.
- Turn off the cylinder valve when your grill is not in use.
- Handle the tank with care.
- Always secure the cylinder in an upright position.
- Never connect an unregulated LP gas cylinder to your grill.
- DO NOT expose LP gas cylinders to excessive heat or ignition sources.
- Allow only qualified LP gas dealers to fill or repair your LP gas cylinder.
- Read and follow all warnings and instructions that are on the cylinder and that accompany this product.
 1. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance;
 2. Never fill the cylinder beyond 80 percent full; and
 3. If the information in above 2 warnings is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



LP GAS CYLINDER INSTALLATION

DANGER

- **DO NOT** store a spare LP gas cylinder (full or empty) under or near your grill. This could cause excess pressure to be expelled through the vapor relief valve resulting in fire, explosion, or severe personal injury, including death.
- Propane gas is heavier than air and will collect in low areas. Proper ventilation is extremely important. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas cylinder enclosure free and clear from obstructions and debris.
- **DO NOT** insert any foreign objects into the cylinder valve outlet as this could damage the rubber seal. Do not use propane tank with a damaged rubber seal. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in explosion, fire, severe bodily harm or death. Inspect rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use.
- Always keep cylinder (tank) in upright position during use, transit or storage.

HOSE AND REGULATOR INSTALLATION

- **DO NOT** attempt to connect grill, as purchased for LP (propane) gas, to any other fuel supply source such as a natural gas line.
- Do not use any other pressure regulator/hose assembly other than the one supplied with your grill. The replacement pressure regulator/hose assembly is part number SH9916-26, which can be obtained by contacting customer service at 1-866-475-5180 (Monday–Friday, 8:00 am–5:00 pm, EST).
- Do not attempt to adjust or repair a regulator. The regulator is designed to operate at a maximum output pressure of 11 inches of water column (2.74 kPa).
- Ensure the tank valve is closed prior to connecting the LP gas cylinder to your grill. Turn the valve knob clockwise to properly close the valve. Read and follow all instructions and warnings on the supply hose safety tags. Read and follow all warnings in this manual concerning the safe use of LP gas cylinders and the hose and regulator before connecting cylinder to grill. Read and follow all warnings on the LP cylinder.

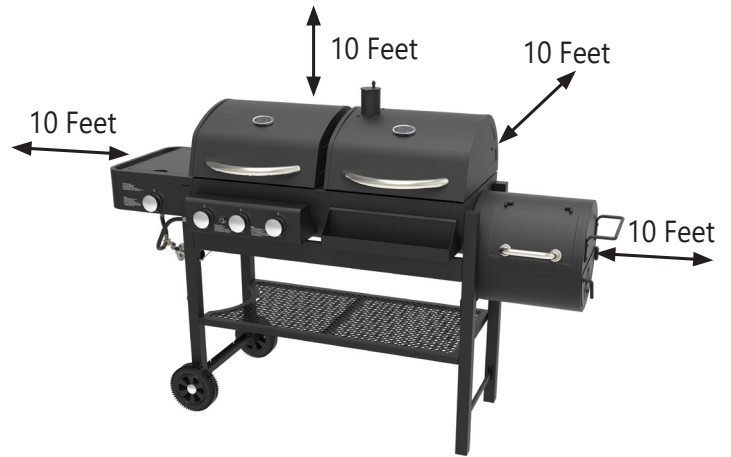
CHARCOAL GRILL

- 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.
- **DO NOT** use grill without charcoal tray assembly in place. **DO NOT** attempt to remove charcoal tray assembly while tray contains hot coals.
- For outdoor household use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
- Do not use this grill for anything other than its intended purpose.
- We recommend the use of a charcoal chimney starter or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid when starting fire in charcoal section of your grill to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid.
- The gas and charcoal sides of the grill may be used at the same time. Do not ignite more than 3 lbs of charcoal while the gas burners are in operation.
- Do not store lighter fluid or other flammable liquids, material or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid under or around the grill.
- 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.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with it. Close supervision is necessary when grill is in use.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts.
- Use caution when reaching into or under grill.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

REMINDER: Maintain a minimum distance of 10 feet from rear, sides and top of grill to overhead construction, walls, rails or other combustible construction. This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting.



WARNING



Hose is a trip hazard that could cause supply cylinder to tip.

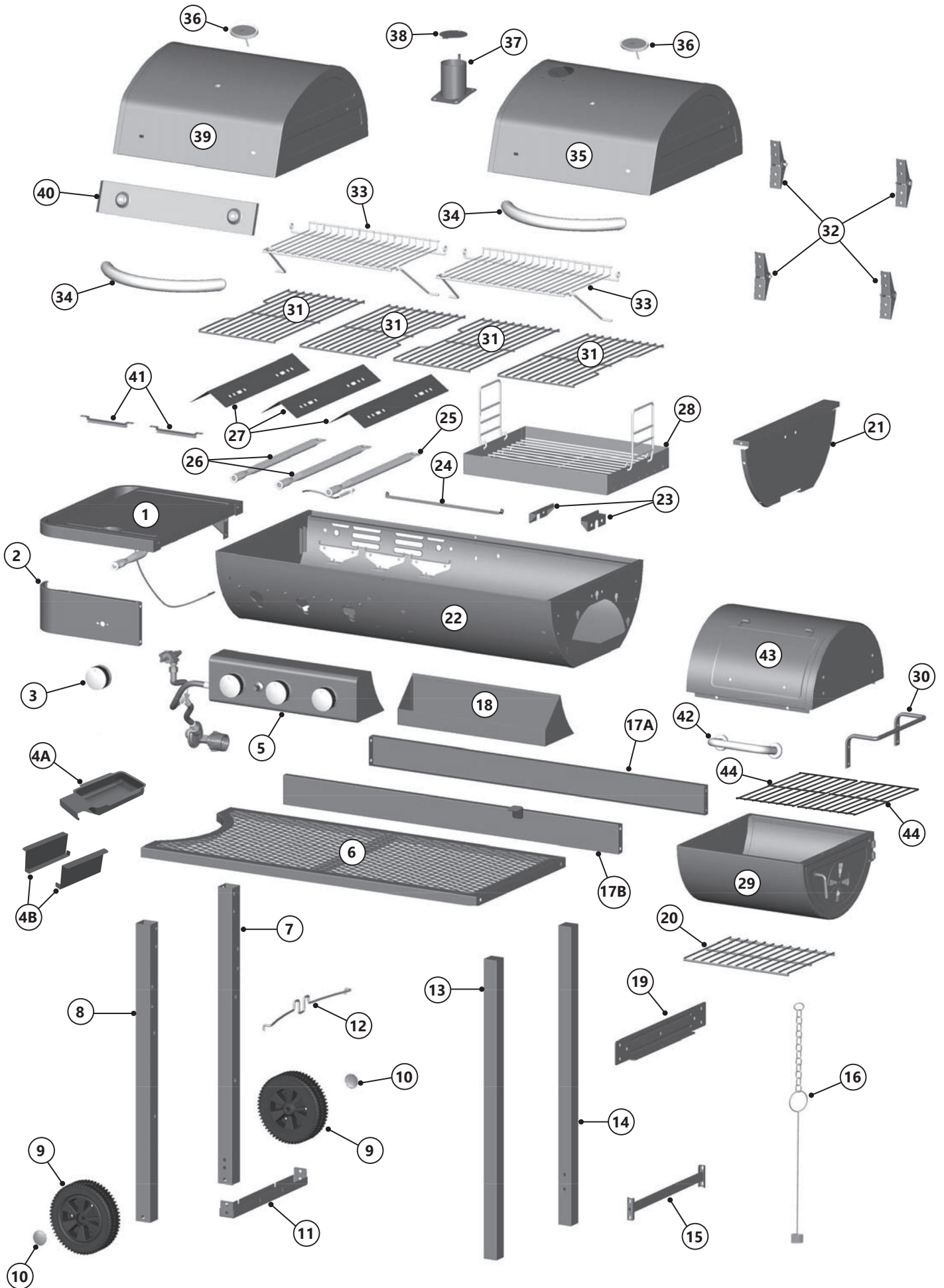
BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Assemble on a clean flat surface.
- Tools needed: Adjustable wrench, Phillips head screwdriver
- Approximate assembly time: 45 minutes
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.



DO NOT RETURN TO RETAILER for assembly assistance, missing or damaged parts. Please contact Smoke Hollow® Customer Service at 1-866-475-5180 or smoke-hollow.com/contact-support. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on the smoker.

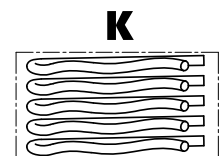
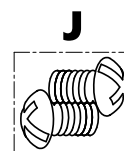
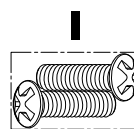
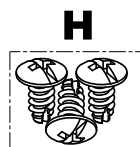
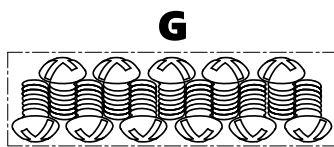
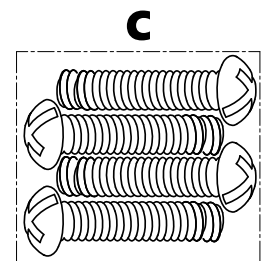
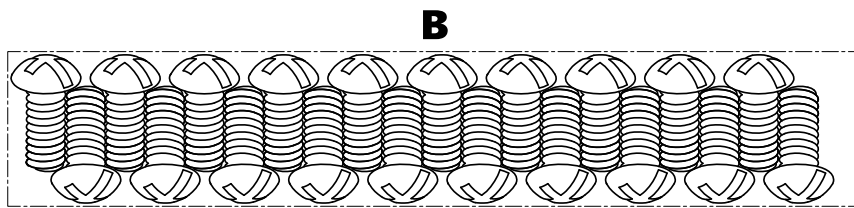
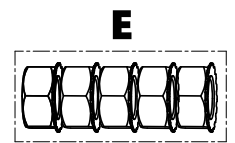
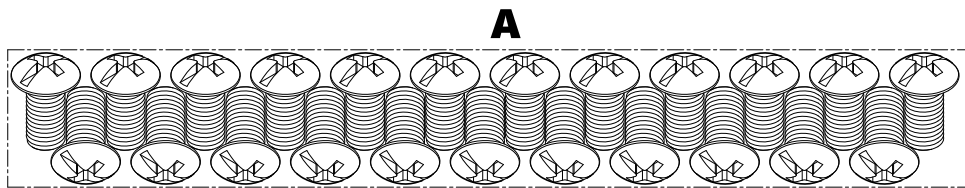
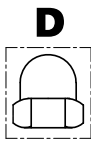
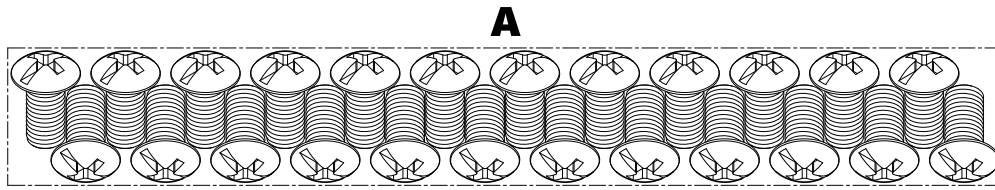
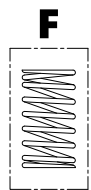
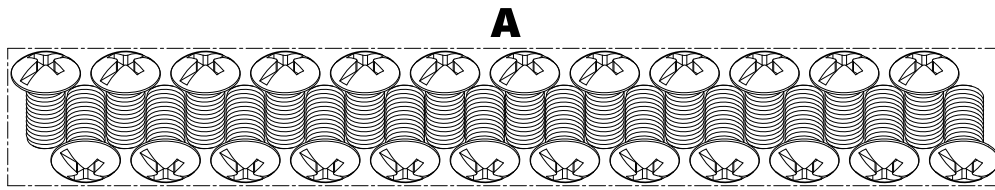
Parts Diagram



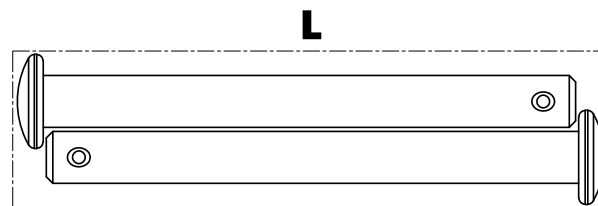
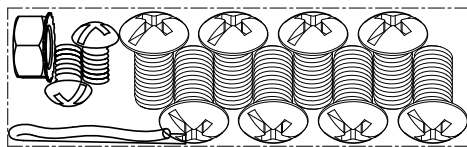
Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	Side Burner Shelf Assembly	22	1	Gas and Charcoal Grill Cabinet Assembly
2	1	Side Burner Control Panel	23	2	Charcoal Tray Supporting Bracket
3	1	Control Knob	24	1	Windscreen
4A	1	Removable Grease Tray	25	1	Stainless Steel Burner with Ignition Wire
4B	2	Removable Grease Tray Bracket	26	2	Stainless Steel Burner without Ignition Wire
5	1	Control Panel Assembly	27	3	Burner Heat Tent
6	1	Bottom Shelf	28	1	Charcoal Tray Assembly
7	1	Left Rear Leg - (Yellow Label #3)	29	1	Firebox Bottom Half Assembly
8	1	Left Front Leg - (Green Label #4)	30	1	Firebox Side Handle
9	2	Wheel	31	4	Cooking Grates
10	2	Wheel Cap	32	4	Hinge Assembly
11	1	LP Gas Cylinder Bottom Support Brace	33	2	Warming Rack
12	1	LP Gas Cylinder Wire Retainer	34	2	Lid Handle
13	1	Right Front Leg - (Purple Label #2)	35	1	Charcoal Grill Lid
14	1	Right Rear Leg - (White Label #1)	36	2	Heat Indicator
15	1	Cart Right Bracket	37	1	Smoke Stack Assembly
16	1	Match Holder and Chain	38	1	Smoke Stack Lid
17A	1	Cart Rear Bracket	39	1	Gas Grill Lid
17B	1	Cart Front Bracket	40	1	Gas Grill Lid Handle Heat Shield
18	1	Condiment Tray	41	2	Fire Crossover Tube
19	1	Firebox Supporting Brace	42	1	Firebox Lid Handle
20	1	Firebox Wood Rack	43	1	Firebox Top Half Assembly
21	1	Middle Division Plate	44	2	Firebox Cooking Grate

Hardware

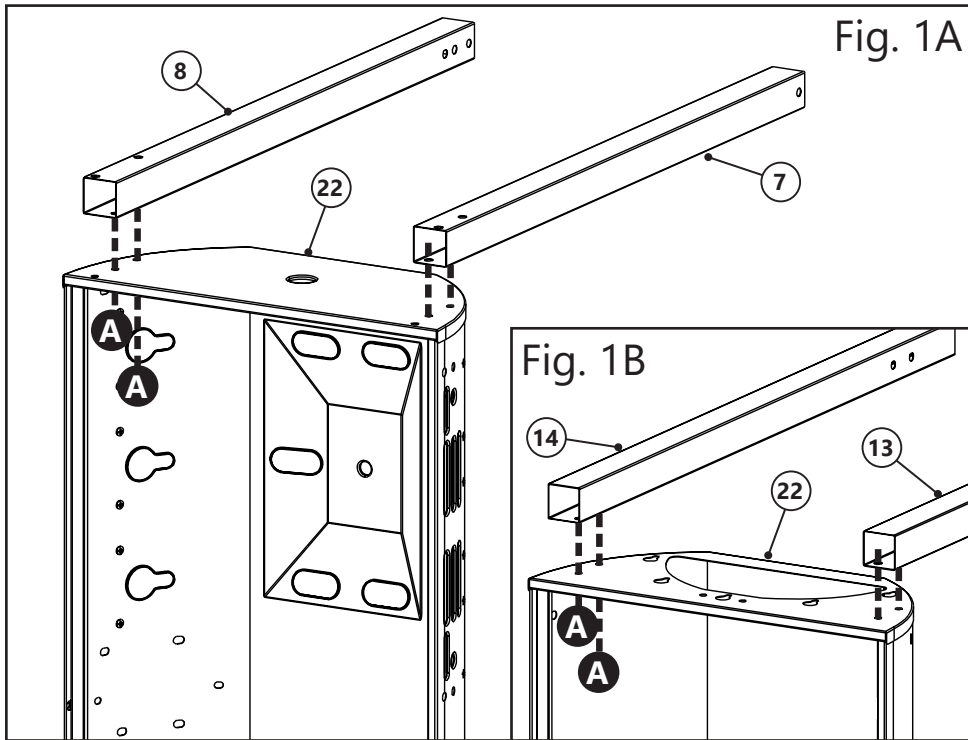


Extra Hardware • Quincaillerie supplémentaire
Accesorios adicionales



KEY	QTY.	DESCRIPTION	KEY	QTY.	DESCRIPTION
A	71	M6x12 Bolts	G	11	M4x8 Bolts
B	24	M6x15 Bolts	H	3	M4x8 Tapping Screws
C	4	M6x35 Bolts	I	2	M4x15 Bolts
D	1	M6 Cap Nut	J	2	M5x10 Bolts
E	5	M6 KEPS Nuts	K	5	R Clips
F	1	Spring	L	2	Axle Pins

Assembly



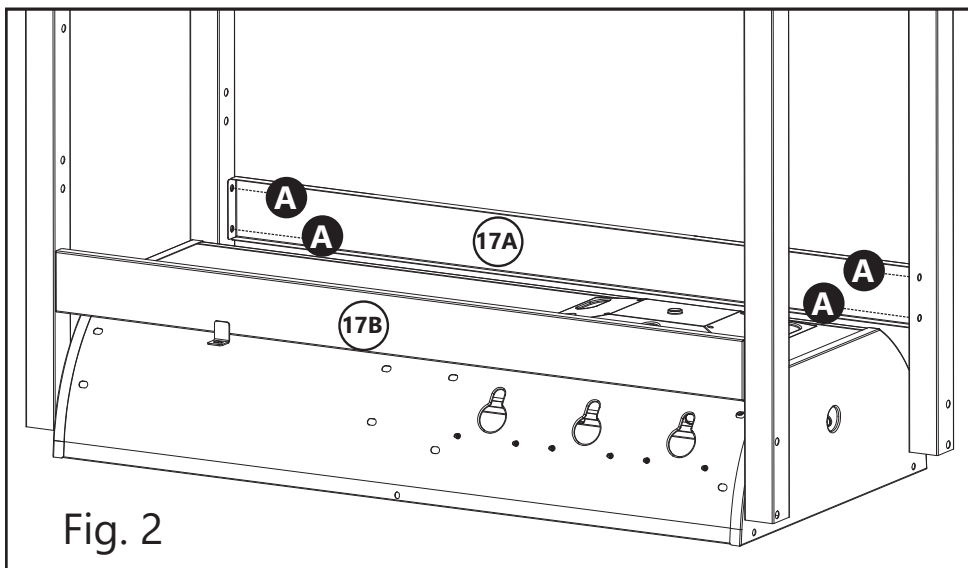
1 Leg Assembly

Hardware needed: **A** x8

Note: Each leg will have an identification label on it.

Place cabinet vertically with the gas cabinet side up, attach the left front leg #4 and the left rear leg #3 to cabinet using (4) M6x12 bolts. (**Fig. 1A**)

Turn cabinet over and attach the right front leg #2 and right rear leg #1 to the cabinet using (4) M6x12 bolts. (**Fig. 1B**)

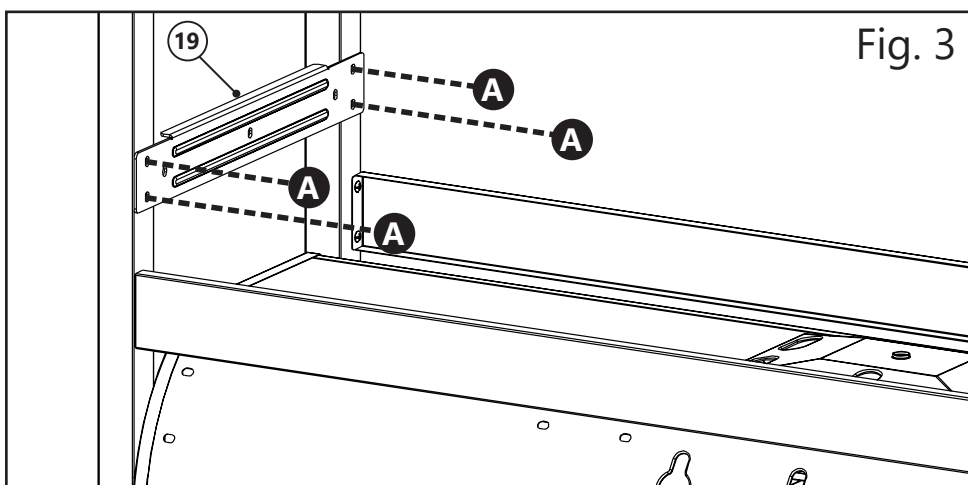


2 Cart Assembly: Front/Rear Brackets

Hardware needed: **A** x8

Attach cart front and rear brackets to four legs using (8) M6x12 bolts. (**Fig. 2**)

Note: Make sure small "L" bracket on the cart front bracket is located as shown in (**Fig. 2**).



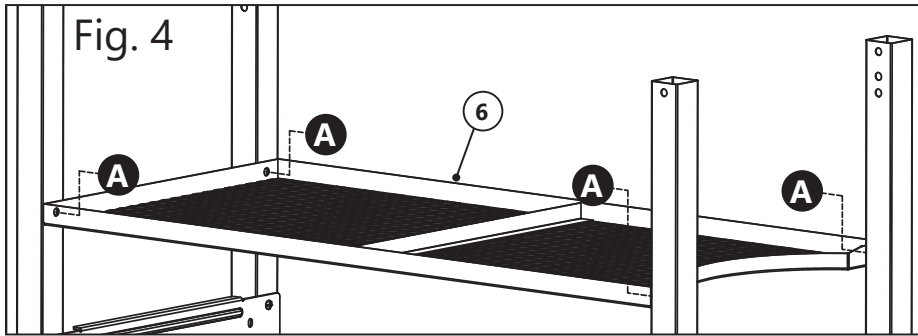
3 Firebox Supporting Brace Assembly

Hardware needed: **A** x4

Attach firebox supporting brace to right rear leg #1 and right front leg #2 using (4) M6x12 bolts. (**Fig. 3**)

Note: The flange of the firebox supporting brace **MUST** face outward and up.

Assembly

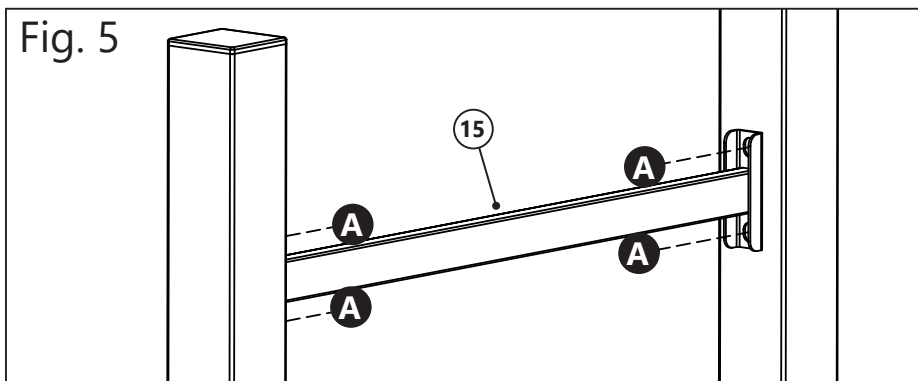


4 Bottom Shelf Assembly

Hardware needed: **A** x4

Attach bottom shelf to four legs using (4) M6x12 bolts as shown. Do not fully tighten the bolts at this time. (Fig. 4)

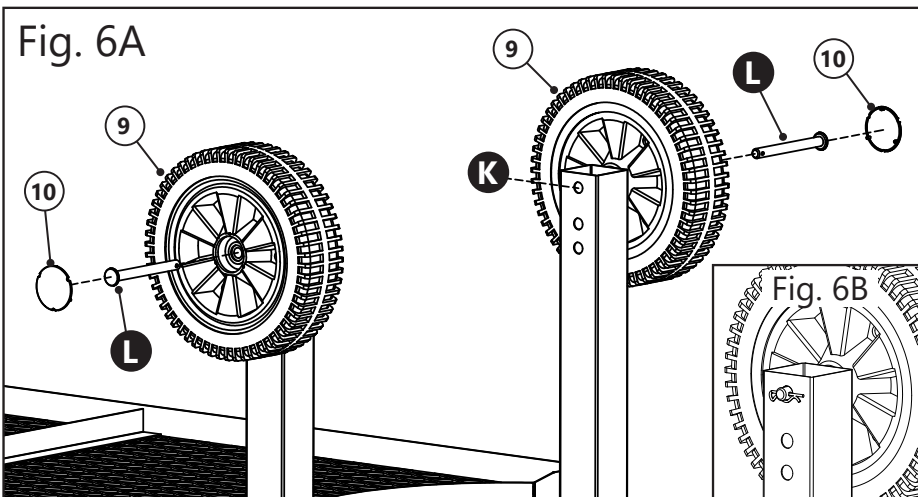
Note: Make sure the side of the bottom shelf with the cylinder opening is facing the left side. After the (4) bolts are assembled, tighten them securely.



5 Cart Right Bracket Assembly

Hardware needed: **A** x4

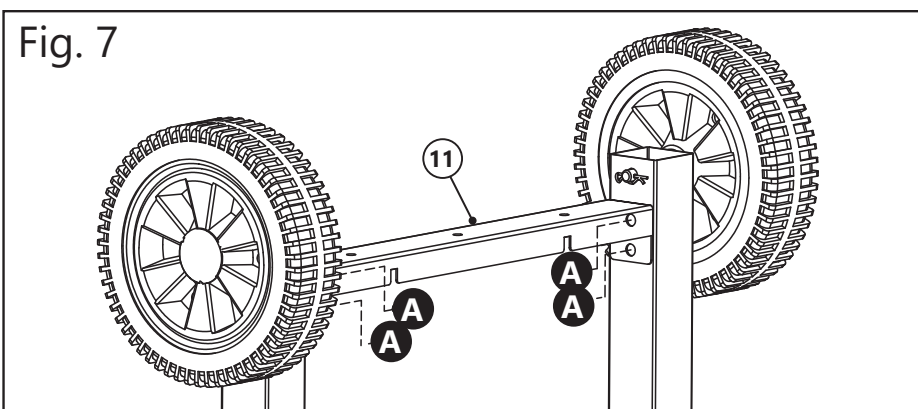
Attach the cart right bracket to right rear leg #1 and right front leg #2 using (4) M6x12 bolts. (Fig. 5)



6 Wheel Assembly

Hardware needed: **L** x2, **K** x2

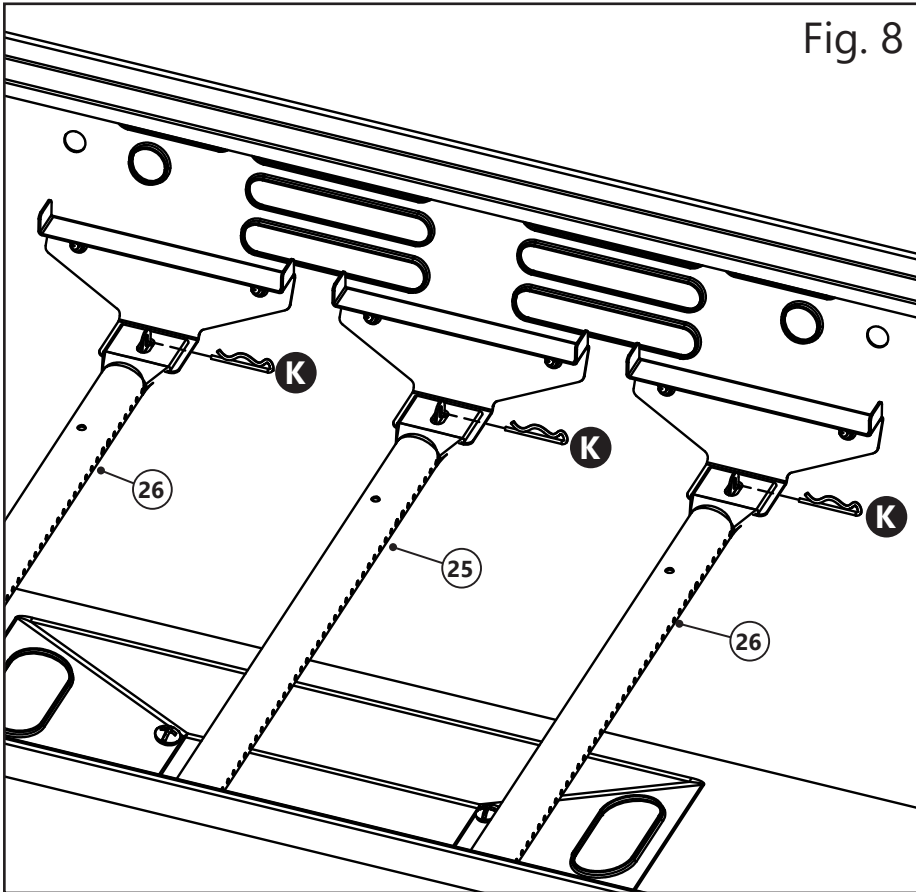
Slide axle pins through each wheel and through the left front leg #4 and left rear leg #3 (Fig. 6A). Then insert (1) "R" clip through the hole in each axle pin as shown (Fig. 6B). Place the wheel caps onto the outsides of the wheels.



7 Gas Cylinder Bottom Support Brace Assembly

Hardware needed: **A** x4

Attach the gas cylinder bottom support brace to the left rear leg #3 and left front leg #4 using (4) M6x12 bolts (Fig. 7).

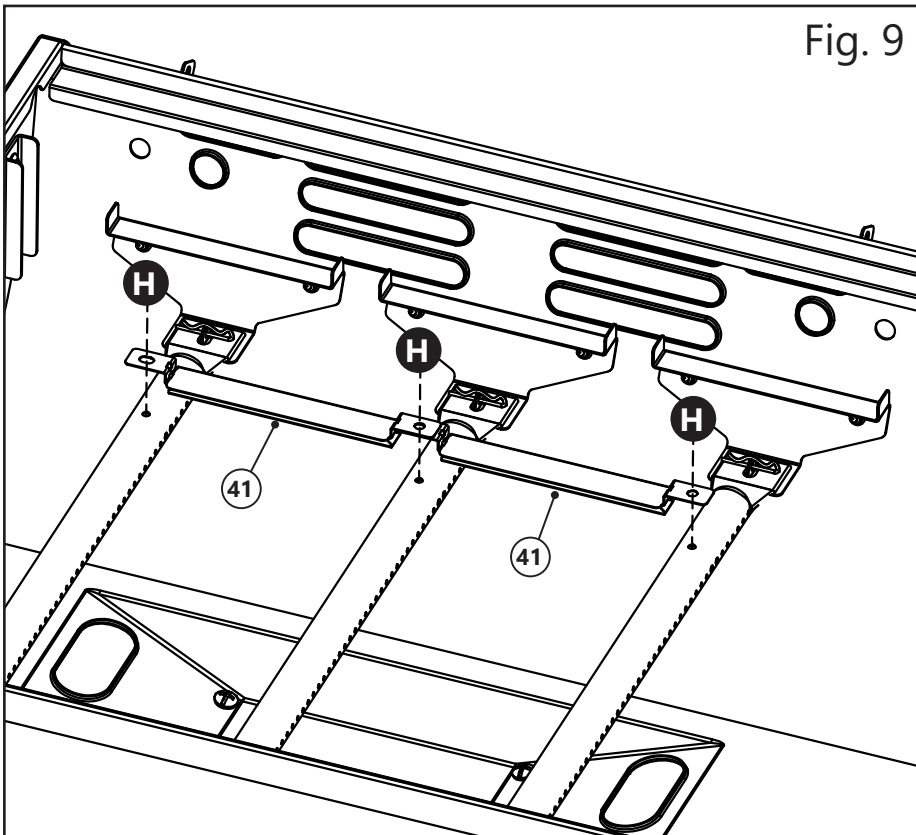


8 Attach Burners to Gas Grill

Hardware needed: **K** x3

First, turn the grill upright. Then tilt the burner tubes slightly and insert through the openings in the gas cabinet.

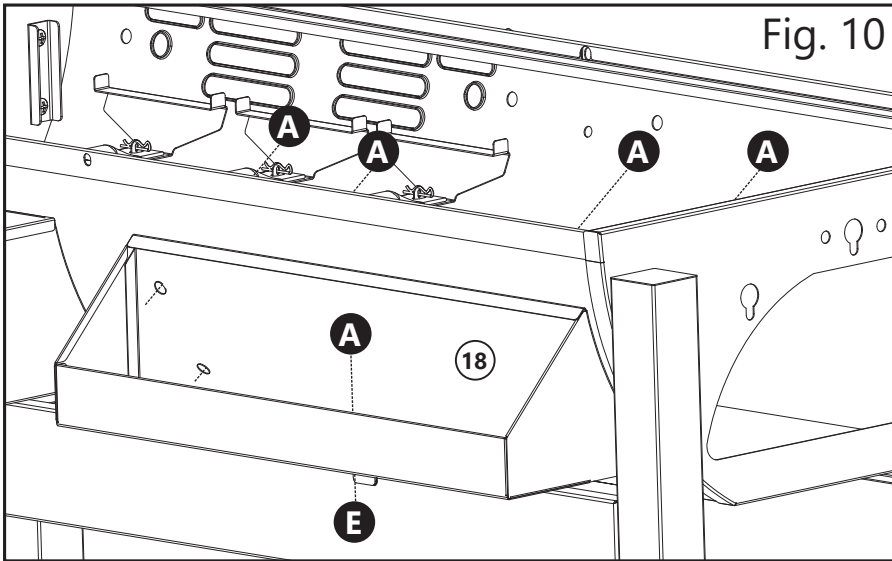
NOTE: The burner with ignition wire **MUST** be installed in the middle opening. Also, the burners must be assembled with the hole for the crossover tubes facing up as shown (Fig. 8)



9 Attach Crossover Tubes

Hardware needed: **H** x3

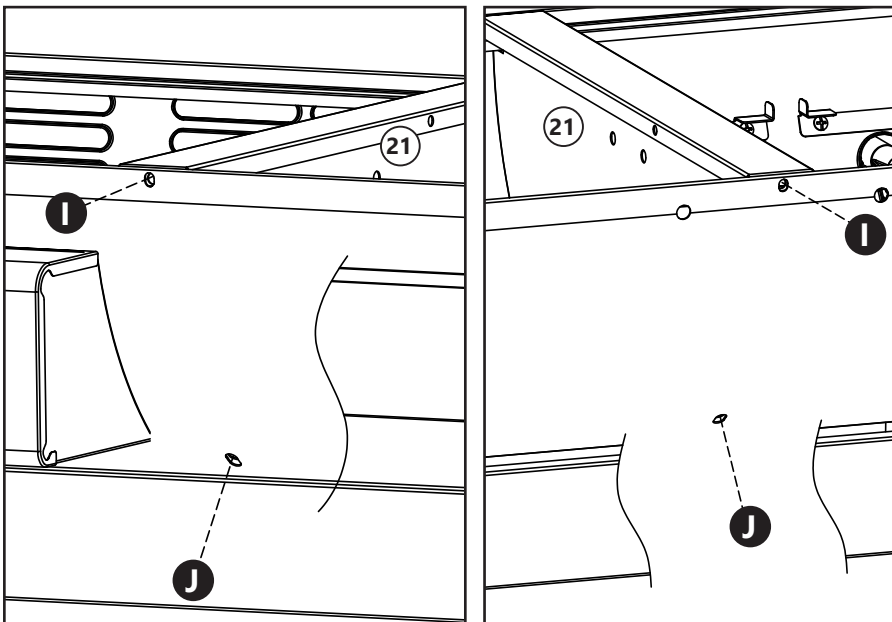
Attach (2) crossover tubes to the burners using (3) M4x8 tapping screws. (Fig. 9)



10 Condiment Tray Assembly

Hardware needed: **A** x5, **E** x1

Attach the condiment tray to the charcoal cabinet using (4) M6x12 bolts from INSIDE of the cabinet as shown (Fig. 10). Attach bottom of condiment tray to bracket on cart front bracket with (1) M6x12 bolt and (1) M6 KEPS nut.

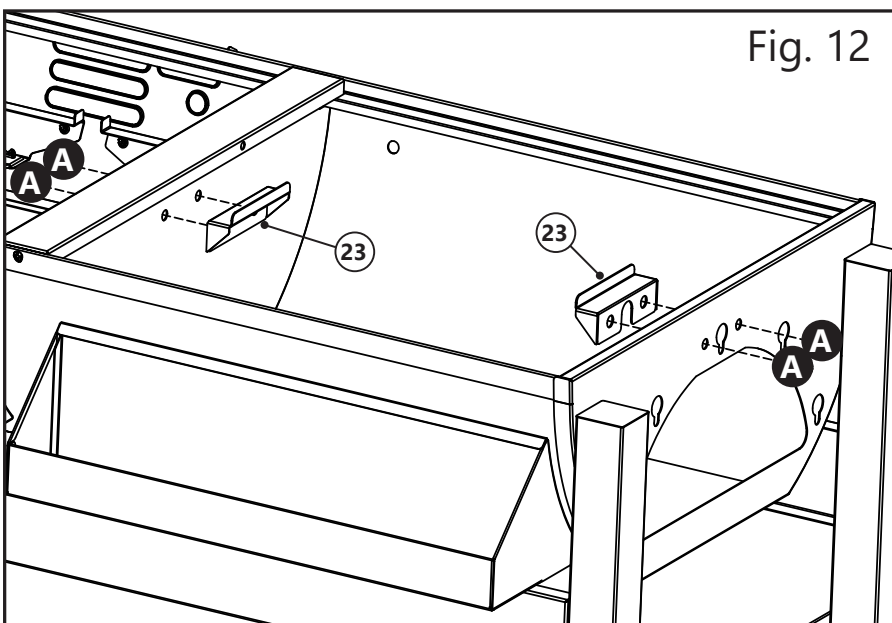
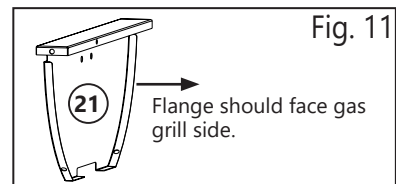


11 Middle Division Plate Assembly

Hardware needed: **I** x2, **J** x2

Attach the middle division plate into the cabinet front/back panel using (2) M4x15 bolts and (2) M5x10 bolts as shown.

Note: The (2) M4x15 bolts are assembled in the upper part of the cabinet and the (2) M5x10 bolts are assembled in the lower part of the cabinet.

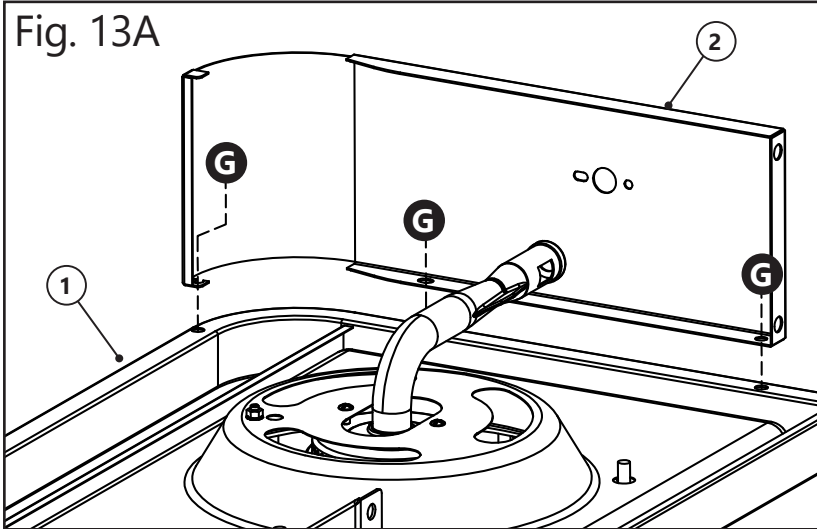


12 Charcoal Tray Support Bracket Assembly

Hardware needed: **A** x4

Attach the (2) charcoal tray support brackets to the charcoal cabinet using (4) M6x12 bolts as shown. (Fig. 12).

Fig. 13A



13 Side Burner Assembly

Hardware needed: **G** x3

Attach the side burner control panel to the side burner shelf assembly using (3) M4x8 bolts as shown. (Fig. 13A)

Unscrew (2) preinstalled bolts from the side burner tube as shown. (Fig. 13B)

Remove side burner grate and side burner from the side burner shelf as shown. (Fig. 13C)

Hardware needed: **A** x6

Attach (1) M6x12 bolt to the left of the cabinet as shown, but do not tighten bolt. (Fig. 13D)

Hang the side burner shelf assembly on bolt and push side burner shelf assembly down.

Attach upper part of side burner shelf assembly to cabinet using (2) M6x12 bolts. (Fig. 13E)

Attach side burner shelf and side burner control panel assembly to left rear leg #3 and left front leg #4 using (3) M6x12 bolts. (Fig. 13F)

Note: When screwing the bolt to the left front leg #4, attach match holder and chain by inserting the (1) M6x12 bolt through the loop of the chain and securely tighten.

Tighten bolt pre-assembled on Fig.13D.

Fig. 13B

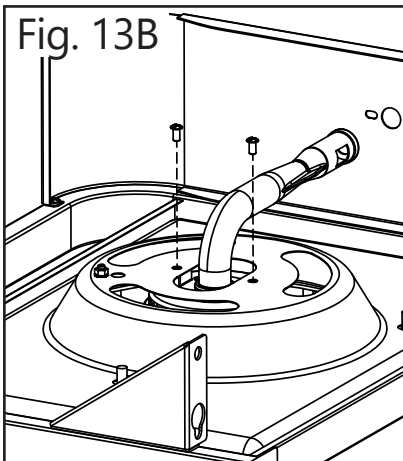


Fig. 13C

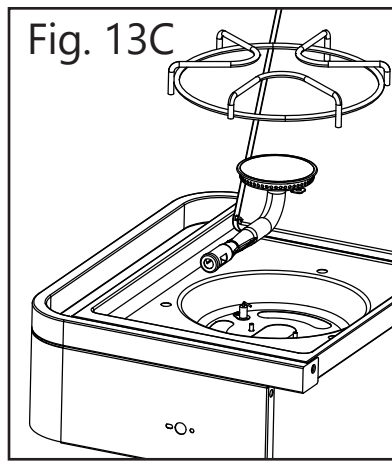


Fig. 13D

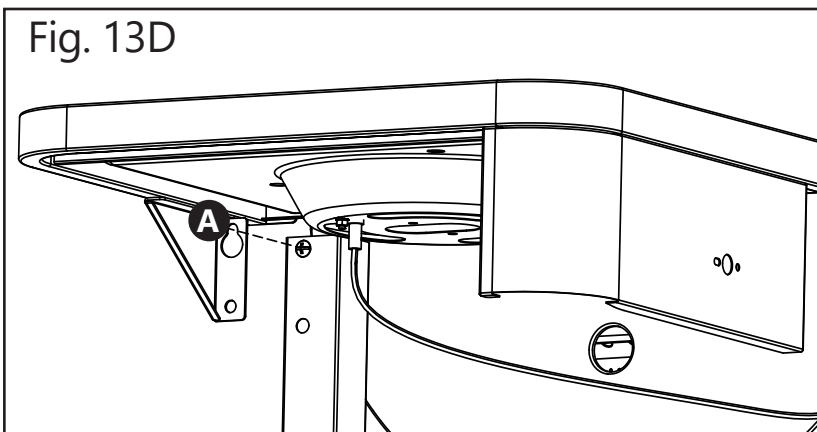


Fig. 13E

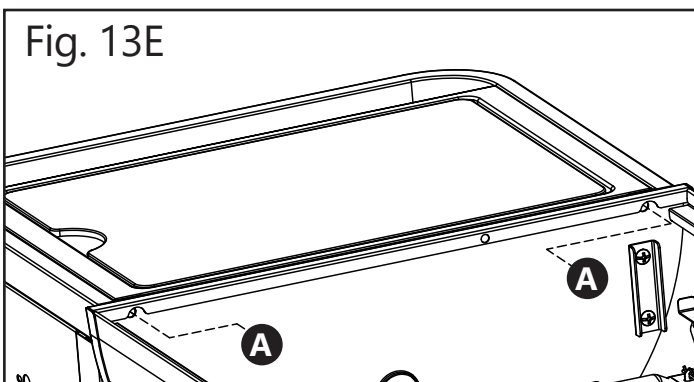
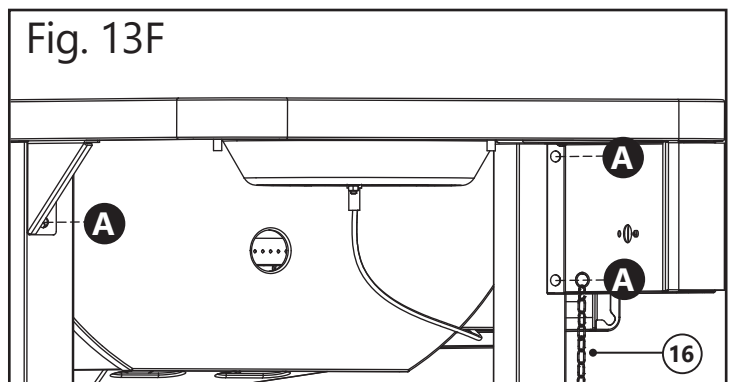


Fig. 13F



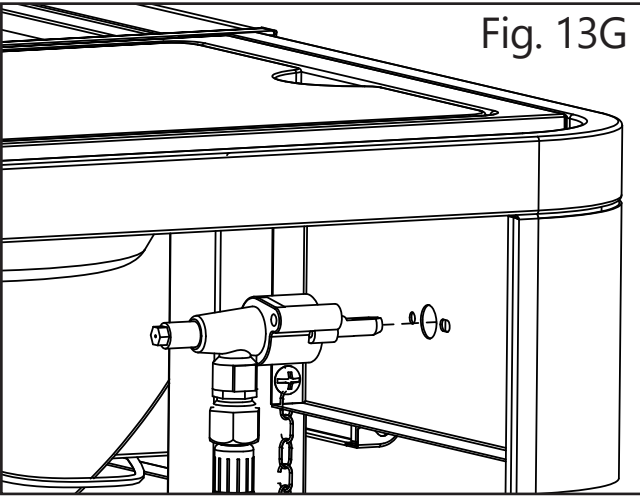


Fig. 13G

13 Side Burner Assembly (Continued)

Hardware needed: **G** x2

Insert valve stem into hole on side burner control panel. **(Fig. 13G)**

Attach side burner valve to side burner control panel using (2) M4x8 bolts as shown. **(Fig. 13H)**

Insert side burner through hole in side burner shelf assembly as shown. **(Fig. 13I)**

Insert side burner onto side burner valve. You **MUST** make sure that tip of the valve is completely **INSIDE** end opening of burner tube. Attach side burner to side burner shelf assembly using (2) bolts removed during Step 13B as shown. **(Fig. 13J)**

Re-insert side burner grate in place. **(Fig. 13K)**

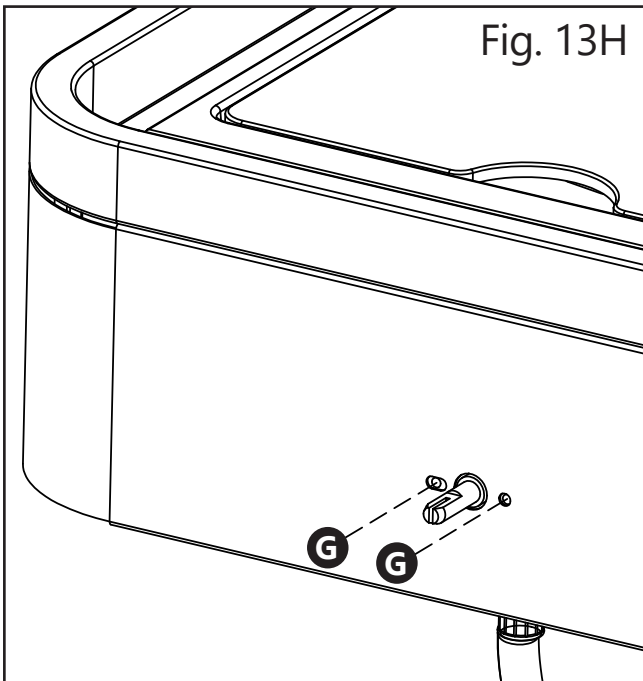


Fig. 13H

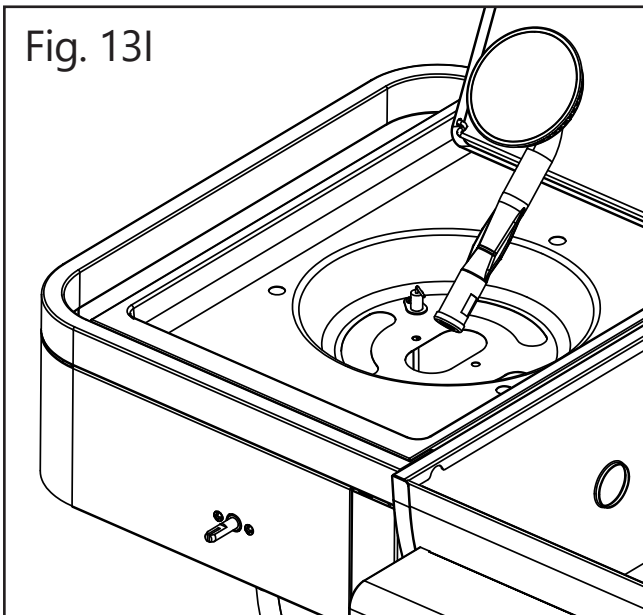


Fig. 13I

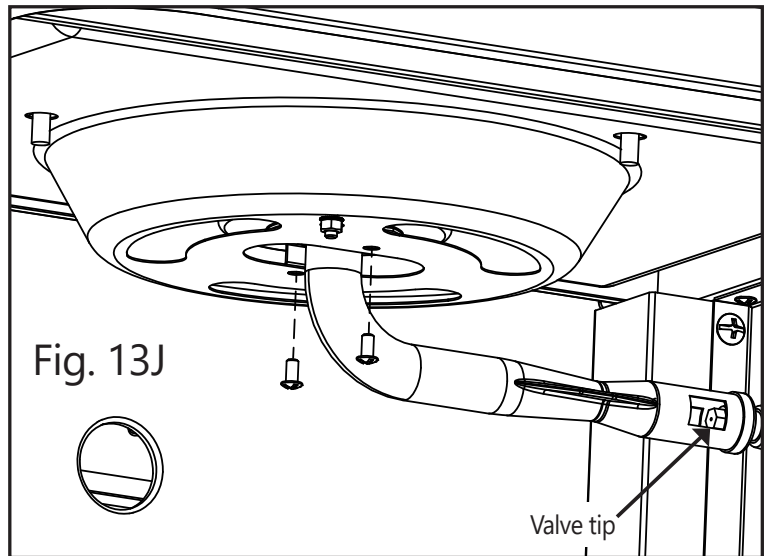


Fig. 13J

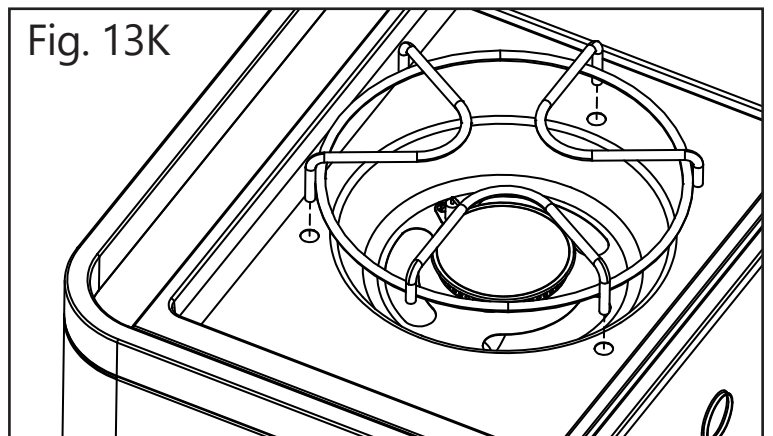
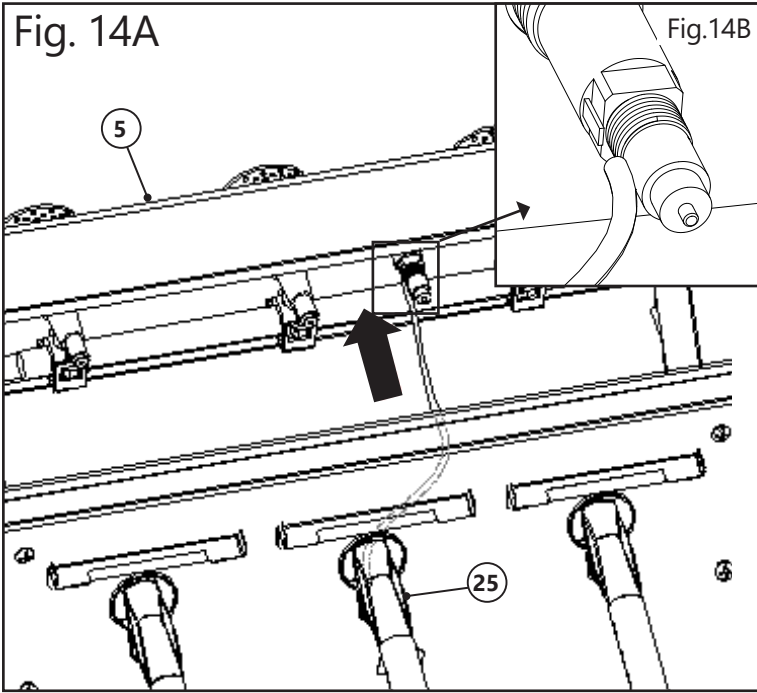


Fig. 13K

Fig. 14A



14 Attach Control Panel Assembly

Hardware needed: **A** x4

Insert ignition wire on the middle burner onto the pin on the piezo igniter pre-assembled on the control panel assembly. **(Fig. 14A) and (Fig. 14B)**

Insert side burner ignition wire to pin on piezo igniter pre-assembled on control panel assembly as shown. **(Fig. 14C)**

Place the control panel assembly onto the 3 burner tube valves sticking out the front of the gas cabinet. You **MUST** make sure that tip of the (3) valves go completely **INSIDE** each opening of the burner tubes **(Fig. 14D)**.

Then attach the control panel assembly to the gas cabinet using (4) M6x12 bolts from **INSIDE** of the cabinet as shown **(Fig. 14E) and (Fig. 14F)**

Fig. 14C

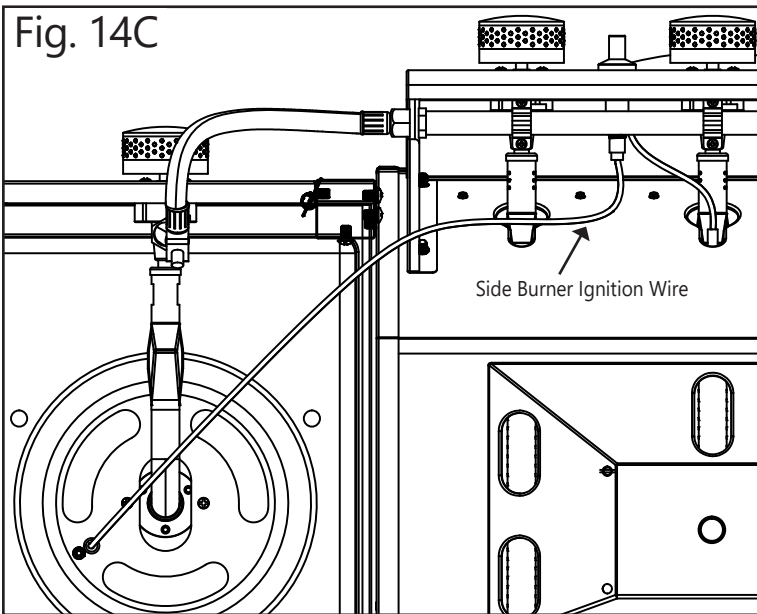


Fig. 14D

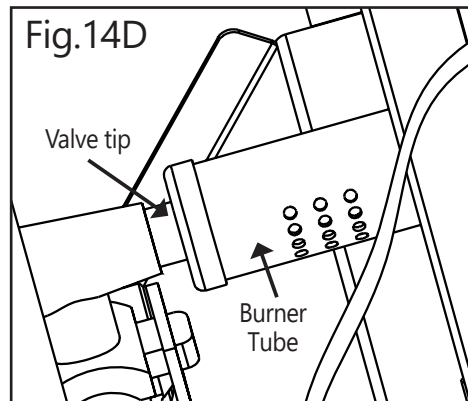


Fig. 14E

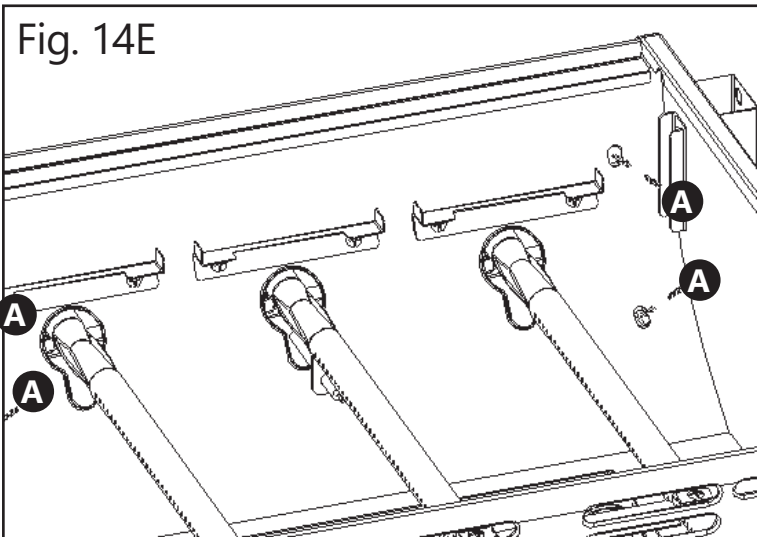
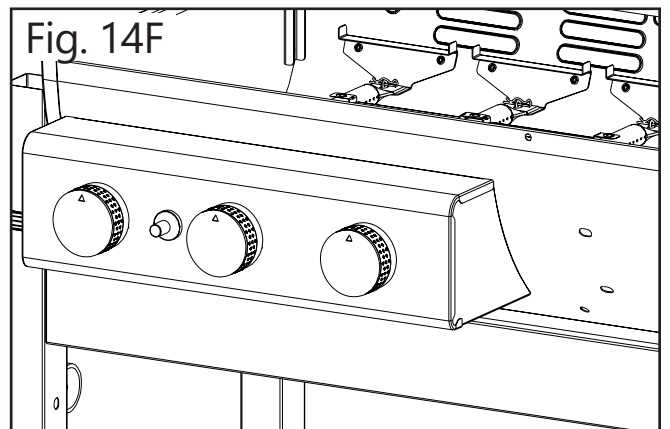
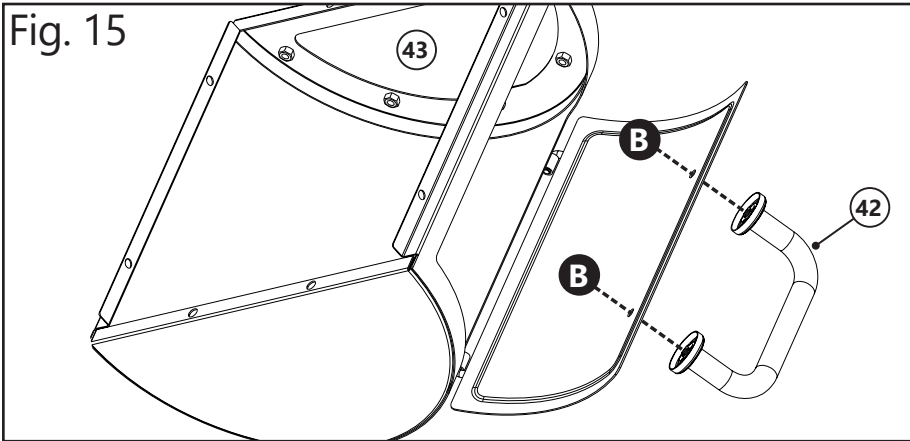


Fig. 14F



Assembly

Fig. 15



15 Firebox Lid Handle Assembly

Hardware needed: **B** x2

Open lid and insert (2) M6x15 bolts from inside of lid, then attach handle and lid. (Fig. 15)

Fig. 16A

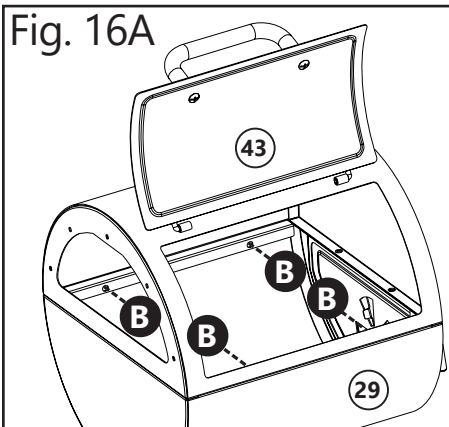
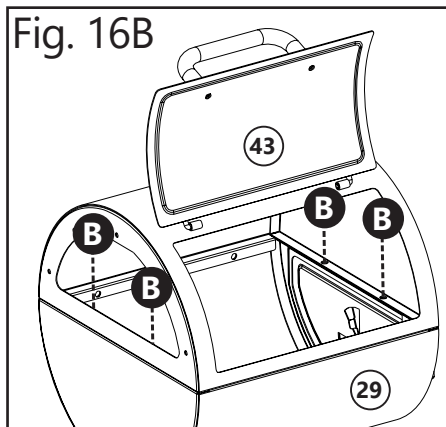


Fig. 16B



16 Firebox Assembly

Hardware needed: **B** x12

Note: Cleanout door is in bottom half and facing to the right. Smoke passage opening is in top half and is facing to the left. Fasten two halves together using (8) M6X15 bolts. (Fig. 16A) and (Fig. 16B)

Attach firebox side handle to top half assembly using (4) M6x15 bolts. (Fig. 16C)

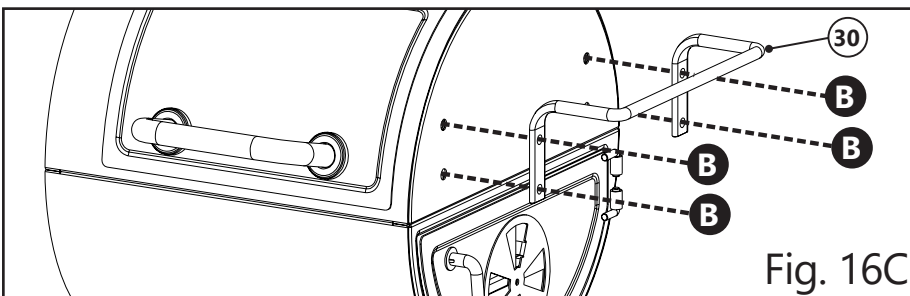


Fig. 16C

Fig. 17A

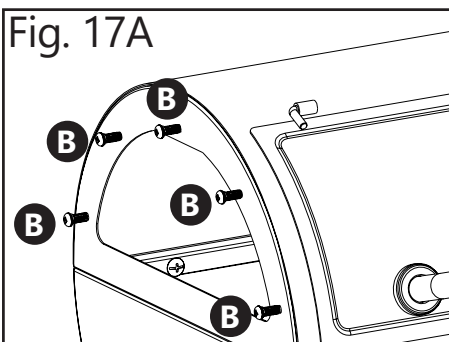
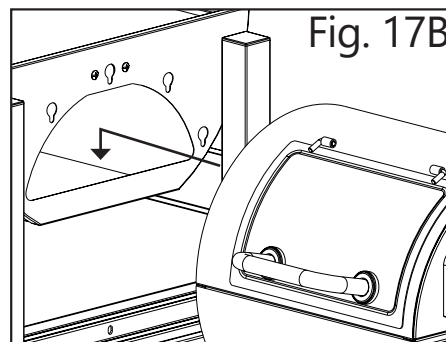


Fig. 17B



17 Attach Firebox to Charcoal Grill Side

Hardware needed: **B** x6

Screw (5) M6x15 bolts into threaded holes in side of firebox. Leave 1/4" of bolt sticking out. (Fig. 17A)

Place firebox in position so that the (5) bolt heads can fit into the keyholes, allow firebox to slide down and rest on bolts and on bracket ledge. (Fig. 17B)

Fasten (1) M6x15 bolt through the bracket and into the firebox. (Fig. 17C)

Now tighten the (5) bolts in the keyhole slots which will secure the firebox to the grill.

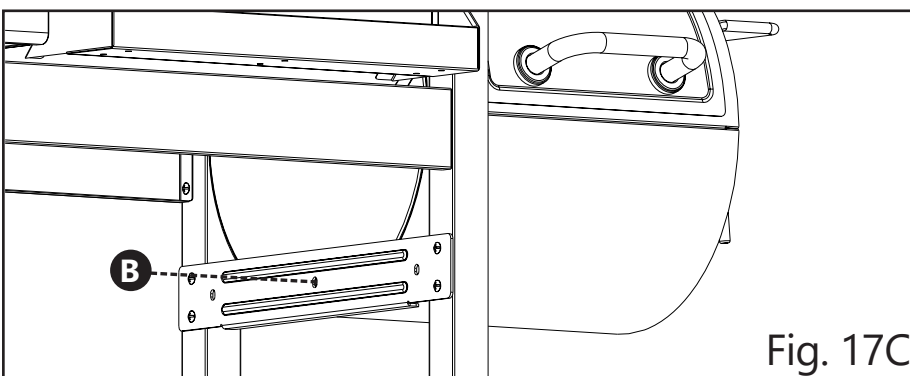
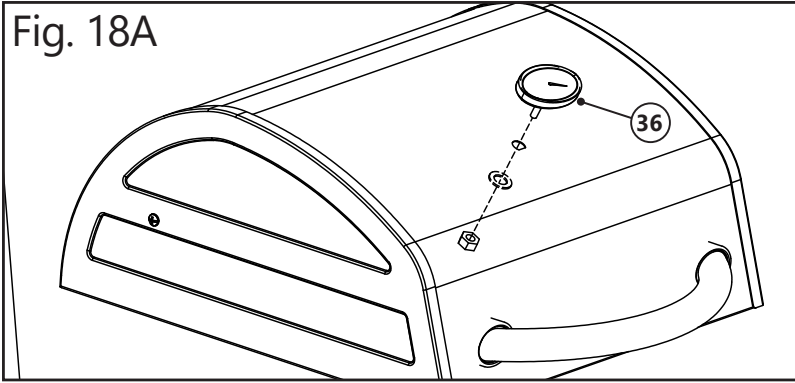


Fig. 17C

Assembly

Fig. 18A



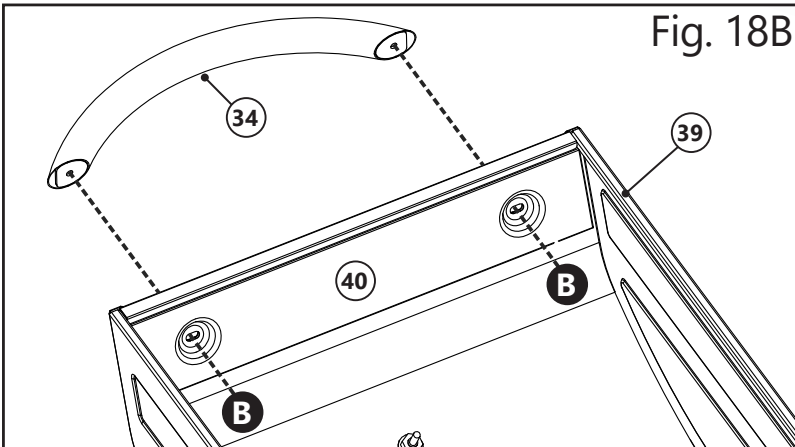
18 Gas and Charcoal Lid Assembly

Hardware needed: **B** x4

Unscrew the nut and washer from heat indicator. Place heat indicator into area in center of gas grill lid and fasten in place with washer and nut. Repeat process for charcoal grill lid. **(Fig. 18A)**

Attach lid handle and heat shield to gas grill lid using (2) M6x15 bolts. Note: Gas grill Lid does not have hole for smoke stack. **(Fig. 18B)**

Fig. 18B



Repeat process for charcoal grill lid, but without heat shield. **(Fig. 18C)**

Fig. 18C

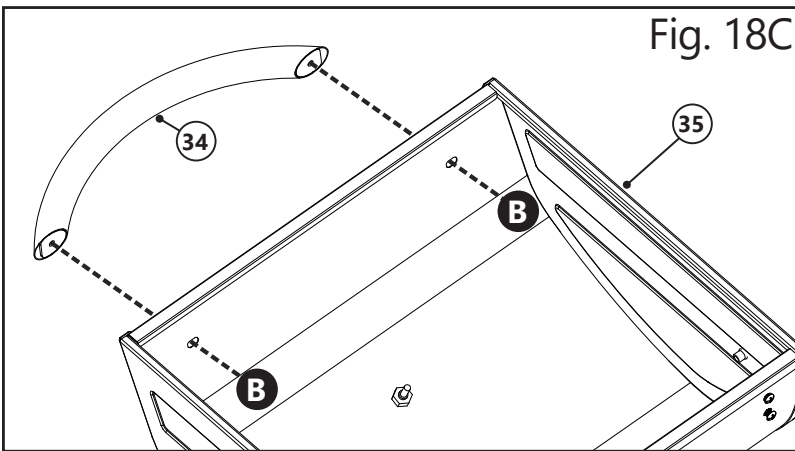


Fig. 19A

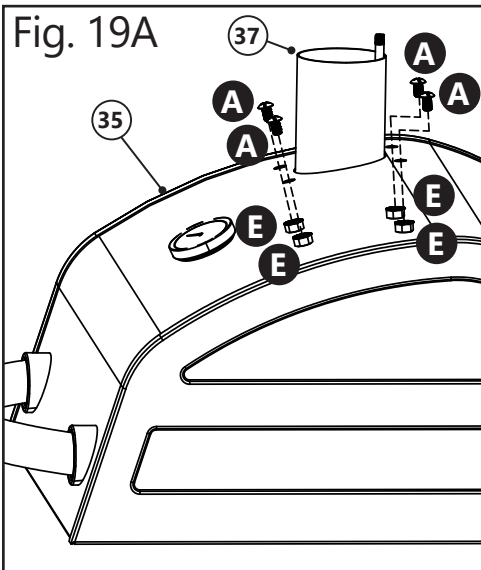
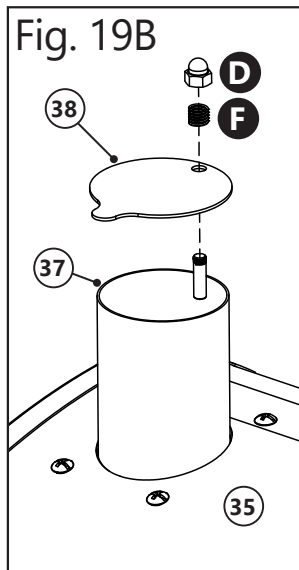


Fig. 19B



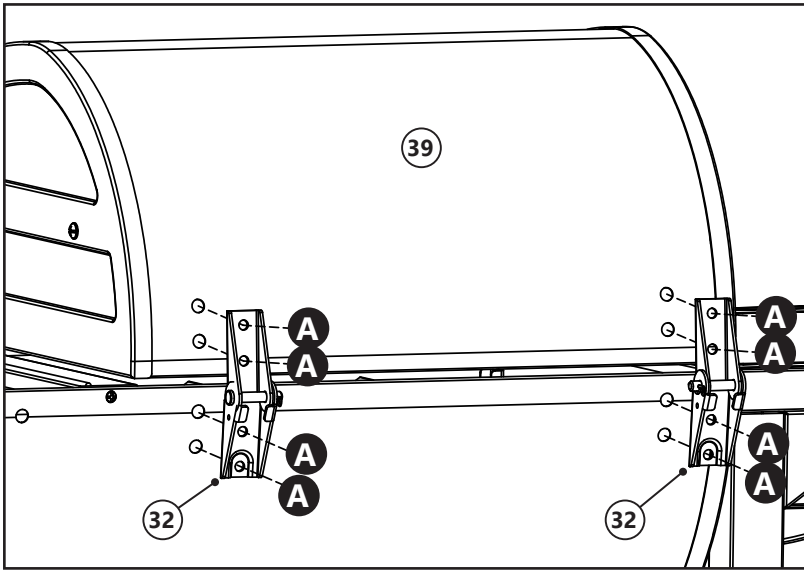
19 Charcoal Grill Smoke Stack Assembly

Hardware needed: **A** x4, **E** x4, **D** x1, **F** x1

Insert the smoke stack through hole from inside of lid. Attach smoke stack assembly to charcoal grill lid using (4) M6x12 bolts and (4) M6 KEPS nuts. **(Fig. 19A)**

Attach smoke stack lid to smoke stack assembly using (1) M6 cap nut and (1) Spring. **(Fig. 19B)**

Assembly

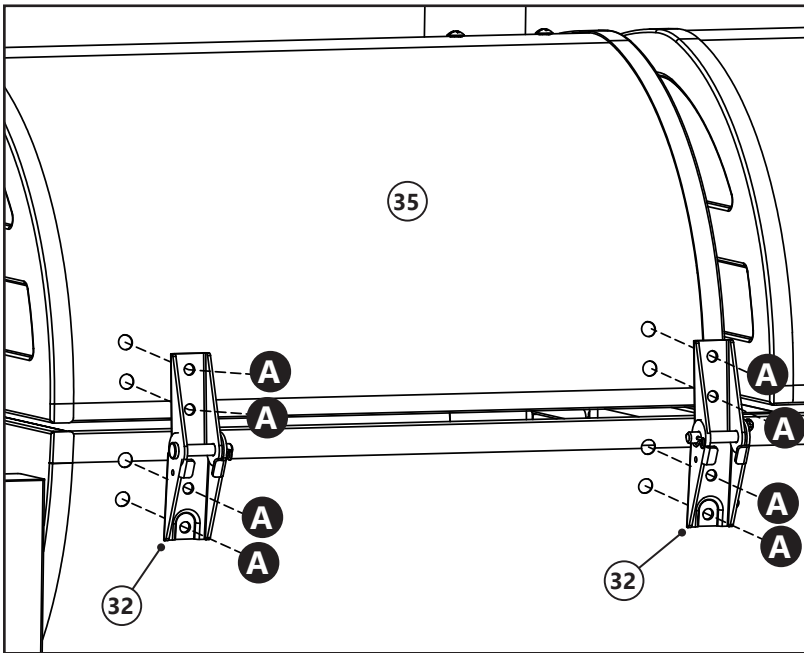


20 Attach Gas Grill Lid

Hardware needed: **A** x8

Place the gas grill lid assembly on top of the gas cabinet. Then attach (2) hinge assemblies to the lid and cabinet using (8) M6x12 bolts.

Note: The small portion of lid hinge **MUST** be upwards and installed on the lid.

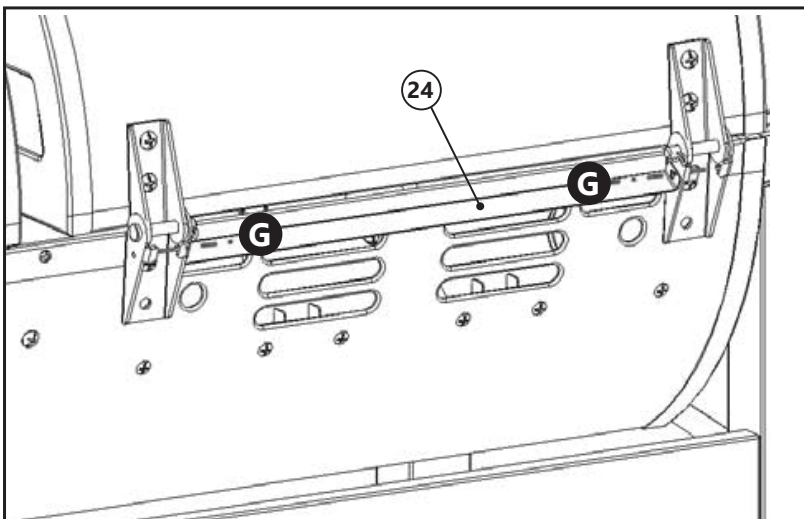


21 Attach Charcoal Grill Lid

Hardware needed: **A** x8

Place the charcoal grill lid assembly on top of the charcoal cabinet. Then attach (2) lid hinges to the lid and cabinet using (8) M6x12 bolts.

Note: The small portion of lid hinge **MUST** be upwards and installed on the lid.

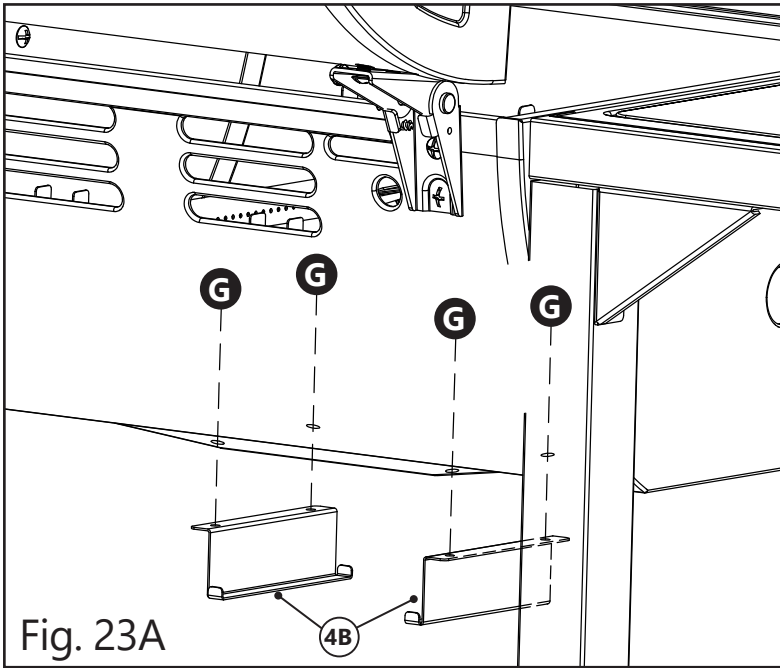


22 Windscreen Assembly

Hardware needed: **G** x2

Attach the windscreen to the hinge assemblies installed on the gas cabinet using (2) M4x8 tapping screws as shown.

Assembly

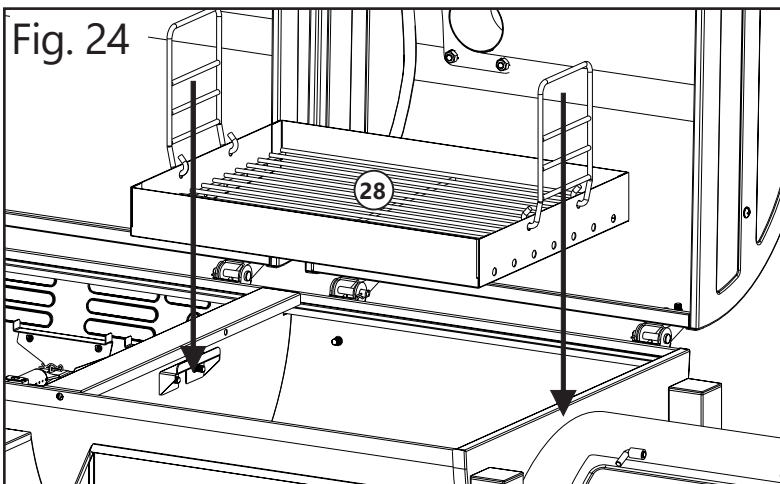
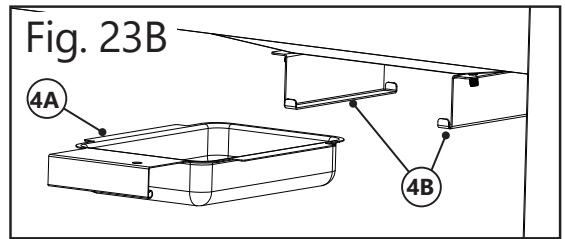


23 Grease Tray Assembly

Hardware needed: **G** x4

Attach grease tray brackets to bottom of gas grill cabinet using (4) M4x8 bolts. (Fig. 23A)

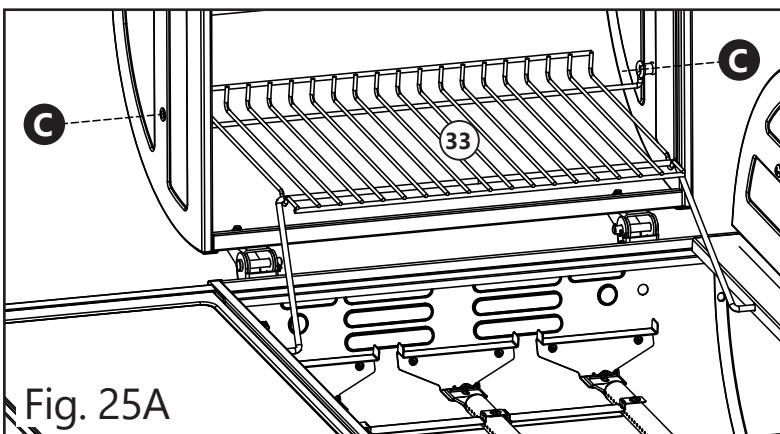
Place the removable grease tray into the grease tray tracks as shown. (Fig. 23B)



24 Charcoal Tray Assembly

Attach the charcoal tray onto the charcoal tray supporting brackets. (Fig. 24)

Note: You can adjust the height of the charcoal tray manually using the side wire hangers.

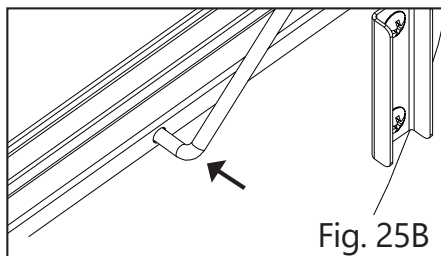


25 Install Warming Racks

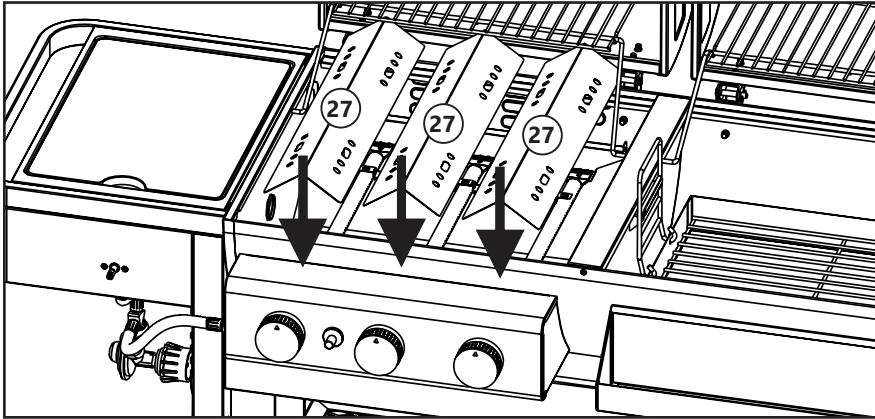
Hardware needed: **C** x4

Tighten (2) M6x35 bolts through the charcoal and gas grill lids from the outside and position the warming racks so that the bolts go through the wire loop on the warming racks. (Fig. 25A)

Insert front wire legs into holes on each side of cabinet. (Fig. 25B)

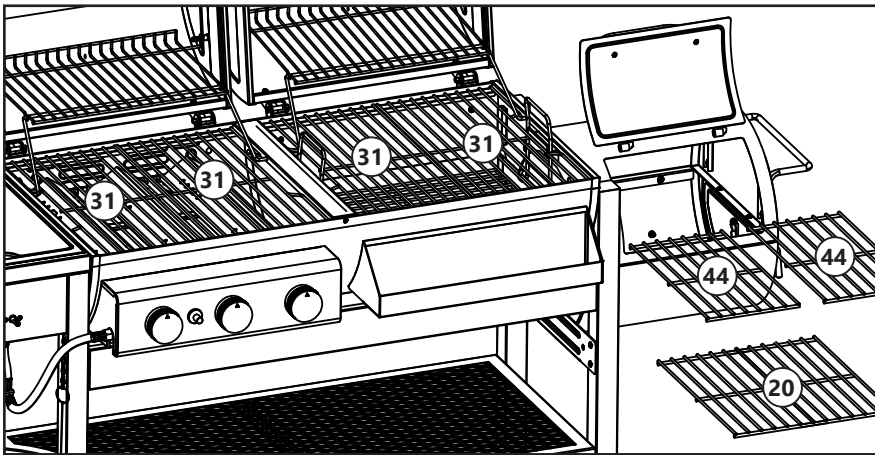


Assembly



26 Install Heat Tents

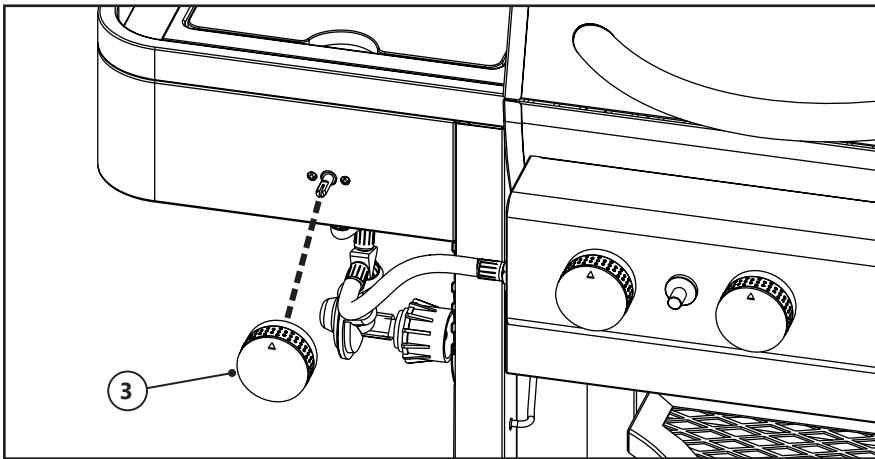
Place (3) heat tents over the burners.



27 Install Cooking Grates and Firebox Wood Rack

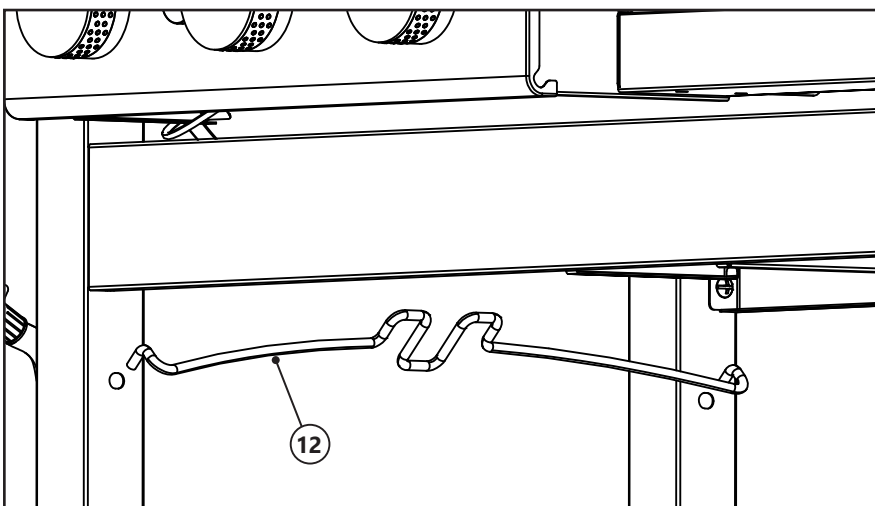
Place (4) cooking grates into their position in the grill. Note: Grate openings MUST be placed outside.

Place (1) firebox wood rack in bottom of firebox, then place (2) firebox cooking grates into position in firebox.



28 Attach Control Knob

Place (1) control knob over the side burner valve stem, making sure to align the flat portion of the stem with flat portion in knob and push control knob onto valve stem until it is firmly seated.



29 Attach Gas Cylinder Wire Retainer

Attach retaining wire to legs at left end of grill. Position retaining wire inside legs and under grill body with curved side up. Then insert the ends of the wire through holes in legs and rotate wire toward you as shown.

Operating Instructions

LP GAS CYLINDER (TANK) SPECIFICATIONS

The installation of this appliance must be in accordance with all applicable local codes, or the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54.

When purchasing or exchanging a cylinder for your gas grill, it must be:

1. Constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT), and
2. Provided with a listed over-filling prevention device (OPD), and
3. Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliance.

The cylinder must also be equipped with:

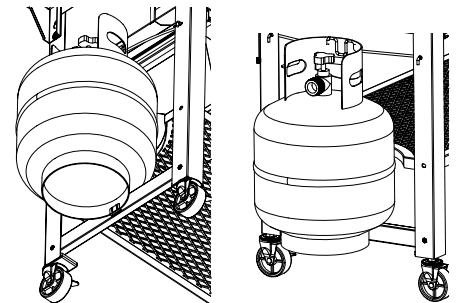
- A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet.
- A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is obtained.
- An arrangement for vapor withdrawal.
- A collar to protect the cylinder shut-off valve.
- A safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.
- A listed over-filling prevention device (OPD).

BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Ensure that the cylinder valve is fully closed.
- Clean all surfaces. Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
- If storing the grill indoors, disconnect the LP tank and leave the LP tank OUTDOORS.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

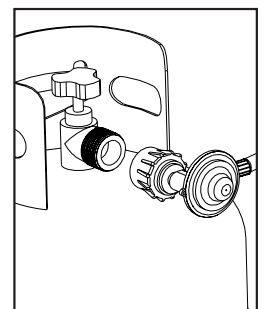
INSTALLING THE LP GAS CYLINDER (TANK) ONTO THE GRILL

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Place the cylinder into the tank support bracket on the bottom of the left brace. Then place tank retention wire over cylinder handle and secure tightly.
3. Orient the cylinder such that the valve opening faces left side of grill and so that the hose is not kinked or damaged.
4. Make sure tank sits securely in tank support bracket.



CONNECTING THE LP GAS CYLINDER (TANK) TO THE GRILL

1. Inspect the propane tank valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire or severe bodily harm. Do not use a propane tank with a damaged rubber seal.
2. Attach or detach regulator to the LP gas cylinder only when cylinder is sitting in tank holder.
3. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
4. Check that the grill's burner control knobs are in the "OFF" positions.
5. Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. Only the manufacturer's supplied replacement should be used.
6. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve.
7. Check that the hose does not contain kinks, does not contact sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.
8. Hold regulator and insert the brass nipple into the LP cylinder valve outlet. Ensure that the device is centered properly.
9. Turn the large coupling nut clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. Do not use tools to tighten connection. Note: If you are unable to make the connection, repeat Steps 7 and 8.



Operating Instructions

LEAK TESTING



WARNING



- **NEVER USE YOUR GRILL WITHOUT LEAK TESTING ALL GAS CONNECTIONS, HOSES AND PROPANE TANK.**



DANGER

TO PREVENT FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- Do not smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.
- Perform test **OUTDOORS** in a well ventilated area that is protected from the wind.
- Never perform a leak test with a match or open flame.
- Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

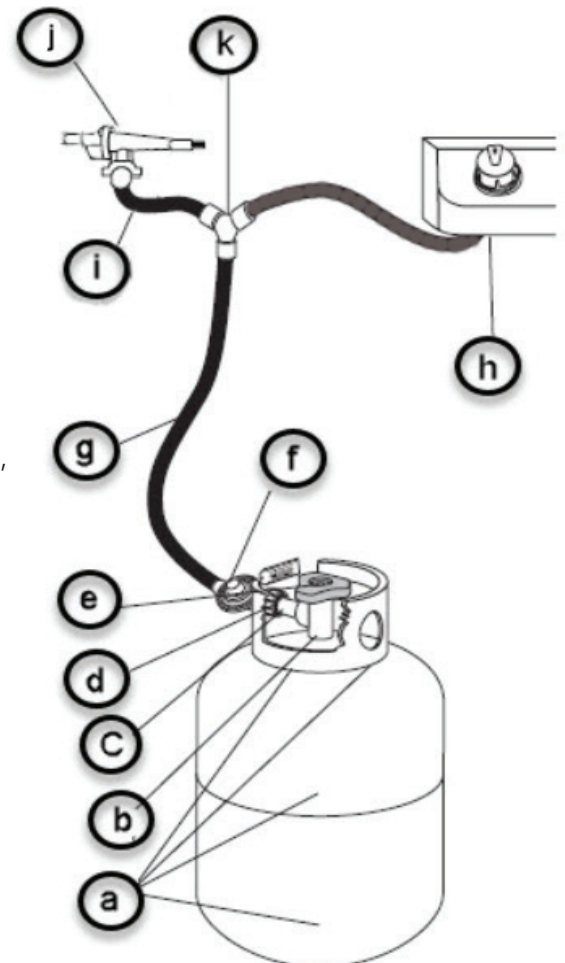
- After assembling your grill and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.
- Every time the LP gas cylinder is refilled, exchanged or if any of the gas components are disconnected or replaced.

CHECKING FOR LEAKS:

CAUTION: Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane by smell. Use caution and common sense when testing for leaks.

Note: The leak test must be performed in an area that is quiet, out of the wind, and has adequate lighting in order to see if bubbles are developing or so larger leaks can be detected by smell or sound.

1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dish washing soap.
2. Open the lid.
3. Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
4. Turn on the gas at the cylinder valve. Turn the cylinder valve knob counter-clockwise to fully open. If you hear a rushing sound or smell gas, turn the gas off. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
5. Apply the soapy water mixture to the following:
 - a. Supply tank (cylinder) welds
 - b. Connection nut to tank valve
 - c. Back side of connection nut to brass nipple
 - d. Brass nipple connection into regulator
 - e. Tank valve to cylinder
 - f. Regulator connections to gas supply hoses
 - g. The full length of gas supply hose
 - h. Hose connection to gas manifold
 - i. Side burner connection to hose
 - j. Side burner valve stem cap
 - k. Gas supply hose connection
6. Check each place listed (a-k) for bubbles, which indicates a leak. Large leaks may not be detected by bubbles but should produce a rushing sound or gas smell.
7. Turn off gas supply at cylinder valve.



Watch for bubbles!



Operating Instructions

LEAK TESTING

8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to "OFF" position.
10. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, reinspect propane tank rubber seal.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected.
12. Turn off gas supply at cylinder valve until you are ready to use your grill.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting grill.



WARNING



- **DO NOT use the grill if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.**

STORAGE

- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must not be stored in a building or enclosure, including garages and sheds.
- Cylinders must be kept out of reach of children.

Operating Instructions

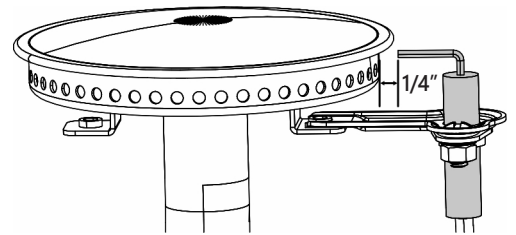
LIGHTING THE GRILL

Lighting the Main Burners:

1. Open lid during lighting.
2. Make sure all control knobs are in the "OFF" position.
3. Select the burner to be lit. Push and turn the control knob and turn to "HIGH" then push igniter to light the burner. **Note: Step 3 may need to be repeated 2-3 times to light grill.**
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.

Lighting the side burner:

Check to ensure the igniter pin is properly spaced and aligned to the burner. Igniter pin should be approximately 1/4" from the burner and aligned to the top of a burner port. Confirm spacing is correct by pressing the igniter button and ensuring spark occurs between igniter pin and burner, **then follow steps 3 and 4 above.**

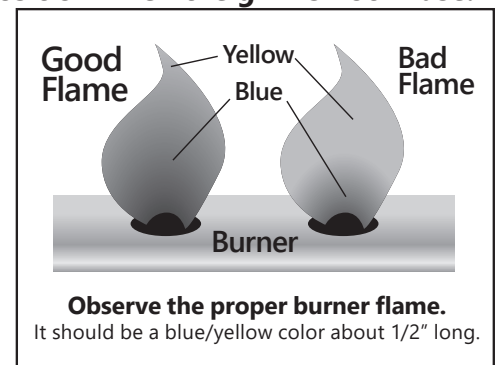
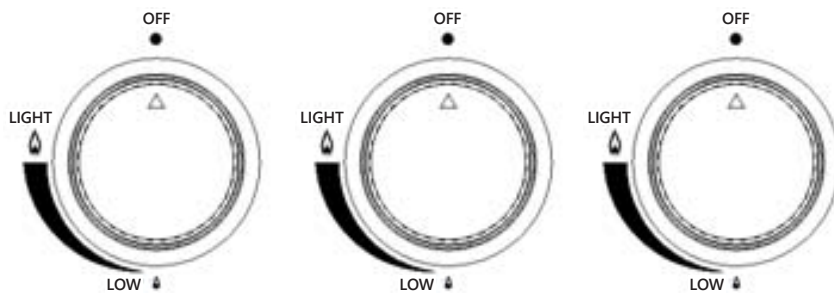


Turning off the grill:

1. Turn off the cylinder valve.
2. Turn all burner control knobs to the "OFF" position.

Note: Turn off LP cylinder first to prevent gas from being left in the system under pressure.

CAUTION: The cylinder valve should always be in the off, or closed position when the grill is not in use.



TROUBLESHOOTING THE GAS GRILL

PROBLEM	SOLUTION
Burner does not light.	Check if LP gas cylinder is empty.
	Check ignitor wire. Is there a spark?
	Check for spider webs or insect nests clogging the burner.
Flame color is yellow, should be blue.	Check for spider webs or insect nests clogging the burner.
	Close lid and run on "HIGH" to burn off residue on burner.
Flame flares up.	Cooking temperature is set too high.
	Food being cooked is too fatty.
	Grease has accumulated in the grill. Clean and burn off.

Operating Instructions

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING INTERIOR OF GRILL:

- We recommend cleaning off food residue immediately after cooking by gently scrubbing grates with a wire bristle brush and then turning burners to "HIGH" for approximately 5 minutes. The heat from the burners will burn off most food/grease residue from grids and heat tents and turn it to an ash like substance which will fall to the bottom of the firebox or grease tray. After the grill cools (approximately 30 minutes) remove grids and heat tents and brush the ash and any grease out of the firebox. Clean and replace the grease tray. Inspect the heat tents for damage or deterioration before reinstalling in the grill.
- Wash the grids and heat tents with a mild detergent and rinse with hot water periodically if desired.
- Porcelain surfaces: Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with a solution of baking soda and water or specially formulated cleaner. Use non-abrasive scouring powder such as baking soda for stubborn stains.

MAINTAINING EXTERIOR OF GRILL:

- To protect your grill from excessive rust the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- For painted surfaces, wash with mild detergent and non-abrasive cleaner or warm soapy water.
- For plastic and rubber parts, wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners or grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.

BURNER CLEANING AND MAINTENANCE:

- Visually check burner flames for proper operation. Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
- For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.

CURING PROCESS

LP GAS GRILL

1. Lightly coat all interior surfaces (including interior of lids, cooking grates and area below the cooking surface) with vegetable oil or vegetable oil spray.
2. Ignite the LP gas grill side and burn at medium temperature for one hour.
3. Let the grill cool completely and it is ready for use.

CHARCOAL GRILL AND FIREBOX

1. Lightly coat all interior surfaces (including interior of lids, cooking grids and area below the cooking surface) with vegetable oil or vegetable oil spray.
2. Start a charcoal fire using 1-2 lbs. of briquette or lump charcoal. Keep the lids open until the flames have burned down.
3. After flames have burned down close lids and all dampers and maintain fire at 300 to 400°F for one hour.
4. Let the fire burn out and grill cool completely before use.

Operating Instructions

TO COOK USING CHARCOAL AND DIRECT HEAT

The fire is in the charcoal cooking chamber and the food is in the charcoal cooking chamber. Follow these steps for cooking with charcoal and direct heat in the charcoal cooking chamber.

1. For best results use a metal charcoal starter and fill the starter with about 2 lbs. of charcoal and light the charcoal.
2. After 30 minutes dump the charcoal onto the charcoal tray grid, which should be at the lowest adjustment position.
3. Adjust the firebox and smoker chamber dampers and the smoke stack cap to 1/4-1/3 open.
4. Immediately and carefully place another 2 lbs. of charcoal on top of the burning coals in the cooking chamber. Keep the lids open until the flames have burned down. Closing the lids before the flames have burned down can cause damage to the grill and painted surfaces. **NOTE: If the gas burners are in operation at the same time, only add 1 lb of charcoal to existing burning coals.**
5. Once the temperature reaches your desired level food can be placed on the cooking grids.

TIPS:

The adjustable charcoal tray in the smoker chamber allows the charcoal tray to be moved to within a few inches of the cooking grid allowing you to sear your meat and lock in the juices. Searing takes only a few minutes on each side. Don't allow the meat or food to burn. After searing, move the charcoal tray back to the bottom position and cook the food to your personal preference.

For smaller cookouts, the firebox can be used instead of the larger smoker chamber for cooking with charcoal and direct heat. Follow the same steps above for cooking in the main smoker chamber.

TO COOK USING SMOKE AND INDIRECT HEAT

The fire is in the firebox and the food is cooked or smoked in the smoker/cooking chamber. The smoke and the indirect heat pass through the opening between the firebox and smoker/cooking chamber. Follow the steps below for smoking and/or cooking. Note that the indirect cooking or smoking process will take longer than traditional barbecuing. At 225-250°F it will take approximately 30 minutes per pound of meat.

1. Fully open smoke stack and damper on firebox door.
2. Place 2 pounds of charcoal on firebox wood rack. Light charcoal and allow it to burn until coals are glowing. Add your desired flavoring wood (hickory, mesquite, pecan, apple, alder, etc.) to the charcoal.
3. For indirect cooking we recommend 225-250°F. For smoking, the desired temperature may be lower. The heat and smoke can be regulated by adding more charcoal/wood and by opening or closing the damper/smoke stack.
4. Once the desired temperature is achieved, place the food in the cooking chamber. Continue to monitor the temperature as the food smokes/cooks. For the best heat and smoke flow, open the smoke stack and close the firebox damper. Keep the charcoal damper on the front of the grill closed when smoking/indirect cooking. At 225-250°F, it will take approximately 30 minutes per pound to cook the food. Time will vary depending on the temperature at which food is smoked/cooked. The level of desired doneness will also affect the cooking time.
5. For best results, try to maintain a constant temperature inside the cooking chamber by adding charcoal and wood as necessary and adjusting the damper openings. Check the internal food temperature periodically by inserting a meat thermometer into the food. Use caution when checking the food temperature to avoid injury.
6. Once the food has reached the desired temperature, remove from cooking chamber and let stand 30 minutes.
7. We recommend using wood chunks or logs that are not larger than 10" long and 2" diameter. The wood is for flavoring only, not for heat output. Do not overload the rack with wood. You can add wood periodically when it burns low.

Smoking Tips

TYPES OF WOOD TO USE FOR SMOKING

- Always use a hardwood that has been seasoned for at least 6 months.
- We recommend using pecan, hickory, white oak, apple, alder or mesquite.
- Never use any resin woods like pine or cedar.

Note: It is not necessary to soak the wood prior to smoking because hard woods have natural moisture in the wood that will release in the smoker as it heats up.

WHAT YOU NEED TO GRILL AND SMOKE MEAT

Internal Meat Thermometer

An internal meat thermometer is a must to cook large pieces of meat to make sure it is done internally.

Tongs or Meat Hook

Use a heavy-duty set of tongs to rotate meat in the smoker because in some cases you may be smoking a very large cut of meat. A meat hook is preferred for ease of use and it does not knock any rub or sauce off of the meat.

Oven Mitts

Heavy-duty mitts will assist you in moving hot cooking grids and large pieces of meats and assist in adding water and wood.

Aluminum Foil

When the outside color of your meat is at your desired color or look to suit your taste, wrap meat in aluminum foil to keep wood resins from turning your meat any darker.

Cleanliness

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use a different platter for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

Note:

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.

	Fahrenheit (°F)	Celsius (°C)
Beef		
Rare	120°F - 125°F	45°C - 50°C
Medium-Rare	130°F - 135°F	55°C - 60°C
Medium	140°F - 145°F	60°C - 65°C
Medium-Well	150°F - 155°F	65°C - 70°C
Well Done	160°F - Higher	70°C - Higher
Lamb		
Rare	135°F	60°C
Medium-Rare	140°F - 150°F	60°C - 65°C
Medium	160°F	70°C
Well Done	165°F - Higher	75°C - Higher
Poultry		
Chicken	165°F - 175°F	75°C - 80°C
Turkey	165°F - 175°F	75°C - 80°C
Pork		
Fresh Pork (Raw)	160°F - 170°F	65°C - 70°C
Ham (Pre-Cooked)	140°F	60°C
Ham (Raw)	160°F	70°C
Fish		
Cook until opaque and flaky		

Temperature Chart - Refer to this USDA Standard Chart for properly cooked meat temperature.

IMPORTANT: Measure the meat temperature using a meat probe thermometer. The heat indicator on the smoker gives the heat temperature inside the smoker cabinet, but is not an accurate measurement of the meat temperature.

Grilling Techniques

GRILLED STEAK

Turn your grill on "HIGH" and close the lid. Allow it to heat up for 20-30 minutes. While it is heating up, get your steaks out and allow them to warm up to room temperature. The steaks will cook much more evenly if the internal temperature of the meat is even. To prepare the steaks, first pat them dry with a paper towel. Then, brush a little olive oil onto each side and sprinkle with salt and pepper. Make sure your grids are clean and oiled before you put your steaks on them. To oil the grid, using tongs, rub fat trimmed from your steaks onto the hot cooking grids. Lay the steaks away from direct flames. As the steaks cook, fat will drip down and cause flare-up and burn the steak. Cook the steak for 2 to 3 minutes, depending on how you like it cooked, and then rotate the steak 45 degrees and cook another 2 to 3 minutes to give the steak diamond-patterned sear marks. Turn the steak over and repeat the process on the other side. To preserve the natural juices of the meat, do not poke it or stab it with forks or knives while it's cooking. Always use tongs to turn your steak. You can usually tell how done a steak is by pressing down on the meat with your tongs. Rarer steaks are softer than well-done ones. Don't turn your meat too often. Constantly lifting the lid will cool off your grill and cause your steaks to cook more slowly, and it will be harder to maintain a steady temperature. Let the steak rest for five minutes before serving. If you don't let it rest, you'll lose the juices when you make your first cut.

*Cooking Times: **Rare:** 1-inch (8-10 minutes) or 1 1/2-inch (10-12 minutes) **Medium:** 1-inch (12-14 minutes) or 1 1/2-inch (14-16 minutes) **Well-done:** 1-inch steak (16-18 minutes) or 1 1/2-inch steak (18-20 minutes).*

GRILLED PORK CHOPS

Turn your grill on "HIGH" and close the lid. Allow it to heat up for 15-20 minutes. Rule #1: Go thick, not thin. Don't try to grill thin pork chops. Bread them and fry them and they'll taste great. But if you put them on the grill they'll cook too fast and end up tough and flavorless. Buy chops that are at least 3/4 to 1-inch thick. Choose bone-in chops, like a gracefully-curved rib chop or center-cut T-bone, which cook more evenly and have more flavor than boneless chops.

Rule #2: Brining pork chops, even for a short time, provides a little wiggle room on doneness. If you are forgetful and cook the chops for a minute or two too long the brine will help keep the meat moist. Remember to pat the chops dry with paper towels so they sear on the grill. Rule #3: Watch the heat. Pork doesn't like high heat. Put a chop over a hot fire and you'll end up with a tough piece of meat, even if you've brined it. Setting up your grill for indirect grilling is a good way to go. You can put a quick sear on both sides of the chop and then move it to the indirect-heat area for slower cooking. Your target temperature is around 145°F.

GRILLED CHICKEN

Turn your grill on "HIGH" and close the lid. Allow it to heat up for 20-30 minutes. While it is heating up, get your chicken breasts out and allow them to warm up to room temperature. The chicken breasts will cook much more evenly if the internal temperature of the meat is even. Chicken breasts are one of the most popular and also one of the easiest items to grill. It's also easy to produce chicken jerky if you don't know what you are doing. The great thing about boneless, skinless chicken breasts is that you can cook them over direct, high heat without much risk for flare-ups since they are so lean. This means you can cook them really quickly and sear in all of those juices. The directions below are for relatively thin chicken breasts, less than an inch thick. Times may vary based on the thickness of your breasts and how hot the grill is.

1. Light the grill and leave it on "MEDIUM HIGH" for direct heat grilling.
2. Rinse the chicken breasts under cold running water and then blot dry with paper towels.
3. Rub the chicken breasts with a little olive oil.
4. Season the chicken to your liking. A simple choice would be a little salt and some fresh ground black pepper.
5. Place the breast on the hottest part of the grill and don't touch them for about 2-3 minutes before flipping.

Important note: If you try to flip them too quickly, they will stick to the grill. There are two common methods of testing grilled chicken breasts for doneness. The safest and surest method is to use a digital meat thermometer. Insert the tip into the thickest part of the breast and when the internal temperature reaches 165°F, remove it from the grill. The other option is to cut into the breast and take a look. The meat should be white, without a rubbery texture, and the juices should run clear. However, this method will release some of the juices.

Smoking Techniques

SMOKED PORK TENDERLOIN

Wash meat thoroughly in cold water. Place tenderloin on a paper towel to soak up excess water. Rub your favorite pork rub on the loin. Preheat smoker to 225 degrees and place loin in the center of the smoker. Cook until internal meat temperature reaches 165 degrees. Take out of smoker and let stand on the cutting platter until meat reaches 170 degrees serving temperature. Slice like bread in ¼" pieces and it will melt in your mouth.

SMOKED BEEF BRISKET

Select a 6 to 8 lb. packer trimmed brisket that has a little marble to it but not too much. Feel free to trim as much fat as desired. Use your favorite beef rub and rub it on liberally. Heat the smoker to 225 degrees and place the brisket in the smoker for 3 hours. Place brisket in an aluminum foil pan and pour approximately 8 oz. of Allegro over the brisket. Cover the pan tightly with aluminum foil and continue cooking until internal meat temperature reaches 165 to 170 degrees. Take pan out of the smoker and let brisket stand. Remove brisket from pan and cut ¼" slices against the grain. Use juice from pan to pour over sliced meat or for dipping.

SMOKED HALIBUT

Select a nice fresh ¾" thick filet. Wash filet thoroughly in cold water and lay on paper towel until water is not visible. Melt a whole stick of butter in the microwave and sprinkle a liberal amount of dill weed in the melted butter. Lay filet on aluminum foil and fold a lip around edges to contain the butter. Brush melted butter and dill weed mixture on both sides of the fish filet. Preheat smoker to 225 degrees and place fish in the smoker. Check the filet every 15 minutes for a visibly moist appearance. Brush with butter and dill weed mix when needed. Fish should start to flake in about 45 minutes. When fish flakes easily take out of smoker and serve.

SMOKED CHICKEN

Wash chicken parts thoroughly and place on paper towel to dry. Sprinkle your favorite rub on both sides of chicken. Preheat smoker to 225 degrees and place chicken in smoker. After ½ hour turn chicken over. With your meat thermometer, check internal temperature by pushing probe into the meat nearest the bone. When temperature reaches 180 degrees chicken is done. You may brush your favorite BBQ sauce on the chicken during the last 15 minutes of your cooking process to spice it up.

Smoke Hollow® 1-Year Limited Warranty

Smoke Hollow® warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 1 year from the date of original retail purchase. The Smoke Hollow® warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. The Smoke Hollow® warranty does not cover rust. Smoke Hollow® requires proof of purchase for warranty claim, such as a receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Smoke Hollow®, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Should Smoke Hollow® require return of component(s) in question for inspection, Smoke Hollow® will be responsible for shipping charges to return requested item. This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, or damage arising out of transportation.

This express warranty is the sole warranty given by Smoke Hollow® and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Smoke Hollow® nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise any remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Smoke Hollow®'s maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: Notwithstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Smoke Hollow® will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty. This express warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Visit smoke-hollow.com or complete form below and return to:

Attn: Warranty Registration

Smoke Hollow®

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Name: _____ Address: _____

City: _____

State/Province: _____ Postal Code: _____ Phone Number: _____

E-mail Address: _____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

Purchase Date: _____ - _____ - _____ Place of Purchase: _____

***Model Number and Serial Number are located on silver label on back of smoker.**



Customer Service

[SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT](https://www.smoke-hollow.com/contact-support)

Toll Free: 1-866-475-5180

Monday – Friday | 8:00am-5:00pm EST
5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

WWW.SMOKE-HOLLOW.COM



DG850C

GRIL AU PROPANE ET AU CHARBON



Le manuel s'applique au(x) numéro(s) de modèle(s) suivant(s)

SH19031719 • SH19033319 • SH19033419

Votre numéro de modèle

Date de fabrication – Numéro de série

Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil.

IMPORTANT

Veuillez écrire cette information immédiatement et la garder en lieu sûr pour référence future.



Intertek

WWW.SMOKE-HOLLOW.COM

DANGER

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ DE L'APPAREIL.
2. ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE.
3. OUVREZ LE COUVERCLE.
4. SI L'ODEUR PERSISTE, ÉLOIGNEZ-VOUS DE L'APPAREIL ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT LE FOURNISSEUR DE GAZ OU LE SERVICE D'INCENDIE.

À DÉFAUT DE SUIVRE CES INSTRUCTIONS, UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POURRAIT SURVENIR, ENTRAÎNANT DES DOMMAGES MATÉRIELS OU DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

AVERTISSEMENT

- **Ne pas conserver ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **Une bouteille de propane non connectée ne devrait pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.**

AVERTISSEMENT

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.



L'omission de vous conformer à ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

- La combustion de bois, de charbon ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- **NE PAS brûler de bois, de charbon ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.**
- Utilisez uniquement à l'extérieur avec de bonnes conditions de ventilation.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

GRIL AU GAZ

- Ne jamais utiliser ou entreposer de l'essence, du liquide d'allumage pour charbon, du diluant à peinture ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables ou substances combustibles dans votre gril ou près de celui-ci.
- Ne jamais utiliser de charbon, de pierre volcanique ou de briquettes de bois dans un gril au gaz. Les copeaux aromatiques doivent être contenus dans une boîte à fumée métallique pour contenir la cendre et prévenir les feux.
- Lors de chaque utilisation, assurez-vous que des flammes sortent de toutes les ouvertures des brûleurs. Les araignées et les insectes aiment se faire des nids dans les tubes des brûleurs. L'obstruction des tubes des brûleurs peut empêcher le gaz d'arriver aux brûleurs et provoquer un feu dans les tubes des brûleurs ou sous le gril.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre tous les côtés du gril et les rampes de la terrasse, les murs et les autres matières combustibles. Le non-respect de cette distance pourrait empêcher la ventilation appropriée et augmenter le risque de feu ou de dommages matériels, ce qui pourrait également faire augmenter le risque de blessures. NE PAS utiliser le gril sous des constructions combustibles non protégées.
- NE PAS laisser le gril sans surveillance pendant qu'il est en marche ou pendant l'utilisation.
- NE PAS utiliser ou installer ce gril sur ou dans un véhicule récréatif ou une embarcation.
- NE PAS laisser la graisse ou les écoulements chauds tomber sur l'assemblage du tuyau et du régulateur. Si cela se produit, fermez immédiatement l'alimentation en gaz. Videz le bac à graisse, nettoyez l'assemblage du tuyau et du régulateur et faites une inspection avant l'utilisation pour voir s'il y a des dommages.
- POUR USAGE DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS utiliser à l'intérieur ou dans un espace fermé, par exemple, un garage, une remise ou un passage recouvert.
- Gardez les enfants et les animaux à l'écart du gril chaud. NE PAS laisser les enfants utiliser ce gril ou jouer à proximité de celui-ci.
- NE PAS utiliser d'eau sur un feu de graisse. Il n'est pas possible de fermer le couvercle pour éteindre un feu de graisse.
- NE PAS laisser le tuyau de gaz entrer en contact avec des surfaces chaudes. Déplacez le tuyau, au besoin.
- NE PAS bloquer les zones de ventilation dans les côtés, l'arrière ou le compartiment du chariot du gril.
- Ne jamais vérifier la présence de fuites en utilisant une allumette ou une flamme nue.
- NE PAS ranger dans le chariot des articles qui pourraient s'enflammer ou endommager votre gril (par exemple, articles ou produits chimiques pour la piscine, nappe, copeaux de bois).

INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

- Ne connectez ce gril qu'à une bouteille ayant un robinet de Type 1. Le robinet de Type 1 peut être identifié par le gros filetage extérieur sur la sortie du robinet.
- NE PAS utiliser une bouteille de propane d'une capacité supérieure à 9,1 kg (20 lb).
- NE PAS se connecter à une bouteille qui utilise tout autre dispositif de connexion au robinet.
- Inspectez le joint d'étanchéité en caoutchouc du robinet de la bouteille de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de dégradation avant l'usage. Un joint de caoutchouc endommagé peut entraîner une fuite de gaz, pouvant possiblement causer une explosion, un incendie ou des blessures graves.
- Fermez le robinet de la bouteille lorsque vous n'utilisez pas votre gril.
- Manipulez la bouteille avec soin.
- Fixez toujours la bouteille en position verticale.
- Ne jamais connecter une bouteille de propane non réglementée au gril.
- NE PAS exposer les bouteilles de propane à une chaleur excessive ou à des sources d'allumage.
- Seuls des détaillants qualifiés de propane doivent remplir ou réparer votre bouteille de propane.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions qui se trouvent sur la bouteille et qui accompagnent ce produit.
 1. Ne pas ranger une bouteille de propane de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci.
 2. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %; et
 3. Si les deux instructions ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves est possible.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE



DANGER

- NE PAS ranger une bouteille de propane de rechange (pleine ou vide) sous l'appareil ni à proximité de celui-ci. La pression excédentaire pourrait être expulsée par la soupape de décharge de la vapeur, entraînant un feu, une explosion ou des blessures graves, voire la mort.
- Le propane est plus lourd que l'air et il s'accumule dans des dépressions. Une ventilation appropriée est extrêmement importante. Gardez les orifices de ventilation de l'enceinte de la bouteille de propane dégagés et libres de tout débris.
- NE PAS insérer d'outils ou d'objets étrangers dans l'ouverture du robinet de la bouteille, car cela pourrait endommager le joint d'étanchéité en caoutchouc. Ne pas utiliser une bouteille de propane dont le joint d'étanchéité en caoutchouc est endommagé. Un joint en caoutchouc endommagé peut entraîner une fuite de gaz, pouvant possiblement causer une explosion, un incendie ou des blessures graves, voire la mort. Inspectez le joint d'étanchéité en caoutchouc à la recherche de fissures, d'usure ou de dégradation avant l'usage.
- Gardez toujours la bouteille en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou l'entreposage.

INSTALLATION DU TUYAU ET DU RÉGULATEUR

- NE PAS tenter de connecter le gril, acheté pour utilisation avec du propane, à une autre source de combustible, par exemple une conduite de gaz naturel.
- Ne pas utiliser d'assemblage de régulateur/tuyau autre que celui fourni avec votre gril. L'assemblage de régulateur/tuyau de rechange est le numéro de pièce SH9916-26, que vous pouvez vous procurer en téléphonant au service à la clientèle au 1-866-475-5180 (du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, HE).
- Ne pas tenter d'ajuster ou de réparer un régulateur. Le régulateur est conçu pour fonctionner à une pression de sortie maximale de 11 pouces de colonne d'eau (2,74 kPa).
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille est fermé avant de connecter la bouteille de propane à votre gril. Tournez le bouton du robinet dans le sens horaire pour bien fermer le robinet. Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis sur les étiquettes de sécurité du tuyau d'alimentation. Lisez et suivez tous les avertissements figurant dans ce manuel concernant l'utilisation sécuritaire de bouteilles de propane, du tuyau et du régulateur avant de connecter la bouteille au gril. Lisez tous les avertissements qui se trouvent sur la bouteille de propane.

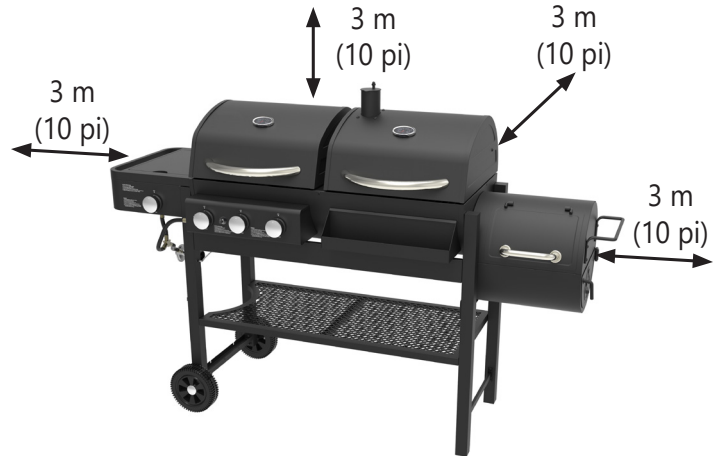
GRIL AU CHARBON

- N'utilisez ce gril que sur une surface dure, horizontale, non combustible et stable surface (béton, sol, etc.) capable de supporter le poids du gril. Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces en bois ou d'autres surfaces qui pourraient brûler.
- NE PAS utiliser le gril si l'assemblage du plateau à charbon n'est pas en place. NE PAS tenter d'enlever l'assemblage du plateau à charbon si le produit contient des briquettes chaudes.
- Pour une utilisation domestique en extérieur uniquement. Ne pas faire fonctionner le gril à l'intérieur ou dans un espace fermé.
- Ne pas utiliser ce gril à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
- Nous recommandons l'utilisation d'un allume-feu pour foyer au charbon ou de charbon prétraité avec du liquide d'allumage lorsque vous faites un feu dans la section au charbon de votre gril, pour éviter les dangers associés au liquide d'allumage du charbon.
- Les côtés propane et charbon de la grille peuvent être utilisés simultanément. Ne pas allumer plus de 3 lb de charbon de bois pendant que les brûleurs à gaz sont en marche.
- Ne pas conserver de liquide d'allumage, d'autres liquides ou substances inflammables ou du charbon prétraité avec du liquide d'allumage sous le gril ou autour de celui-ci.
- Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'allumage du charbon. L'utilisation d'un de ces produits ou de produits semblables pourrait entraîner une explosion pouvant provoquer des blessures graves.
- Ne jamais ajouter de liquide d'allumage du charbon sur des briquettes chaudes ou même tièdes, car cela pourrait causer un retour de flammes et provoquer des brûlures graves.
- Installez le gril à un endroit où les enfants et les animaux de compagnie ne peuvent pas entrer en contact avec lui. Une surveillance attentive est requise pendant l'utilisation du gril.
- Faites attention lors de l'assemblage et de l'utilisation de votre gril pour éviter les éraflures et les coupures faites par les bords tranchants des pièces métalliques.
- Faites attention lorsque vous mettez la main dans ou sous le gril.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Proximité avec les structures et recommandations de sécurité lors de l'utilisation

RAPPEL : Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du gril et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation combustible. Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées.



AVERTISSEMENT



Le tuyau présente un risque de chute qui pourrait faire basculer la bouteille.

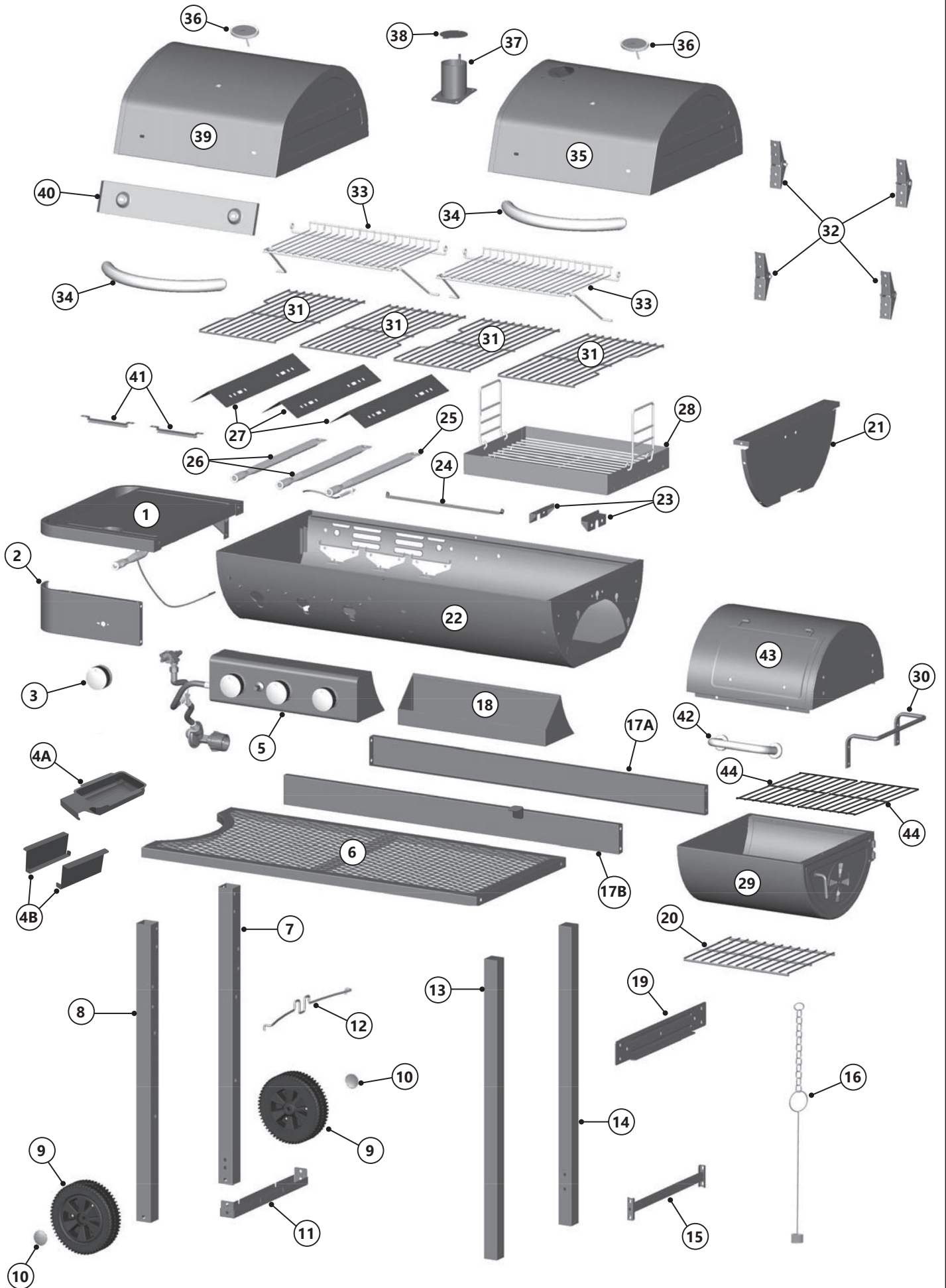
AVANT L'ASSEMBLAGE, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Assembler l'appareil sur une surface plane et propre.
- Outils nécessaires : clé ajustable, tournevis cruciforme
- Temps nécessaire pour l'assemblage : environ 45 minutes
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.



NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées. Veuillez prendre contact avec le service à la clientèle de Smoke Hollow® au 1 866 475-5180 ou à smoke-hollow.com/contact-support. Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée située sur le gril.

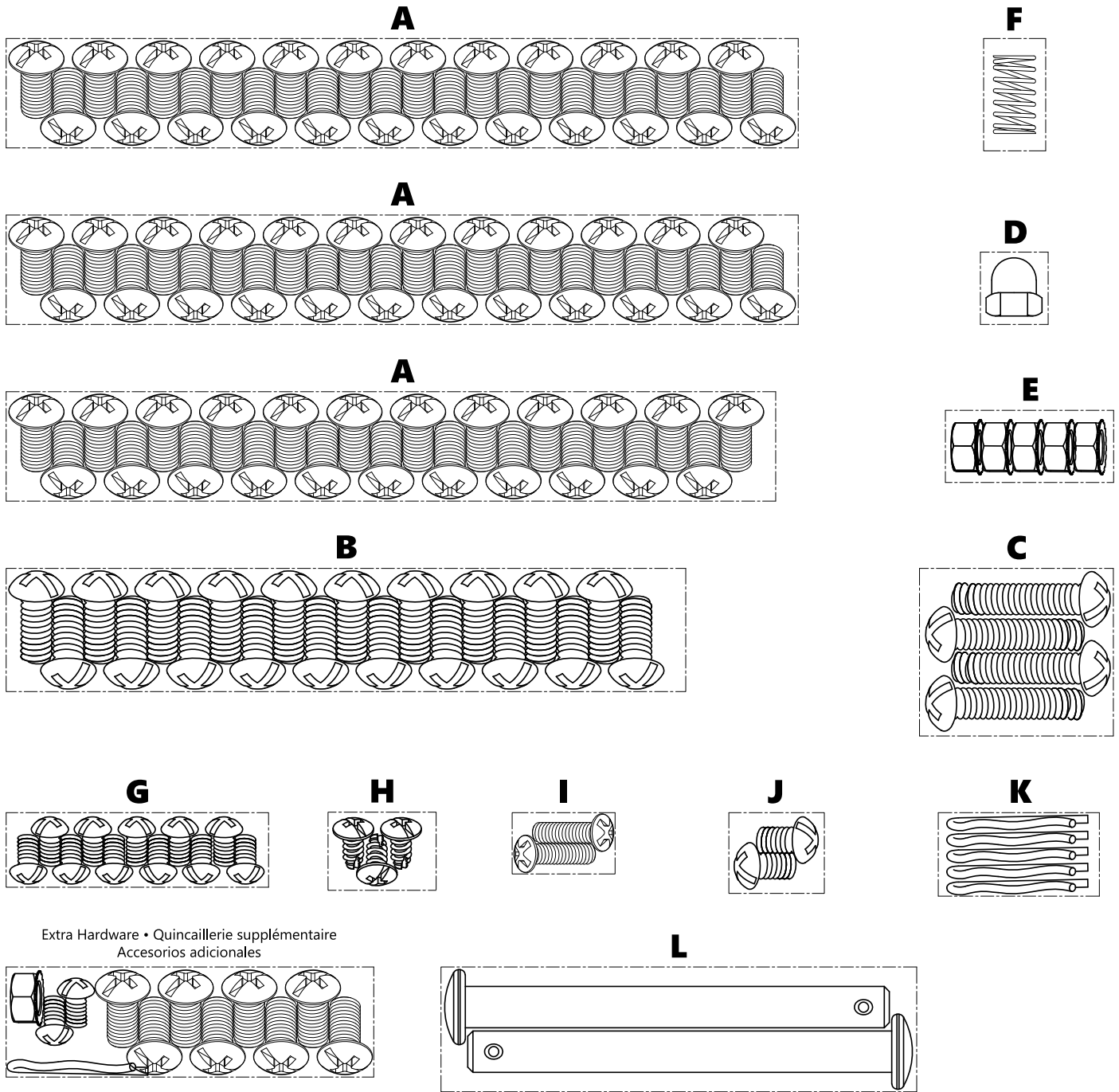
Schéma des pièces



Liste des pièces

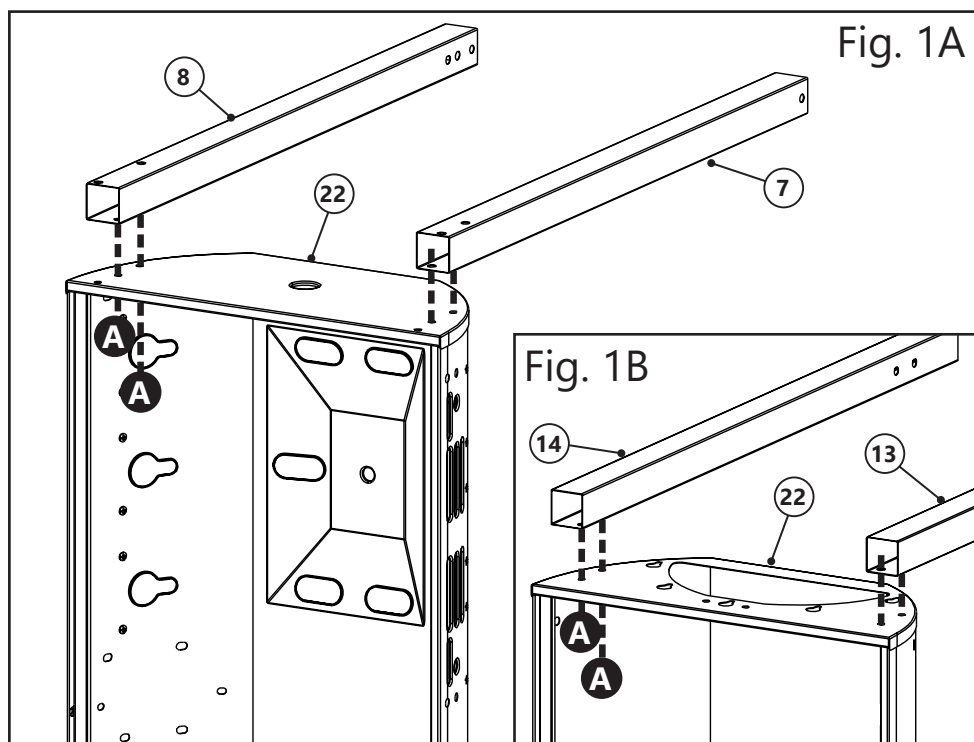
NO.	QTÉ	DESCRIPTION	NO.	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Assemblage de la tablette du brûleur latéral	22	1	Assemblage de l'armoire du gril au gaz et au charbon
2	1	Panneau de commande du brûleur latéral	23	2	Support du plateau à charbon`
3	1	Bouton de réglage	24	1	Pare-vent
4A	1	Bac à graisse amovible	25	1	Brûleur en acier inoxydable avec fil d'allumage
4B	2	Support du bac à graisse amovible	26	2	Brûleur en acier inoxydable sans fil d'allumage
5	1	Assemblage du panneau de commande	27	3	Plaque de recouvrement du brûleur
6	1	Tablette inférieure	28	1	Assemblage du plateau à charbon
7	1	Pied arrière gauche – étiquette jaune n° 3	29	1	Assemblage de la moitié inférieure du foyer
8	1	Pied avant gauche – étiquette verte n° 4	30	1	Poignée latérale du foyer
9	2	Roue	31	4	Grilles de cuisson
10	2	Capuchon de roue	32	4	Assemblage de charnières
11	1	Support du fond de la bouteille de propane	33	2	Grille-réchaud
12	1	Dispositif de retenue en fil métallique de la bouteille de propane	34	2	Poignée du couvercle
13	1	Pied avant droit – étiquette violette n° 2	35	1	Couvercle du gril au charbon
14	1	Pied arrière droit – étiquette blanche n° 1	36	2	Indicateur de chauffage
15	1	Support de droite du chariot	37	1	Assemblage de la cheminée
16	1	Porte-allumette et chaîne	38	1	Couvercle de la cheminée
17A	1	Support arrière du chariot	39	1	Couvercle du gril au gaz
17B	1	Support avant du chariot	40	1	Écran thermique de la poignée du couvercle du gril au gaz
18	1	Plateau à condiments	41	2	Tube de feu transversal
19	1	Support du foyer	42	1	Poignée du couvercle du foyer
20	1	Grille à bois du foyer	43	1	Assemblage de la moitié supérieure du foyer
21	1	Plaque de séparation centrale	44	2	Grille de cuisson du foyer

Quincaillerie



Extra Hardware • Quincaillerie supplémentaire
Accesorios adicionales

CLÉ	QTÉ	DESCRIPTION	CLÉ	QTÉ	DESCRIPTION
A	71	Boulons M6×12	G	11	Boulons M4×8
B	24	Boulons M6×15	H	3	Vis autotaraudeuses M4×8
C	4	Boulons M6×35	I	2	Boulons M4×15
D	1	Écrou borgne M6	J	2	Boulons M5×10
E	5	Écrous KEPS M6	K	5	Goupilles bêta
F	1	Ressort	L	2	Clavettes d'essieu



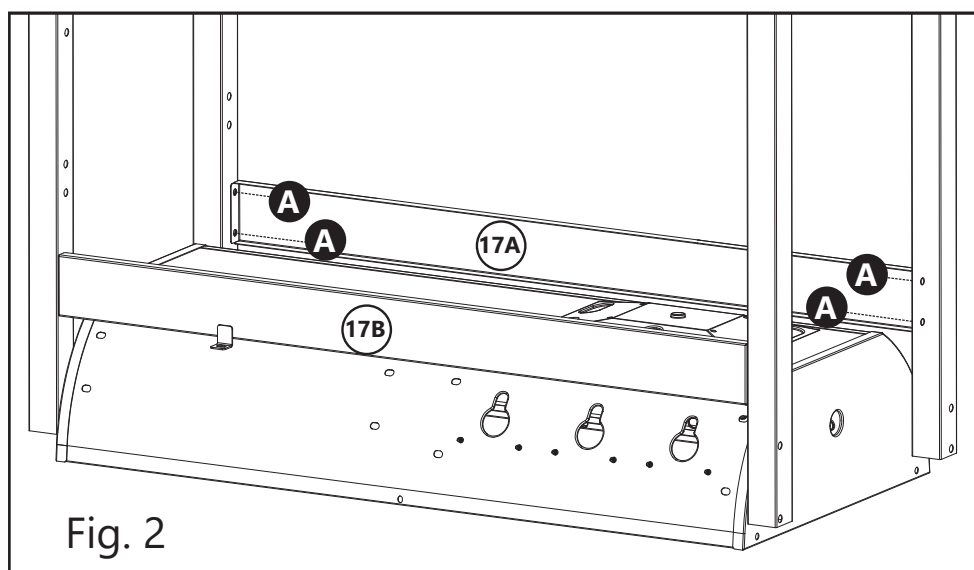
1 Assemblage des pieds

Quincaillerie requise : **A** × 8

Remarque : Chaque pied porte une étiquette d'identification.

Posez l'armoire à la verticale, l'armoire du grill au gaz vers le haut, et fixez le pied avant gauche n° 4 et le pied arrière gauche n° 3 à l'armoire en utilisant 4 boulons M6×12. (**Fig. 1A**)

Retournez l'armoire et fixez le pied avant droit n° 2 et le pied arrière droit n° 1 à l'armoire en utilisant 4 boulons M6×12. (**Fig. 1B**)

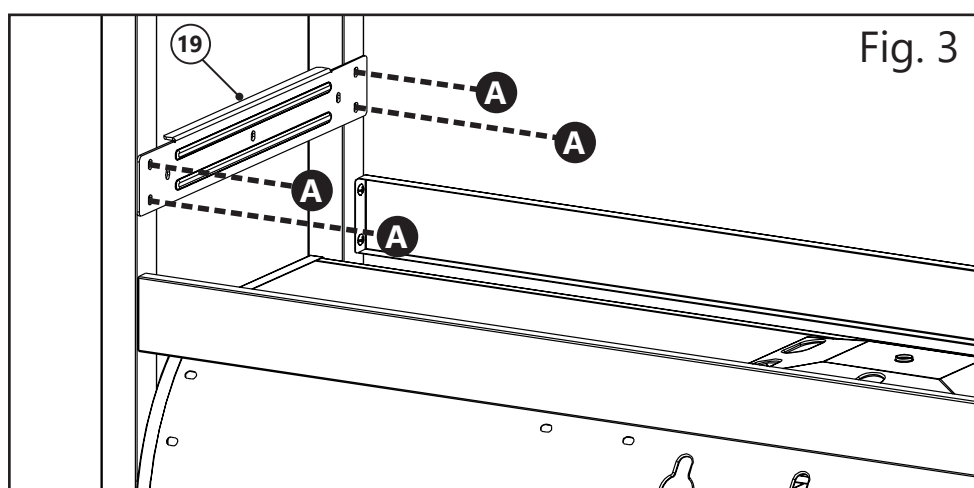


2 Assemblage du chariot : Supports avant/arrière

Quincaillerie requise : **A** × 8

Fixez les supports avant et arrière du chariot aux quatre pieds en utilisant 8 boulons M6×12. (**Fig. 2**)

Remarque : Assurez-vous que le petit support en L sur le support avant du chariot est positionné de la façon illustrée dans (**Fig. 2**).



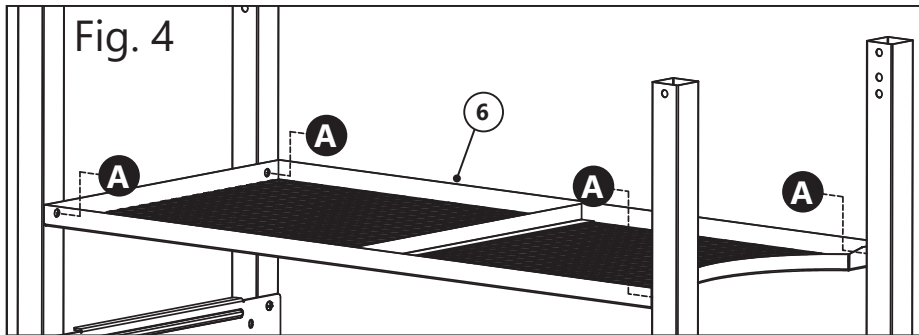
3 Assemblage du support du foyer

Quincaillerie requise : **A** × 4

Fixez le support du foyer au pied arrière droit n° 1 et au pied avant droit n° 2 en utilisant 4 boulons M6×12. (**Fig. 3**)

Remarque : La bride du support du foyer **DOIT** être orientée vers l'extérieur et le dessus.

Assemblage

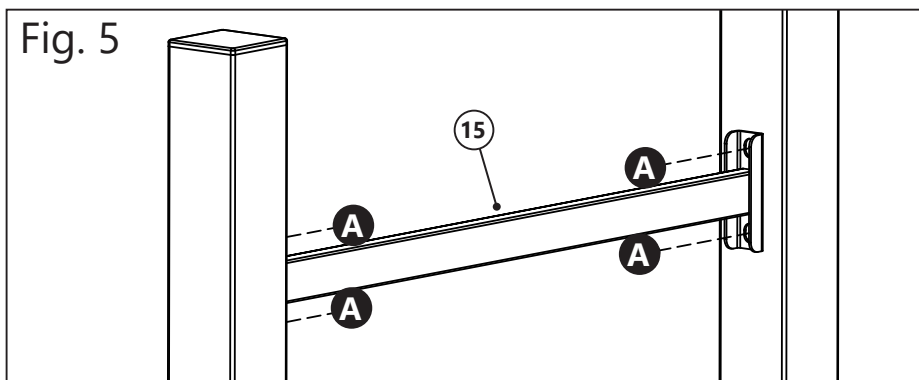


4 Assemblage de la tablette inférieure

Quincaillerie requise : **A** × 4

Fixez la tablette intérieure aux quatre pieds en utilisant 4 boulons M6×12 de la façon illustrée. Ne serrez pas complètement les boulons. (Fig. 4)

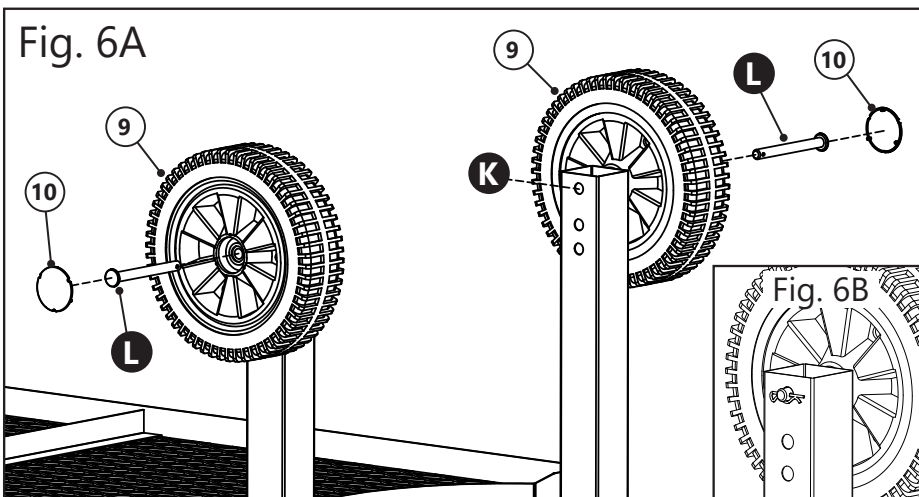
Remarque : Assurez-vous que le côté de la tablette inférieure où se trouve l'ouverture pour la bouteille se trouve à gauche. Une fois les 4 boulons installés, serrez-les bien.



5 Assemblage du support de droite du chariot

Quincaillerie requise : **A** × 4

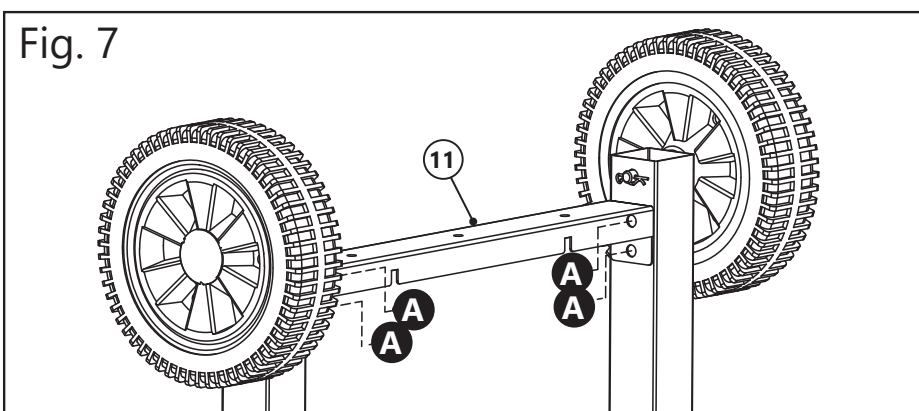
Fixez le support de droite du chariot au pied arrière droit n° 1 et au pied avant droit n° 2 en utilisant 4 boulons M6×12. (Fig. 5)



6 Assemblage des roues

Quincaillerie requise : **L** × 2, **K** × 2

Glissez les clavettes d'essieu au travers de chaque roue et au travers du pied avant gauche n° 4 et du pied arrière gauche n° 3 (Fig. 6A). Ensuite, insérez 1 goupille bêta au travers de l'orifice dans chaque clavette d'essieu, comme illustré dans (Fig. 6B). Mettez les capuchons de roue sur l'extérieur des roues.



7 Assemblage du support du fond de la bouteille de propane

Quincaillerie requise : **A** × 4

Fixez le support du fond de la bouteille de gaz au pied arrière droit n° 3 et au pied avant droit n° 4 en utilisant 4 boulons M6×12 (Fig. 7).

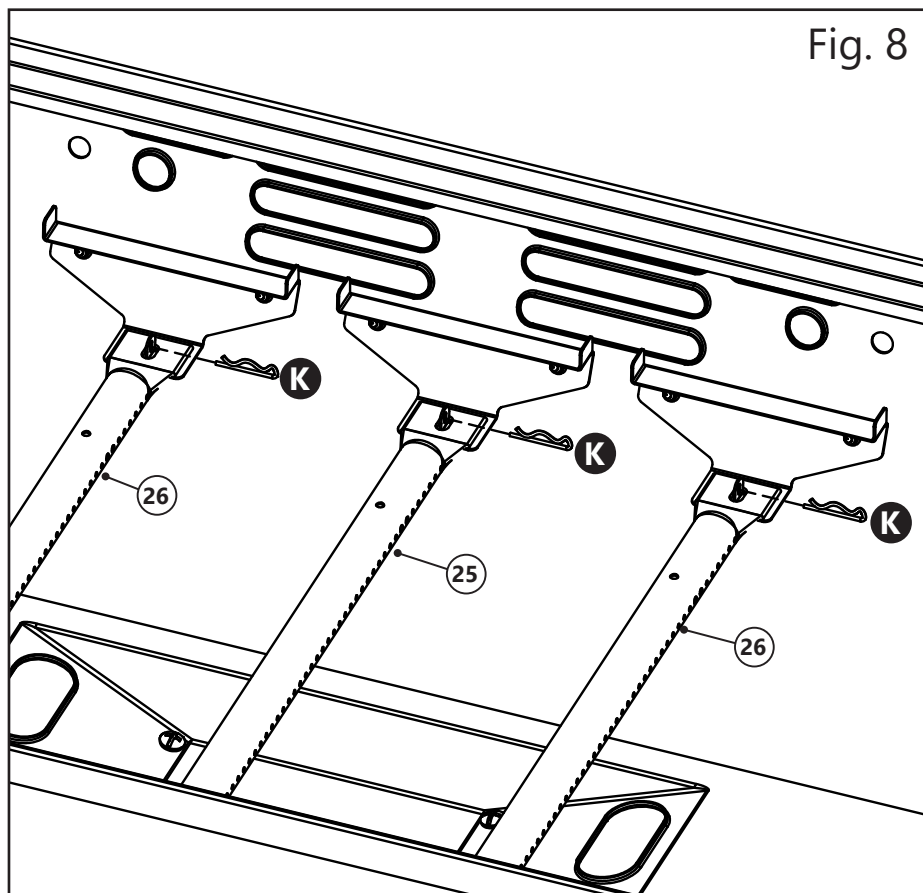


Fig. 8

8 Fixez les brûleurs au grill au gaz

Quincaillerie requise : **K** × 3

Pour commencer, mettez le grill debout. Ensuite, inclinez légèrement les tubes des brûleurs et insérez-les dans l'armoire du grill au gaz.

REMARQUE : Le brûleur où se trouve le fil d'allumage **DOIT** être installé dans l'ouverture du milieu. De plus, les brûleurs doivent être assemblés avec l'orifice pour les tubes transversaux orientés vers le haut, de la façon illustrée (Fig. 8)

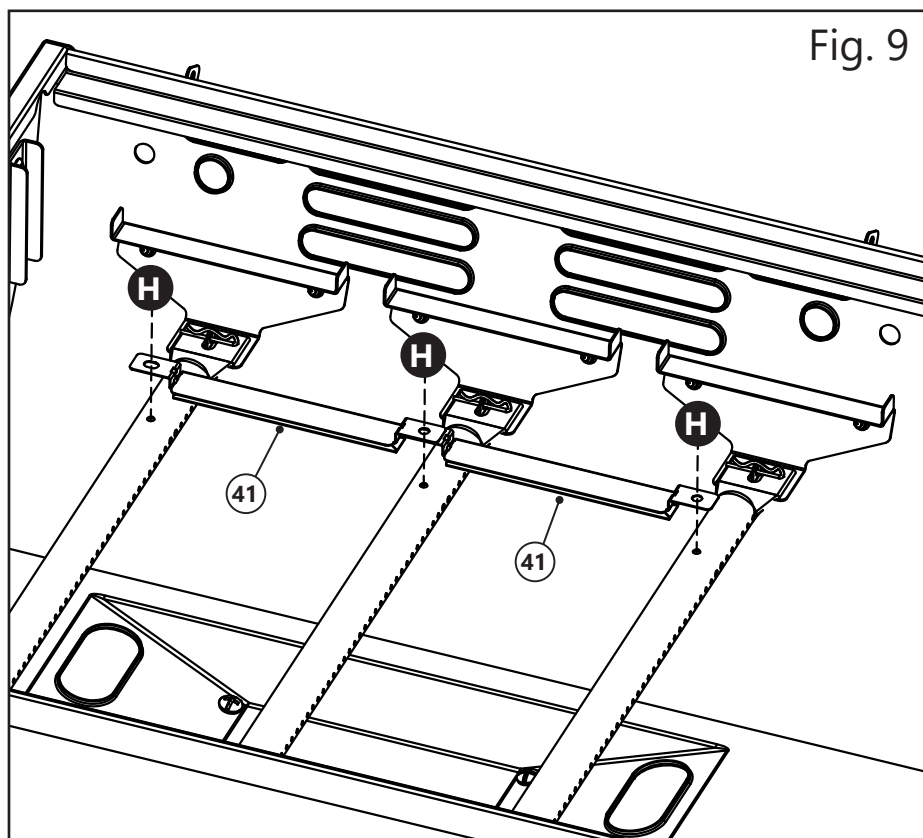
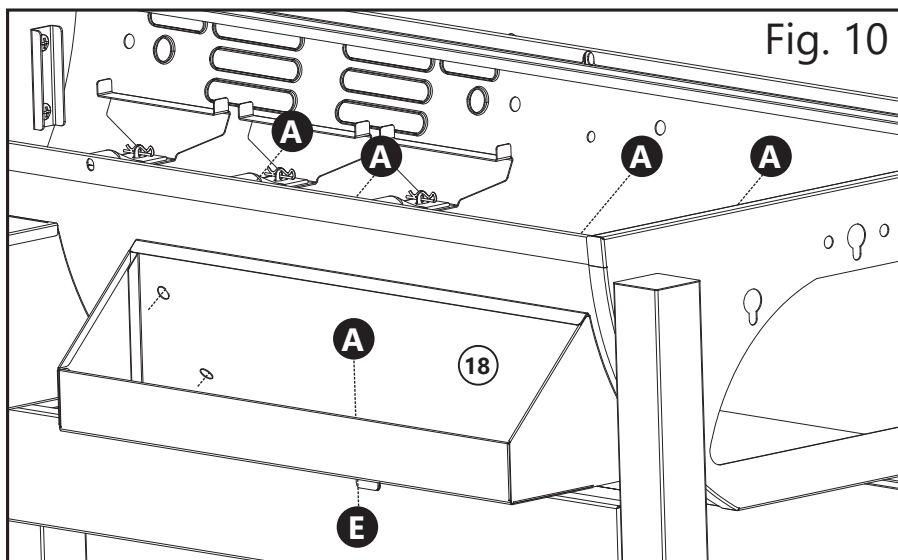


Fig. 9

9 Fixez les tubes transversaux

Quincaillerie requise : **H** × 3

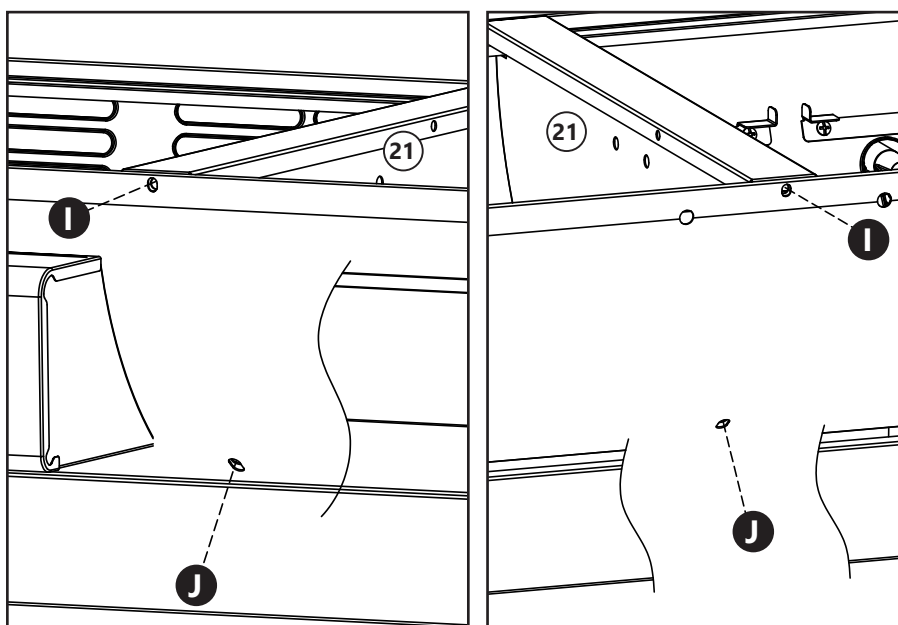
Fixez 2 tubes transversaux aux brûleurs en utilisant 3 vis autotaraudeuses M4×8. (Fig. 9)



10 Plateau à condiments bouteille de propane

Quincaillerie requise : **A** × 5, **E** × 1

Fixez le plateau à condiments à l'armoire du grill au charbon en utilisant 4 boulons M6×12 en passant par l'INTÉRIEUR de l'armoire, de la façon illustrée (**Fig. 10**). Fixez le fond du plateau à condiments au support qui se trouve sur le support avant du chariot en utilisant 1 boulon M6×12 et 1 écrou KEPS M6.

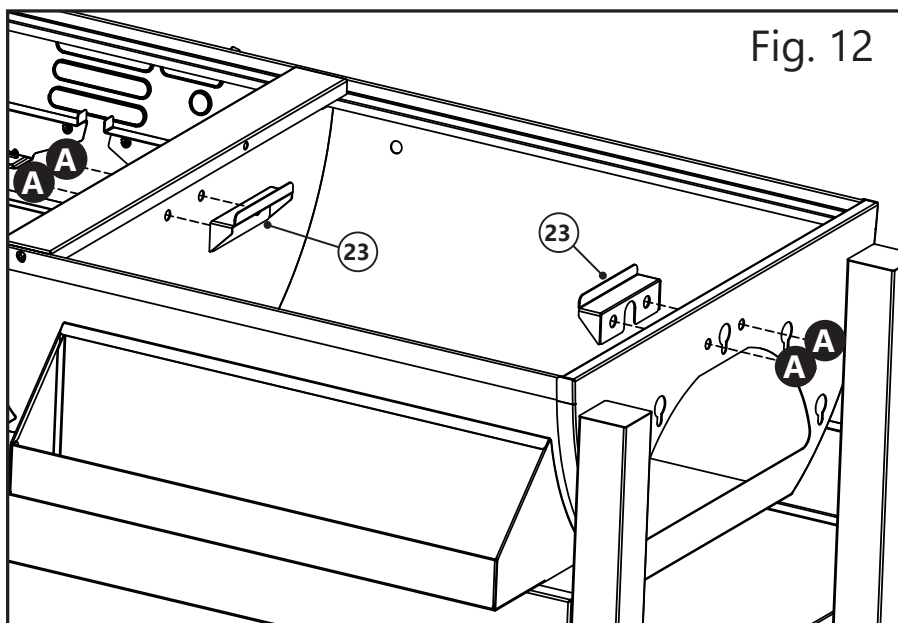
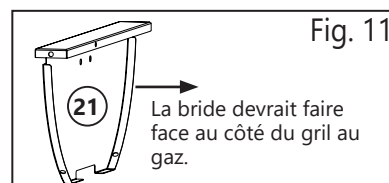


11 Assemblage de la plaque de séparation centrale

Quincaillerie requise : **I** × 2, **J** × 2

Fixez la plaque de séparation centrale au panneau avant/arrière de l'armoire en utilisant 4 boulons M4×15 et 2 boulons M5×10 de la façon illustrée.

Remarque : Les 2 boulons M4×15 sont utilisés pour la partie supérieure de l'armoire et les 2 boulons M5×10 sont utilisés pour la partie inférieure de l'armoire.

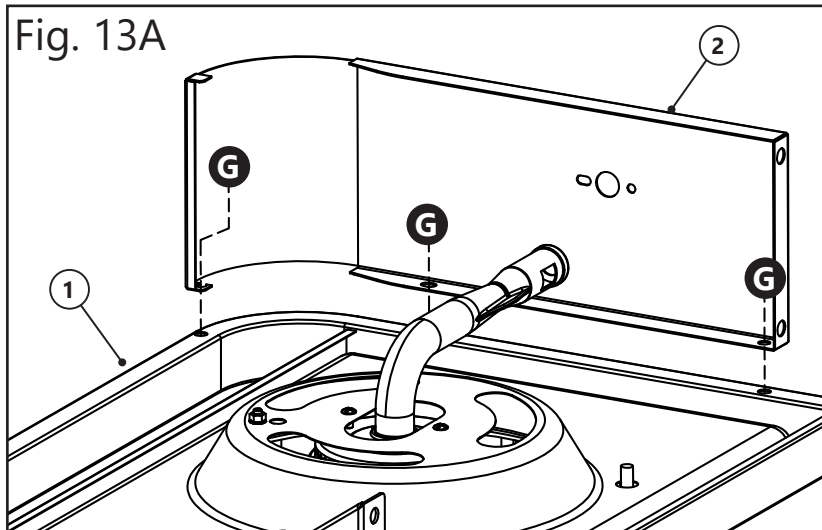


12 Assemblage du support du plateau à charbon

Quincaillerie requise : **A** × 4

Fixez les 2 supports du plateau à charbon à l'armoire du grill au charbon en utilisant 4 boulons M6×12 de la façon illustrée. (**Fig. 12**)

Fig. 13A



13 Assemblage du brûleur latéral

Quincaillerie requise : **G** × 3

Fixez le panneau de commande du brûleur latéral à l'assemblage de la tablette du brûleur latéral en utilisant 3 boulons M4×8 de la façon illustrée. (Fig. 13A)

Dévissez 2 boulons préinstallés du tube du brûleur latéral, de la façon illustrée. (Fig. 13B)

Retirez la grille du brûleur latéral et le brûleur latéral de la tablette du brûleur latéral, de la façon illustrée. (Fig. 13C)

Quincaillerie requise : **A** × 6

Fixez 1 boulon M6×12 sur le côté gauche de l'armoire de la façon illustrée, mais ne le serrez pas. (Fig. 13D)

Accrochez l'assemblage de la tablette du brûleur latéral sur le boulon et poussez l'assemblage vers le bas.

Fixez la partie supérieure de l'assemblage de la tablette du brûleur latéral à l'armoire en utilisant 2 boulons M6×12. (Fig. 13E)

Fixez la tablette du brûleur latéral et l'assemblage du panneau de commande du brûleur latéral au pied arrière gauche n° 3 et au pied avant gauche n° 4 en utilisant 3 boulons M6×12. (Fig. 13F)

Remarque : Lorsque vous vissez le bouton du pied avant gauche n° 4, fixez le porte-allumette et la chaîne en insérant le boulon M6×12 dans le maillon de la chaîne, puis serrez bien.

Serrez le boulon préassemblé de la Fig.13D.

Fig. 13B

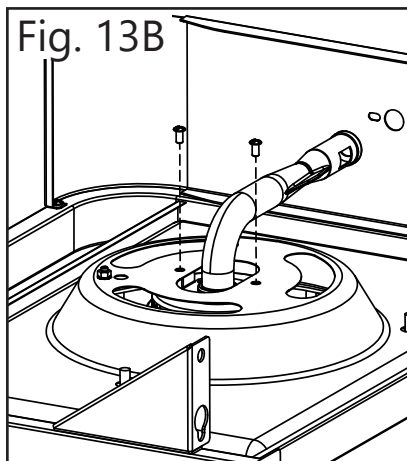


Fig. 13C

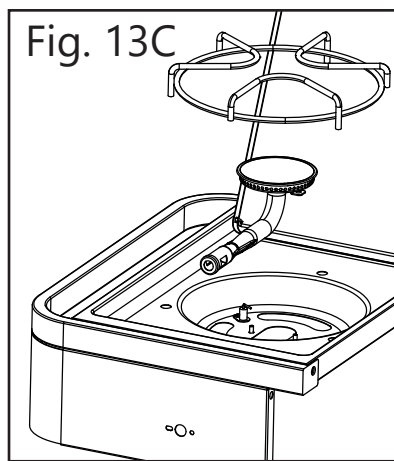


Fig. 13D

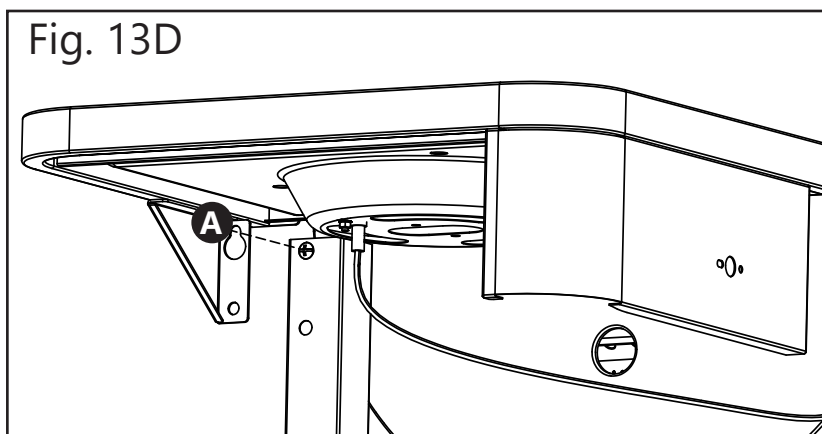


Fig. 13E

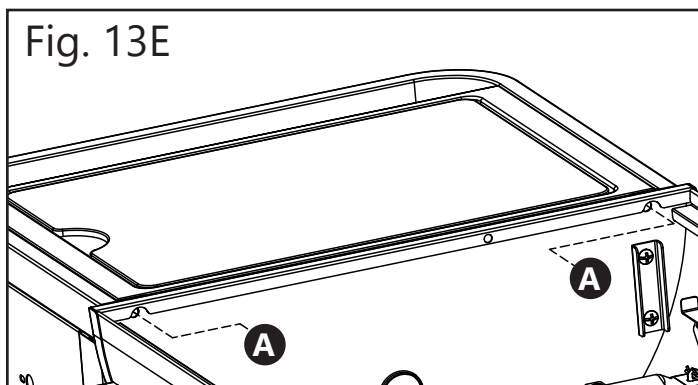
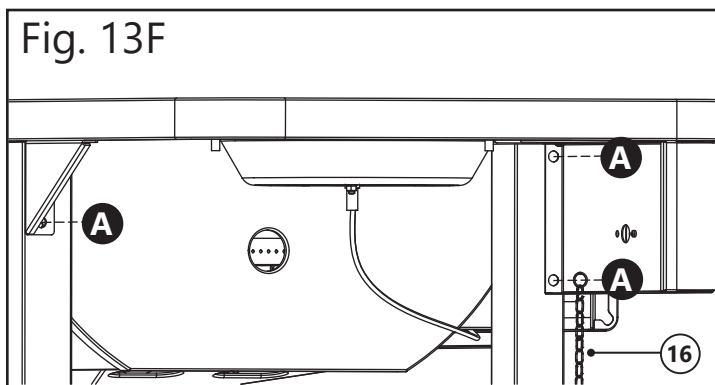


Fig. 13F



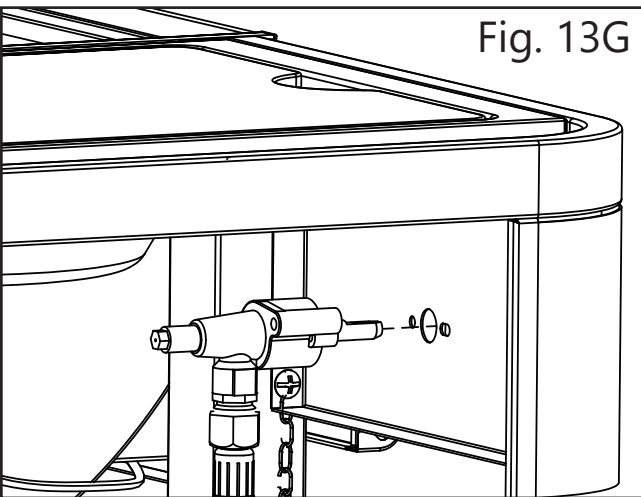


Fig. 13G

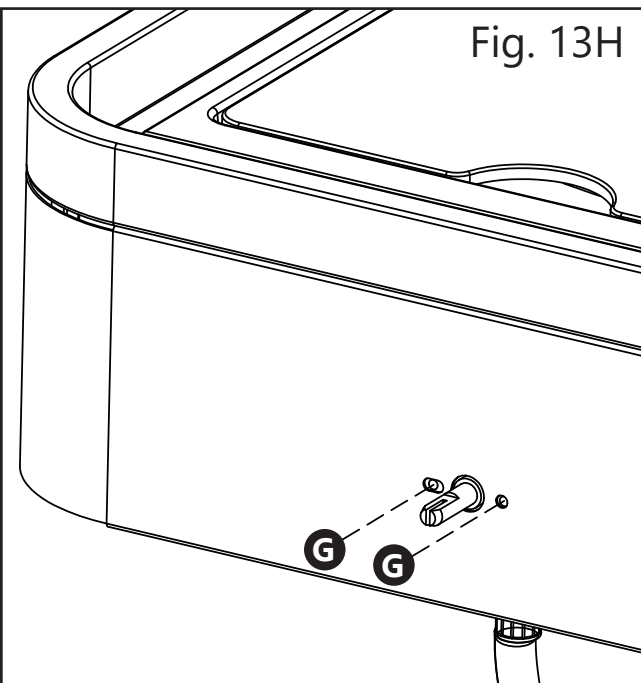


Fig. 13H

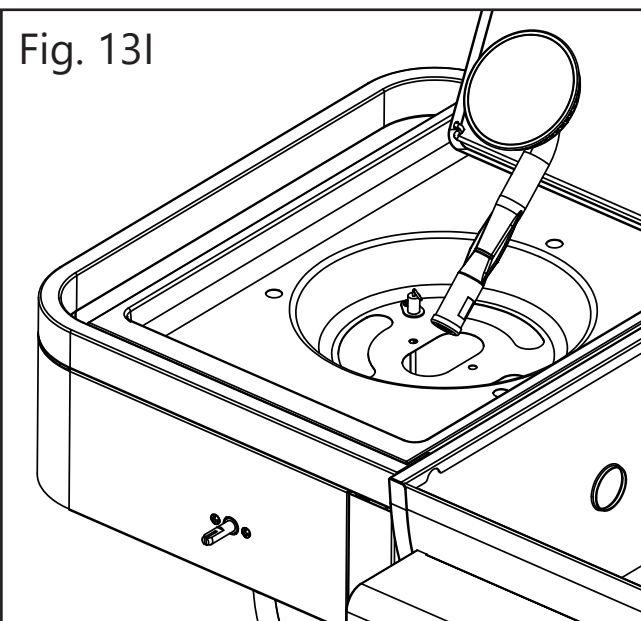


Fig. 13I

13 Assemblage du brûleur latéral (suite)

Quincaillerie requise : **G** x2

Insérez la tige de soupape dans l'orifice qui se trouve dans le panneau de commande du brûleur latéral. (Fig. 13G)

Fixez la soupape du brûleur latéral au panneau de commande du brûleur latéral en utilisant 2 boulons M4x8 de la façon illustrée. (Fig. 13H)

Insérez le brûleur latéral dans l'orifice qui se trouve dans l'assemblage de la tablette du brûleur latéral de la façon illustrée. (Fig. 13I)

Insérez le brûleur latéral dans la soupape du brûleur latéral. Vous DEVEZ vous assurer que l'extrémité de la soupape se trouve complètement à l'INTÉRIEUR de l'ouverture à l'extrémité du tube du brûleur. Fixez le brûleur latéral à l'assemblage de la tablette du brûleur latéral en utilisant les 2 boulons enlevés à l'étape 13B, de la façon illustrée. (Fig. 13J)

Remettez la grille du brûleur latéral en place. (Fig. 13K)

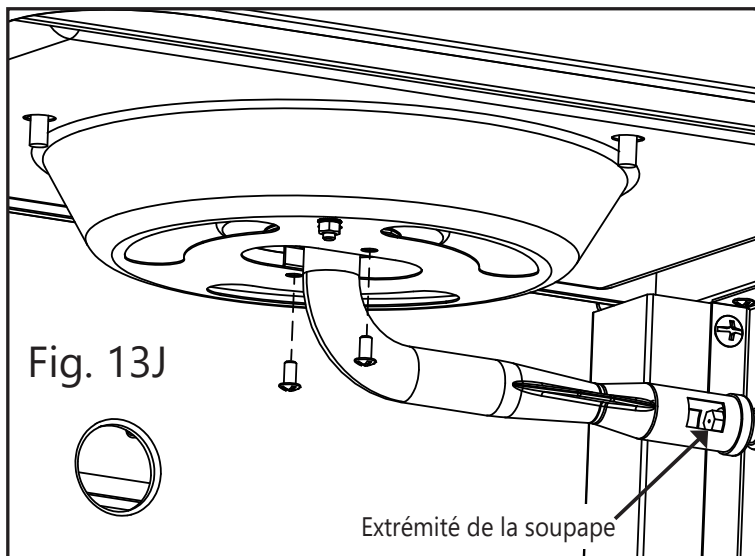


Fig. 13J

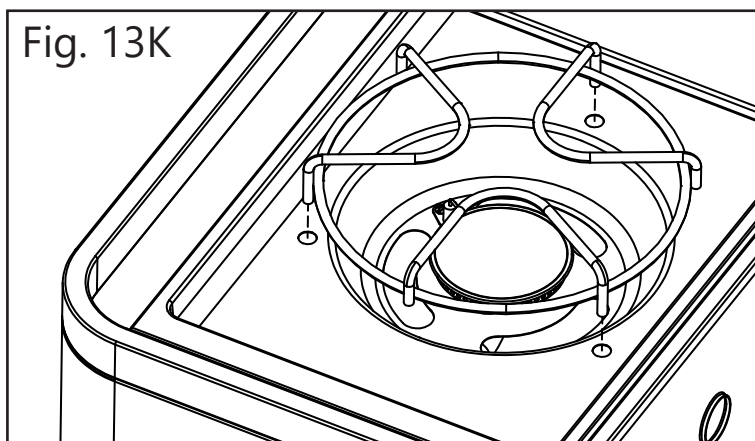
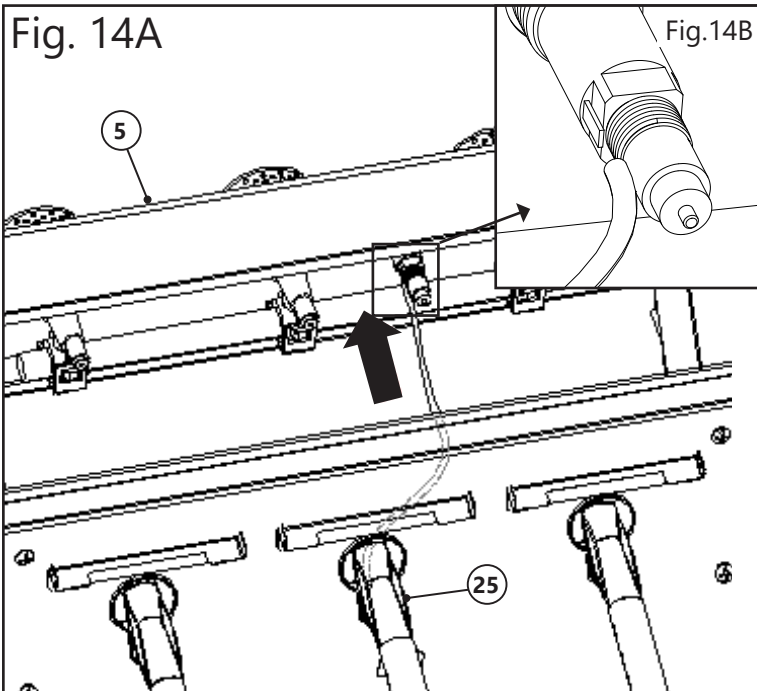


Fig. 13K

Fig. 14A



14

Fixez l'assemblage du panneau de commande

Quincaillerie requise : **A** x 4

Insérez le fil d'allumage du brûleur central dans la goupille qui se trouve sur le piézo-allumeur qui est préassemblé à l'assemblage du panneau de commande. (Fig. 14A) et (Fig. 14B)

Insérez le fil d'allumage du brûleur latéral dans la goupille qui se trouve sur le piézo-allumeur qui est préassemblé à l'assemblage du panneau de commande de la façon illustrée. (Fig. 14C)

Posez l'assemblage du panneau de commande sur les 3 soupapes des tubes des brûleurs qui sortent de l'avant de l'armoire du gril au gaz. Vous DEVEZ vous assurer que l'extrémité de chacune des 3 soupapes se trouve complètement à l'INTÉRIEUR de l'ouverture à l'extrémité des tubes correspondants (Fig. 14D).

Ensuite, fixez l'assemblage du panneau de commande à l'armoire du gril au gaz en utilisant 4 boulons M6x12 en passant par l'INTÉRIEUR de l'armoire, de la façon illustrée (Fig. 14E) et (Fig. 14F).

Fig. 14C

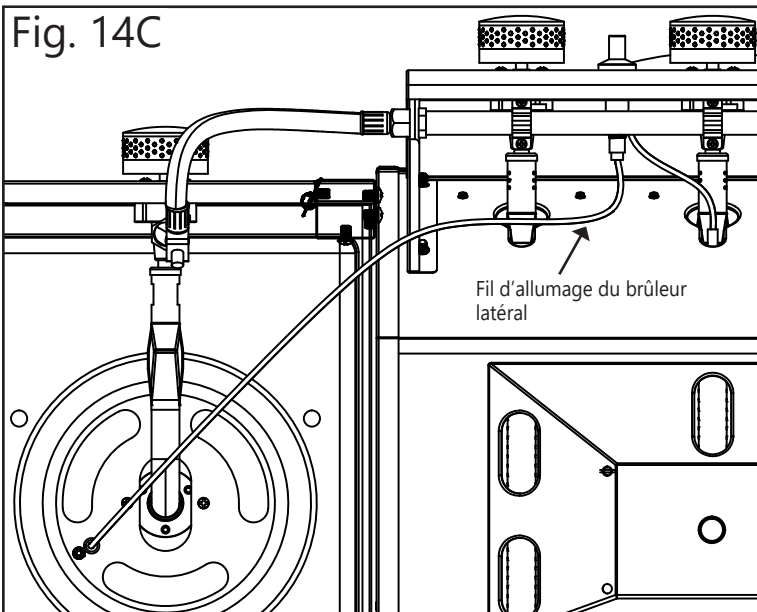


Fig. 14D

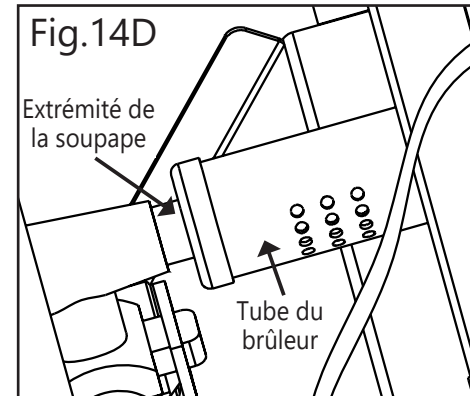


Fig. 14E

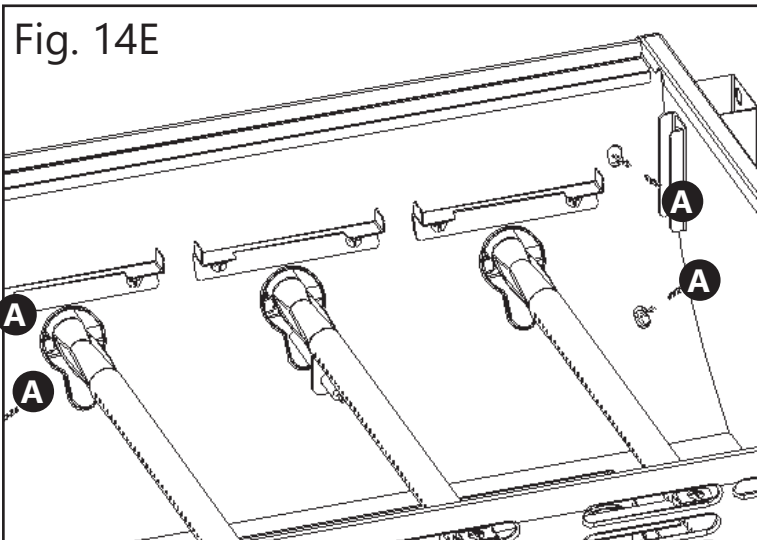


Fig. 14F

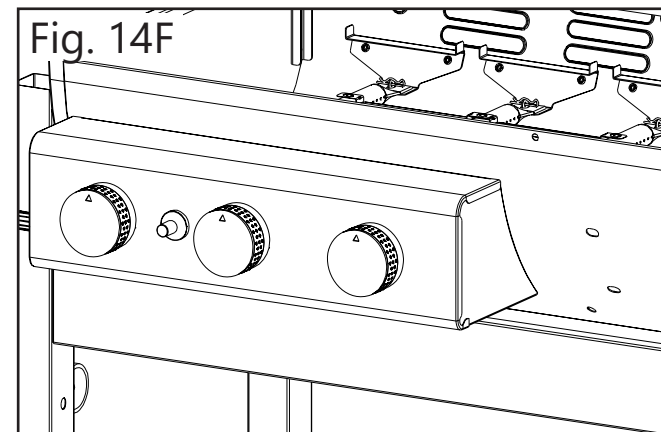
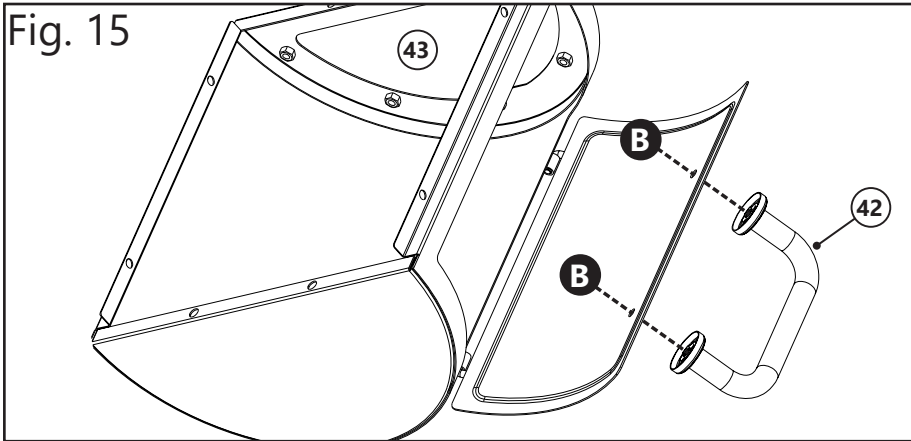


Fig. 15



15 Assemblage de la poignée du couvercle du foyer

Quincaillerie requise : **B** × 2

Ouvrez le couvercle et insérez 2 boulons M6×15 en passant par l'intérieur du couvercle, puis fixez la poignée et le couvercle. (Fig. 15)

Fig. 16A

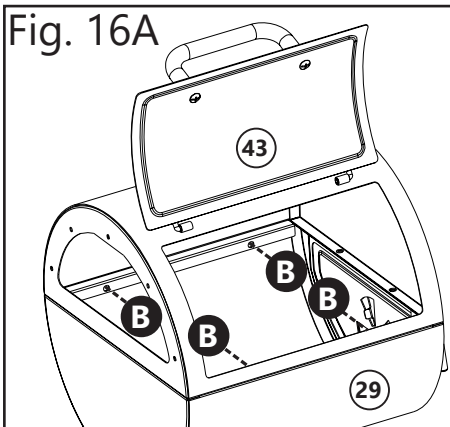
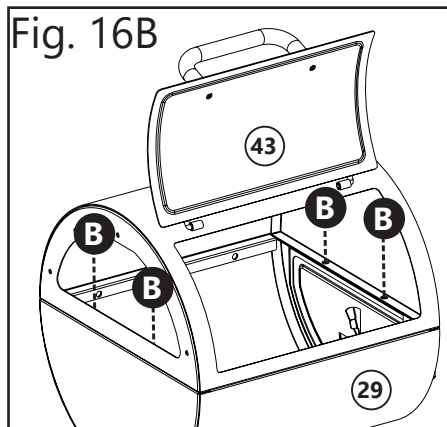


Fig. 16B



16 Assemblage du foyer

Quincaillerie requise : **B** × 12

Remarque : La porte de nettoyage se trouve dans la moitié inférieure et fait face à droite. L'ouverture du passage de la fumée se trouve dans la moitié supérieure et fait face à gauche. Fixez les deux moitiés ensemble en utilisant 8 boulons M6×15. (Fig. 16A) et (Fig. 16B)

Fixez la poignée latérale du foyer à la moitié supérieure en utilisant 4 boulons M6×15. (Fig. 16C)

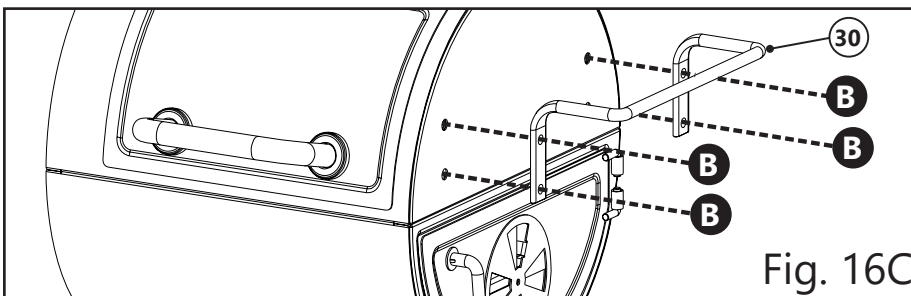


Fig. 16C

Fig. 17A

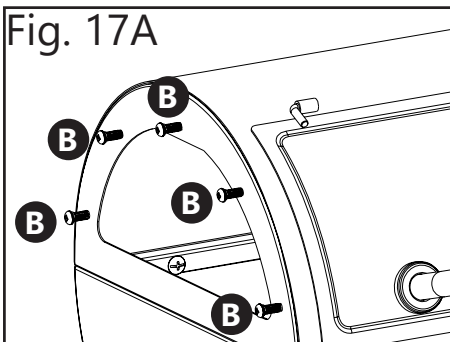
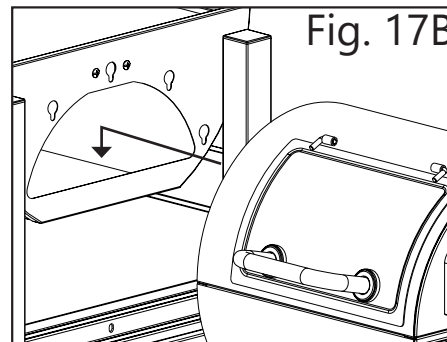


Fig. 17B



17 Fixez le foyer au côté du grill au charbon

Quincaillerie requise : **B** × 6

Vissez 5 boulons M6×15 dans les orifices filetés qui se trouvent dans le côté du foyer. Laissez ¼ po du boulon dépasser. (Fig. 17A)

Mettez le foyer en place afin que les 5 têtes de boulon s'insèrent dans les ouvertures en forme de trou de serrure; laissez le foyer descendre et reposer sur les boulons sur le bord du support. (Fig. 17B)

Insérez 1 boulon M6×15 au travers du support et dans le foyer. (Fig. 17C)

Maintenant, serrez les 5 boulons dans les ouvertures en forme de trou de serrure qui fixeront le foyer au grill.

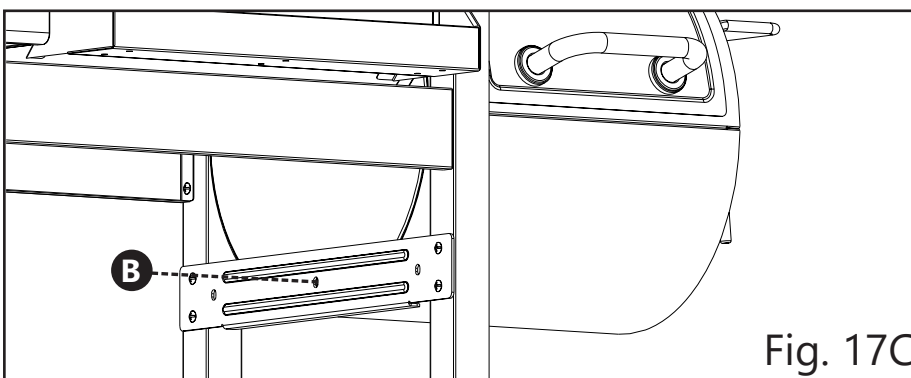
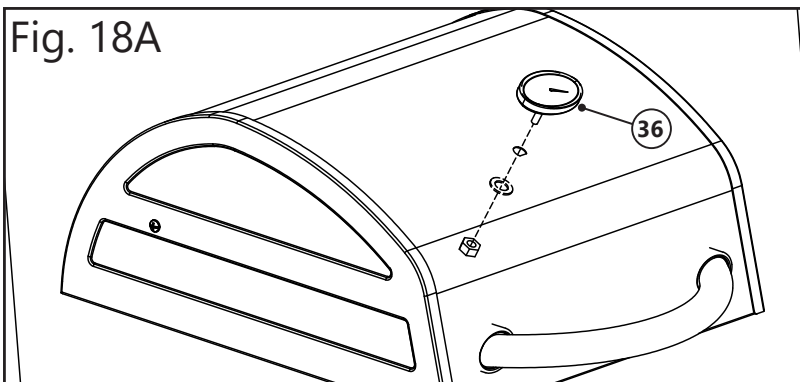


Fig. 17C

Fig. 18A



18

Assemblage du couvercle du grill au gaz et au charbon

Quincaillerie requise : **B** × 4

Dévissez l'écrou et la rondelle de l'indicateur de chauffage. Mettez l'indicateur de chauffage dans la zone située au centre du couvercle du grill au gaz, et fixez-le en place au moyen de la rondelle et de l'écrou. Recommencez ces étapes pour le couvercle du grill au charbon. (Fig. 18A)

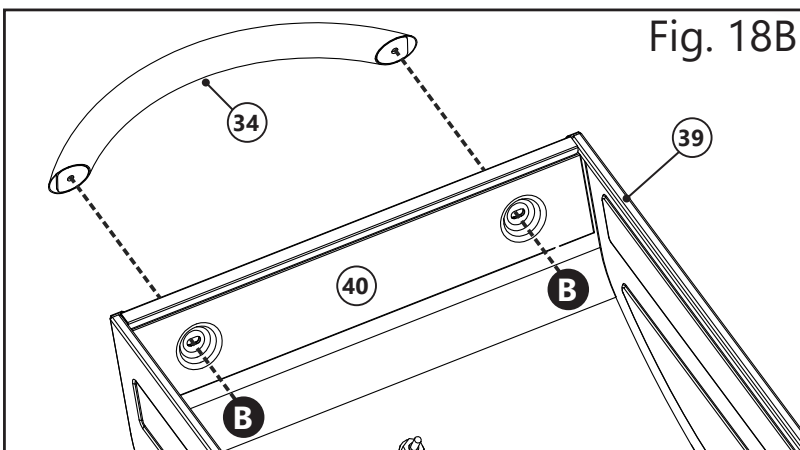


Fig. 18B

Fixez la poignée du couvercle et l'écran thermique au couvercle du grill au gaz en utilisant 2 boulons M6×15. Remarque : Le couvercle du grill au gaz n'a pas d'ouverture pour la cheminée. (Fig. 18B)

Recommencez ces étapes pour le couvercle du grill au charbon, mais sans l'écran thermique. (Fig. 18C)

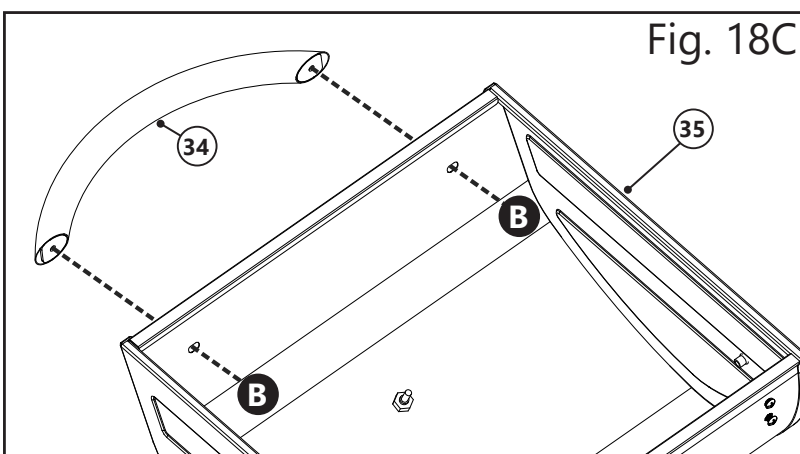


Fig. 18C

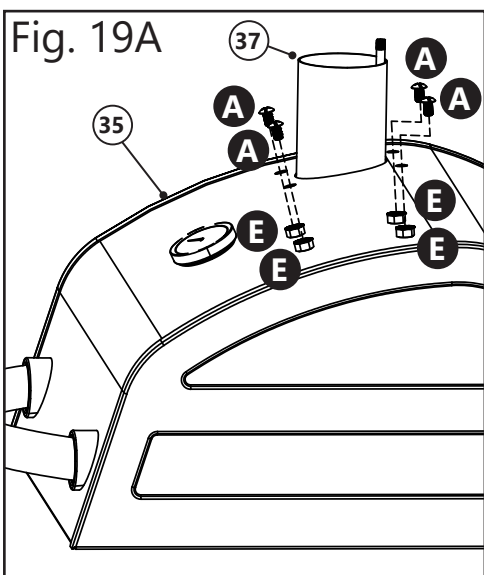


Fig. 19A

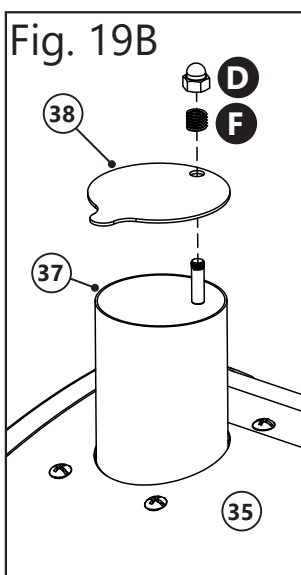


Fig. 19B

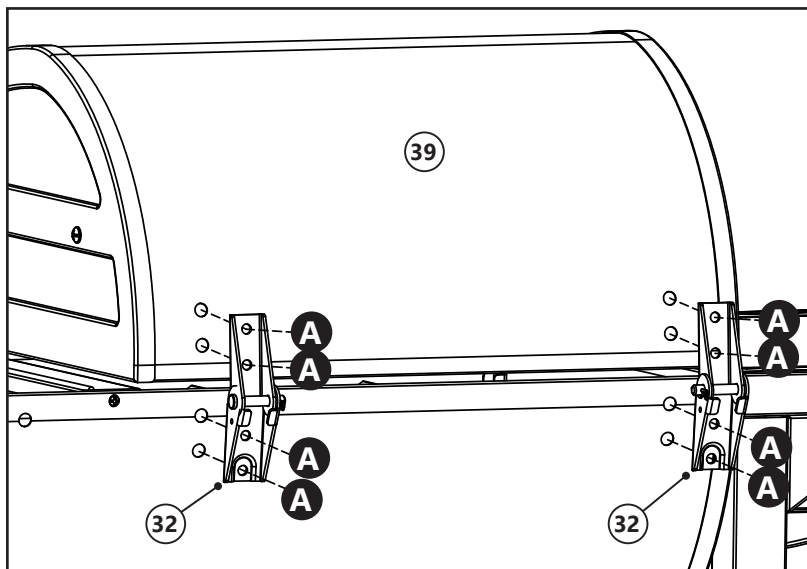
19

Assemblage de la cheminée du grill au charbon

Quincaillerie requise : **A** × 4, **E** × 4, **D** × 1, **F** × 1

Insérez la cheminée dans l'orifice en passant par l'intérieur du couvercle. Fixez l'assemblage de la cheminée au couvercle du grill au charbon en utilisant 4 boulons M6×12 et 4 écrous KEPS M6. (Fig. 19A)

Fixez le couvercle de la cheminée à l'assemblage de la cheminée en utilisant 1 écrou borgne M6 et 1 ressort. (Fig. 19B)

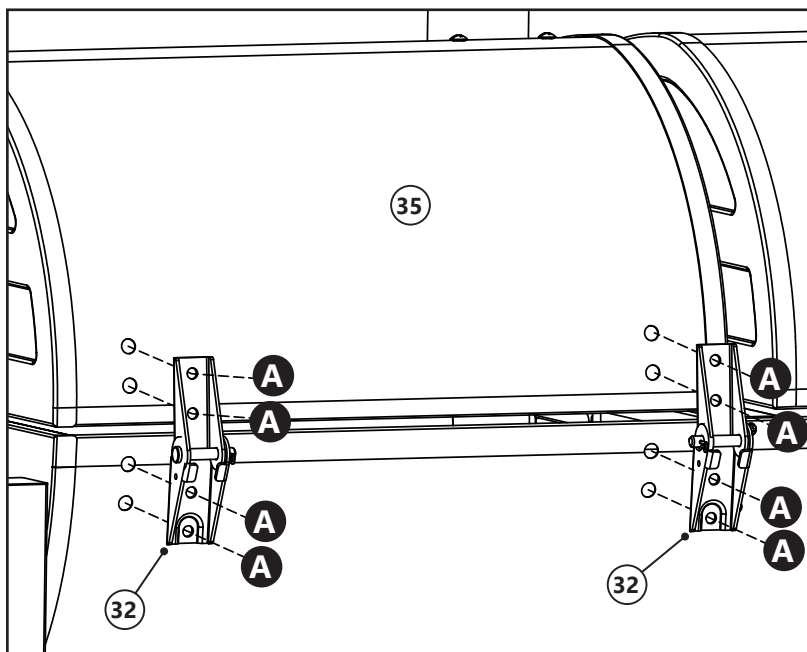


20 Fixez le couvercle du gril au gaz

Quincaillerie requise : **A** x 8

Mettez l'assemblage du couvercle du gril au gaz sur le dessus de l'armoire du gril au gaz. Ensuite, fixez 2 assemblages de charnières au couvercle et à l'armoire en utilisant 8 boulons M6x12.

Remarque : La petite partie de la charnière du couvercle DOIT être orientée vers le haut et installée sur le couvercle.

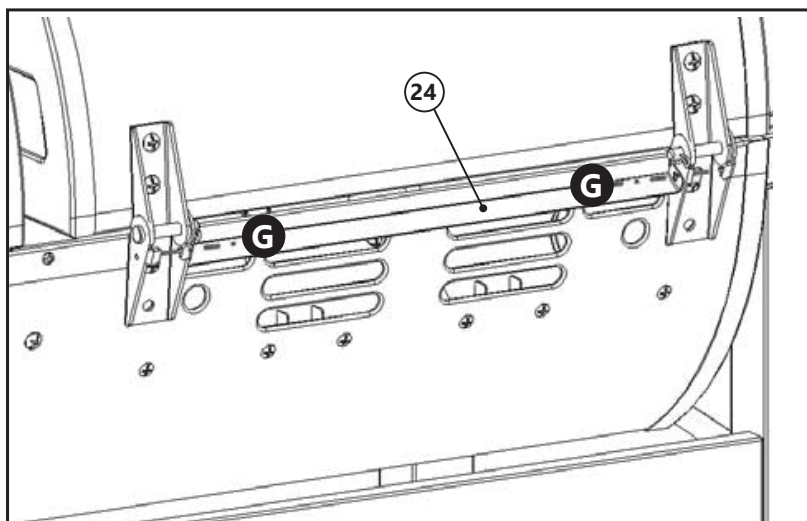


21 Fixez le couvercle du gril au charbon

Quincaillerie requise : **A** x 8

Mettez l'assemblage du couvercle du gril au charbon sur le dessus de l'armoire du gril au charbon. Ensuite, fixez 2 charnières au couvercle et à l'armoire en utilisant 8 boulons M6x12.

Remarque : La petite partie de la charnière du couvercle DOIT être orientée vers le haut et installée sur le couvercle.



22 Assemblage du pare-vent

Quincaillerie requise : **G** x 2

Fixez le pare-vent aux assemblages de charnières installés sur l'armoire du gril au gaz en utilisant 2 vis autotaraudeuses M4x8 de la façon illustrée.

Assemblage

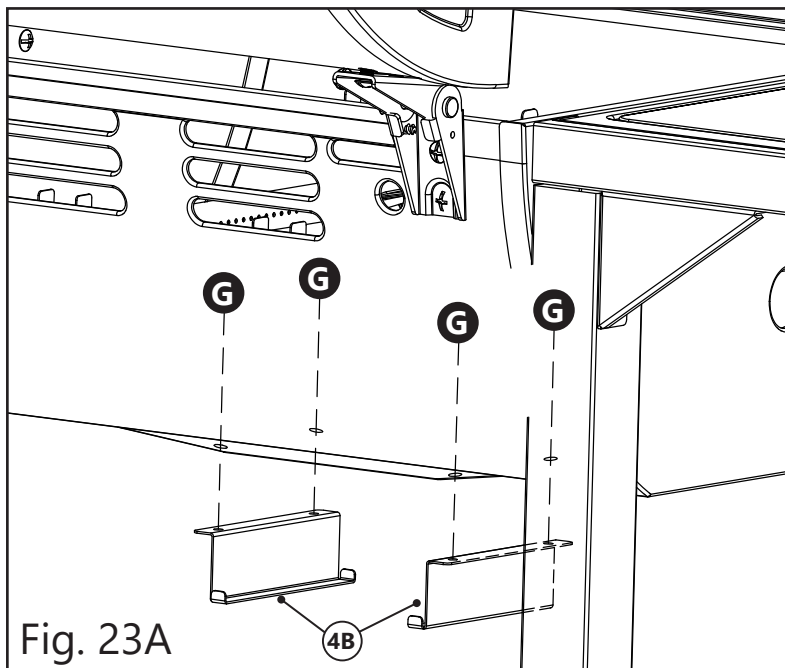


Fig. 23A

23 Assemblage du bac à graisse

Quincaillerie requise : **G** x 4

Fixez les supports du bac à graisse au fond de l'armoire du grill au gaz en utilisant 4 boulons M4x8. (Fig. 23A)

Mettez le bac à graisse amovible sur les rails du bac à graisse, de la façon illustrée. (Fig. 23B)

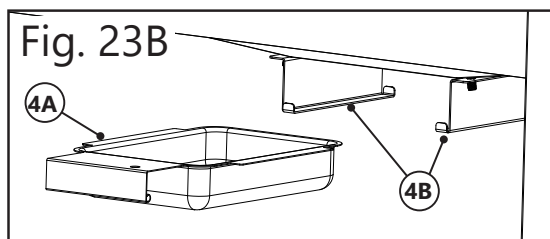


Fig. 23B

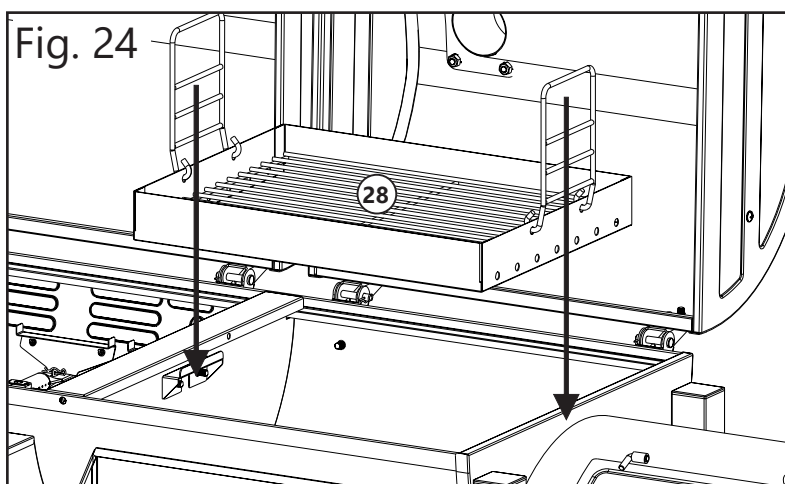


Fig. 24

24 Assemblage du plateau à charbon

Fixez le plateau à charbon sur les supports du plateau à charbon. (Fig. 24)

Remarque : Vous pouvez ajuster manuellement la hauteur du plateau à charbon en utilisant les crochets métalliques latéraux.

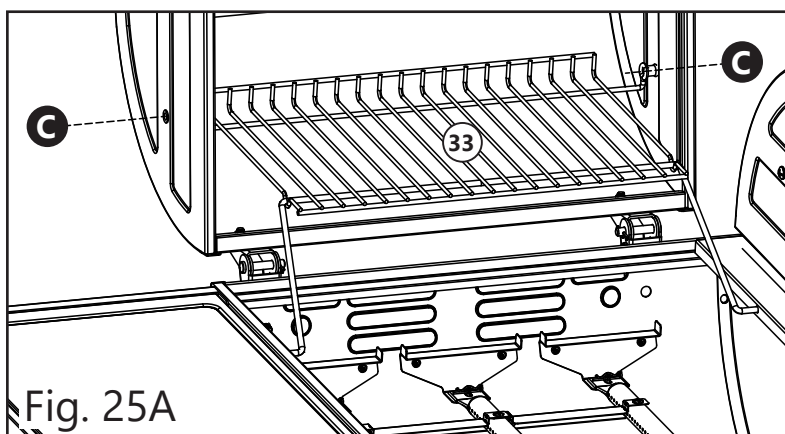


Fig. 25A

25 Installez les grilles-réchauds

Quincaillerie requise : **C** x 4

Serrez 3 boulons M6x35 au travers des couvercles du grill au gaz et du grill au charbon à partir de l'extérieur et positionnez les grilles-réchauds afin que les boulons traversent l'anneau métallique sur les grilles-réchauds. (Fig. 25A)

Insérez les pieds avant métalliques dans les orifices de chaque côté de l'armoire. (Fig. 25B)

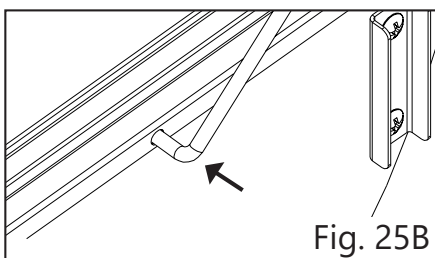
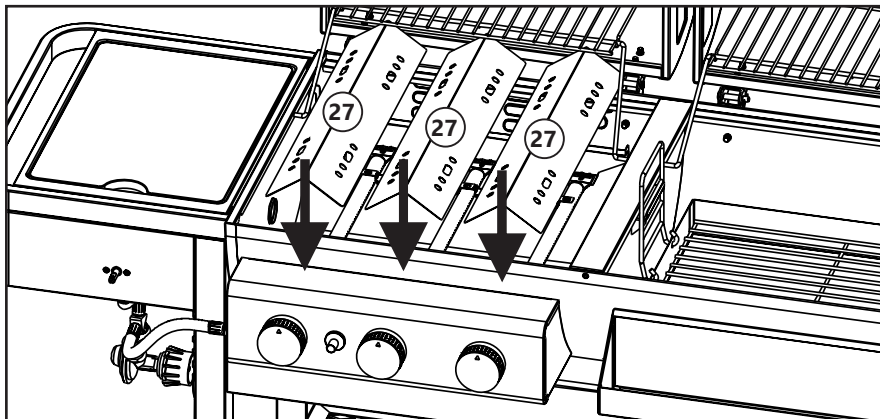


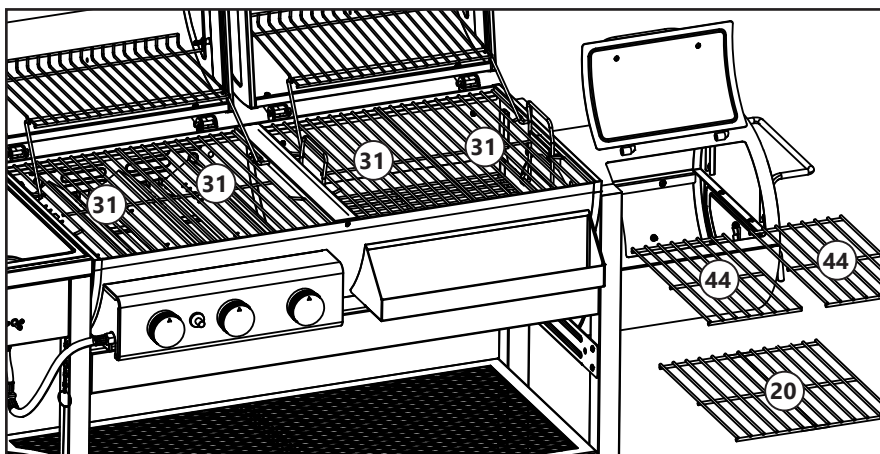
Fig. 25B

Assemblage



26 Installez les plaques de recouvrement

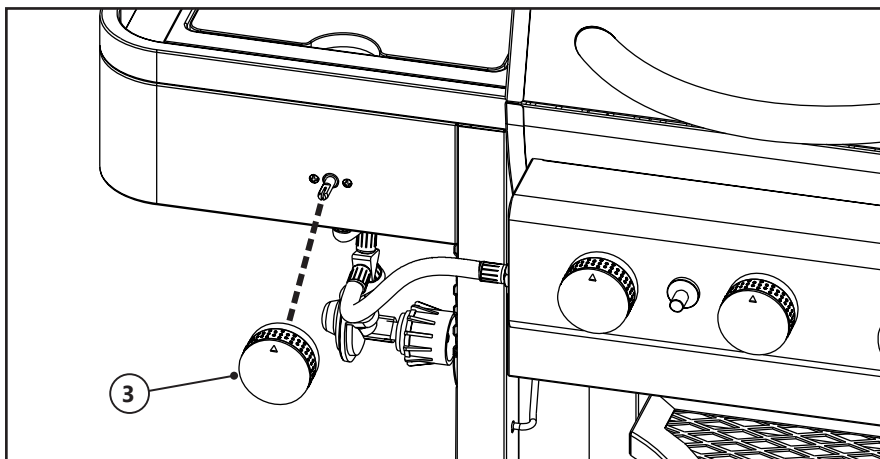
Mettez 3 plaques de recouvrement au-dessus des brûleurs.



27 Installez les grilles de cuisson et la grille à bois du foyer

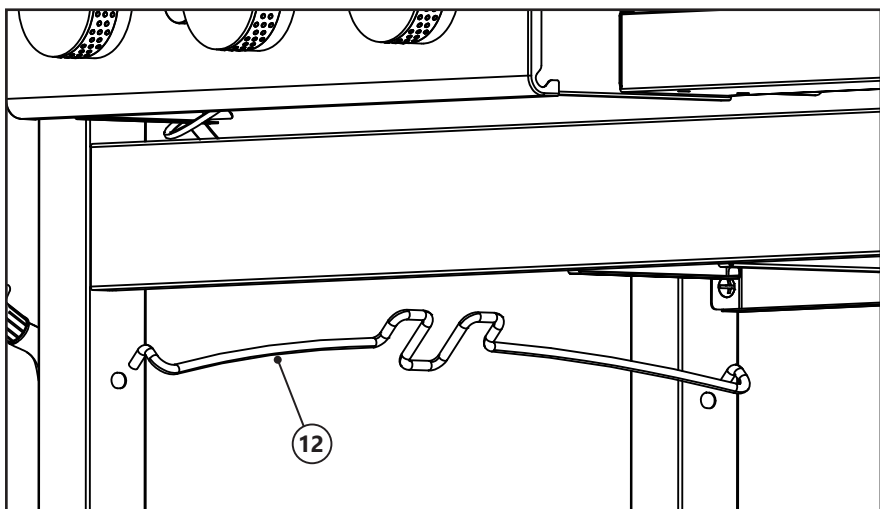
Mettez 4 grilles de cuisson en position dans le grill. Remarque : Les ouvertures des GRILLES doivent être orientées vers l'extérieur.

Mettez 1 grille à bois du foyer dans le fond du foyer, puis mettez 2 grilles de cuisson du foyer en position dans le foyer.



28 Fixez le bouton de contrôle

Mettez 1 bouton de réglage au-dessus de la tige de soupape du bouton de réglage, en vous assurant d'aligner la partie plate de la tige avec la partie plate dans le bouton, puis enfoncez le bouton de réglage sur la tige de soupape jusqu'à ce qu'il soit solidement installé.



29 Fixez le dispositif de retenue en fil métallique de la bouteille de propane

Fixez le fil de retenue aux pieds à l'extrémité gauche du grill. Positionnez le fil de retenue dans les pieds et sous le corps du grill, le côté courbé vers le haut. Ensuite, insérez les extrémités du grill dans les orifices des pieds et tournez le fil vers vous, de la façon illustrée.

Instructions d'utilisation

SPÉCIFICATIONS DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

L'installation de cet appareil doit respecter tous les codes locaux applicables ou le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54.

Lorsque vous achetez ou échangez une bouteille pour votre gril au gaz, elle doit être :

1. Fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de propane du département des Transports américain (DOT), et
2. Dotée d'un dispositif antidébordement (OPD) homologué, et
3. Dotée d'un dispositif de raccord compatible avec le raccord pour un appareil de cuisson à l'extérieur.

La bouteille doit également dotée des éléments suivants :

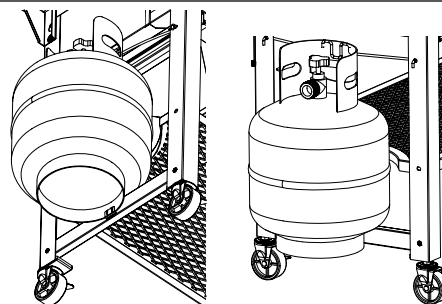
- Un robinet d'arrêt qui se termine par une sortie pour robinet de la bouteille de gaz de Type 1.
- Un robinet de Type 1 qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'une étanchéité parfaite soit obtenue.
- Un arrangement pour le retrait de vapeur.
- Un collier pour protéger le robinet d'arrêt de la bouteille.
- Un dispositif de décharge communiquant directement avec l'espace de vapeur de la bouteille.
- Un dispositif antidébordement (OPD) homologué.

AVANT D'ENTREPOSER VOTRE GRIL :

- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est complètement fermé.
- Nettoyez toutes les surfaces. Enduisez les brûleurs d'une mince couche d'huile de cuisson pour prévenir la rouille excessive.
- Si vous entreposez le gril à l'intérieur, déconnectez la bouteille de propane et laissez-la DEHORS.
- Mettez un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci ne sert pas. N'installez sur l'ouverture du robinet que le type de capuchon cache-poussière fourni avec la bouteille. D'autres capuchons ou bouchons pourraient causer des fuites de propane.

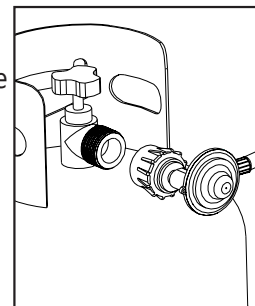
INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE SUR LE GRIL

1. Vérifiez que le robinet de la bouteille est fermé en tournant le volant de manœuvre dans le sens antihoraire.
2. Mettez la bouteille dans le support de la bouteille, sur le fond du support de gauche. Ensuite, posez le fil de retenue de la bouteille au-dessus de la poignée de la bouteille et fixez-le solidement.
3. Orientez la bouteille afin que l'ouverture du robinet soit orientée vers le côté gauche du gril et que le tuyau ne soit pas coudé ou endommagé.
4. Assurez-vous que la bouteille est installée solidement dans le support de la bouteille.



CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE SUR LE GRIL

1. Inspectez le joint d'étanchéité en caoutchouc du robinet de la bouteille de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de dégradation avant l'usage. Un joint de caoutchouc endommagé peut entraîner une fuite de gaz, pouvant possiblement causer une explosion, un incendie ou des blessures graves. Ne pas utiliser une bouteille de propane dont le joint d'étanchéité en caoutchouc est endommagé.
2. Fixez ou détachez le régulateur à la bouteille de propane uniquement lorsque celle-ci est installée dans son support.
3. Vérifiez que le robinet de la bouteille est fermé en tournant le volant de manœuvre dans le sens antihoraire.
4. Assurez-vous que les boutons de réglage des brûleurs du gril sont sur la position OFF (ARRÊT).
5. Inspectez visuellement l'assemblage du tuyau avant chaque utilisation pour détecter tout signe de dommages, d'usure excessive ou de détérioration. S'il y en a, remplacez l'assemblage avant d'utiliser le gril. Seul le remplacement fourni par le fabricant devrait être utilisé.
6. Retirez le bouchon de protection en plastique du robinet de la bouteille.
7. Assurez-vous que le tuyau n'est pas coudé et n'est pas en contact avec des bords tranchants ou des surfaces qui peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
8. Tenez le régulateur et insérez le mamelon en liaison dans le robinet de la bouteille de propane. Assurez-vous que le dispositif est centré correctement.
9. Tournez le gros écrou de raccord manuellement dans le sens horaire et serrez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement. Assurez-vous de ne pas fausser le filetage de l'écrou de raccord sur le robinet de la bouteille. N'utilisez pas d'outils pour serrer le raccordement. Remarque : Si vous ne parvenez pas à effectuer le raccordement, recommencez les étapes 7 et 8.



Instructions d'utilisation

TEST DE FUITE



AVERTISSEMENT



- **N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE GRIL SANS AVOIR FAIT DE TEST DE FUITE SUR LA TOTALITÉ DES RACCORDS DE GAZ ET DES TUYAUX ET SUR LA BOUTEILLE DE PROPANE.**



DANGER



POUR PRÉVENIR LES RISQUES DE FEU OU D'EXPLOSION :

- Ne pas fumer ou permettre la présence de sources d'allumage dans les alentours pendant un test de fuite.
- Effectuez le test de fuite DEHORS, dans un endroit bien ventilé et à l'abri du vent.
- Ne jamais effectuer un test de fuite en utilisant une allumette ou une flamme nue.
- Ne jamais effectuer un test de fuite sur un gril qui est chaud ou en cours d'utilisation.

QUAND EFFECTUER UN TEST DE FUITE :

- Après avoir assemblé votre gril et avant de l'allumer pour la première fois, même s'il a été acheté entièrement assemblé.
- Chaque fois que la bouteille de propane est remplie ou échangée, ou si des composants du système de gaz sont déconnectés ou remplacés.

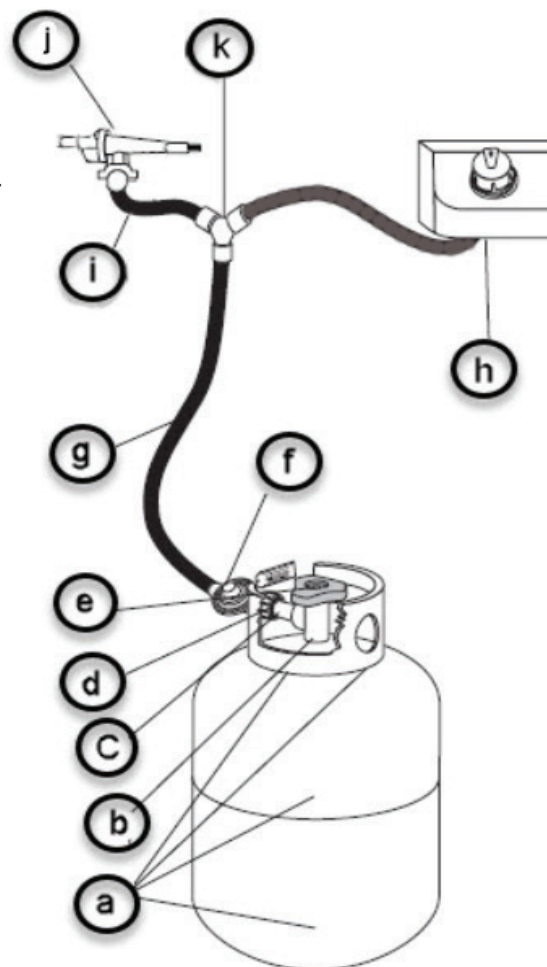
COMMENT VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES :

ATTENTION : Les odeurs fortes, la congestion des sinus, etc., peuvent empêcher que le propane soit détecté par l'odeur. Faites preuve de prudence et de bon sens lors de tests de fuite.

Remarque : Le test de fuite doit être effectué dans un endroit silencieux, à l'abri du vent, et bien éclairé afin de voir si des bulles apparaissent ou pour permettre la détection de fuites plus importantes par l'odeur ou le son.

1. Créez un mélange d'eau et de savon à vaisselle liquide à parts égales.
2. Ouvrez le couvercle.
3. Assurez-vous que tous les boutons de réglage sont sur la position OFF (ARRÊT).
4. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz. Tournez le volant du robinet de la bouteille dans le sens antihoraire pour l'ouvrir complètement. Si vous entendez un bruit strident ou si vous sentez une odeur de gaz, coupez le gaz immédiatement. Serrez tout raccord qui fuit. Si une fuite est détectée au niveau de l'écrou de raccord et la fuite ne s'arrête pas lorsqu'il est serré, inspectez de nouveau le joint d'étanchéité en caoutchouc de la bouteille de propane.
5. Appliquez le mélange d'eau savonneuse aux parties suivantes :
 - a. Soudures de la bouteille
 - b. Écrou de raccord du robinet de la bouteille
 - c. Arrière de l'écrou de raccord au mamelon en laiton
 - d. Connexion du mamelon en laiton au régulateur
 - e. Connexion du robinet de la bouteille à la bouteille
 - f. Connexions du régulateur aux tuyaux d'alimentation en gaz
 - g. Sur toute la longueur du tuyau d'alimentation en gaz
 - h. Connexion du tuyau vers la rampe de gaz
 - i. Connexion du brûleur latéral avec le tuyau
 - j. Capuchon de la tige de soupape du brûleur latéral
 - k. Connexion du tuyau d'alimentation en gaz
6. Vérifiez chacun des emplacements (a) à (k) pour voir s'il y a des bulles, ce qui indique la présence d'une fuite.

Il est possible que les fuites importantes ne soient pas détectées par des bulles, mais elles devraient produire un bruit strident ou une odeur de gaz.
7. Fermez l'alimentation en gaz au robinet de la bouteille de gaz.



Soyez à l'affût des bulles!



Instructions d'utilisation

TEST DE FUITE

8. Ouvrez les boutons de réglage pour évacuer la pression du gaz dans le tuyau.
9. Tournez les boutons de réglage sur la position OFF (ARRÊT).
10. Serrez tout raccord qui fuit. Si une fuite est détectée au niveau de l'écrou de raccord et la fuite ne s'arrête pas lorsqu'il est serré, inspectez de nouveau le joint d'étanchéité en caoutchouc de la bouteille de propane.
11. Recommencez le test d'étanchéité à l'eau savonneuse jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée.
12. Fermez le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à ce que vous soyez prêt à utiliser votre gril.
13. Lavez les résidus savonneux avec de l'eau froide et séchez à la serviette.
14. Attendez 5 minutes pour que tout le gaz se soit dissipé avant d'allumer le gril.



AVERTISSEMENT



- **NE PAS utiliser le gril si les fuites sont impossibles à arrêter. Contactez un service qualifié de réparation des appareils au gaz.**

ENTREPOSAGE

- Il est permis de ranger un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur à l'intérieur uniquement si la bouteille a été déconnectée et enlevée.
- Les bouteilles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment ou un espace fermé, y compris dans des garages ou des remises.
- Les bouteilles doivent être gardées hors de la portée des enfants.

Instructions d'utilisation

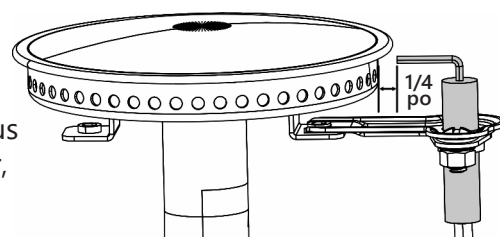
ALLUMAGE DU GRIL

Allumage des brûleurs principaux :

1. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
2. Assurez-vous que tous les boutons de réglage sont sur la position OFF (ARRÊT).
3. Sélectionnez le brûleur à allumer. Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le sur la position HIGH (ÉLEVÉ), puis appuyez sur l'allumeur pour allumer le brûleur. **Remarque : Il peut s'avérer nécessaire de recommencer l'étape 2 à 2 ou 3 reprises pour que le grill s'allume.**
4. Si le grill ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage sur la position OFF (ARRÊT), attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis recommencez la procédure d'allumage.

Pour allumer le brûleur latéral :

Vérifiez si la tige d'allumage est correctement espacée et alignée sur le brûleur. La tige d'allumage devrait se trouver à environ 1/4 po du brûleur et être alignée sur le haut du port d'un brûleur. Confirmez si l'espacement est correct en appuyant sur le bouton d'allumage et en vous assurant qu'une étincelle se produit entre la tige d'allumage et le brûleur, puis suivez les étapes 3 et 4 ci-dessus.

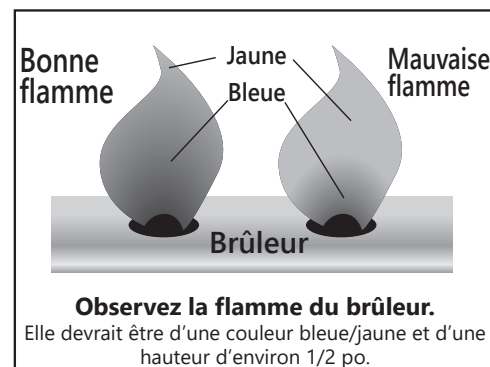
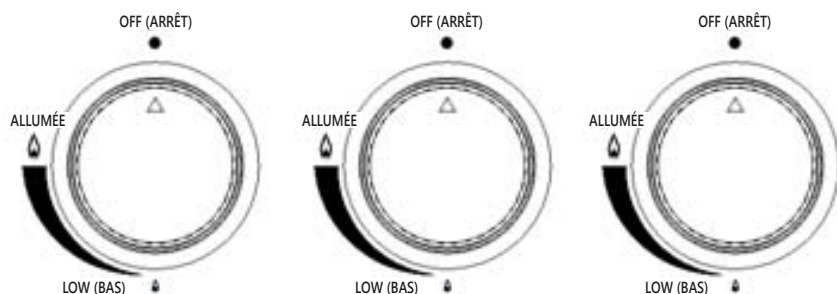


Pour éteindre le grill :

1. Fermez le robinet de la bouteille.
2. Tournez tous les boutons de contrôle des brûleurs sur la position OFF (ARRÊT).

Remarque : Fermez d'abord la bouteille de propane pour empêcher qu'il reste du gaz sous pression dans le système.

ATTENTION : Le robinet de la bouteille devrait toujours être sur la position OFF (ARRÊT) ou fermée lorsque le grill n'est pas utilisé.



DÉPANNAGE DU GRIL AU GAZ

PROBLÈME	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide.
	Vérifiez le fil d'allumage. Y a-t-il une étincelle?
	Vérifiez si le brûleur est obstrué par des toiles d'araignée ou des nids d'insectes.
La flamme est jaune, elle devrait être bleue.	Vérifiez si le brûleur est obstrué par des toiles d'araignée ou des nids d'insectes.
	Fermez le couvercle et laissez le grill fonctionner à HIGH (ÉLEVÉ) pour brûler les résidus présents sur le brûleur.
Il y a des poussées de flamme.	La température de cuisson est trop élevée.
	Les aliments que vous faites cuire sont trop gras.
	De la graisse s'est accumulée dans le grill. Nettoyez-la et brûlez-la.

Instructions d'utilisation

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'intérieur du gril :

- Nous recommandons d'enlever les résidus alimentaires immédiatement après la cuisson en récurant doucement les grilles avec une brosse à soies métalliques, puis en tournant les brûleurs sur la position HIGH (ÉLEVÉ) pendant environ 5 minutes. La chaleur des brûleurs brûlera la majeure partie des résidus d'aliments et de graisse présents sur les grilles et les plaques de recouvrement et les transformera en substance cendrée qui tombera dans le fond du foyer ou du bac à graisse. Lorsque le gril a refroidi (environ 30 minutes), enlevez les grilles et les plaques de recouvrement et enlevez la cendre et la graisse du foyer au moyen d'une brosse. Nettoyez le bac à graisse et remettez-le en place. Inspectez les plaques de recouvrement pour tout signe de dommages ou de détérioration avant de les remettre dans le gril.
- De temps à autre, si vous le souhaitez, lavez les grilles et les plaques de recouvrement avec un détergent doux et rincez-les à l'eau chaude.
- Surfaces de porcelaine : en raison de leur composition semblable à verre, la plupart des résidus peuvent être essuyés avec une solution de bicarbonate de soda et d'eau ou d'un produit de nettoyage spécialement formulé. Pour les taches tenaces, utilisez une poudre à récurer non abrasive, comme du bicarbonate de soude.

ENTRETIEN DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL :

- Pour protéger votre gril contre la rouille excessive, il doit être gardé propre et recouvert en tout temps lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Lavez les surfaces peintes avec un détergent doux et un nettoyeur non abrasif ou de l'eau chaude savonneuse.
- Lavez les parties en plastique ou en caoutchouc à l'eau chaude savonneuse et essuyez-les pour les sécher. N'utilisez pas de citrisol, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeur à gril sur les pièces en plastique. Cela pourrait endommager les pièces et causer leur défaillance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES BRÛLEURS

- Vérifiez visuellement les flammes des brûleurs pour vous assurer que tout fonctionne correctement. Des araignées ou d'autres insectes peuvent faire des nids dans le brûleur, ce qui bloque la circulation du gaz.
- Pour obtenir une cuisson au gril sécuritaire et assurer le rendement optimal de votre gril, faites ces vérifications au moins deux fois par an ou après de longues périodes d'entreposage.

PROCESSUS D'APPRÊT

GRIL AU PROPANE

1. Enduisez légèrement toutes les surfaces inférieures (y compris l'intérieur des couvercles, les grilles de cuisson et la zone sous la surface de cuisson) avec de l'huile végétale ou de l'huile végétale en aérosol.
2. Allumez le côté du gril au propane et laissez brûler à température moyenne pendant une heure.
3. Une fois que le gril a refroidi complètement, il est prêt à être utilisé.

GRIL AU CHARBON ET FOYER

1. Enduisez légèrement toutes les surfaces inférieures (y compris l'intérieur des couvercles, les grilles de cuisson et la zone sous la surface de cuisson) avec de l'huile végétale ou de l'huile végétale en aérosol.
2. Allumez un feu de charbon en utilisant 1 à 2 lb de briquettes ou de morceaux de charbon. Laissez les couvercles ouverts jusqu'à ce que les flammes se soient éteintes.
3. Lorsque les flammes sont éteintes, fermez les couvercles et toutes les entrées d'air, et maintenez la température entre 300 et 400 °F pendant une heure.
4. Laissez le feu s'éteindre et le gril refroidir complètement avant l'utilisation.

Instructions d'utilisation

POUR FAIRE CUIRE DES ALIMENTS EN UTILISANT LE CHARBON ET LA CHALEUR DIRECTE

Le feu se trouve dans la chambre de cuisson au charbon et les aliments se trouvent dans la chambre de cuisson au charbon. Suivez ces étapes pour faire cuire des aliments en utilisant le charbon et la chaleur directe dans la chambre de cuisson au charbon.

1. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez un allume-feu métallique; mettez environ 2 lb de charbon dans l'allume-feu et allumez le charbon.
2. Au bout de 30 minutes, versez le charbon sur la grille dans le plateau à charbon, qui devrait se trouver à sa position la plus basse.
3. Ajustez les entrées d'air du foyer et du compartiment du fumoir et le capuchon de la cheminée afin qu'ils soient ouverts environ au quart ou au tiers.
4. Mettez immédiatement et prudemment 2 lb de charbon de plus sur les braises enflammées dans la chambre de cuisson. Gardez les couvercles ouverts jusqu'à ce que les flammes se soient éteintes. Si vous fermez les couvercles avant que les flammes se soient éteintes, vous pourriez causer des dommages au gril et aux surfaces peintes. **REMARQUE: Si les brûleurs au propane fonctionnent simultanément, ajoutez seulement 1 livre de charbon aux charbons en cours.**
5. Lorsque la température atteint le niveau voulu, vous pouvez mettre les aliments sur les grilles de cuisson.

CONSEILS :

Le plateau à charbon ajustable dans le compartiment du fumoir peut être positionné à quelques pouces de la grille de cuisson, ce qui vous permet de saisir la viande et d'emprisonner les jus. La saisie ne prend que quelques minutes par côté. Ne laissez pas la viande ou les aliments brûler. Après avoir fait saisir les aliments, remettez le plateau à charbon à la position la plus basse et faites cuire les aliments selon votre préférence personnelle.

Pour faire cuire de plus petites quantités, le foyer peut être utilisé au lieu du compartiment du fumoir plus grand pour la cuisson en utilisant le charbon et la chaleur directe. Suivez les mêmes étapes que pour la cuisson dans le compartiment principal du fumoir.

POUR FAIRE CUIRE DES ALIMENTS EN UTILISANT LA FUMÉE ET LA CHALEUR INDIRECTE

Le feu se trouve dans le foyer et les aliments sont cuits ou fumés dans le fumoir/la chambre de cuisson. La fumée et la chaleur indirecte traversent l'ouverture entre le foyer et le fumoir/la chambre de cuisson. Suivez les étapes ci-après pour le fumage ou la cuisson. Notez que le processus de cuisson indirecte ou de fumage sera plus long que la cuisson au gril traditionnelle. À une température de 225 à 250 °F, prévoyez environ 30 minutes par livre de viande.

1. Ouvrez complètement la cheminée et l'entrée d'air sur la porte du foyer.
2. Mettez 2 livres de charbon sur la grille à bois du foyer. Allumez le charbon et laissez-le brûler jusqu'à ce que les braises soient ardentes. Ajoutez votre bois aromatique préféré (caryer, prosopis, pacanier, pommier, aulne, etc.) au charbon.
3. Pour la cuisson indirecte, nous recommandons une température de 225 à 250 °F. Pour le fumage, la température voulue peut être encore plus basse. La chaleur et la fumée peuvent être contrôlées en ajoutant davantage de charbon ou de bois et en ouvrant ou fermant l'entrée d'air ou la cheminée.
4. Une fois que la température voulue est atteinte, mettez les aliments dans la chambre de cuisson. Continuez à surveiller la température pendant que les aliments fument ou cuisent. Pour obtenir la meilleure circulation de la chaleur et de la fumée, ouvrez la cheminée et fermez l'entrée d'air du foyer. Gardez fermée l'entrée d'air pour le charbon à l'avant du gril lors du fumage ou de la cuisson indirecte. À une température de 225 à 250 °F, prévoyez environ 30 minutes par livre pour cuire les aliments. Le temps variera selon la température à laquelle les aliments sont fumés ou cuits. Le niveau de cuisson voulu affecte également la durée de cuisson.
5. Pour obtenir des résultats optimaux, essayez de maintenir une température constante dans la chambre de cuisson en ajoutant du charbon et du bois au besoin et en ajustant les ouvertures des entrées d'air. Vérifiez périodiquement la température interne des aliments en insérant un thermomètre à viande dans les aliments. Faites attention lorsque vous vérifiez la température des aliments pour éviter les blessures.
6. Une fois que les aliments ont atteint la température voulue, retirez-les de la chambre de cuisson et laissez-les reposer pendant 30 minutes.
7. Nous recommandons l'utilisation de morceaux de bois ou de bûches dont les dimensions maximales sont 10 po de longueur et 2 po de diamètre. Le bois sert uniquement à ajouter de la saveur et non à générer de la chaleur. Ne mettez pas trop de bois sur la grille. Vous pouvez en ajouter de temps à autre, au fur et à mesure qu'il brûle.

Conseils de fumage

TYPES DE BOIS À UTILISER POUR LE FUMAGE

- Utilisez toujours un bois dur qui a séché pendant au moins 6 mois.
- Nous recommandons le pacanier, le caryer, le chêne blanc, le pommier, l'aulne ou le prosopis.
- Ne jamais utiliser de bois résineux comme le pin ou le cèdre.

Remarque : Il n'est pas nécessaire de faire tremper le bois avant le fumage, car les bois durs contiennent de l'humidité naturelle qui sera libérée dans le fumoir pendant le chauffage.

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN POUR GRILLER ET FUMER DE LA VIANDE

Thermomètre à viande interne

Un thermomètre à viande interne est essentiel lors de la cuisson de gros morceaux de viande pour vous assurer que l'intérieur est cuit.

Pinces ou crochet à viande

Utilisez des pinces robustes pour retourner la viande dans le fumoir, parce que le morceau de viande que vous faites fumer peut être très gros. Un crochet à viande est préféré parce qu'il est plus facile à utiliser et n'enlève pas la marinade sèche ou la sauce de la viande.

Gants de cuisson

Des gants de cuisson épais vous aideront à déplacer les grilles de cuisson chaudes et les gros morceaux de viande et à ajouter de l'eau et du bois.

Papier d'aluminium

Lorsque la couleur extérieure de viande est à votre goût, enveloppez la viande dans du papier d'aluminium pour empêcher que les résines du bois rendent votre viande plus foncée.

Propreté

- Lavez-vous toujours les mains à fond avec du savon et de l'eau chaude avant de manipuler les aliments et après avoir manipulé de la viande, de la volaille ou des fruits de mer crus.
- Lorsque vous utilisez un plateau pour transporter de la viande, de la volaille ou des fruits de mer crus au grill, assurez-vous de bien laver le plateau avec du savon et de l'eau chaude avant de mettre les aliments cuits sur le plateau, ou utilisez des plateaux différents pour les aliments crus et les aliments cuits.
- N'utilisez jamais les mêmes ustensiles pour manipuler de la viande, de la volaille ou des fruits de mer crus, à moins de bien laver les ustensiles avec du savon et de l'eau chaude.
- Ne réutilisez jamais la marinade de la viande ou de la volaille crue sur des aliments qui sont cuits et qui sont prêts à servir.

Remarque :

- Si vous faites précuire la viande ou la volaille, faites-le immédiatement avant la cuisson au grill.
- Ne faites jamais décongeler la viande à température ambiante ou sur un comptoir.
- Mettez les restes au réfrigérateur dans les 2 heures de les avoir enlevés du grill.

	Fahrenheit (°F)	Celsius (°C)
Bœuf		
Saignant	120 °F – 125 °F	45 °C – 50 °C
À point	130 °F – 135 °F	55 °C – 60 °C
Moyen	140 °F – 145 °F	60 °C – 65 °C
Moyen à bien cuit	150 °F – 155 °F	65 °C – 70 °C
Bien cuit	160 °F et plus	70 °C et plus
Agneau		
Saignant	135 °F	60 °C
À point	140 °F – 150 °F	60 °C – 65 °C
Moyen	160 °F	70 °C
Bien cuit	165 °F et plus	75 °C et plus
Volaille		
Poulet	165 °F – 175 °F	75 °C – 80 °C
Dinde	165 °F – 175 °F	75 °C – 80 °C
Porc		
Porc frais (cru)	160 °F – 170 °F	65 °C – 70 °C
Jambon (précuit)	140 °F	60 °C
Jambon (cru)	160 °F	70 °C
Poisson		
Cuire jusqu'à ce qu'il soit opaque et la chair se défasse à la fourchette		

Tableau de température – Consultez ce tableau standard de l'USDA pour la température de la viande cuite correctement.

IMPORTANT : Mesurez la température de la viande à l'aide d'un thermomètre à viande. L'indicateur de chaleur sur le fumoir fournit la température à l'intérieur du boîtier du fumoir, mais il ne reflète pas précisément la température de la viande.

Techniques de cuisson au grill

STEAK GRILLÉ

Tournez votre grill sur la position HIGH (ÉLEVÉ) et fermez le couvercle. Laissez-le chauffer pendant 20 à 30 minutes. Pendant qu'il chauffe, sortez vos steaks et laissez-les atteindre la température de la pièce. Les steaks cuiront de façon beaucoup plus uniforme si la température interne de la viande est uniforme. Pour préparer les steaks, essuyez-les avec des essuie-tout. Ensuite, brossez un peu d'huile d'olive sur chaque côté et assaisonnez avec du sel et du poivre. Assurez-vous que vos grilles sont propres et huilées avant d'y poser les steaks. Pour huiler la grille, frottez le gras enlevé de vos steaks sur les grilles de cuisson chaudes à l'aide de pinces. Posez les steaks à l'écart des flammes directes. Lorsque les steaks cuisent, le gras s'écoule, cause des flambées et brûle les steaks. Faites cuire le steak pendant 2 à 3 minutes, selon votre cuisson préférée, puis tournez-le sur 45 degrés et faites cuire pendant 2 à 3 minutes de plus pour lui donner des marques de cuisson en forme de losange. Retournez le steak et recommencez le processus de l'autre côté. Pour conserver les jus naturels de la viande, évitez de la percer avec des fourchettes ou des couteaux pendant la cuisson. Utilisez toujours des pincettes pour retourner votre steak. Vous pouvez généralement évaluer la cuisson d'un steak en appuyant sur la viande avec vos pinces. Les steaks plus saignants sont plus tendres que les steaks bien cuits. Ne retournez pas la viande trop souvent. Si vous soulevez constamment le couvercle, votre grill refroidira et vos steaks cuiront plus lentement, et il sera difficile de garder la température stable. Laissez le steak reposer pendant cinq minutes avant de le servir. Si vous ne le laissez pas reposer, vous perdrez les jus lorsque vous ferez la première entaille.

*Durées de cuisson : **Saignant** : 1 pouce (8 à 10 minutes) ou 1½ pouce (10 à 12 minutes) **Moyen** : 1 pouce (12 à 14 minutes) ou 1½ pouce (14 à 16 minutes) **Bien cuit** : 1 pouce (16 à 18 minutes) ou 1½ pouce (18 à 20 minutes).*

Côtelettes de porc fumées

Régalez votre grill à la position HIGH (ÉLEVÉ) et fermez le couvercle. Laissez-le chauffer pendant 15 à 20 minutes. Règle n° 1 : Épais, pas mince. N'essayez pas de griller des côtelettes de porc minces. Panez-les et faites-les frire, et elles seront délicieuses. Toutefois, si vous les mettez sur le grill, elles cuiront trop vite et elles deviendront dures et insipides. Achetez des côtelettes d'une épaisseur d'au moins ¾ à 1 po. Choisissez des côtelettes avec os, comme une côtelette bien courbée ou un aloyau coupé au centre, qui cuisent de façon plus égale et sont plus savoureuses que les côtelettes désossées.

Règle n° 2 : Le saumurage des côtelettes de porc, même pendant une brève période, laisse un peu de marge de manœuvre en ce qui concerne la cuisson. Si vous oubliez les côtelettes et les laissez cuire pendant une minute ou deux de trop, la saumure contribuera à garder la viande humide. N'oubliez pas de sécher les côtelettes avec des essuie-tout afin qu'ils saisissent sur le grill. Règle n° 3 : Attention à la chaleur. Le porc n'aime pas la chaleur élevée. Mettez une côtelette à feu vif et vous obtiendrez un morceau de viande coriace, même si vous l'avez saumuré. C'est une bonne idée d'installer votre grill pour une cuisson au grill indirecte. Vous pouvez saisir rapidement les deux côtés de la côtelette, puis la transférer dans la zone de chaleur indirecte pour une cuisson plus lente. Visez une température d'environ 145 °F.

POULET GRILLÉ

Régalez votre grill à la position HIGH (ÉLEVÉ) et fermez le couvercle. Laissez-le chauffer pendant 20 à 30 minutes. Pendant qu'il chauffe, sortez vos poitrines de poulet et laissez-les atteindre la température de la pièce. Les poitrines de poulet cuiront de façon beaucoup plus uniforme si la température interne de la viande est uniforme. Les poitrines de poulet sont l'un des aliments les plus populaires pour la cuisson au grill, et aussi l'un des plus faciles. Toutefois, il est facile d'obtenir du charqui de poulet si vous ne savez pas ce que vous faites. Ce qu'il y a de fantastique avec les poitrines de poulet désossées et sans peau et le fait que vous pouvez les faire cuire au-dessus d'une chaleur directe élevée sans risquer de flambées, puisqu'elles sont si maigres. Cela signifie que vous pouvez les faire cuire très rapidement en emprisonnant tous les jus. Les instructions ci-après concernant des poitrines de poulet relativement minces, d'une épaisseur de moins d'un pouce. Les durées peuvent varier selon l'épaisseur de vos poitrines et la température de votre grill.

1. Allumez le grill et laissez-le sur MEDIUM HIGH (MOYEN ÉLEVÉ) pour une cuisson à la chaleur directe.
2. Rincez les poitrines de poulet à l'eau courante froide, puis essuyez-les avec des essuie-tout.
3. Frottez un peu d'huile d'olive sur les poitrines de poulet.
4. Assaisonnez le poulet à votre goût. Un choix simple serait un peu de sel et du poivre noir fraîchement moulu.
5. Mettez la poitrine sur la partie la plus chaude du grill et n'y touchez pas pendant environ 2 à 3 minutes avant de la retourner.

Note importante : Si vous essayez de les retourner trop rapidement, elles adhéreront au grill. Il existe deux façons courantes de vérifier la cuisson des poitrines de poulet grillées. La meilleure méthode consiste à utiliser un thermomètre à viande. Insérez l'extrémité dans la partie la plus épaisse de la poitrine, et lorsque la température interne atteint 165 °F, retirez-la du grill. L'autre option consiste à faire une entaille dans la poitrine et à jeter un coup d'œil. La viande devrait être blanche, sans texture caoutchouteuse, et les jus devraient être translucides. Toutefois, cette méthode laisse sortir une partie des jus.

Techniques de fumage

FILET DE PORC FUMÉ

Lavez bien la viande à l'eau froide. Mettez le filet sur un essuie-tout pour éponger l'excédent d'eau. Frottez votre marinade sèche préférée sur la longe. Faites préchauffer le fumoir à 225 degrés et mettez la longe au centre du fumoir. Faites cuire jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 165 degrés. Sortez la viande du fumoir et laissez-la reposer sur le plateau à découper jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de service de 170 degrés. Tranchez comme du pain, en tranches de ¼ po, et elle vous fondra dans la bouche.

POINTE DE POITRINE DE BŒUF FUMÉE

Sélectionnez une pointe de poitrine parée de 6 à 8 lb, qui est un peu persillée, mais pas trop. N'hésitez pas à enlever autant de gras que vous voulez. Utilisez votre marinade sèche préférée et frottez-en généreusement sur le bœuf. Faites chauffer le fumoir à 225 degrés et mettez la pointe de poitrine dans le fumoir pendant 3 heures. Mettez la pointe de poitrine dans un plat en papier d'aluminium et versez environ 8 oz d'Allegro dessus. Recouvrez bien le plat avec du papier d'aluminium et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 à 170 degrés. Sortez le plat du fumoir et laissez la pointe de poitrine reposer. Sortez la pointe de poitrine du plat et coupez des tranches de ¼ po contre le grain de la viande. Versez le jus contenu dans le plat sur la viande tranchée ou utilisez-le comme trempette.

FLÉTAN FUMÉ

Choisissez un beau filet frais de ¾ po d'épaisseur. Lavez bien le filet dans l'eau froide et laissez-le reposer sur un essuie-tout jusqu'à ce que l'eau ne soit plus visible. Faites fondre un bâton complet de beurre au four à micro-ondes et saupoudrez une bonne quantité d'aneth dans le beurre fondu. Posez le filet sur une feuille d'aluminium et repliez le bord pour contenir le beurre. Brossez le mélange de beurre fondu et d'aneth sur les deux côtés du filet de poisson. Faites préchauffer le fumoir à 225 degrés et mettez le poisson dans le fumoir. Vérifiez le filet toutes les 15 minutes pour vous assurer qu'il reste visiblement humide. Brossez le mélange de beurre fondu et d'aneth au besoin. Le poisson devrait commencer à se défaire à la fourchette en environ 45 minutes. Lorsque le poisson se défait facilement, sortez-le du fumoir et servez-le.

POULET FUMÉ

Lavez bien les morceaux de poulet et laissez-les sécher sur un essuie-tout. Saupoudrez votre marinade sèche préférée sur les deux côtés du poulet. Faites préchauffer le fumoir à 225 degrés et mettez le poulet dans le fumoir. Au bout de ½ heure, retournez le poulet. Vérifiez la température interne en enfonçant votre thermomètre à viande dans la partie de la viande la plus proche de l'os. Lorsque la température atteint 180 degrés, le poulet est prêt. Vous pouvez broser votre sauce BBQ préférée sur le poulet pendant les 15 dernières minutes de la cuisson pour l'assaisonner un peu.

Garantie limitée de 1 an de Smoke Hollow®

Smoke Hollow garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 1 année à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Smoke Hollow® ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. La garantie de Smoke Hollow® ne couvre pas la rouille. Smoke Hollow® exige une preuve d'achat, comme un reçu, lors de réclamations au titre de la garantie. Cette garantie prend fin dès la date d'expiration de la garantie.

Durant la période de garantie déclarée, Smoke Hollow, à sa discrétion, assurera gratuitement le remplacement de tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Advenant que Smoke Hollow demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Smoke Hollow assumera les frais de transport pour le retour du composant demandé. Cette garantie exclut les dommages à la propriété dus à un mauvais usage, à un usage abusif et à un accident, ou les dommages résultant du transport.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Smoke Hollow® et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Smoke Hollow® ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredise ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de Smoke Hollow®, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur/l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Résidents de la Californie uniquement : Nonobstant les limitations de cette garantie, les restrictions suivantes vous sont applicables; si réparer ou remplacer le produit en question ne s'avère pas rentable pour le revendeur, ce dernier ou Smoke Hollow® remboursera le prix payé d'achat du produit après dépréciation et après déduction d'une somme équivalente à la durée d'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte du vice ou de la non-conformité. Le propriétaire peut rapporter le produit au détaillant qui le lui a vendu pour bénéficier des privilèges que lui accorde la présente garantie. Cette garantie expresse vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Rendez-vous sur smoke-hollow.com ou remplissez le formulaire ci-dessous et retournez-le à l'adresse suivante :

Attn: Warranty Registration

Smoke Hollow®

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse : _____

Ville : _____

État/Province : _____ Code postal : _____ Numéro de téléphone : _____

Adresse de courriel : _____

* Numéro de modèle : _____ * Numéro de série : _____

Date de l'achat : _____ - _____ - _____ Lieu de l'achat : _____

*** Les numéros de série et de modèle se trouvent sur l'étiquette argentée à l'arrière du fumeur.**



Service à la clientèle

[SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT](https://www.smoke-hollow.com/contact-support)

Sans frais : 1-866-475-5180.

Du lundi au vendredi | De 8 h à 17 h HNE
5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

WWW.SMOKE-HOLLOW.COM



DG850C

PARRILLA DE PROPANO Y CARBÓN VEGETAL



El manual se aplica a los siguientes números de modelos

SH19031719 • SH19033319 • SH19033419

Su número de modelo

Fecha de fabricación - Número de serie

Estos números se ubican en la etiqueta posterior de la unidad.

IMPORTANTE

Conserve esta información inmediatamente y manténgala en un lugar seguro para uso futuro.



Intertek

WWW.SMOKE-HOLLOW.COM

PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. APAGUE EL GAS QUE SE DIRIGE AL ARTEFACTO.
2. APAGUE CUALQUIER LLAMA ABIERTA.
3. ABRA LA TAPA.
4. SI EL OLOR CONTINÚA, ALÉJESE DEL APARATO Y LLAME INMEDIATAMENTE A SU PROVEEDOR DE GAS O A SU ESTACIÓN DE BOMBEROS.

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE PROVOCAR UN INCENDIO O EXPLOSIÓN, CAUSANDO DAÑO A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

ADVERTENCIA

- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca a este o cualquier otro aparato.
- Un cilindro de LP no conectado para uso no deberá almacenarse cerca a este o cualquier otro aparato.

ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

 **Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.** 

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

- Quemar madera, carbón vegetal o propano genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme madera, carbón vegetal o propano dentro de los hogares, vehículos, tiendas de acampar, garajes o cualquier área cerrada.
- Use solamente las áreas exteriores donde está bien ventilado.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

PARRILLA A GAS

- Nunca use gasolina, líquido de encendedor, adelgazador de pintura o u otros vapores y líquidos inflamables o materiales combustibles en/cerca de su parrilla.
- Nunca use carbón vegetal, piedras de lava o briquetas de madera en una parrilla de gas. Las virutas de sabor deben estar contenidas dentro de un fogón de metal para contener las cenizas y evitar los incendios.
- Asegúrese que las llamas salgan por todos los puertos del quemador en cada uso. A las arañas e insectos les gusta construir sus nidos en los tubos del quemador. Los tubos del quemador bloqueados pueden evitar que el flujo de gas hacia los quemadores, lo que podría provocar fuego en los tubos del quemador o fuego debajo de la parrilla.
- Mantenga un espacio despejado mínimo de 10 pies (3m) entre todos los lados de la parrilla, barandillas, paredes u otro material combustible. Si no cumple con despejar estos espacios, evitaría la correcta ventilación y se aumentaría el riesgo de incendio y/o daños a la propiedad los que podrían resultar también en lesiones personales. NO use esta parrilla bajo ninguna construcción combustible aérea desprotegida.
- NO deje la parrilla desatendida mientras esté encendida o en uso.
- NO use o instale esta parrilla en un vehículo y/o bote recreativo.
- NO permita que la grasa o los goteos calientes caigan sobre el ensamblaje de la manguera y el regulador. Si ocurre esto, apague el suministro de gas inmediatamente. Vacíe la bandeja de grasa y limpie el ensamblaje de la manguera y el regulador e inspeccione en busca de daños antes de su uso.
- SOLO PARA USO CASERO EXTERNO. NO opere el artefacto en interiores o en un área cerrada como un garaje, cobertizo o pasillo.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrilla caliente. NO deje que los niños usen o jueguen cerca de esta parrilla.
- NO use agua en un incendio de grasa. No es posible cerrar la tapa para extinguir un incendios de grasa.
- NO permita que la manguera de gas entre en contacto con superficies calientes. Redirija la manguera de gas, de ser necesario.
- NO bloquee las áreas de ventilación de los costados, parte posterior o compartimiento del carro de la parrilla.
- Nunca verifique si hay fugas usando un fósforo o una llama abierta.
- NO guarde artículos en el carro que puedan incendiar o dañar su parrilla (como suministros de piscinas/ sustancias químicas, mantel, trozos de madera).

INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE GAS LP

- Sólo conecte esta parrilla a una válvula de cilindro Tipo 1. La válvula Tipo 1 puede identificarse por los alambres externos largos en la salida de la válvula.
- NO conecte a un cilindro de propano que exceda una capacidad de 20 lb. (9.1 kg).
- NO conecte a un cilindro que use algún otro tipo de dispositivo de conexión de válvula.
- Inspeccione el sello de goma de la válvula del tanque de propano en busca de fisuras, desgaste o deterioro antes de su uso. Un sello de goma dañado puede causar una fuga de gas, dando como posible resultado una explosión, incendio o daño corporal grave.
- Apague la válvula del cilindro cuando su parrilla no esté en uso.
- Manipule el tanque con cuidado.
- Siempre asegure el cilindro en posición recta de pie.
- Nunca conecte un cilindro de gas LP a su parrilla.
- NO exponga los cilindros de gas LP a calor excesivo o fuentes de ignición.
- Permita que sólo distribuidores de gas LP calificados llenen o reparen su cilindro de gas LP.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones que están en el cilindro y que acompañan a este producto.
 1. No almacene cilindros de repuesto de gas LP bajo o cerca de este artefacto;
 2. Nunca llene el cilindro más allá de un 80% lleno; y
 3. Si la información de las dos advertencias anteriores no se siguen rigurosamente, podría ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE GAS LP



PELIGRO



- NO almacene un cilindro de gas LP de repuesto (lleno o vacío) bajo o cerca de su parrilla. Esto podría causar la expulsión de un exceso de presión a través de la válvula de alivio de vapor que dé como resultado un incendio, explosión o lesiones personales graves, incluyendo la muerte.
- El gas propano es más pesado que el aire y se coleccionará en áreas más bajas. Una ventilación apropiada es extremadamente importante. Mantenga las aberturas de la ventilación del compartimiento del cilindro de gas LP libre y despejado de obstrucciones y suciedad.
- NO inserte objetos extraños en la salida de la válvula del cilindro, ya que esto podría dañar el sello de goma. No use el tanque de propano con un sello de goma dañado. Un sello de goma dañado puede causar una fuga de gas, dando como posible resultado una explosión, incendio, daño corporal grave o la muerte.
- Inspeccione el sello de goma en busca de fisuras, desgaste o deterioro antes de su uso.
- Siempre mantenga el cilindro (tanque) en posición recta durante el uso, tránsito o almacenamiento.

INSTALACIÓN DE LA MANGUERA Y EL REGULADOR

- NO intente conectar la parrilla, adquirida para gas (propano) LP, a otra fuente de suministro de combustible, como a una línea de gas natural.
- No use ningún otro ensamblaje de la manguera y el regulador, más que el suministrado con su parrilla. El ensamblaje de la manguera/regulador de presión de repuesto es el número de pieza SH9916-26, el cual se puede obtener contactando al servicio de asistencia al cliente al: 1-866-475-5180 (lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., EST).
- No intente ajustar o reparar un regulador. El regulador ha sido diseñado para funcionar a una presión de salida máxima de 11 pulgadas de columna de agua (2.74 kPa).
- Asegúrese que la válvula del tanque esté cerrada antes de conectar el cilindro de gas LP a su parrilla. Gire la perilla de la válvula hacia la derecha para cerrar correctamente la válvula. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de seguridad de la manguera de suministro. Lea y siga todas las advertencias de este manual concernientes al uso seguro de los cilindros de gas LP y la manguera y regulador antes de conectar el cilindro a la parrilla. Lea y siga todas las advertencias del cilindro de LP.

PARRILLA DE CARBÓN VEGETAL

- Sólo use esta parrilla sobre una superficie dura, nivelada, no combustible y estable (concreto, piso, etc.), capaz de soportar el peso de la parrilla. Nunca use sobre superficies de madera u otras que pudieran quemarse.
- NO use la parrilla sin el ensamblaje de la bandeja para el carbón vegetal en su lugar. NO intente retirar el ensamblaje de la bandeja para el carbón vegetal si la bandeja contiene trozos de carbón caliente.
- Solo para uso casero externo. No opere la parrilla en interiores o en un área cerrada.
- Nunca use esta parrilla para ninguna otra cosa que no sea para su propósito intencionado.
- Recomendamos usar un encendedor de carbón en el fondo del fogón o carbón que haya sido previamente tratado con líquido de encendedor cuando inicie el fuego en la sección de carbón de su parrilla para evitar los peligros asociados con el líquido de encendedor de carbón.
- Los lados de carbón y propano de la parrilla se pueden usar al mismo tiempo. No encienda más de 3 libras de carbón mientras los quemadores de gas estén en funcionamiento.
- No almacene líquido de encendedor u otros líquidos o materiales inflamables, o carbón vegetal que no haya sido previamente tratado con líquido de encendedor bajo o cerca de la parrilla.
- No use gasolina, kerosene o alcohol para encender el carbón vegetal. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares podría causar una explosión, dando como posible resultado una lesión corporal grave.
- Nunca añada líquido de encendedor al carbón vegetal a trozos de carbón calientes o incluso tibios, ya que podría ocurrir un retroceso de la llama, causando graves quemaduras.
- Coloque la parrilla en un área donde niños y mascotas no puedan entrar en contacto con ella. Es necesaria una supervisión cercana cuando la parrilla esté en uso.
- Tenga precaución cuando ensamble y opere su parrilla para evitar rasguños o cortes de los bordes de metal de las partes metálicas.
- Tenga precaución cuando tenga que estirarse sobre o debajo de la parrilla.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

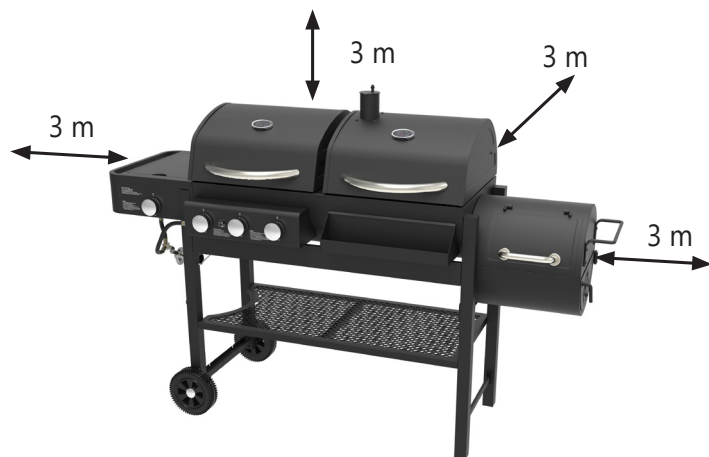
RECORDATORIO: Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con construcciones aéreas, paredes, rieles u otras construcciones combustibles. Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación.



ADVERTENCIA



La manguera es un peligro de tropiezo que podría causar el vuelco del cilindro de suministro.



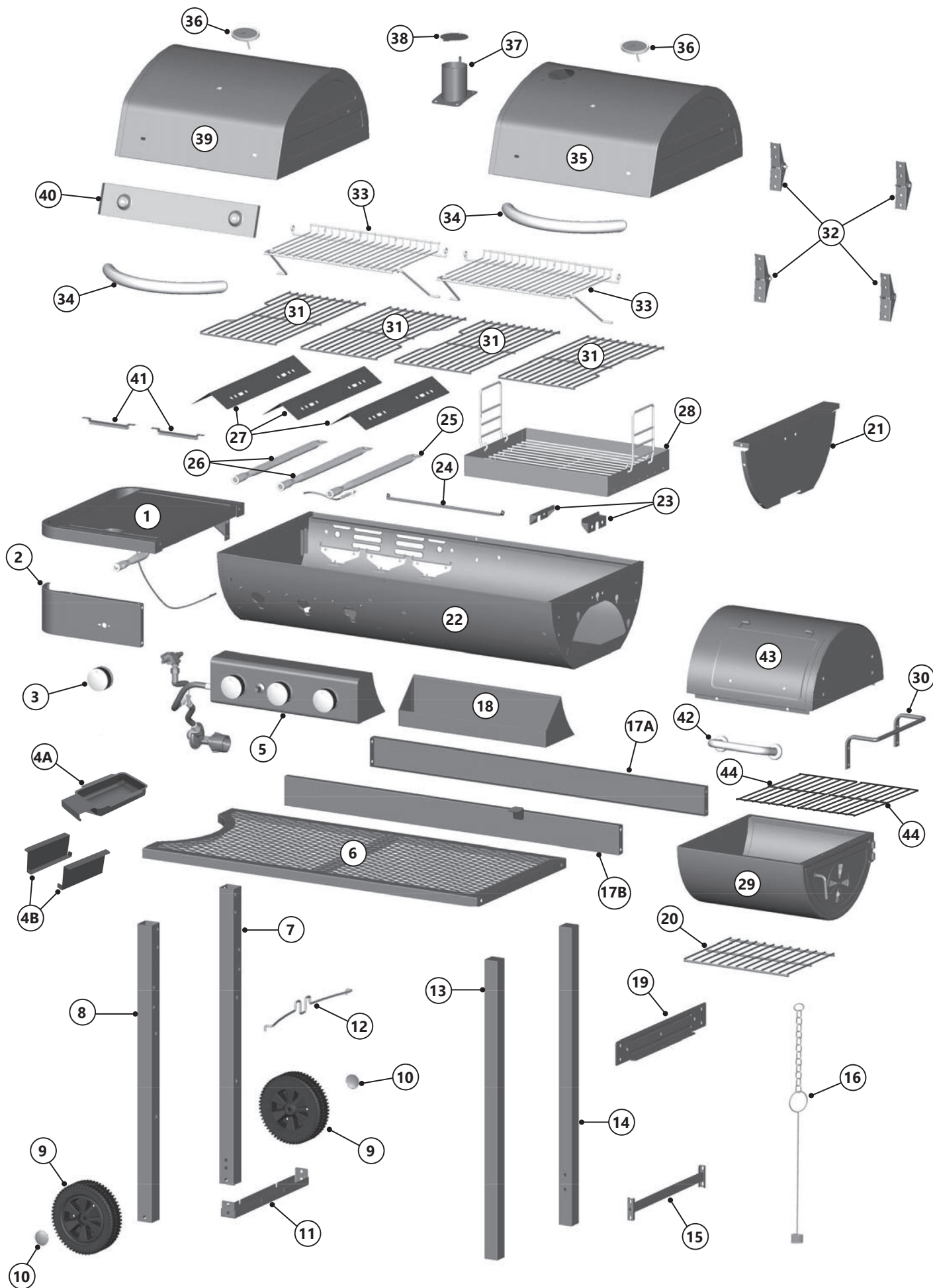
ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Herramientas necesarias: Llave ajustable, destornillador en cruz
- Tiempo de ensamblaje aproximado: 45 minutos
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.

PARE

NO REGRESE AL MINORISTA para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas. Contacte al Servicio al cliente de Smoke Hollow® al 1-866-475-5180 o visite: smoke-hollow.com/contact-support. Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada de clasificación del ahumador.

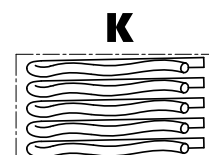
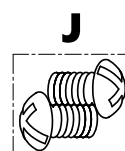
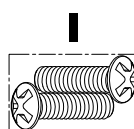
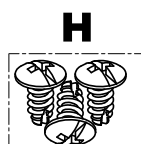
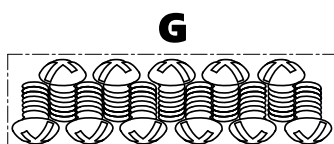
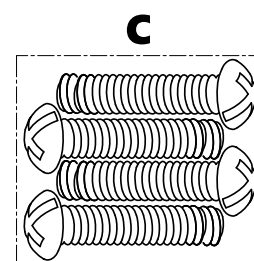
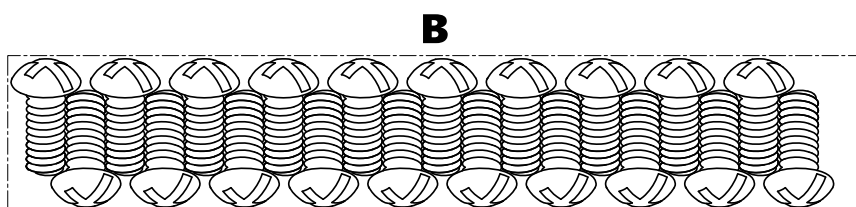
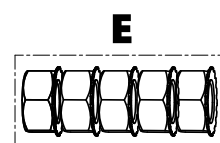
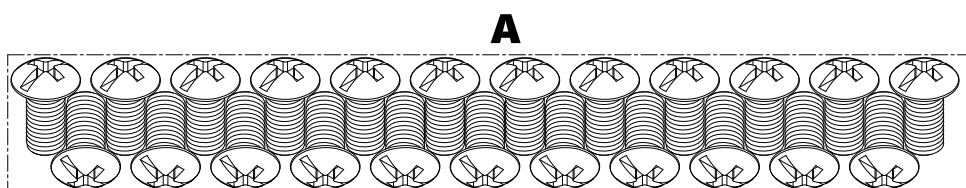
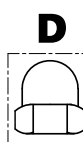
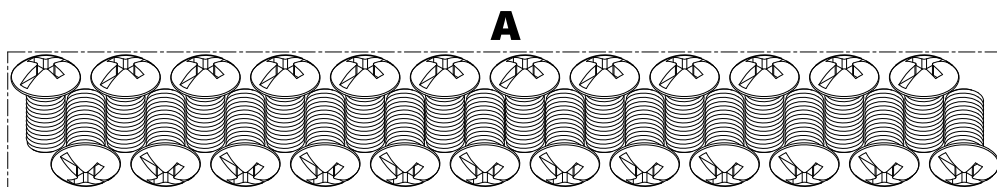
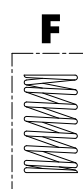
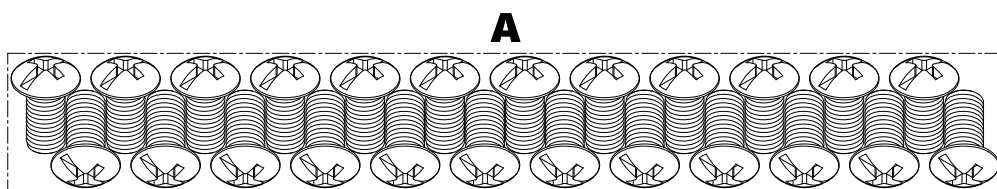
Diagrama de partes



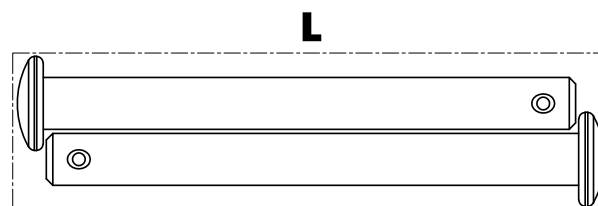
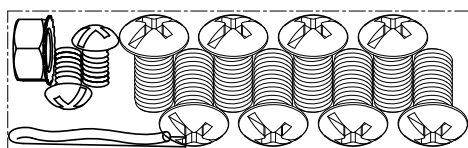
Lista de partes

NO.	CANT.	DESCRIPCIÓN	NO.	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	Ensamblaje de la repisa del quemador lateral	22	1	Ensamblaje del compartimiento de la parrilla para gas y carbón vegetal
2	1	Panel de control del quemador lateral	23	2	Abrazadera de soporte de la bandeja para el carbón vegetal
3	1	Perilla de control	24	1	Pantalla de viento
4A	1	Bandeja de grasa removible	25	1	Quemador de acero inoxidable con alambre de ignición
4B	2	Abrazadera de la bandeja de grasa removible	26	2	Quemador de acero inoxidable sin alambre de ignición
5	1	Ensamblaje del panel de control	27	3	Cubierta de calor del quemador
6	1	Repisa inferior	28	1	Ensamblaje de la bandeja para el carbón vegetal
7	1	Pata izquierda posterior - (etiqueta amarilla N.º 3)	29	1	Ensamblaje de la mitad inferior del fogón
8	1	Pata izquierda delantera - (etiqueta verde N.º 4)	30	1	Asa lateral del fogón
9	2	Rueda	31	4	Rejillas de cocción
10	2	Tapa de la rueda	32	4	Ensamblaje de la bisagra
11	1	Abrazadera de soporte inferior del cilindro de gas LP	33	2	Rejilla de calentamiento
12	1	Retenedor de alambre del cilindro de gas LP	34	2	Asa de la tapa
13	1	Pata derecha delantera - (etiqueta morada N.º 2)	35	1	Tapa de la parrilla de carbón vegetal
14	1	Pata derecha posterior - (etiqueta blanca N.º 1)	36	2	Indicador de calor
15	1	Abrazadera derecha del carro	37	1	Ensamblaje de la rejilla de ahumado
16	1	Sostenedor de fósforos y cadena	38	1	Tapa de la rejilla de ahumado
17A	1	Abrazadera posterior del carro	39	1	Tapa de la parrilla de gas
17B	1	Abrazadera delantera del carro	40	1	Protector de calor del asa de la tapa de la parrilla de gas
18	1	Bandeja de condimentos	41	2	Tubo transversal de fuego
19	1	Abrazadera de soporte del fogón	42	1	Asa de la tapa del fogón
20	1	Rejilla de madera del fogón	43	1	Ensamblaje de la mitad superior del fogón
21	1	Placa de división del medio	44	2	Rejillas de cocción del fogón

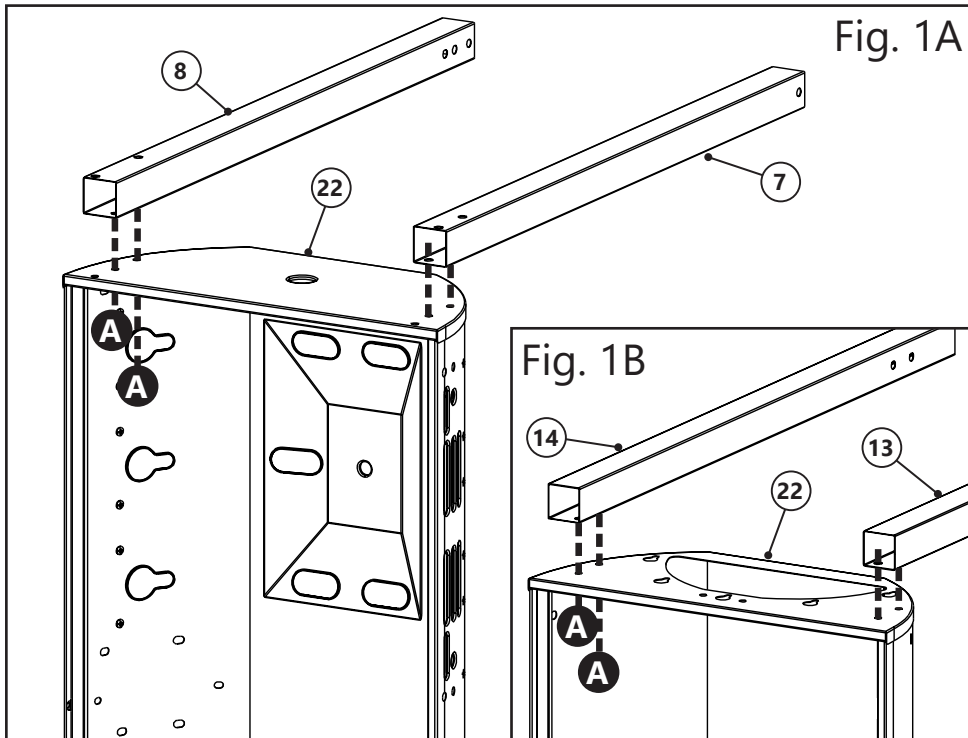
Accesorios



Extra Hardware • Quincaillerie supplémentaire
Accesorios adicionales



LETRA	CANT.	DESCRIPCIÓN	LETRA	CANT.	DESCRIPCIÓN
A	71	Pernos M6x12	G	11	Pernos M4x8
B	24	Pernos M6x15	H	3	Tornillos roscantes M4x8
C	4	Pernos M6x35	I	2	Pernos M4x15
D	1	Tuerca ciega M6	J	2	Pernos M5x10
E	5	Tuercas KEPS M6	K	5	Clips R
F	1	Resorte	L	2	Pines del eje



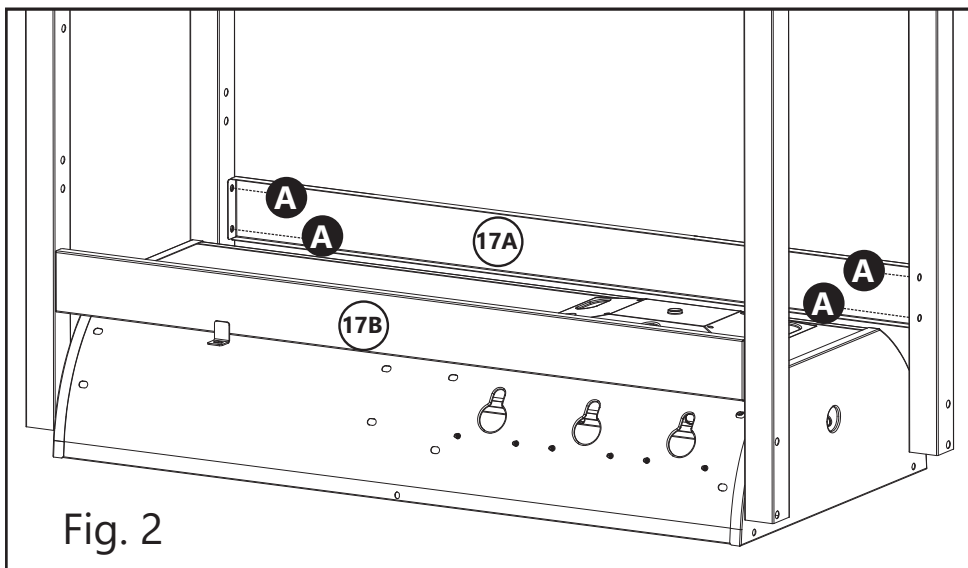
1 Ensamblaje de la pata

Accesorios necesarios: **A** x8

Nota: Cada pata tendrá una etiqueta de identificación en ella.

Coloque el compartimiento de forma vertical con el compartimiento de gas mirando hacia arriba, fije la pata izquierda delantera N.º 4 y la pata izquierda posterior N.º 3 al compartimiento usando (4) pernos M6x12. (**Fig. 1A**)

Gira el compartimiento de regreso y fije la pata derecha delantera N.º 2 y la pata derecha posterior N.º 1 al compartimiento usando (4) pernos M6x12. (**Fig. 1B**)

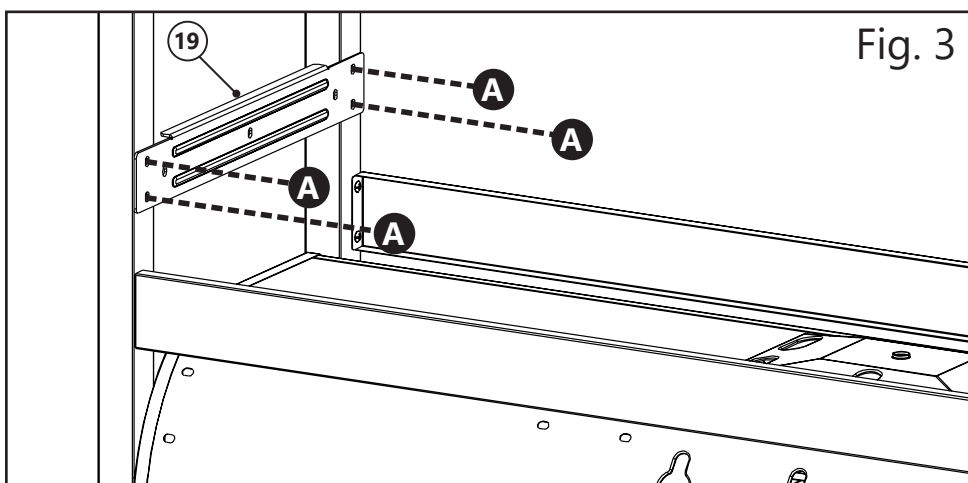


2 Ensamblaje del carro: Abrazaderas delanteras/posteriores

Accesorios necesarios: **A** x8

Fije las abrazaderas frontales y posteriores del carro a las cuatro patas usando (8) pernos M6x12. (**Fig. 2**)

Nota: Asegúrese que la abrazadera "L" pequeña en la abrazadera delantera del carro esté ubicada como se muestra en (Fig. 2).

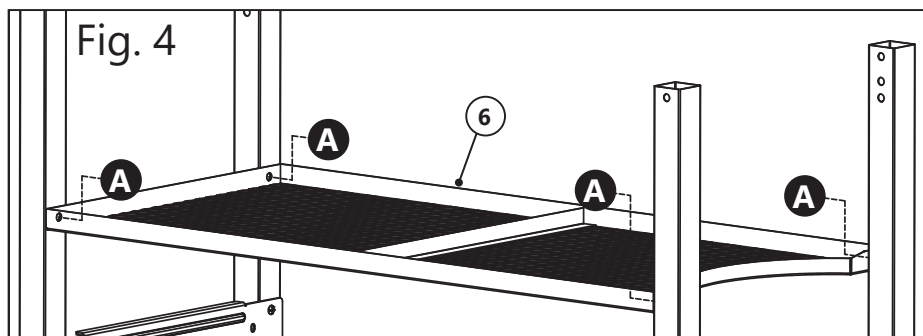


3 Ensamblaje de la abrazadera de soporte del fogón

Accesorios necesarios: **A** x4

Fije la abrazadera de soporte del fogón a la pata derecha posterior N.º 1 y la pata derecha delantera N.º 2 usando (4) pernos M6x12. (**Fig. 3**)

Nota: La brida de la abrazadera de soporte del fogón TIENE que mirar hacia afuera y hacia arriba.



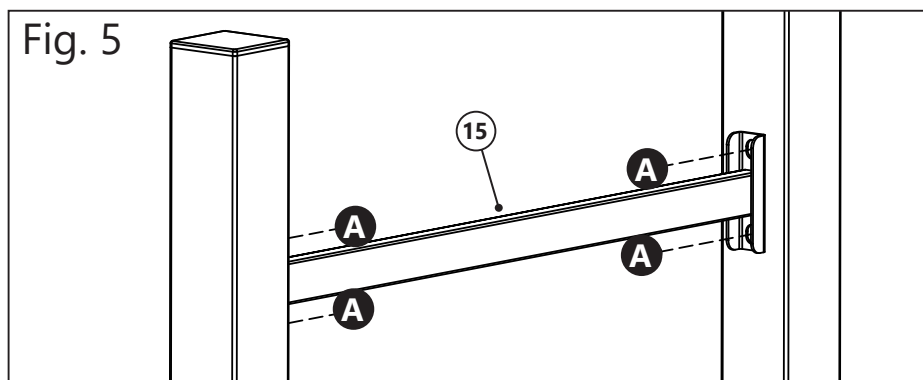
4

Ensamblaje de la repisa inferior

Accesorios necesarios: **A** x4

Fije la repisa inferior a las cuatro patas usando (4) pernos M6x12 como se muestra. No ajuste completamente los pernos en este momento. (Fig. 4)

Nota: Asegúrese que el costado de la repisa inferior con la abertura del cilindro esté mirando hacia el lado izquierdo. Luego de ensamblar los (4) pernos, ajústelos con firmeza.

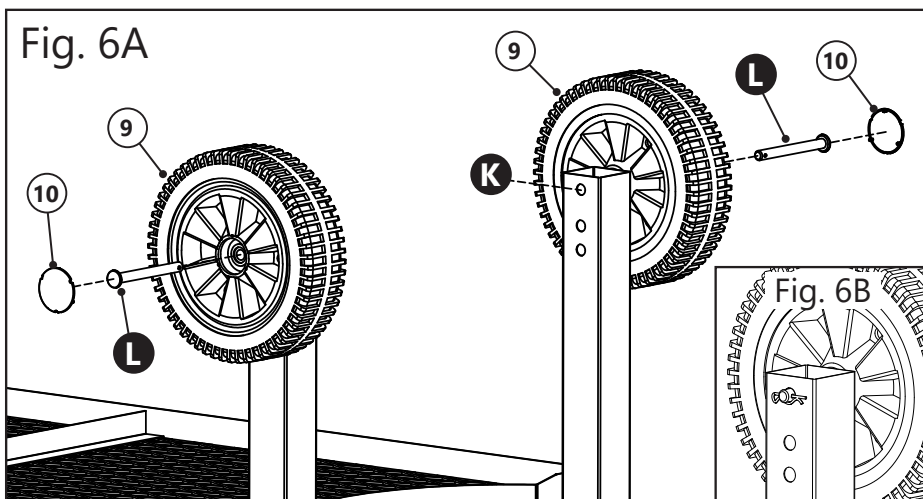


5

Abrazadera derecha del carro Ensamblaje

Accesorios necesarios: **A** x4

Fije la abrazadera derecha del carro a la pata derecha posterior N.º 1 y la pata derecha delantera N.º 2 usando (4) pernos M6x12. (Fig. 5)

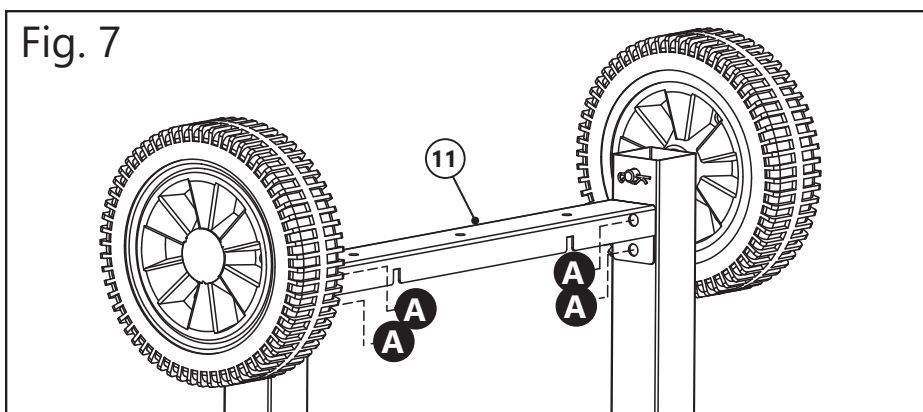


6

Ensamblaje de la rueda

Accesorios necesarios: **L** x2, **K** x2

Deslice los pines del eje a través de cada rueda y a través de la pata izquierda delantera N.º 4 y la pata izquierda posterior N.º 3 (Fig. 6A). Luego inserte (1) clip "R" a través del orificio en cada pin del eje como se muestra (Fig. 6B). Coloque las tapas de la rueda en la parte externa de las ruedas.



7

Abrazadera de soporte inferior del cilindro de gas Ensamblaje

Accesorios necesarios: **A** x4

Fije la abrazadera de soporte inferior del cilindro de gas a la pata izquierda posterior N.º 3 y la pata izquierda delantera N.º 4 usando (4) pernos M6x12 (Fig. 7).

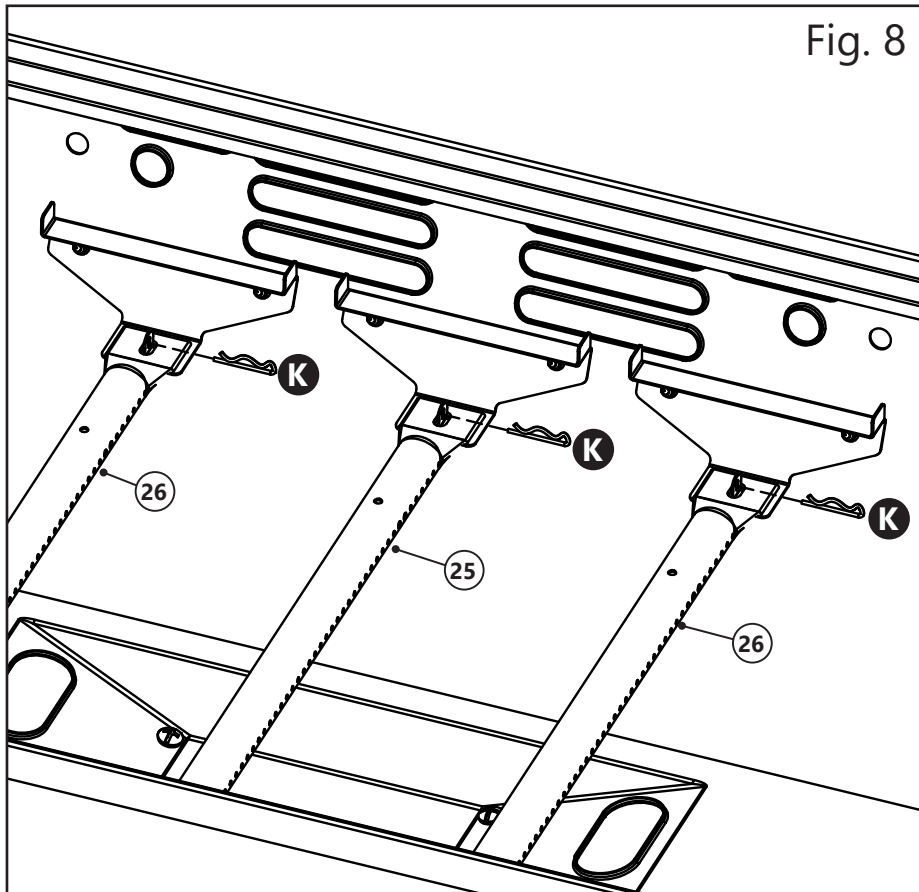


Fig. 8

8

Fije los quemadores a la parrilla de gas

Accesorios necesarios: **K** x3

Primero, gire la parrilla y cóloquela en posición recta. Luego incline los tubos del quemador e insértelos a través de las aberturas en el compartimiento de gas.

NOTA: El quemador con el alambre de ignición TIENE que ser instalado en la abertura del medio. Asimismo, los quemadores tienen que ensamblarse con el orificio para los tubos transversales mirando hacia arriba como se muestra (Fig. 8)

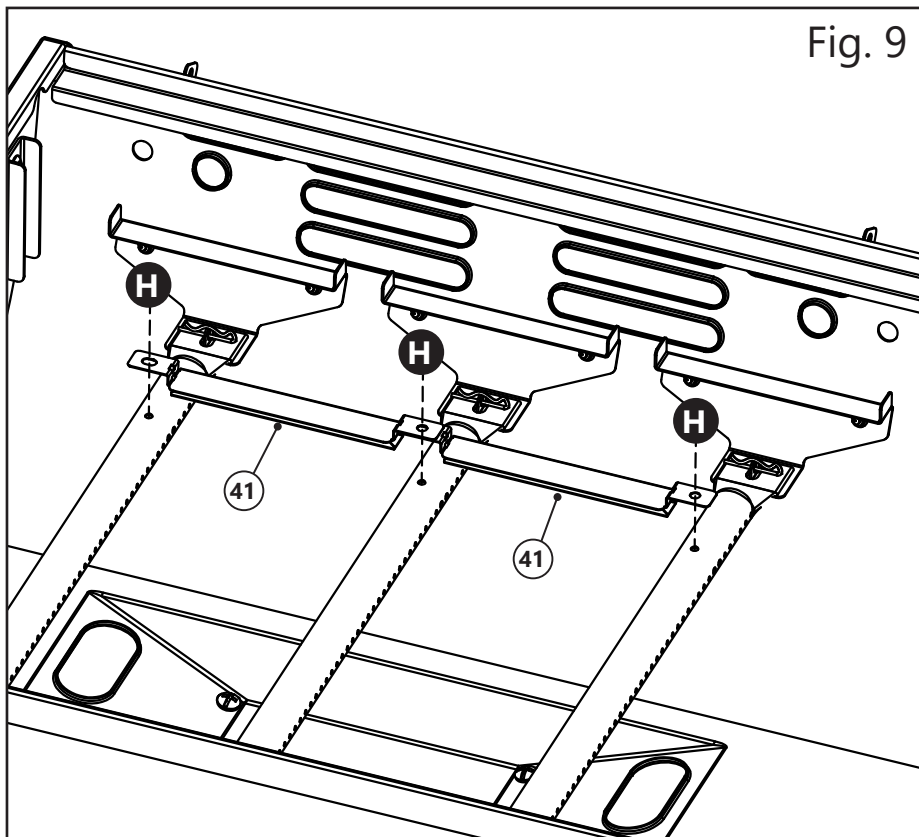


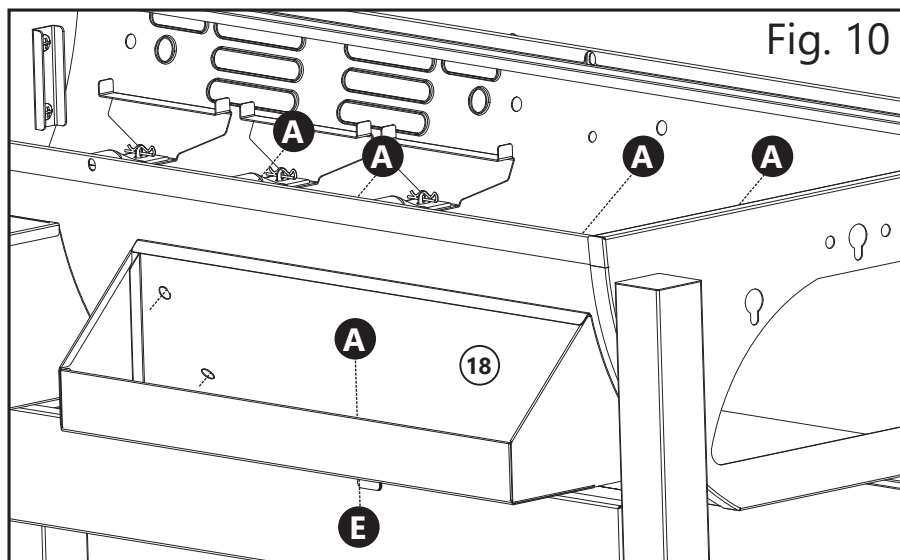
Fig. 9

9

Fije los tubos transversales

Accesorios necesarios: **H** x3

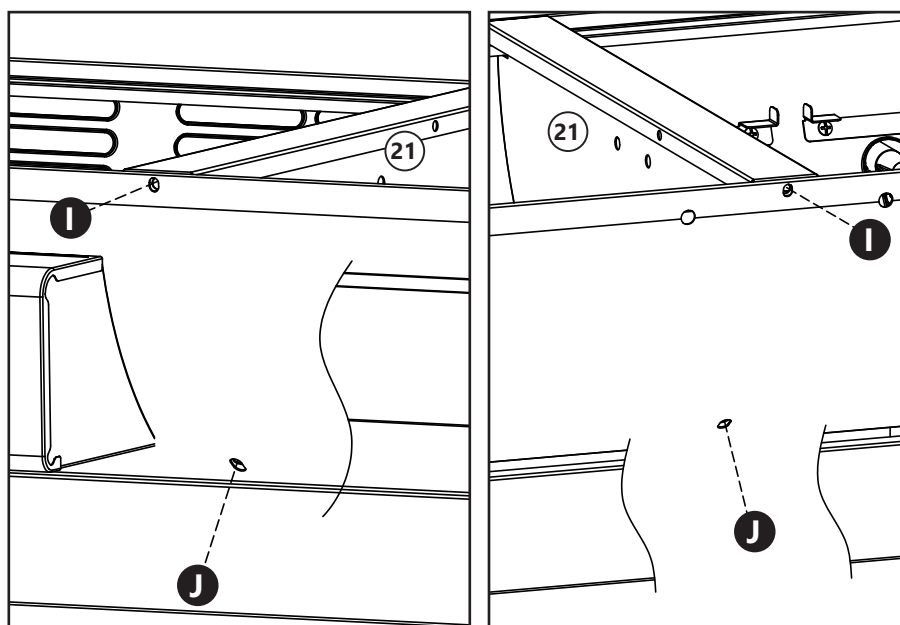
Fije (2) tubos transversales a los quemadores usando (3) tornillos roscantes M4x8. (Fig. 9)



10 Bandeja de condimentos Ensamblaje

Accesorios necesarios: **A** x5, **E** x1

Fije la bandeja de condimentos al compartimento de carbón vegetal usando (4) pernos M6x12 desde DENTRO del compartimento como se muestra (Fig. 10). Fije la parte inferior de la bandeja de condimentos a la abrazadera en la abrazadera delantera del carro con (1) perno M6x12 y (1) tuerca KEPS M6.

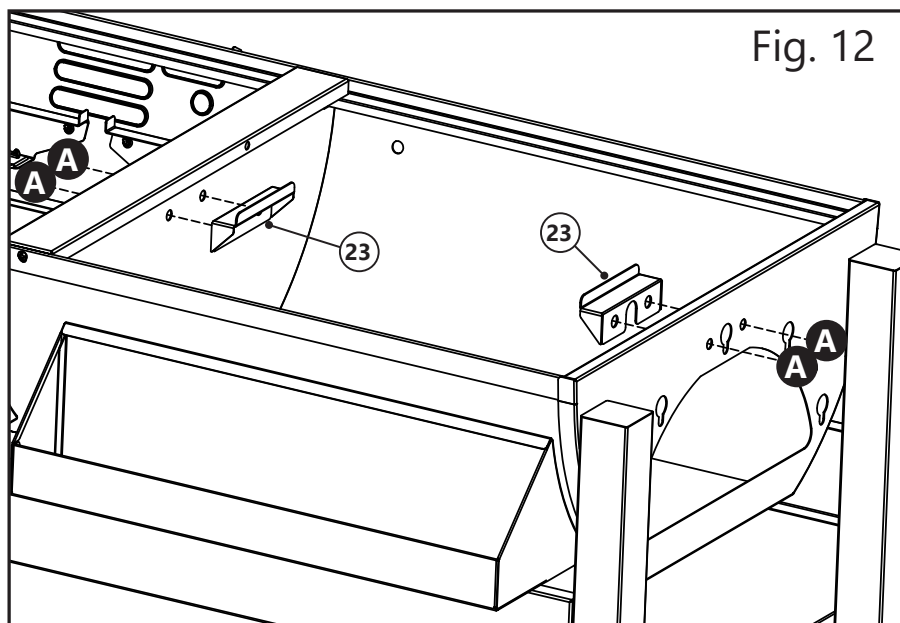


11 Ensamblaje de placa de división del medio

Accesorios necesarios: **I** x2, **J** x2

Fije la placa de división del medio en el panel delantero/posterior del compartimento usando (2) pernos M4x15 y (2) pernos M5x10 como se muestra.

Nota: Los (2) pernos M4x15 se ensamblan en la parte superior del compartimento y los (2) pernos M5x10 se ensamblan en la parte inferior del compartimento.

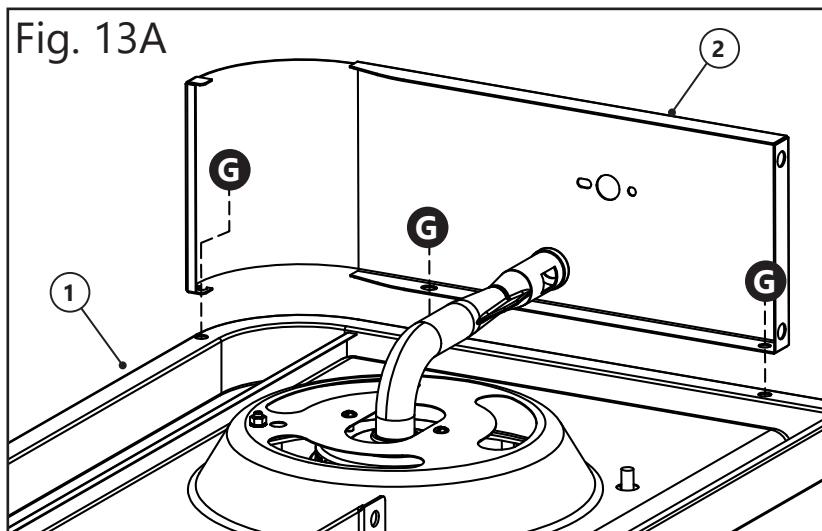


12 Ensamblaje de la abrazadera de soporte de la bandeja para el carbón vegetal

Accesorios necesarios: **A** x4

Fije las (2) abrazaderas de soporte de la bandeja para el carbón vegetal al compartimento de carbón vegetal usando (4) pernos M6x12 como se muestra. (Fig. 12).

Fig. 13A



13 Ensamblaje del quemador lateral

Accesorios necesarios: **G** x3

Fije el panel de control del quemador lateral al ensamblaje de la repisa del quemador lateral usando (3) M4x8 pernos como se muestra. **(Fig. 13A)**

Destornille (2) pernos preinstalados del tubo del quemador lateral como se muestra. **(Fig. 13B)**

Retire la rejilla del quemador lateral y el quemador lateral de la repisa del quemador lateral como se muestra. **(Fig. 13C)**

Accesorios necesarios: **A** x6

Fije (1) perno M6x12 a la izquierda del compartimiento como se muestra, pero no ajuste el perno. **(Fig. 13D)**

Cuelgue el ensamblaje de la repisa del quemador lateral en el perno y empuje el ensamblaje de la repisa del quemador lateral hacia abajo.

Fije la parte superior del ensamblaje de la repisa del quemador lateral usando (2) pernos M6x12. **(Fig. 13E)**

Fije la repisa del quemador lateral y el ensamblaje del panel de control del quemador lateral a la pata izquierda posterior N.º 3 y a la pata izquierda delantera N.º 4 usando (3) pernos M6x12. **(Fig. 13F)**

Nota: Cuando entornillo el perno a la pata izquierda delantera N.º 4, fije el sostenedor de fósforos y cadena insertando (1) perno M6x12 a través del bucle de la cadena y asegure con firmeza.

Ajuste el perno preensamblado en **Fig. 13D**.

Fig. 13B

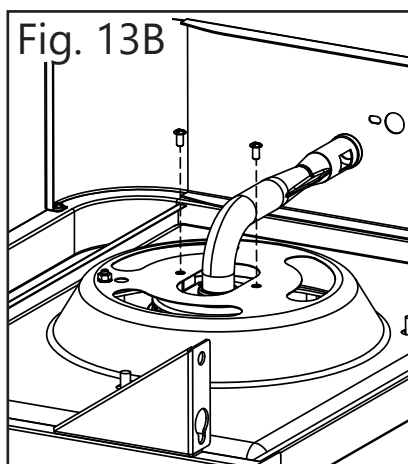


Fig. 13C

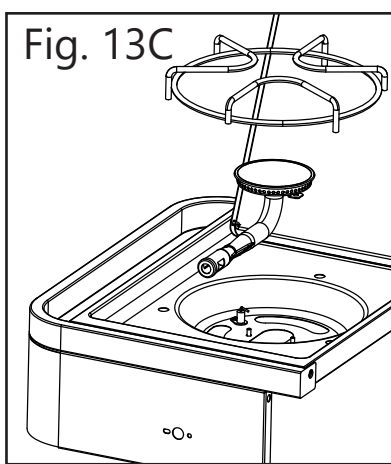


Fig. 13D

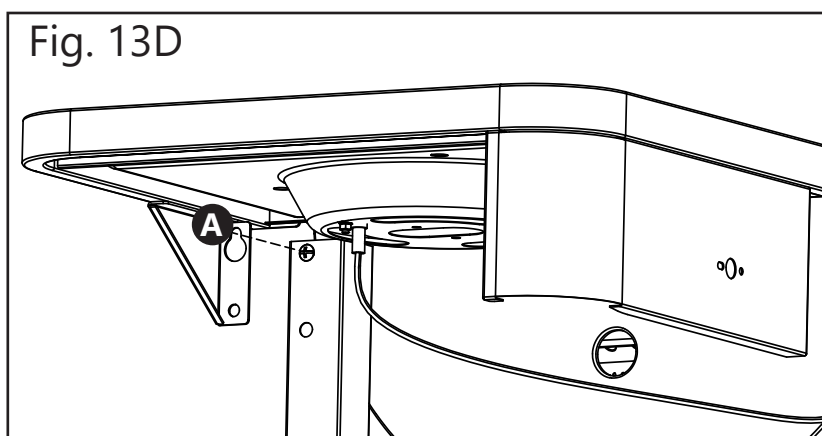


Fig. 13E

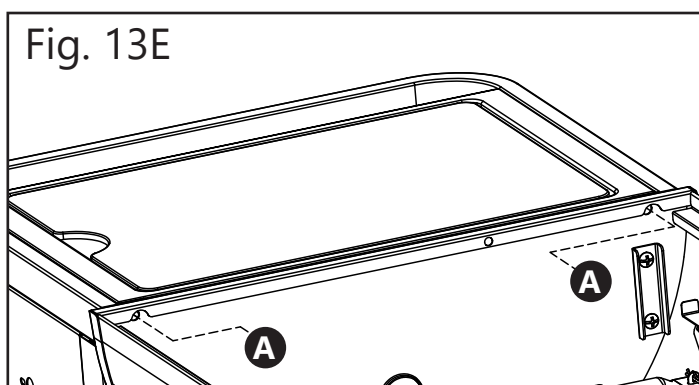
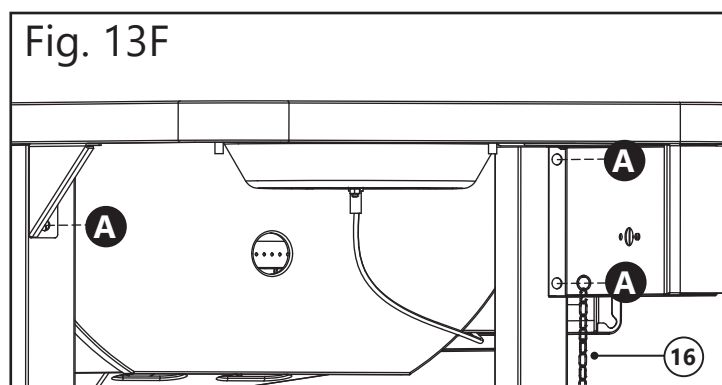


Fig. 13F



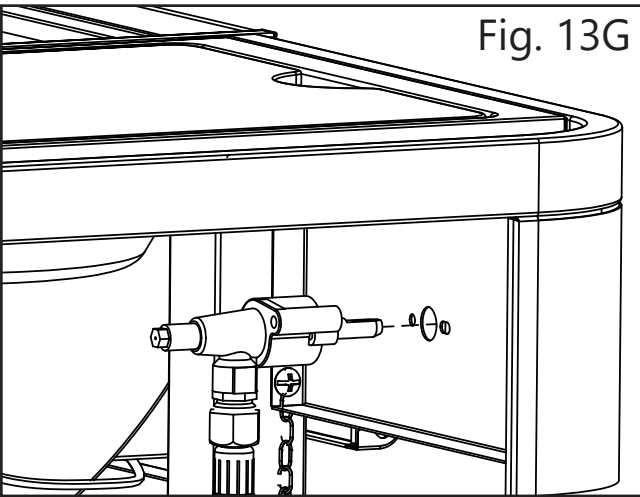


Fig. 13G

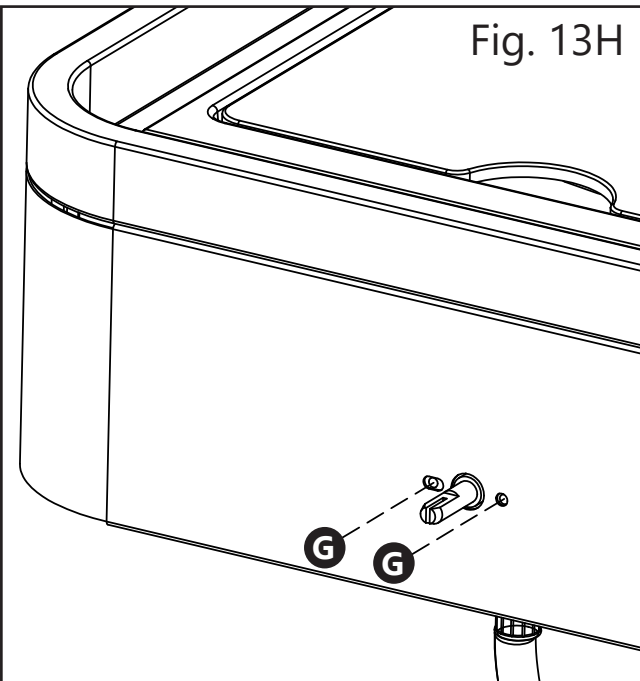


Fig. 13H

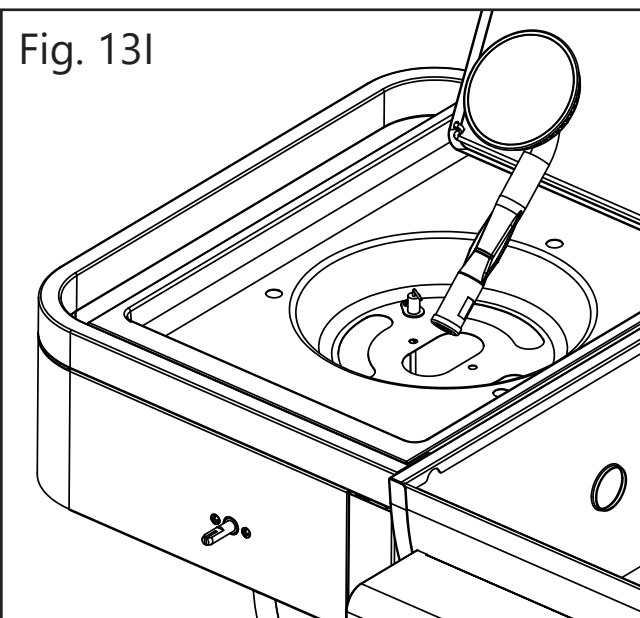


Fig. 13I

13 Ensamblaje del quemador lateral (continuación)

Accesorios necesarios: **G** x2

Inserte el vástago de la válvula en el orificio en el panel de control del quemador lateral. **(Fig. 13G)**

Fije la válvula del quemador lateral al panel de control del quemador lateral usando (2) M4x8 pernos como se muestra. **(Fig. 13H)**

Inserte el quemador lateral a través del ensamblaje de la repisa del quemador lateral como se muestra. **(Fig. 13I)**

Inserte el quemador lateral en la válvula del quemador lateral. TIENE que asegurarse que la punta de la válvula esté completamente DENTRO del extremo de la abertura del tubo del quemador. Fije el quemador lateral al ensamblaje de la repisa del quemador lateral usando (2) pernos retirados durante el Paso 13B como se muestra. **(Fig. 13J)**

Reinserte la rejilla del quemador lateral en su lugar. **(Fig. 13K)**

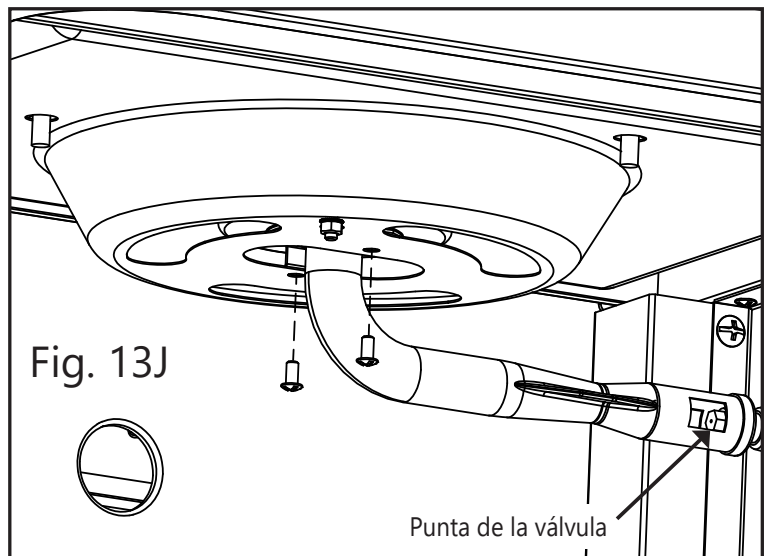


Fig. 13J

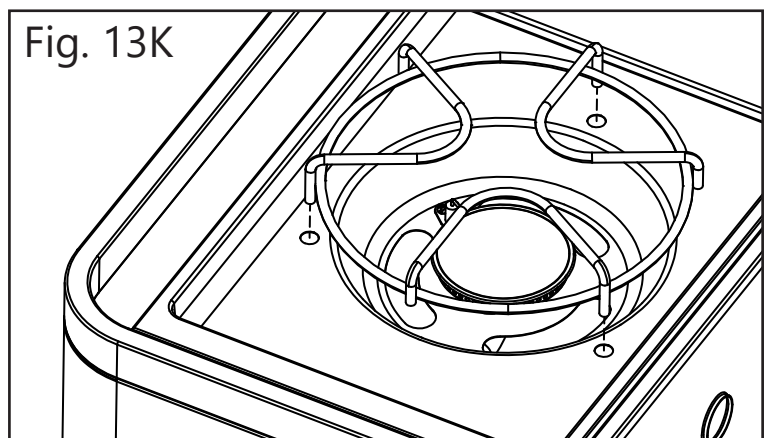
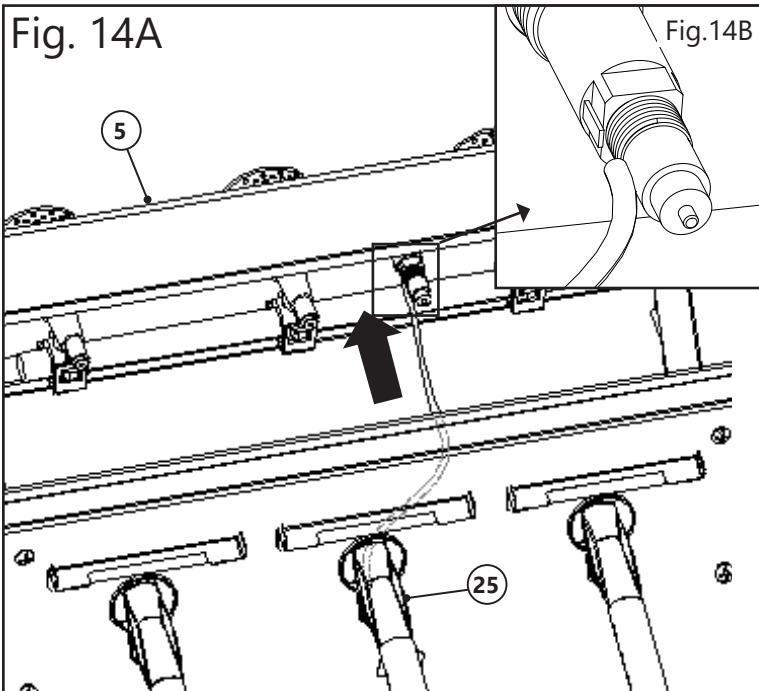


Fig. 13K



14 Fije el ensamblaje del panel de control

Accesorios necesarios: **A** x4

Inserte el alambre de ignición en el quemador del medio sobre el pin en el arrancador piezoeléctrico preensamblado en el ensamblaje del panel de control. (Fig. 14A) y (Fig. 14B)

Inserte el alambre de ignición del quemador lateral en el pin en el arrancador piezoeléctrico preensamblado en el ensamblaje del panel de control como se muestra. (Fig. 14C)

Coloque el ensamblaje del panel de control sobre las 3 válvulas del tubo del quemador que sobresalen de la parte delantera del compartimiento de gas. TIENE que asegurarse que las puntas de las (3) válvulas estén completamente DENTRO de cada abertura de los tubos del quemador (Fig. 14D).

Luego fije el ensamblaje del panel de control al compartimiento de gas usando (4) pernos M6x12 desde DENTRO del compartimiento como se muestra (Fig. 14E) y (Fig. 14F).

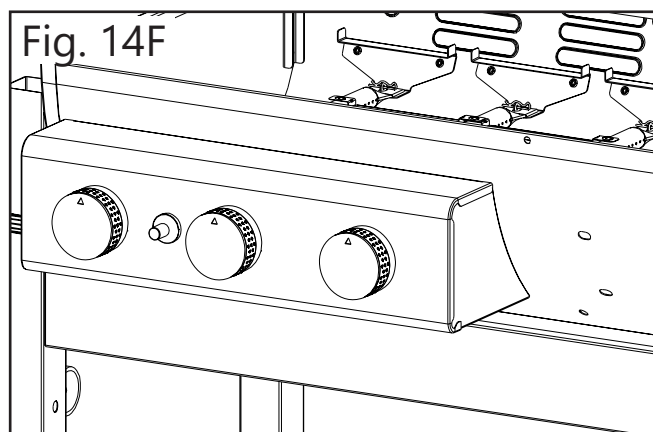
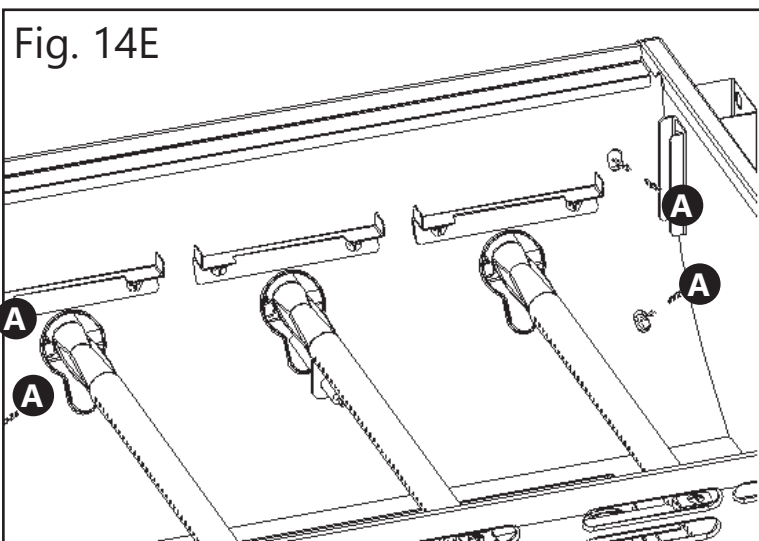
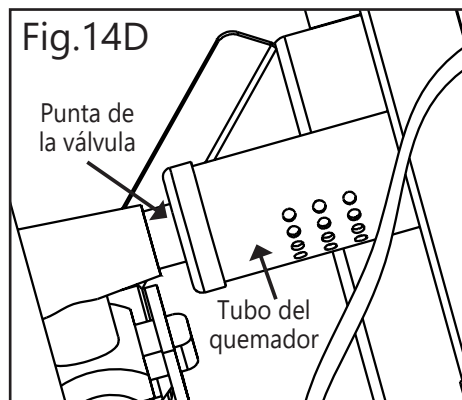
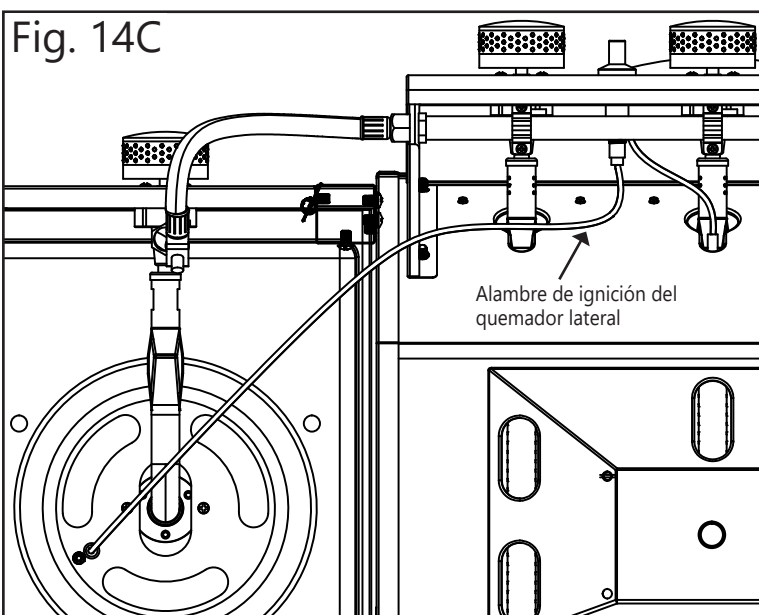
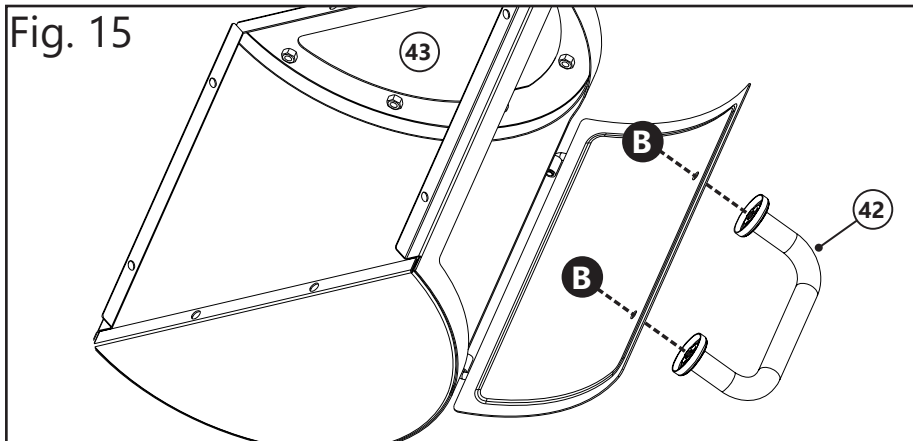


Fig. 15



15

Ensamblaje del asa de la tapa del fogón

Accesorios necesarios: **B** x2

Abra la tapa e inserte (2) pernos M6x15 desde dentro de la tapa, luego fije el asa y la tapa. (Fig. 15)

Fig. 16A

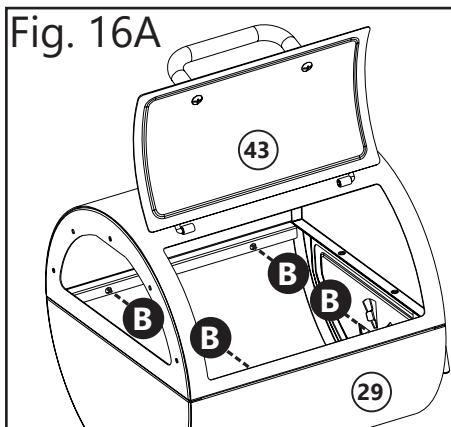
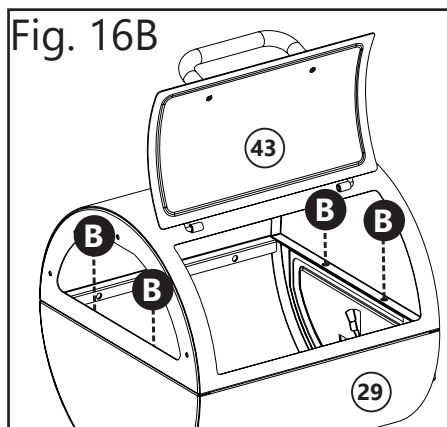


Fig. 16B



16

Ensamblaje del fogón

Accesorios necesarios: **B** x12

Nota: La puerta de limpieza está en la mitad inferior y mirando hacia la derecha. La abertura del pasaje de humo está en la mitad superior y mirando hacia la izquierda. Ajuste las dos mitades juntas usando (8) pernos M6X15. (Fig. 16A) y (Fig. 16B)

Fije el asa lateral del fogón al ensamblaje de la mitad superior usando (4) pernos M6x15. (Fig. 16C)

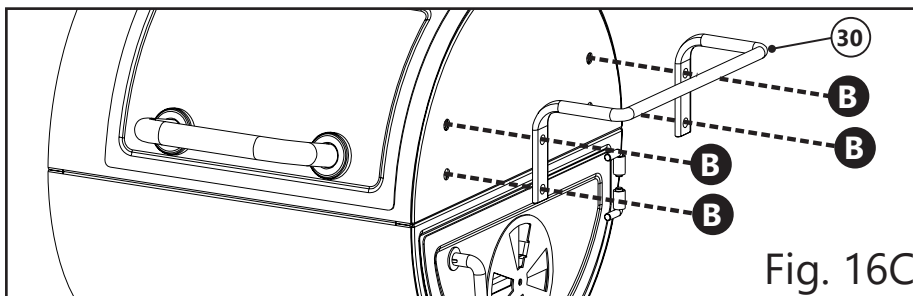


Fig. 16C

Fig. 17A

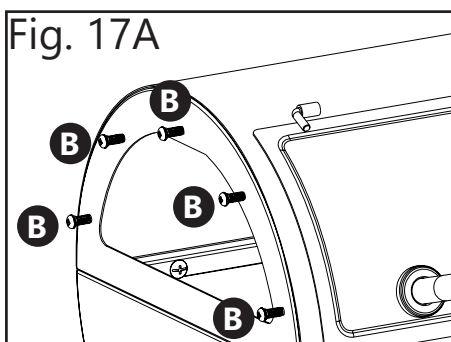
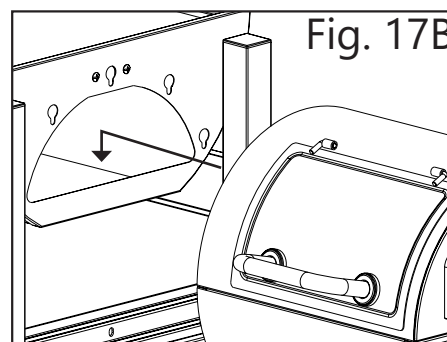


Fig. 17B



17

Fije el fogón al costado de la parrilla de carbón

Accesorios necesarios: **B** x6

Entornille (5) pernos M6x15 en los orificios roscados al costado del fogón. Deje 1/4" (0.63 cm) de perno sobresaliendo. (Fig. 17A)

Coloque el fogón en una posición tal que las cabezas de los (5) pernos quepan en los orificios guía, permitiendo que el fogón se deslice hacia abajo y descanse sobre los pernos y el perfil de la abrazadera. (Fig. 17B)

Ajuste (1) perno M6x15 a través de la abrazadera y dentro del fogón. (Fig. 17C)

Ahora ajuste los (5) pernos en las ranuras guía, las que asegurarán el fogón a la parrilla.

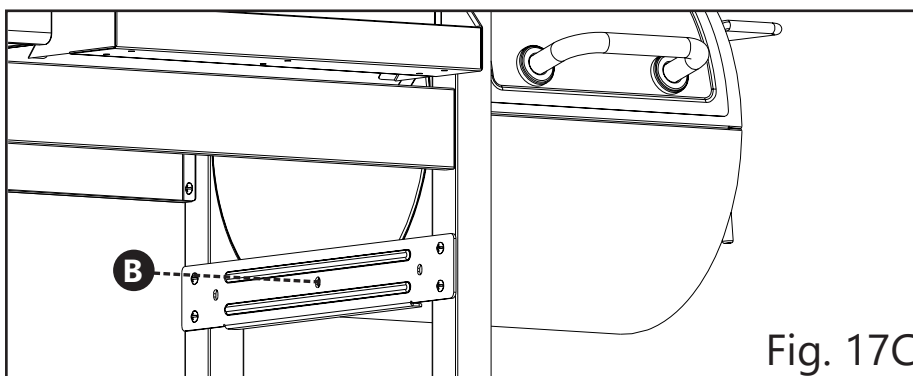
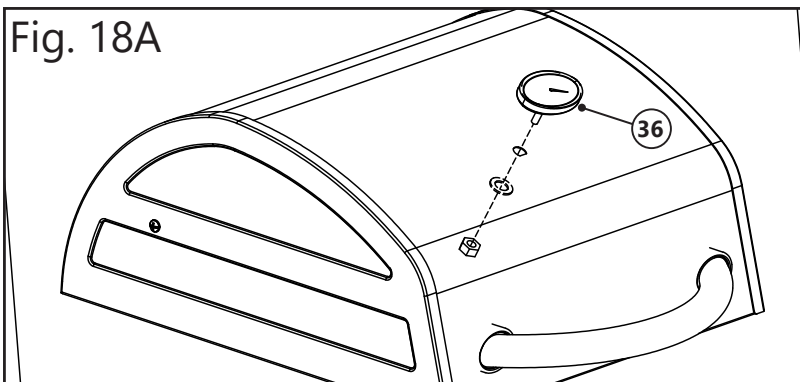


Fig. 17C

Fig. 18A



18

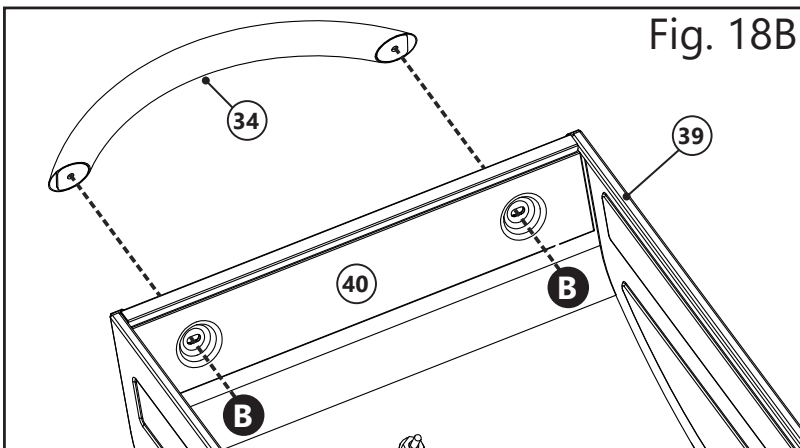
Ensamblaje de la tapa del gas y del carbón vegetal

Accesorios necesarios: **B** x4

Destornille la tuerca y la arandela del indicador de calor. Coloque el indicador de calor en el área en el centro de la tapa de la parrilla de gas y ajústelo en su lugar con la arandela y la tuerca. Repita el proceso para la tapa de la parrilla de carbón vegetal. (Fig. 18A)

Fije el asa de la tapa y el protector de calor a la tapa de la parrilla de gas usando (2) pernos M6x15. Nota: La tapa de la parrilla de gas no tiene un orificio para la parrilla de ahumado. (Fig. 18B)

Fig. 18B



Repita el proceso para la tapa de la parrilla de carbón vegetal, pero sin el protector de calor. (Fig. 18C)

Fig. 18C

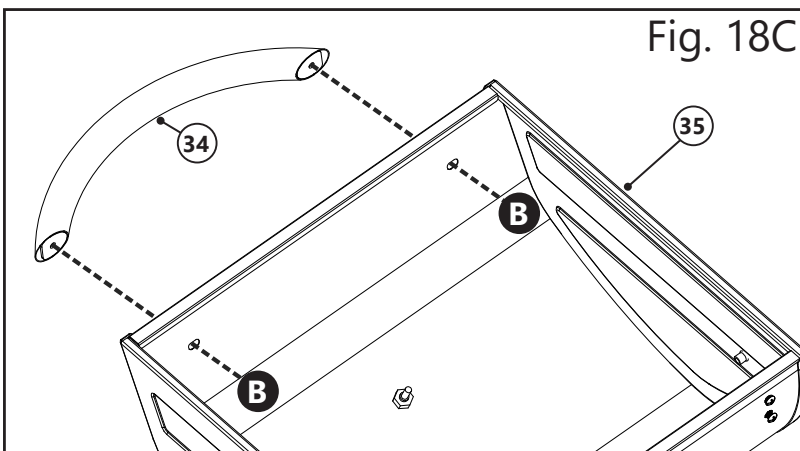


Fig. 19A

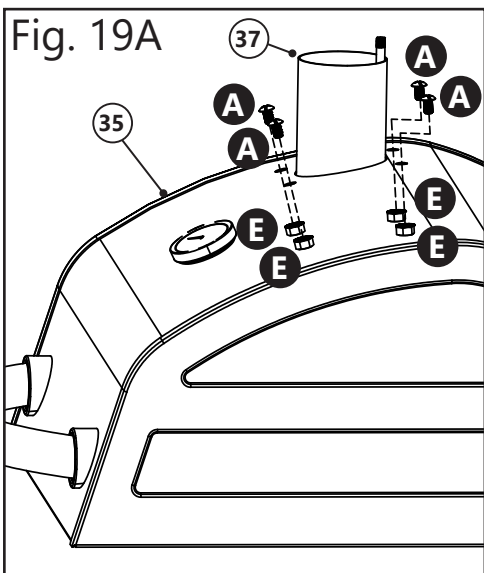
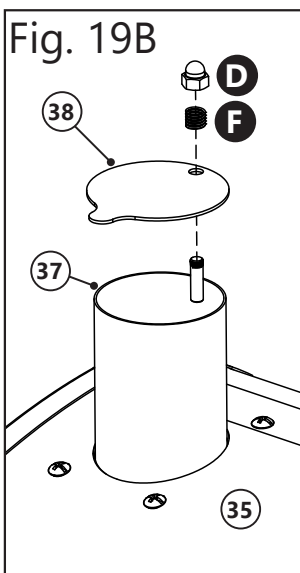


Fig. 19B



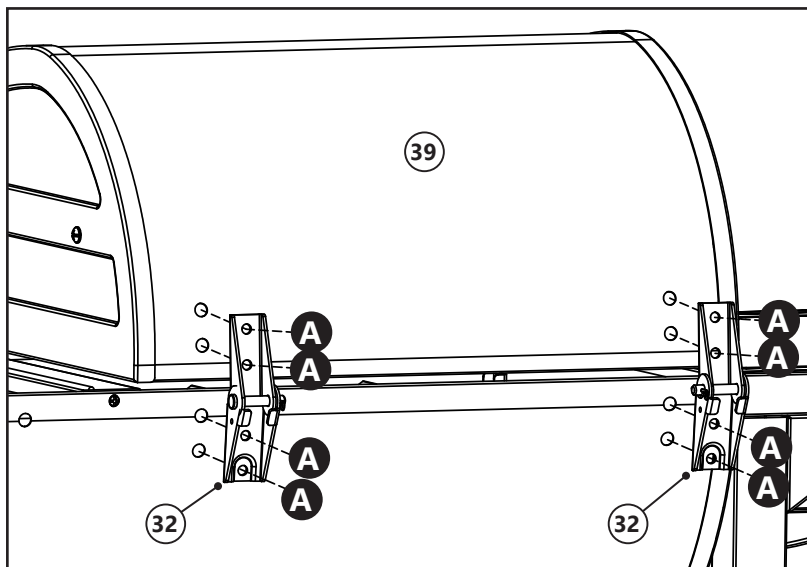
19

Ensamblaje de la rejilla de ahumado de la parrilla de carbón vegetal

Accesorios necesarios: **A** x4, **E** x4, **D** x1, **F** x1

Inserte la parrilla de ahumado a través del orificio desde dentro de la tapa. Fije el ensamblaje de la rejilla de ahumado a la tapa de la parrilla de carbón vegetal usando (4) pernos M6x12 y (4) tuercas KEPS M6. (Fig. 19A)

Fije la tapa de la rejilla de ahumado al ensamblaje de la rejilla de ahumado usando (1) tuerca ciega M6 y (1) resorte. (Fig. 19B)

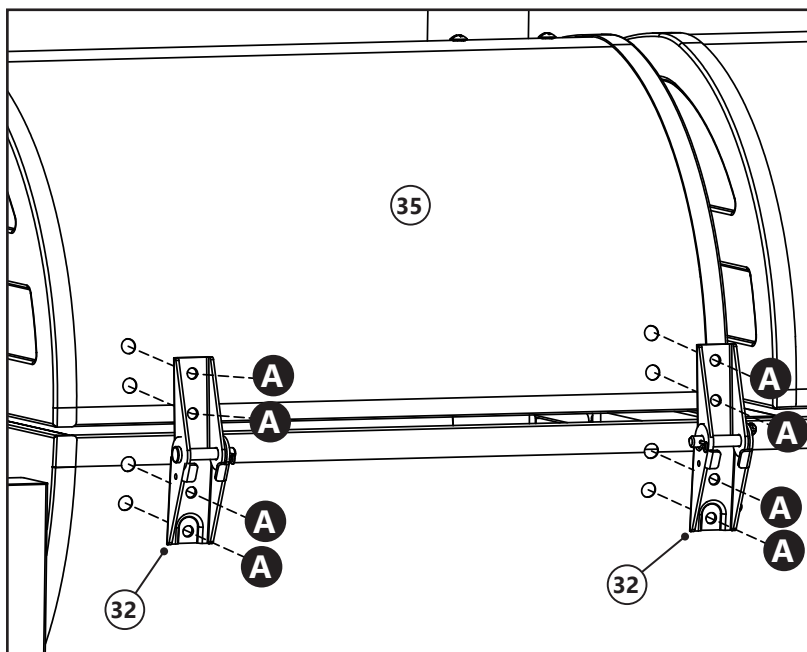


20 Fije la tapa de la parrilla de gas

Accesorios necesarios: **A** x8

Coloque el ensamblaje de la tapa de la parrilla de gas encima del compartimiento de gas. Luego fije (2) ensamblajes de la bisagra a la tapa y al compartimiento usando (8) pernos M6x12.

Nota: La porción pequeña de la bisagra de la tapa TIENE que mirar hacia arriba e instalarse en la tapa.

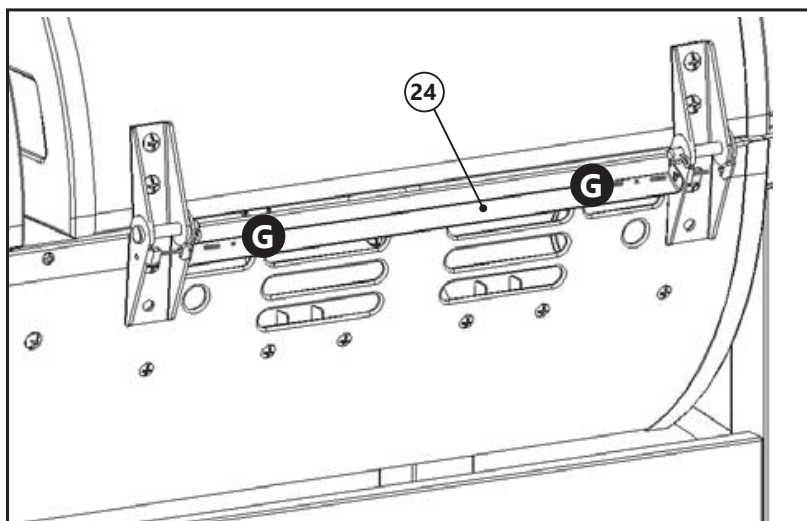


21 Fije la tapa de la parrilla de carbón vegetal

Accesorios necesarios: **A** x8

Coloque el ensamblaje de la tapa de la parrilla de carbón vegetal encima del compartimiento de carbón vegetal. Luego fije (2) bisagras de la tapa a la tapa y al compartimiento usando (8) pernos M6x12.

Nota: La porción pequeña de la bisagra de la tapa TIENE que mirar hacia arriba e instalarse en la tapa.



22 Ensamblaje de la pantalla de viento

Accesorios necesarios: **G** x2

Fije la pantalla de viento a los ensamblajes de la bisagra instalados en el compartimiento de gas usando (2) tornillos roscantes M4x8 como se muestra.

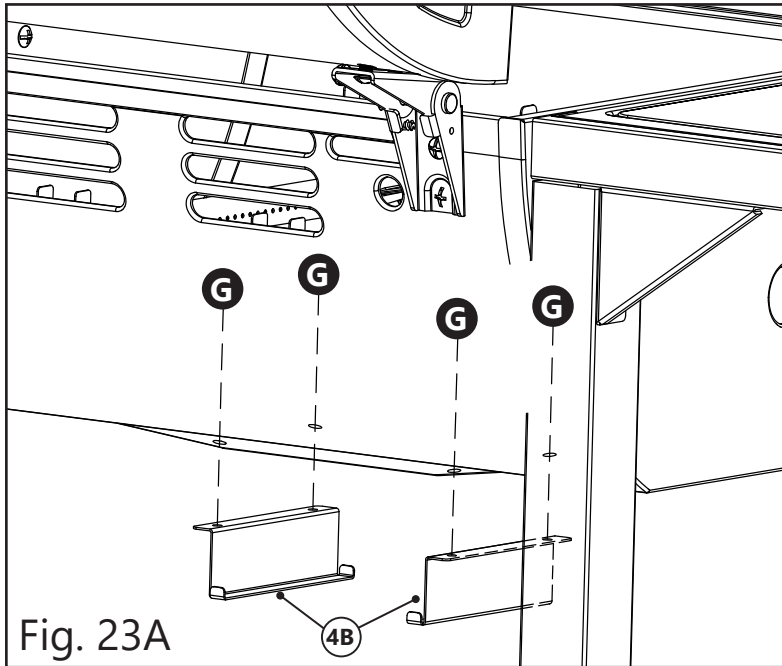


Fig. 23A

23 Ensamblaje de la bandeja de grasa

Accesorios necesarios: **G** x4

Fije las abrazaderas de la bandeja de grasa a la parte inferior del compartimiento de la parrilla de gas usando (4) pernos M4x8. (Fig. 23A)

Coloque la bandeja de grasa removible en los rieles de la bandeja de grasa como se muestra. (Fig. 23B)

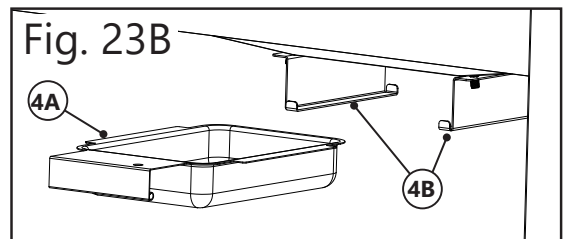


Fig. 23B

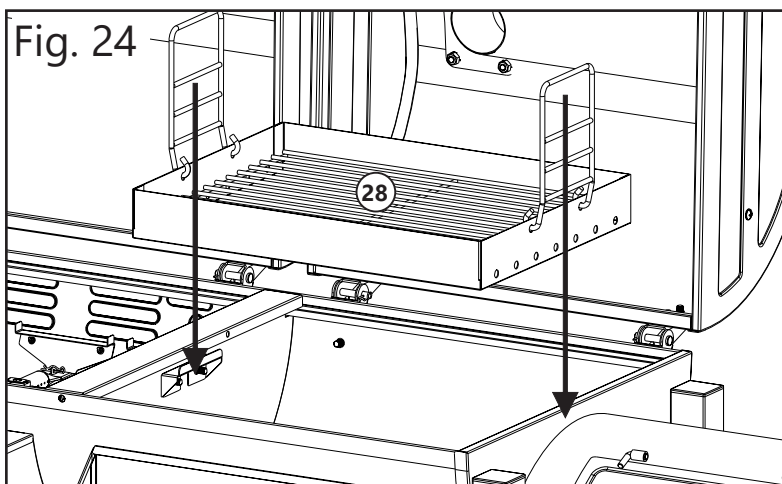


Fig. 24

24 Ensamblaje de la bandeja para el carbón vegetal

Fije la bandeja para el carbón vegetal en las abrazaderas de soporte de la bandeja para el carbón vegetal. (Fig. 24)

Nota: Puede ajustar la altura de la bandeja para el carbón vegetal manualmente usando los colgadores de alambre laterales.

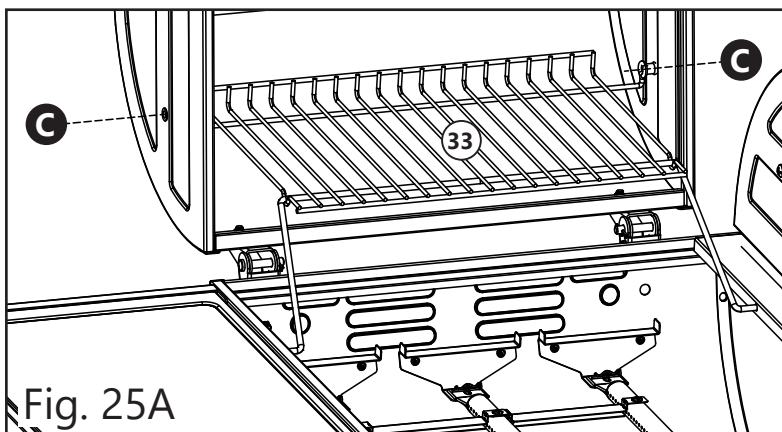


Fig. 25A

25 Instale las rejillas de calentamiento

Accesorios necesarios: **G** x4

Ajuste (2) pernos M6x35 a través de las tapas de la parrilla de gas y carbón vegetal desde la parte exterior y coloque las rejillas de calentamiento de tal manera que los pernos atraviesen el bucle de alambre de las rejillas de calentamiento. (Fig. 25A)

Inserte las patas de alambre delanteras a cada lado del compartimiento. (Fig. 25B)

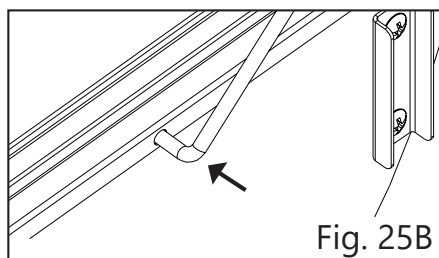
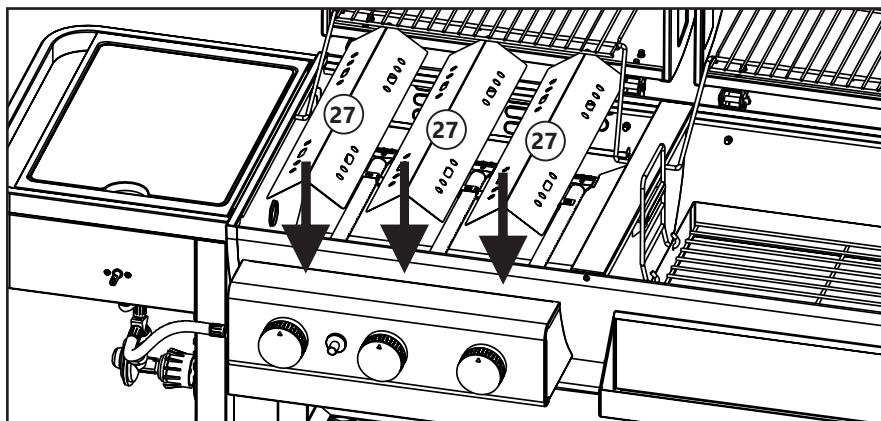
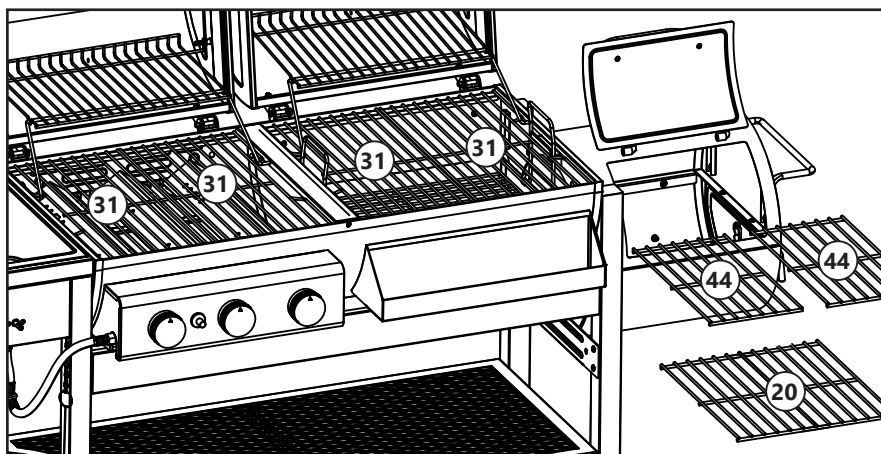


Fig. 25B



26 Instale las cubiertas de calor

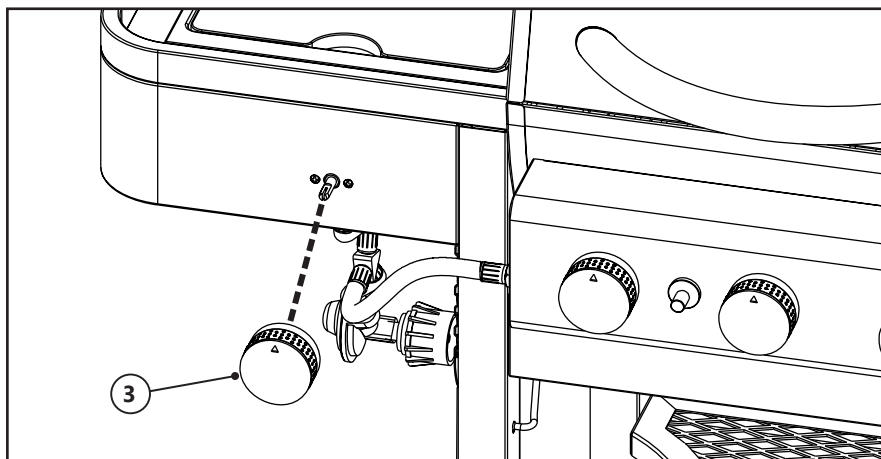
Coloque (3) cubiertas de calor sobre los quemadores.



27 Instale las rejillas de cocción y la rejilla de madera del fogón

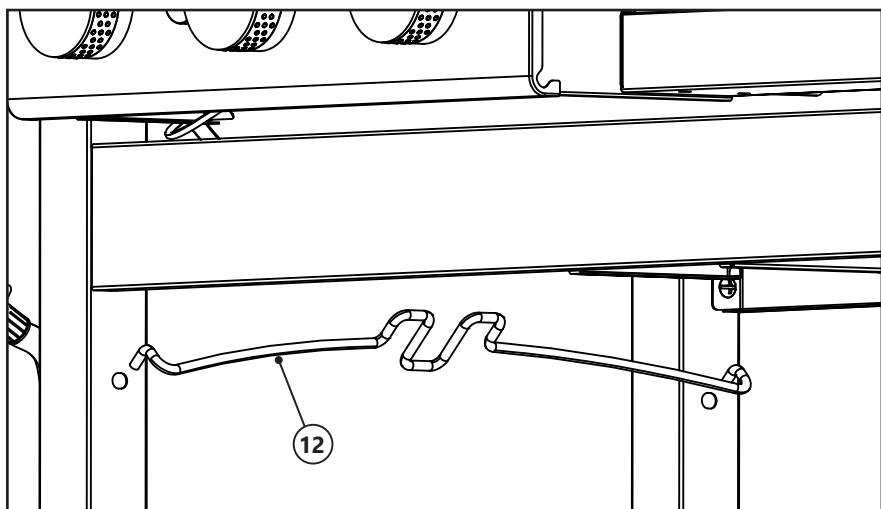
Coloque (4) rejillas de cocción en su posición en la parrilla. Nota: Las aberturas de la rejilla TIENEN que colocarse afuera.

Coloque (1) rejilla de madera del fogón en la parte inferior del fogón, luego coloque (2) rejillas de cocción del fogón en su posición dentro del fogón.



28 Fije la perilla de control

Coloque (1) perilla de control sobre el vástago de la válvula del quemador lateral, asegurándose de alinear la porción plana del vástago con la porción plana de la perilla y empuje la perilla de control en el vástago de la válvula hasta que se asiente firmemente.



29 Fije el retenedor de alambre del cilindro de gas

Fije el alambre retenedor a las patas al extremo izquierdo de la parrilla. Coloque el alambre retenedor dentro de las patas y debajo del cuerpo de la parrilla con el lado curvo hacia arriba. Luego inserte los extremos del alambre a través de los orificios en las patas y gire el alambre hacia usted, como se muestra.

Instrucciones de operación

ESPECIFICACIONES DEL CILINDRO (TANQUE) DE GAS LP

La instalación de este artefacto debe realizarse conforme a todos los códigos locales correspondientes o al Código nacional de gas combustible ANSI Z223.1 NFPA 54.

Cuando adquiera o intercambie un cilindro para su parrilla de gas, debe ser:

1. Construido y marcado en conformidad con las especificaciones de los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte (DOT) de los EE. UU. y
2. Equipado con un dispositivo de prevención de desbordes (OPD) especificado y
3. Equipado con un dispositivo de conexión del cilindro compatible con la conexión para el artefacto de cocción en exteriores.

El cilindro de gas también debe venir equipado con:

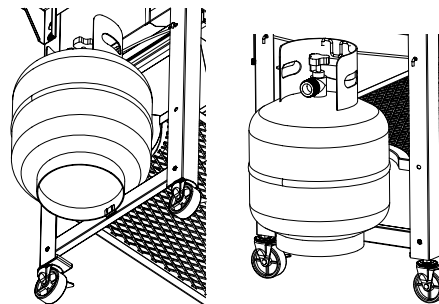
- Una válvula de cierre que termine en una salida de la válvula del cilindro de gas Tipo 1.
- Una válvula Tipo 1 que evita que el gas fluya hasta lograr un sellado positivo.
- Un ajuste para el retiro del vapor.
- Un anillo para proteger la válvula de cierre del cilindro.
- Un dispositivo de alivio de seguridad con comunicación directa con el espacio de vapor del cilindro.
- Un dispositivo de prevención de desbordes (OPD) especificado.

ANTES DE GUARDAR SU PARRILLA:

- Asegúrese que la válvula del cilindro esté completamente cerrada.
- Limpie todas las superficies. Cubra ligeramente los quemadores con aceite de cocina para evitar una excesiva oxidación.
- Si guarda la parrilla en interiores, desconecte el tanque LP y déjelo al EXTERIOR.
- Coloque una tapa guardapolvos en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Sólo instale el tipo de tapa guardapolvos en la salida de la válvula del cilindro que viene equipada con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar como resultado una fuga del propano.

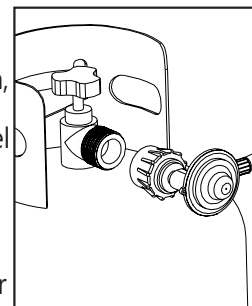
INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE GAS LP (TANQUE) EN LA PARRILLA

1. Verifique que la válvula del cilindro esté cerrada girando la perilla hacia la derecha.
2. Coloque el cilindro en la abrazadera de soporte del tanque, en la parte inferior de la abrazadera izquierda. Luego coloque el alambre de retención del tanque sobre el asa del cilindro y asegure con firmeza.
3. Oriente el cilindro de tal manera que la abertura de la válvula mire hacia el lado izquierdo de la parrilla para que la manguera no se tuerza o dañe.
4. Asegúrese que el tanque encaje con seguridad en la abrazadera de soporte del tanque.



CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS LP (TANQUE) EN LA PARRILLA

1. Inspeccione el sello de goma de la válvula del tanque de propano en busca de fisuras, desgaste o deterioro antes de su uso. A sello de goma dañado puede causar una fuga de gas, dando como posible resultado una explosión, incendio o daño corporal grave. No use un tanque de propano con un sello de goma dañado.
2. Fije o retire el regulador al cilindro de gas LP sólo cuando el cilindro esté asentado en el soporte del tanque.
3. Verifique que la válvula del cilindro esté cerrada girando la perilla hacia la derecha.
4. Verifique que las perillas de control del quemador de la parrilla estén en las posiciones de "OFF".
5. Inspeccione visualmente el ensamblaje de la manguera antes de cada uso en busca de daños, desgaste excesivo o deterioro. Si encuentra alguno de estos, reemplace el ensamblaje antes de usar su parrilla. Sólo debe usarse los repuestos suministrados por el fabricante.
6. Retire la tapa de plástico protectora de la válvula del cilindro.
7. Verifique que la manguera no contenga torceduras, que no tenga bordes filosos y que no entre en contacto con superficies que puedan calentarse durante el uso.
8. Sostenga el regulador e inserte la boquilla de latón en la salida de la válvula de cilindro de LP. Asegúrese que el dispositivo esté correctamente centrado.
9. Gire la tuerca de acoplamiento grande hacia la derecha y ajústela hasta una detención total. Tenga cuidado de no atravesar la tuerca de acoplamiento en la válvula del cilindro. No use herramientas para ajustar la conexión. Nota: Si no puede realizar la conexión, repita los Pasos 7 y 8.



Instrucciones de operación

PRUEBA CONTRA FUGAS



ADVERTENCIA



- **NUNCA USE SU PARRILLA SIN HABER REALIZADO ANTES UNA PRUEBA CONTRA FUGAS DE TODAS LAS CONEXIONES DE GAS, MANGUERAS Y DEL TANQUE DE PROPANO.**



PELIGRO



PARA EVITAR UN INCENDIO O PELIGRO DE EXPLOSIÓN:

- No ahúme ni permita que haya fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba contra fugas.
- Realice la prueba en EXTERIORES, en un área bien ventilada que esté protegida del viento.
- Nunca realice una prueba contra fugas usando un fósforo o una llama abierta.
- Nunca realice una prueba contra fugas mientras la parrilla esté en uso o si sigue caliente.

CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA CONTRA FUGAS:

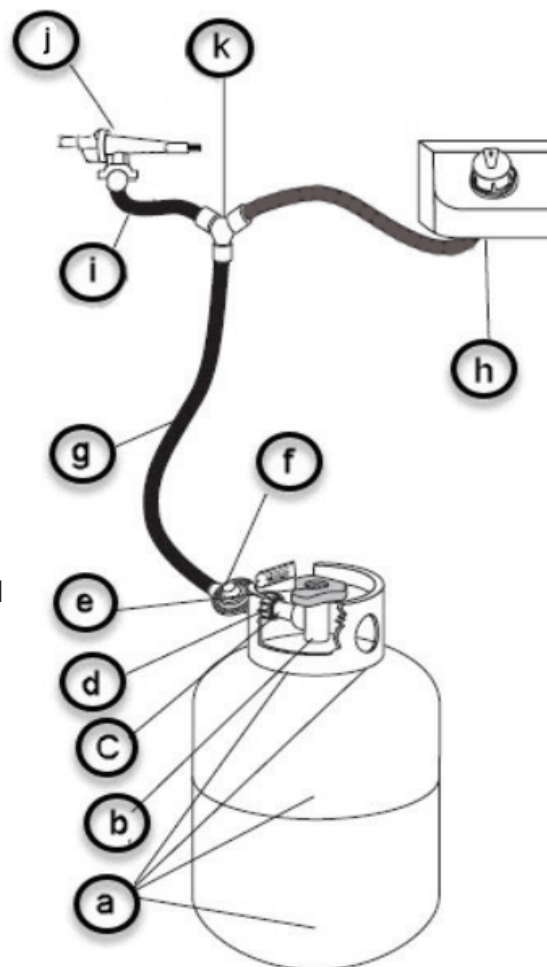
- Luego de reensamblar su parrilla y antes de encenderla por primera vez, incluso si la compra totalmente ensamblada.
- Cada vez que se rellene el cilindro de gas LP, o que se intercambie o si se desconecta o reemplaza cualquiera de los componentes de gas.

VERIFIQUE SI HAY FUGAS:

PRECAUCIÓN: Los fuertes olores, resfríos, congestión nasal, etc. pueden evitar la detección del propano por el olor. Tenga precaución y use su sentido común cuando realice las pruebas contra fugas.

Nota: La prueba contra fugas debe realizarse en un área tranquila, fuera del viento y que tenga una iluminación adecuada para poder ver cómo aparecen las burbujas o para que puedan detectarse las fugas mayores por olor o sonido.

1. Cree una mezcla de 50% agua y 50% de detergente lavaplatos líquido.
2. Abra la tapa.
3. Asegúrese que todas las perillas de control estén en la posición de "OFF".
4. Encienda el gas en la válvula del cilindro. Gire la perilla de la válvula del cilindro hacia la izquierda para abrir completamente. Si escucha un sonido de ráfaga o huele gas, apáguelo. Ajuste cualquier conexión que presente fugas. Si se detecta una fuga en la tuerca de conexión y al ajustarla no se detiene la fuga, vuelva a inspeccionar el sello de goma del tanque de propano.
5. Aplique la mezcla de agua jabonosa a lo siguiente:
 - a. Soldaduras del tanque (cilindro) de suministro
 - b. Tuerca de conexión a la válvula del tanque
 - c. Parte posterior de la tuerca de conexión a la boquilla de latón
 - d. Conexión de la boquilla de latón hacia el regulador
 - e. Válvula del tanque al cilindro
 - f. Conexiones del regulador a las mangueras de suministro de gas
 - g. La longitud entera de la manguera de suministro de gas
 - h. Conexión de la manguera al colector de gas
 - i. Conexión del quemador lateral a la manguera
 - j. Tapa del vástago de la válvula del quemador lateral.
 - k. Conexión de la manguera de suministro de gas
6. Verifique cada lugar mencionado (a-k) en busca de burbujas, lo que indica una fuga. Las fugas mayores podrían no ser detectadas por las burbujas, pero deberían producir un sonido de ráfaga o un olor a gas.
7. Apague el suministro de gas a la válvula del cilindro.



¡Observe si hay burbujas!



Instrucciones de operación

PRUEBA CONTRA FUGAS

8. Encienda las perillas de control para liberar la presión de gas en la manguera.
9. Gire las perillas de control a la posición de "OFF".
10. Ajuste cualquier conexión que presente fugas. Si se detecta una fuga en la tuerca de conexión y al ajustarla no se detiene la fuga, vuelva a inspeccionar el sello de goma del tanque de propano.
11. Repita la prueba de agua jabonosa: hasta que no se detecten fugas.
12. Apague el suministro de gas a la válvula del cilindro hasta que esté listo para usar su parrilla.
13. Lave los residuos de agua jabonosa con agua fría y seque con una toalla.
14. Espere 5 minutos para permitir que todo el gas evacúe el área antes de encender la parrilla.



ADVERTENCIA



- **NO use la parrilla si no se pueden detener las fugas. Contacte a un servicio de reparación de artefactos de gas calificado.**

ALMACENAMIENTO

- El almacenamiento de un artefacto de cocción a gas para exteriores en ambientes cerrados solo se permite si el cilindro está desconectado y retirado del artefacto de cocción a gas para exteriores.
- Los cilindros no deben almacenarse en un edificio o ambiente cerrado, incluyendo garajes y cobertizos.
- Los cilindros deben mantenerse lejos del alcance de los niños.

Instrucciones de operación

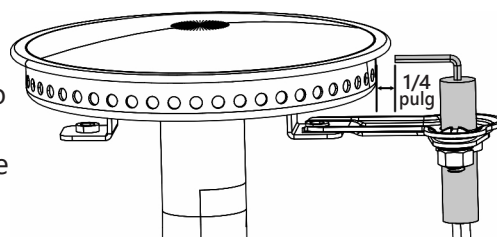
ENCENDIDO DE LA PARRILLA

Encendido de los quemadores principales:

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Asegúrese que todas las perillas estén en la posición de "OFF".
3. Seleccione el quemador que se va a encender. Empuje y gire la perilla de control y configúrala en "HIGH" (alto), luego empuje el arrancador para encender el quemador. **Nota: El Paso 3 podría tener que repetirse 2 a 3 veces para encender la parrilla.**
4. Si no se produce un encendido en 5 segundos, gire la perilla de control a "OFF", espere 5 minutos para dejar que el gas se disipe y repita el procedimiento de encendido.

Para encender el quemador lateral:

Verifique que el pin de ignición esté correctamente espaciado y alineado con el quemador. El pin de ignición debe ser de aproximadamente 1/4 pulg desde el quemador y estar alineado con la parte superior del puerto del quemador. Confirme que el espaciado está correcto presionando el botón del arrancador y asegurándose que la chispa ocurra entre el pin de ignición y el quemador, **luego siga los pasos 3 y 4 anteriores.**

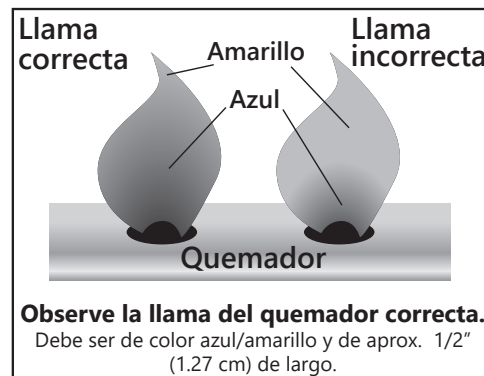
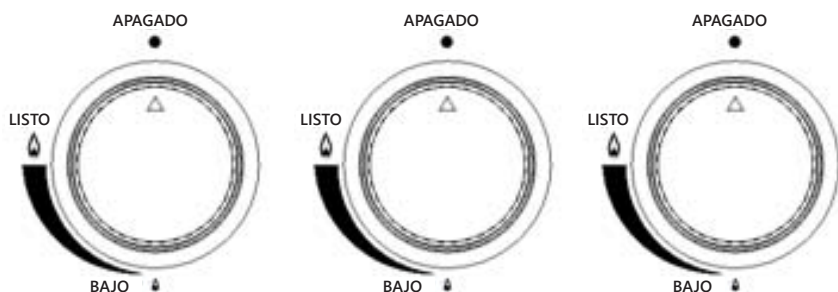


Apagado de la parrilla:

1. Apague la válvula del cilindro.
2. Gire todas las perillas de control del quemador a la posición de "OFF".

Nota: Apague primero el cilindro de LP para evitar que se quede gas en el sistema bajo presión.

PRECAUCIÓN: La válvula del cilindro siempre debe estar en posición de apagada o cerrada cuando la parrilla no está en uso.



DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PARRILLA DE GAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende.	Verifique si el cilindro de gas LP está vacío.
	Verifique el alambre del arrancador. ¿Hay una chispa?
	Verifique que no hayan telarañas o nidos de insectos que obstruyan el quemador.
El color de la llama es amarillo y debería ser azul.	Verifique que no hayan telarañas o nidos de insectos que obstruyan el quemador.
	Cierre la tapa y encienda en "HIGH" (alto) para terminar de quemar los residuos del quemador.
Las llamas hacen estallidos.	La temperatura de cocción ha sido configurada demasiado alta.
	Los alimentos cocinados tienen demasiada grasa.
	La grasa se ha acumulado en la parrilla. Limpie y termine de quemar.

Instrucciones de operación

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA PARRILLA:

- Recomendamos limpiar los residuos de alimentos inmediatamente después de cocinar, frotando suavemente las rejillas con una escobilla con cerdas de alambre y luego configurando los quemadores en "HIGH" por aproximadamente 5 minutos. El calor de los quemadores terminará de quemar la mayor parte de los residuos de alimentos/grasa de las rejillas y las cubiertas de calor y los convertirá en una sustancia similar a las cenizas, la cual caerá al fondo del fogón o bandeja de grasa. Luego que la parrilla se enfríe (aproximadamente 30 minutos), retire las rejillas y las cubiertas de calor, y retire con la escobilla las cenizas y cualquier residuo de grasa fuera del fogón. Limpie y reemplace la bandeja de grasa. Inspeccione las cubiertas de calor en busca de daños o deterioro antes de volver a instalar dentro la parrilla.
- Lave las rejillas y las cubiertas de calor con un detergente suave y enjuague con agua caliente periódicamente, si desea.
- Superficies de porcelana: Debido a su composición similar al vidrio, la mayoría de residuos pueden limpiarse con una solución de bicarbonato de soda y agua o con un limpiador especialmente formulado. Use polvo desengrasante no abrasivo, como el bicarbonato de soda, para las manchas difíciles de sacar.

MANTENIMIENTO DEL EXTERIOR DE LA PARRILLA:

- Para proteger su parrilla de una oxidación excesiva, la unidades debe mantenerse limpia y cubierta en todo momento cuando no esté en uso.
- Para las superficies pintadas, lave con un detergente suave y con un limpiador no abrasivo o agua tibia jabonosa.
- Para las partes de plástico y hule, lave con agua jabonosa tibia y seque con un paño. No use citrisol, limpiadores abrasivos o limpiador para parrillas en las partes de plástico. Pueden resultar daños de las partes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR:

- Verifique visualmente las llamas del quemador para ver si están funcionando correctamente. Las arañas u otros insectos pueden hacer sus nidos en el quemador, causando un bloqueo del gas.
- Para asar a la parrilla con seguridad y para que su parrilla esté en óptimas condiciones, realice estas verificaciones al menos dos veces al año o luego de períodos de almacenamiento largos.

PROCESO DE CURADO

PARRILLA DE GAS LP

1. Cubra ligeramente todas las superficies interiores (incluyendo el interior de las tapas, las rejillas de cocción y al área bajo la superficie de cocción) con aceite de cocina o rociador de aceite vegetal.
2. Encienda el lado de la parrilla de gas LP y que arda a temperatura media por una hora.
3. Deje que la parrilla se enfríe completamente y que esté lista para su uso.

PARRILLA DE CARBÓN VEGETAL Y FOGÓN

1. Cubra ligeramente todas las superficies interiores (incluyendo el interior de las tapas, las rejillas de cocción y al área bajo la superficie de cocción) con aceite de cocina o rociador de aceite vegetal.
2. Encienda un fuego de carbón usando 1-2 lbs. de briquetas o carbón vegetal en trozos. Mantenga las tapas abiertas hasta que las llamas bajen su fuerza.
3. Luego que las llamas han perdido fuerza, cierre las tapas y todos los reguladores y mantenga el fuego a 300 - 400°F por una hora.
4. Deje que el fuego baje y que la parrilla se enfríe completamente antes de usarla.

Instrucciones de operación

PARA COCINAR USANDO CARBÓN VEGETAL Y CALOR DIRECTO

Tanto el fuego como los alimentos se encuentran en la cámara de cocción de carbón vegetal. Siga estos pasos para cocinar con carbón vegetal y calor directo en la cámara de cocción de carbón vegetal.

1. Para mejores resultados, use un encendedor de carbón de metal y llénelo con unas 2 lbs. de carbón vegetal y enciéndalo.
2. Luego de 30 minutos vuelque el carbón vegetal en la rejilla de la bandeja para el carbón vegetal, que debería estar en la posición de ajuste más baja.
3. Ajuste los reguladores de la cámara de ahumado y del fogón y la tapa de la rejilla de ahumado a una abertura de 1/4-1/3.
4. Inmediatamente y con cuidado coloque otro kilo de carbón vegetal sobre los carbones ardiendo en la cámara de cocción. Mantenga las tapas abiertas hasta que las llamas bajen su fuerza. Si cierra las tapas antes de que las llamas hayan bajado su fuerza, se puede dañar la parrilla y las superficies pintadas. **NOTA: Si los quemadores de propano funcionan al mismo tiempo, solo agregue 1 libra de carbón a los carbones existentes.**
5. Una vez que la temperatura alcance su nivel deseado, los alimentos pueden colocarse en las rejillas de cocción.

CONSEJOS:

La bandeja ajustable para el carbón vegetal en la cámara del ahumador permite que la bandeja para el carbón vegetal se pueda mover a unas cuantas pulgadas de la rejilla de cocción, permitiéndole sellar su carne y capturar los jugos dentro. El sellado sólo toma unos cuantos minutos por lado. No permita que la carne o los alimentos se quemen. Luego del sellado, mueva la bandeja de carbón vegetal a la posición inferior y cocine los alimentos según su gusto personal.

Para parrilladas pequeñas, se puede usar el fogón en vez de la cámara del ahumador más grande para cocinar con carbón vegetal y calor directo. Siga los mismos pasos anteriores para cocinar en la cámara del ahumador principal.

PARA COCINAR USANDO HUMO Y CALOR INDIRECTO

El fuego está en el fogón y los alimentos se cocinan o ahúman en la cámara de cocción/del ahumador. El humo y el calor indirecto pasan a través de la abertura entre el fogón y la cámara de cocción/del ahumador. Siga los pasos a continuación para ahumar y/o cocinar. Tome en cuenta que el proceso de cocción o ahumado indirecto tomarán más tiempo que una barbacoa tradicional. A 225-250 °F, tomará aproximadamente 30 minutos por cada libra de carne.

1. Abra completamente la rejilla de ahumado en la puerta del fogón.
2. Coloque 2 libras de carbón vegetal en la rejilla de madera del fogón. Encienda el carbón y déjelo arder hasta que los carbones estén brillando. Añada su madera de sabor deseado (nogal, mezquite, pecana, manzano, aliso, etc.) al carbón vegetal.
3. Para una cocción indirecta, recomendamos 225-250 °F. Para el ahumado, la temperatura deseada puede ser menor. El calor y humo pueden regularse añadiendo más carbón/madera y abriendo o cerrando el regulador/la rejilla de ahumado.
4. Una vez alcanzada la temperatura deseada, coloque los alimentos en la cámara de cocción. Siga monitoreando la temperatura a medida que se van cocinando/ahumando los alimentos. Para un mejor flujo del calor y del humo, abra la rejilla de ahumado y cierre el regulador del fogón. Mantenga el regulador de carbón cerrado en la parte delantera de la parrilla cuando ahúme/cocine de forma indirecta. A 225-250 °F, tomará aproximadamente 30 minutos por cada libra cocinar los alimentos. El tiempo va a variar dependiendo de la temperatura a la cual se cocinan/ahúman los alimentos. El nivel de cocción deseado también afectará el tiempo de cocción.
5. Para mejores resultados, intente mantener una temperatura constante dentro de la cámara de cocción añadiendo carbón y madera según sea necesario y ajustando las aberturas del regulador. Verifique la temperatura interna de los alimentos periódicamente insertando un termómetro para carne en los alimentos. Tenga precaución cuando verifique la temperatura de los alimentos para evitar lesiones.
6. Una vez que los alimentos han alcanzado la temperatura deseada, retírelos de la cámara de cocción y déjelos reposar por 30 minutos.
7. Le recomendamos usar leños o trozos de madera que no sean más grandes de 25.4 cm de largo y 5 cm de diámetro. La madera es sólo para dar sabor, no para generar calor. No sobrecargue la rejilla con madera. Puede añadir madera periódicamente cuando se vaya deshaciendo.

Consejos de ahumado

TIPOS DE MADERA PARA USAR DURANTE EL AHUMADO

- Siempre use madera dura que haya sido curada al menos por 6 meses.
- Recomendamos usar madera de pecana, nogal, roble blanco, manzano, aliso o mezquite.
- Nunca use maderas resinosas, como el pino o el cedro.

Nota: No es necesario remojar la madera antes del ahumado porque las maderas duras tienen una humedad natural en la madera que va a liberarse en el ahumador a medida que se va calentando.

QUÉ NECESITA PARA ASAR Y AHUMAR CARNES A LA PARRILLA

Termómetro de carne interno

Un elemento esencial es un termómetro de carne interno, el cual sirve para cocinar grandes pedazos de carne, para asegurarse que estén cocidos por dentro.

Tenazas o gancho para carnes

Use un par de tenazas resistentes para girar la carne en el ahumador porque en algunos casos estará ahumando un pedazo muy grande de carne. Es preferible un gancho para carnes por su facilidad de uso y porque no retira los condimentos o las salsas de la carne.

Guantes para horno

Unos guantes resistentes le ayudarán a mover las rejillas de cocción calientes y los pedazos grandes de carne, además le ayudarán a agregar agua y madera.

Papel de aluminio

Cuando el color externo de su carne esté del color deseado o le parezca que está a su gusto, envuelva la carne en papel de aluminio para evitar que las resinas de la madera oscurezcan más su carne.

Limpieza

- Siempre lávese las manos exhaustivamente con agua caliente y jabón antes de manipular los alimentos y antes de manipular la carne cruda, las aves sin cocer o los mariscos.
- Cuando use una fuente para transportar la carne cruda, las aves sin cocer o los mariscos a la parrilla, asegúrese de lavar la fuente exhaustivamente con agua caliente y jabón antes de colocar los alimentos cocidos de regreso en la fuente o use una fuente distinta para alimentos crudos y para cocidos.
- Nunca use los mismos utensilios cuando manipule la carne cruda, las aves sin cocer o los mariscos, a menos que lave los utensilios exhaustivamente con agua caliente y jabón.
- Nunca vuelva a utilizar la marinada de la carne cruda o las aves sin cocer en alimentos que ya han sido cocinados y que están listos para servirse.

Nota:

- Si precocina la carne o las aves, hágalo inmediatamente antes de asar a la parrilla.
- Nunca descongele carne a temperatura ambiente o sobre un mostrador.
- Refrigere los restos de alimentos dentro de 2 horas de haberlos retirado de la parrilla.

Tabla de temperaturas - Consúltela para ver la Tabla Estándar de la USDA en relación a las temperaturas de cocción adecuadas de la carne.

IMPORTANTE: Mida la temperatura de la carne usando el termómetro de la sonda para carne. El indicador de calor del ahumador señala la temperatura de calor dentro del compartimiento del ahumador, pero no es una medida precisa de la temperatura de la carne.

	Fahrenheit (°F)	Celsius (°C)
Carne de res		
Roja	120°F - 125°F	45°C - 50°C
Poco cocida	130°F - 135°F	55°C - 60°C
A medio cocer	140°F - 145°F	60°C - 65°C
Tres cuartos	150°F - 155°F	65°C - 70°C
Bien cocida	160°F - Más alto	70°C - Más alto
Cordero		
Roja	135°F	60°C
Poco cocida	140°F - 150°F	60°C - 65°C
A medio cocer	160°F	70°C
Bien cocido	165°F - Más alto	75°C - Más alto
Pollo		
Pollo	165°F - 175°F	75°C - 80°C
Pavo	165°F - 175°F	75°C - 80°C
Cerdo		
Cerdo fresco (crudo)	160°F - 170°F	65°C - 70°C
Jamón (precocido)	140°F	60°C
Jamón (crudo)	160°F	70°C
Pescado		
Cocine hasta que esté opaco y se desmorone		

Técnicas de asado a la parrilla

BISTEC A LA PARRILLA

Encienda su parrilla a "HIGH" (alto) y cierre la tapa. Deje que se caliente por 20-30 minutos. Mientras se está calentando, retire sus bistecs y déjelos entibiarse a temperatura ambiente. Los bistecs se cocinarán de forma mucho más uniforme si la temperatura interna de la carne es uniforme. Para preparar los bistecs, primero seque con palmadas suaves con una toalla de papel. Luego, con una brocha, cubra con aceite de oliva cada lado y rocíe con sal y pimienta. Asegúrese que sus rejillas estén limpias y aceitadas antes de colocar sus bistecs encima. Para aceitar la rejilla, usando tenazas, frote la grasa cortada del borde de sus bistecs sobre las rejillas de cocción calientes. Repose los bistecs lejos de las llamas directas. A medida que los bistecs se cocinan, la grasa caerá hacia abajo y provocará estallidos e irá quemando los bistecs. Cocine el bistec por 2 a 3 minutos, dependiendo del punto en que le guste la carne y luego gire el bistec 45 grados y cocine por otros 2 a 3 minutos para darle esas marcas de sellado en forma de diamantes. Gire el bistec y repita el proceso del otro lado. Para conservar los jugos naturales de la carne, no la pinche ni la corte con tenedores o cuchillos mientras se esté cocinando. Siempre use las tenazas para voltear su bistec. Generalmente puede ver si un bistec ya está cocido, presionando la carne hacia abajo con las tenazas. Los bistecs más rojos son más suaves que los bien cocidos. No gire su carne demasiadas veces. Levantar constantemente la tapa enfriará su parrilla y hará que los bistecs se cocinen más lentamente, y será más difícil de mantener una temperatura constante. Deje reposar el bistec por cinco minutos antes de servir. Si no lo deja reposar, perderá los jugos cuando haga el primer corte.

Tiempos de cocción: **Rojo:** 1 pulgada (8-10 minutos) o 1 1/2 pulgada (10-12 minutos) **A medio cocer:** 1 pulgada (12-14 minutos) o 1 1/2 pulgada (14-16 minutos) **Bien cocido:** Bistec de 1 pulgada (16-18 minutos) o bistec de 1 1/2 pulgada (18-20 minutos).

CHULETAS DE CERDO ASADAS A LA PARRILLA

Encienda su parrilla a "HIGH" (alto) y cierre la tapa. Deje que se caliente por 15-20 minutos. Regla N.º 1: Use trozos gruesos y no delgados. No intente asar chuletas de cerdo delgadas. Apánelas y frías las y tendrán un sabor delicioso. Pero si las coloca en la parrilla, se cocinarán demasiado rápido y terminarán duras y sin sabor. Compre chuletas que tengan al menos 1.90 - 2.54 cm de grosor. Elija chuletas con hueso, como una chuleta de costilla curva o un churrasco cortado al centro, los cuales se cocinarán de forma más uniforme y tendrán más sabor que las chuletas deshuesadas.

Regla N.º 2: Si marina las chuletas de cerdo, incluso por poco tiempo, tendrá un espacio de maniobra en cuanto a la cocción. Si es olvidadizo y cocina las chuletas por uno o dos minutos más de lo debido, la marinada mantendrá la carne húmeda. Recuerde secar las chuletas con toallas de papel para que se sellen en la parrilla. Regla N.º 3: Observe el calor. El cerdo no debe cocerse con calor elevado. Coloque una chuleta sobre un fuego caliente y terminará con una pieza dura de carne, incluso si la ha marinado. Configurar su parrilla para asar de forma indirecta es lo correcto. Puede sellar rápidamente ambos lados de la chuleta y luego pasarla a un área de calor indirecto para cocción lenta. Su temperatura objetivo debe ser de alrededor 145°F.

POLLO ASADO A LA PARRILLA

Encienda su parrilla a "HIGH" (alto) y cierre la tapa. Deje que se caliente por 20-30 minutos. Mientras se está calentando, retire sus pechugas de pollo y déjelos entibiarse a temperatura ambiente. Las pechugas de pollo se cocinarán de forma mucho más uniforme si la temperatura interna de la carne es uniforme. Las pechugas de pollo son de las más populares y también una de las cosas más fáciles de asar. También es fácil producir carne seca de pollo si no sabe lo que está haciendo. Lo maravilloso de las pechugas de pollo deshuesadas y sin piel es que puede cocinarlas sobre calor alto y directo, sin mucho riesgo de estallidos ya que son muy magras. Esto quiere decir que puede cocinarlas muy rápidamente y sellarlas en todos esos jugos. Las indicaciones a continuación son para pechugas de pollo relativamente delgadas, de menos de 3 cm de grosor. Los tiempos pueden variar en base al grosor de sus pechugas y en base a cuán caliente está la parrilla.

1. Encienda la parrilla y déjela en "MEDIUM HIGH" (medio alto) para asar a la parrilla con calor directo.
2. Enjuague las pechugas de pollo bajo el caño de agua fría y luego séquelas con toallas de papel.
3. Frote las pechugas de pollo con un poco de aceite de oliva.
4. Sazone el pollo a su gusto. Una simple opción sería un poco de sal y de pimienta negra recién molida.
5. Coloque la pechuga en la parte más caliente de la parrilla y no las toque por unos 2-3 minutos antes de voltearlas.

Nota importante: Si intenta voltearlas demasiado rápido, se pegarán a la parrilla. Hay dos métodos comunes para probar si las pechugas de pollo asadas están cocidas. El método más seguro y acertado es usando un termómetro para carnes digital. Inserte la punta en la parte más gruesa de la pechuga y cuando la temperatura interna alcance 165°F, retírelas de la parrilla. La otra opción es cortar a través de la pechuga y observar dentro. La carne debe ser blanca, sin textura de goma y los jugos deben ser transparentes. Sin embargo, este método liberará algunos de los jugos.

Técnicas de ahumado

LOMO TIERNO DE CERDO AHUMADO

Lave la carne exhaustivamente en agua fría. Coloque el lomo tierno en una toalla de papel para escurrir el exceso de agua. Frote su condimento de cerdo favorito en el lomo. Precaliente el ahumador a 225 grados y coloque el lomo en el centro del ahumador. Cocine hasta que la temperatura interna de la carne alcance los 165 grados. Retire del ahumador y déjelo reposar en la tabla de cortar hasta que la carne alcance una temperatura de 170 grados para servir. Deslice rebanadas similares al pan de ¼" (0.63 cm) y se derretirá en su boca.

FILETE DE TAPA DE RES AHUMADO

Seleccione un filete de tapa magro empacado de 2.72 kg a 3.62 kg con algo de grasa pero no mucho. No dude en recortar cuanto grasa desee. Use su sazónador de carne favorito y frótelo bien. Caliente el ahumador a 225 grados y coloque el filete en el ahumador por 3 horas. Coloque el filete en una bandeja con papel de aluminio y vierta aproximadamente 8 oz. de marinada Allegro sobre el mismo. Cubra la bandeja bien con el papel de aluminio y siga cocinando hasta que la temperatura interna de la carne alcance los 165 a 170 grados. Retire la balanza del ahumador y deje que el filete repose. Retire el filete de la bandeja y corte rebanadas de 0.63 cm en contra de la hebra. Use los jugos de la bandeja para verterlos sobre la carne rebanada o para remojarla.

PLATIJA AHUMADA

Elija un filete grueso y fresco de 1.90 cm de grosor. Lave el filete exhaustivamente en agua fría y colóquelo sobre toallas de papel hasta que el agua no esté visible. Derrita una barra entera de mantequilla en el microondas y rocíe una cantidad generosa de eneldo seco en la mantequilla derretida. Repose el filete en papel de aluminio y doble una lengüeta alrededor de los bordes para contener la mantequilla. Con una brocha, embadurne ambos lados del filete de pescado con la mezcla de mantequilla derretida y eneldo. Precaliente el ahumador a 225 grados y coloque el pescado en el ahumador. Verifique el filete cada 15 minutos para una apariencia visiblemente húmeda. Con una brocha, embadurne esta mezcla cuando sea necesario. El pescado debería comenzar a desmenuzarse en unos 45 minutos. Cuando lo haga, retire el pescado del ahumador y sirva.

POLLO AHUMADO

Lave las partes del pollo exhaustivamente y colóquelo en papel toalla para que se seque. Rocíe el pollo con su sazónador favorito por ambos lados. Precaliente el ahumador a 225 grados y coloque el pollo dentro. Luego de ½ hora, gire el pollo. Con su termómetro para carne, verifique la temperatura interna empujando la sonda dentro de la carne que está más cerca del hueso. Cuando la temperatura alcance los 180 grados, el pollo está listo. Puede embadurnar el pollo con una brocha con su salsa de barbacoa favorita durante los últimos 15 minutos de su proceso de cocción para añadirle sabor.

Garantía limitada por 1 año de Smoke Hollow®

Smoke Hollow® garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Smoke Hollow® no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Smoke Hollow® no cubre la oxidación. Smoke Hollow® requiere el comprobante de compra para hacer un reclamo de la garantía, como por ejemplo, un recibo. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Smoke Hollow®, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Si Smoke Hollow® requiere la devolución del o los componentes en cuestión para su inspección, Smoke Hollow® será responsable de todos los cargos de envío para devolver el artículo solicitado. Esta garantía excluye los daños ocasionados a la propiedad por el mal uso, abuso, los accidentes, o los daños causados por el transporte.

Esta garantía expresa es la única garantía entregada por Smoke Hollow® y reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni Smoke Hollow® ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente. La responsabilidad máxima de Smoke Hollow®, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

Solo para residentes de California: A pesar de esta limitación de garantía, se aplican las siguientes restricciones específicas; si el mantenimiento, la reparación o el reemplazo del producto no se puede realizar comercialmente, el establecimiento minorista que ofrece el producto o Smoke Hollow® devolverá el monto original de la compra del producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del comprador original antes de informar su disconformidad. El propietario puede llevar el producto al establecimiento minorista que lo ofrece a fin de obtener la ejecución de cualquier obligación en virtud de esta garantía. Esta garantía expresa le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro.

Visite smoke-hollow.com o llene el formulario a continuación y devuélvalo a:

Attn: Warranty Registration

Smoke Hollow®

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección: _____

Ciudad: _____

Estado/Provincia: _____ Código postal: _____ Teléfono: _____

Dirección de e-mail: _____

*Número del modelo: _____ *Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ - _____ - _____ Lugar de compra: _____

***El número de modelo y número de serie se encuentran en la etiqueta plateada en la parte posterior del ahumador.**



Servicio al cliente

[SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT](https://www.smoke-hollow.com/contact-support)

Número gratuito: 1-866-475-5180

Lunes a viernes | 8:00 a.m. - 5:00 p. m. EST

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

WWW.SMOKE-HOLLOW.COM