



Marshal

CENTERBOX™ SMOKER

MODEL NUMBER
NUMÉRO DE MODÈLE
NÚMERO DE MODELO
23202164
ASSEMBLY GUIDE
GUIDE D'ASSEMBLAGE
GUIA DE MONTAJE

SERIAL NUMBER:
NÚMERO DE SERIE:
NUMÉRO DE SÉRIE:

See rating label on grill for serial number.
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.
Voir l'étiquette d'évaluation sur le gril pour le numéro de série.

DATE PURCHASED:
FECHA DE COMPRA:
DATE D'ACHAT:

Tools Needed for Assembly:

2 Adjustable Wrenches
Phillips Screwdriver

Herramientas necesarias para el armado:

2 Llaves regulables
Destornillador Phillips

Outils nécessaires pour l'assemblage:

2 clés à molette
Tournevis cruciforme



Need Help? Visit Oklahomajoes.com for video assembly tips. If you'd rather - you can call us at 1-800-318-7744
Necesita ayuda? Visite Oklahomajoes.com para obtener consejos sobre el montaje de videos. Si prefiere, puede llamarnos al 1-800-318-7744
Besoín d'aide? Visitez Oklahomajoes.com pour des astuces d'assemblage vidéo. Si vous préférez, vous pouvez nous appeler au 1-800-318-7744

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE.

FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE.

INSTALLER/ASSEMBLER:

LEAVE THIS MANUAL WITH CONSUMER.

CONSUMER:

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY SYMBOLS

DANGER, WARNING, and CAUTION statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage. The statements are defined below.



CAUTION

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



WARNING

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



DANGER

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



WARNING

Please read this entire manual before installation and use of this appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area. Save these instructions.

Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel.

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold- or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.
- Your appliance must be operated outside on noncombustible flooring and away from combustible materials.



WARNING

- If operating your appliance on floors protected with a noncombustible, protective surface, the protective surface must be approved for such use by local building or fire officials.
- Never use gasoline, gasoline-type lantern fuel, kerosene, or flammable liquids to start or "freshen up" a fire in this appliance. Keep all such liquids well away from this appliance when in use.
- **DO NOT** use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.

SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

- Most surfaces on this unit are hot when in use. Use **extreme caution**.
- Keep others away from unit.
- Always wear protective clothing to prevent injury.
- Keep children and pets away.
- Do not move this unit during operation.
- Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter.
- Never use charcoal starter fluid with an electric starter. After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

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

ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE GRILL LID OPEN



CAUTION

CAUTION: Appliance may be **HOT**. Use hand protection if necessary.

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

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

1. A minimum clearance of 36 inches (1 meter) from combustible constructions to the sides of the appliance, and 36 inches (1 meter) from the front and back of the appliance to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area, such as a garage. This appliance must not be placed under overhead combustible ceilings or overhangs. Keep your appliance in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. SEE FIGURE A, BELOW.
2. Should an uncontrolled grease fire occur, leave the lid closed until the fire burns out. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. We recommend that you keep a class ABC approved fire extinguisher on site. If an uncontrolled fire does occur, call your Fire Department.
3. Do not transport or move your appliance while in use or while the appliance is hot. Ensure the fire is completely out and that the appliance has cooled completely before moving.
4. After periods of storage, clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your appliance. If the appliance is stored outside during the rain or periods of high humidity.
5. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the appliance. Please visit Charbroil.com for a good selection of barbecue mitts. Do not use accessories not specified for use with this appliance. Do not put an appliance cover or anything flammable in the storage space area under the appliance. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
7. Parts of the appliance may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

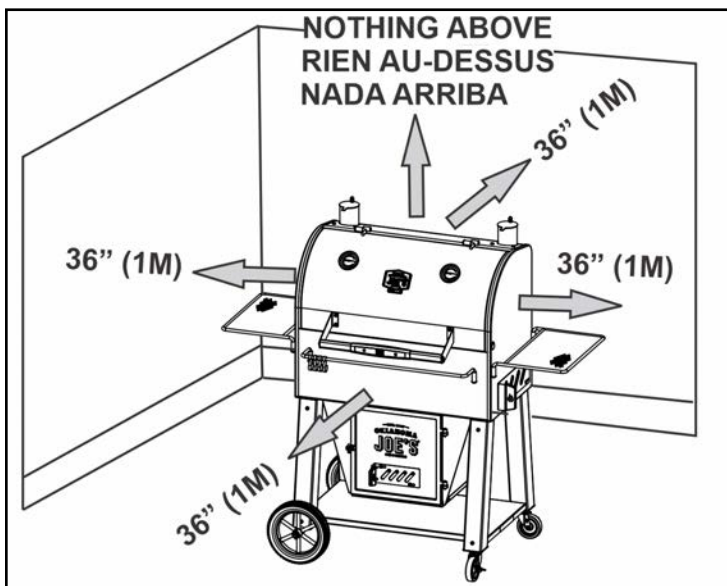


FIGURE A

PREPARING TO USE YOUR SMOKER

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

1. Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
2. Build a small fire in the firebox using 4 lbs.(1.8 Kg) of charcoal, approximately 60 briquettes, being sure not to lay coals against the walls of the firebox.
3. Close door. (Position damper and smokestack damper approximately at one quarter open.) This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. Then, begin increasing temperature by opening the damper and smokestack damper halfway and adding more charcoal. Your smoker is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your smoker. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit. Exterior surfaces of smoker may need occasional touch up. We recommend the use of a commercially available black high temperature spray paint.

COOKING TIPS

BUILDING YOUR FIRE

1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate or ash pan. We recommend using 4 lbs.(1.8 Kg), approximately 60 briquettes, to start your fire. Add more briquettes as needed.
2. If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. Always light the fire with the cooking chamber and firebox lids open. Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.
7. Avoid laying coals on smoker walls.

SMOKER MAINTENANCE

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

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended.

NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

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

SMOKING WITH WOOD CHIPS / WOOD CHUNKS

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

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite
Beef - Hickory, Mesquite, Oak
Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veal - Fruitwoods, Grapevines
Seafood - Alder, Mesquite
Vegetables - Mesquite

GRILLING

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

- If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
- Avoid laying the coals on the walls of the smoker.
- Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.
- In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
- Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.
- Cooking on your new grill is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your grill while cooking.
- Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and grilling may take longer. The meat's internal temperature and thickness can also affect cooking times.
- Cold and thicker meats will take longer to cook.

FOOD SAFETY

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

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

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS ET NÉCESSAIRES AU BON ASSEMBLAGE ET À L'UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL.

CONFORMEZ-VOUS À TOUS LES AVERTISSEMENTS ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS LORSQUE VOUS VOUS SERVEZ DE L'APPAREIL.

INSTALLATEUR/MONTEUR :
REMETTEZ CE MANUEL AU CONSOMMATEUR.
CONSOMMATEUR :
CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Tout au long de ce mode d'emploi, des énoncés de DANGER, d'AVERTISSEMENT et de MISE EN GARDE servent à souligner des renseignements critiques et importants. Il faut lire et respecter ces énoncés pour assurer votre sécurité et prévenir tout dommage matériel. Les énoncés sont définis ci-après.



MISE EN GARDE

MISE EN GARDE : Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures de gravité légère ou moyenne.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : Indique toute situation présentant un danger potentiel qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou une blessure grave.



DANGER

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



AVERTISSEMENT

Veuillez lire ce manuel d'un bout à l'autre avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels ou des blessures, voire la mort. Prenez contact avec les responsables locaux de la construction ou des incendies pour connaître les restrictions et les exigences en matière d'inspection des installations dans votre région. Conservez ces instructions.

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et insipide produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon de bois ou d'autres combustibles.

- Connaissez les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes semblables à ceux du rhume ou la grippe lorsque vous cuisinez ou vous êtes à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec le rhume ou la grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et



AVERTISSEMENT

l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

- Votre appareil doit être utilisé à l'extérieur, sur un sol non combustible et à l'écart de matériaux combustibles.
- Si vous faites fonctionner votre appareil sur des planchers protégés par une surface de protection incombustible, celle-ci doit être approuvée pour une telle utilisation par les responsables locaux de la construction ou des incendies.
- N'utilisez jamais d'essence, de combustible pour lanterne de type essence, de kérosène ou de liquides inflammables pour allumer ou attiser un feu dans cet appareil. Gardez de tels liquides loin de cet appareil lorsqu'il est utilisé.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil sur ou près de surfaces ou de structures combustibles comme des terrasses en bois, des feuilles sèches ou des parements en bois ou en vinyle.

CONSULTEZ LE MODE D'EMPLOI POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS.

- La plupart des surfaces de cet appareil sont chaudes pendant son utilisation. Faites preuve d'une extrême prudence.
- Maintenez les autres personnes à l'écart de l'appareil.
- Portez toujours des vêtements protecteurs afin d'éviter de vous blesser.
- Éloignez les enfants et les animaux de compagnie.
- Ne déplacez pas cet appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne remplacez jamais l'allume-feu par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. La loi de certains États interdit l'usage d'allume-feu. Dans ce cas, des cubes d'allume-feu à base de paraffine peuvent remplacer l'allume-feu pour charbon de bois.
- N'utilisez jamais d'allume-feu liquide pour charbon de bois avec un démarreur électrique. Une fois qu'un feu de charbon de bois semble éteint, les braises peuvent rester chaudes pendant jusqu'à 24 heures, et si elles sont exposées à de l'air frais, elle peuvent s'embraser soudainement. Les braises retirées du foyer du gril présentent un risque d'incendie et peuvent mettre le feu aux surfaces combustibles comme les terrasses en bois.

L'OMISSION DE LIRE ET DE VOUS CONFORMER AUX INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU CHARBON POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS IMPORTANTS.

FAITES TOUJOURS PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS MANIPULEZ DU CHARBON ENCORE CHAUD AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

LAISSEZ TOUJOURS LE COUVERCLE DU GRIL OUVERT POUR ALLUMER LE FEU



MISE EN GARDE

MISE EN GARDE : L'appareil peut être **CHAUD**. Au besoin, protégez vos mains.

Certaines pièces pourraient présenter des bords coupants! Au besoin, portez des gants de protection.

CET APPAREIL EST LOURD! NE TENTEZ PAS de l'assembler sans un assistant.

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

1. Un espace minimum de 36 po (1 m) entre les constructions combustibles et les côtés de l'appareil, et de 36 po (1 m) entre l'avant et l'arrière de l'appareil et les constructions combustibles doit être respecté. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ou dans un endroit clos et non ventilé, comme un garage. Cet appareil ne doit pas être placé sous des plafonds ou des porte-à-faux combustibles. Gardez votre appareil dans un endroit libre de tout matériau combustible, d'essence et de tout autre liquide ou gaz inflammable. **VOIR LA FIGURE A CI-DESSOUS.**
2. En cas de feu de graisse hors de contrôle, laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. Nous vous recommandons de conserver sur place un extincteur de classe ABC approuvé. En cas de feu hors de contrôle, téléphonez au service d'incendie.
3. Ne transportez ou ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que l'appareil a complètement refroidi avant de le déplacer.
4. Après les périodes d'entreposage, nettoyez l'appareil avant de l'utiliser. Un entretien régulier est nécessaire pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Si l'appareil est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies ou les périodes de forte humidité.
5. Le port de gants de cuisine résistants à la chaleur est recommandé lors de l'utilisation de l'appareil. Rendez-vous à Charbroil.com pour obtenir une bonne sélection de gants de cuisine. N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour une utilisation avec cet appareil. Ne mettez pas de housse ou tout autre article inflammable dans l'espace de rangement sous l'appareil. Pour réduire le risque d'incendie, retirez les casseroles et les poêles lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance.
6. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité les supervise ou leur a fourni des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil. Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes et causer des blessures graves. Gardez les jeunes enfants et les animaux à l'écart de l'appareil pendant son utilisation.

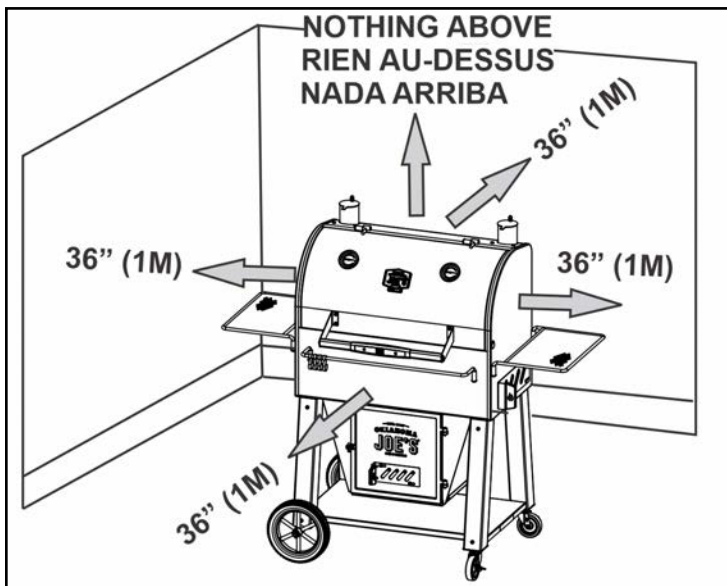


FIGURE A

PRÉPARATION DE VOTRE FUMOIR

Vous devez suivre soigneusement les étapes suivantes pour apprêter le fini et préparer le revêtement intérieur en acier de votre fumoir avant de vous en servir. L'omission de bien suivre ces étapes pourrait endommager le fini ou donner une saveur métallique à vos premiers aliments.

1. Brossez toutes les surfaces intérieures, y compris les grilles, avec de l'huile végétale à cuisson.
2. Faites un petit feu dans le foyer en utilisant 1,8 kg (4 lb) de charbon de bois, environ 60 briquettes, en veillant à ne pas poser de charbon contre les parois du foyer.
3. Fermez la porte. (Positionnez le registre et le clapet de la cheminée à environ un quart ouvert.) Cette combustion devrait être entretenue pendant au moins deux heures (ou le plus longtemps possible) Ensuite, commencez à augmenter la température en ouvrant à moitié le registre et le clapet de la cheminée et en ajoutant plus de charbon. Votre fumoir est maintenant prêt à l'emploi.

De la rouille peut apparaître à l'intérieur de votre fumoir. Gardez une légère couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures pour aider à protéger votre appareil. Les surfaces extérieures du fumoir peuvent nécessiter des retouches occasionnelles. Nous recommandons l'utilisation d'une peinture en aérosol noire pour hautes températures disponible dans le commerce.

ENTRETIEN DE VOTRE FUMOIR

La fréquence du nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation du gril. Assurez-vous que les briquettes sont complètement éteintes avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez-le abondamment à l'eau et laissez-le sécher à l'air. Essayez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon ou avec des essuie-tout.

Lorsque la cuisson est terminée et que l'appareil a bien refroidi, enlevez toutes les cendres. Les cendres accumulent de l'humidité, ce qui peut faire rouiller et endommager votre appareil de manière prématurée.

Votre appareil sera mieux protégé si vous enduisez périodiquement les parois intérieures d'huile végétale. En outre, il faudra occasionnellement retoucher la peinture de la surface extérieure. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire en aérosol supportant les chaleurs élevées.

N'ENDUISEZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL DE PEINTURE.

Surface de cuisson : Si vous utilisez une brosse à soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson avant l'utilisation. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson quand elles sont chaudes.

SUGGESTIONS POUR LA CUISSON

PRÉPARATION DU FEU

1. Empilez des briquettes de charbon ou du bois en forme de pyramide sur la grille de charbon ou le cendrier. Nous vous recommandons d'utiliser 1,8 kg (4 lb), soit environ 60 briquettes, pour allumer votre feu. Ajoutez davantage de briquettes si nécessaire.
2. Si vous utilisez du liquide d'allumage, saturez les briquettes de charbon avec le liquide d'allumage et laissez-les s'imprégner pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez un allume-feu pour foyer, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, suivez les instructions du fabricant.
3. Ouvrez toujours le couvercle de la chambre de cuisson et du foyer avant d'allumer le feu. Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. L'omission de le faire pourrait emprisonner les émanations du liquide d'allumage à charbon dans le gril et pourrait provoquer une inflammation instantanée lors de l'ouverture du couvercle.
4. N'ajoutez jamais de liquide d'allumage à charbon de bois sur des briquettes chaudes ou tièdes, car cela pourrait causer un retour de flammes et provoquer des blessures.
5. Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se couvre de cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).
6. Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez laisser les briquettes en tas ou les étendre uniformément sur la grille à charbon de bois avec un tisonnier à long manche.
7. Évitez de mettre des briquettes sur les parois du fumoir.

FUMAGE AVEC DES COPEAUX OU DES MORCEAUX DE BOIS

Pour une saveur de fumée plus intense lorsque vous utilisez des briquettes de charbon ou des morceaux de charbon, essayez d'ajouter au feu des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois. Des morceaux de bois sont offerts dans une gamme d'arômes naturels et ils peuvent être utilisés seuls ou en plus du charbon. En général, tout bois dur qui porte des fruits ou des noix convient à la cuisson. Toutefois, différents bois ont des saveurs très différentes.

Essayez différents bois afin de déterminer celui que vous préférez, et utilisez toujours du bois bien sec. Le bois vert ou fraîchement coupé peut noircir les aliments et leur conférer une saveur amère.

Nos recommandations :

Poulet – Aulne, pommier, caryer, prosopis

Bœuf – Caryer, prosopis, chêne

Porc – Bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne

Agneau – Bois d'arbres fruitiers, prosopis

Veau – Bois d'arbres fruitiers, vignes

Fruits de mer – Aulne, prosopis

Légumes – Prosopis

CUISSON AU GRIL

Une bonne cuisson au charbon dépend d'un bon feu. La règle générale pour savoir si votre feu est prêt pour la cuisson au grill est de vous assurer que 80 % ou plus des briquettes sont couvertes de cendres grises. Répartissez prudemment les briquettes chaudes sur la grille à charbon de bois selon la méthode de cuisson désirée. Voici quelques façons de régler la température de la votre feu :

- S'il est trop chaud, étalez davantage les briquettes, ce qui en réduira l'intensité.
- Évitez de mettre des briquettes sur les parois du fumoir.
- Fermez partiellement les événements du barbecue, ce qui réduira l'arrivée d'oxygène qui alimente le feu.
- S'il se produit une importante poussée de flammes, pulvériser les avec de l'eau. Faites preuve de prudence, la pulvérisation avec de l'eau tend à souffler les cendres et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois pour prolonger leur durée. Laissez les briquettes se couvrir de cendres pendant 10 minutes avant d'en rajouter.
- La cuisson sur votre nouveau grill est une expérience pratique, et il est recommandé que vous restiez à l'extérieur près de votre grill pendant la cuisson.
- La cuisson au grill peut être affectée par bon nombre de conditions extérieures. Par temps froid, vous aurez besoin de davantage de chaleur pour atteindre une température de cuisson idéale, et la durée de la cuisson au grill pourrait être prolongée. La température interne et l'épaisseur de la viande peuvent également affecter les temps de cuisson.
- Les viandes froides ou plus épaisses mettront plus de temps à cuire.

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

La salubrité alimentaire est une partie très importante de l'expérience de cuisson en plein air. Pour protéger les aliments contre les bactéries nuisibles, suivez ces quatre étapes de base :

1. Nettoyez : lavez vos mains, les ustensiles et les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse avant et après la manipulation de viande crue.
2. Séparez : séparez la viande crue des aliments prêts à manger pour éviter la contamination croisée. Utilisez un plateau et des ustensiles propres lorsque vous retirez les aliments cuits.
3. Cuisez : cuisez à fond la viande et la volaille pour tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les températures internes correctes sont atteintes.
4. Réfrigérez : réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

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

SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES CUANDO UTILICE EL APARATO.

INSTALADOR/ENSAMBLADOR:
DEJE ESTE MANUAL AL CLIENTE.

CONSUMIDOR:
CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Las declaraciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN se utilizan a lo largo de este Manual del Propietario para enfatizar información crítica e importante. Lea y siga estas declaraciones para ayudar a garantizar la seguridad y evitar daños a la propiedad. Las declaraciones se definen a continuación.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, puede dar lugar a sufrir lesiones leves o moderadas.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencial de riesgo que, si no se evita, puede dar lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.



PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación de riesgo inminente que, si no se evita, dará lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.



ADVERTENCIA

Lea este manual completo antes de instalar y usar este aparato. No seguir estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área. Guarde estas instrucciones.

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido producido al quemar gas, madera, propano, carbón vegetal u otro combustible.

- Conozca los síntomas del envenenamiento por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o están cerca de este electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos del envenenamiento por monóxido de carbono.



ADVERTENCIA

- El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardíacas.
- Su electrodoméstico debe operarse al aire libre sobre pisos no combustibles y lejos de materiales combustibles.
- Si opera su electrodoméstico en pisos protegidos con una superficie protectora no combustible, la superficie protectora debe estar aprobada para tal uso por los funcionarios locales de construcción o bomberos.
- Nunca use gasolina, combustible para lámparas tipo gasolina, queroseno o líquidos inflamables para iniciar o "reavivar" un fuego en este artefacto. Mantenga todos estos líquidos bien alejados de este artefacto cuando esté en uso.
- **NO** use esta unidad sobre o cerca de superficies o estructuras combustibles, como cubiertas de madera, hojas secas o césped, revestimiento de vinilo o madera, etc.

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

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

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

SIEMPRE TENGA CUIDADO CUANDO MANEJE CARBÓN CALIENTE PARA EVITAR LESIONES.

SIEMPRE ENCIENDA EL FUEGO CON LA TAPA DE LA PARRILLA ABIERTA



PRECAUCIÓN

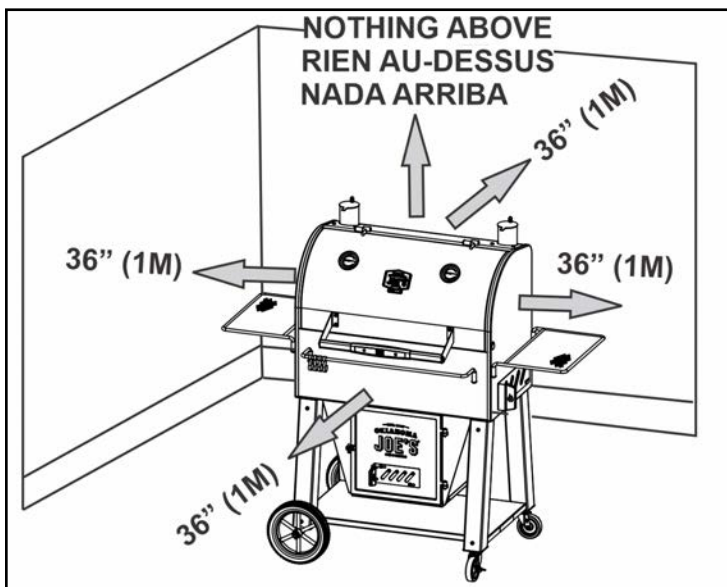
PRECAUCIÓN: El artefacto puede estar **CALIENTE**. Use protección para las manos si es necesario.

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

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

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

1. Se debe mantener un espacio libre mínimo de 36 pulgadas (1 metro) desde las construcciones combustibles a los lados del aparato, y 36 pulgadas (1 metro) desde la parte delantera y posterior del aparato hasta las construcciones combustibles. No utilice este aparato en interiores o en un área cerrada sin ventilación, como un garaje. Este aparato no debe colocarse debajo de techos elevados o voladizos combustibles. Mantenga su electrodoméstico en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. **CONSULTE LA FIGURA A, A CONTINUACIÓN.**
2. En caso de que se produzca un incendio de grasa descontrolado, deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. No arroje agua sobre la unidad. No trate de sofocar el fuego. Recomendamos que mantenga un extintor de incendios aprobado de clase ABC en el sitio. Si ocurre un incendio descontrolado, llame a su Departamento de Bomberos.
3. No transporte ni mueva su electrodoméstico mientras esté en uso o mientras esté caliente. Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y que el aparato se haya enfriado por completo antes de moverlo.
4. Después de períodos de almacenamiento, limpie antes de usar. Se requiere cuidado y mantenimiento regular para prolongar la vida útil de su artefacto. Si el aparato se almacena al aire libre durante la lluvia o períodos de alta humedad.
5. Se recomienda utilizar manoplas o guantes resistentes al calor para asar al operar el aparato. Visite Charbroil.com para ver una buena selección de guantes para barbacoa. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato. No coloque una cubierta del electrodoméstico ni nada inflamable en el espacio de almacenamiento debajo del electrodoméstico. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio.
6. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o les haya dado instrucciones sobre el uso del electrodoméstico. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Las piezas del aparato pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.



PREPARACIÓN PARA UTILIZAR SU AHUMADOR

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

1. Cepille todas las superficies interiores, incluidas grillas y parrillas, con aceite de cocina vegetal.
2. Encienda un pequeño fuego en la cámara de combustión con 4 libras (1,8 kg) de carbón, aproximadamente 60 briquetas, asegurándose de no colocar brasas contra las paredes de la cámara de combustión.
3. Cierre la puerta. (Coloque el amortiguador y la compuerta de la chimenea aproximadamente a un cuarto de apertura). Esta quemadura debe mantenerse durante al menos dos horas, cuanto más tiempo, mejor. Luego, comience a aumentar la temperatura abriendo el amortiguador y la compuerta de la chimenea hasta la mitad y agregando más carbón. El ahumador ya está listo para usarse.

El óxido puede aparecer en el interior de su ahumador. Mantener una capa ligera de aceite vegetal en las superficies interiores ayudará a proteger su unidad. Las superficies exteriores del ahumador pueden necesitar retoques ocasionales. Recomendamos el uso de una pintura en aerosol negra de alta temperatura disponible comercialmente.

MANTENIMIENTO DEL AHUMADOR

La frecuencia de limpieza está determinada por la frecuencia con la que se usa la parrilla. Asegúrese de que los carbones estén totalmente extintos antes de limpiar el interior de la unidad. Enjuague bien con agua y deje secar al aire. Limpie el interior de la unidad con un paño o papel toalla.

Cuando termine de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie y retire todas las cenizas restantes. Las cenizas absorben humedad, lo que puede conducir a una oxidación y desgaste prematuros.

Recubrir periódicamente las superficies interiores con aceite vegetal ayudará a proteger su unidad. Además, se requerirá ocasionalmente de un retoque de pintura en exteriores. Se recomienda el uso de pintura negra en aerosol para altas temperaturas.

NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD.

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

CONSEJOS DE COCINA

ALIMENTANDO EL FUEGO

1. Apile las briquetas de carbón o la madera en una pila en forma de pirámide sobre la rejilla para carbón o el cenicero. Recomendamos usar 4 libras (1,8 kg), aproximadamente 60 briquetas, para iniciar el fuego. Agregue más briquetas según sea necesario.
2. Si usa líquido para encendedores, sature las briquetas de carbón con líquido para encendedores y déjelo en remojo durante aproximadamente 5 minutos. Si usa un encendedor para chimenea, un encendedor eléctrico u otro tipo de iniciador de fuego, encienda el fuego de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
3. Encienda siempre el fuego con las tapas de la cámara de cocción y del hogar abiertas. Deje la tapa abierta hasta que las briquetas se enciendan completamente. Si no lo hace, los vapores del líquido para encendedor de carbón podrían quedar atrapados en la parrilla y podría provocar un incendio repentino cuando se abre la tapa.
4. Nunca agregue líquido encendedor de carbón vegetal a carbón caliente o tibio ya que el retroceso de la llama podría generar lesiones.
5. Estará listo para empezar a cocinar cuando la pila de briquetas comience a soltar cenizas y produzca un resplandor de color rojo (aproximadamente en 12 a 15 minutos).
6. Dependiendo del método de cocción, deje las briquetas en una pila o repártalas uniformemente en la parrilla de carbón utilizando un atizador de mango largo.
7. Evite colocar brasas en las paredes del ahumador.

AHUMADO CON VIRUTAS DE MADERA/ TROZOS DE MADERA

Para obtener un sabor ahumado más sólido mientras usa briquetas o pedazos de carbón, pruebe añadir trozos de madera o varios trozos de leña al fuego. Los trozos de leña pueden encontrarse en varios sabores naturales y pueden utilizarse solos o como complemento al carbón. Como regla general, cualquier madera dura de un árbol que produzca una fruta o nuez es adecuada para la cocina. Sin embargo, maderas diferentes tienen gustos muy distintos.

Experimente con diferentes maderas para determinar cuál es su favorita y siempre use una madera bien añeja. La madera verde o recién cortada puede volver negros los alimentos y generar sabores amargos.

Nuestras recomendaciones son:

Pollo: aliso, manzano, nogal americano, mezquite

Res: nogal americano, mezquite, roble

Cerdo: árboles frutales, nogal americano, roble

Cordero: árboles frutales, mezquite

Ternera: árboles frutales, vides

Pescados y mariscos: aliso, mezquite

Verduras: mezquite

USO DE LA PARRILLA

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

- Si está demasiado caliente, esparza los carbones hacia fuera un poco más, lo que hace que el fuego sea menos intenso.
- Evite colocar las brasas en las paredes del ahumador.
- Cierre parcialmente cerca las ventilas de la parrilla, lo que reduce la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- En caso de llamaradas severas, rocíe las llamas con agua desde una botella atomizadora. Tenga cuidado, el rociado con agua tiende a soplar las cenizas por los alrededores y hacer un desorden.
- Agregue briquetas, 2 o 3 a la vez, para aumentar el tiempo del fuego. Espere 10 minutos para que el carbón genere cenizas antes de añadir más.
- Cocinar en su nueva parrilla es una experiencia práctica, y se recomienda permanecer en exteriores con su parrilla durante la cocción.
- El asado en la parrilla puede verse afectado por muchas condiciones externas. En climas fríos, necesitará más calor para llegar a una temperatura ideal de cocción y el asado podría tomar más tiempo. La temperatura interna y el grosor de la carne también pueden afectar los tiempos de cocción.
- Las carnes frías y más gruesas requerirán de un mayor tiempo para cocinarse.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

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

REPLACEMENT PARTS LIST / LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO / LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Key	Qty	Description
1	1	FIREBOX
2	1	TOP LID
3	1	LOGO PLATE
4	2	PROBE COVER
5	2	LEG, F/ CASTER
6	2	LEG, F/ WHEEL
7	2	CASTER
8	2	WHEEL
9	1	BOTTOM SHELF
10	1	DAMPER ASSEMBLY, F/ FIREBOX
11	1	BRACKET, F/ TOP LID HANDLE, RIGHT
12	1	BRACKET, F/ TOP LID HANDLE, LEFT
13	1	HANDLE CENTER, F/ TOP LID
14	2	SMOKE STACK BASE
15	2	SMOKE STACK CAP
16	2	DAMPER SPRING
17	2	DAMPER CAP NUT
18	2	SIDE SHELF
19	1	TOWEL BAR
20	4	TOOL HOOK
21	2	TEMPERATURE GAUGE
22	2	FIRE GRATE HANGER
23	1	FIRE GRATE FRAME
24	1	FIRE GRATE

Key	Qty	Description
25	4	COOKING GRATE
26	2	CENTERBOX SIDE
27	1	CENTERBOX FRONT
28	1	ASH DOOR FRAME
29	1	ASH DOOR
30	1	CENTERBOX REAR
31	1	CENTERBOX BOTTOM
32	1	CLEAN OUT COVER
33	1	GREASE COVER
34	1	DAMPER ASSEMBLY, F/ CENTERBOX
35	1	CHARCOAL GRATE
36	1	FASCIA, RIGHT, F/ CENTERBOX
37	1	FASCIA, LEFT, F/ CENTERBOX
38	1	CHARCOAL BOX
39	1	ASH PAN
40	2	WARMING RACK
41	4	REAR HANGER HOOK
NOT Pictured		
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, FRENCH, SPANISH
...	1	HARDWARE PACK
...	1	GRATE LIFTER

REPLACEMENT PARTS LIST / LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO / LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Clé	Qté	Description
1	1	BOÎTE À FEU
2	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR
3	1	PLAQUE LOGO
4	2	COUVERCLE DE SONDE
5	2	PIED, P/ROULETTE
6	2	JAMBE, P/ ROUE
7	2	ROULETTE
8	2	LA ROUE
9	1	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
10	1	ENSEMBLE AMORTISSEUR, P/ FOYER
11	1	SUPPORT, F/POIGNEE DE COUVERCLE SUPERIEUR, DROIT
12	1	SUPPORT, POIGNÉE DE COUVERCLE SUPÉRIEUR, GAUCHE
13	1	CENTRE DE POIGNÉE, COUVERCLE SUPÉRIEUR
14	2	BASE DE LA CHEMINÉE DE FUMÉE
15	2	CAPUCHON DE CHEMINÉE DE FUMÉE
16	2	RESSORT AMORTISSEUR
17	2	ÉCROU CAPUCHON AMORTISSEUR
18	2	TABLETTE LATÉRALE
19	1	BARRE SERVIETTES
20	4	CROCHET À OUTILS
21	2	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
22	2	SUPPORT POUR GRILLE DE FEU
23	1	CADRE DE GRILLE DE FEU

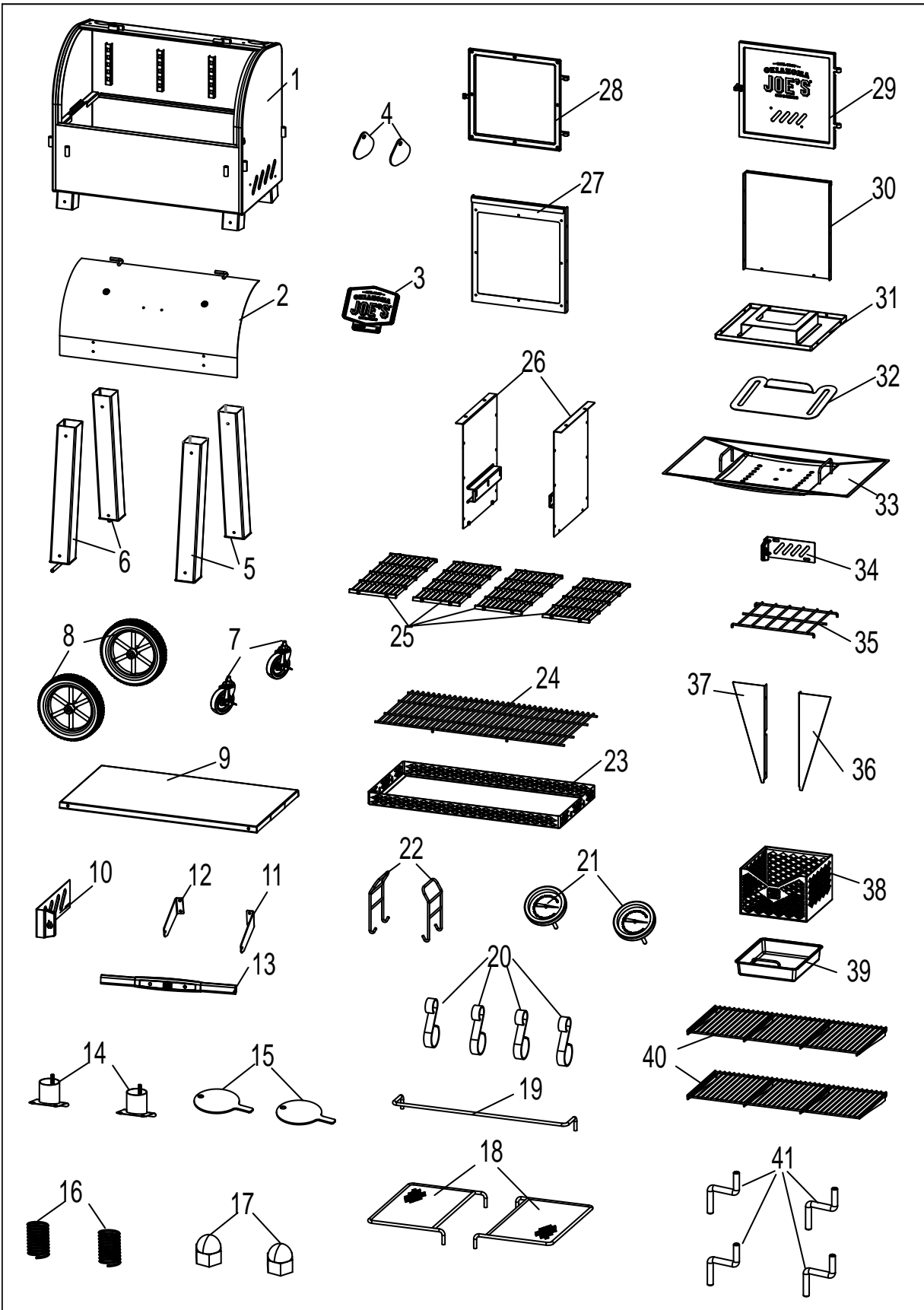
Clé	Qté	Description
24	1	GRILLE DE FEU
25	4	GRILLE DE CUISSON
26	2	CÔTÉ BOÎTIER CENTRAL
27	1	CENTERBOX AVANT
28	1	CADRE DE PORTE EN FRÈNE
29	1	PORTE EN CENDRES
30	1	BOITE CENTRALE ARRIERE
31	1	FOND DU BOÎTIER CENTRAL
32	1	COUVERCLE DE NETTOYAGE
33	1	COUVERCLE DE GRAISSE
34	1	ENSEMBLE AMORTISSEUR, P/ CENTERBOX
35	1	GRILLE À CHARBON
36	1	FASCIA, DROIT, F/ CENTERBOX
37	1	CARENAGE, GAUCHE, F/ CENTERBOX
38	1	COFFRET CHARBON
39	1	CENDRIER
40	2	GRILLE DE RÉCHAUFFAGE
41	4	CROCHET DE SUSPENSION ARRIÈRE
PAS illustré		
...	1	GUIDE PRODUIT, ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL
...	1	PACK MATÉRIEL
...	1	ÉLÉVATEUR DE GRILLE

REPLACEMENT PARTS LIST / LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO / LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

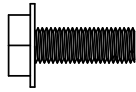
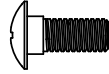
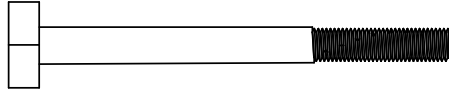
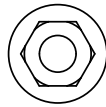
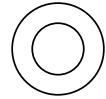

Clave:	Cant.	Descripción
1	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
2	1	TAPA SUPERIOR
3	1	PLACA DEL LOGOTIPO
4	2	CUBIERTA DE LA SONDA
5	2	PATA PARA RUEDA GIRATORIA
6	2	PATA PARA RUEDA
7	2	RUEDA MÓVIL
8	2	RUEDA
9	1	BANDEJA INFERIOR
10	1	CONJUNTO DE AMORTIGUADOR, CÁMARA DE COMBUSTIÓN
11	1	SOPORTE PARA EL MANGO DE LA TAPA SUPERIOR, DERECHA
12	1	SOPORTE PARA EL MANGO DE LA TAPA SUPERIOR, IZQUIERDA
13	1	CENTRO DEL MANGO PARA LA TAPA SUPERIOR
14	2	BASE DE LA PILA DE AHUMADO
15	2	TAPA DE LA PILA DE AHUMADO
16	2	RESORTE AMORTIGUADOR
17	2	TUERCA DE LA TAPA DEL AMORTIGUADOR
18	2	BANDEJA LATERAL
19	1	TOALLERO
20	4	GANCHO DE HERRAMIENTAS
21	2	INDICADOR DE TEMPERATURA
22	2	GANCHO DE LA PARRILLA DE ASADO
23	1	BASTIDOR DE LA PARRILLA DE ASADO
24	1	PARRILLA DE ASADO

Clave:	Cant.	Descripción
25	4	PARRILLAS DE COCCIÓN
26	2	LADO DE LA CAJA CENTRAL
27	1	PARTE FRONTAL DE LA CAJA CENTRAL
28	1	BASTIDOR DE LA PUERTA DE CENIZAS
29	1	PUERTA DE CENIZAS
30	1	PARTE POSTERIOR DE LA CAJA CENTRAL
31	1	PARTE INFERIOR DE LA CAJA CENTRAL
32	1	CUBIERTA DE LIMPIEZA
33	1	CUBIERTA DE GRASA
34	1	CONJUNTO DE AMORTIGUADOR, P/ CAJA CENTRAL
35	1	PARRILLA DE CARBÓN
36	1	FASCIA, DERECHA, P/ CAJA CENTRAL
37	1	FASCIA, IZQUIERDA, P/ CAJA CENTRAL
38	1	CAJA DE CARBÓN
39	1	BANDEJA DE CENIZA
40	2	REJILLA DE CALENTAMIENTO
41	4	GANCHO DE SUSPENSIÓN POSTERIOR
NO se incluye en la imagen		
...	1	GUÍA DEL PRODUCTO, INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL
...	1	PAQUETE DE ACCESORIOS
...	1	ELEVADOR DE LA PARRILLA

REPLACEMENT PARTS DIAGRAM / DIAGRAMA DE PIEZAS DE REPUESTO / SCHEMA DES PIÈCES DE RECHANGE

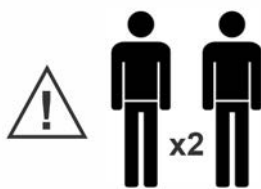


HARDWARE LIST / LISTA DE EQUIPOS / LISTE DU MATÉRIEL

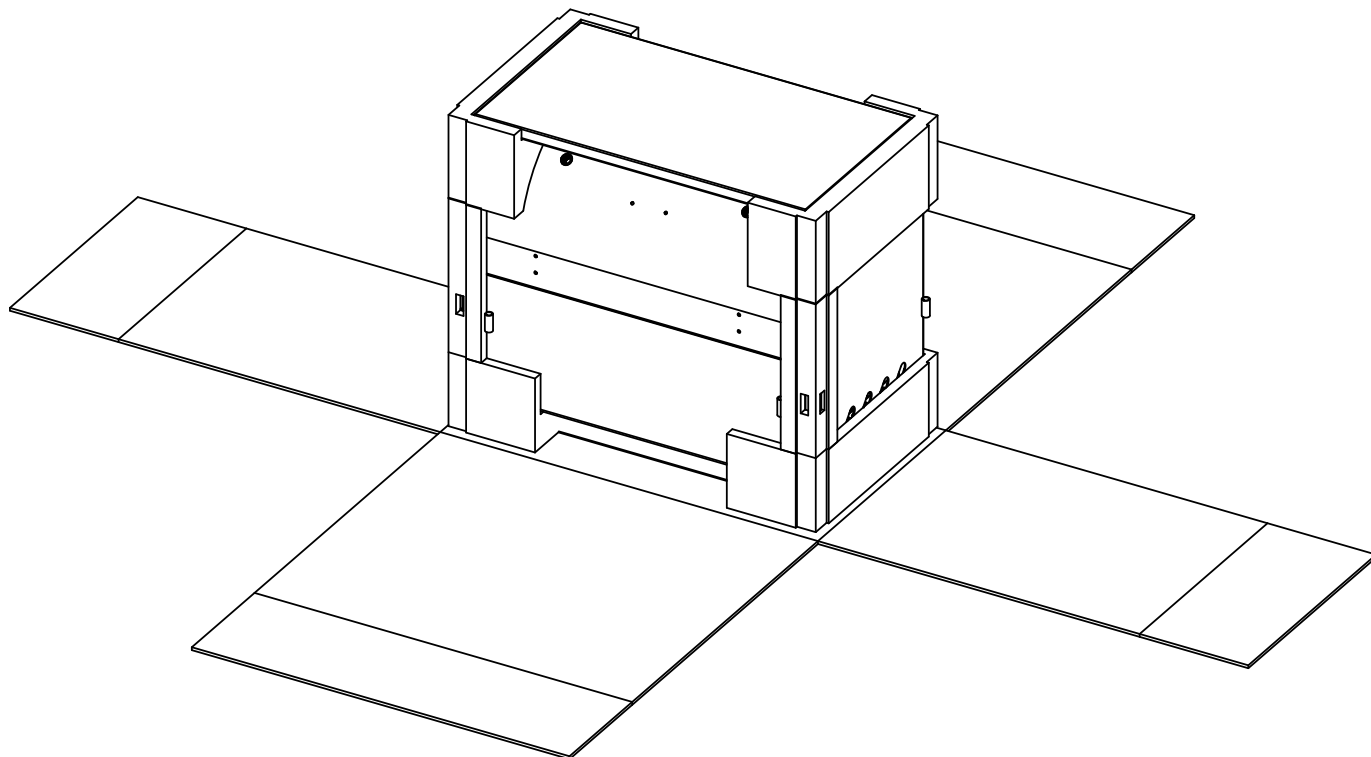
Key / Clv / Clé	Description / Descripción	Picture / Imagen / Image	Qty. / Cant. / Qté
A	1-4-20 x1/2" HEX Bolt Ecrou hexagonal 1-4-20 x1/2po 1-4-20 x1/2" Tornillo		42
B	1/4-20 x1/2" Shoulder Bolt Vis a epaulement 1/4-20 x1/2" 1/4-20 x1/2" perno hombre		4
C	1/4-20 x3- 1/2" HEX SCREW TORNILLO HEXAGONAL HEX VIS		8
D	1/4-20 Hex Flange Nut ÉCROU d'accouplement 1/4-20 1/4-20 Contratuerca con brida		12
E	12mm WASHER 12mm GRANDE ARANDELA 12mm GRANDE RONDELLE		2
F	RETAINING CLIP CLIP DE RETENCIÓN CLIP DE RETENUE		2

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

1



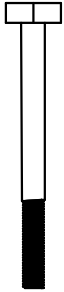
- Assemble your grill on a level, protective surface to prevent damage to the unit. The outer carton is ideal for this purpose. Place the carton top side up. Cut all 4 corners with a utility knife and allow the carton panels to lay flat, as shown.
- Assemble votre gril sur un niveau, une surface protectrice pour éviter d'endommager l'appareil. L'emballage extérieur est idéal pour cela. Placer le haut du carton à l'endroit. Couper les 4 coins avec un couteau et laisser les panneaux de carton à plat, comme illustré.
- Ensamble la parrilla en una superficie nivelada y protectora para evitar daños a la unidad. El cartón exterior es ideal para este propósito. Coloque el cartón con la parte superior hacia arriba. Corte las 4 esquinas con un cuchillo y deje que los paneles de cartón queden planos, como se muestra.



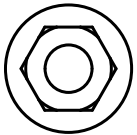
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

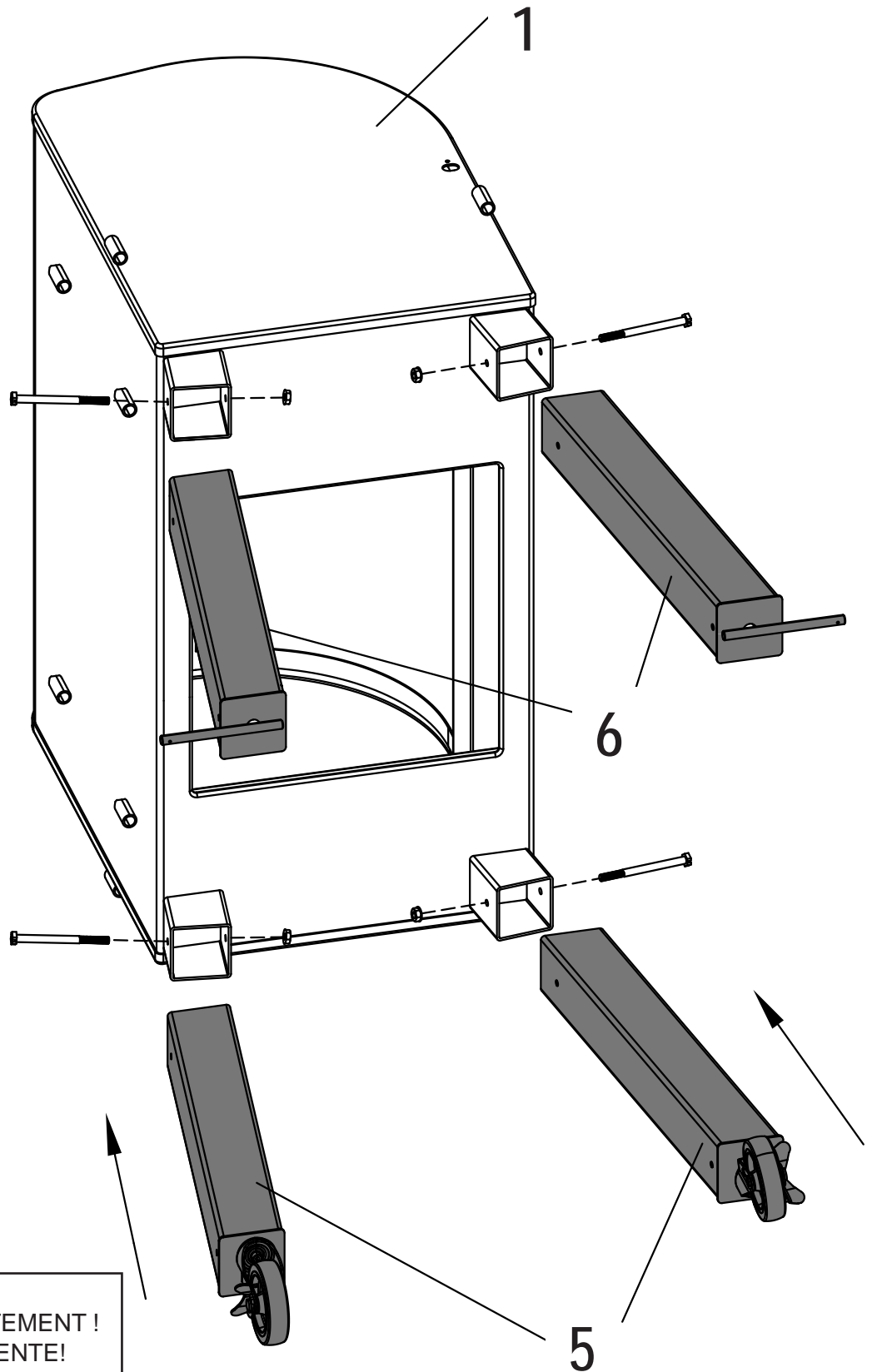
2



Cx4



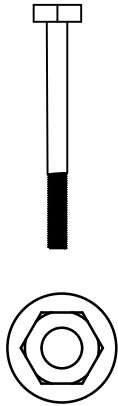
Dx4



DO NOT FULLY TIGHTEN!
NE PAS SERRER COMPLÈTEMENT !
¡NO APRIETE COMPLETAMENTE!

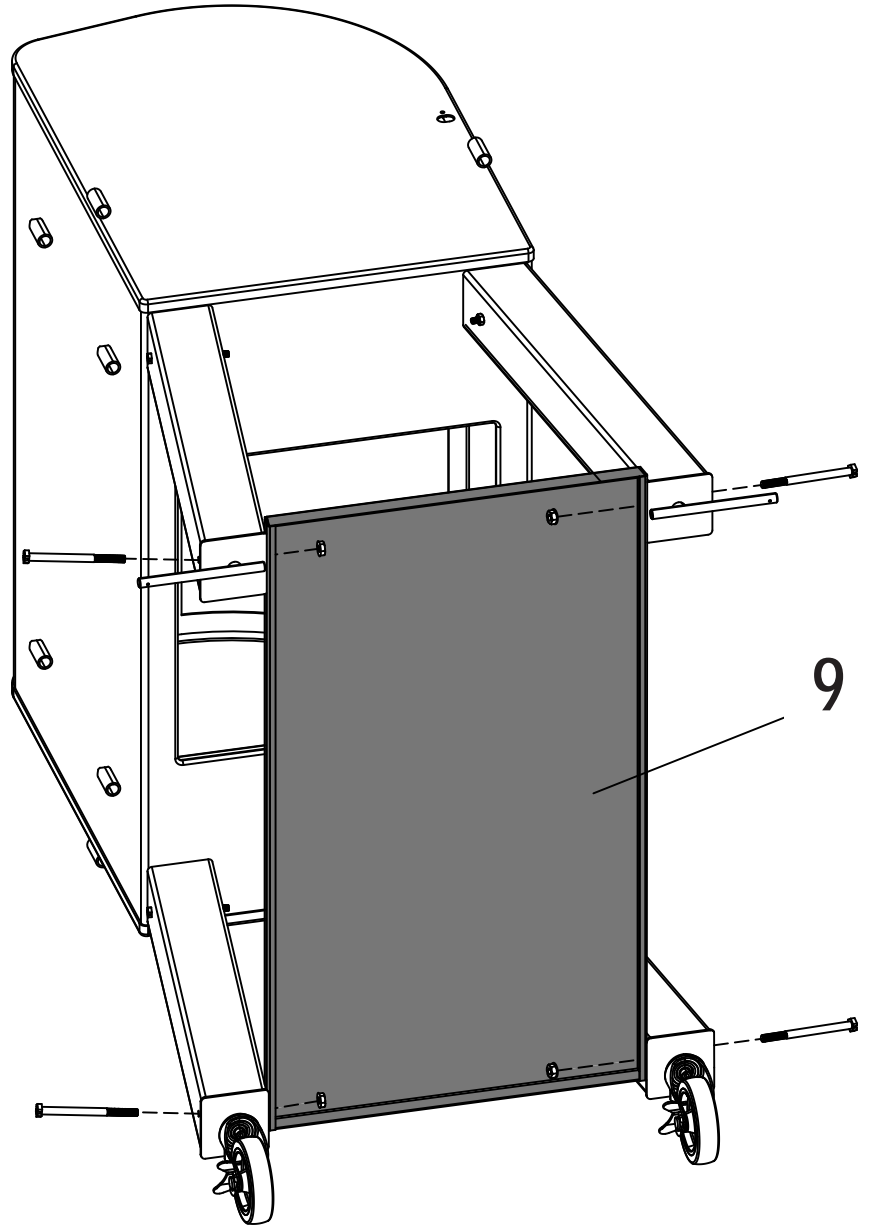
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

3



Cx4

Dx4



DO NOT FULLY TIGHTEN!
NE PAS SERRER COMPLÈTEMENT !
¡NO APRIETE COMPLETAMENTE!

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

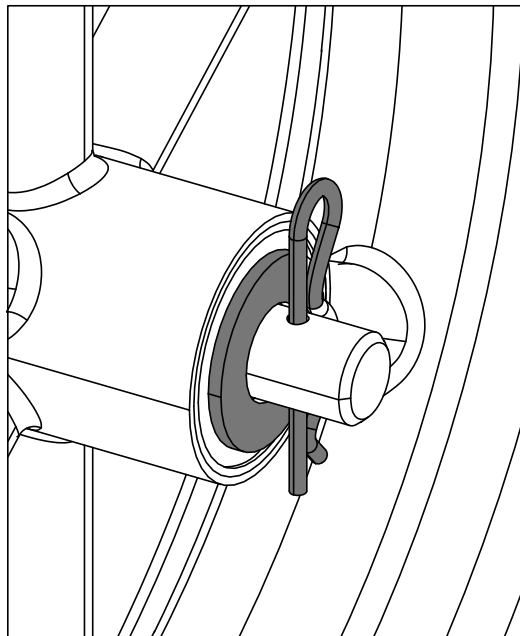
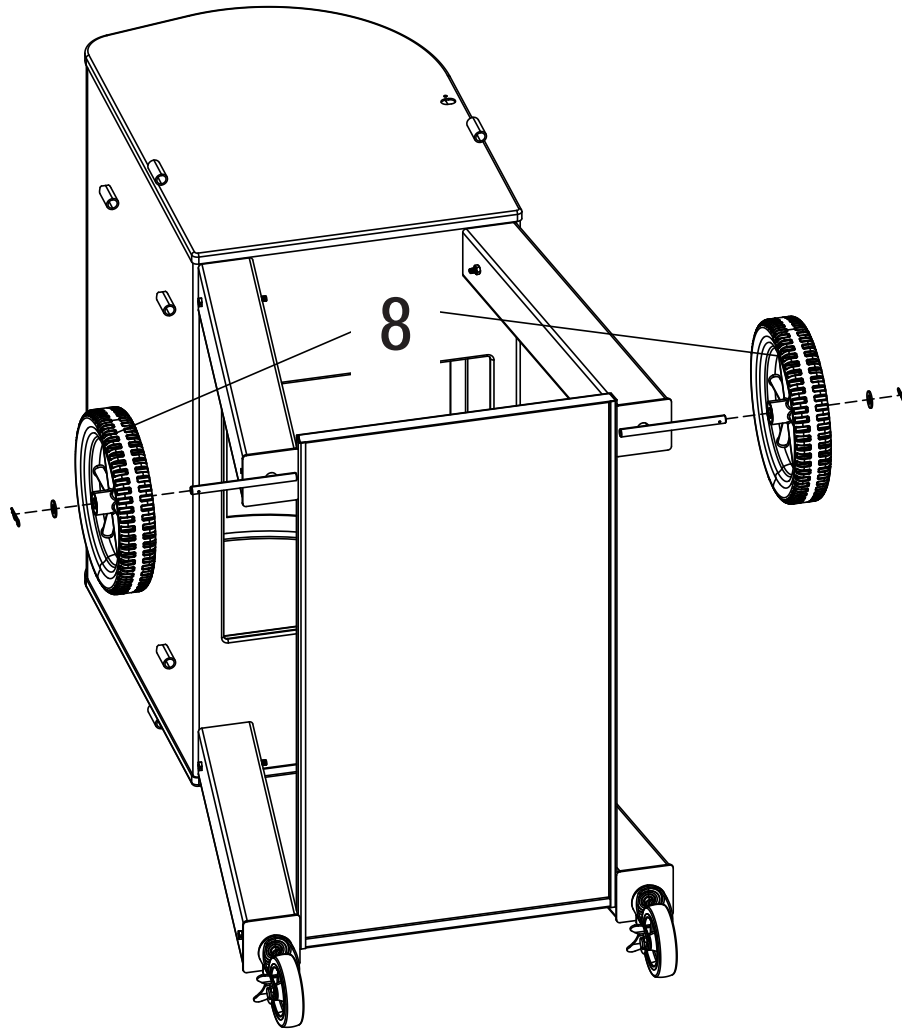
4



E x 2

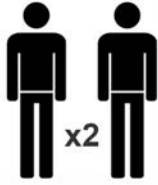


F x 2

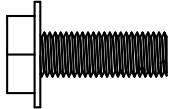


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

5

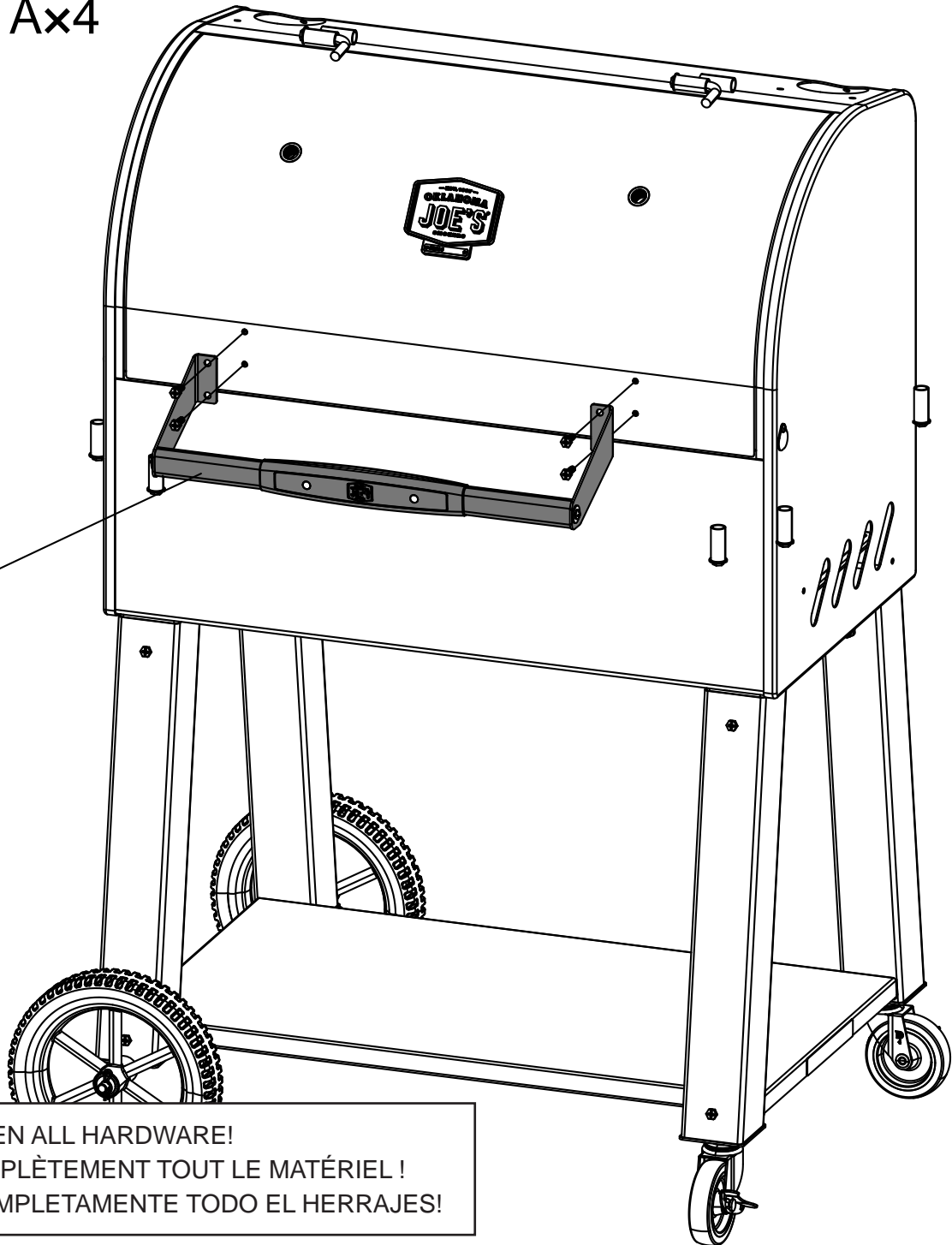


x2



Ax4

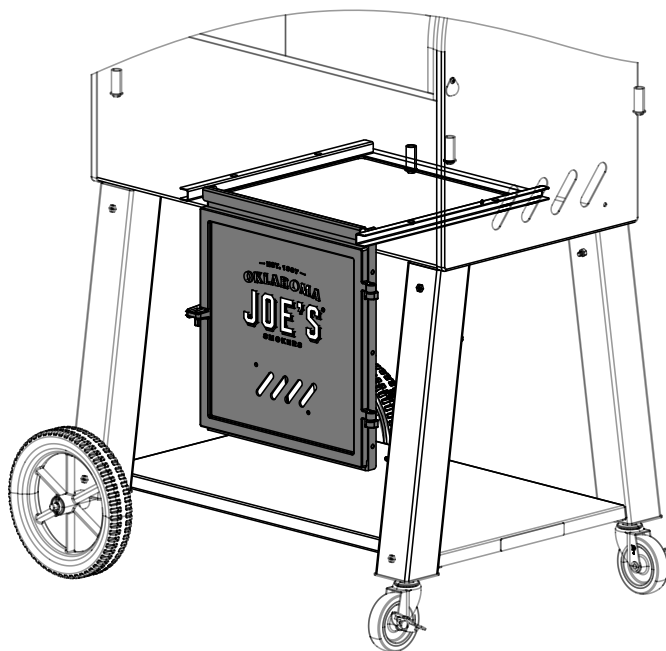
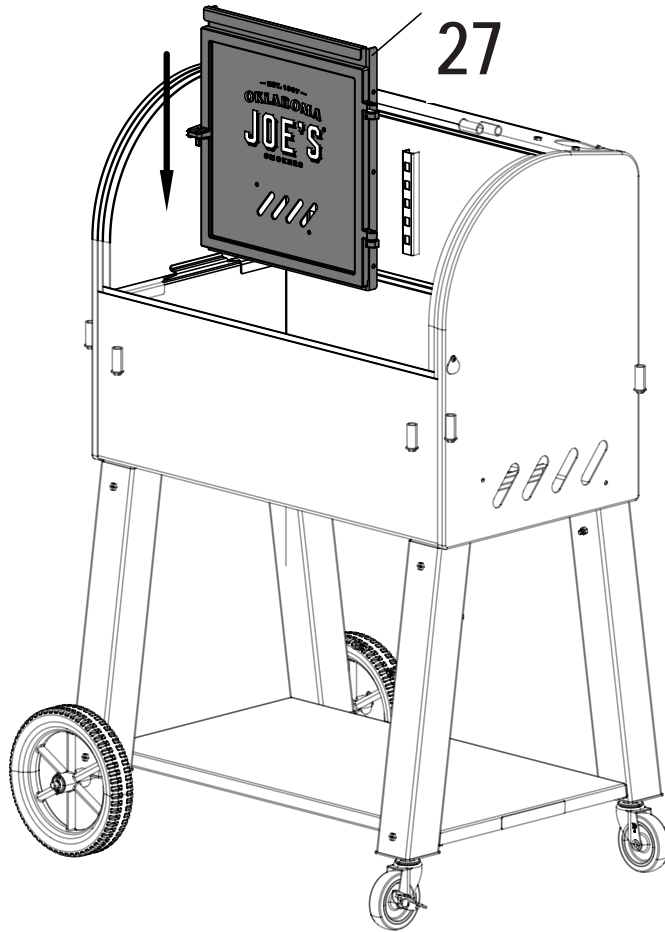
13



FULLY TIGHTEN ALL HARDWARE!
SERREZ COMPLÈTEMENT TOUT LE MATÉRIEL !
¡APRIETE COMPLETAMENTE TODO EL HERRAJES!

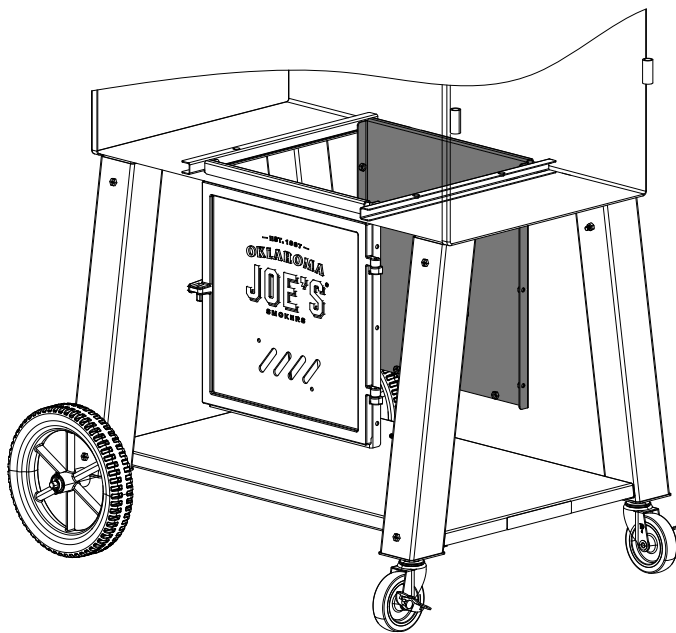
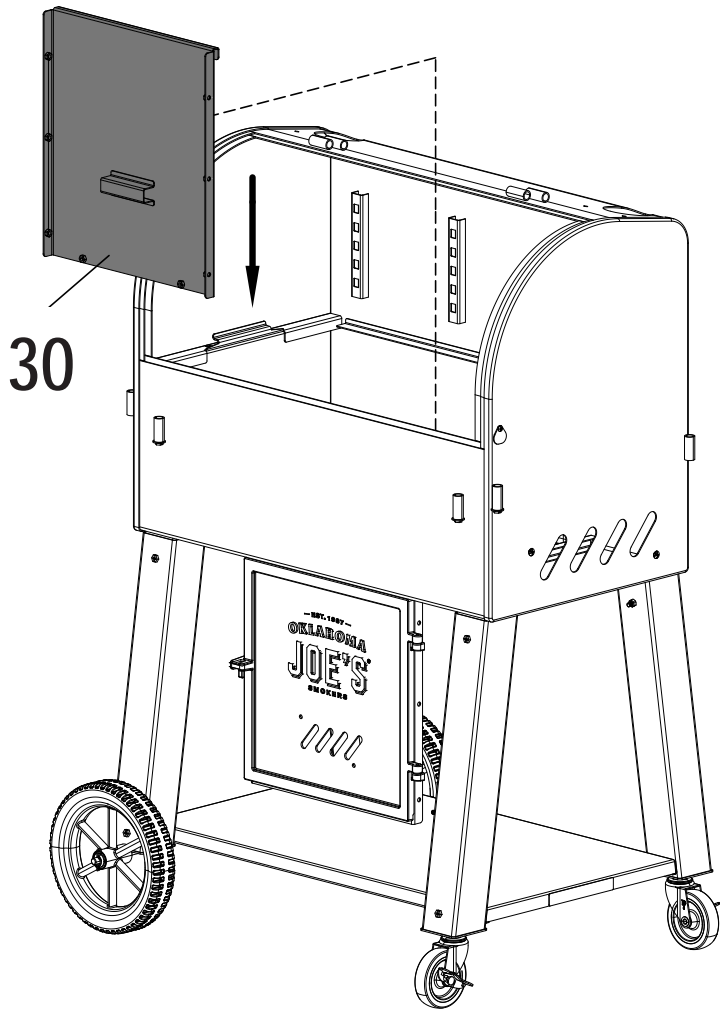
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

6



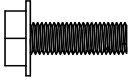
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

7

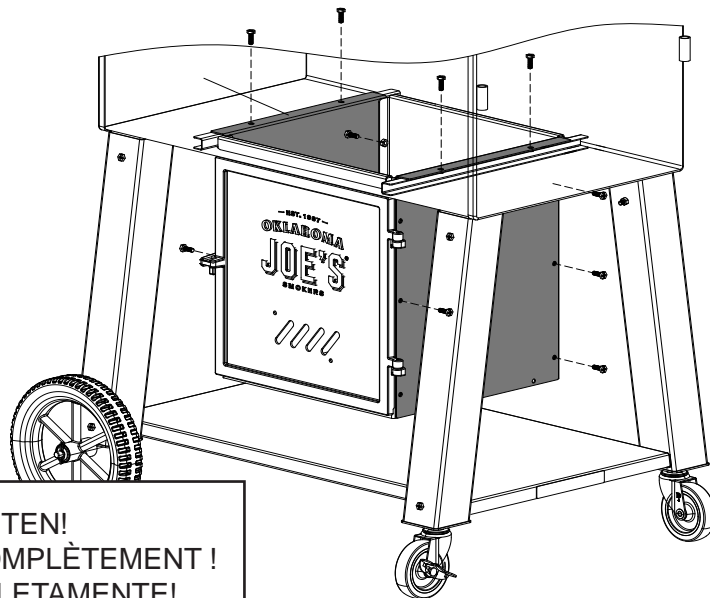
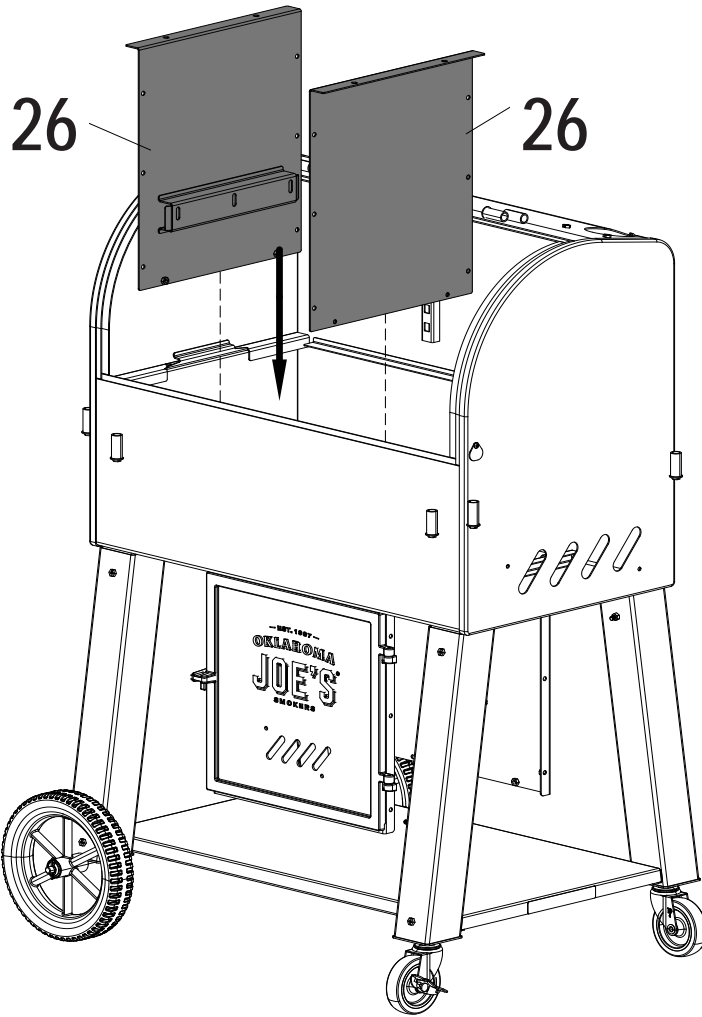


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

8



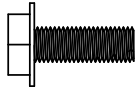
Ax12



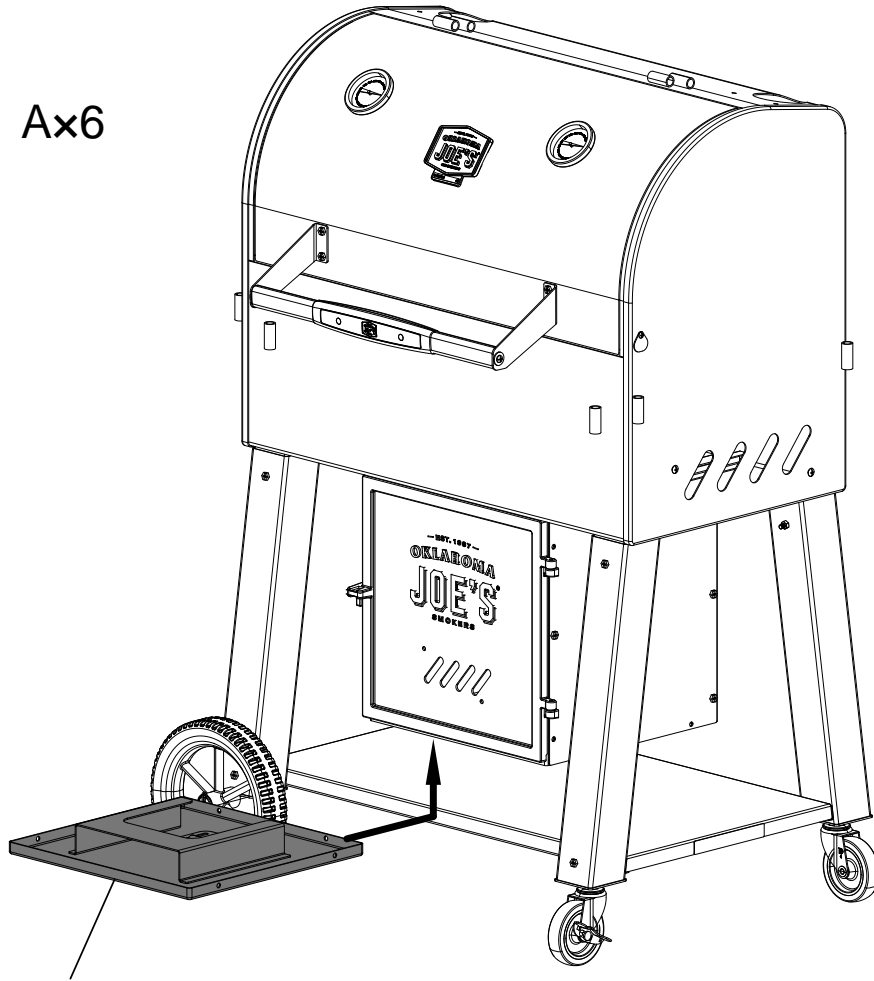
DO NOT FULLY TIGHTEN!
NE PAS SERRER COMPLÈTEMENT !
¡NO APRIETE COMPLETAMENTE!

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

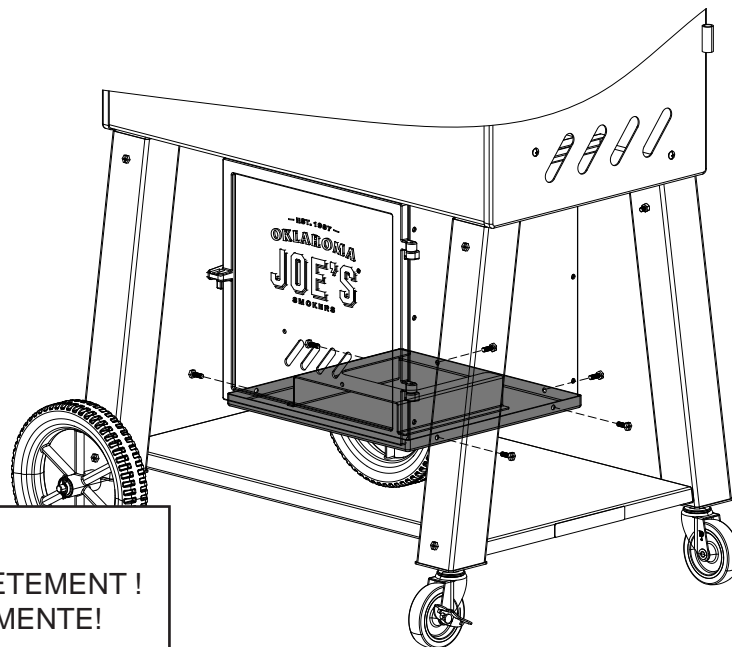
9



Ax6



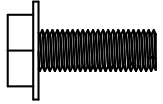
31



DO NOT FULLY TIGHTEN!
NE PAS SERRER COMPLÈTEMENT !
¡NO APRIETE COMPLETAMENTE!

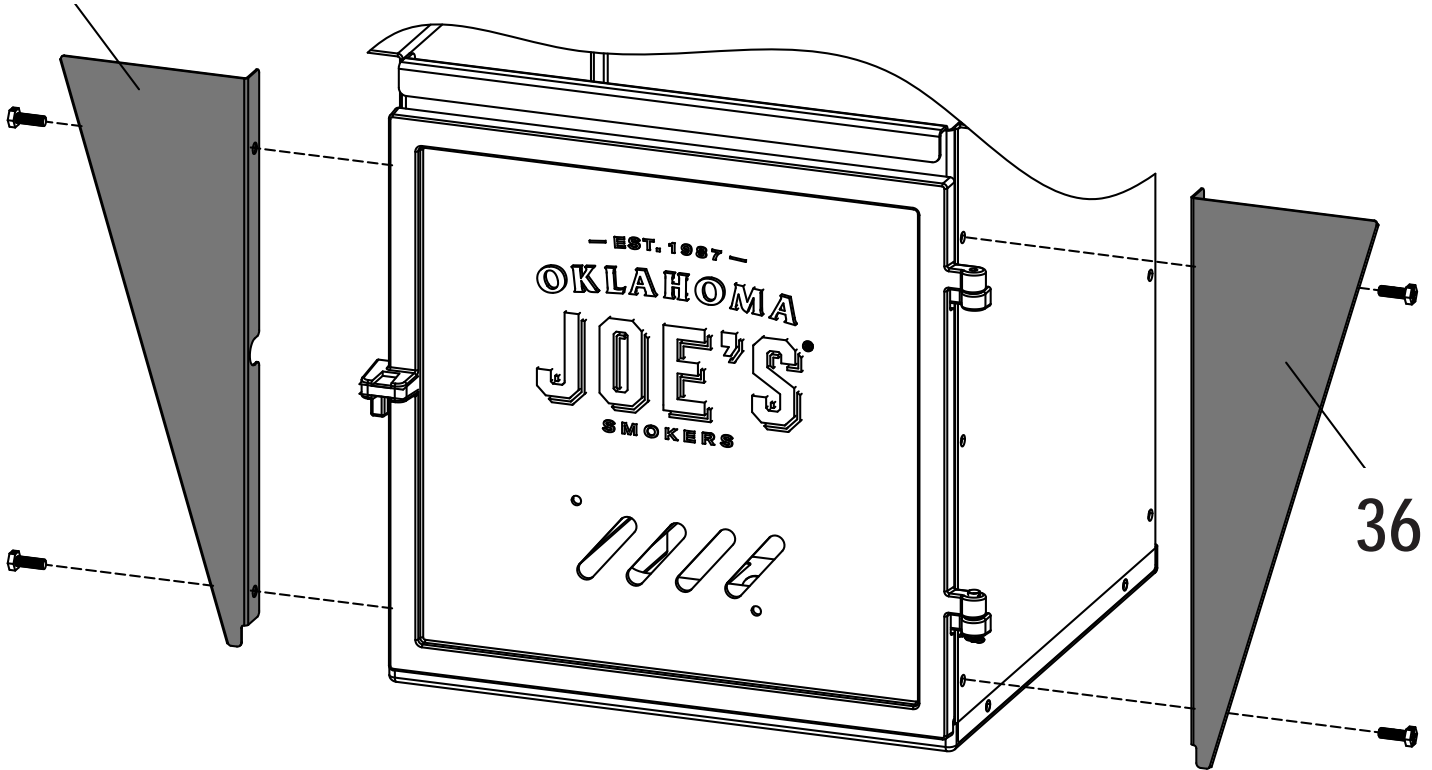
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

10



Ax4

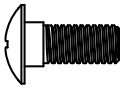
37



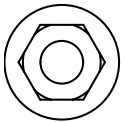
FULLY TIGHTEN ALL HARDWARE!
SERREZ COMPLÈTEMENT TOUT LE MATÉRIEL !
¡APRIETE COMPLETAMENTE TODO EL HERRAJES!

ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

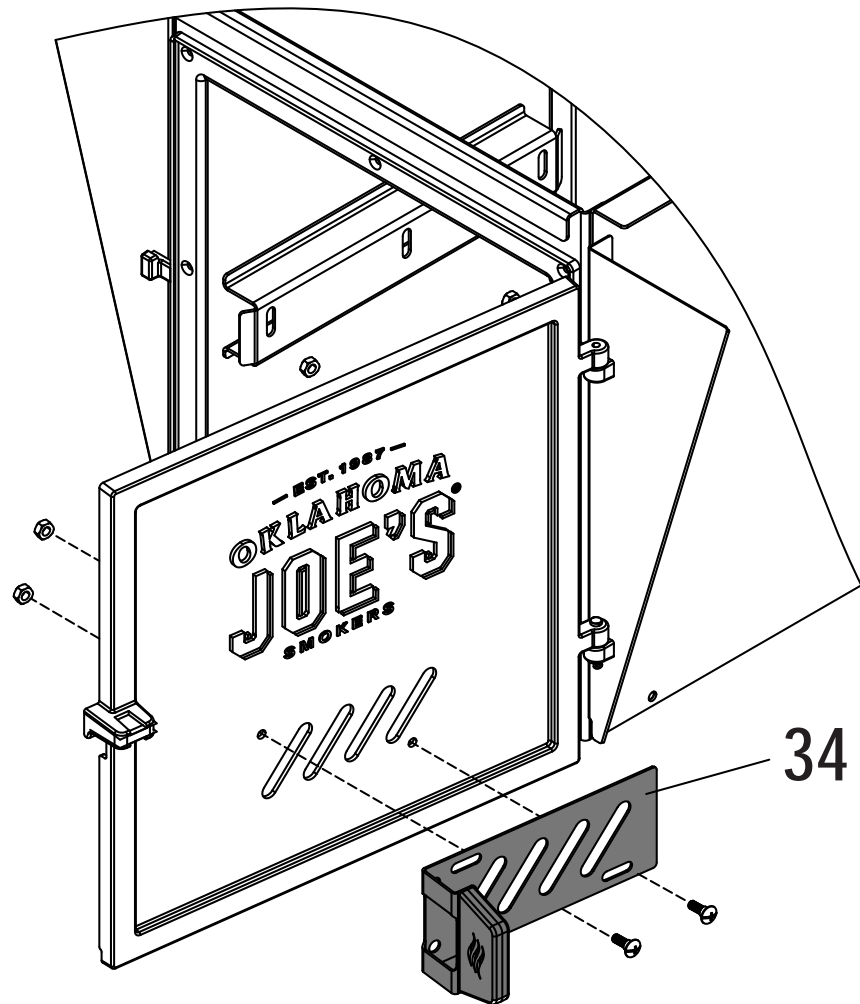
11



Bx2

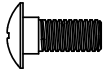


Dx2

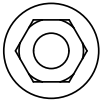


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

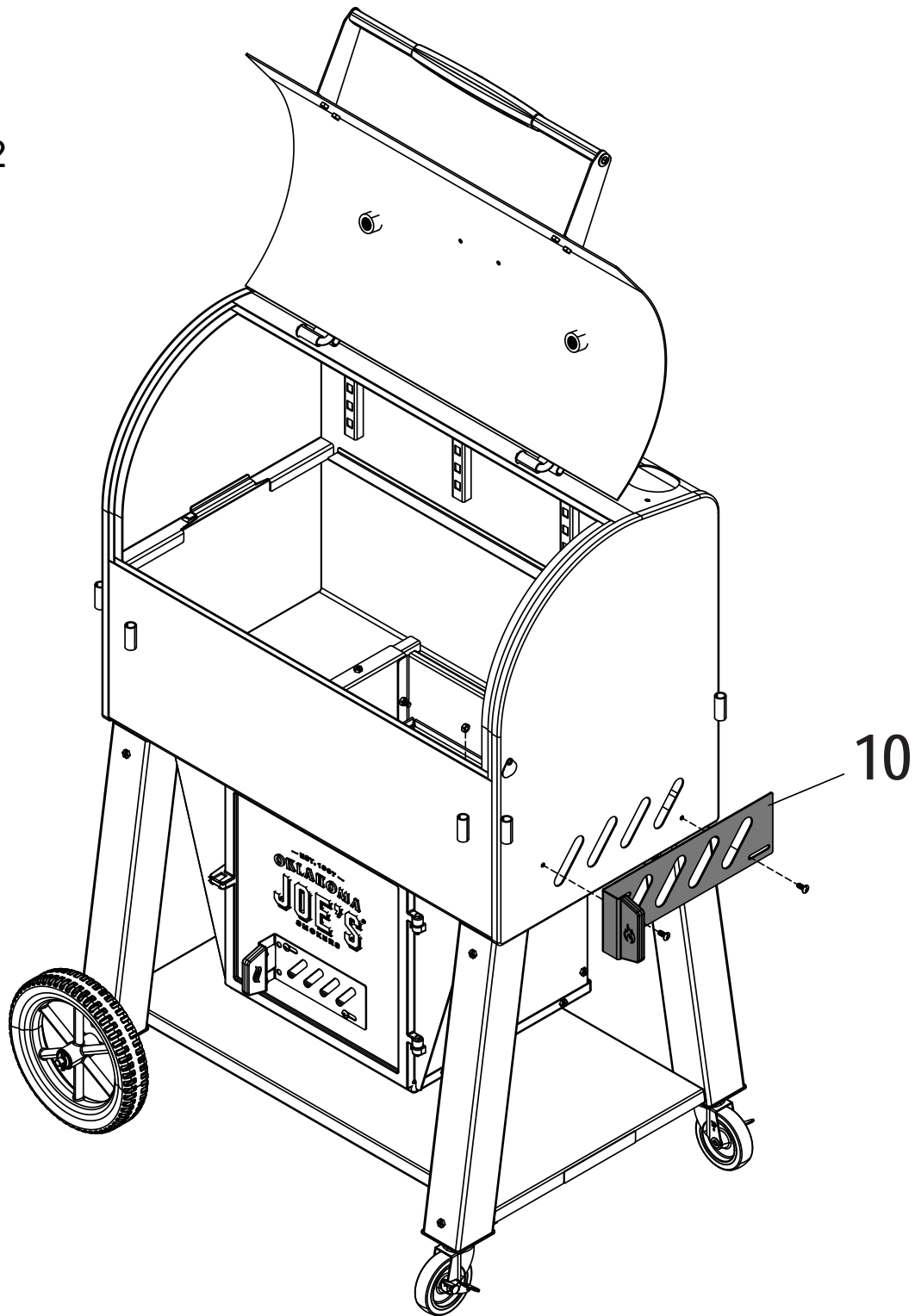
12



Bx2

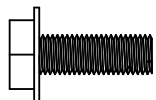


Dx2



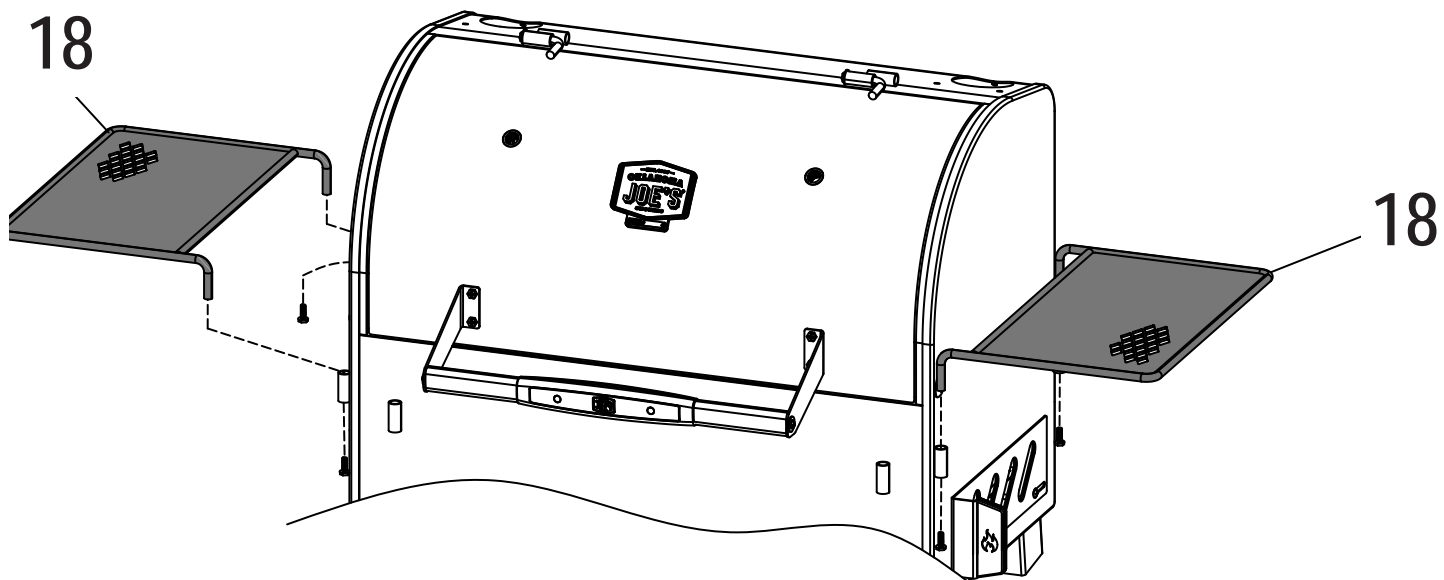
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

13



Ax4

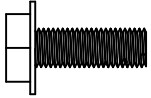
18



18

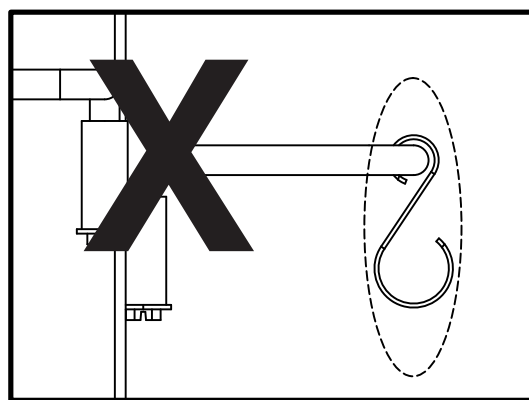
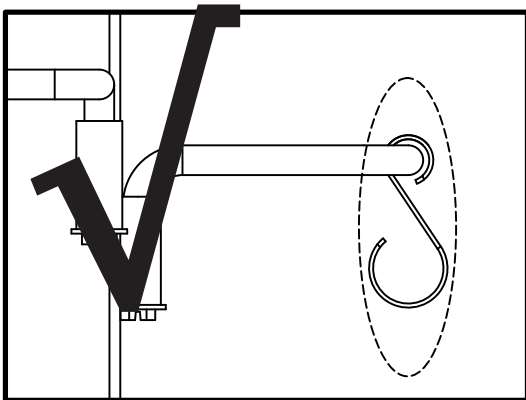
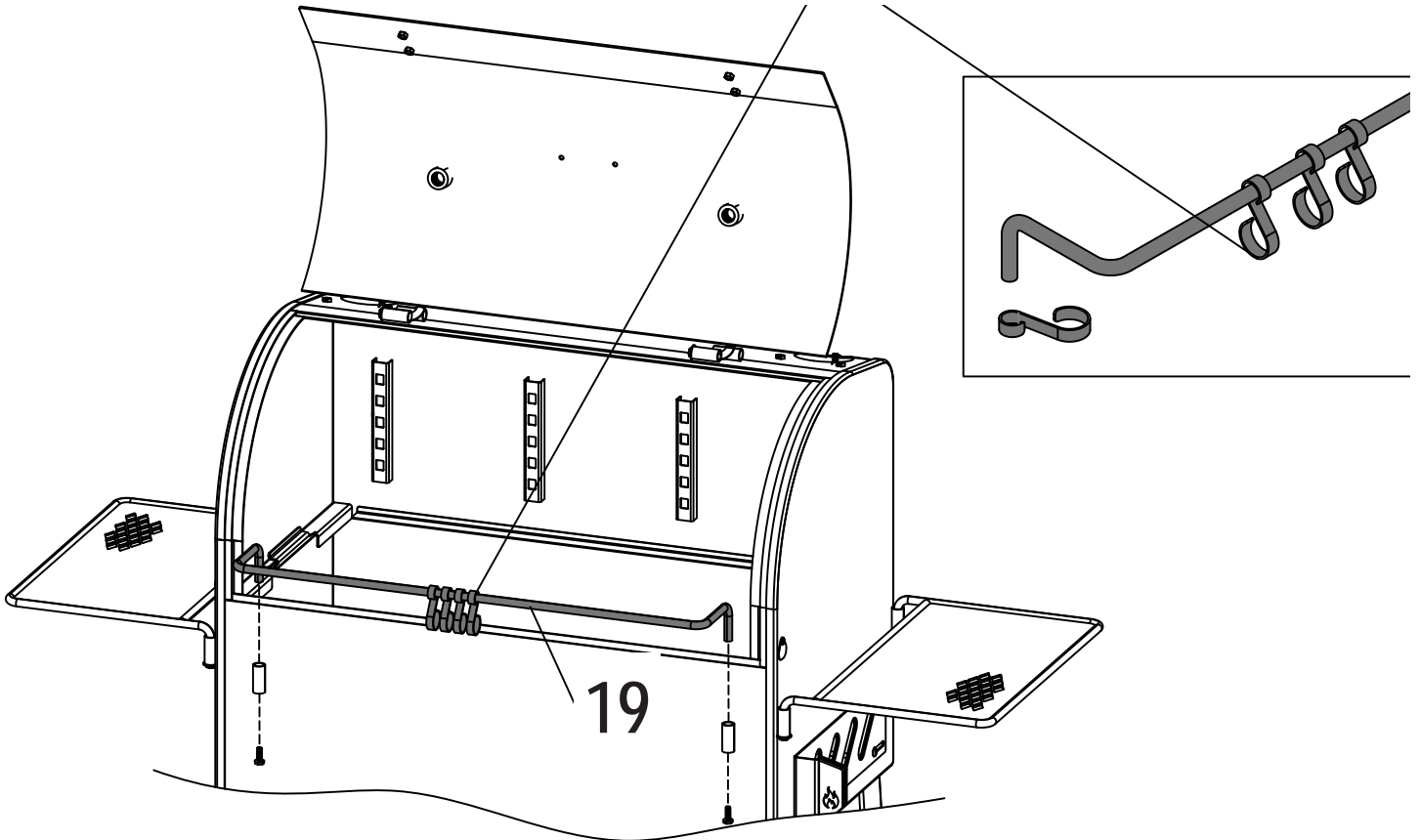
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

14



Ax2

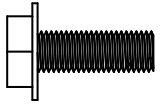
20



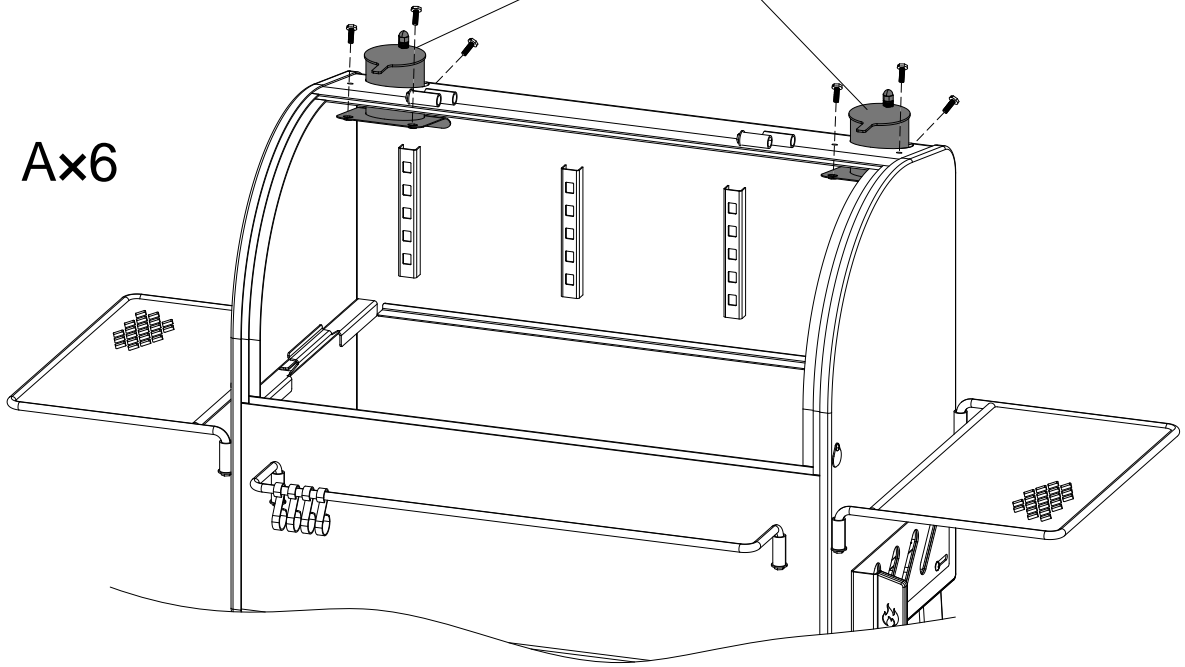
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

15

14

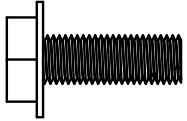


Ax6

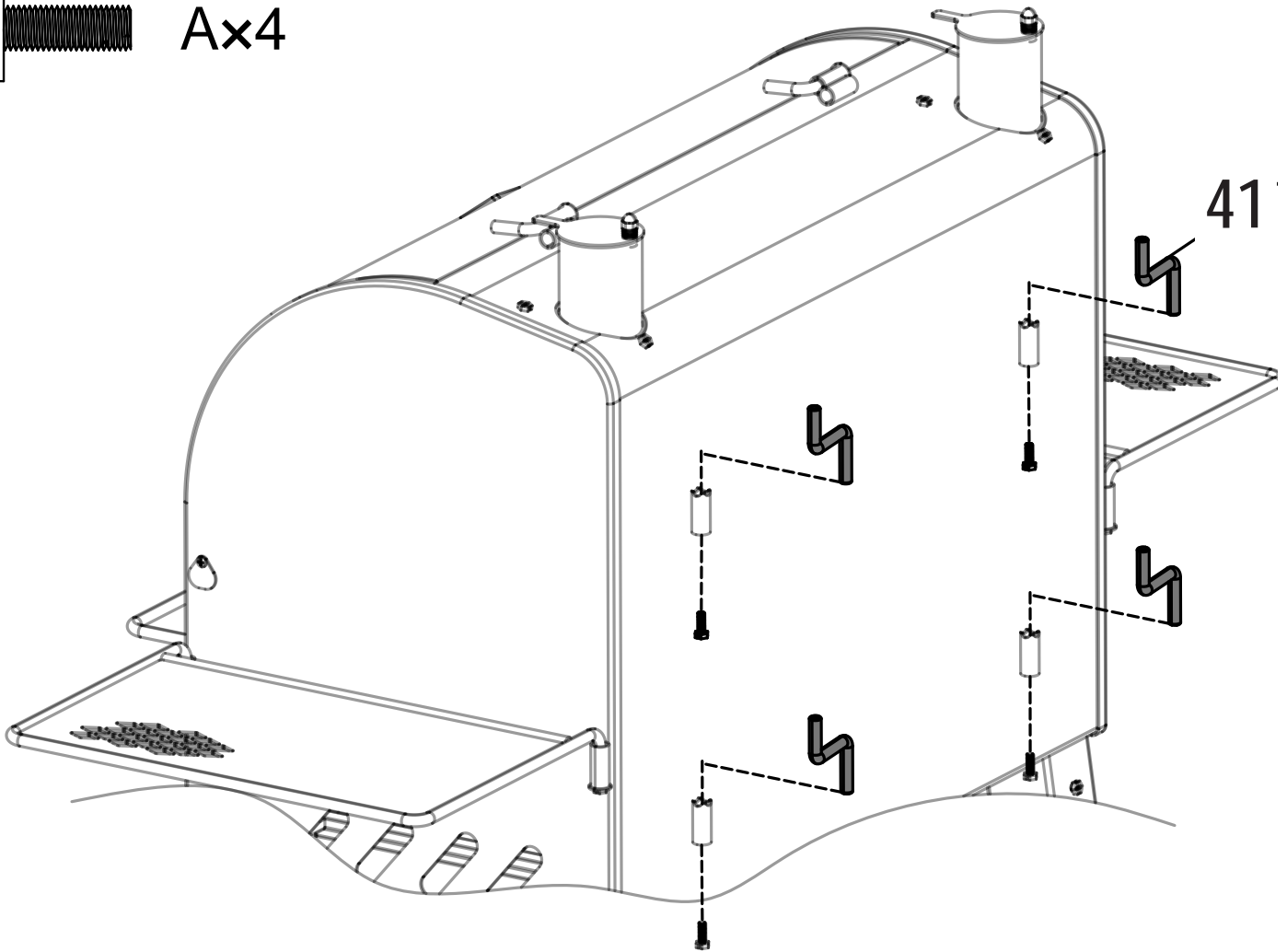


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

16



Ax4



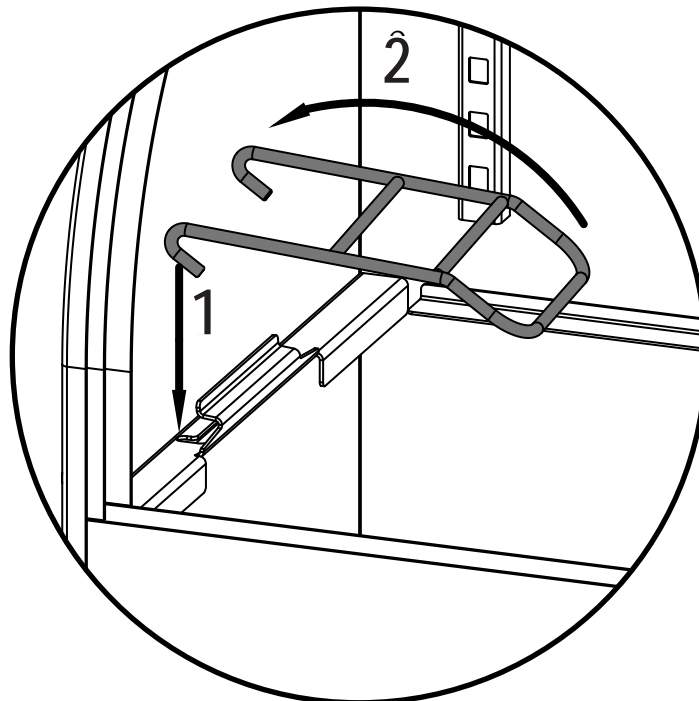
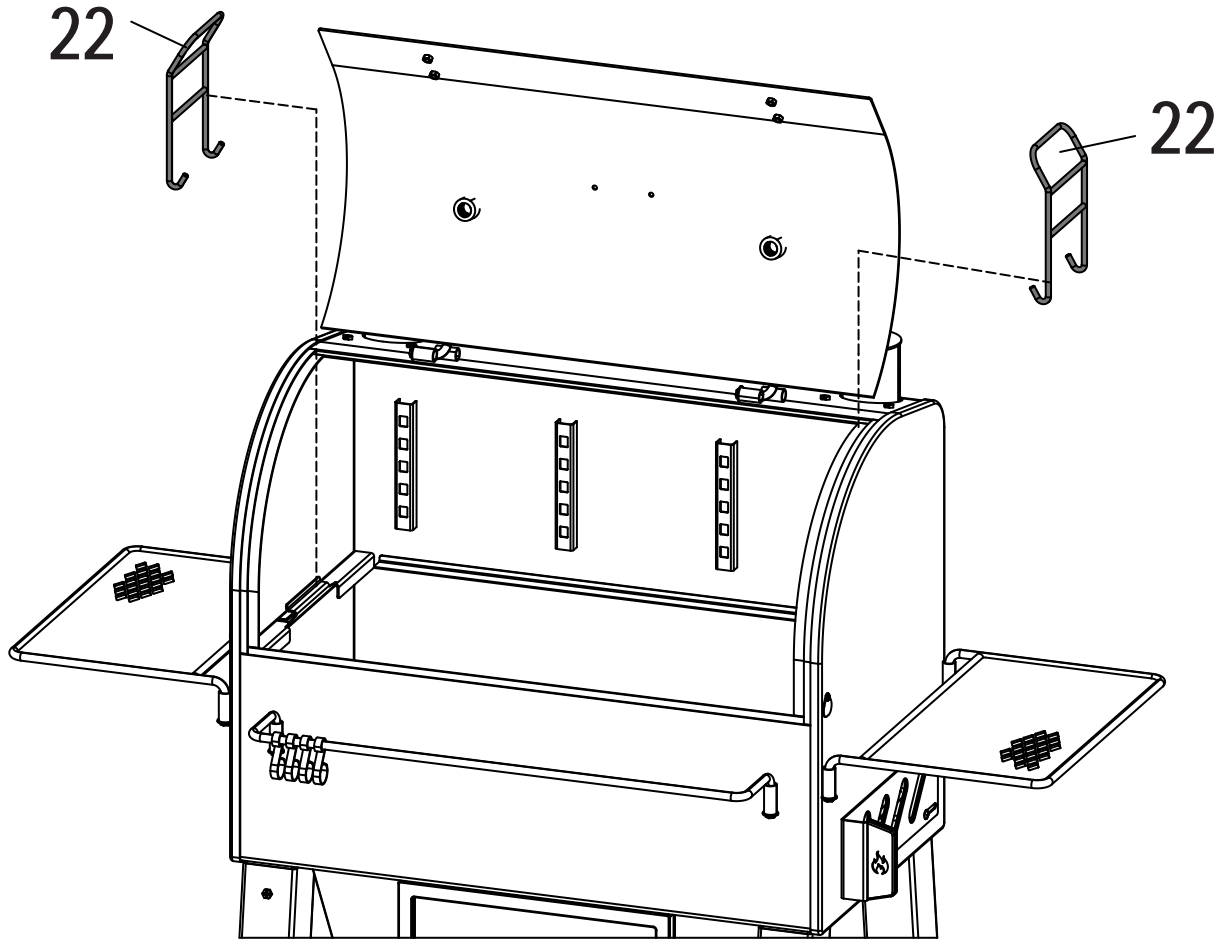
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

17



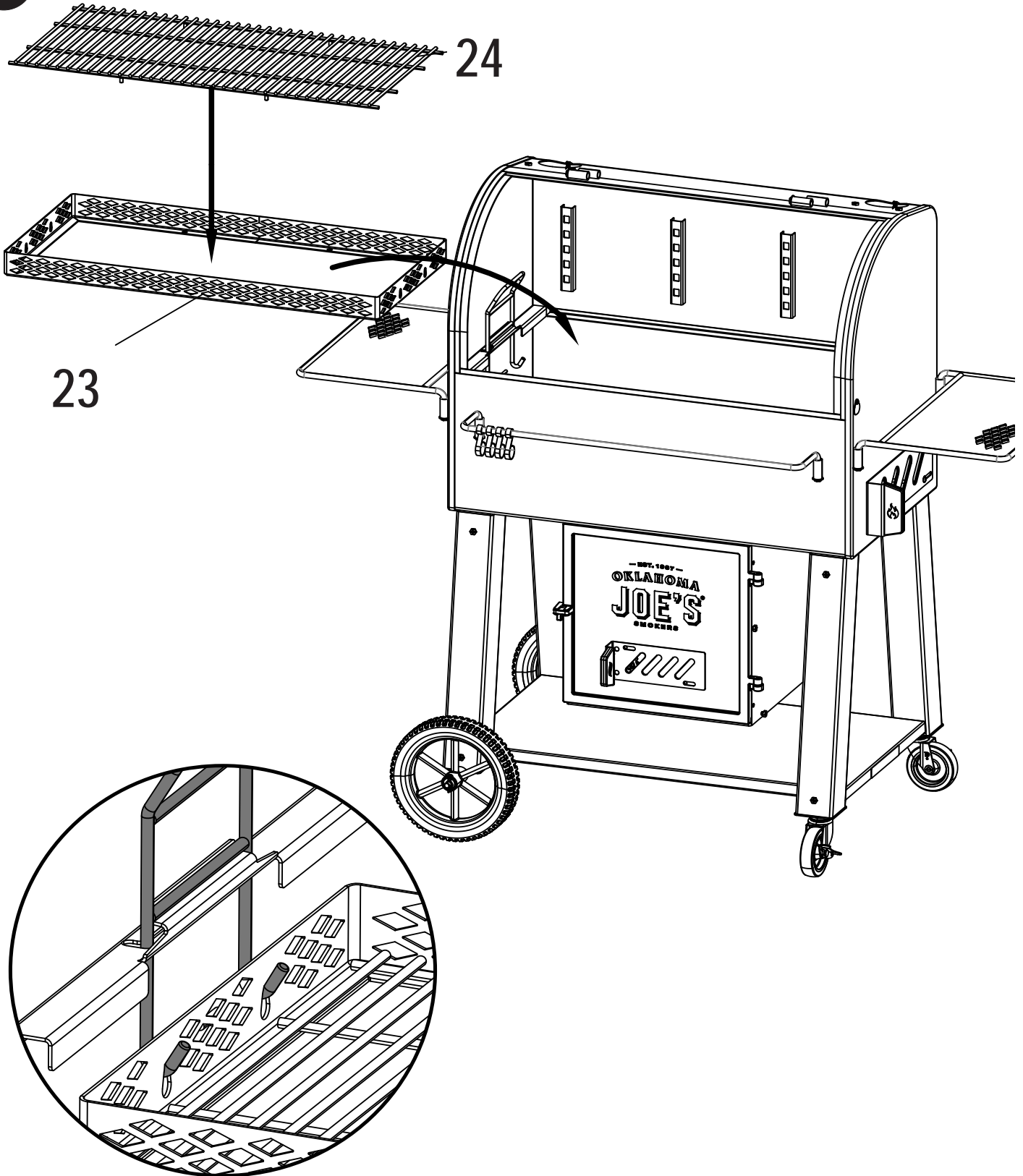
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

18



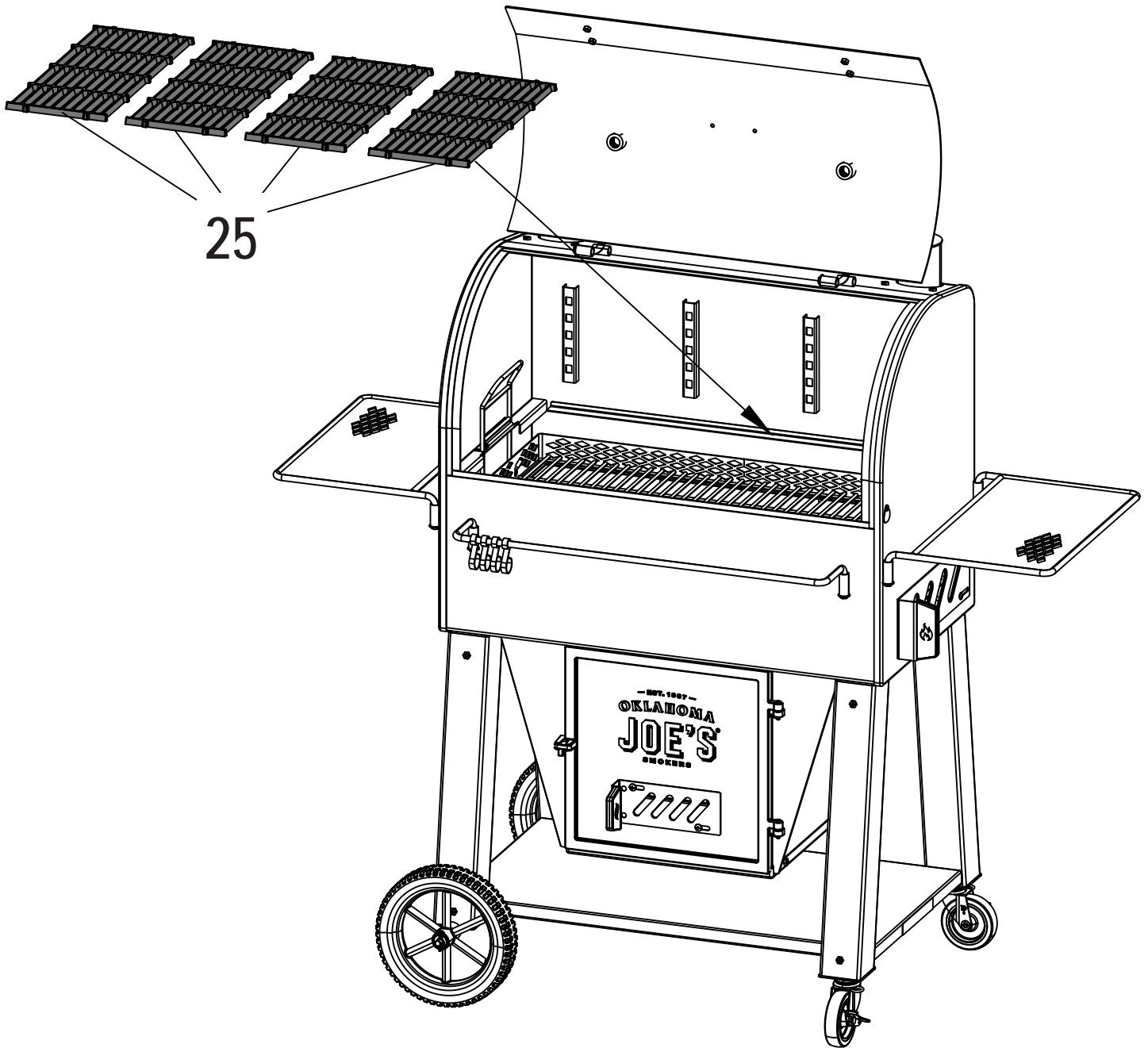
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

19



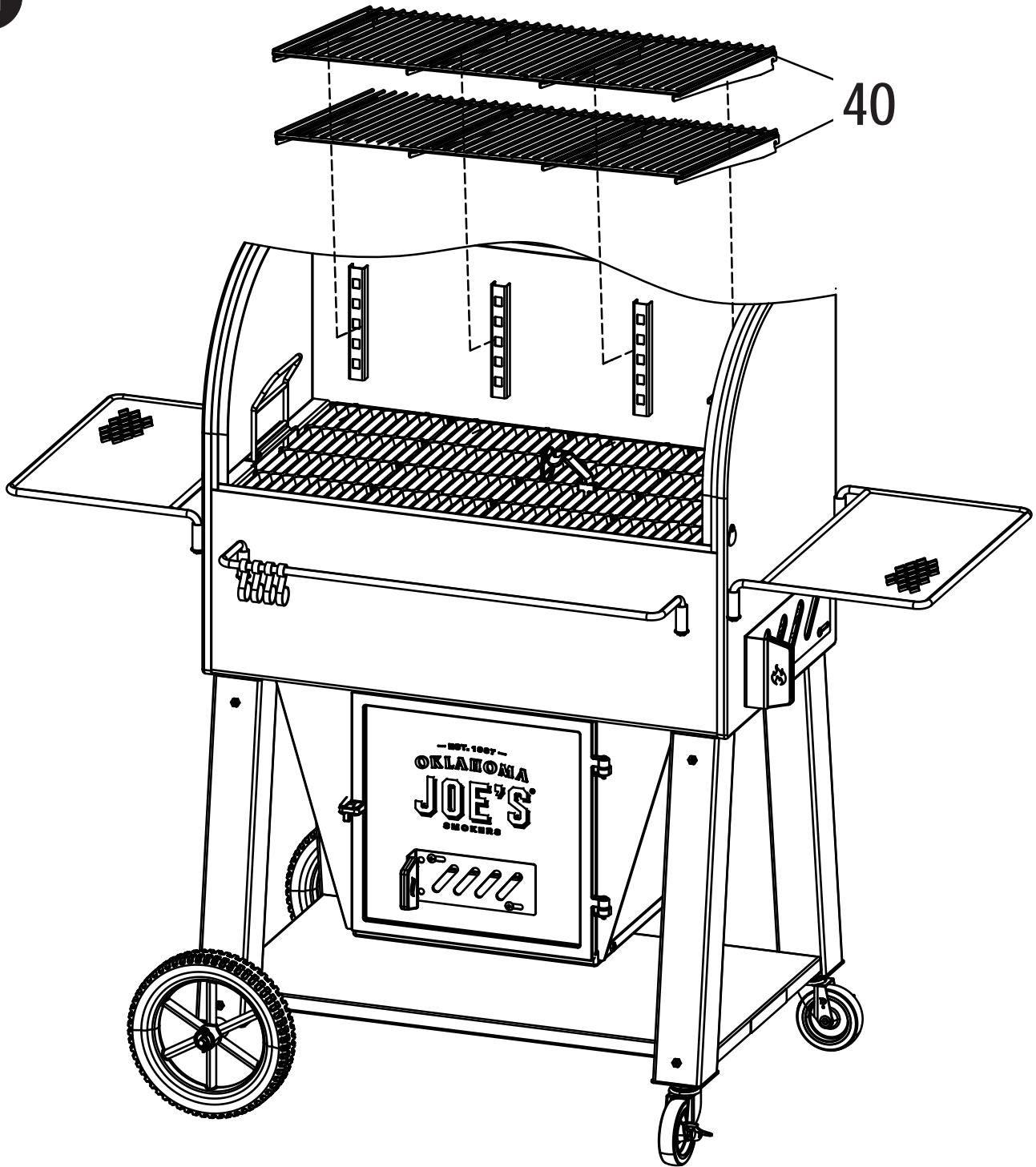
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

20



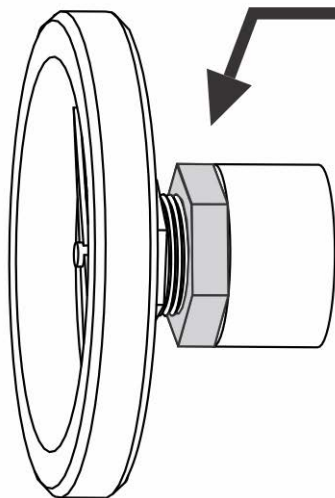
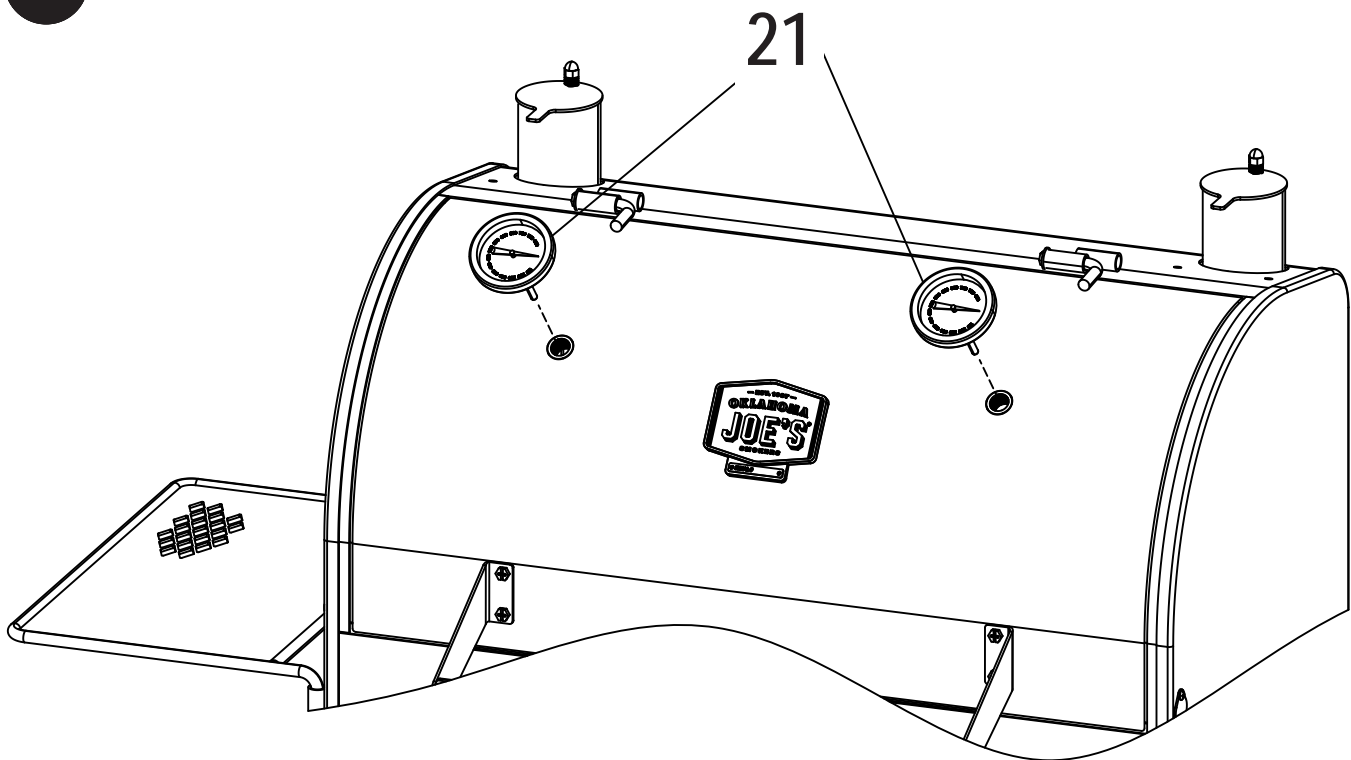
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

21



ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

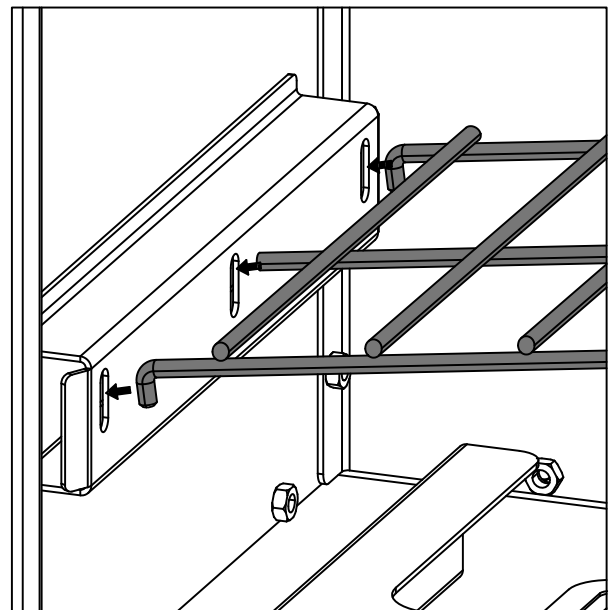
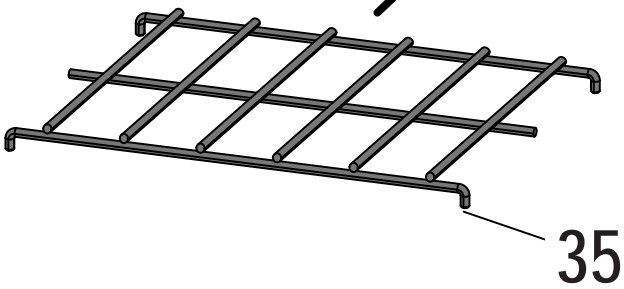
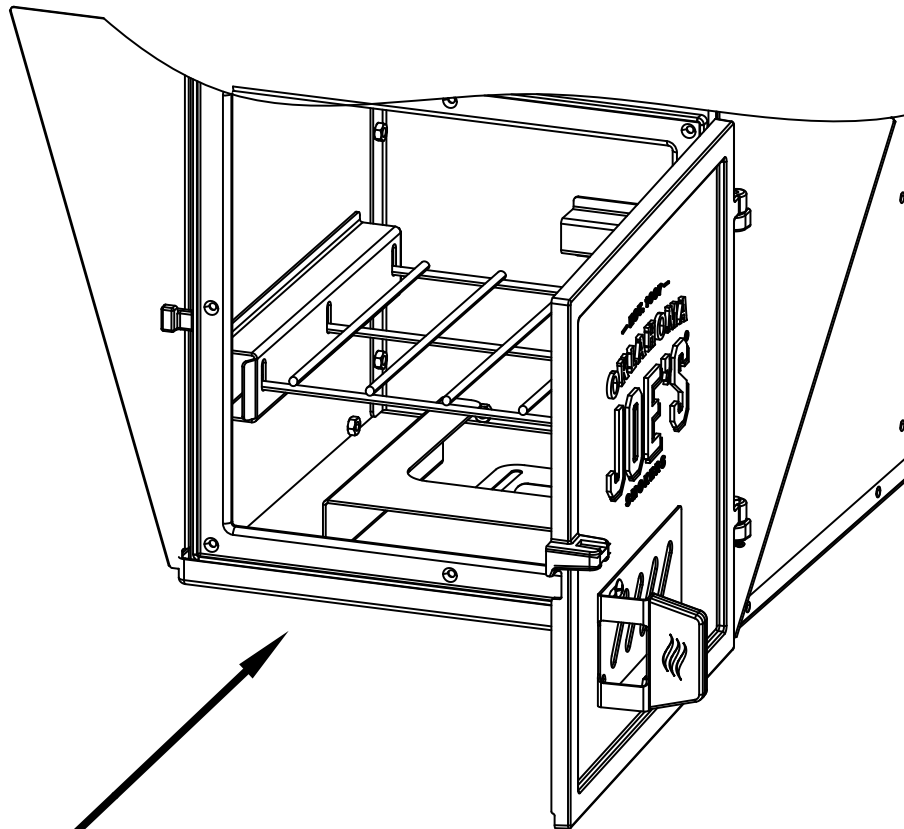
22



- While holding the Temperature Gauge in desired position, use this nut to tighten the Temperature Gauge. **DO NOT** use the face of the temperature gauge to tighten.
- Mientras sostiene el Indicador de Temperatura en la posición deseada, use esta tuerca para ajustar el Indicador de Temperatura. **NO** use la cara del medidor de temperatura para apretar.
- Tout en maintenant la jauge de température dans la position désirée, utilisez cet écrou pour serrer la jauge de température. N'utilisez **PAS** la face de la jauge de température pour serrer.

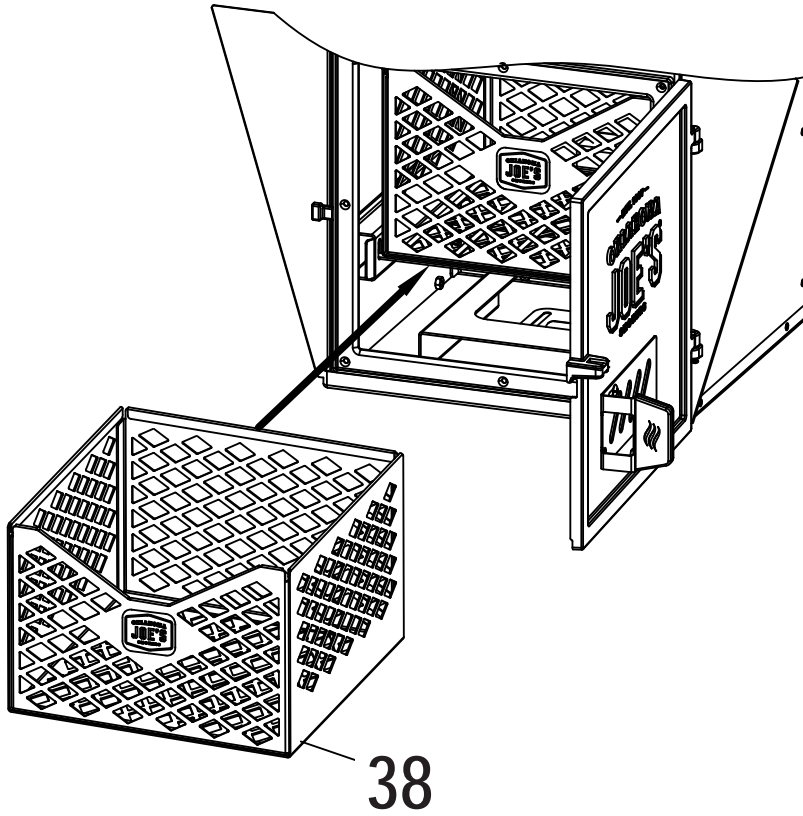
ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

23

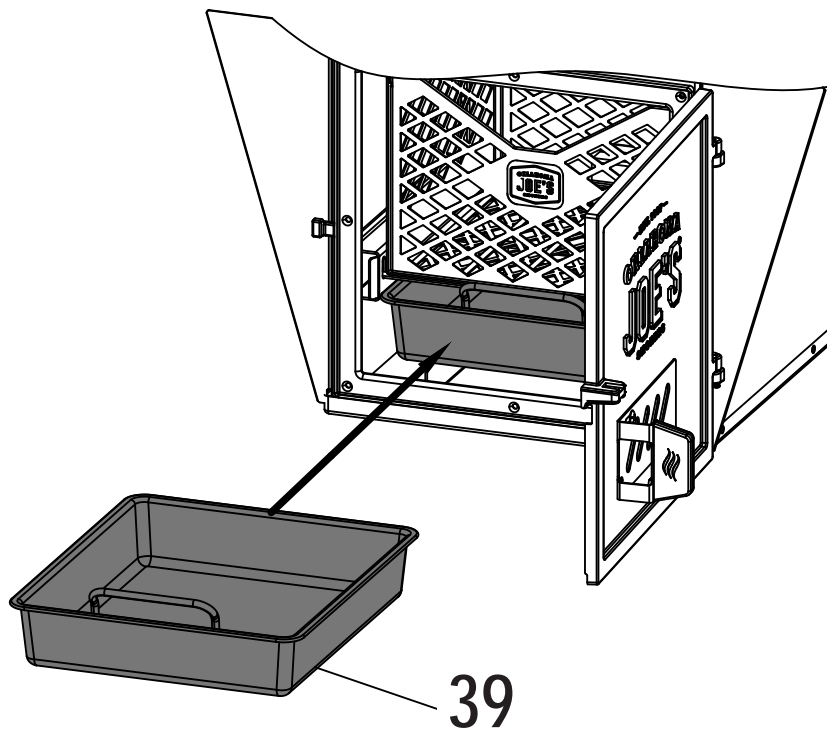


ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA

24



25



ASSEMBLY / ASSEMBLAGE / ASAMBLEA



LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
ALL PARTS	2 YEARS	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. RUST is not considered a manufacturing or materials defect.

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts.
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty. If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

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

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



GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit au premier consommateur acheteur que ce produit sera exempt de défauts de fabrication et de matériel après un bon assemblage et avec une utilisation résidentielle normale et raisonnable pendant les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date de l'achat*. Le fabricant se réserve le droit d'exiger le retour des pièces défectueuses, port ou fret prépayé par le consommateur, à des fins d'examen.

ÉTENDUE DE LA COUVERTURE	PÉRIODE DE LA COUVERTURE	COUVERTURE EN FONCTION DU TYPE DE DÉFAILLANCE
TOUTES LES PARTIES	2 ANS	DÉFAUTS DE PERFORATION, DE FABRICANT ET DE MATÉRIEL SEULEMENT

*Remarque : Un reçu de vente portant la date SERA requis pour un service au titre de la garantie.

Le premier consommateur acheteur sera responsable de la totalité des frais d'expédition pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée.

La présente garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada, elle n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et elle ne peut pas être transférée. Le fabricant exige une preuve de la date de l'achat. Par conséquent, conservez votre reçu de vente ou votre facture. L'enregistrement du produit ne remplace pas la preuve d'achat. Le fabricant n'est pas tenu de conserver des dossiers des preuves d'achat, et il n'a aucune responsabilité à cet égard. La présente garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité du produit; elle ne couvre pas les problèmes cosmétiques comme les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des produits de nettoyage abrasifs et chimiques ou les outils utilisés lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garantie et des retouches seront nécessaires. La ROUILLE n'est pas considérée comme étant un défaut de fabrication ou de matériel.

La présente garantie limitée ne vous remboursera pas les coûts liés à des désagréments, des aliments, des blessures ou des dommages matériels.

CE QUE LE FABRICANT NE PAIE PAS :

1. Frais de transport, standard ou accéléré, pour les pièces de rechange et celles couvertes par la garantie.
2. Les appels de service à votre domicile.
3. Les réparations lorsque votre produit n'a pas une utilisation normale, résidentielle ou pour une seule famille.
4. Les dommages, les défaillances ou les troubles de fonctionnement découlant d'un accident, de modifications, d'une manutention négligente, de mésusage, d'abus, d'un incendie, d'une inondation, de catastrophes naturelles, d'une installation ou d'un entretien incorrects, d'une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie, ou de l'utilisation de produits qui ne sont pas approuvés par le fabricant.
5. Toute perte d'aliments attribuable à des défaillances du produit ou à des troubles de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de main-d'œuvre pour la réparation concernant des appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
7. La collecte et la livraison de votre produit.
8. Les réparations à des pièces ou des systèmes découlant de modifications faites sans autorisation.
9. L'enlèvement ou la réinstallation de votre produit.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre unique recours en vertu des conditions de la présente garantie limitée. Dans l'éventualité de problèmes de disponibilité des pièces, le fabricant se réserve le droit de leur substituer des pièces identiques ou semblables qui ont la même fonctionnalité. Le fabricant n'assume aucune responsabilité quant aux dommages consécutifs ou accessoires découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou pour une défaillance ou des dommages découlant d'une catastrophe naturelle, d'un entretien inapproprié, d'un feu de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par une entité autre que le fabricant, de mésusage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, d'environnements hostiles (mauvais temps, actes de la nature, problèmes causés par les animaux), d'une mauvaise installation ou d'une installation qui n'est pas conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION NI DESCRIPTION DE LA PERFORMANCE DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, DANS LA MESURE ÉNONCÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION AU TITRE D'UNE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS UNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE PAR LES PRÉSENTES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les marchands ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de fabricant, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le premier consommateur. REMARQUE : Certains États ou certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; il est donc possible que certaines des exclusions ou limitations susmentionnées ne vous concernent pas. La présente garantie limitée vous confère également des droits légaux spécifiques, énoncés dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Dans l'État de la Californie seulement, si la retouche ou le remplacement du produit n'est pas commercialement faisable, le détaillant qui a vendu ce produit ou le fabricant remboursera le prix d'achat payé pour le produit, moins le montant directement imputable à l'usage qu'en aura fait le premier consommateur acheteur avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'État de la Californie seulement, vous pouvez rapporter le produit au détaillant qui vous l'a vendu pour bénéficier de service en vertu de la présente garantie limitée. Si vous souhaitez assurer l'exécution de toute obligation en vertu de la présente garantie limitée, écrivez à :

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

Les retours de la part des consommateurs ne seront pas acceptés sans autorisation de retour valide. Un numéro d'autorisation de retour doit être clairement inscrit à l'extérieur de l'emballage des retours autorisés, et les colis doivent être expédiés port ou fret prépayé. Les retours de la part des consommateurs qui ne satisfont pas ces normes seront refusés.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas en un minorista autorizado. El fabricante únicamente garantiza al comprador-consumidor original que este producto estará libre de defectos materiales y de materiales después de corregir el montaje y bajo uso doméstico normal y razonable durante los periodos indicados a continuación a partir de la fecha de la compra*. El fabricante se reserva el derecho de solicitar que las piezas defectuosas se devuelvan, con gastos de envío y/o el flete prepagados por el consumidor para su revisión y examen.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PERIODO DE COBERTURA	COBERTURA POR TIPO DE FALLA
TODAS LAS PARTES	2 AÑOS	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, MANUFACTURA Y DEFECTOS MATERIALES

*Nota: SE requerirá un recibo de venta con la fecha para el mantenimiento de garantía.

El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es aplicable solo en los Estados Unidos y Canadá, solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requerirá una prueba de la fecha de compra. Por lo tanto, debe guardar su recibo o factura de venta. El registro de su producto no es un sustituto de la prueba de compra y el fabricante no es responsable ni está obligado a conservar los comprobantes de los registros de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos como rasguños, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, productos químicos de limpieza abrasivos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido de superficie o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no está cubierta por la garantía y requerirá de retoques. El ÓXIDO no es considerado un defecto de fabricación o de materiales.

Esta garantía limitada no le reembolsará el costo por cualquier inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad.

ELEMENTOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

1. Costo de envío, estándar o inmediato, para piezas bajo garantía o de repuesto.
2. Llamadas de mantenimiento a su hogar.
3. Reparaciones cuando su producto sea usado para usos distintos de los usos domésticos o residenciales normales.
4. Daños, fallas o dificultades operativas resultantes de un accidente, alteración, manejo descuidado, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos de Dios, instalación o mantenimiento inadecuado, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o uso de productos no aprobados por el fabricante.
5. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del producto o dificultades operativas.
6. Costos por piezas de repuesto o mano de obra de reparación para unidades operadas fuera de los Estados Unidos o Canadá.
7. Recojo y entrega de su producto.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
9. El retiro y/o la reinstalación de su producto.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS Y LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de piezas defectuosas es su recurso exclusivo bajo los términos de esta garantía limitada. En caso de problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de sustituirlas con piezas equivalentes o similares que sean igualmente funcionales. El fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental derivado del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, o por falla o daño resultante de actos de Dios, cuidado y mantenimiento incorrectos, incendio producido por grasa, accidente, alteración, reemplazo de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA PROPORCIONADA POR EL FABRICANTE. NINGÚN DESEMPEÑO ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DONDE APAREZCA ES GARANTIZADO POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA DERIVADA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento minorista que venden este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o para prometer soluciones adicionales o inconsistentes con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. NOTA: Algunos estados no permiten una exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos como se establece en este documento. También podría tener otros derechos que varían de un estado a otro. Solamente en el estado de California, si el reacondicionamiento o el reemplazo del producto no es comercialmente factible, el minorista que venda este producto o el fabricante reembolsará el precio de compra pagado por el producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del consumidor comprador original antes del descubrimiento de la no conformidad. Además, solo en el estado de California, puede llevar el producto al establecimiento minorista que vende este producto para obtener el cumplimiento de esta garantía limitada. Si desea obtener el cumplimiento de cualquier obligación bajo esta garantía limitada, debe escribir a:

Relaciones del consumidor
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Las devoluciones de los consumidores no serán aceptadas a menos que se obtenga primero una autorización de devolución válida. Las devoluciones autorizadas están claramente marcadas en el exterior del paquete con un número de RA y el paquete se envía con flete/franqueo prepago. Las devoluciones del consumidor que no cumplan con estos estándares serán rechazadas.

PRODUCT REGISTRATION / REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO / ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

1 Online

En ligne
En línea

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

2 By Mail | Par la poste | Por correo

Please fill out this card and attached a copy of your sales receipt. Return it within 10 days of purchase for warranty service. Proof of purchase will be required. The warranty is not transferable.

Veillez remplir cette carte et joindre une copie de votre reçu de vente. Renvoyez-le dans les 10 jours de l'achat pour le service de garantie. Une preuve d'achat sera nécessaire. La garantie n'est pas transférable.

Por favor llene esta tarjeta y adjunte una copia de su recibo de compra. Devuelva en el plazo de 10 días de la compra para el servicio de la garantía. Se requerirá prueba de compra. La garantía no es transferible.

*Required | Obligatoire | Necesario

**Please Print | Veuillez imprimer | Por favor imprima

*1. First Name Prénom Nombre	Initial Initiale Inicial	Last Name Nom de famille Apellido
Address Adresse Dirección		Apt. No No d'appt No de appart
City Ville Ciudad		State Etat Estado
Zip Code Code post Código post		
*2. E-mail Address Adresse e-mail Dirección de correo electrónico		
*3. Phone Number Numéro de téléphone Número de Teléfono		
*4. Model Number Numéro de modèle Número de modelo		
Serial Number Numéro de série Número de serie		
6. Date of Purchase Date d'achat Fecha de compra		
7. Store Name Nom du magasin Nombre de la tienda		
8. Purchase Price Prix d'achat Precio de compra		
*5. Attach copy of your sales receipt here. Joignez une copie de votre reçu de vente ici. Adjunte una copia de su recibo de venta aquí.		

We respect your privacy | Nous respectons votre vie privée | Respetamos su privacidad If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:
Si vous préférez recevoir des offres et promotions spéciales de Char-Broil, veuillez vérifier ici:
Si estás buscando un lugar para alojarse en Char-Broil, compruebe aquí.

Mail to: / Envoyer à: / Correo a:
Oklahoma Joe's Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, Ga 31902-1240

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





WORTH *the* WHILE

So, how did it go?

Share your awesome cooking experience with everyone! We are live on all the social media sites! Join the community!

Entonces, ¿cómo te fue?

¡Comparte tu increíble experiencia culinaria con todos! ¡Estamos en vivo en las redes sociales! ¡Únete a la comunidad!

Alors, comment ça s'est passé?

Partagez votre expérience culinaire avec tout le monde! Nous sommes en direct sur tous les sites de médias sociaux! Rejoignez la communauté!

