



Barrel & Hitch

COMBO SMOKER & GRILL
COMBINACIÓN DE AHUMADOR Y BARBACOA
COMBINÉ FUMOI ET BARBECUE

MODEL NUMBER
NÚMERO DE MODÈLE
NÚMERO DE MODELO
22202153
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

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

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

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

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

	CAUTION	
• Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook. • THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT attempt to assemble without a helper. • Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary. • For residential use only. Do not use for commercial cooking. • Cooking grate handles are hot during use. Wait until the grill cools down before removing the cooking grate or use oven mitts to remove the cooking grate.		

THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

	WARNING	
---	----------------	---

CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.

- Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
- Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit. Always wear protective clothing to prevent injury.
- Keep children and pets away.
- Do not move this unit during operation.
- Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.
- All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning.
- 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.
- 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.**

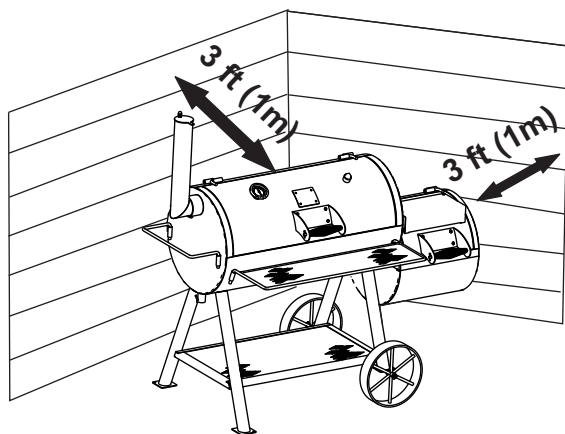


WARNING



Use grill at least 3 ft. from any wall or surface. Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.

Use grill only in well-ventilated space. **NEVER** use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.



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 on the fire grate or pan, being sure not to lay coals against the walls.
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 half-way and adding more charcoal. Your smoker is now ready for use.

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.

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 before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels. When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.**

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

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. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT !**

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 3 pounds (approximately 45 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. 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.

SMOKING AND SLOW COOKING

Remove the cooking grill from the firebox and build your fire on top of the fire grate in the firebox. Either charcoal or wood may be used, but wood is the recommended fuel for its rate of burn and the flavor it imparts to the food being cooked. Most seasoned hardwoods are good for smoking such as hickory, mesquite, pecan, oak, and many other fruit woods. Bark should be avoided or burned off first as it contains a high acid content and imparts an acrid flavor.

After allowing the fire to burn down, close the doors and control the temperature and smoke with the dampers located on the firebox and atop the smokestack. Smoke is contained within the chambers, which will reduce burn while imparting more smoke flavor. Do not operate the Smoker with temperatures exceeding 450 degrees in the smoker chamber. Place the food in the smoker chamber and monitor the temperature. Cooking and smoking are taking place using indirect heat. There is no need to worry about a grease fire flare-up ruining the food. A general rule of thumb for cooking is about 1 hour per pound for smoking large cuts of meat. Refer to a cook book for specific cuts of meat. Limit the number of times you open the smoker chamber door as this will allow heat to escape and extend the cooking time.

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.

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:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.

Separate: Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

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.

Internal Meat Temperatures

Meat cooked on a grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts, & Whole Pork (with a 3 minute rest time)	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb, and Pork - Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck Whole, Pieces & Ground	165° F

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov

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 year from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

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

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty.

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrossions 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.

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité. Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Symboles de sécurité

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



AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.



- Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.
- Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants! Portez des gants de protection au besoin.
- Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Poignées pour la grille de cuisson sont chaudes pendant l'utilisation. Attendez que le gril ait refroidi avant de retirer la grille de cuisson ou des gants afin retirer la grille de cuisson.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT



DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. NE BRÛLEZ JAMAIS de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

- Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels
- La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.
- Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.
- Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.
- Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.
- Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.
- N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.
- Après un feu de charbon de bois semble éteint, les braises non consommées peuvent retenir la chaleur pour un maximum de 24 heures, et si elle est exposée à l'air frais, peuvent s'enflammer de manière inattendue. Toutes ces braises en dehors de la chambre de combustion de la grille présentent un risque d'incendie et peuvent s'enflammer surfaces combustibles tels que les ponts en bois.
- LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.
- SOYEZ TOUJOURS PRUDENT LORS DE LA MANIPULATION DE BRIQUETTES CHAUDES AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.
- LE COUVERCLE DU GRIL DOIT TOUJOURS ÊTRE OUVERT LORSQUE VOUS ALLUMEZ VOTRE GRIL.

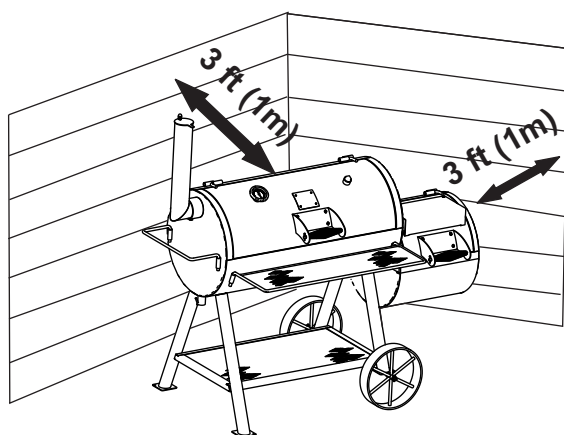


AVERTISSEMENT



• **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le gril et tout mur ou surface.** Gardez une distance de 3 m (10 pi) entre le gril et tout objet inflammable ou toute source d'ignition telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil électroménager sous tension, etc.

• **Ne vous servez du gril que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.**



GRILLAGE

Une cuisson au charbon de bois réussie dépend d'un bon feu. La règle générale pour savoir quand vos charbons sont prêts à être grillés est de vous assurer que 80% ou plus des charbons sont gris cendré. Avec prudence, disposez les charbons ardents sur votre grille à charbon en fonction de la méthode de cuisson souhaitée. Voici quelques étapes à suivre pour régler la température de votre feu:

- S'il fait trop chaud, étalez un peu plus les charbons, ce qui rend le feu moins intense.
- Évitez de poser les charbons sur les murs du fumeur.
- Fermez partiellement les événements du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène qui alimente le feu.
- En cas de poussée sévère, vaporisez les flammes avec de l'eau provenant d'une bouteille à jet. Attention, la pulvérisation d'eau a tendance à souffler les cendres et à faire des dégâts.
- Ajoutez des briquettes 2 ou 3 à la fois pour augmenter la durée de combustion. Attendez 10 minutes pour que les charbons se cendent avant d'en ajouter d'autres.

PREPARATIVOS PARA USAR SU AHUMADOR

Antes de cocinar con su ahumador, debe seguir al pie de la letra los siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la ahumador y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las ahumadores y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, en la rejilla para carbón o la sartén, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su ahumador smoker está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su ahumador. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará a proteger su ahumador. Las superficies exteriores de la ahumador pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

MANTENIMIENTO DE LA AHUMADOR

La frecuencia de la limpieza dependerá de la frecuencia con que se use el ahumador. Asegúrese de que las brasas estén completamente apagadas antes de limpiar el interior del ahumador. Para limpiar las superficies interiores puede usar una solución concentrada de detergente y agua, aplicándola con un cepillo de cerdas resistentes. Enjuáguelas bien con agua y deje que se sequen completamente al aire antes de volver a usar el aparato.

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

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1. Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 3 libras (aproximadamente 45 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
2. Si usa líquido para encender carbón, usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
3. ***Siempre encender el fuego con la cámara de cocción y las tapas de la caja de fuego abierto.*** Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la ahumador emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
4. Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
5. Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
6. Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.
7. Evitar que pone carbones en las paredes fumador.

FUMAGE ET CUISSON LENTE

Retirez la grille de cuisson du foyer et préparez votre feu sur la grille à feu du foyer. Vous pouvez utiliser du charbon ou du bois, mais le bois est le combustible recommandé en raison de son taux de combustion et de la saveur qu'il confère aux aliments cuits. La plupart des bois durs secs conviennent au fumage, comme le caryer, le prosopis, le pacanier, le chêne et bon nombre d'autres bois d'arbres fruitiers. L'écorce devrait être évitée ou brûlée auparavant, car elle a une forte teneur en acide et confère une saveur âcre.

Après avoir laissé le feu baisser, fermez les portes et contrôlez la température et la fumée au moyen des registres d'entrée d'air situés sur le foyer et le dessus de la cheminée. La fumée reste dans les chambres, ce qui réduira la combustion tout en conférant une saveur de fumée plus intense. Ne faites pas fonctionner le fumoir avec des températures supérieures à 450 degrés dans le compartiment du fumoir. Mettez les aliments dans le fumoir et surveillez la température. La cuisson et le fumage se font à l'aide de chaleur indirecte. Il n'y a pas lieu de craindre qu'une flambée d'un feu de graisse ne gâche la nourriture. Une règle générale pour la cuisson est d'environ 1 heure par livre pour les grosses coupes de viande. Consultez un livre de cuisine pour obtenir des instructions pour des coupes de viande spécifiques. Limitez le nombre de fois que vous ouvrez la porte du compartiment du fumoir, car cela permet à la chaleur de s'échapper et prolonge la durée de cuisson.

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 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, pulvérisez-les avec de l'eau. Soyez prudent(e), 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 ajouter davantage.

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 nocives, suivez ces quatre étapes fondamentales :

Nettoyez : lavez vos mains, les ustensiles et les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse avant et après la manipulation de viande crue.

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.

Cuisez : cuisez la viande et la volaille à fond afin de tuer les bactéries.

Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la température interne des aliments est correcte.

Réfrigérez : réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

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.

Températures internes de la viande

Souvent, l'extérieur de la viande cuite sur un grill brunit très rapidement. Il est donc préférable d'utiliser un thermomètre à viande pour vous assurer qu'une température interne sécuritaire est atteinte.

Températures minimales internes sécuritaires recommandées par l'USDA*	
Bœuf, veau, agneau, steak, rôtis et porc entier (avec un temps de repos de 3 minutes)	145 °F
Poisson	145 °F
Bœuf, veau, agneau et porc – haché	160 °F
Plats à base d'œufs	160 °F
Dinde, poulet et canard entiers, en morceaux et hachés	165 °F

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	2 ans à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garantie et requiert des retouches. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

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

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

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

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

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

Símbolos de seguridad

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

**ADVERTENCIA**

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

**ADVERTENCIA**

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

**ADVERTENCIA**

- Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.
- Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.
- Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.
- Las asas la rejilla de cocción están calientes durante el uso. Espere hasta que la parrilla se enfrie antes de retirar la rejilla de cocción o guantes para hornear para de retirar la rejilla de cocción.

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

**ADVERTENCIA**

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

- El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.
- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.
- Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.
- No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.
- Después de un fuego de carbón parece extinguirse, brasas consumidas pueden retener el calor durante un máximo de 24 horas, y si se expone al aire libre, pueden estallar en llamas inesperadamente. Cualquier brasas fuera de la caja de fuego de la parrilla representan un peligro de incendio y pueden encender superficies combustibles tales como terrazas de madera.
- EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.
- PARA EVITAR LESIONES, MANIPULE SIEMPRE CON PRECAUCIÓN LOS CARBONES CALIENTES.
- ENCIENDA SIEMPRE EL FUEGO CON LA TAPA DE LA AHUMADOR ABIERTA.

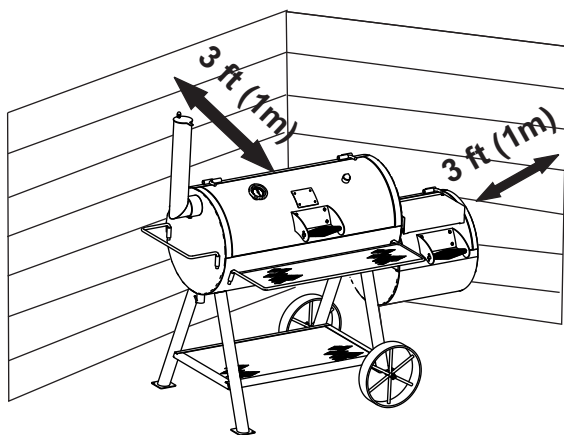


ADVERTENCIA



Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.

Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. **NUNCA** la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.



PARRILLADA

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

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

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. Montez un petit feu sur la grille ou sur le plateau à charbon de bois en vous assurant que les briquettes ne touchent pas aux parois.
3. Fermez la porte. (Positionner 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. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL!**

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 avant de vous en servir à nouveau. Essuyez 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 façon précoce. 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. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.**

Surface de cuisson : Si vous utilisez une brosse en soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'il ne reste aucune soie sur les surfaces avant de faire des grillades. 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 3 livres (environ 45 briquettes) pour démarrer votre feu et d'en rajouter au besoin.
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 sur des briquettes chaudes ou tièdes, car cela pourrait causer un retour de flammes et provoquer des blessures.
5. Vous êtes prêt(e) à 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.

Le produit représenté dans ce guide est fabriqué en Chine.

AHUMAR Y COCINAR LENTO

Si se utiliza el ahumador como un ahumado o olla de cocción lenta, quite la rejilla de la caja de fuego y construya el fuego en la parte superior de la rejilla de fuego. Cualquiera, carbón o madera, se pueden utilizar, pero la madera es el combustible recomendado por su tasa de quemadura y el sabor que imparte a los alimentos que se cocinan. Maderas duras son buenas para ahumador, tales como nogal, mezquite, roble, y muchas maderas de otras frutas. La corteza debe ser evitado o quemado primero, ya que contiene un alto contenido de ácido y le da un sabor acre.

Después de dejar que el fuego baje, cierre las puertas y controle la temperatura y el humo con los amortiguadores que se encuentran en la caja de fuego y encima de la chimenea. El humo está contenida dentro de las cámaras, lo que reducirá quema al tiempo que imparte más sabor a humo. No opere el ahumador con temperaturas superiores a 450 F grados en la cámara de ahumar. El ahumar y cocinar utilizan calor indirecto. Cocina y el tabaquismo se llevan a cabo utilizando indirecta calor. No hay necesidad de preocuparse por un incendio de grasa que arruine la comida. Una regla general para es de ahumar 1 hora por cada libra de cortes grandes de carne. Consulte a un libro de cocina para los cortes específicos de carne. Limite el número de veces que se abra el ahumar puerta de la cámara ya que esto permitirá que el calor escape y extiende el tiempo de cocinar.

Acómo asar con astillas/trocitos de madera

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

PARRILLADA

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

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

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite

Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble

Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble

Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite

Ternera - Madera de árboles frutales

Pescado y mariscos - Aliso, mezquite

Verduras - Mezquite

Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carne cruda.

Separación: Mantenga las carnes separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

La experiencia en cocinar a la parrilla se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la parrilla mientras cocine. El asar a la parrilla es una actividad que depende de muchos factores externos. En tiempo frío, necesitará una mayor cantidad de calor para alcanzar la temperatura de cocción ideal, y puede tomar más tiempo el cocinar la carne. La temperatura interna y el grosor de la carne pueden también afectar el tiempo de cocción. Toma más tiempo cocinar los trozos de carne fríos o más gruesos.

Temperatura interna de la carne

El exterior de las carnes preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

USDA Temperaturas Internas Mínimas Seguras Recomendadas	
Carne de vaca, Ternera, Cordero, Filetes, Asado, y Lomo de Cerdo (con 3 minutos de reposo)	145° F
Pescado	145° F
Carne, Ternera, Cordero, y Cerdo - Molido	160° F
Platos de Huevo	160° F
Turquía, Pollo y Pato Entero, Pedazos y Tierra	165° F

Consulte con el Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas se basa en las normas del Ministerio de de Agricultura de EE UU para establecer el grado de cocción de la carne. Verifíquelas en www.isitdoneyet.gov

GARANTÍA LIMITADA

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

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	2 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

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

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

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

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

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

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

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

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

PARTS LIST LISTE DE PIÈCESLISTA DE PIEZAS

Key	Qty	Description
1	1	SMOKER CHAMBER
2	1	TOP LID
3	2	LID HARDWARE (Set of 2)
4	2	LOGO PLATE
5	1	SMOKER CHAMBER, MINI
6	1	TOP LID, MINI
7	1	DAMPER ASSEMBLY, MINI
8	2	LID HANDLE
9	1	MOUNTING PLATE
10	1	COVER PLATE W/ DAMPER
11	1	MOUNTING PLATE, MINI
12	1	COVER PLATE W/ DAMPER, MINI
13	2	CONNECTION PIN
14	2	LONG LEG
15	2	SHORT LEG
16	4	LEG, MINI
17	2	WHEEL
18	1	BOTTOM SHELF ASSEMBLY
19	1	FRONT SHELF
20	1	SMOKE STACK
21	1	DAMPER, F/ SMOKE STACK
22	1	SPRING, F/ DAMPER
23	1	CAP, F/ SMOKE STACK
24	1	TEMPERATURE GAUGE
25	2	COOKING GRATE
26	2	COOKING GRATE, MINI
27	2	FIRE GRATE
28	1	FIRE GRATE, MINI
29	3	SIDE HANDLE

NOT Pictured

...	1	HARDWARE PACK
...	1	PRODUCT GUIDE, ENG, FRE, SPA

Clé	Qté	Description:
1	1	CHAMBRE FUMEUR
2	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR
3	2	QUINCAILLERIE DE COUVERCLE (Ensemble de 2)
4	2	PLAQUE LOGO
5	1	CHAMBRE FUMEUR, MINI
6	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR MINI
7	1	ENSEMBLE AMORTISSEUR, MINI
8	2	COUVERCLE POIGNÉE
9	1	PLAQUE DE MONTAGE
10	1	COUVERCLE AVEC AMORTISSEUR
11	1	PLAQUE DE MONTAGE, MINI
12	1	COUVERCLE AVEC AMORTISSEUR, MINI
13	2	PIN DE CONNEXION
14	2	JAMBE LONGUE
15	2	JAMBE COURTE
16	4	JAMBE, MINI
17	2	ROUE
18	1	ASSEMBLAGE DE L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
19	1	ÉTAGÈRE AVANT
20	1	CHEMINÉE DE FUMÉE
21	1	AMORTISSEUR, F/ CHEMINÉE DE FUMÉE
22	1	RESSORT, F/ AMORTISSEUR
23	1	BOUCHON, F/ CHEMINÉE DE FUMÉE
24	1	INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
25	2	GRILLE DE CUISSON
26	2	GRILLE DE CUISSON, MINI
27	2	GRILLE DE FEU
28	1	GRILLE DE FEU, MINI
29	3	POIGNÉE LATÉRALE

PAS d'image

...	1	PACK MATÉRIEL
...	1	GUIDE PRODUIT, ANG, FRAN, ESP

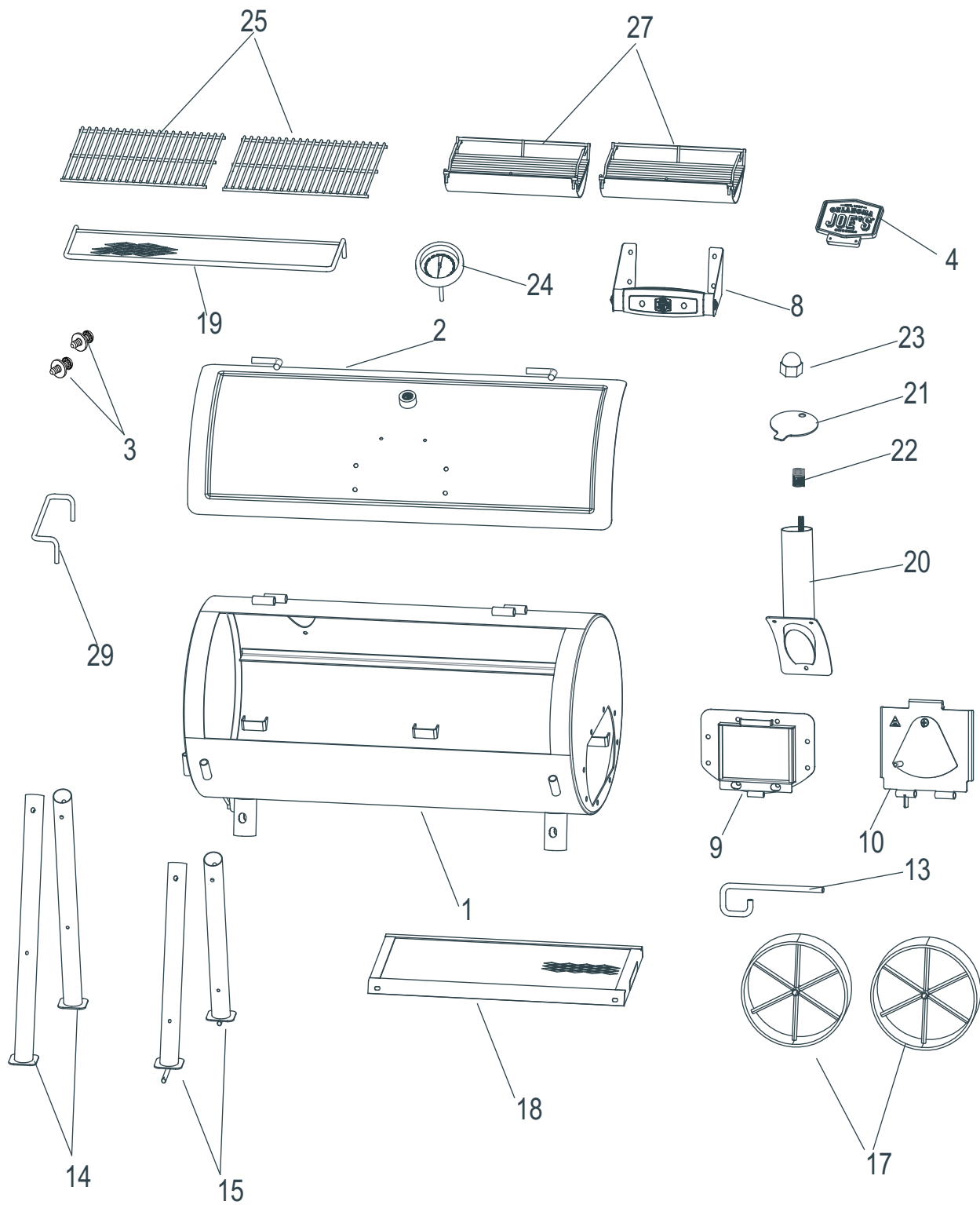
Clv	Cant	Descripción
1	1	CÁMARA DE FUMADOR
2	1	TAPA SUPERIOR
3	2	HARDWARE DE LA TAPA (Juego de 2)
4	2	PLACA DE LOGO
5	1	CÁMARA DE FUMADOR, MINI
6	1	TAPA SUPERIOR, MINI
7	1	CONJUNTO AMORTIGUADOR, MINI
8	2	ASA DE LA TAPA
9	1	PLACA DE MONTAJE
10	1	PLACA DE CUBIERTA CON AMORTIGUADOR
11	1	PLACA DE MONTAJE, MINI
12	1	PLACA DE CUBIERTA CON AMORTIGUADOR, MINI
13	2	PIN DE CONEXION
14	2	PIERNA LARGA
15	2	PIERNA CORTA
16	4	PIERNA, MINI
17	2	RUEDA
18	1	ENSAMBLE DE ESTANTE INFERIOR

Clv	Cant	Descripción
19	1	ESTANTE DELANTERO
20	1	PILA DE HUMO
21	1	AMORTIGUADOR, F / PILA DE HUMOS
22	1	RESORTE, F / AMORTIGUADOR
23	1	TAPA, F / PILA DE HUMO
24	1	INDICADOR DE TEMPERATURA
25	2	REJILLA DE COCCIÓN
26	2	REJILLA DE COCCIÓN, MINI
27	2	REJILLA DE FUEGO
28	1	REJILLA CONTRA INCENDIOS, MINI
29	3	ASA LATERAL

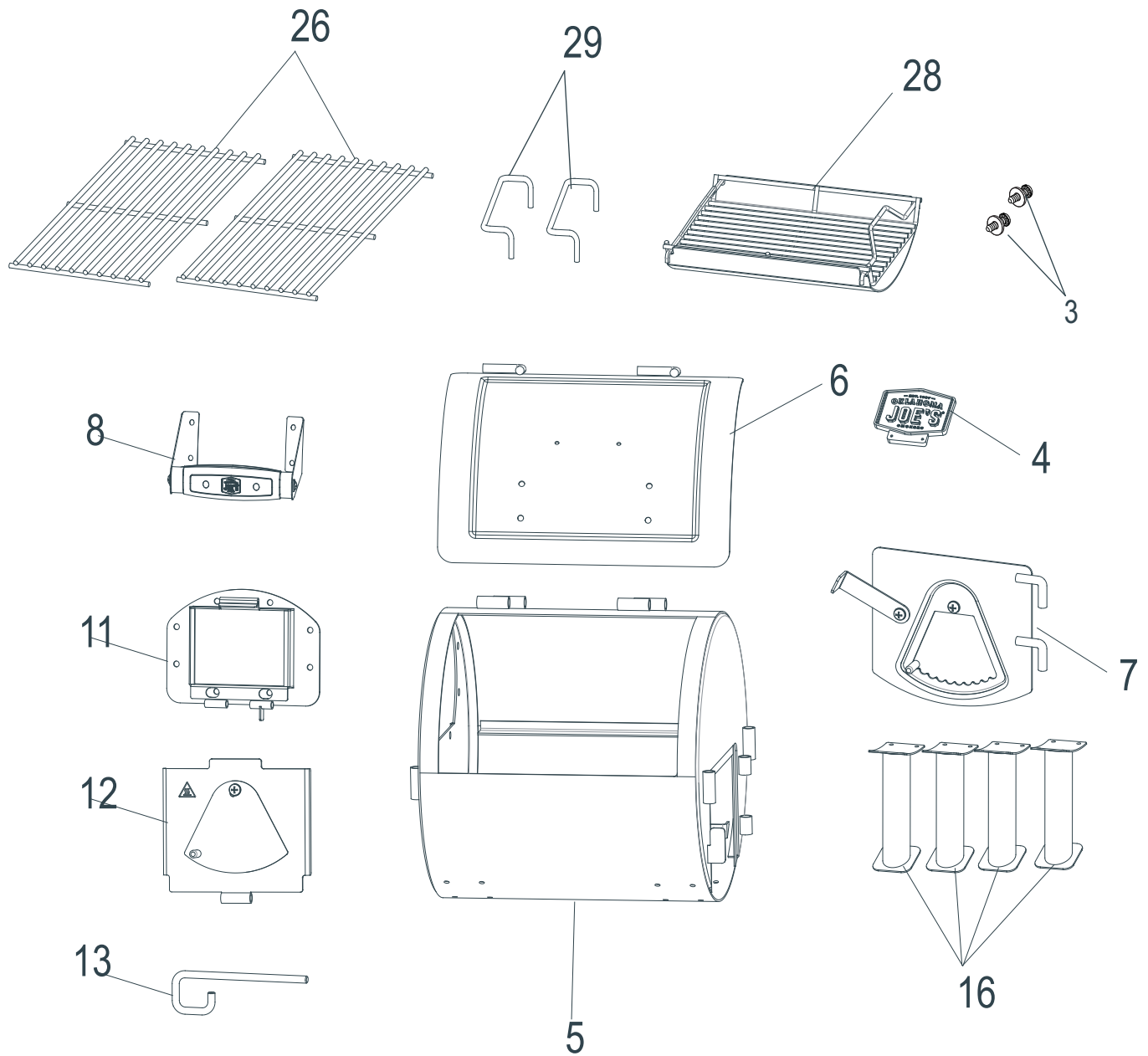
Sin imagen

...	1	PAQUETE DE HARDWARE
...	1	GUÍA DE PRODUCTOS, ING, FRA, ESP

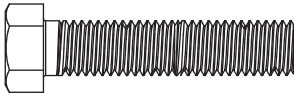
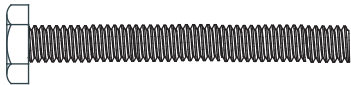
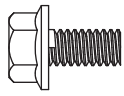
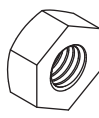
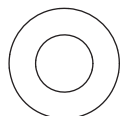
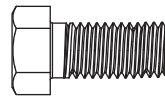
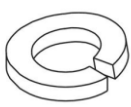
BARREL PARTS DIAGRAM/ SCHÉMA DES PIÈCES / DIAGRAMA DE PIEZAS

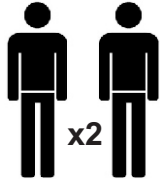


HITCH PARTS DIAGRAM/ SCHÉMA DES PIÈCES / DIAGRAMA DE PIEZAS

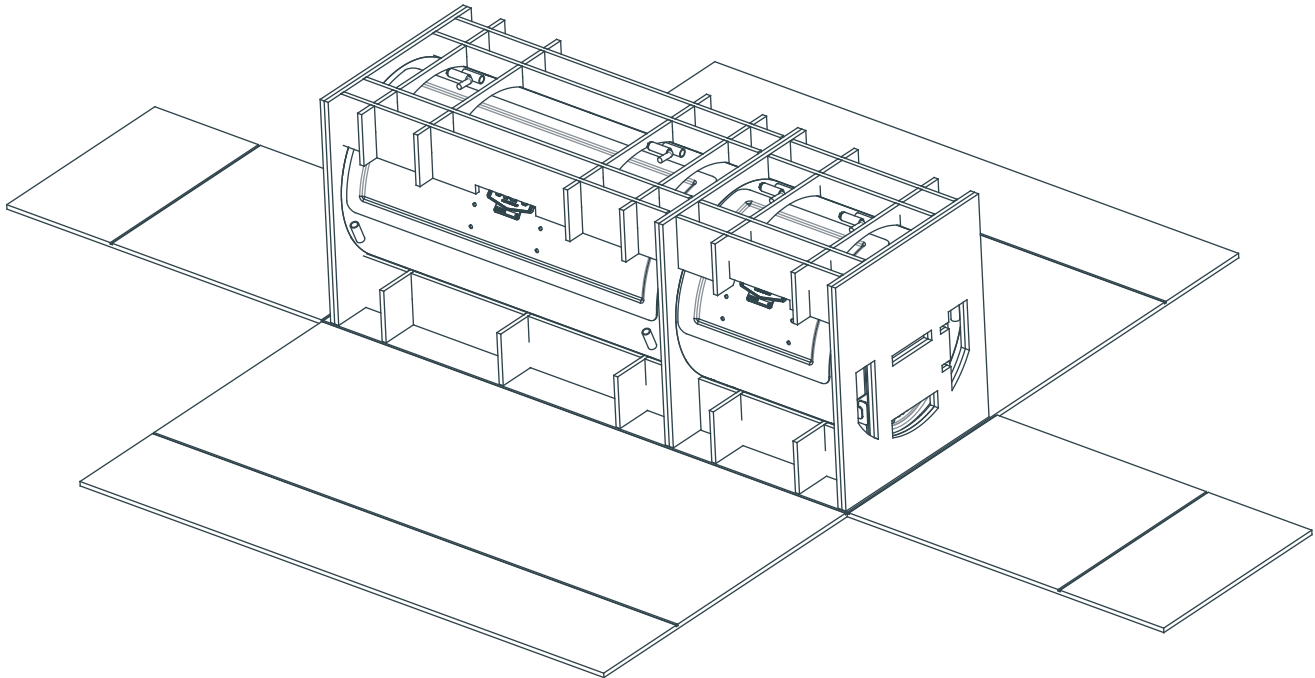


HARDWARE LIST / LISTE DES FERRURES / LISTA DE HERRAJES

Key/Clé/Llave	Description/La description/Descripción	Picture/Image/Imagen	Qty/Qté Cant.
A	3/8-16x2-1/2"Hex-Head Bolt 3/8-16x2-1/2"Boulon à tête hex 3/8-16x2-1/2"Perno de cabeza hex		4
B	1/4-20x2-1/2"Hex-Head Bolt 1/4-20x2-1/2"Boulon à tête hex 1/4-20x2-1/2"Perno de cabeza hex		4
C	1/4-20 x 1/2" Hex Head Flange Screw 1/4-20 x 1/2" Vis de bride à tête hexagonale 1/4-20 x 1/2" Tornillo de brida de cabeza hex		35
D	3/8" Hex Nut 3/8" Écrou hexagonal 3/8" Tuerca hexagonal		20
E	1/4-20 Flange Nut 1/4-20 Écrou à bride 1/4-20 Tuerca de brida		31
F	12mm Flat Washer 12mm Rondelle plate 12mm Arandela plana		4
G	Hitch Pin Goupille d'attelage Pasador de enganche		2
H	3/8-16x3/4"Hex-Head Bolt 3/8-16x3/4"Boulon à tête hex 3/8-16x3/4"Perno de cabeza hex		16
J	3/8" Split lock washer Rondelle frein fendue 3/8" Arandela de seguridad dividida de 3/8"		16

1**x2**

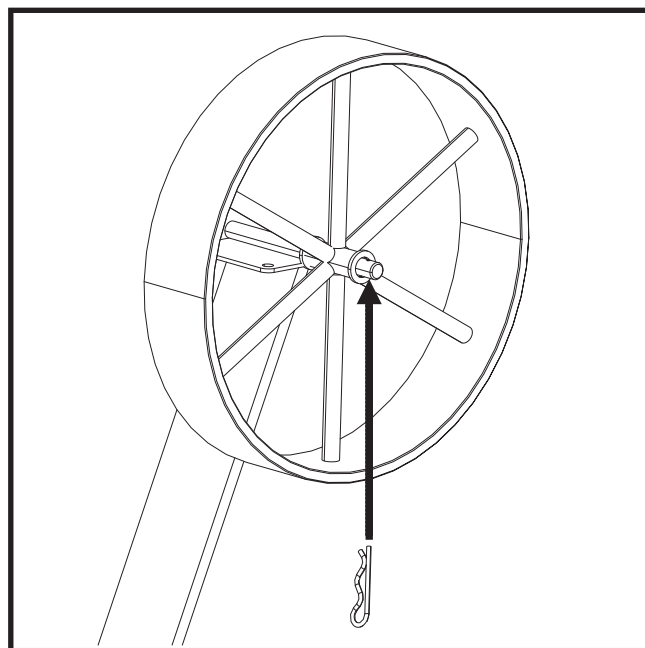
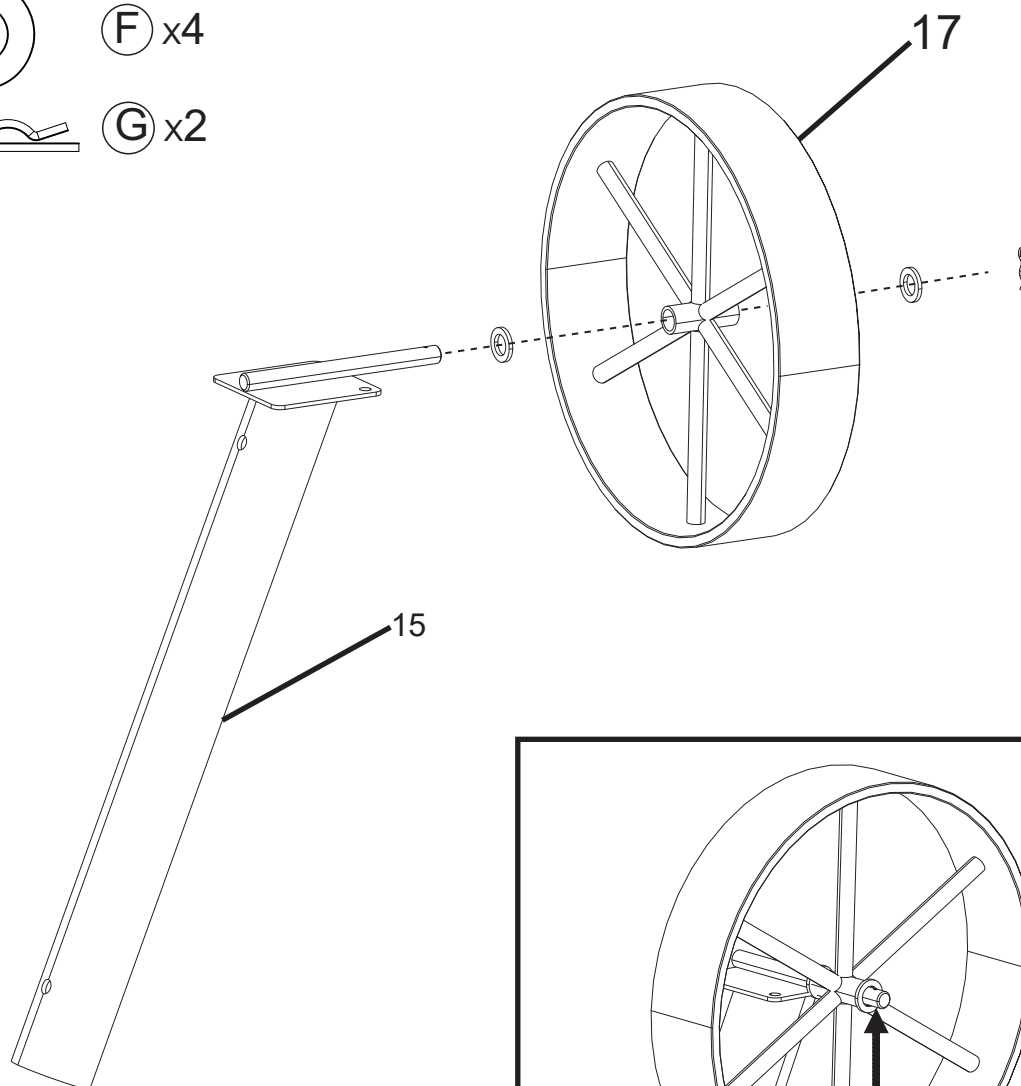
- Assemble your grill on a level, protective surface to prevent damage to the unit. The outer carton is ideal for this purpose. Place the carton top side up. Cut all 4 corners with a utility knife and allow the carton panels to lay flat, as shown.
- Assembler votre gril sur un niveau, une surface protectrice 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.



② x2

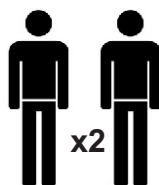
⊙ ⓕ x4

⌒ ⓐ x2



ASSEMBLY ASSEMBLAGE ENSAMBLAR

3



x2

NOTE: DO NOT FULLY TIGHTEN HARDWARE AT THIS TIME!

REMARQUE: NE SERREZ PAS COMPLÈTEMENT LE MATÉRIEL À CE MOMENT!

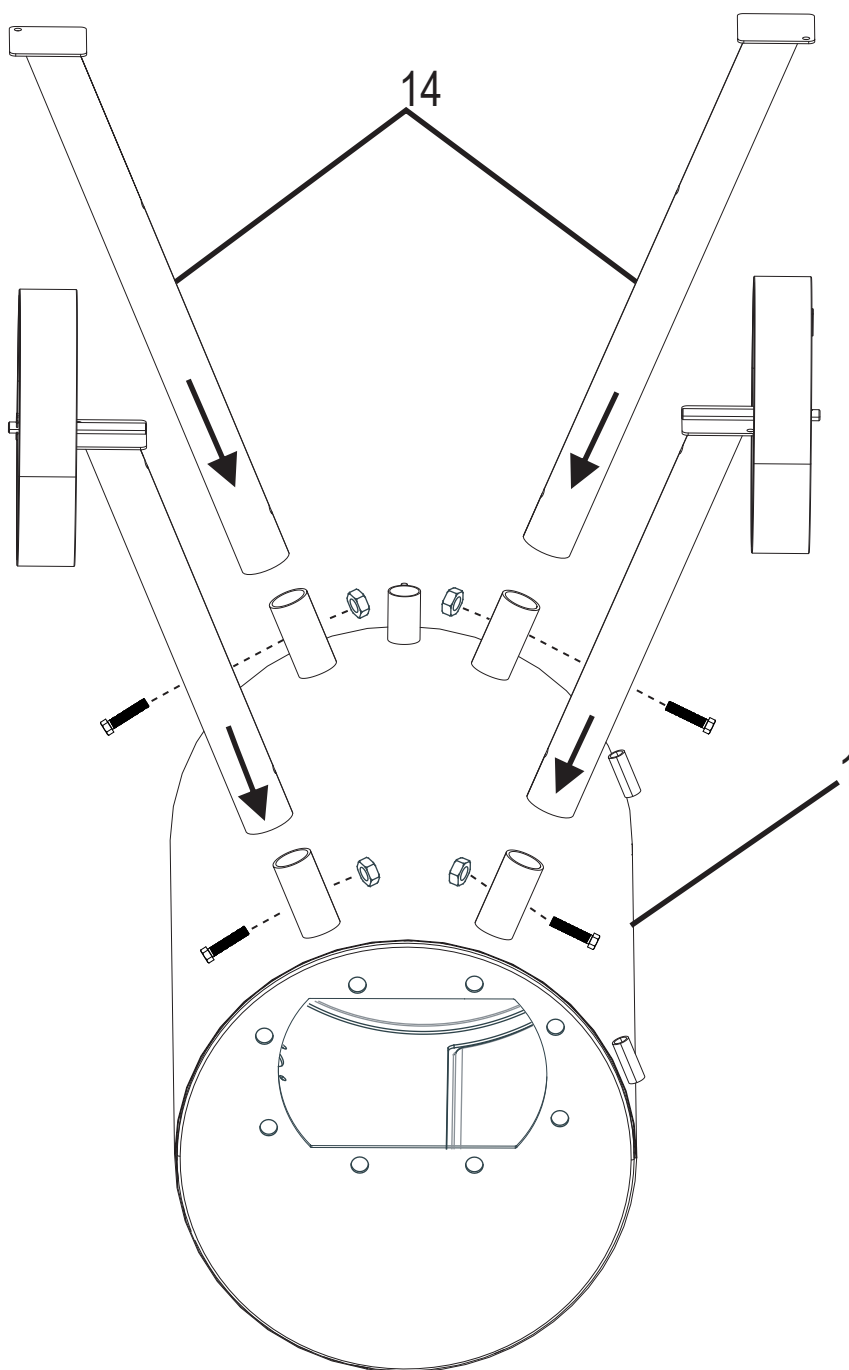
NOTA: ¡NO APRIETE COMPLETAMENTE EL HARDWARE EN ESTE MOMENTO!



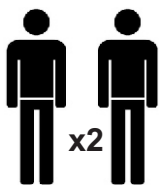
(A) x4



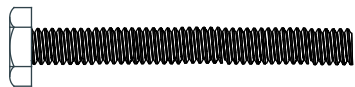
(D) x4



4



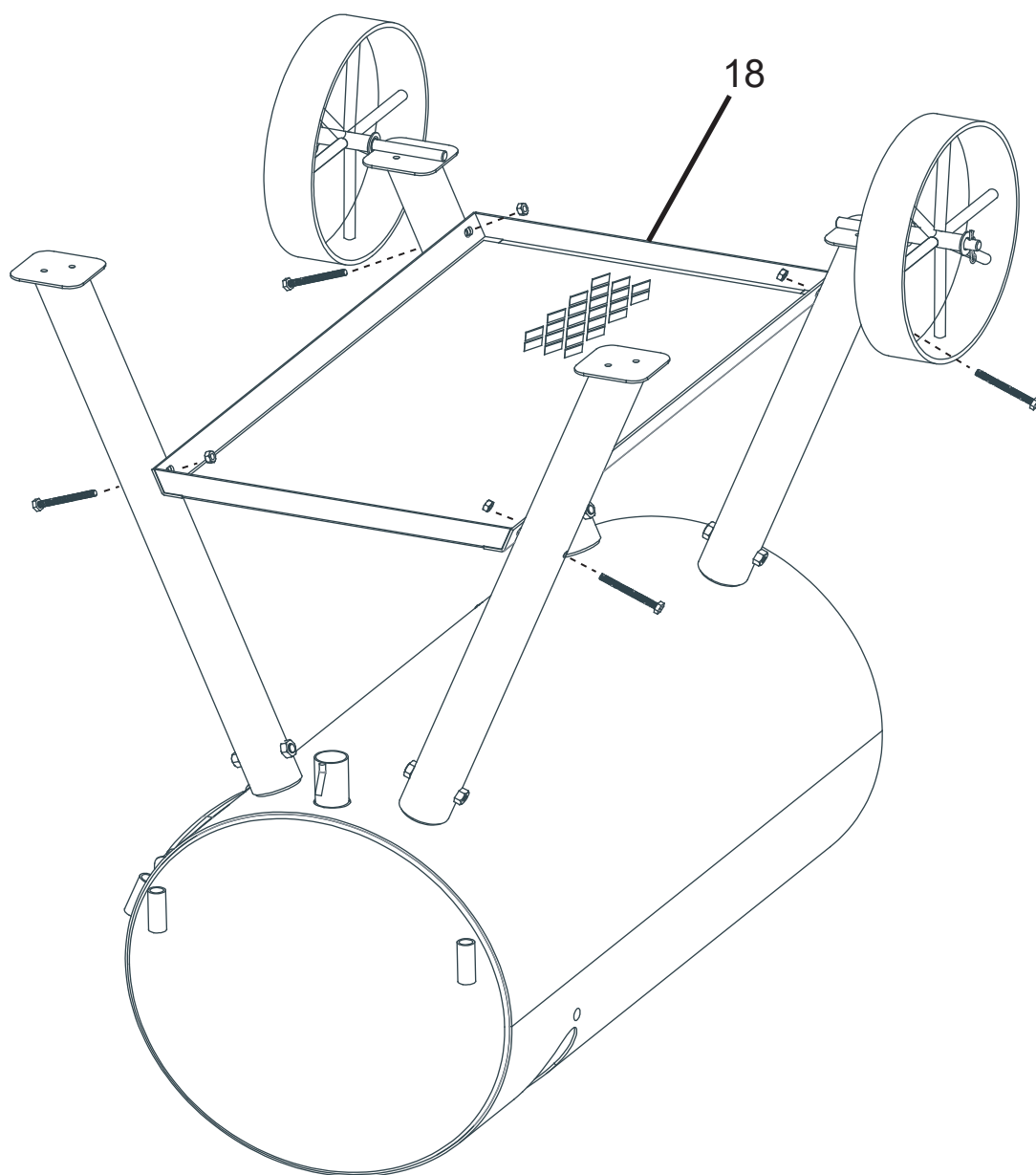
x2



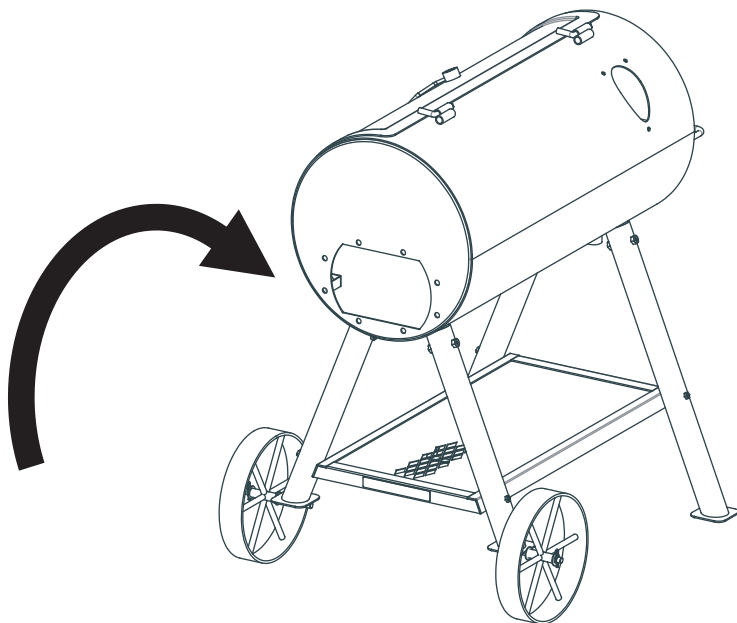
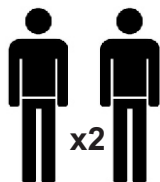
Ⓑ x4



Ⓔ x4



5



NOTE: ONCE THE UNIT IS STANDING AND LEVEL, FULLY TIGHTEN ALL LEG HARDWARE.

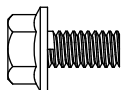
REMARQUE: UNE FOIS QUE L'UNITÉ EST PERMANENTE ET DE NIVEAU, SERREZ COMPLÈTEMENT TOUT LE MATÉRIEL DES JAMBES.

NOTA: UNA VEZ QUE LA UNIDAD ESTÉ DE PIE Y NIVELADA, APRIETE COMPLETAMENTE TODOS LOS HARDWARE DE LAS PIERNAS.

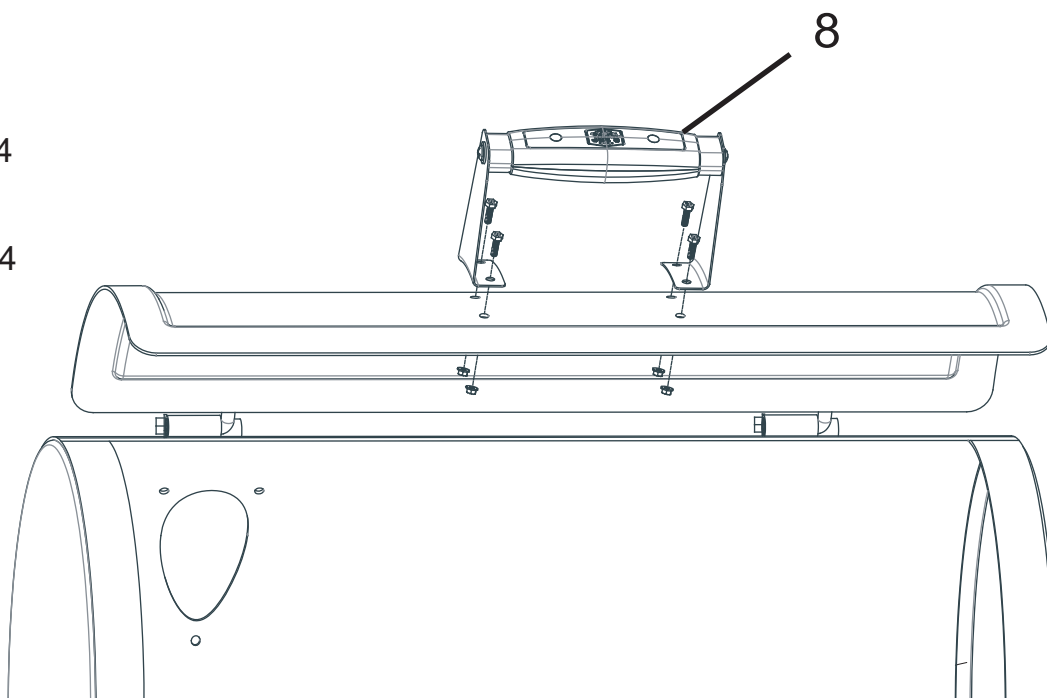
6



Ⓔ x4



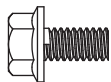
Ⓒ x4



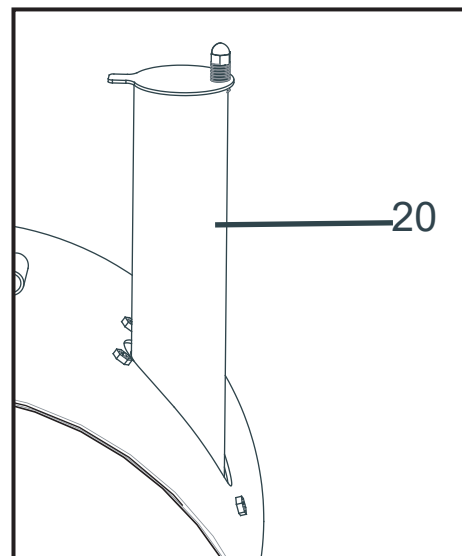
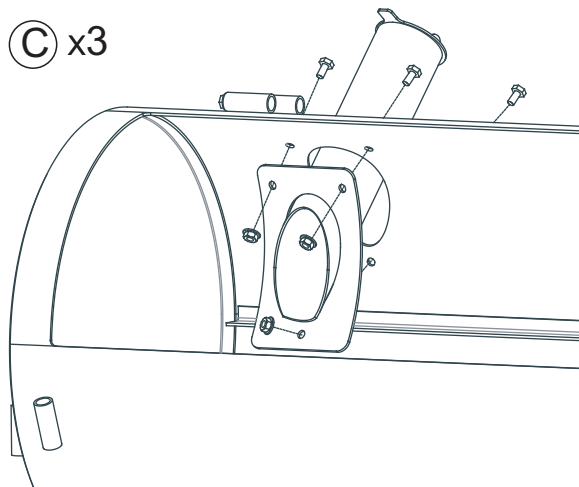
7



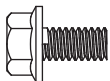
Ⓔ x3



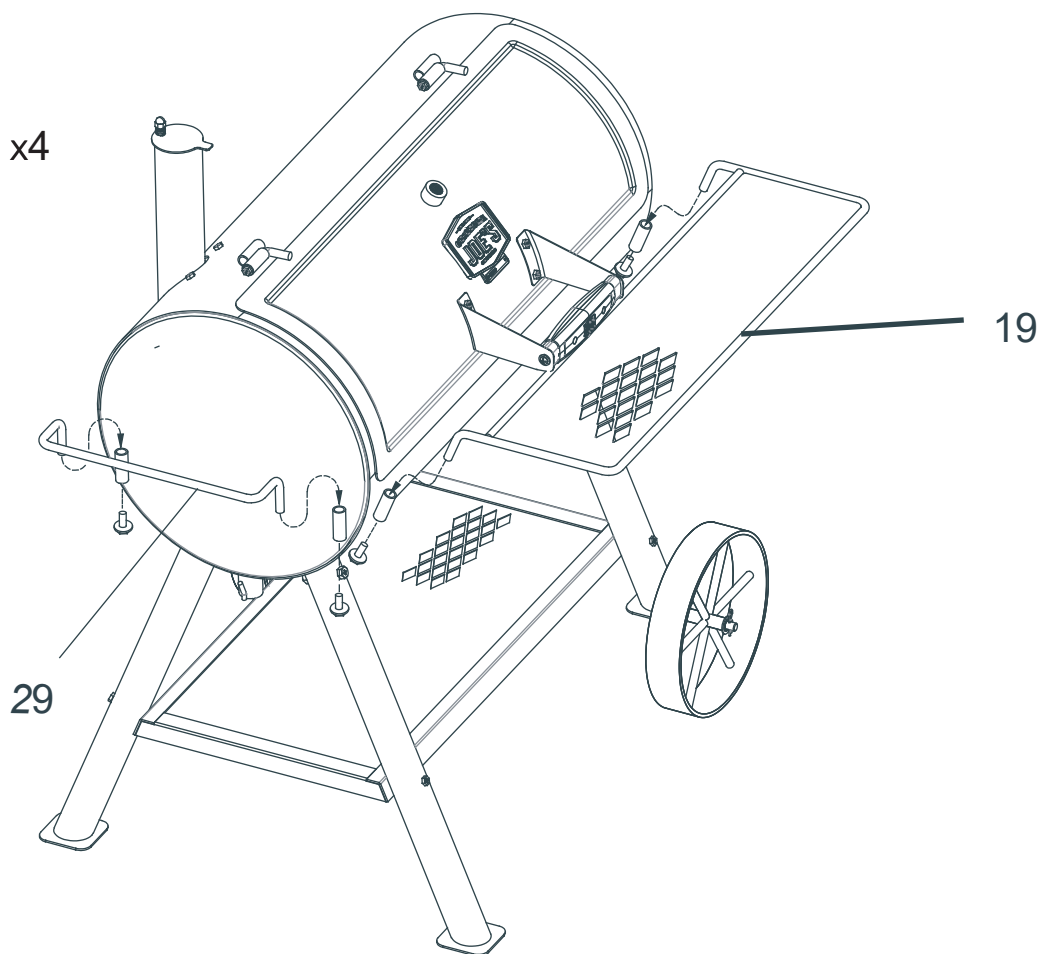
Ⓒ x3



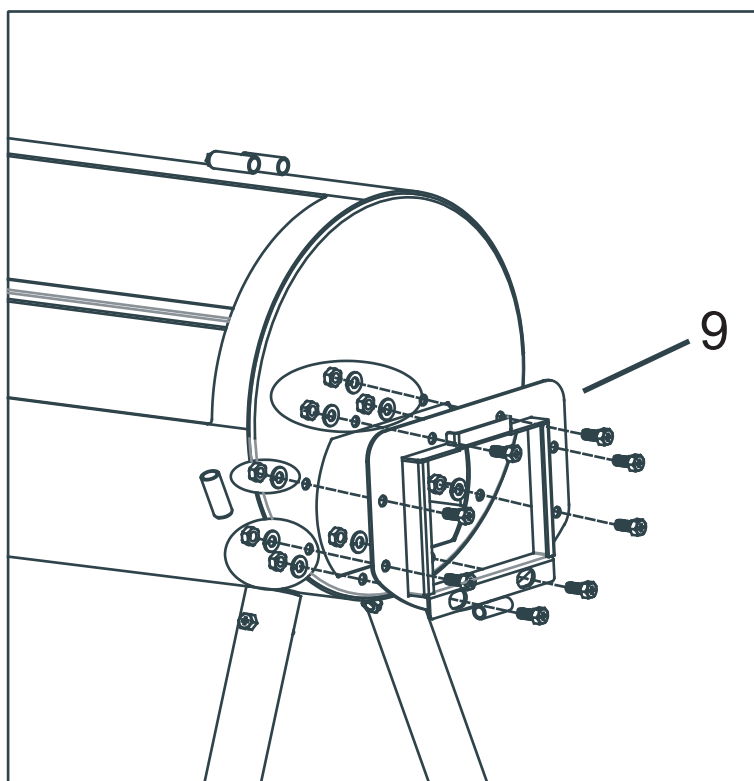
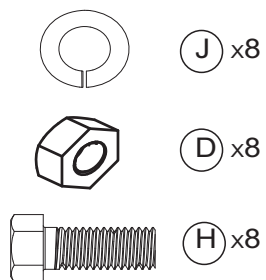
8



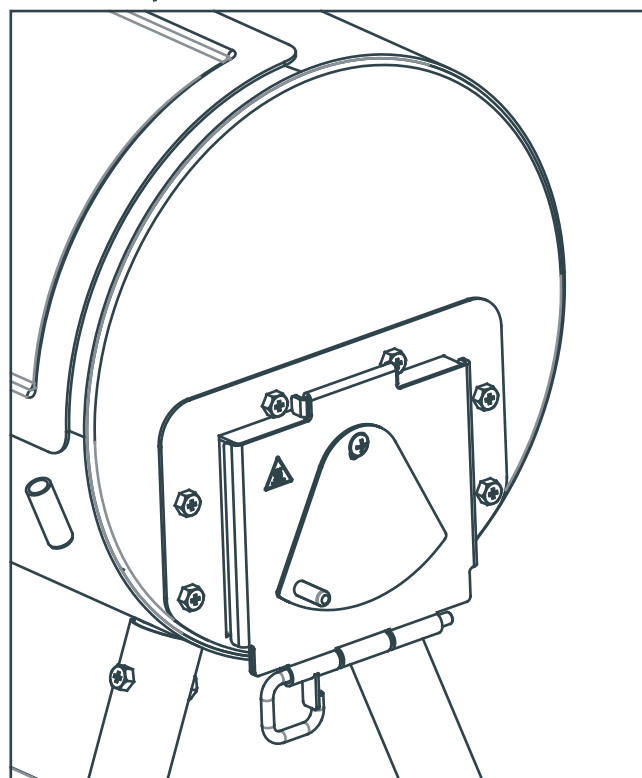
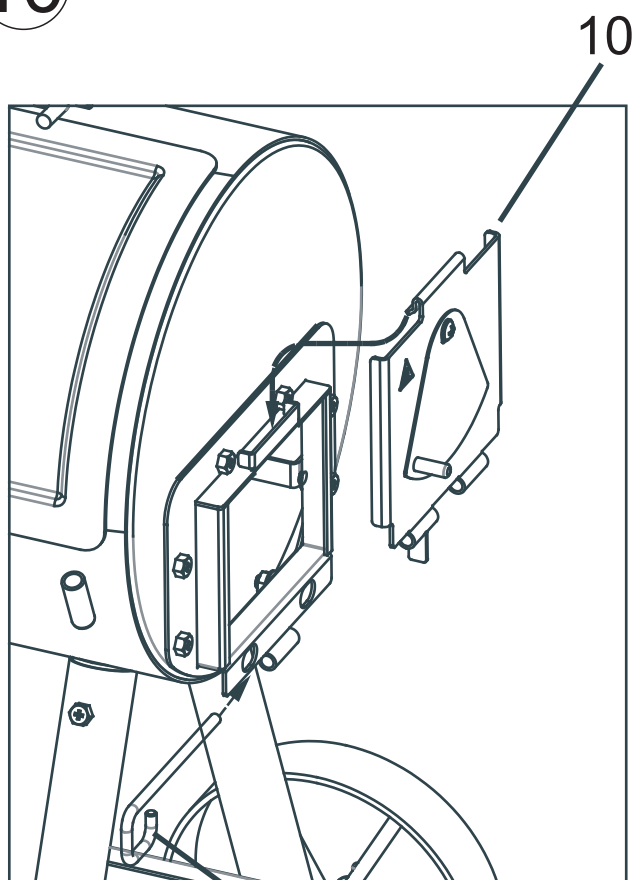
Ⓒ x4



9

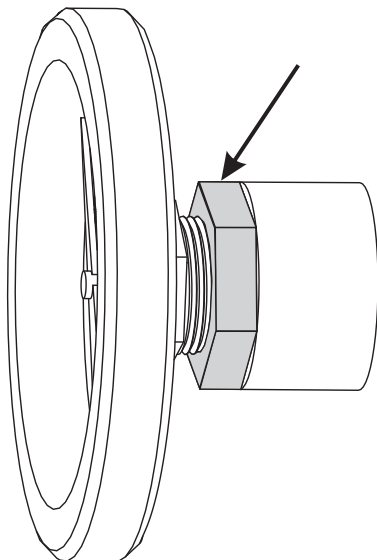


10



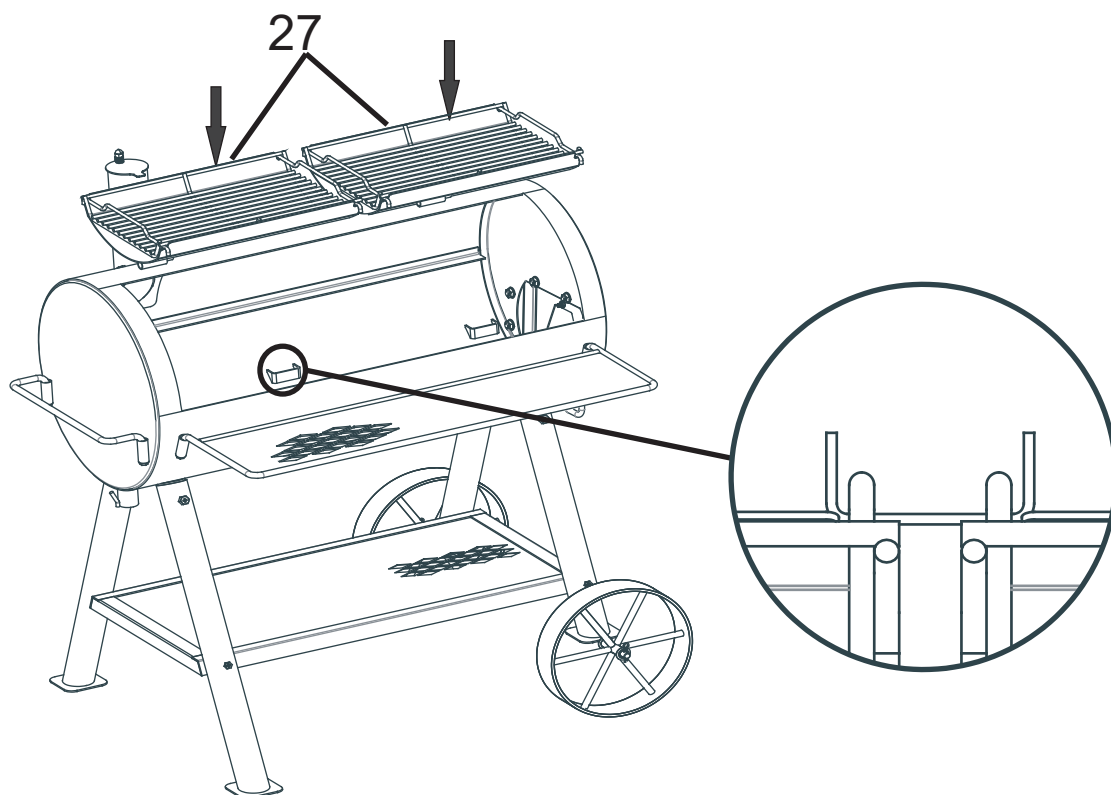
13

11

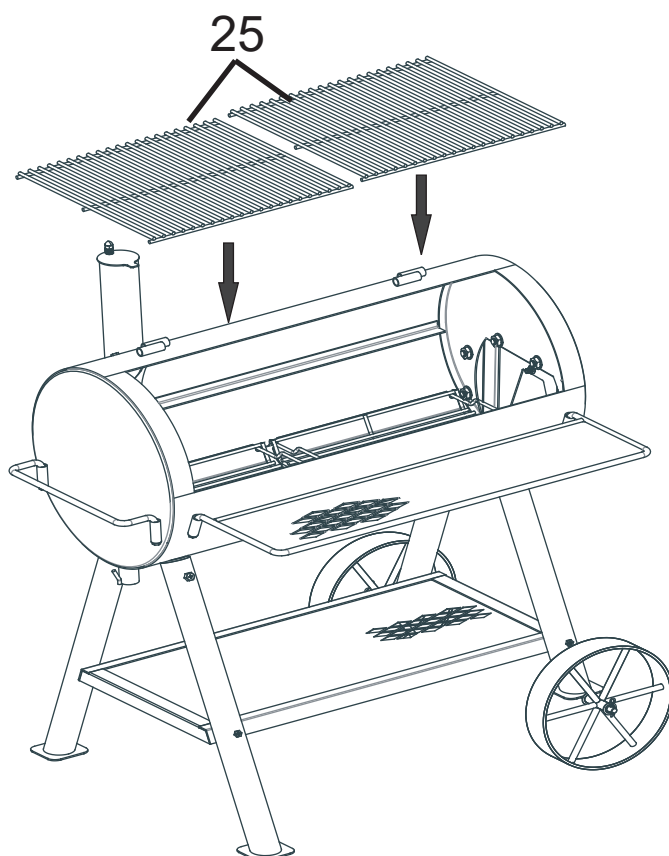


- While holding the Temperature Gauge in desired position, use this nut to tighten the Temperature Gauge. DO NOT use the face of the temperature gauge to tighten.
- Mientras sostiene el Indicador de Temperatura en la posición deseada, use esta tuerca para ajustar el Indicador de Temperatura. NO use la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

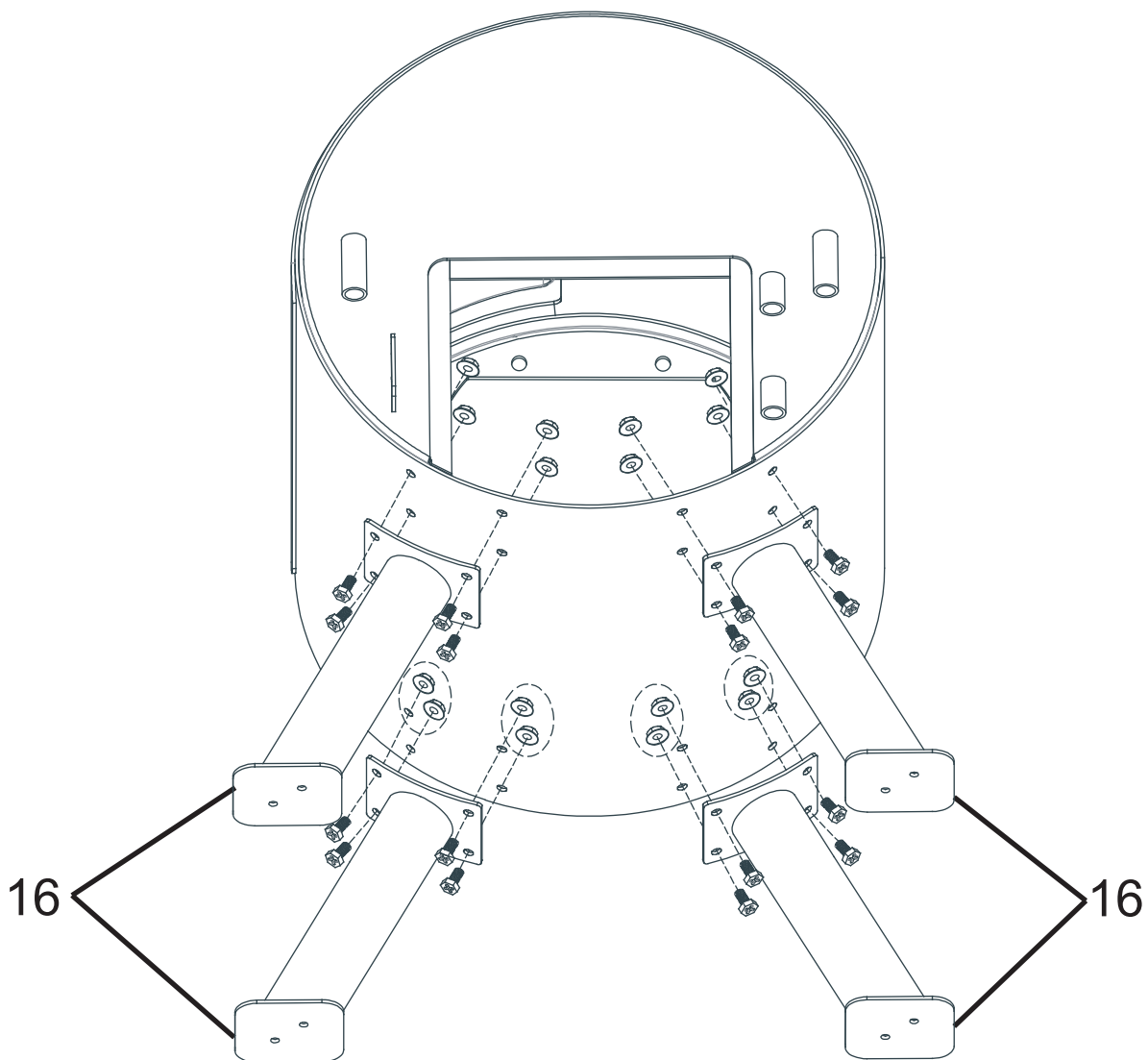
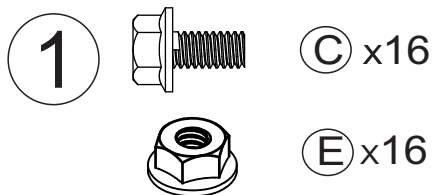
12



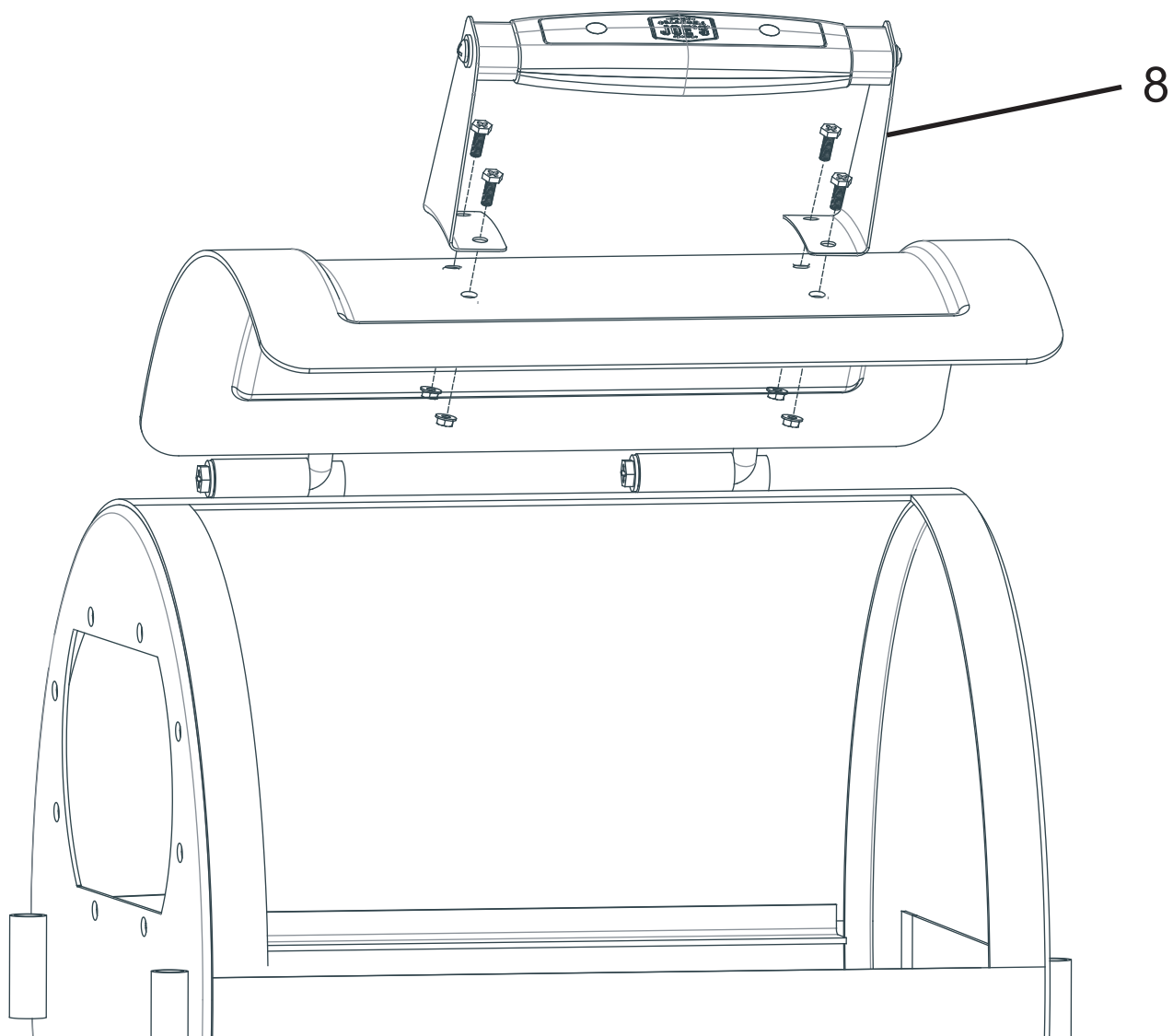
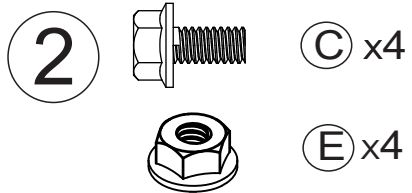
13



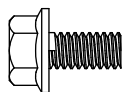
ASSEMBLY ASSEMBLAGE ENSAMBLAR



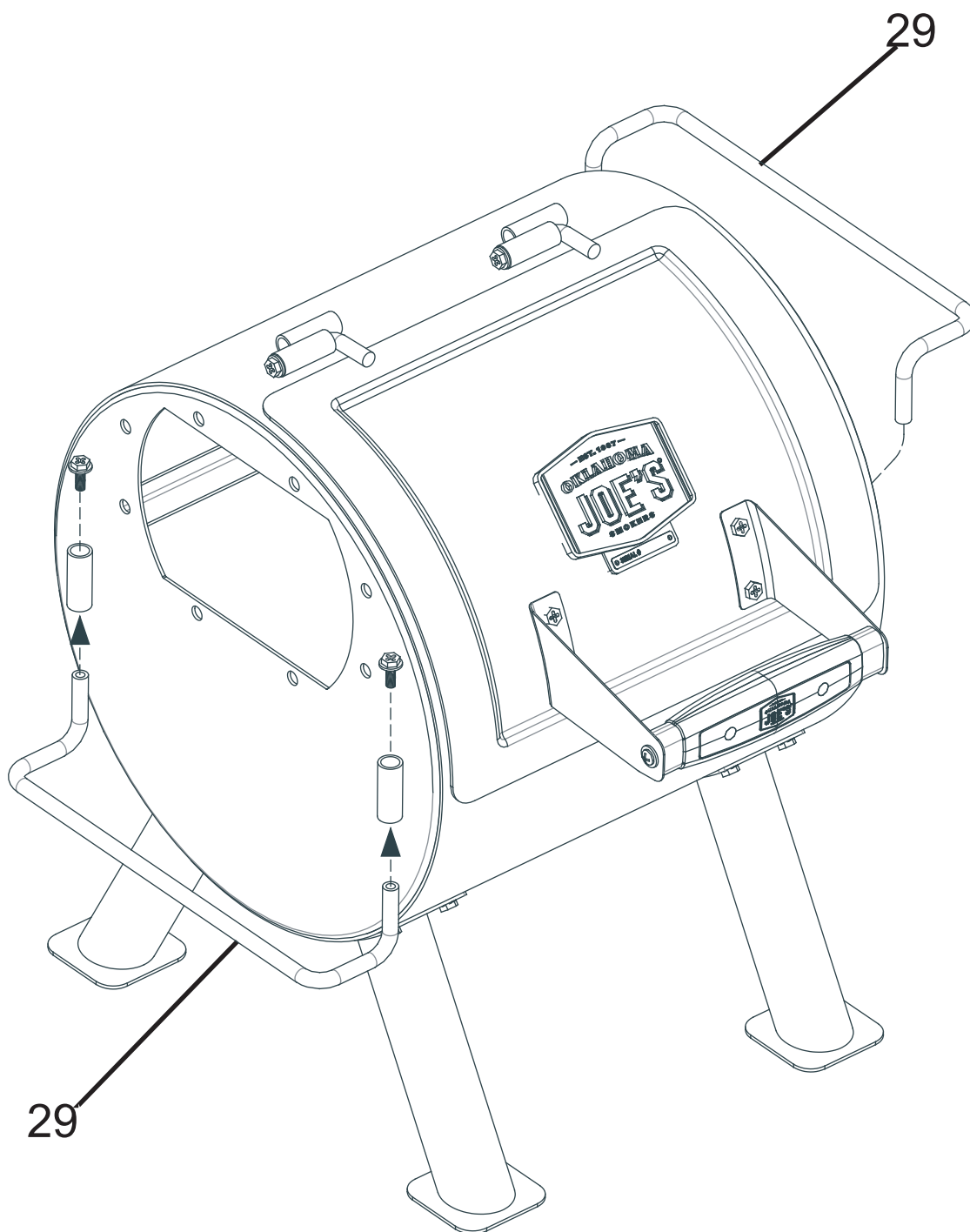
ASSEMBLY ASSEMBLAGE ENSAMBLAR



3



C x4



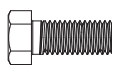
4



J x8

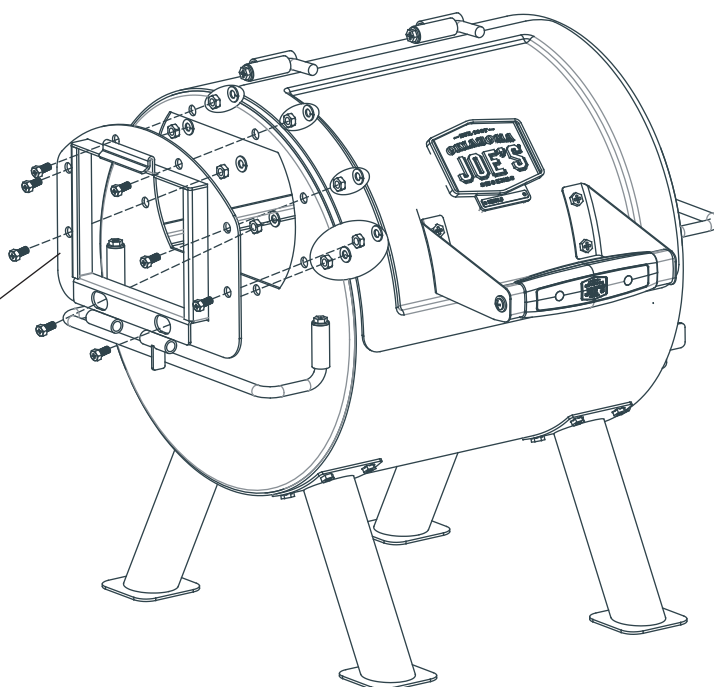


D x8

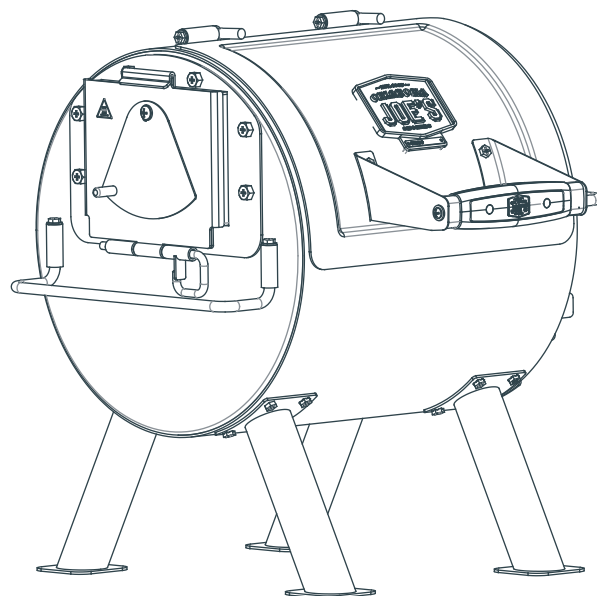
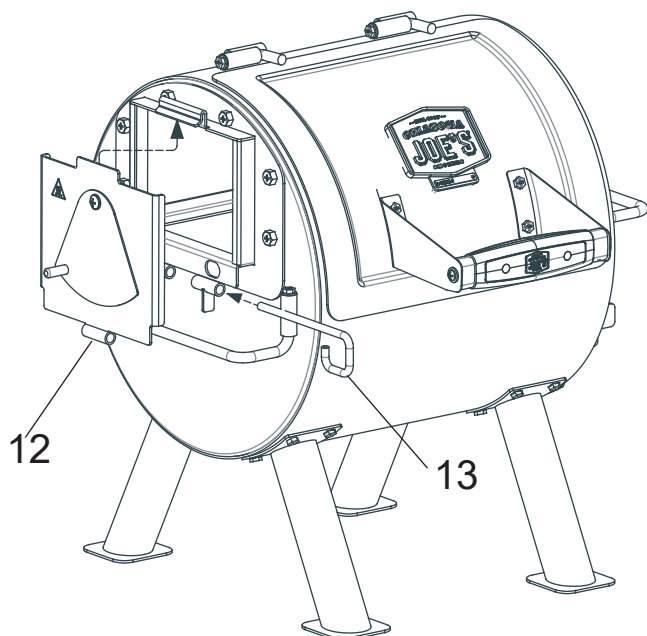


H x8

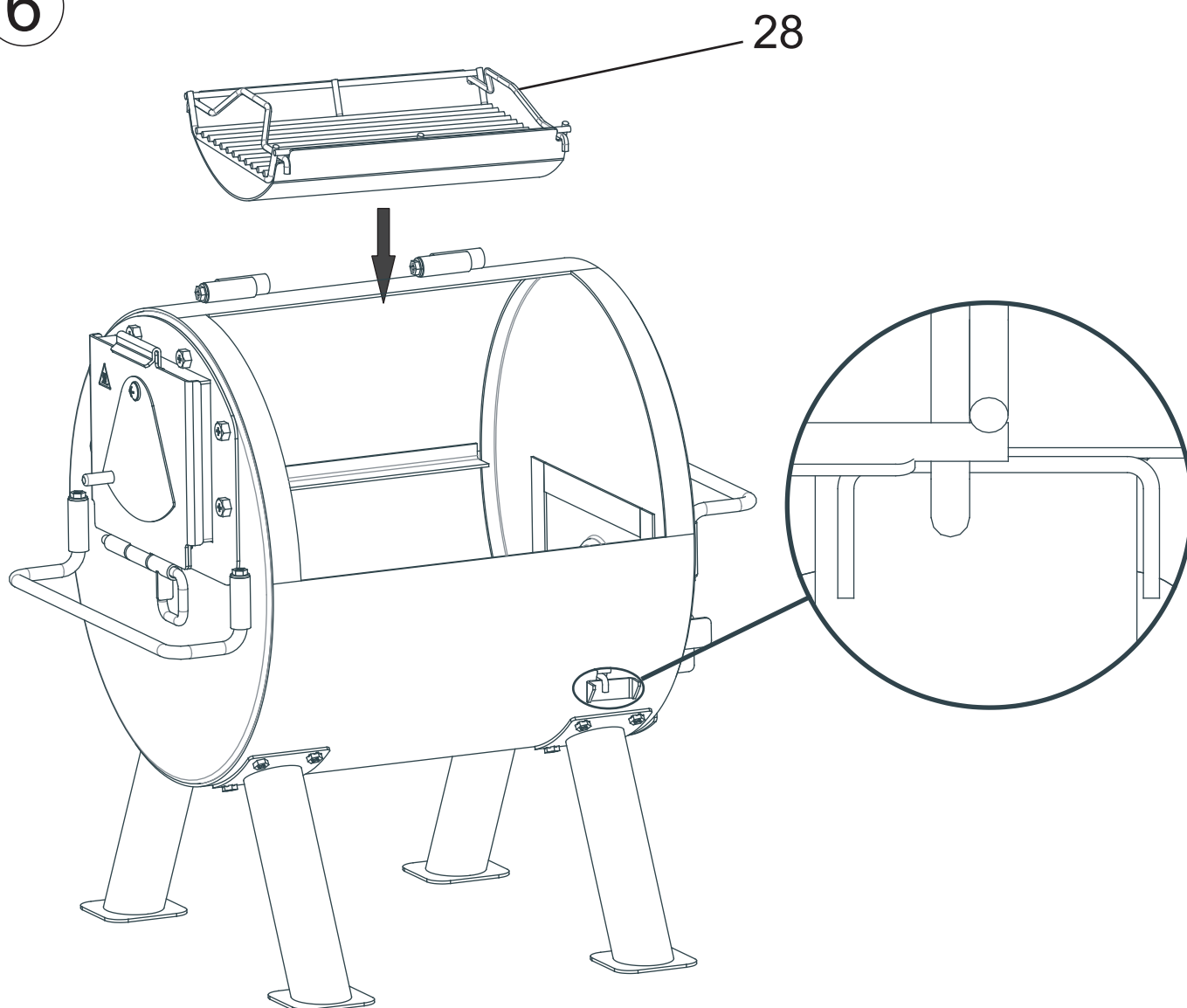
11



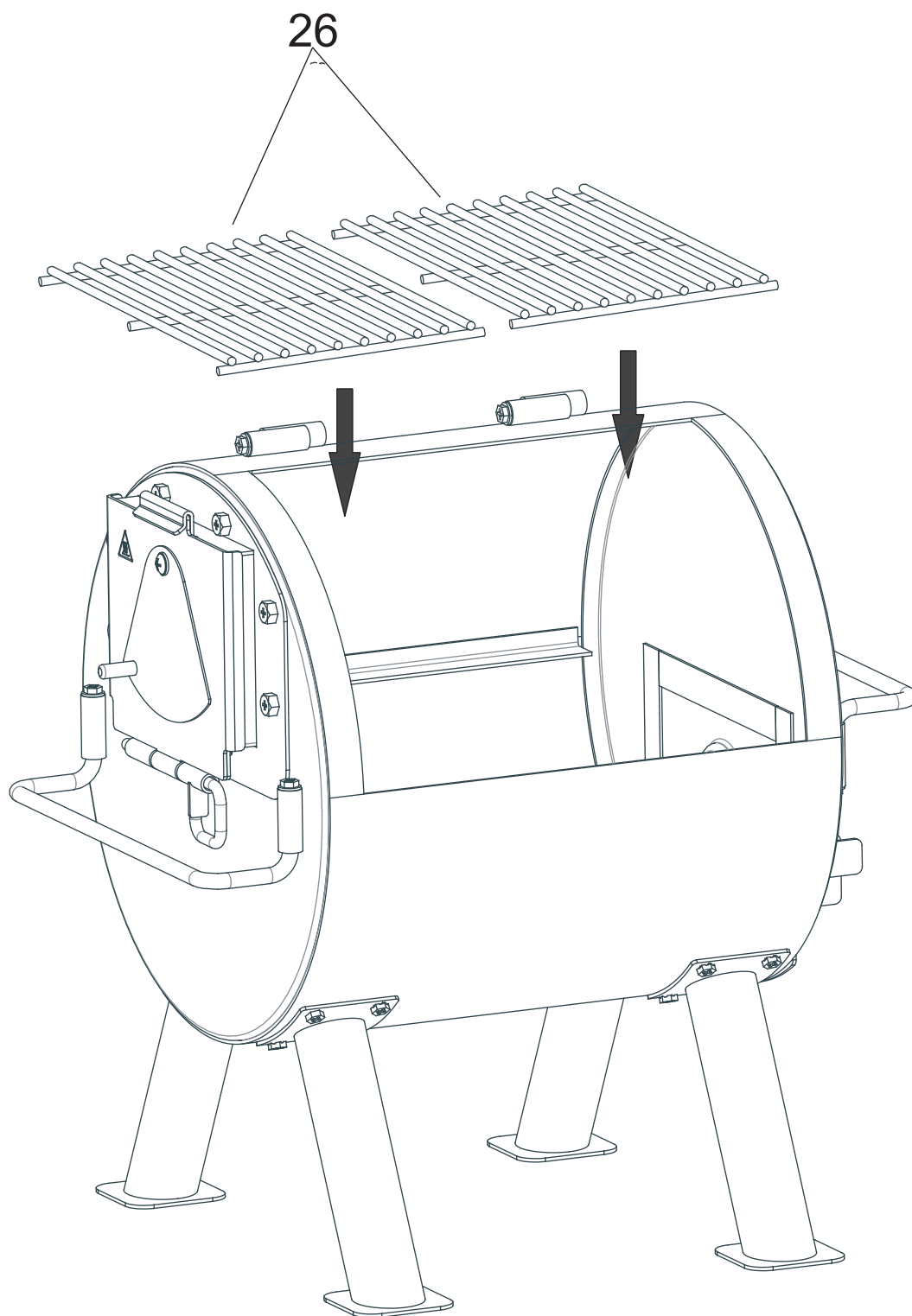
5

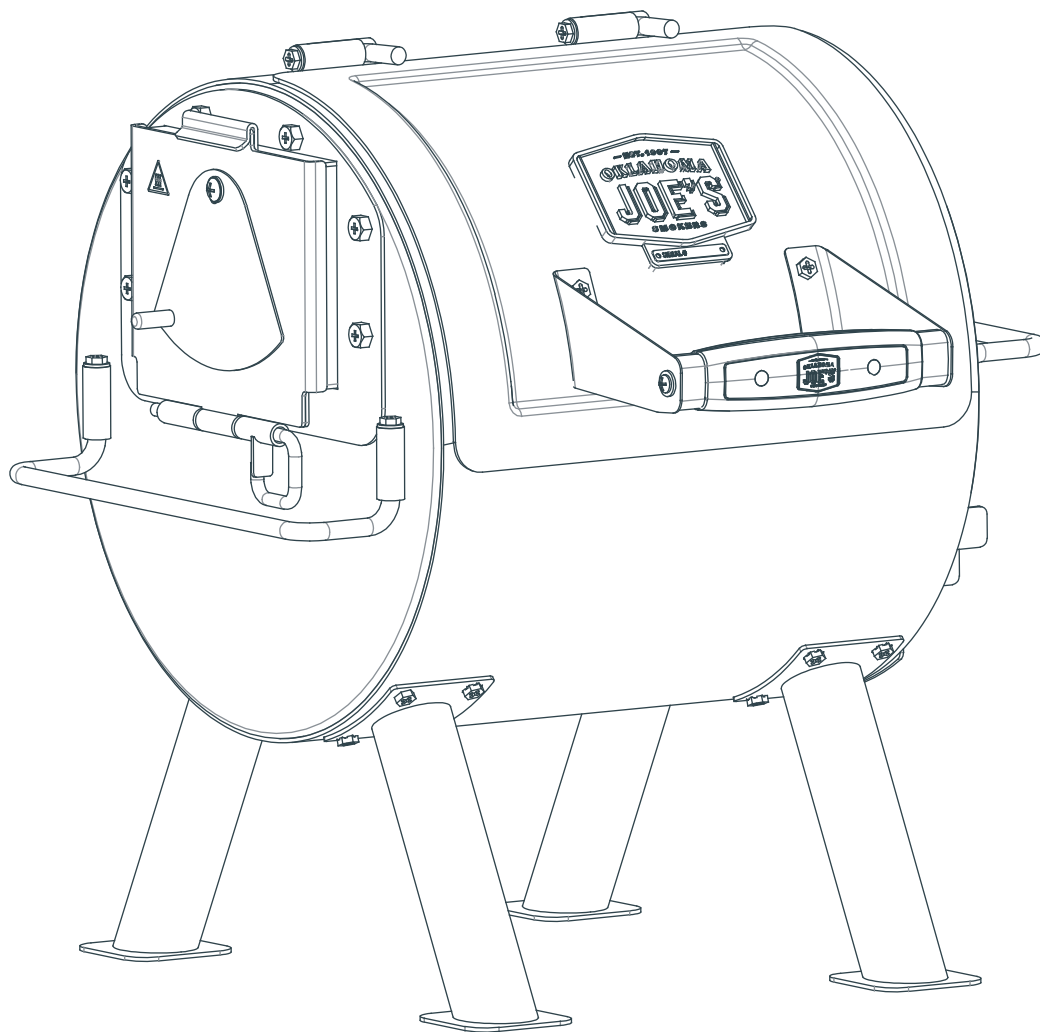


6



7

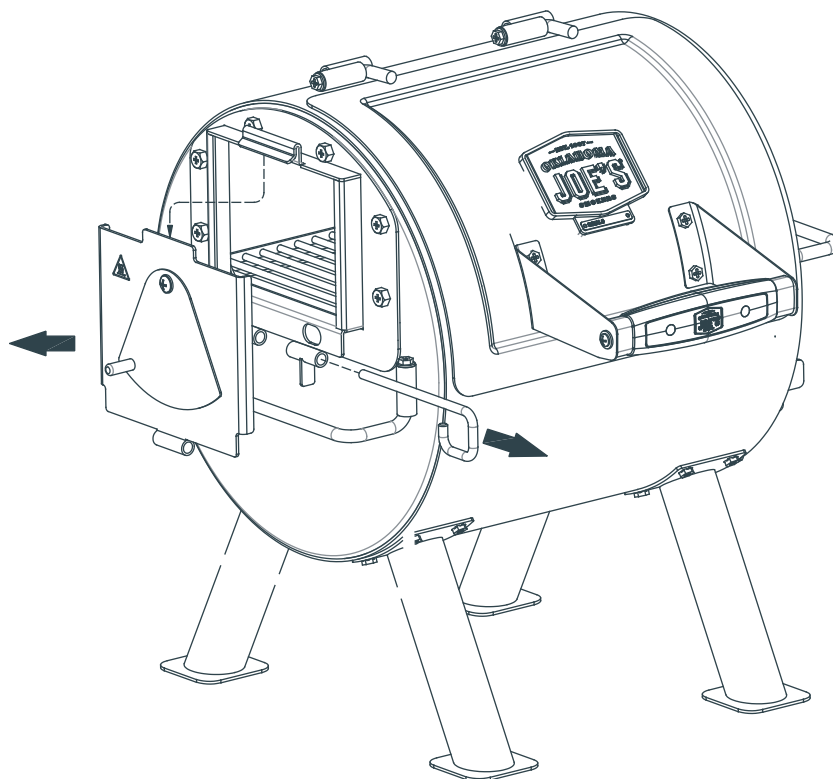
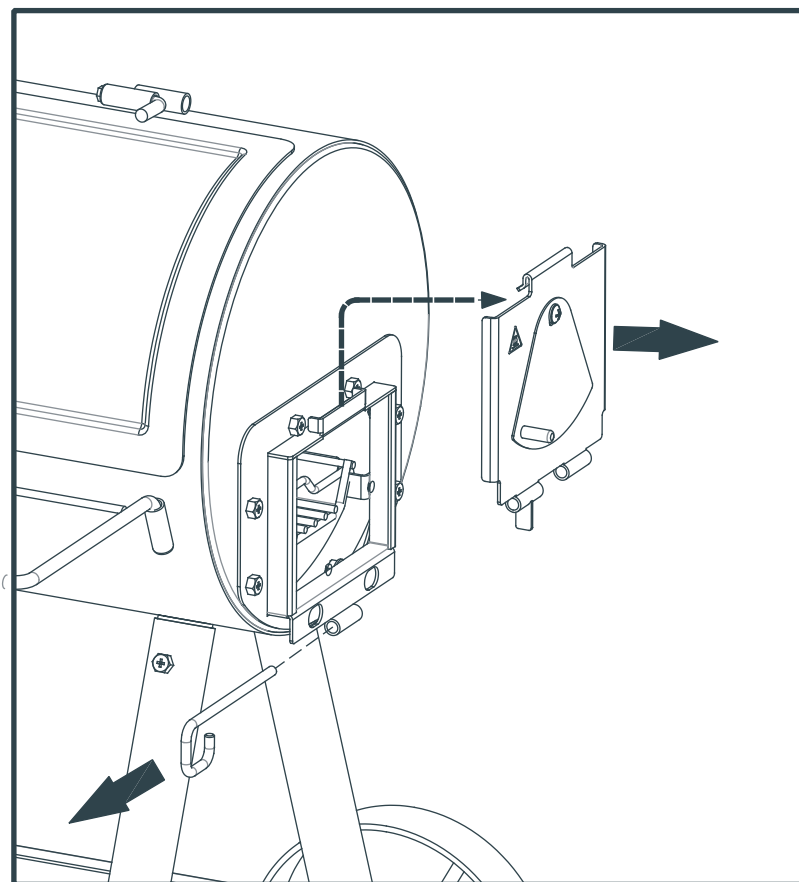




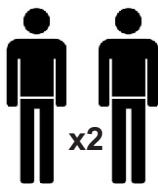
ASSEMBLY ASSEMBLAGE ENSAMBLAR

Connecting the Barrel and Hitch
Connexion du canon et de l'attelage
Conexión del barril y el enganche

1



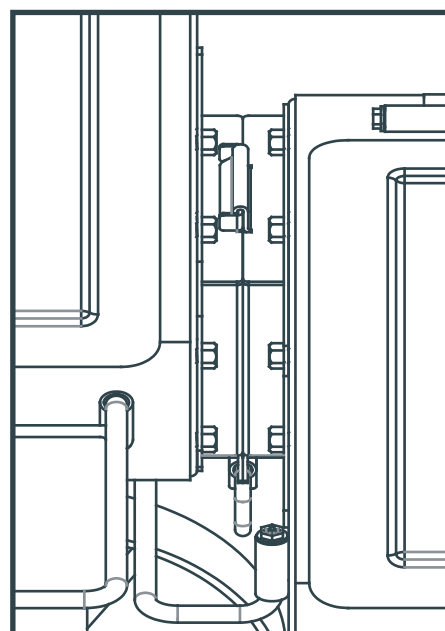
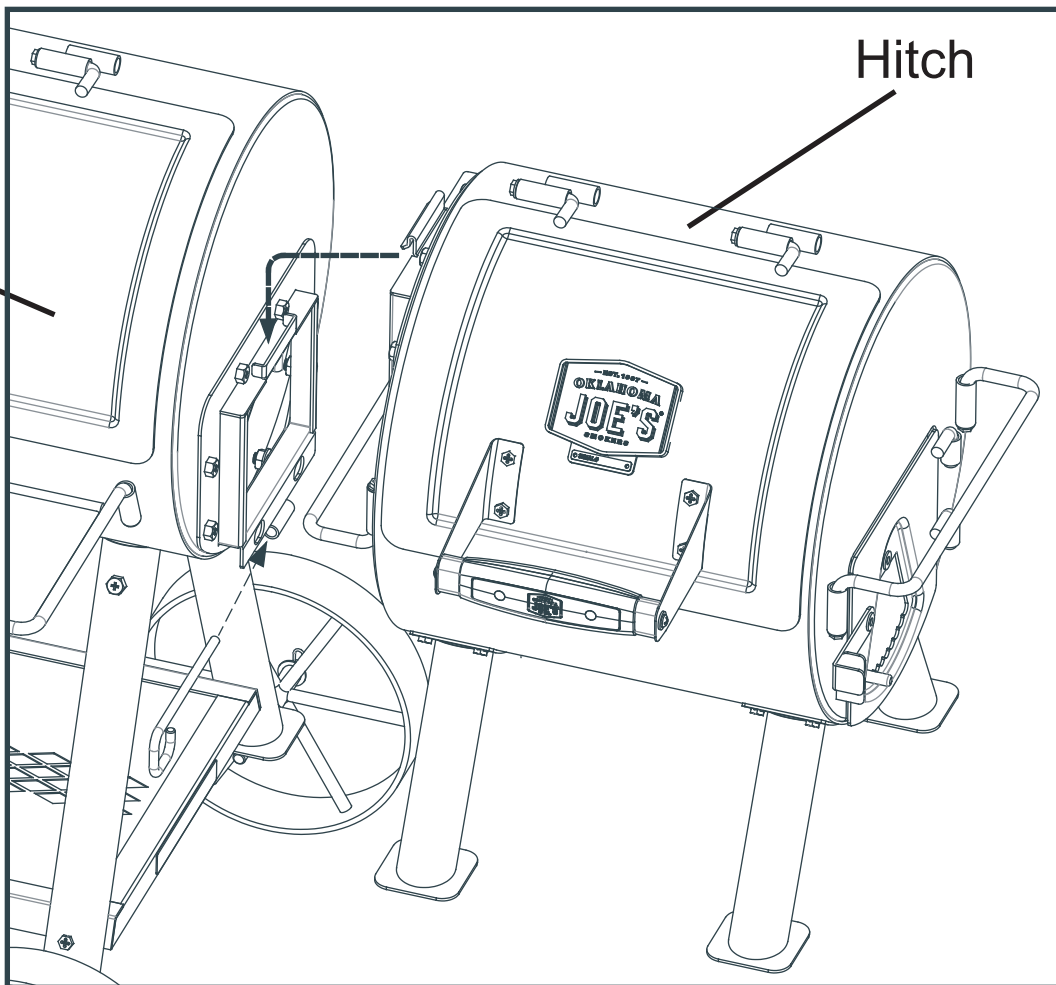
2

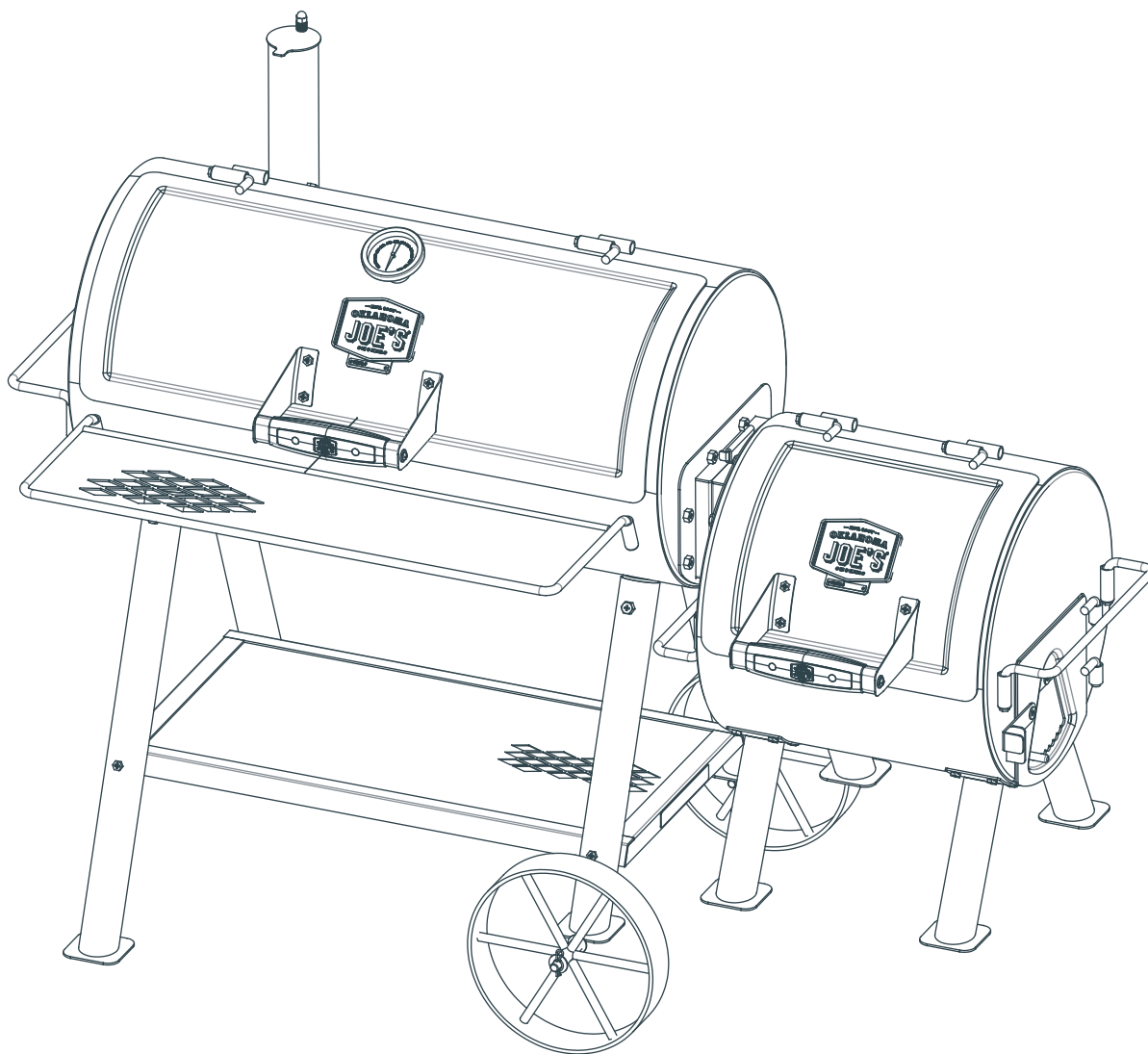


x2

Barrel

Hitch





PREPARING TO USE YOUR GRILL

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

- Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
- Build a small fire on the charcoal grate or pan, being sure not to lay coals against the walls. We suggest 3 lbs of charcoal briquettes.
- Close lid, position dampers at approximately one quarter turn open. This burn should be sustained for at least two hours. Begin increasing the temperature by opening the dampers halfway and adding more charcoal. Your grill is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on the interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL!

Please see information regarding Uncoated Cast Iron Grates below.

First Time Use:

Before using a cast iron grate or other cast iron cooking tool, wash it thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating applied for shipping. Rinse with hot water and dry completely with a soft cloth or paper towel. NEVER ALLOW TO DRAIN DRY OR WASH IN A DISHWASHER. Now season the grates to prevent rust and sticking.

Seasoning:

A solid vegetable shortening is recommended for the initial seasoning. Spread a thin coating of solid vegetable shortening over the entire surface, including all corners, with a paper towel. Do not use salted fats such as butter or margarine.

Preheat grill for 15 minutes; carefully place grates in the grill. Allow the grill to heat grates for 1 to 1 ½ hours. Allow the fire to burn out on its own, and leave cooking grates in grill until they are cool. Your cast iron cooking grates are now ready to use.

To Prevent Rusting:

Re-season your grates frequently, particularly when new. If rust occurs, it is an indication that the grates have not been seasoned enough or the seasoning has been burned off. Clean with a heavy brush. Reapply vegetable shortening and heat as indicated above to re-season the grates.

Maintenance:

Do not do a burn-off after you grill, but rather leave the cooking residues on the grates to keep a protective coating on the cast iron. Do a burn-off just before you grill. The more you use your cast iron grates, the easier the maintenance will be. Store in a dry place. If you store your grates for an extended period of time, apply a light coating of vegetable shortening, then wipe dry with a paper towel.

PRÉPARATIFS POUR UTILISER LE GRIL

Avant de faire la cuisson avec votre gril, suivez les étapes que voici pour traiter le fini du gril et apprêter l'acier à l'intérieur. Si ces étapes de préparation ne sont pas suivies de façon appropriée, le fini de votre gril peut être endommagé et un goût métallique peut imprégner les premiers aliments préparés dans le gril.

- Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
- Allumez un petit feu sur le panier à braise en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du gril. Nous suggérons 3 livres de briquettes de charbon de bois.
- Fermez le couvercle et ouvrez les registres environ au quart. Laissez ce feu brûler pendant au moins deux heures. Commencez à augmenter la température en ouvrant les registres à moitié et en ajoutant davantage de charbon. Votre gril est maintenant prêt à l'usage.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre grill. Protégez les surfaces intérieures de votre gril en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du gril peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous vous recommandons d'utiliser une peinture noire à pulvériser à température élevée disponible en magasin. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU GRIL!**

S'il vous plaît voir les informations concernant les grilles en fonte sans revêtement ci-dessous.

Utilisez Time Premières:

Avant utilisant une grille fonte ou autre outil cuisson fonte, le laver soigneusement à un liquide vaisselle doux pour enlever la cire protectrice appliquée pour expédition. Rinçage chaud et sécher complètement avec un chiffon doux ou essuie. JAMAIS LAISSER DRAIN DRY OU WASH DANS UN VAISSELLE. Maintenant saison les grilles pour empêcher rouille et collage.

Assaisonnement:

Un raccourcissement végétale solide est recommandé pour l'assaisonnement initial. Étaler une mince couche de raccourcissement végétale solide sur toute la surface, incluant toutes coins, avec un essuie. N'utilisez pas graisses salées comme beurre ou margarine. Grill Préchauffer pendant 15 minutes; placer soigneusement grilles dans le grill. Laisser le barbecue chaleur grilles pour 1 à 1 ½ heures. Laissez le feu burn out sur son propres, et laisser grilles de cuisson dans gril jusqu'à ce qu'ils sont cool. Votre grilles fonte cuisson sont maintenant prêt à utiliser.

Pour prévenir la rouille:

Re-saison votre grilles fréquemment, particulier lorsque de nouveaux. Si rouille survient, c'est une indication que le grilles n'ont pas suffi assaisonné ou l'assaisonnement a été brûlé. Nettoyer avec une brosse lourds. Réappliquez shortening végétal et chaleur comme indiqué précédemment à re-saison les grilles.

Entretien:

Ne pas ne une brûlure-off après vous grill, mais plutôt quitter le résidu cuisson sur les grilles garder un revêtement protecteur sur la fonte. Ne une brûlure-off juste avant vous grill. Le Plus vous utilisez votre grilles fonte, plus la maintenance sera. Conserver dans un endroit sec. Si vous stockez vos grilles pour une période prolongée, appliquer une légère couche de graisse végétale, puis essuyez avec un essuie.

PREPARACIÓN PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, debe seguir al pie de la letra los siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

- Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
- Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, en la rejilla para carbón o la sartén, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes. Sugerimos 2 libras de briquetas de carbón.
- Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla está lista para usarla.

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda.

¡NUNCA PINTÉ LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Por favor, vea la información sobre rejillas de hierro fundido sin revestir a continuación.

Uso por primera vez: Antes de usar una parrilla de hierro fundido u otra herramienta de hierro fundido para cocinar, lave a fondo con un líquido para lavar platos suave para quitar la capa de cera de protección aplicadas para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o toalla de papel. NUNCA permita que se seque o lave en el lavavajillas. Ahora la temporada de las rejillas para evitar que se oxide y se pegue.

Aderezo: Una grasa vegetal sólida se recomienda para el condimento inicial. Extender una fina capa de manteca vegetal sólida en toda la superficie, incluyendo todos los rincones, con una toalla de papel. No utilice grasas con sal como la mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos, coloque cuidadosamente las rejillas de la parrilla. Deje que la parrilla para calentar las parrillas de 1 a 1 ½ horas. Deje que el fuego quema por su cuenta, y dejar las parrillas de cocción en la parrilla hasta que estén frías. Sus parrillas de hierro fundido Ahora está listo para usar.

Para evitar la oxidación: Re-temporada de la parrilla con frecuencia, especialmente cuando son nuevas. Si se produce la oxidación, es una indicación de que las rejillas no han sido lo suficientemente experimentado o el condimento se ha quemado. Limpiar con un cepillo pesados como cepillo de Char-Broil broca. Vuelva a aplicar manteca vegetal y el calor, como se indica arriba para volver a la temporada de las rejillas.

Mantenimiento: No hacer un burn-off después de la parrilla, sino más bien dejar los residuos de cocina en las rejillas para mantener una capa protectora sobre el hierro fundido. Hacer un burn-off, justo antes de la parrilla. Cuanto más utilice sus parrillas de hierro fundido, más fácil será el mantenimiento. Conservar en un lugar seco. Si almacena sus rejillas por un largo período de tiempo, la grasa muy ligeramente con manteca vegetal, luego seque con una toalla de papel.

**WARNING:**

1. This product can expose you to lead, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

**AVERTISSEMENT:**

1. Ce produit peut vous exposer au plomb, qui est connu par l'État de Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.

**ADVERTENCIA:**

1. Este producto puede exponerlo al plomo, que según el estado de California es causante de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov.



WORTH *the* WHITE

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!

