



# PRODUCT GUIDE GUIDE DES PRODUITS GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

**12201570**

**OFFSET SMOKER  
430**

Serial number | Numéro de série | Número de serie  
See rating label on grill for serial number.  
Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique située sur l'appareil.  
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Date d'achat | Fecha de compra

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

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez **1-800-241-7548**

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al **1-800-241-7548**



#### Tools needed for assembly:

Phillips Screwdriver  
Flat Head Screwdriver  
Two adjustable wrenches  
Hammer  
(Tools not provided)

#### Outils requis pour l'assemblage :

Tournevis cruciforme  
Tournevis à lame plate  
Deux clés réglables  
Marteau  
(Outils non prévus)

#### Herramientas necesarias para el armado:

Destornillador Phillips  
Destornillador de hoja plana  
Dos llaves regulables  
Martillo  
(Las herramientas no previstas)

## TABLE OF CONTENTS

Product Record Information.....	1
Safety Symbols .....	2
Preparing to use your Grill.....	4
Smoker Maintenance .....	4
Cooking Tips.....	4
Limited Warranty.....	5
Parts List .....	10
Parts Diagram .....	13
Assembly.....	14-24
Hardware List .....	25
Registration Card.....	27

## FOR OUTDOOR USE ONLY

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

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

### Safety Symbols

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

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

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

	<b>WARNING</b>	
<p><b>CARBON MONOXIDE HAZARD</b> Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.</p>		

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

	<b>CAUTION</b>	
<p>Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.</p>		

	<b>CAUTION</b>	
<p>Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.</p>		

	<b>CAUTION</b>	
<p><b>THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT</b> attempt to assemble without a helper.</p>		

### INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

### CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

## TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie .....	1
Symboles de sécurité .....	2
Préparation à l'utilisation de votre gril .....	6
Entretien du fumoir .....	6
Conseils pour la cuisson.....	6
Garantie limitée.....	7
Nomenclature des pièces .....	11
Schéma des pièces.....	13
Assemblage.....	14-24
Liste des ferrures.....	25
Fiche d'enregistrement .....	27

## POUR USAGE EN MILIEU EXTERIEUR UNIQUEMENT.

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

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

### Symboles de sécurité

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

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

	<b>ATTENTION</b>	
<p><b>ATTENTION :</b> 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.</p>		

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<p><b>DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE</b> 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.</p>		

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<p>Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.</p>		

	<b>ATTENTION</b>	
<p>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.</p>		

	<b>ATTENTION</b>	
<p>Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants! Portez des gants de protection au besoin.</p>		

	<b>ATTENTION</b>	
<p><b>CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS</b> essayer de l'assembler sans aide.</p>		

### INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

### CLIENT :

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

## ÍNDICE

Información de inscripción de la garantía.....	1
Símbolos de seguridad.....	2
Preparativos para usar su parrilla .....	8
Mantenimiento del ahumador .....	8
Consejos para cocinar.....	8
Garantía limitada .....	9
Lista de piezas .....	12
Diagrama de piezas.....	13
Ensamblar.....	14-24
Lista de herrajes .....	25
Tarjeta de inscripción.....	27

## ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

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

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

### Símbolos de seguridad

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

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

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

	<b>ADVERTENCIA</b>	
<p><b>PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO</b> La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA quemar carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.</p>		

	<b>ADVERTENCIA</b>	
<p>El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.</p>		

	<b>ADVERTENCIA</b>	
<p>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.</p>		

	<b>ADVERTENCIA</b>	
<p>Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.</p>		

	<b>ADVERTENCIA</b>	
<p><b>¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO</b> intente armarla sin la ayuda de otra persona.</p>		

### 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.

**WARNING**

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.

**AVERTISSEMENT**

LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.

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.

**ADVERTENCIA**

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.

**WARNING**

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.

**AVERTISSEMENT**

La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures. Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil. Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement. Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.

**ADVERTENCIA**

- 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.

**WARNING**

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. SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

**AVERTISSEMENT**

Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures. N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc. CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

**ADVERTENCIA**

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

**WARNING**

**CALIFORNIA PROPOSITION 65**

1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

*Wash your hands after handling this product.*

**AVERTISSEMENT**

**PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE**

1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.
2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

*Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.*

**ADVERTENCIA**

**PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA**

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

*Lávese las manos después de manipular este producto.*

**WARNING**

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.

**AVERTISSEMENT**

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.

**ADVERTENCIA**

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.

**CAUTION**

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

**ATTENTION**

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

**ADVERTENCIA**

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

## 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.

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 !

## 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.

## 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 2 pounds (approximately 30 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 grill lid open.** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.

### Know When Your Fire is Ready

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. 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.
- Raise or lower the adjustable charcoal grate.
- Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.
- Use the indirect grilling method, with coals to either side of drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.
- In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
- Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time.

Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

## 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 it's 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. Do not place food within 6" of the opening from the firebox into the smoker chamber. 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

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



## LIMITED WARRANTY

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

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
All Parts	1 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, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. 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.

## PRÉPARATION ET UTILISATION DE VOTRE FUMOIR

Avant d'utiliser votre fumoir pour la cuisson, suivez attentivement les étapes suivantes pour préparer le fini et l'acier intérieur. Si vous ne suivez pas ces étapes, le fini pourrait être endommagé ou vos premiers aliments pourraient avoir un goût métallique.

1. Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
2. Allumez un petit feu sur la grille de foyer en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du grill.
3. Fermez la porte. (Ouvrez le registre à papillon et le registre de la cheminée environ au quart.) Cette combustion doit être maintenue pendant au moins deux heures; les durées plus longues sont préférables. Ensuite, commencez à augmenter la température en ouvrant le registre à papillon et le registre de la cheminée à moitié et en ajoutant du charbon supplémentaire. Votre fumoir est maintenant prêt à être utilisé.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre fumoir. Protégez les surfaces intérieures de votre fumoir en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du fumoir peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous recommandons d'utiliser une peinture à pulvériser noire résistant aux températures élevées disponible dans le commerce. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU GRILL!

### ENTRETIEN DU FUMOIR

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le grill dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que le charbon est entièrement éteint avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le grill de nouveau. Essayez l'intérieur de l'appareil avec des serviettes en étoffe ou en papier. Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes. Elles absorbent l'humidité, ce qui mène prématurément à la détérioration et à la corrosion de l'appareil. Enduisez de façon périodique les surfaces intérieures de l'appareil avec de l'huile végétale, ce qui contribuera à le protéger. Vous devez également réappliquer à l'occasion une couche de peinture sur l'extérieur. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire à pulvériser résistante à une haute température. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL. **Surface de cuisson** : si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du grill, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.

## CONSEILS POUR LA CUISSON

### Comment bâtir votre feu

#### Comment allumer votre feu

1. Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 2 livres de charbon (environ 30 briquettes) pour allumer votre feu et d'en ajouter d'autres au besoin.
2. Si vous utilisez un allume-feu liquide, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
3. **Le couvercle du grill doit toujours être ouvert lorsque vous allumez votre grill.** Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient être emprisonnées dans le grill et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.
4. N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.
5. Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).
6. Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon au moyen d'un tisonnier à long manche.

### Sachez quand votre feu est prêt

#### Sachez quand votre feu est prêt

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont grises cendre. Utilisation de prudence, disposer les charbons ardents sur votre grillé à charbon en fonction de votre méthode de cuisson désirée. Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.
- Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.
- Fermez partiellement les événements du grill, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le grill.
- Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
- En cas de flambée importante, pulvériser les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

## FUMAGE ET CUISSON LENTE

Enlevez la grille de cuisson du foyer et préparez votre feu sur le dessus de la grille de foyer. Le charbon ou le bois peut être utilisé, mais le bois est le combustible recommandé en raison de sa vitesse de combustion et de la saveur qu'il donne aux aliments pendant la cuisson. La plupart des bois durs séchés conviennent au fumage, tels que le caryer, le mesquite, le pacanier, le chêne et plusieurs autres bois d'arbres fruitiers. L'écorce doit être évitée ou brûlée d'abord, car elle a une forte teneur en acide et donne une saveur âcre.

Après avoir laissé le feu brûler jusqu'à extinction, fermez les portes et contrôlez la température et la fumée au moyen des registres qui se trouvent sur le foyer et au sommet de la cheminée. La fumée reste dans la chambre, ce qui réduit la combustion tout en donnant une saveur de fumée plus prononcée. Ne faites pas fonctionner le fumoir lorsque la température dépasse 450 °F dans la chambre de fumage. Placez les aliments dans la chambre de fumage et surveillez la température. La cuisson et le fumage se produisent au moyen de chaleur indirecte. Vous n'avez pas à vous soucier qu'un incendie de graisse ne gâche les aliments. Ne placez pas d'aliments à moins de 6 po de l'ouverture du foyer dans la chambre de fumage. Une règle générale pour la cuisson est de prévoir environ 1 heure par livre pour fumer de gros morceaux de viande. Consultez un livre de cuisine pour obtenir des coupes de viande spécifiques. Limitez le nombre de fois que vous ouvrez la porte du fumoir, car cela laissera la chaleur s'échapper et prolongera la durée de la cuisson.

## CUISSON AVEC DES MORCEAUX OU DES COPEAUX DE BOIS

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au grill. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donner un goût amer.

### Nos recommandations :

#### Nos recommandations :

**Poulet** - aulne, pommier, caryer,  
**Bœuf** - caryer, mesquite, chêne  
**Porc** - bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne  
**Agneau** - bois d'arbres fruitiers, mesquite  
**Veau** - bois d'arbres fruitiers  
**Fruits de mer** - aulne, mesquite  
**Légumes** - mesquite

### Températures de cuisson internes

#### Recommandées par l'USDA

##### Viande hachée

Bœuf, porc, veau, agneau.....160°F  
Dinde, poulet.....165°F

##### Bœuf, veau, agneau frais

Mi-saignant.....145°F  
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)  
À point.....160°F  
Bien cuit.....170°F

##### Volaille

Poulet et dinde entiers.....165°F  
Morceaux de volaille.....165°F  
Canard et oie.....165°F

##### De Porc Fresh

Mi-saignant.....145°F  
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)  
À point.....160°F  
Bien cuit.....170°F

## 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.

<b>Portée de la couverture</b>	<b>Période de couverture</b>	<b>Type de défaillances couvertes</b>
Toutes les parties	1 an à compter de la date d'achat *	<b>Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement</b>

\*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.

## 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 2 libras (aproximadamente 30 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. **Encienda siempre el fuego con la tapa de la ahumador abierta.** 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.

### Cómo saber cuándo está listo el fuego

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

## 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. No coloque los alimentos dentro de 6" de la apertura desde la cámara de combustión en la cámara de ahumar. 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.

### 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

Recomendadas por USDA	
Temperaturas internas de cocción	
<b>Carne molida</b>	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero.....	160°F
Pavo, pollo.....	165°F
<b>Carne fresca de vaca, ternera, cordero</b>	
Poco cocido.....	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	160°F
Bien cocido.....	170°F
<b>Aves de corral</b>	
Pollo y pavo, entero.....	165°F
Trozos de ave.....	165°F
Pato y ganso.....	165°F
<b>Carne fresca de cerdo</b>	
Poco cocido.....	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	160°F
Bien cocido.....	170°F



## 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	1 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 intrasferible. **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, INDEPENDIEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

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

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

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

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

## PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	SMOKER CHAMBER LID ASSEMBLY
2	1	TEMPERATURE GAUGE WITH WINGNUT
3	1	SMOKE STACK ASSEMBLY
4	1	LOGO PLATE KIT
5	2	END CAP F/ LEGS
6	2	HINGE KIT
7	2	SMOKER CHAMBER COOK GRATE
8	1	GREASE CUP CLIP
9	2	FIRE GRATE, LARGE
10	1	AXLE
11	1	SIDE SHELF ASSEMBLY
12	1	SHELF SUPPORT
13	1	SMOKER CHAMBER BOTTOM
14	1	FIREBOX LID
15	3	HANDLE ROD
16	3	HANDLE BARREL SPRING
17	1	FIREBOX COOK GRATE
18	2	WHEEL
19	1	FIREBOX BOTTOM
20	2	LEG SUPPORT TUBE
21	2	LEG, LONG
22	2	LEG, SHORT
23	2	LEG BRACE
24	1	FIREBOX DOOR
25	2	HINGE F/ FIREBOX DOOR
26	1	DAMPER DOOR
27	1	FIRE BOX GRATE, SMALL

### NOT Pictured

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

## NOMENCLATURE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description
1	1	Assemblage du couvercle de la chambre de fumage
2	1	Jauge de température avec écrou à oreilles
3	1	Assemblage de la cheminée
4	1	Trousse de la plaque du logo
5	2	Assemblage de la poignée
6	2	Trousse de charnière
7	2	Grilles de cuisson de la chambre de fumage
8	1	Agrafe pour récipient à graisse
9	2	Grille du foyer de la chambre de fumage
10	1	Essieu
11	1	Assemblage de la tablette latérale
12	1	Support de la tablette
13	1	Fond de la chambre de fumage
14	1	Couvercle du foyer
15	3	Tige de la poignée
16	3	Ressort du barillet de la poignée
17	1	Grille de cuisson du foyer
18	2	Roue
19	1	Fond du foyer
20	2	Tube de support du pied
21	2	Pied avec embouts
22	2	Pied pour les roues
23	2	Renfort de pied
24	1	Porte du foyer
25	2	Charnières de la porte du foyer
26	1	Porte du registre
27	1	Foyer grille, petit

non illustré

...	1	Trousse de ferrures
...	1	Instructions d'assemblage (anglais, français, espagnol)

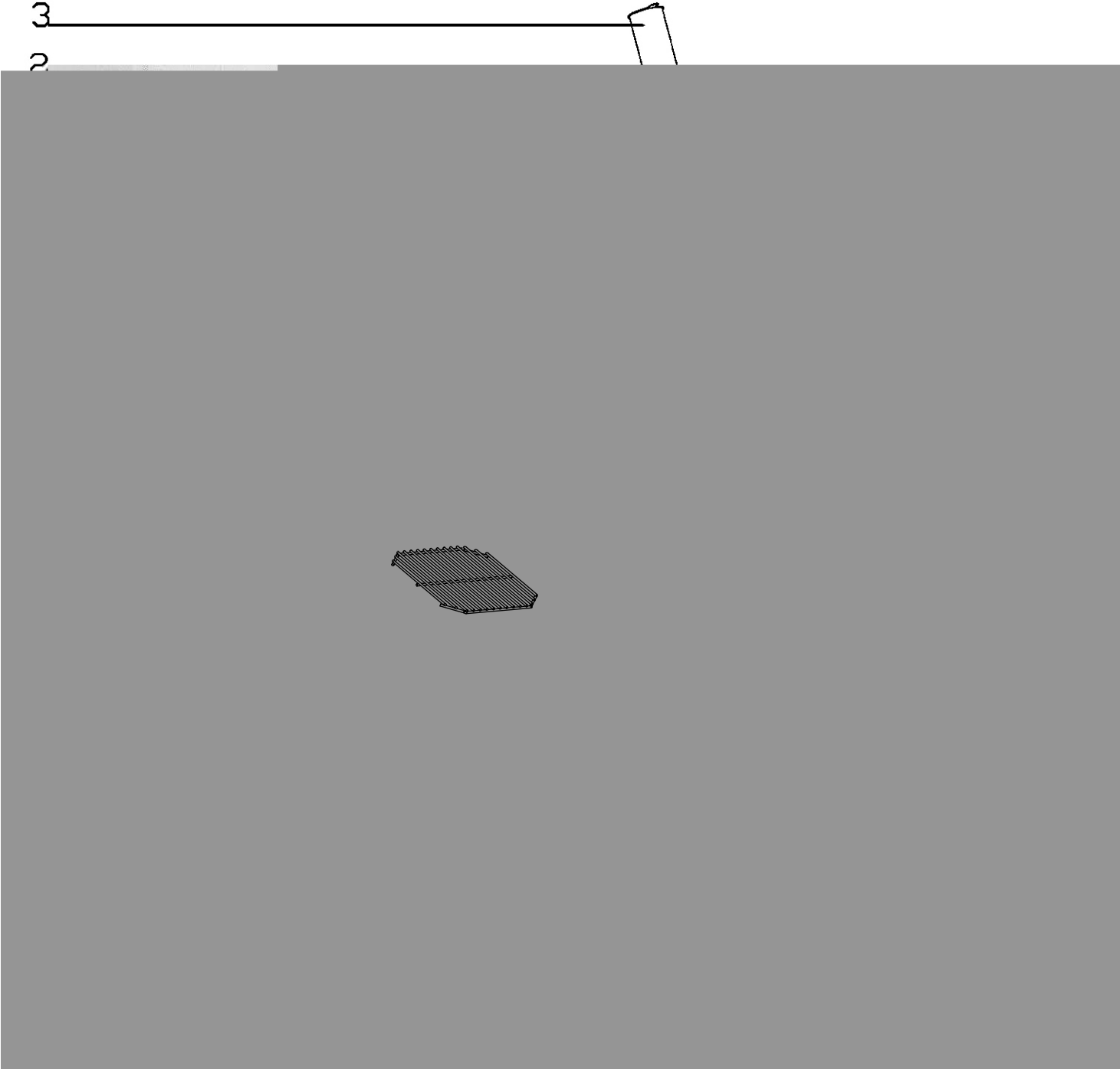
## LISTA DE HERRAJES

Clave	Cant.	Descripción
1	1	Tapa, cámara de ahumado
2	1	Medidor de temperatura con tuerca de mariposa
3	1	Unidad de la chimenea
4	1	Placa del logotipo
5	2	Tapas protectoras para las piernas
6	2	Juego de piezas de bisagras
7	2	Rejilla de cocción, cámara de ahumado
8	1	Soporte, recipiente para la grasa
9	2	Rallar el fuego, Grande
10	1	Eje
11	1	Repisa lateral
12	1	Soporte para la repisa
13	1	Pieza inferior, cámara de ahumado
14	1	Tapa, cámara de combustión
15	3	Varilla para el asa
16	3	Resorte para el asa
17	1	Rejilla de cocción, cámara de combustión
18	2	Rueda
19	1	Pieza inferior, cámara de combustión
20	2	Tubo de apoyo, unidad de patas
21	2	Pierna Larga
22	2	Pata corta
23	2	Placa de sujeción de las patas
24	1	Puerta, cámara de combustión
25	2	Bisagras, puerta de la cámara de combustión
26	1	Puerta del regulador de aire
27	1	Rallar el fuego, Pequeña

no ilustrado

...	1	Paquete de herrajes
...	1	Instrucciones de armado, Inglés, Francés, Español





**1 FIRST, GET A HELPER!** This unit is heavy and requires a second person for lifting and moving. **NEXT**, pick a suitable location to work. Open the carton and slit the corners so that the carton lays flat. This will give you a protective surface during assembly.

- Attach leg supports to smoker chamber using two **1/4-20 X 1 3/4"** screws and two **1/4-20** flange nuts on each side.

**Finger tighten screws and nuts until after next step.**

**TROUVEZ D'ABORD UN PARTENAIRE!** Cet appareil est lourd et doit être soulevé et déplacé par deux personnes.

**ENSUITE**, trouvez un endroit convenable pour travailler. Ouvrez la boîte et fendez les coins, afin que les côtés reposent à plat. Cela vous donnera une surface protectrice pendant l'assemblage.

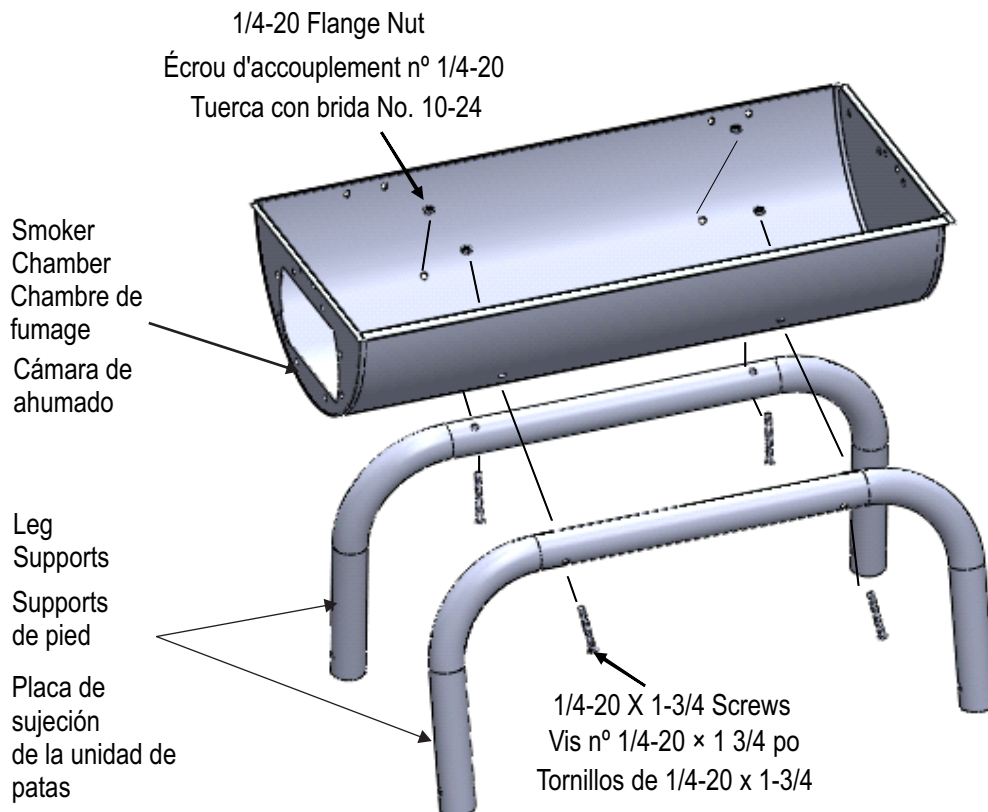
- Fixez les supports des pieds à la chambre de fumage au moyen de deux vis n° **1/4-20 x 1 3/4 po** et de deux écrous d'accouplement n° **1/4-20** par côté.

**Serrez manuellement les vis et les écrous jusqu'à la fin de l'étape suivante.**

**PRIMERO, ¡BUSQUE UNA PERSONA QUE LE AYUDE!** Esta unidad es pesada y es necesario que otra persona lo ayude a cargarla y a moverla. **LUEGO**, busque un lugar adecuado para trabajar. Abra la caja de cartón y corte las esquinas, de manera que el cartón quede plano. Éste le ofrece una superficie protegida para trabajar.

- Fije los tubos de apoyo en la cámara de ahumado con dos tornillos de **1/4-20 x 1 3/4"** y dos tuercas con brida de **1/4-20** en cada lado.

**Apriete con los dedos los tornillos y las tuercas hasta después de haber realizado el próximo paso.**



- 2**
- Lay unit on smoker chamber.
  - Insert legs into leg supports making sure holes align and the legs with caps are at the chamber side opening.
  - Attach leg brace on each side using four **1/4-20 X 1-3/4"** screws and four **1/4-20** flange nuts per brace.

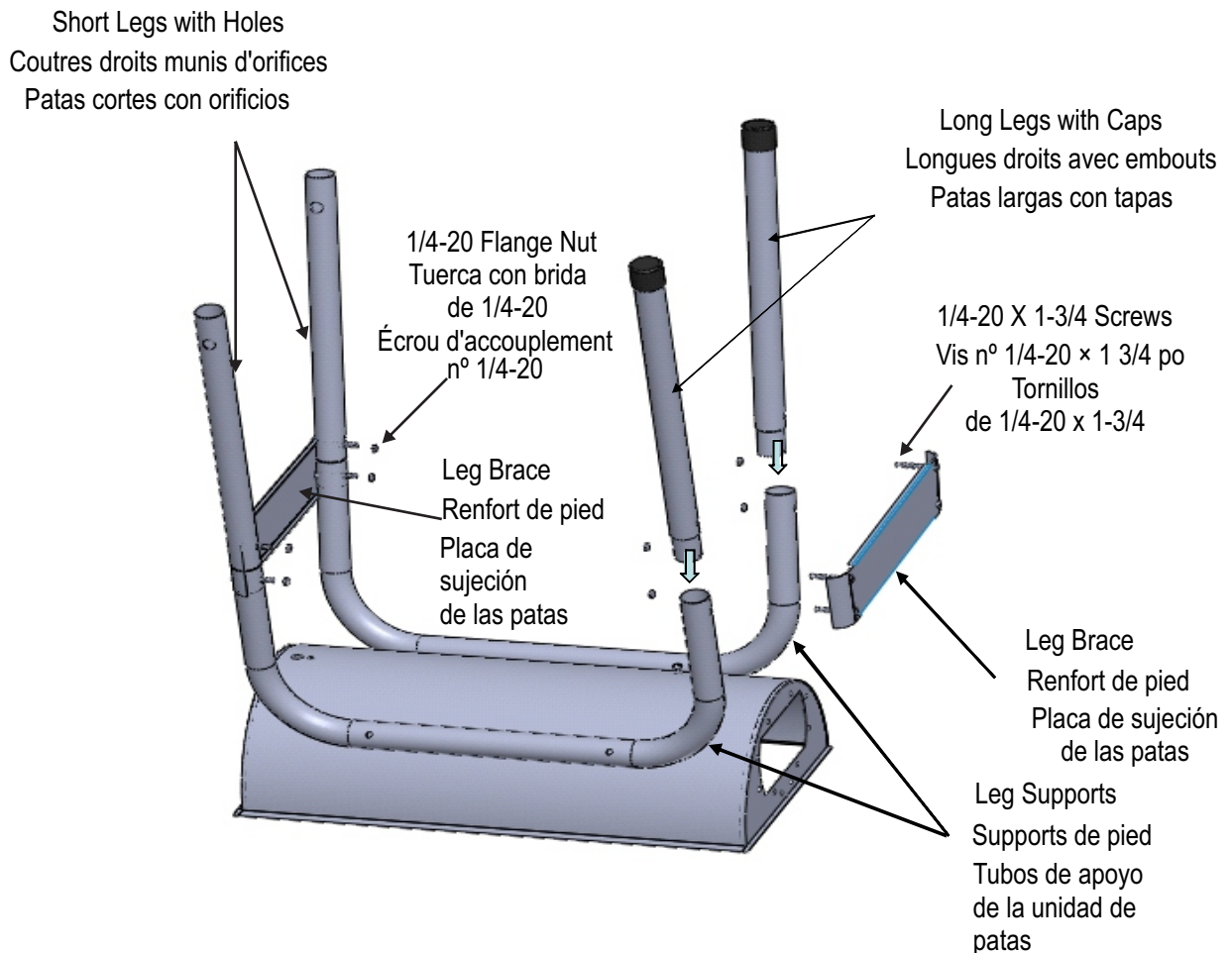
**Finger tighten all screws and nuts in this step until all are in place. Once all in place, then fully tighten all screws and nuts. Go back and fully tighten screws and nuts in step 1.**

- Posez l'appareil sur la chambre de fumage.
- Insérez les pieds dans les supports des pieds, en vous assurant que les orifices sont alignés et que les pieds munis d'embouts se trouvent sur le côté ouvert de la chambre.
- Fixez les renforts de pied sur chaque côté au moyen de quatre vis n° **1/4-20 x 1 3/4 po** et de quatre écrous d'accouplement n° **1/4-20** par renfort.

**À cette étape, serrez manuellement les vis et les écrous, jusqu'à ce qu'ils soient tous en place. Une fois qu'ils sont tous en place, serrez-les à fond. Revenez en arrière et serrez à fond les vis et les écrous de l'étape 1.**

- Ponga la unidad boca abajo.
- Introduzca las patas en los tubos de apoyo; verifique que los orificios queden alineados y que las patas con las tapas queden hacia el lado de la abertura de la cámara de combustión.
- Instale la placa de sujeción de las patas en cada lado con cuatro tornillos de **1/4-20 x 1 3/4"** y cuatro tuercas con brida **1/4-20** en cada placa.

**Apriete con los dedos todos los tornillos y tuercas instalados en este paso, hasta que todo quede en su lugar. Una vez que todo quede en su lugar, apriete bien todas los tornillos y tuercas. Luego, apriete todos los tornillos y tuercas instalados en el paso 1.**



- 3** • Slide axle into holes at ends of legs (legs without end caps).  
 • Attach wheels onto axle rod using hitch pins. Hitch pins insert through hole in axle as shown in box A.

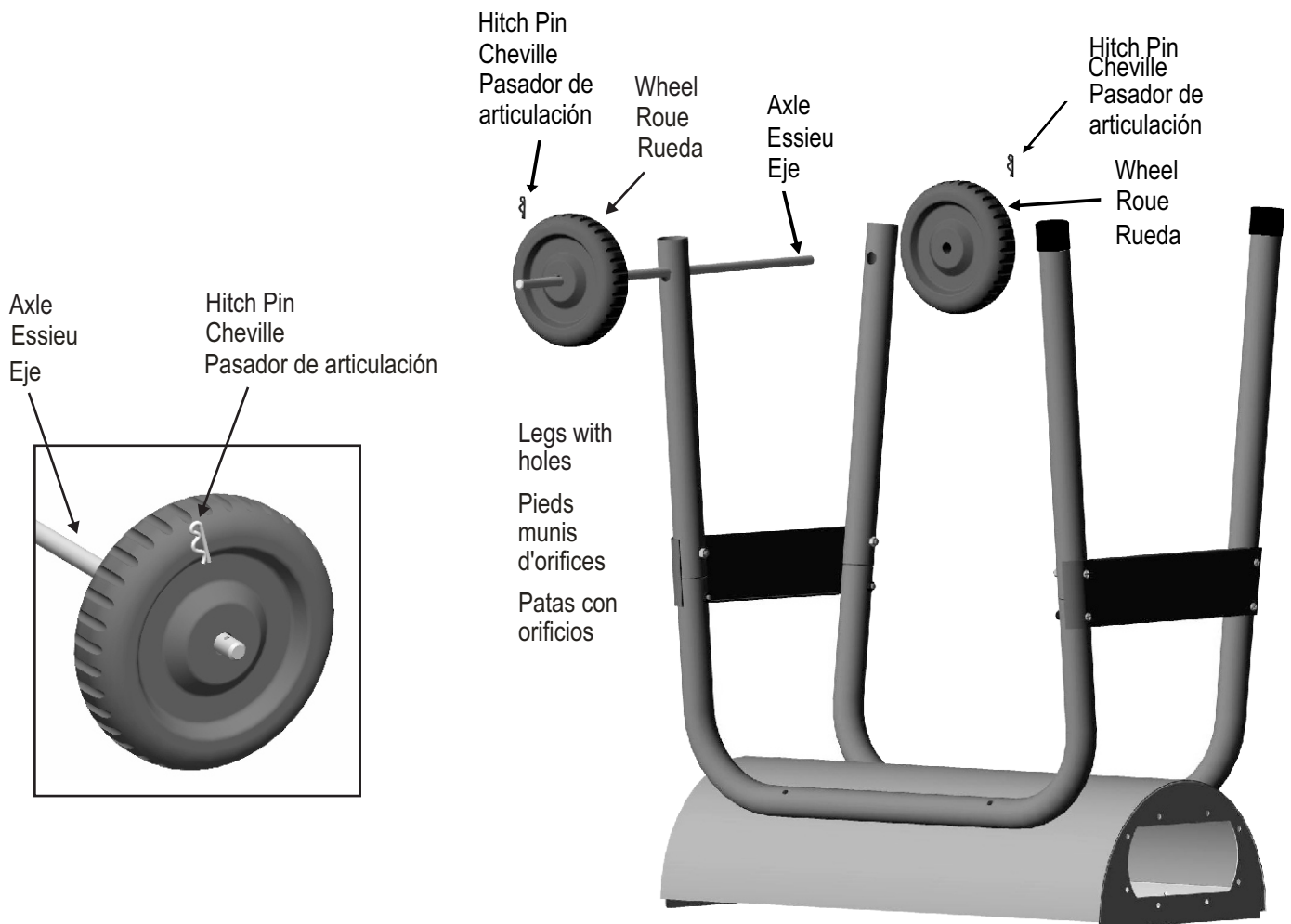
**Check to be sure that all screws and nuts used so far are fully tightened.**

- Glissez l'essieu dans les orifices qui se trouvent à l'extrémité des pieds (ceux sans embouts).
- Fixez les roues sur la tige de l'essieu en vous servant des chevilles. Les chevilles doivent être insérées dans l'orifice de l'essieu, tel qu'illustré dans la figure A.

**Assurez-vous que l'ensemble des vis et des écrous utilisés jusqu'à maintenant sont serrés à fond.**

- Introduzca el eje en los orificios ubicados en los extremos de las patas (las que no llevan tapas).
- Instale las ruedas en el eje con los pasadores de articulación. Éstas se introducen en los orificios del eje, como se ilustra en el recuadro A.

**Verifique que todos los tornillos y tuercas colocados hasta este punto estén bien apretados.**





# 4

- Pre-assemble the Firebox Lid and the Firebox Bottom using eight **#6-32 X 3/8** Screws as shown in figure A.
- Place the firebox onto the smoker chamber and align the large openings.
- Insert eight **#10-24 X 1/2"** screws through the smoker chamber, into the firebox. Secure with eight **#10-24** flange nuts as shown in figure B.

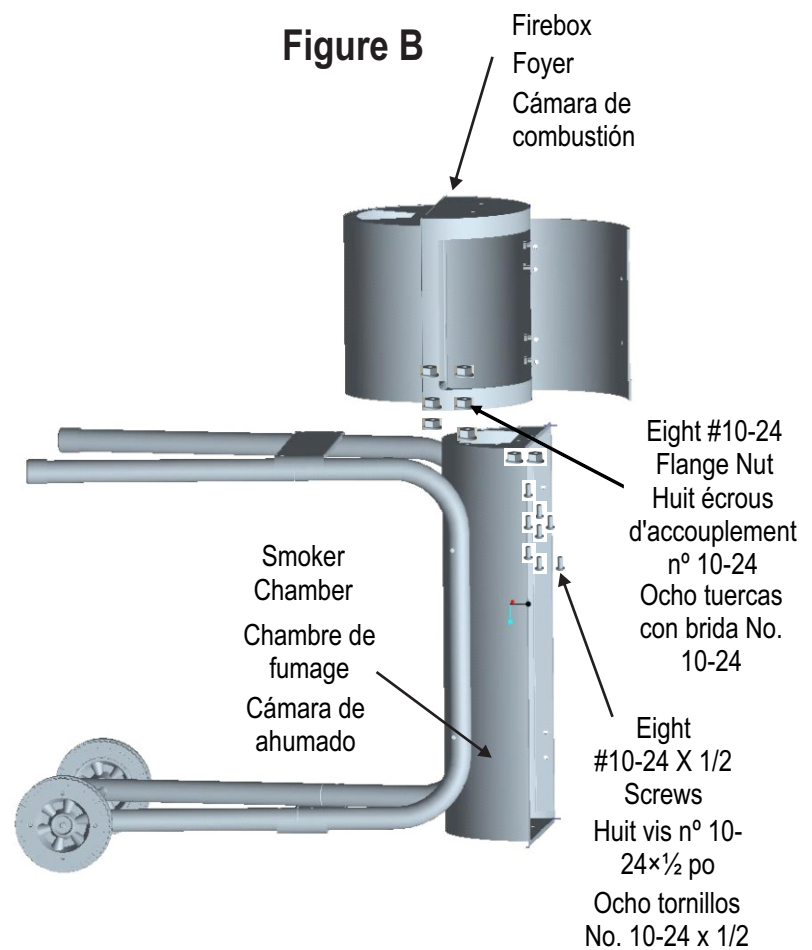
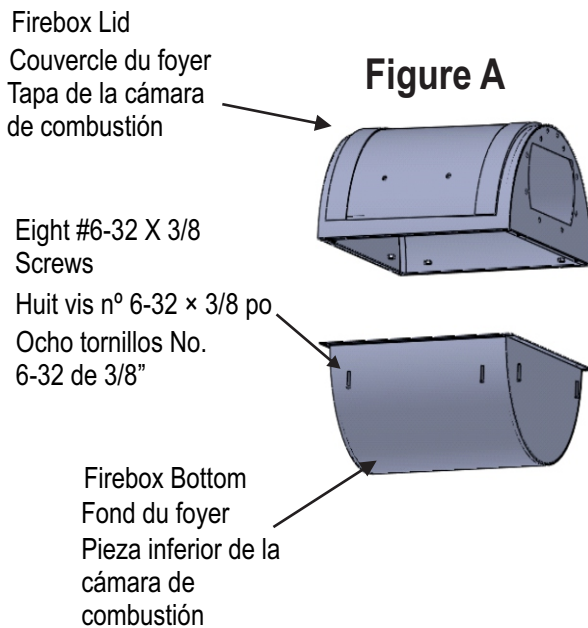
### Fully tighten all screws and nuts.

- Préassemblez le couvercle du foyer et le fond du foyer au moyen de huit vis **n° 6-32 x 3/8 po**, tel qu'illustré dans la figure A.
- Posez le foyer dans la chambre de fumage et alignez les grandes ouvertures.
- Insérez huit vis **n° 10-24 x 1/2 po** dans le foyer en passant par la chambre de fumage. Fixez au moyen de huit écrous d'accouplement **n° 10-24**, tel qu'illustré dans la figure B.

### Resserrez à fond toutes les vis et tous les écrous.

- Primero, arme la tapa y la pieza inferior de la cámara de combustión con ocho tornillos **No. 6-32 de 3/8**, como se ilustra en la figura A.
- Coloque la cámara de combustión sobre la cámara de ahumado y alinee las aberturas grandes.
- Introduzca ocho tornillos **No.10-24 de 1/2"** en los orificios de la cámara de ahumado y de la cámara de combustión. Fíjelos con ocho tuercas con brida **No. 10-24**, como se ilustra en la figure B.

### Apriete bien todos los tornillos y tuercas.



# 5 • Place unit in upright position.

- Attach small hinge half to smoker chamber using two #10-24 X 1/2" screws and two #10-24 flange nuts for each hinge half. Install screws from inside the smoker chamber.
- Attach large hinge half to smoker chamber lid using two #10-24 X 1/2" screws and two #10-24 flange nuts for each hinge half. Install screws from inside the smoker chamber lid.
- Insert top hinge in between bottom hinge and secure using one hinge pin and one hitch pin for each hinge set.

**Finger tighten all screws and nuts in this step until all are in place. Once all are in place, fully tighten all screws and nuts.**

## • Posez l'appareil en position verticale.

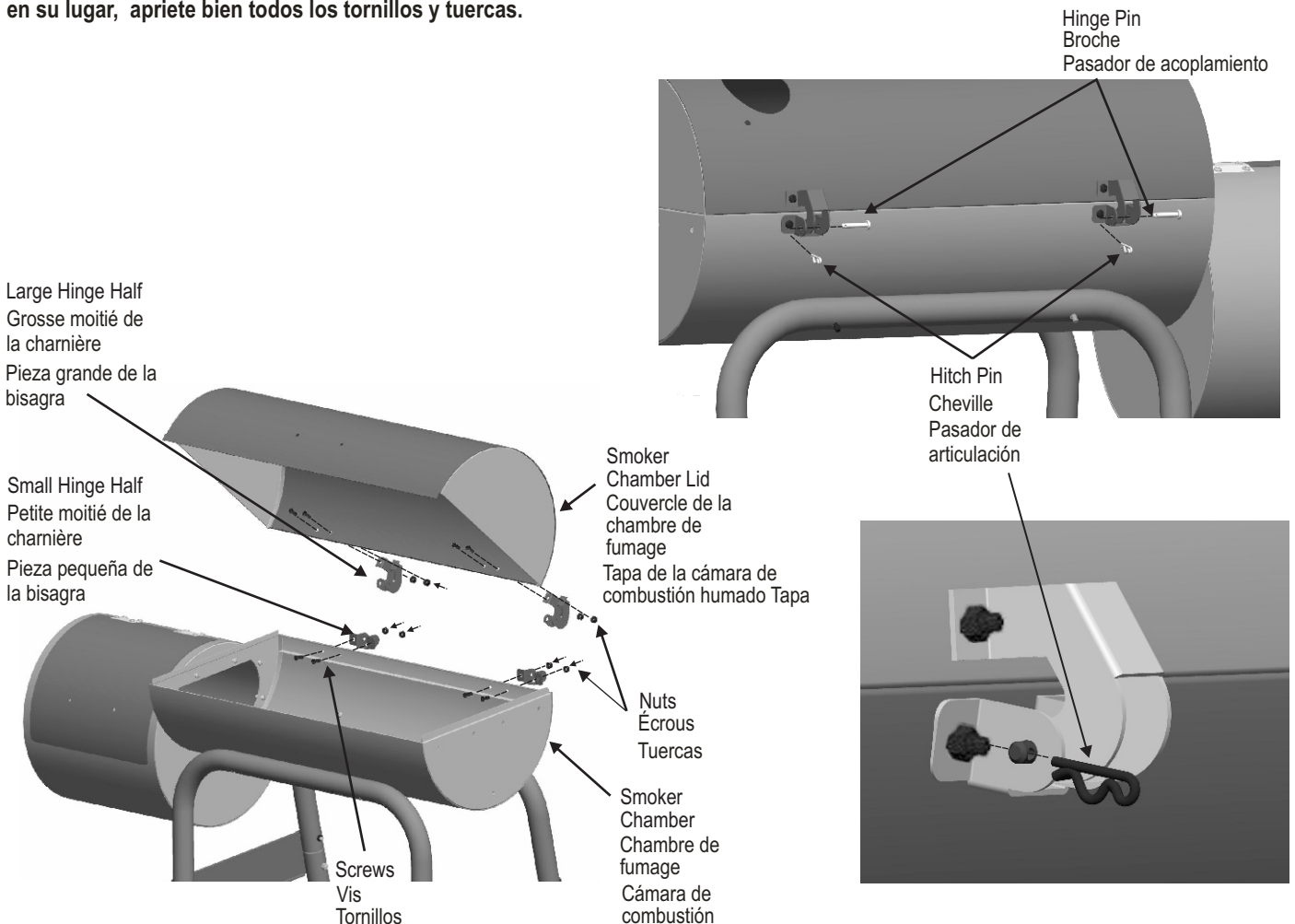
- Fixez la petite moitié de la charnière sur la chambre de fumage au moyen de deux vis n° 10-24 x 1/2 po et de deux écrous d'accouplement n° 10-24 pour chaque moitié de la charnière. Installez les vis en passant par l'intérieur de la chambre de fumage.
- Fixez la grosse moitié de la charnière sur le couvercle de la chambre de fumage au moyen de deux vis n° 10-24 x 1/2 po et de deux écrous d'accouplement n° 10-24 pour chaque moitié de la charnière. Fixez les vis en passant par l'intérieur du couvercle de la chambre de fumage.
- Insérez la charnière supérieure dans la charnière inférieure et fixez le tout au moyen d'une broche et d'une cheville pour chaque ensemble de charnière.

**À cette étape, serrez manuellement les vis et les écrous, jusqu'à ce qu'ils soient tous en place. Lorsqu'ils sont tous en place, serrez à fond l'ensemble des vis et des écrous.**

## • Coloque la unidad en posición vertical.

- Instale las piezas pequeñas de la bisagra en la cámara de ahumado con dos tornillos No. 10-24 de 1/2" y dos tuercas con brida No. 10-24 en cada una. Coloque los tornillos desde la parte interior de la cámara de ahumado.
- Instale las piezas grandes de la bisagra en la tapa de la cámara de ahumado con dos tornillos No. 10-24 de 1/2" y dos tuercas con brida No. 10-24 en cada una. Coloque los tornillos desde la parte interior de la tapa de la cámara de ahumado.
- Introduzca la pieza superior de la bisagra en la pieza inferior y fijelas con un pasador de articulación y una chaveta de acoplamiento en cada juego de bisagra.

**Apriete con los dedos todos los tornillos y tuercas instalados en este paso, hasta que todo quede en su lugar. Una vez que todo esté en su lugar, apriete bien todos los tornillos y tuercas.**



- 6**
- Insert smoke stack through smoker chamber lid, aligning holes.
  - Attach using two **#10-24 X 1/2"** screws and two **#10-24** flange nuts.

**Fully tighten all screws and nuts.**

- Insérez la cheminée au travers du couvercle de la chambre de fumage, en alignant les orifices.
- Fixez le tout au moyen de deux vis n° **10-24 x 1/2 po** et de deux écrous d'accouplement n° **10-24**.

**Resserrez à fond toutes les vis et tous les écrous.**

- Introduzca la chimenea en la tapa de la cámara de ahumado, y alinee los orificios.
- Fijela con dos tornillos **No. 10-24 de 1/2"** y dos tuercas con brida **tuercas con brida**.

**Apriete bien todos los tornillos y tuercas.**

**NOTE: The temperature gauge may be packed inside of the smokestack to prevent damage during shipping. If so, remove gauge before assembling smokestack to chamber**

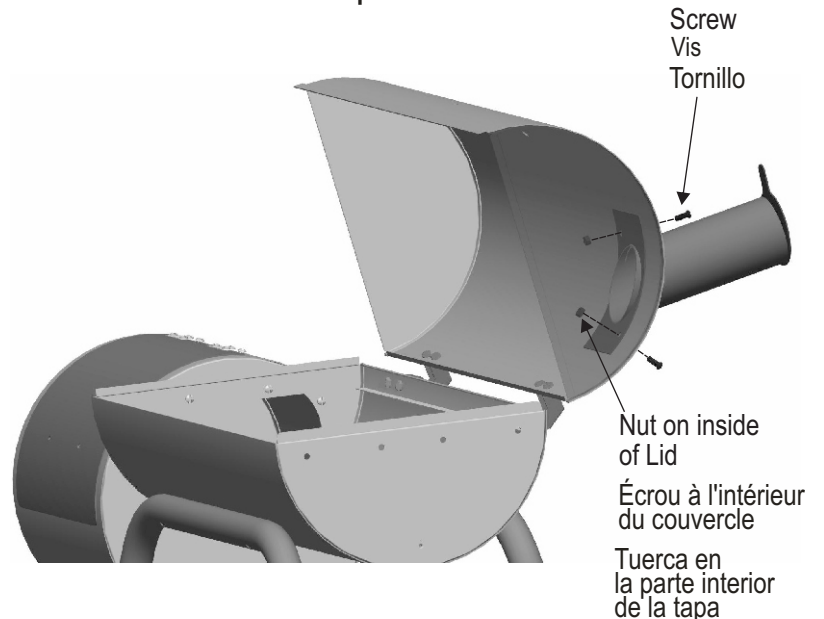
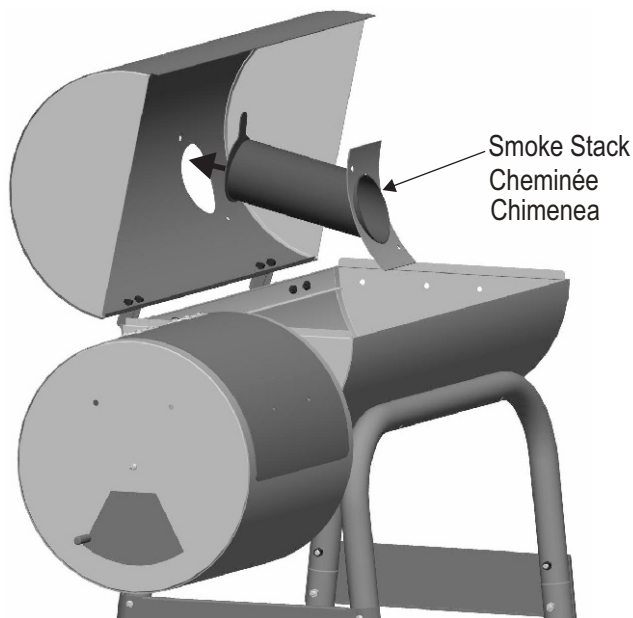
**REMARQUE: La jauge de température de mai sera placé à l'intérieur de la cheminée pour éviter les dommages lors du transport. Si oui, retirez jauge avant de monter à la chambre de cheminée.**

**NOTA: El medidor de temperatura pueden ser guardados dentro de la chimenea para evitar daños durante el transporte. Si es así, eliminar calibre antes de montar chimenea a la cámara.**

**NOTE: Lid side wall shown transparent for clarity**

**REMARQUE : la paroi latérale du couvercle est transparente sur l'illustration pour plus de clarté**

**NOTA: Para mayor claridad, la pared lateral de la tapa se muestra como si fuera transparente.**



- 7**
- Place fiber washers on handle rods.
  - Place the handle assembly into the holes on the front of the smoker chamber door and secure with two **1/4-20** flange nuts.
  - Repeat on firebox door.
  - Insert handle assembly through holes on the side of firebox and secure with two **1/4-20** flange nuts.

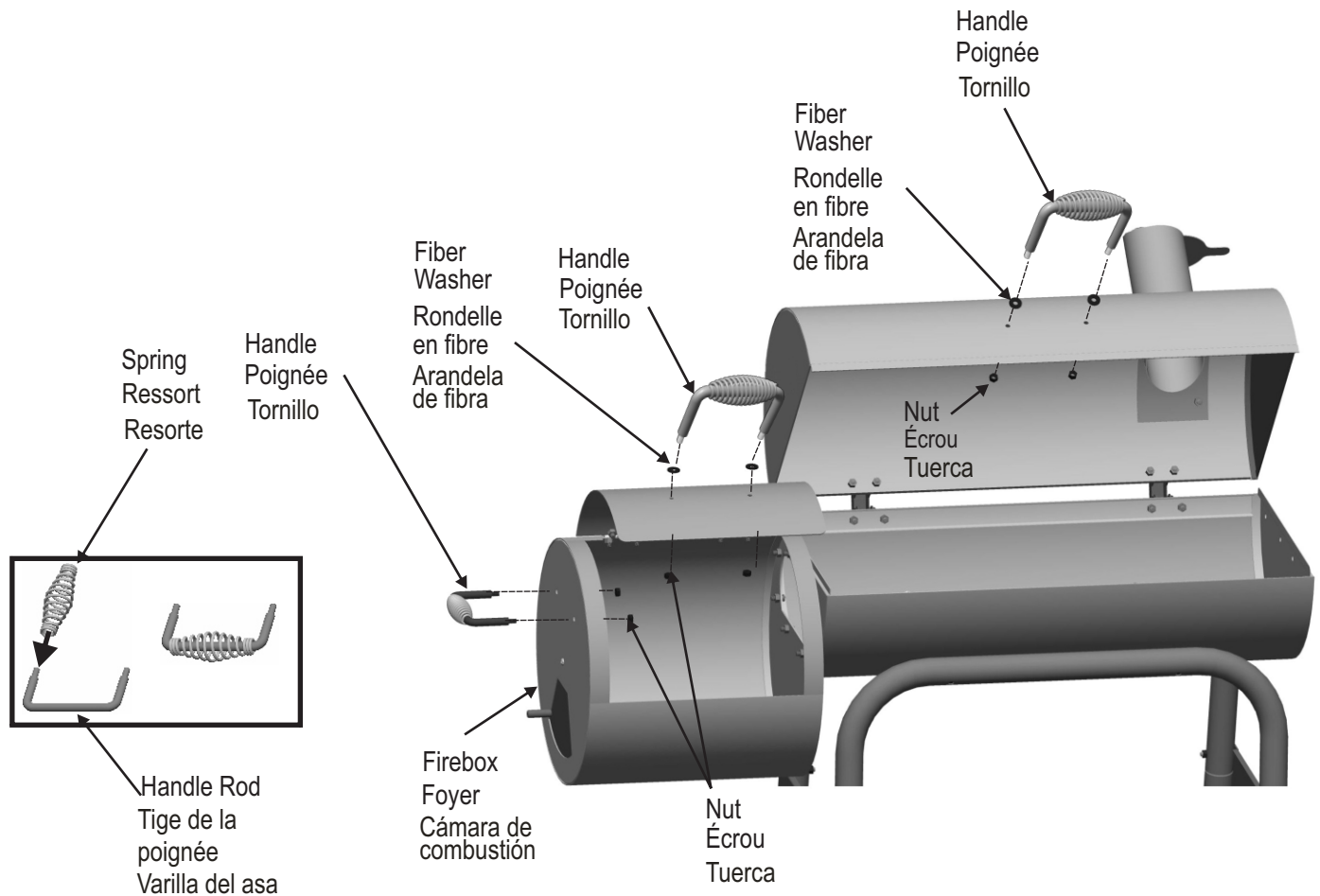
**Fully tighten all screws and nuts.**

- Placez les rondelles sur les tiges en fibre poignée.
- Placez la poignée d'assemblage dans les trous sur le devant de la porte de la chambre fumeur et sécurisées avec deux écrous **1/4-20** bride.
- Répétez la porte de chambre de combustion.
- Placez la poignée d'assemblage par des trous sur le côté de la boîte de foyer et sécurisées avec deux **1/4-20** écrous de la bride.

**Entièrement resserrer toutes les vis et écrous.**

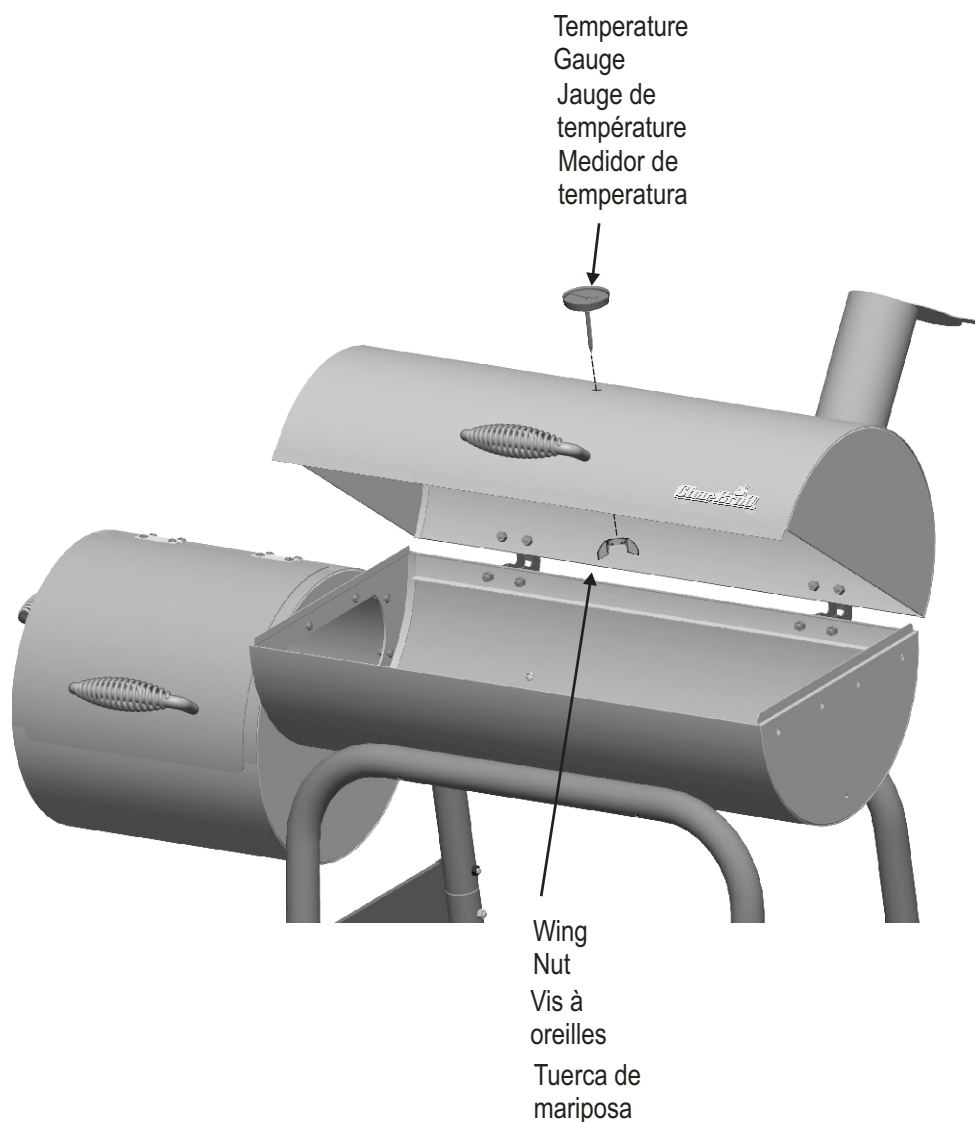
- Coloque las arandelas de fibra de manejar barras.
- Coloque el conjunto del mango en los agujeros en la parte frontal de la puerta del compartimento de fumadores y seguro con dos 1/4-20 tuercas de la brida.
- Repita en la puerta de caja de fuego.
- Coloque el conjunto del mango a través de agujeros en el lado de la cámara de combustión y seguro con dos 1/4-20 tuercas de la brida.

**Plenamente todos los tornillos y tuercas.**





- 8**
- Remove **wing nut** from temperature gauge.
  - Insert temperature gauge through smoker chamber lid hole above handle securing it from the underside with the **wing nut** removed aligning the gauge settings before fully tightening.
  - Retirez l'**écrou à oreilles** de la jauge de température.
  - Insérez la jauge de température en passant par l'orifice du couvercle de la chambre de fumage, en la fixant par le dessous au moyen de l'**écrou à oreilles** retiré, en alignant les réglages de la jauge avant de tout serrer à fond.
  - Retire la **tuerca de mariposa** del medidor de temperatura.
  - Introduzca el medidor de temperatura por el orificio de la tapa de la cámara de ahumado ubicado por encima del asa; fíjelo con la **tuerca de mariposa** que retiró en el paso anterior; antes de apretarla bien, alinee las graduaciones del medidor.



- 9**
- Attach shelf support to side of smoker chamber with one **#10-24 X 1/2"** machine screw where screw is going through inside of chamber through hole of support and secured with one **#10-24** flange nut.
  - Lay side shelf on top of other end of shelf support so that it fits inside holding bracket.
  - Secure side shelf to smoker chamber using two **#10-24 X 1/2"**screws and two **#10-24** flanged nuts.

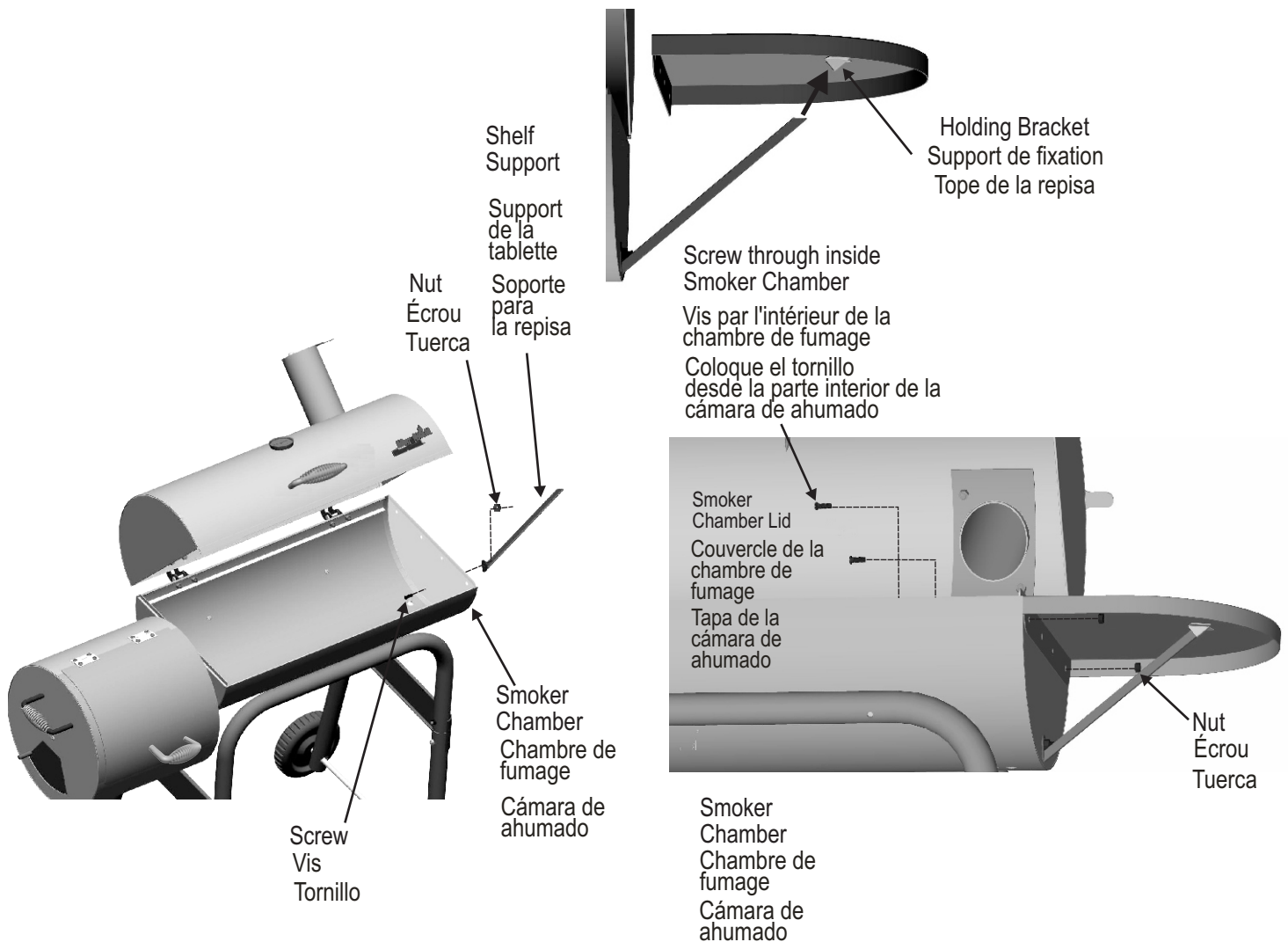
**Fully tighten all screws and nuts.**

- Fixez le support de la tablette au côté de la chambre de fumage au moyen d'une vis à métaux n° **10-24 x 1/2 po** à l'endroit où la vis pénètre dans l'intérieur de la chambre par l'orifice du support et d'un écrou d'accouplement n° **10-24**.
- Posez la tablette latérale sur l'autre extrémité du support de la tablette en faisant en sorte qu'elle s'insère dans le support de fixation.
- Fixez la tablette latérale à la chambre de fumage au moyen de deux vis n° **10-24 x 1/2 po** et de deux écrous d'accouplement n° **10-24/2**

**Resserrez à fond toutes les vis et tous les écrous.**

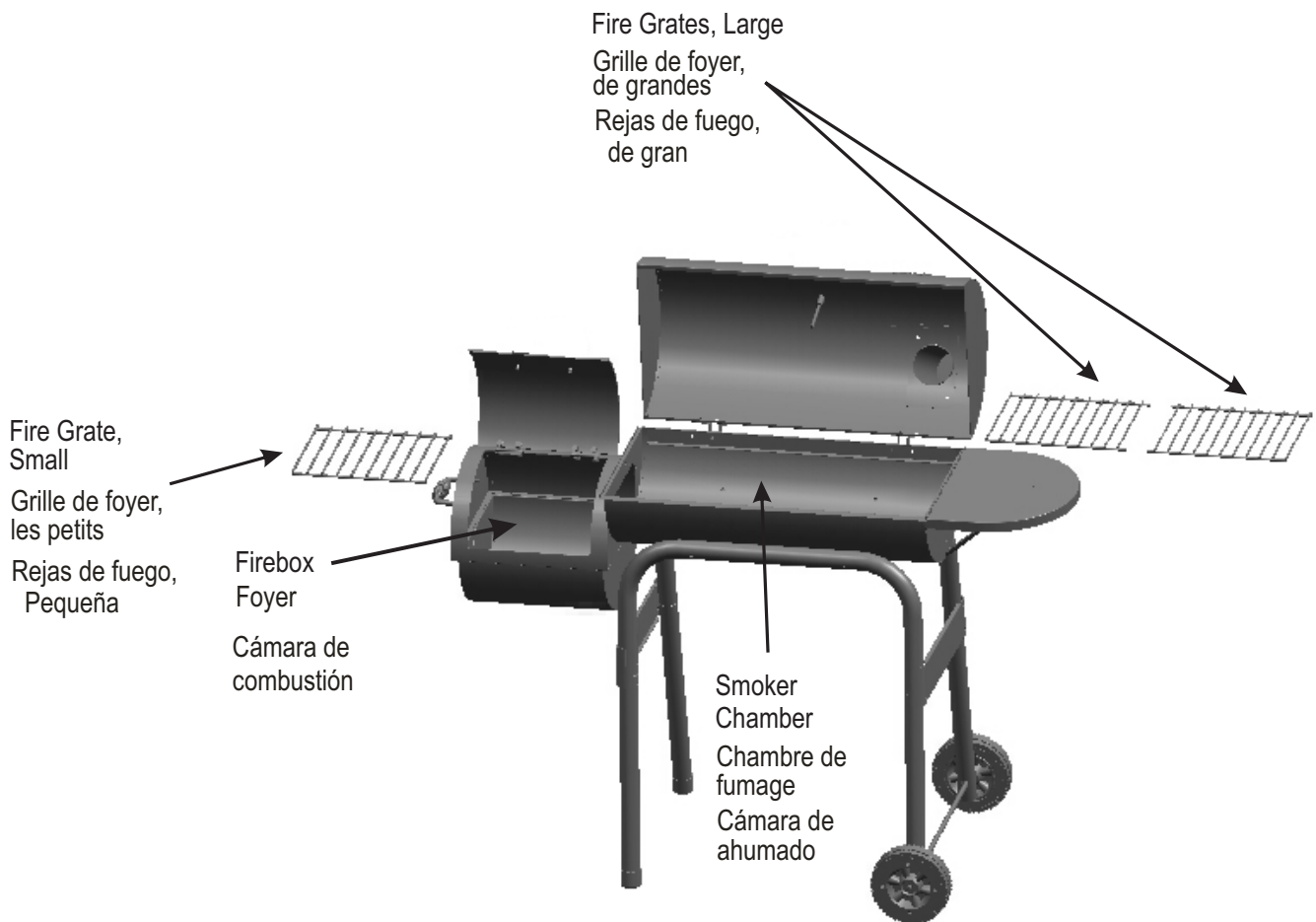
- Instale el soporte para la repisa en el lado de la cámara de ahumado con un tornillo para metales **No. 10-24 de 1/2"** pasándolo, desde la parte interior de la cámara, por el orificio ubicado en el soporte para la repisa; fijelo con una tuerca con brida **No. 10-24**.
- Coloque la repisa lateral en la parte superior del otro extremo del soporte de manera que este encaje dentro del tope de la repisa.
- Fije la repisa lateral en la cámara de ahumado con dos tornillos **No. 10-24 de 1/2"** y dos tuercas con brida **No. 10-24**.

**Apriete bien todos los tornillos y tuercas.**



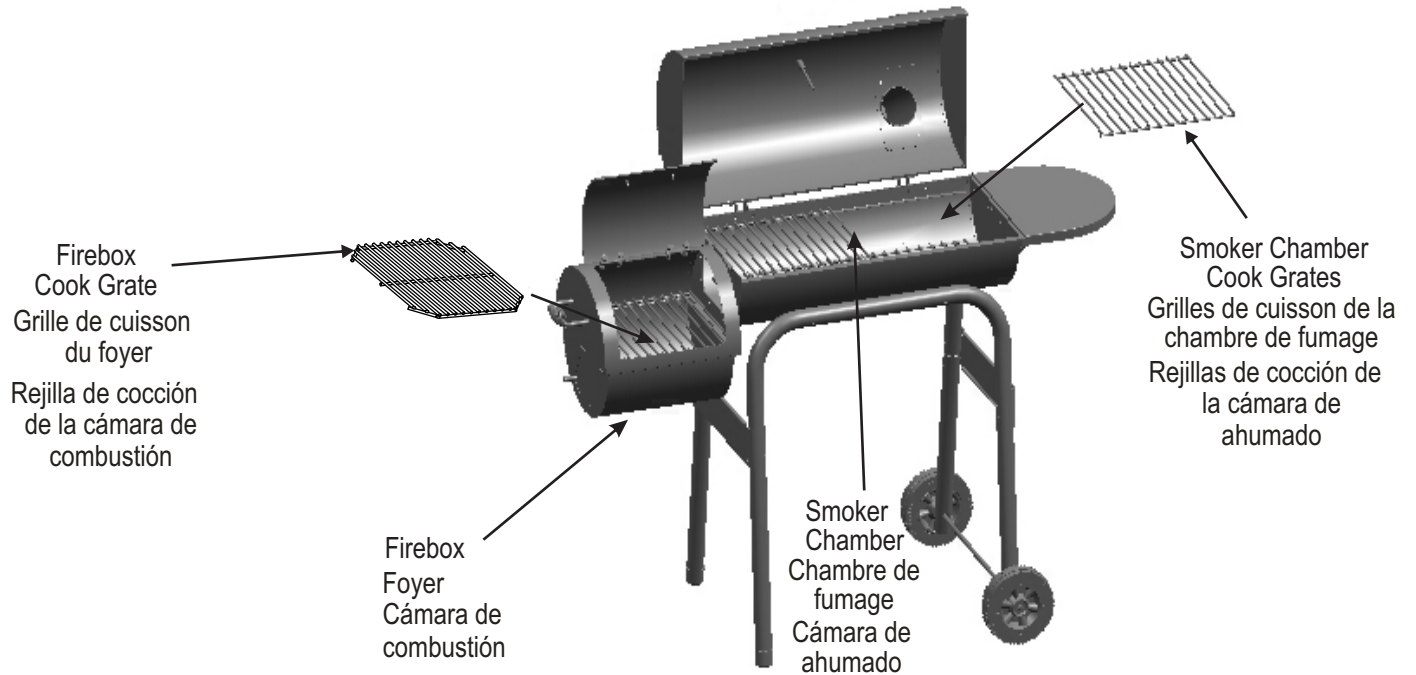
# 10

- Place the Small Fire Grate into the bottom of the firebox. Place the Large Fire Grates in the bottom of the smoker chamber, if desired.
- Placez la petit grille au feu dans le fond de la chambre de combustion. Placez le gros incendies grates dans le fond de la chambre fumeur, si désiré.
- Coloque la Rejilla de fuego Pequeñas en la parte inferior de la caja de fuego. Lugar de las rejas gran incendio en la parte inferior de la cámara de fumador, si lo desea.



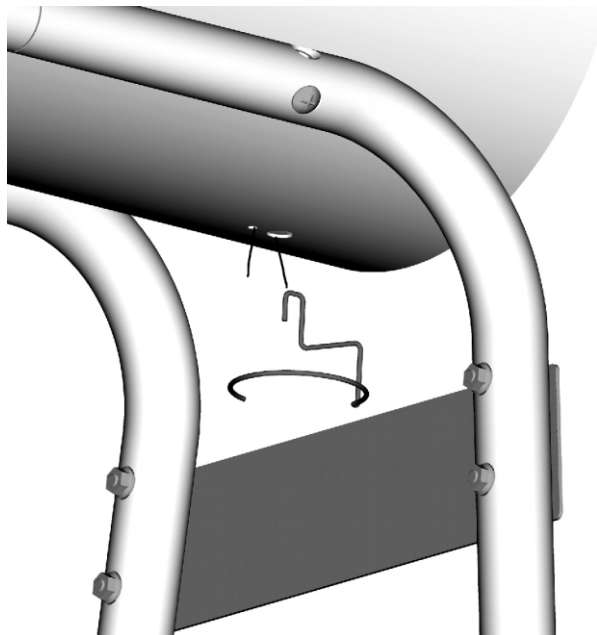
# 11

- Place two Smoker Chamber Cooking Grates into the smoker chamber.
- Place the Firebox Cook Grate into the Firebox.
- Posez deux grilles de cuisson de la chambre de fumage dans la chambre de fumage.
- Posez la grille de cuisson du foyer dans le foyer.
- Coloque en la cámara de ahumado las dos rejillas de cocción para la misma.
- Coloque en la cámara de combustión las dos rejillas de cocción para la misma.



# 12

- Hang the grease clip under the smoker chamber on right side.
- An empty soup can is recommended to hang from grease clip.
- Accrochez l'agrafe pour récipient à graisse sous la chambre de fumage, sur le côté droit.
- Il est recommandé de suspendre une boîte de soupe vide dans l'agrafe pour récipient à graisse.
- Cuelgue el soporte para el recipiente para la grasa en el lado derecho de la parte inferior de la cámara de ahumado.
- Se recomienda colgar una lata de sopa vacía del soporte para la grasa.



The assembly is completed.  
L'appareil est entièrement  
assemblé.  
Ha terminado de armar la  
unidad.

# HARDWARE LIST

You may have spare hardware after assembly is complete.

## LISTE DES FERRURES

Il est possible qu'il vous reste des pièces à la fin de l'assemblage.

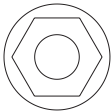
## LISTA DE HERRAJES

Es posible que le sobren piezas después de haber armado el ahumador.

Hardware not shown actual size.

Les ferrures ne sont pas illustrées en grandeur réelle.

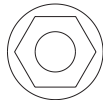
Los herrajes no se ilustran a su tamaño real.



1/4-20  
Flange Nut  
Qty. 18

Écrou  
d'accouplement  
n° 1/4-20  
Qté 18

Tuerca con  
brida  
de 1/4-20  
Cant.: 18



#10-24  
Flange Nut  
Qty. 21

Écrou  
d'accouplement  
n° 10-24  
Qté 21

Tuerca con  
brida  
No. 10-24  
Cant.: 21



Hinge Pin  
Qty. 2

Broche  
Qté 2

Pasador de  
articulación  
Cant.: 2



Hair Pin Clip  
Qty. 4

Agrafe en  
pince à  
cheveux  
Qté 4

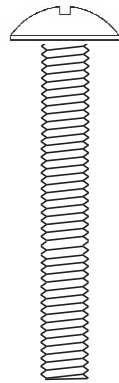
Pasador de  
acoplamiento  
Cant.: 4



Fiber Washer  
Qty. 4

Rondelle en  
fibre  
Qté 4

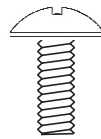
Arandela de  
fibra  
Cant.: 4



1/4-20 X 1-3/4"  
Machine  
Screw  
Qty. 12

Vis à métaux  
n° 1/4-20 x 1-3/4  
po  
Qté 12

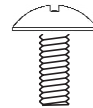
Tornillo para  
metales  
de 1/4-20 x 1-3/4"  
Cant.: 12



#10-24 x 1/2"  
Machine  
Screw  
Qty. 21

Vis à métaux  
n° 10-24 x 1/2 po  
Qté 21

Tornillo para  
metales  
No. 10-24 de 1/2"  
Cant.: 21



#6-32 X 3/8"  
Machine Screw  
Qty. 8

Vis à métaux  
n° 6-32 x 3/8 po  
Qté 8

Tornillo para  
metales  
No. 6-32 de 3/8"  
Cant.: 8





# Three convenient ways to register your product: Trois façons pratiques d'enregistrer votre produit: Tres formas convenientes de registrar su producto:

- 1 Online  
En ligne  
En línea

[www.charbroil.com/register](http://www.charbroil.com/register)

- 2 Scan QR Code  
En scannant le code QR  
Escaneando el código QR



- 3 By mail | Par la poste | Por correo

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

\*Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

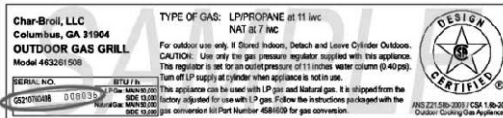
\* 1. First Name | Nombre | Prénom \_\_\_\_\_ Initial | Inicial | Initiale \_\_\_\_\_ Last Name | Apellido | Nom de Famillie \_\_\_\_\_

Address (number & street) | Dirección (número y calle) | Adresse (numéro et rue) \_\_\_\_\_ Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt. \_\_\_\_\_

City | Ciudad | Ville \_\_\_\_\_ State | Estado | Province \_\_\_\_\_ Zip Code | Código Zip | Code Postal \_\_\_\_\_

\* 2. E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique \_\_\_\_\_ \* 3. Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone \_\_\_\_\_

\* 4. Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle \_\_\_\_\_



STICKER ON PRODUCT

Serial Number | Número de serie | Numéro de série \_\_\_\_\_

6. Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat \_\_\_\_\_

\$

8. Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat \_\_\_\_\_

7. Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin \_\_\_\_\_

9. Your Gender | Sexo | Sexe:

- Male | Masculino | Masculin  
 Female | Femenino | Féminin

10. Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1.  Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2.  Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3.  Smoker | Ahumador | Fumoir
4.  Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5.  Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6.  Other | Otro | Autre

**Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :**

**Char-Broil Warranty Registration  
P.O. Box 1240  
Columbus, GA 31902-1240**

- \* 5. Attach copy of your sales receipt here.

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

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

# THANK YOU

FOR YOUR RECENT  
PURCHASE FROM  
CHAR-BROIL®

## CHECK OUT THESE GREAT FEATURES ON OUR WEBSITE

- Valuable product information
- Inspiring grilling accessories
- Reliable customer support
- Delicious recipes and tips from chefs
- Exciting events and promotions
- And much more!

# MERCI

DE VOTRE RÉCENT  
ACHAT D'UN PRODUIT  
DE CHAR-BROIL

## VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR PROFITER DES FABULEUX AVANTAGES SUIVANTS

- Les informations valables de produit
- Inspirer griller les accessoires
- Le soutien clientèle fiable
- Les recettes délicieuses et se reverse des chefs de cuisine
- Événements passionnants et promotions
- Et beaucoup plus!

# GRACIAS

POR SU RECIENTE  
COMPRA EN  
CHAR-BROIL

## VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información valiosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atención al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores cocineros
- ¡Y mucho más!



REGISTER YOUR  
PRODUCT TO  
RECEIVE A  
SPECIAL OFFER

[CHARBROIL.COM/REGISTER](http://CHARBROIL.COM/REGISTER)

ENREGISTREZ  
VOTRE PRODUIT  
RECEVOIR UNE  
OFFRE SPECIAL

[CHARBROIL.COM/REGISTER](http://CHARBROIL.COM/REGISTER)

REGISTRE SU  
PRODUCTO PARA  
RECIBIR UNA  
OFERTA ESPECIAL

[CHARBROIL.COM/REGISTER](http://CHARBROIL.COM/REGISTER)