



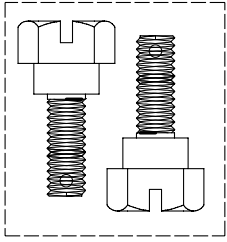
CG30040825
Barrel Pro™

Welcome | Bienvenue | Bienvenid

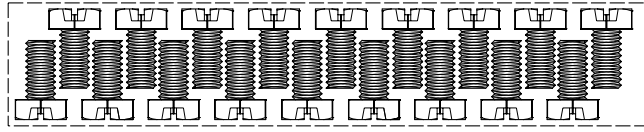
Assembly Images are shown first. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Les images de montage sont montrées en premier. Veuillez lire et suivre tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.

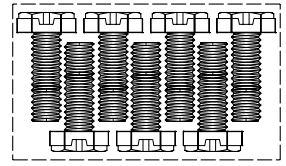
Las imágenes de ensamblaje se muestran primero. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.



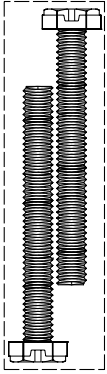
A/2



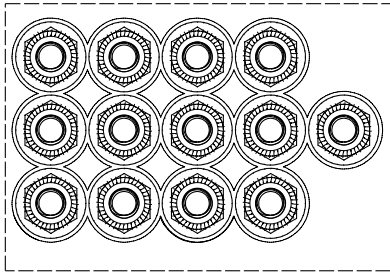
B/18



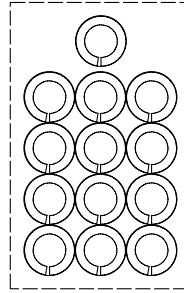
C/7



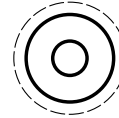
D/2



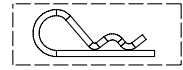
E/13



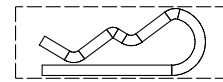
F/13



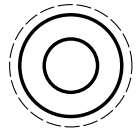
G/2



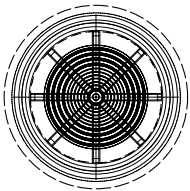
I/2



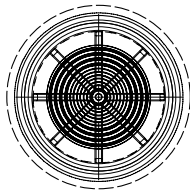
J/2



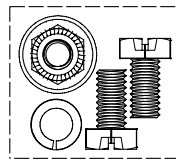
H/4



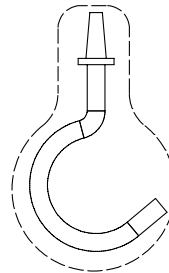
K/1



K/1



T+



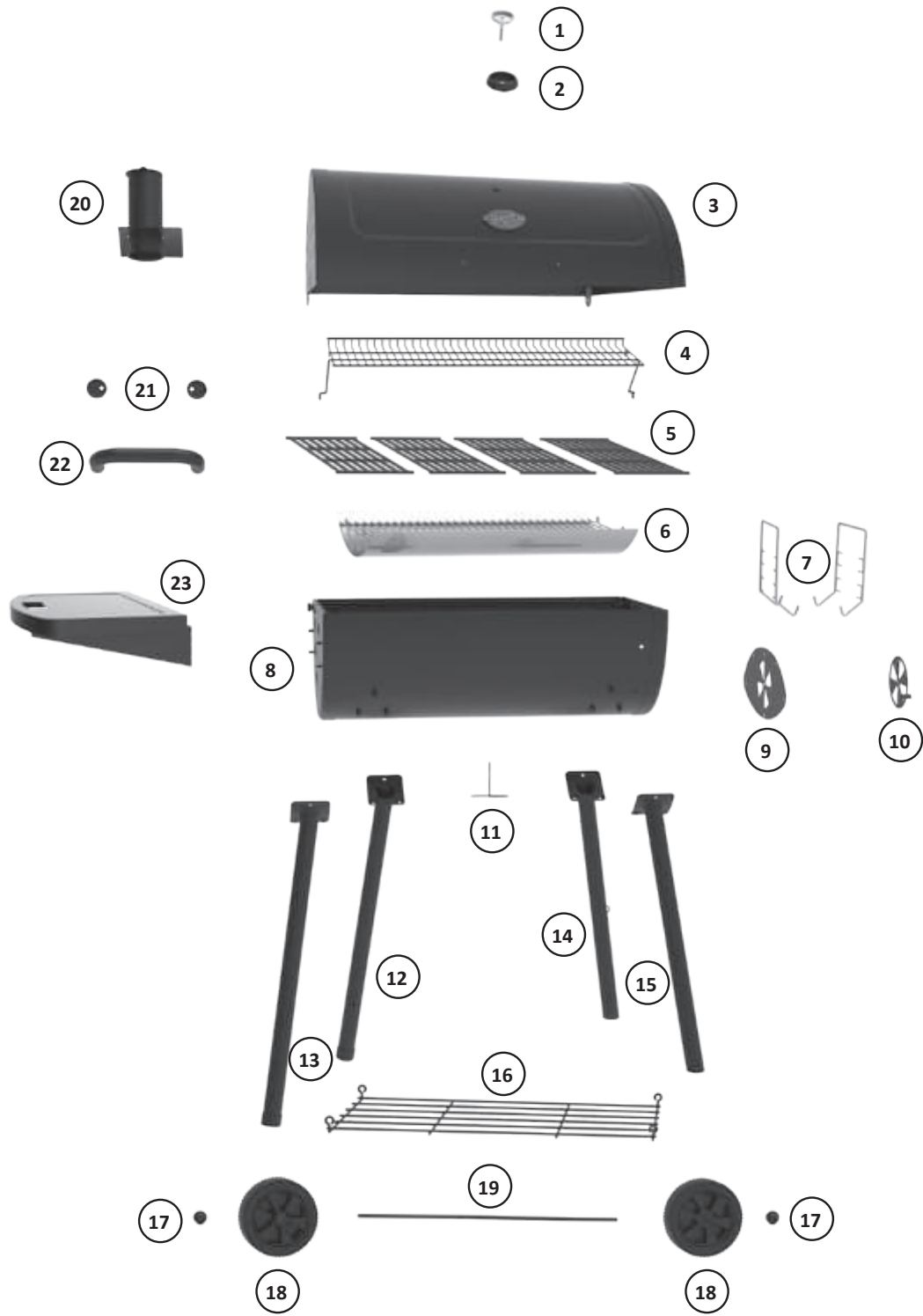
L/3



M/1



M/1



Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION	NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	1	THERMOMETER WITH WING NUT	12	1	LEFT REAR LEG
2	1	BEZEL, THERMOMETER	13	1	LEFT FRONT LEG
3	1	GRILL LID	14	1	RIGHT REAR LEG
4	1	WARMING RACK	15	1	RIGHT FRONT LEG
5	4	COOKING GRATE	16	1	BOTTOM SHELF
6	1	CHARCOAL TRAY	17	2	HUB CAP
7	2	CHARCOAL TRAY HANGERS	18	2	WHEELS
8	1	GRILL BODY	19	1	AXLE
9	1	SIDE FIRE BOX ATTACHMENT PLATE (ALREADY INSTALLED)	20	1	SMOKESTACK
			21	2	LID HANDLE BEZEL
10	1	LOWER AIR DAMPER	22	1	LID HANDLE
11	1	GREASE CUP HOLDER (CUP NOT INCLUDED)	23	1	SIDE SHELF

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

- Assemble on a clean flat surface.
- Recommend assembling on cardboard to avoid residue on floors or scratches.
- Gloves recommended for assembly.
- Tools needed: Phillips head screwdriver or 7/16" nut driver.
- Approximate assembly time: 1 hour
- Recommend two people assemble to increase ease and reduce assembly time.
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.
- Remove all advertisement stickers before use.

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Char Griller Customer Service.

Char Griller® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands

Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ

Australia & New Zealand: Please contact your retailer

www.chargriller.com/pages/customer-support

www.chargriller.com/pages/customer-support

www.chargriller.com/pages/customer-support

Liste des pièces

N°	QTÉ	DESCRIPTION	N°	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	THERMOMÈTRE AVEC ÉCROU À OREILLES	12	1	PIED ARRIÈRE GAUCHE
2	1	COLLERETTE DE THERMOMÈTRE	13	1	PIED AVANT GAUCHE
3	1	COUVERCLE DU BARBECUE	14	1	PIED ARRIÈRE DROIT
4	1	GRILLE-RÉCHAUD	15	1	PIED AVANT DROIT
5	4	GRILLE DE CUISSON	16	1	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
6	1	PLATEAU À CHARBON DE BOIS	17	2	ENJOLIVEUR
7	2	CROCHETS POUR PLATEAU À CHARBON DE BOIS	18	2	ROUES
8	1	BÂTI DU BARBECUE	19	1	ESSIEU
9	1	PLAQUE DE FIXATION DU FOYER LATÉRAL (DÉJÀ INSTALLÉE)	20	1	CHEMINÉE
			21	2	COLLERETTE DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE
10	1	CLAPET À AIR INFÉRIEUR	22	1	POIGNÉE DU COUVERCLE
11	1	SUPPORT DU RÉCIPIENT À GRAISSE (RÉCIPIENT NON INCLUS)	23	1	ÉTAGÈRE LATÉRALE

AVANT L'ASSEMBLAGE, LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Assemblez l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : Tournevis cruciforme ou tourne-écrou de 7/16 po.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : 1 heure.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.
- Retirez tous les autocollants publicitaires avant l'utilisation.

NE LE RENVOYEZ PAS AU DÉTAILLANT!

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées, communiquez avec le service à la clientèle.

Char Griller® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, La Haye, Pays-Bas

Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ

Australie et Nouvelle-Zélande : Veuillez prendre contact avec votre détaillant.

www.chargriller.com/pages/customer-support

www.chargriller.com/pages/customer-support

www.chargriller.com/pages/customer-support

Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN	N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	1	TERMÓMETRO CON TUERCA MARIPOSA	12	1	PATA IZQUIERDA TRASERA
2	1	BISEL, TERMÓMETRO	13	1	PATA IZQUIERDA DELANTERA
3	1	TAPA DE LA PARRILLA	14	1	PATA DERECHA TRASERA
4	1	REJILLA DE CALENTAMIENTO	15	1	PATA DERECHA DELANTERA
5	4	REJILLAS DE COCCIÓN	16	1	REPISA INFERIOR
6	1	BANDEJA PARA EL CARBÓN	17	2	TAPA DEL EJE
7	2	COLGADORES DE LA BANDEJA PARA EL CARBÓN	18	2	RUEDAS
8	1	CUERPO DE LA PARRILLA	19	1	EJE
9	1	PLACA DE FIJACIÓN DEL FOGÓN LATERAL (YA INSTALADO)	20	1	CHIMENEA DE HUMO
			21	2	BISEL DEL ASA DE LA TAPA
10	1	REGULADOR DE AIRE INFERIOR	22	1	ASA DE LA TAPA
11	1	SOPORTE DE TAZA DE GRASA (TAZA NO INCLUIDA)	23	1	REPISA LATERAL

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: Destornillador de cabeza en cruz Phillips o llave de tuercas de 7/16".
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 1 hora
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- Retire todos los autoadhesivos publicitarios antes de su uso.

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

Char Griller® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands

Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ

Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

www.chargriller.com/pages/customer-support

www.chargriller.com/pages/customer-support

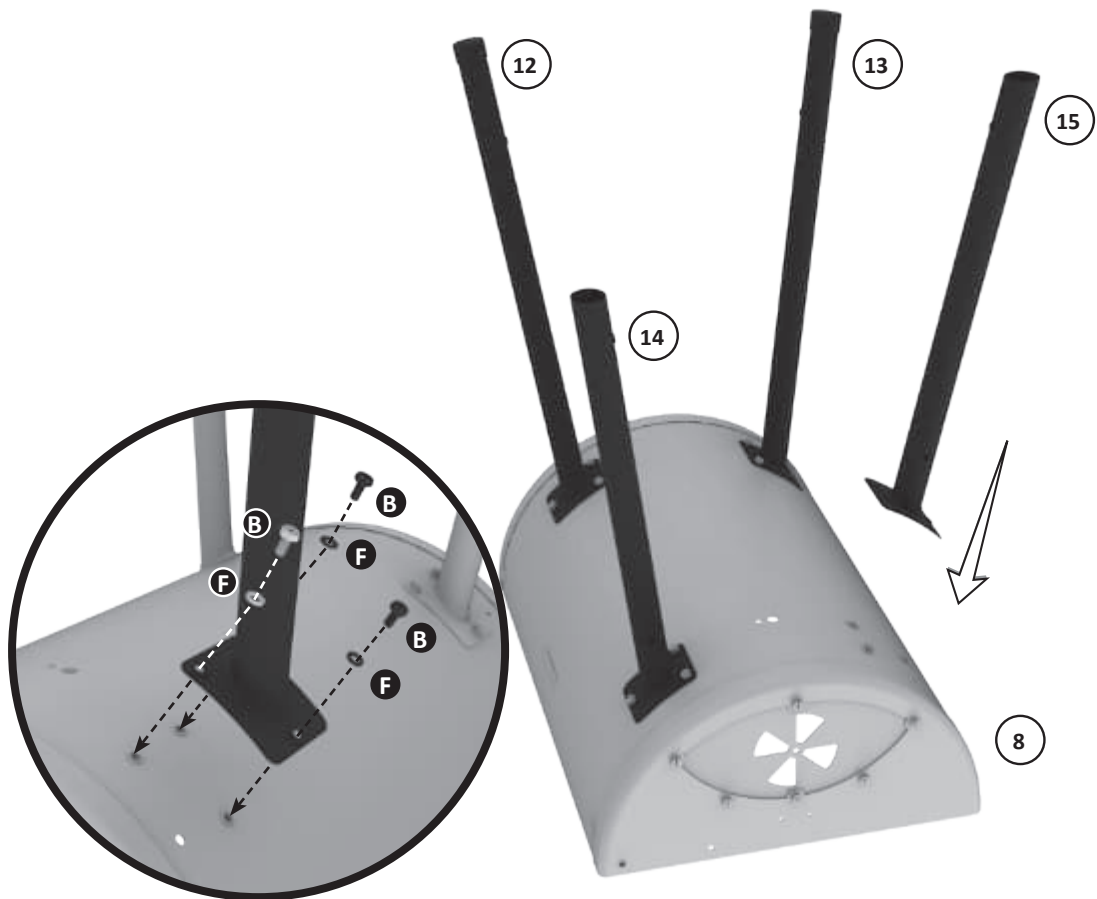
www.chargriller.com/pages/customer-support

1

BX12

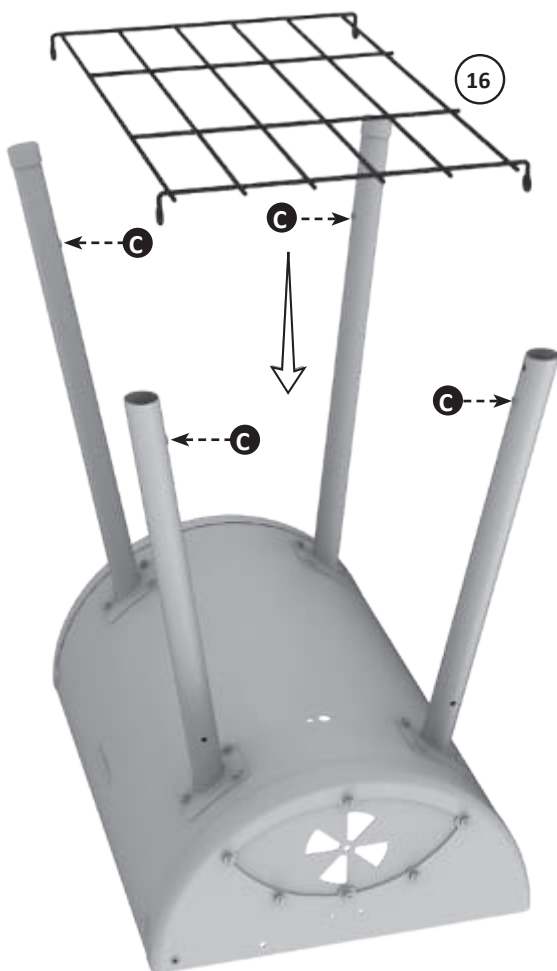


FX12

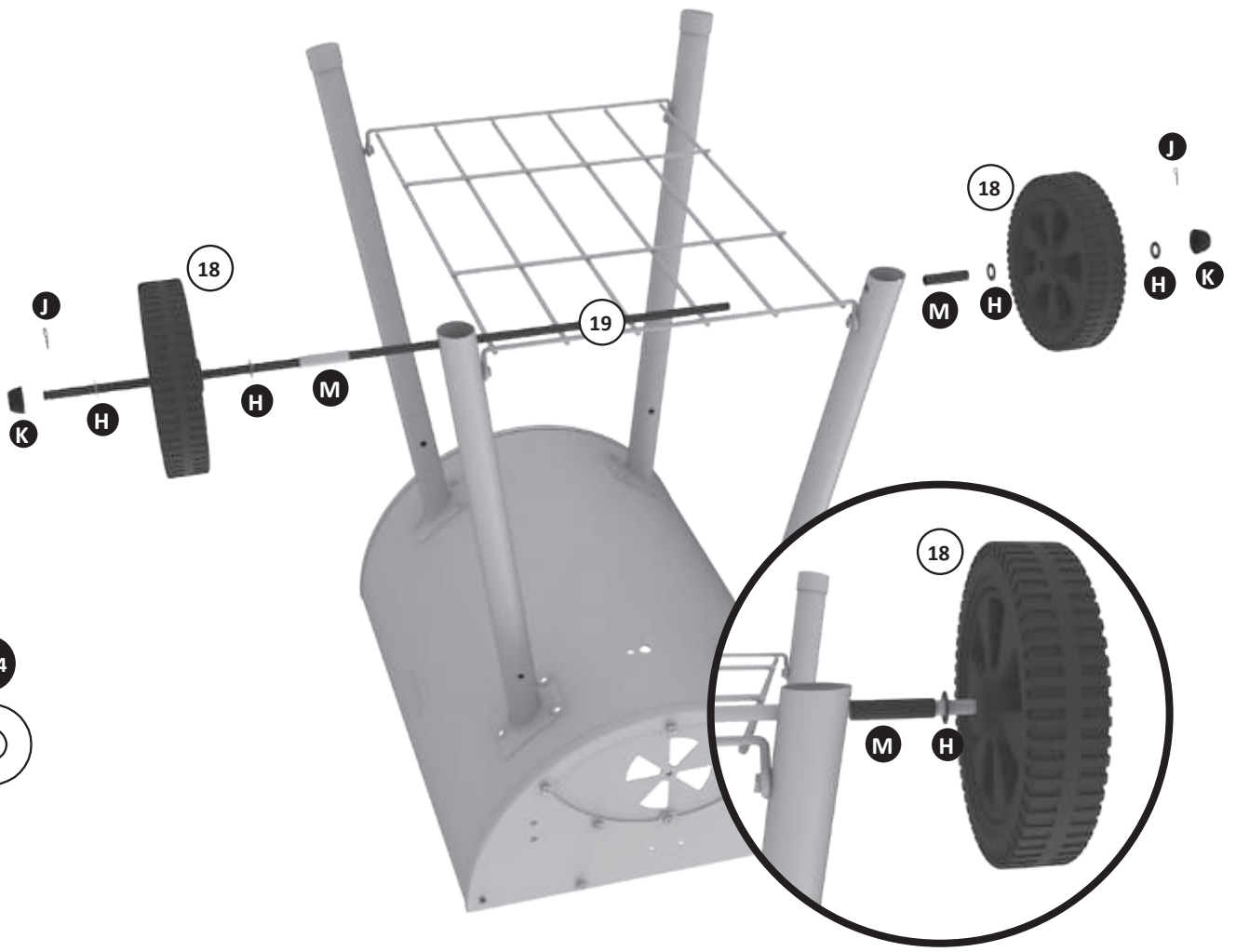


2

CX4



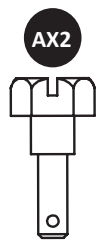
3



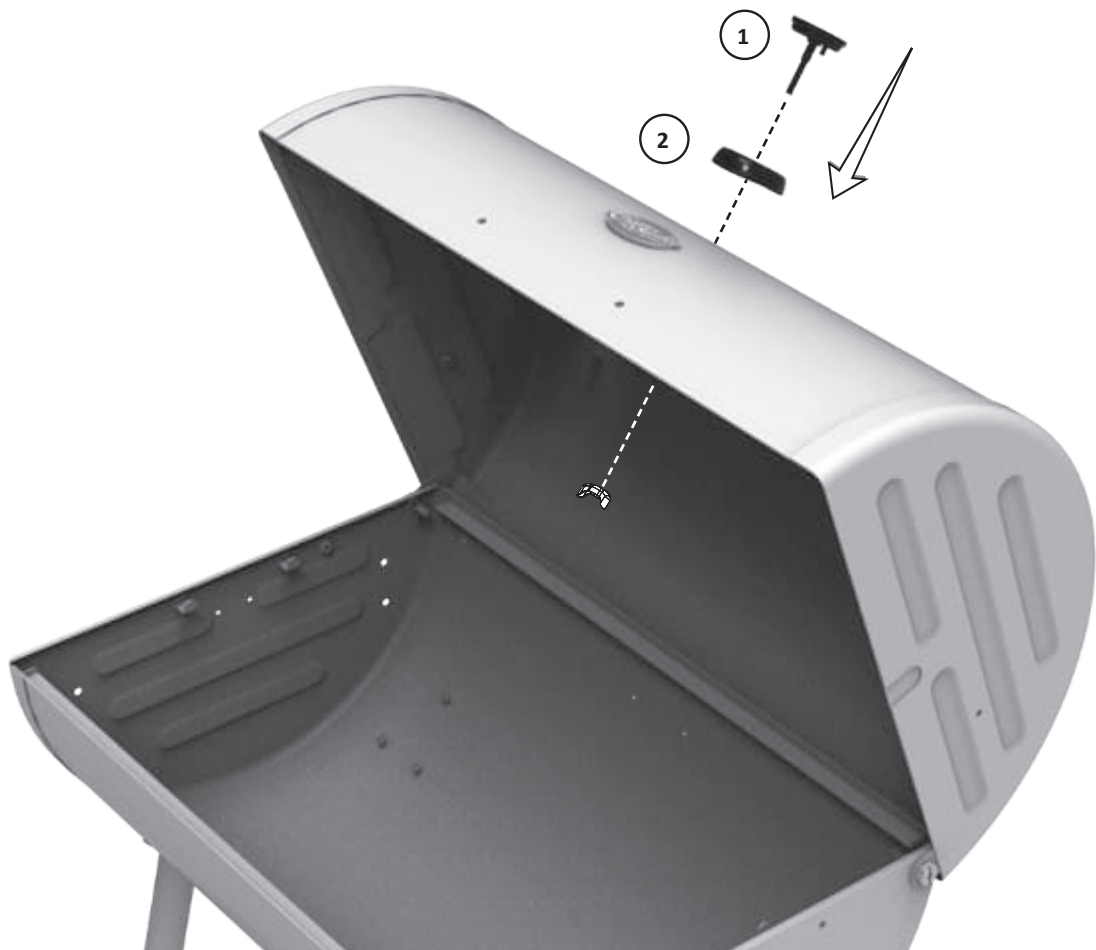
4



5



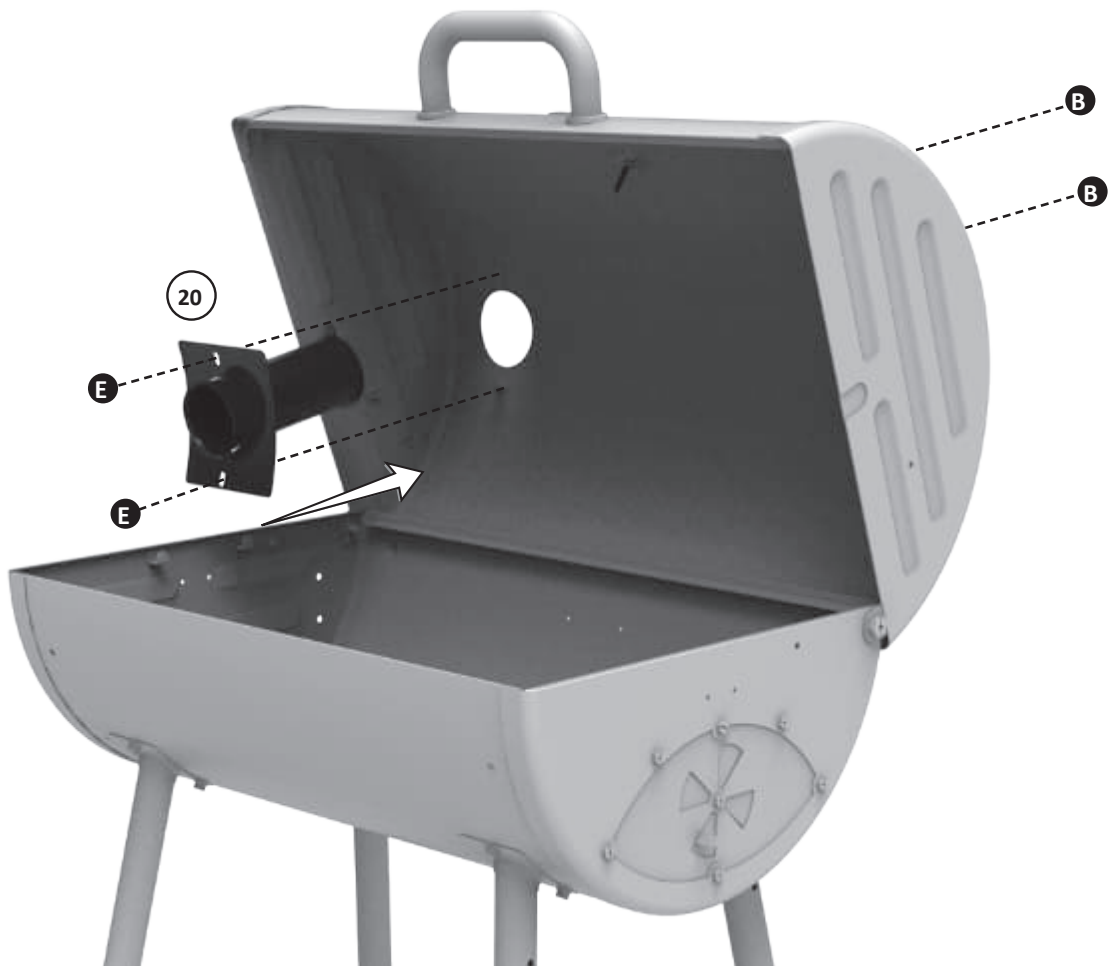
6



7



8

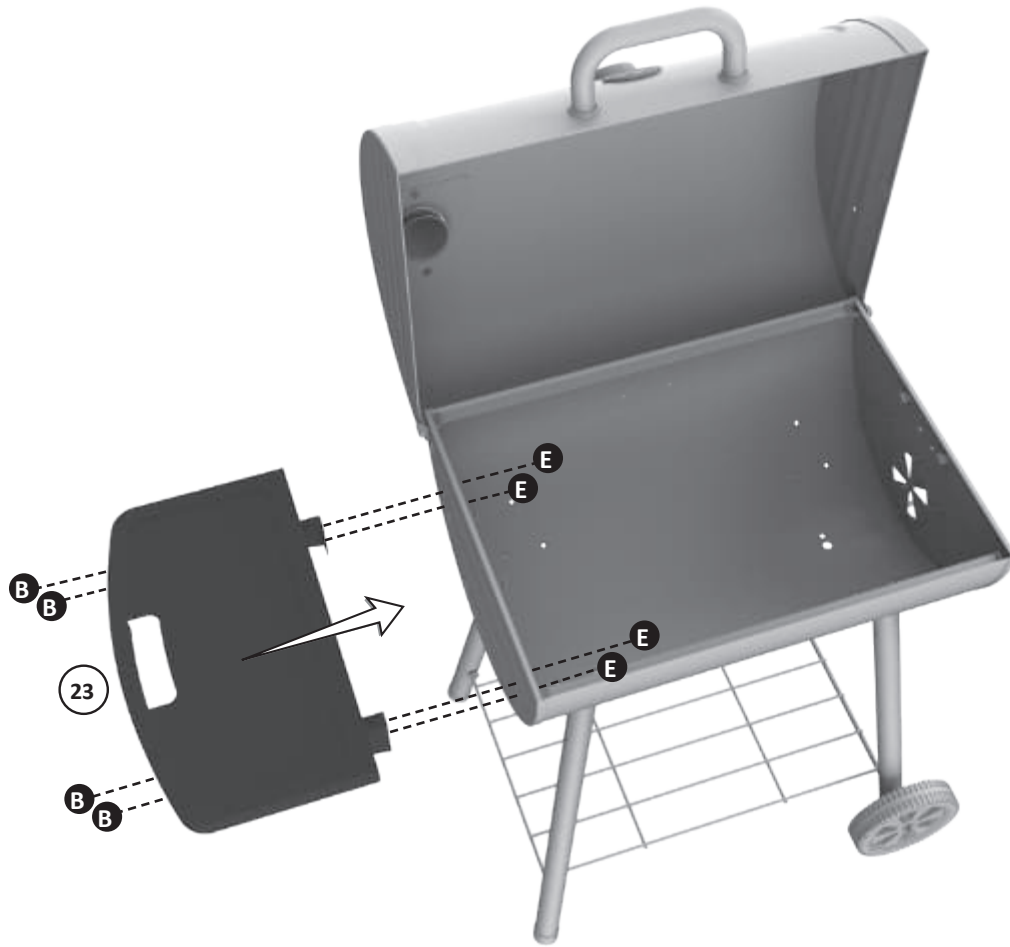


9

BX4



EX4



10

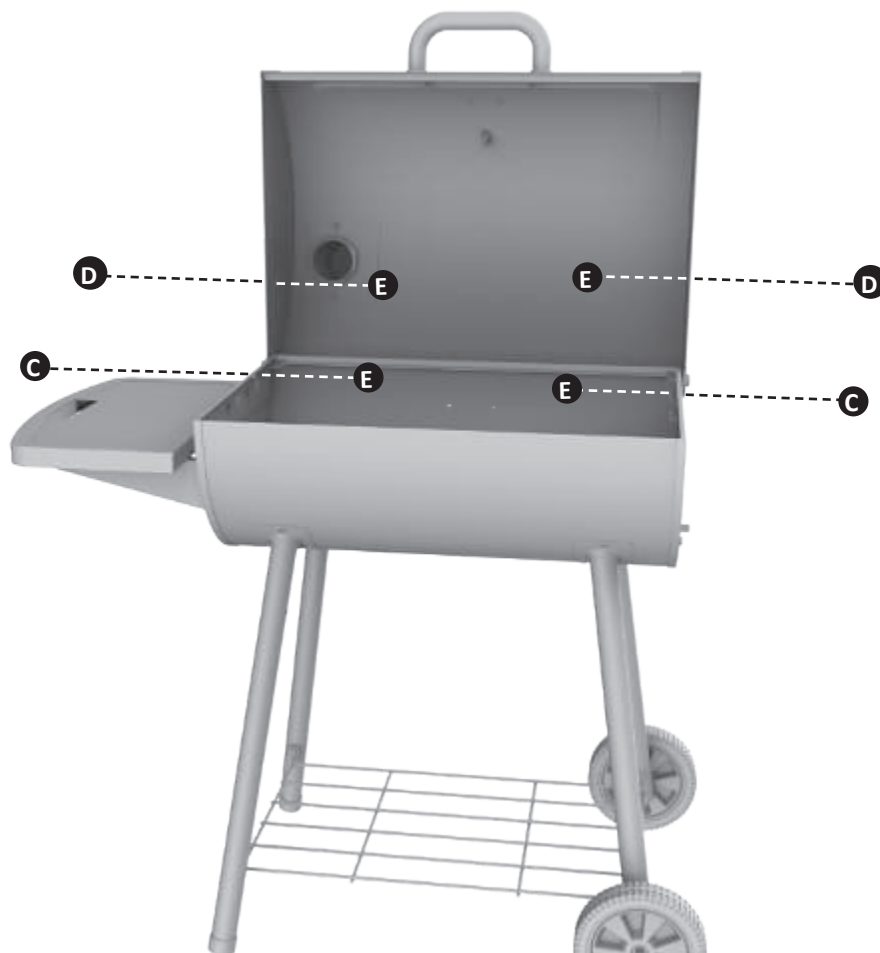
DX2



CX2

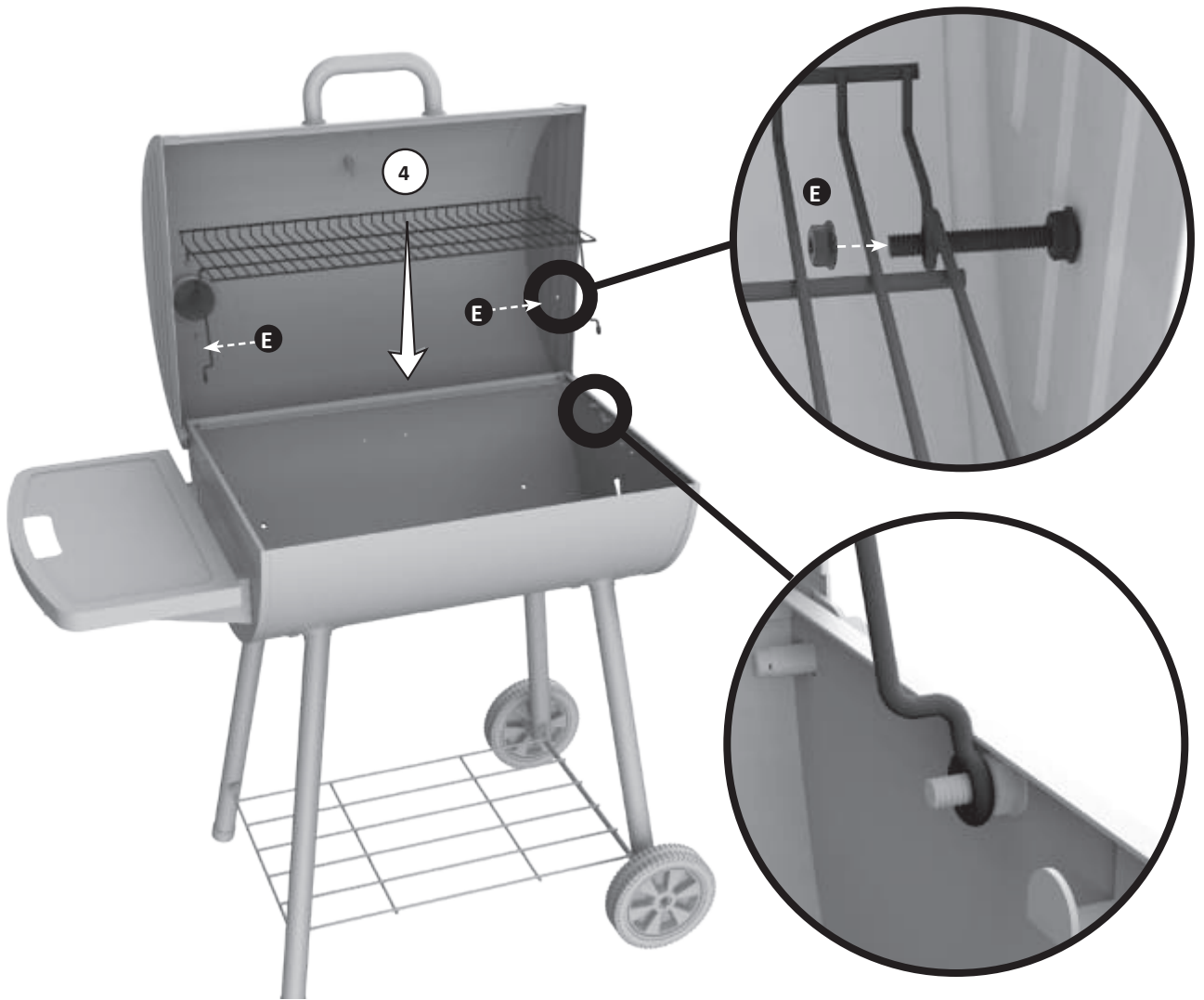


EX4

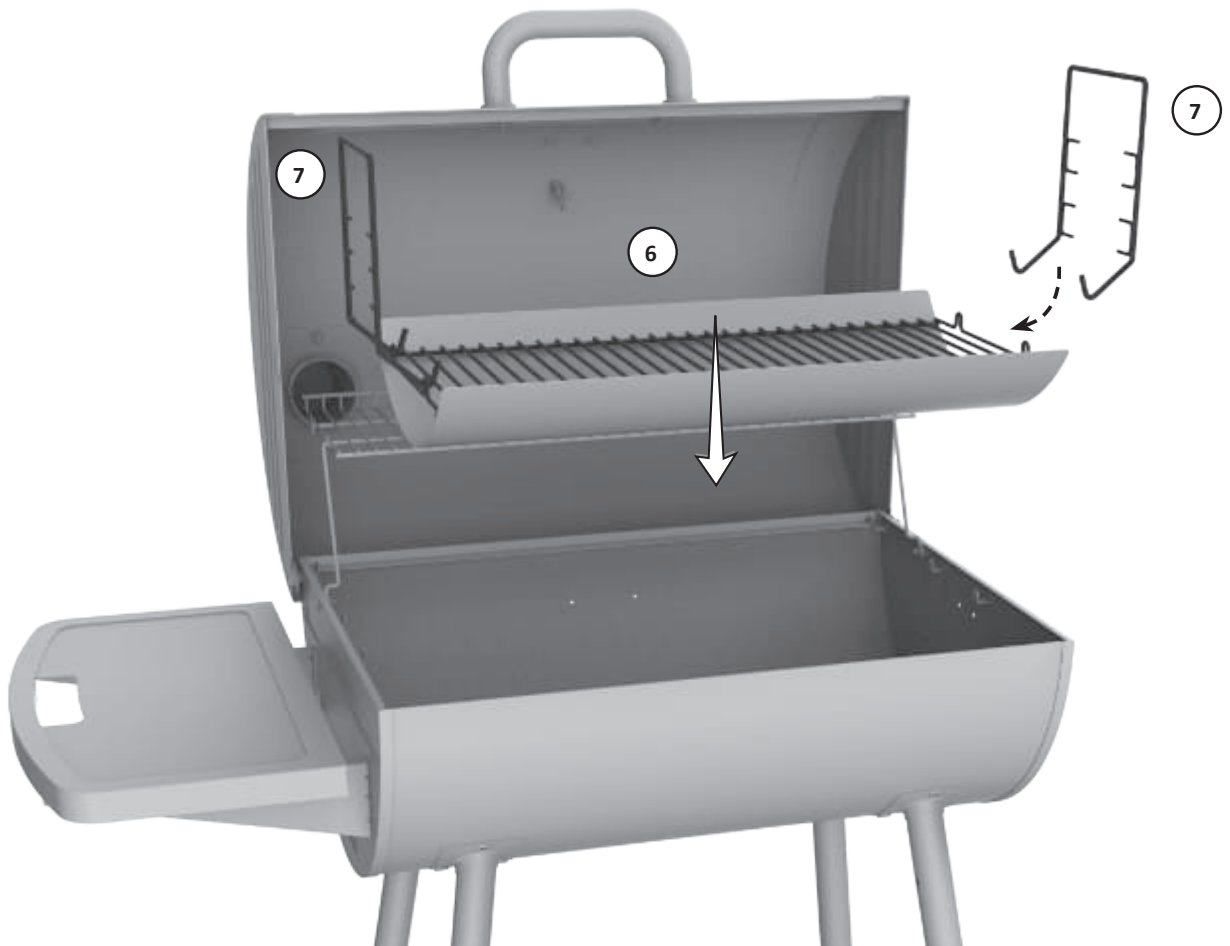


11

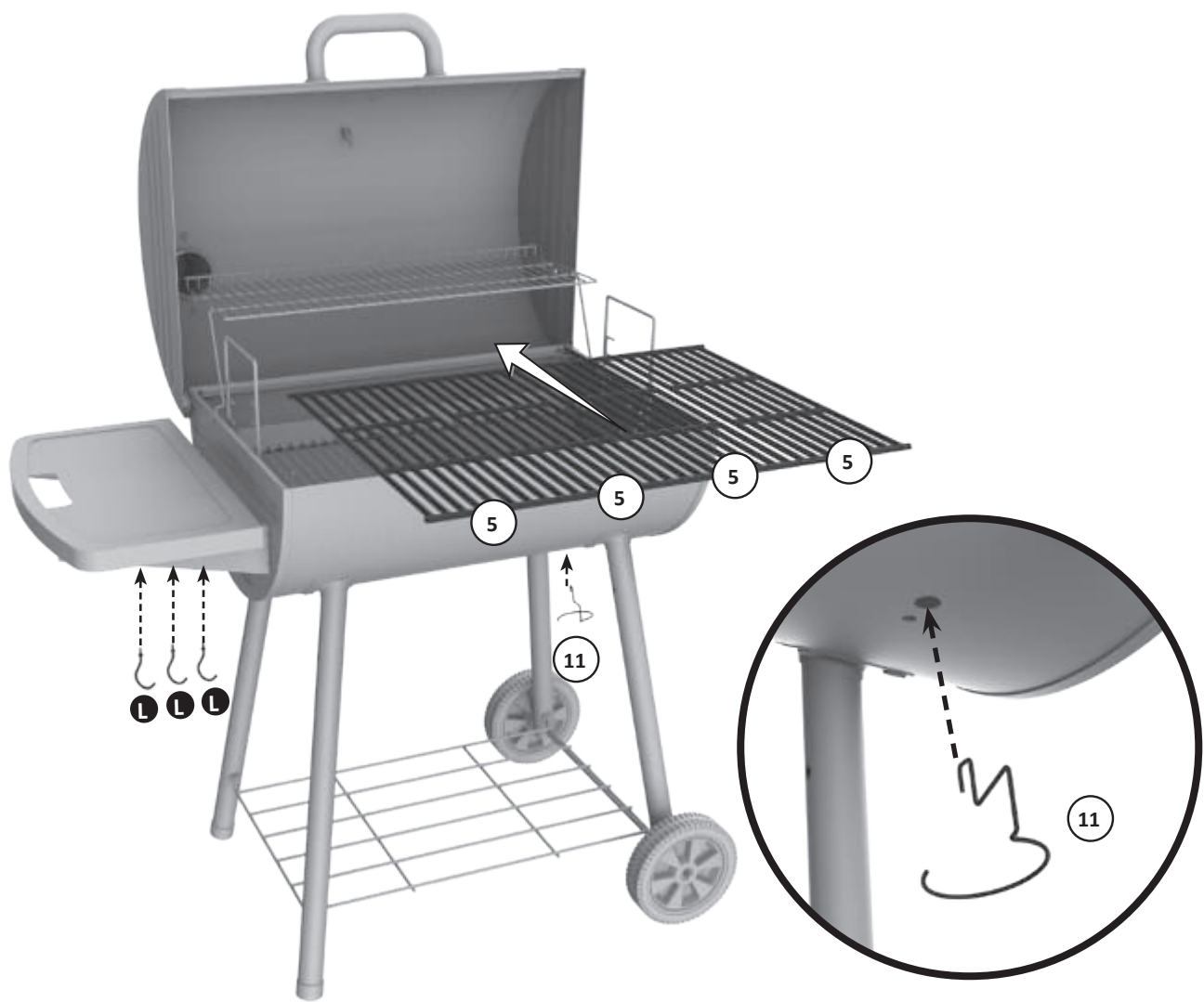
EX2



12



13



14





ENGLISH

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.



WARNING



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



CARBON MONOXIDE HAZARD



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

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and propane gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or propane inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.
- **FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS.**
 - Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
 - See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
 - Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
 - *Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.*



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not leave grill unattended.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Do not use indoors!
- Use charcoal for fuel only.
- Do not use grill in high winds!
- Close lid and dampers to help suffocate flame.
- Do not alter this grill in any manner.
- Do not exceed a temperature of 400°F (204°C) or more.
- Always use grill in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Potential damage to grill or harm to user may result from failure to follow warnings.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Maintain a minimum distance of 3m (10ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3m (10ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS).
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use grill on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



- Grill should only be rolled on smooth surface.
- Grill should never be rolled up/down stairs or uneven surface.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- Keep children and pets away from grill at all times. Do NOT allow children to use grill. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where grill is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around grill during or following its use until it has cooled.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (45°C (below 115°F)) before moving or storing.
- The grill is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Accessory attachments not supplied by Char-Griller® are not recommended and may cause injury.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Grill is hot during use. Keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ash can while ashes and charcoal are HOT.
- Make sure to empty grease can after every use once completely cooled.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Handles can be HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the any handles, wear protective gloves
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
- The barbecue should be heated up and the fuel should be kept red hot for at least 30mins prior to the first cook.
- Never use charcoal lighting fluid, gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode and cause injury or death.
- Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- Never use more than the recommended amount of charcoal (see below).
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- WARNING! Keep children and pets away.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
- Never add additional lighter fluid once charcoal has ignited. Follow directions on lighter fluid container.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- Keep lid open during the lighting process. Do not close the lid until the flames have burned down. Failure to follow this instruction may result in damage to painted surfaces due to excessive heat.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 3 LBS / 1.36 KGS OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX



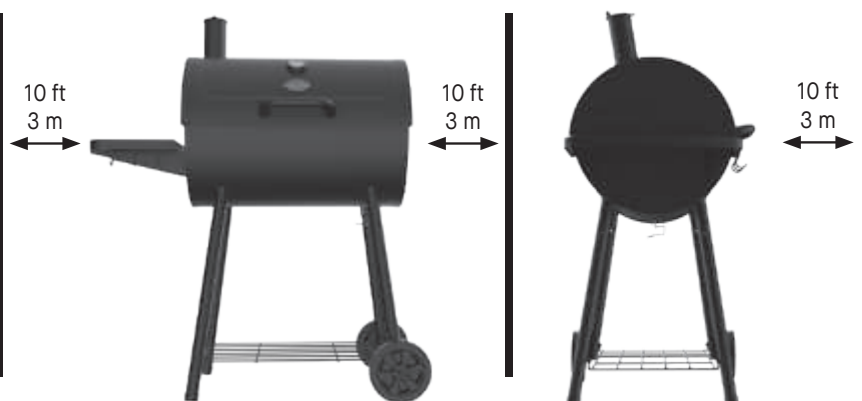
STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS



Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from rear, sides and top of grill to all overhead construction, walls, rails or other combustible construction materials.

Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from all combustible and flammable materials such as, wood, plants, grass, brush, paper, gasoline, or canvas.

This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting. Grill should not be used on combustible materials like wood decks or other combustible materials.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with charcoal or wood chunks.
Side Fire Box Attachment Sold Separately.

Operating Instructions

SETTING UP

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter.
Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 10 feet (3 m) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

PRE-SEASONING

IMPORTANT! Pre-Seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process, allowing them to burn off. PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

1. Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including grates, and inside of barrel) with cooking oil.
2. Start grill by following the LIGHTING instructions. Build a medium sized fire.
 - Do not use more than 3 LBS / 1.36 KGS of charcoal.
 - Always put charcoal on charcoal tray.
 - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
3. After coals ash over, spread out coals, replace cooking grates, close lid and heat to 250°F (121°C) for two hours.
4. USE CAUTION! Grates will be extremely HOT! Remove cooking grates from the grill with oven mitts, allow to cool, then re-coat grates and return to grill at approximately 200°F (93°C) for two hours.
5. You can lightly coat the exterior of the grill body (while warm) with cooking oil. This will extend the life of the grill body.
6. Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated above.

NOTE: GRILL WILL DRIP OIL DURING THIS PROCESS AND FOR SEVERAL USES AFTERWARDS. THIS IS NORMAL.

NOTE: NEVER EXCEED A COOKING TEMPERATURE OF 400°F (204°C) BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

LIGHTING INSTRUCTIONS

There are a few different methods that can be used to light the charcoal in your charcoal grill depending on personal preference. Below the charcoal chimney and fire starter methods are described.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 3 LBS / 1.36 KGS OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX

CHARCOAL CHIMNEY

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Fill the charcoal chimney $\frac{3}{4}$ of the way full with briquettes or lump charcoal
3. Set a fire starter on charcoal grate, light and then place the charcoal chimney directly on top of the fire starter. This step is done INSIDE the grill.
4. Coals will fire upward from bottom to top.
5. USE EXTREME CAUTION! After the coals on the top of the chimney are ignited (usually 10-15 minutes) pour the coals onto the charcoal grate, spread coals out with tongs, and replace your grill grates.



Operating Instructions

LIGHTING INSTRUCTIONS CONT.

FIRE STARTERS

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Pour approximately 2 lbs (1 kgs) (approx. 30-35 briquettes) of charcoal directly on to your charcoal grate and stack together in a pile.
3. Insert fire starter into the middle of the charcoal pile so that it is slightly covered and light.
4. USE EXTREME CAUTION! After the charcoal has thoroughly ignited (*typically glowing red or gray in color*) use tongs to spread them out and replace your grill grates.



NOTE:

- Always follow the charcoal manufacturer's instructions and warnings.
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal.
- If necessary, USE EXTREME CAUTION and use tongs or a long handled tool to move coals.
- Always wear heat resistant gloves when handling grill grates, charcoal grate, or adjusting coals.

MAINTAINING TEMPERATURE

In order to control the temperature of your grill, you need to control the amount of air flow to the fire. By opening and closing the top and side dampers, you can adjust the temperature of your grill.

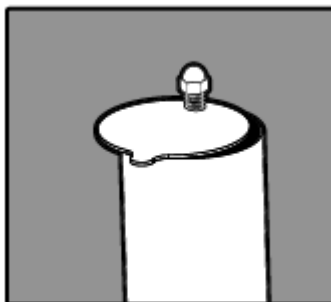
- MORE AIR = MORE HEAT
- LESS AIR = LESS HEAT

The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact your ability to control temperature. The more charcoal that ignites, the hotter the grill can be.

- MORE CHARCOAL = MORE HEAT
- LESS CHARCOAL = LESS HEAT

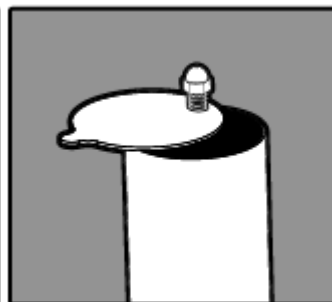
SMOKE

Low Temperatures



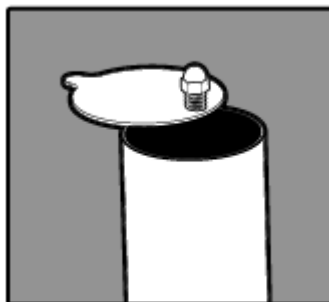
GRILL

Med. Temperatures



SEAR

High Temperatures



NOTE:

Upper and lower dampers may look different on your grill.

Use this drawing only as a reference to indicate the amount of air passing through the dampers.

- Place dampers 1/4 or less of the way open.
- Start with 2 lbs (1 kg) of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its lowest setting / farthest from the cooking grates.
- Adjust dampers from 1/3 - 2/3 of the way open.
- Start with 2 lbs (1 kg) of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its middle setting from the cooking grates.
- Place dampers completely open. Allow maximum airflow.
- Start with 3 lbs (1.36 kgs) of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its highest setting / closest to the cooking grates.

Cooking Styles

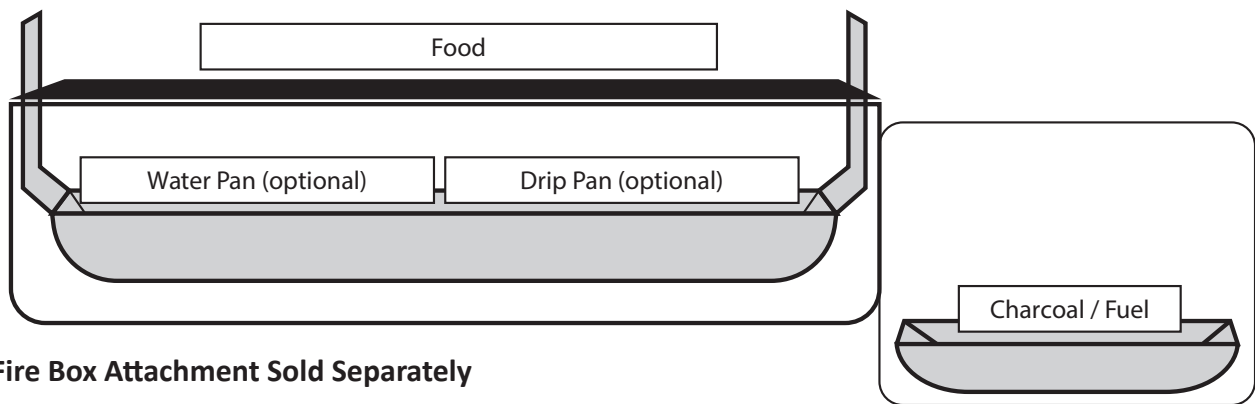
OVERVIEW

Your charcoal grill can be used to smoke, grill or sear your food with direct or indirect heat. By creating temperature zones and adjusting the charcoal placement, you can customize your culinary experience as desired. We have listed a few different cooking styles that you can utilize.

OFFSET SMOKING

NOTE: a side firebox is required for this style of cooking

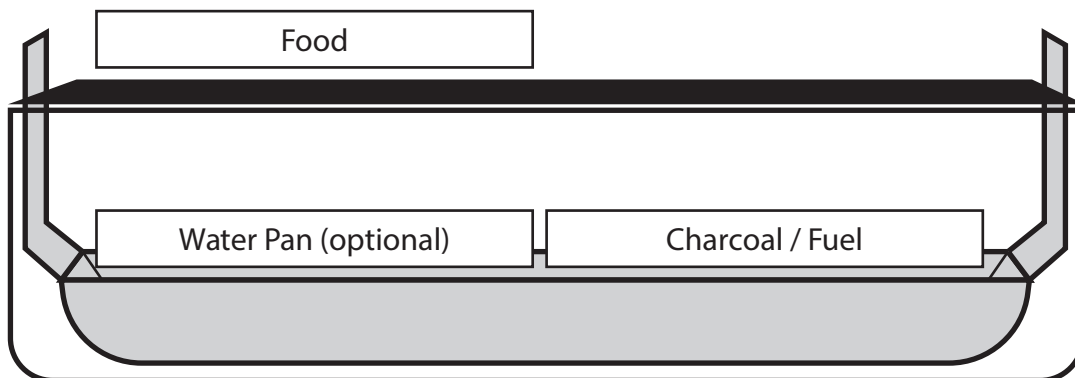
1. Cook with indirect heat from the side fire box at low temperatures (150°- 250°F) (65°- 121°C).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the side fire box. Indirect heat will flow from the side firebox into the main barrel.
4. No charcoal or fuel will be added to the main cook chamber.
5. Food placed closer to the side fire box will cook faster than food placed on the opposite side of the grill



TRADITIONAL SMOKE

NOTE: charcoal placement is key for this method.

1. Cook with indirect heat at low temperatures (150°- 250°F) (65°- 121°C).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber. Only utilize 1/2 or 1/3 of the charcoal grate.
 - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Create 2 or 3 “zones” with the placement of the fuel.
5. Food should be placed in the cool zone / the area not directly above the fuel.
6. Hang the charcoal grate in its lowest setting / farthest from the cooking grates.

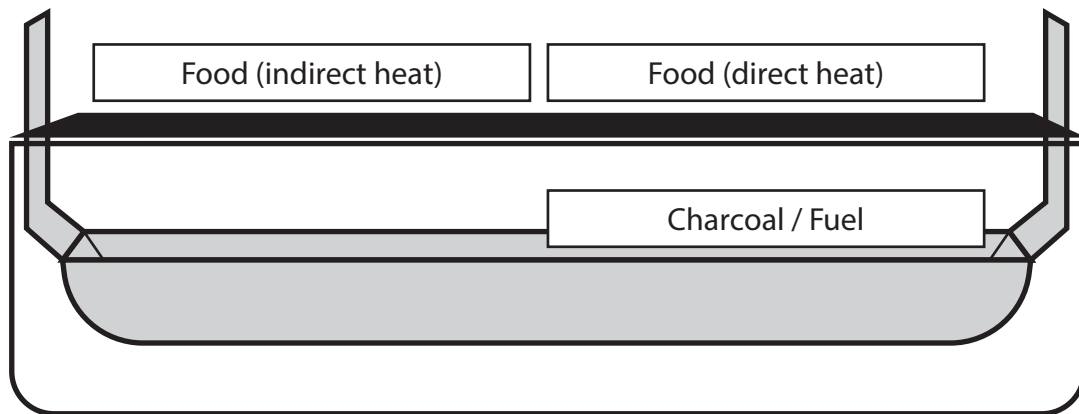


Cooking Styles

GRILLING (direct or indirect heat)

Note: Placement of the food above or next to the charcoal zone will create the direct or indirect heat

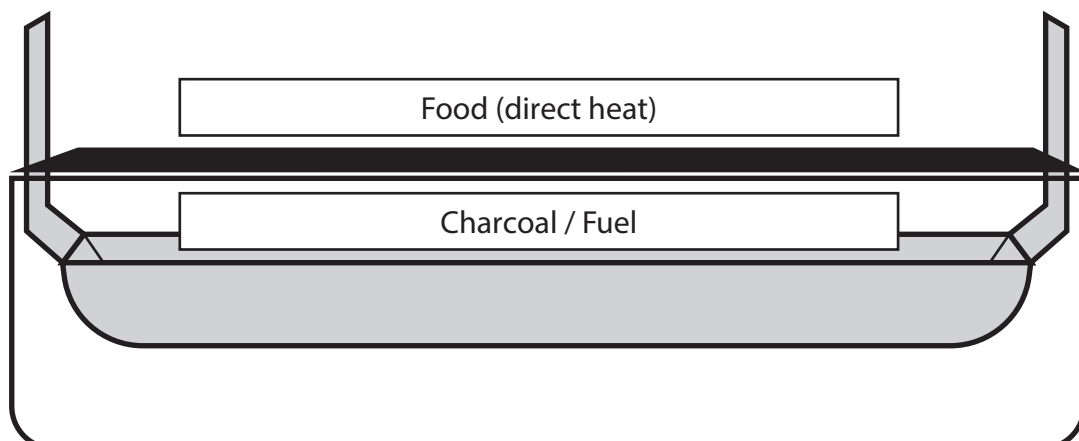
1. Cook with direct or indirect heat at medium to high temperatures (300°F +) (149°C +).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber.
 - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Create 2 “zones” with the placement of the fuel.
5. Food can be placed in the “indirect” zone for lower temperatures. The indirect zone is the area not directly above the fuel.
6. Food can be placed in the “direct” zone for higher temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
7. Hang the charcoal grate in the medium setting from the cooking grates.



SEAR (direct heat)

Note: This style is best for short cooks. Use caution, cooking at high temperatures like this can dry out the food.

1. Quickly cook with direct heat at high temperatures (400°F) (204°C).
2. Smoke flavor will not be added at this temperature. The wood will burn too hot to infuse flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber.
 - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Food can be is in the “direct” zone for searing temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
5. Hang the charcoal grate in the highest setting / closest to the cooking grates.
6. Food will cook very quickly at this temperature. Use caution.
7. Always cook with the lid open when using this method to prevent damage to the exterior of the grill.



Operating Instructions

RELOAD

If planning to cook for more than 30 to 40 minutes, additional charcoal should be added. Add 10 to 20 briquettes to the outer edge of the fire immediately after initial briquettes have been spread on grate. Once these briquettes become 80% ashed over, add them to the center of the fire as needed to maintain constant cooking temperature. Read all instructions and warnings on the charcoal bag.

SHUT DOWN

When finished cooking, clean your cooking grates with a cooking grate scraper then lightly coat with cooking oil.

Allow the temperature to drop to below 350F (177C). Once the temperature is below 350F (177C) close all lids and dampers. This will help extinguish the charcoal. Allow time for the grill to cool completely before moving on to the cleaning and care section.

Cleaning and Care

REGULAR MAINTENANCE

In order to keep your grill in the best shape regular cleaning and maintenance is required. The best way to protect your grill from the elements is with a grill cover.

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Always empty the ash tray after each use once ashes have completely cooled. Empty the ashes into a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals.
- Clean grill and cooking grids with mild cleaning agents. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner.
- Always cover and store cold grill in a protected area.
- Indoor storage of grill is permissible only if the charcoal has burned to a complete ash and is cold.
- Remember to remove cold ashes before storing.
- Your grill is made of steel and some rust may appear over time. If rust occurs clean the area with fine sandpaper or steel wool, then cover with heat resistant paint.
- NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.
- Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated in the pre-seasoning steps.

WARRANTY INFORMATION

A COPY OF THE DATED PROOF OF PURCHASE (RECEIPT) IS REQUIRED WHEN REGISTERING OR SUBMITTING A WARRANTY CLAIM. PLEASE RETAIN A COPY OF THE RECEIPT FOR YOUR RECORDS.

Char-Griller® will replace any defective part of its grillers/smokers, under warranty, as outlined below.

Charcoal / Pellet / Kamado Grills	
Grill - Hood AND Bottom (excludes removable Ash Pan)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Gas Grills	
Grill Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Dual Fuel Grills (Gas & Charcoal)	
Charcoal Grill - Hood AND Bottom AND Gas Grill - Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Ash Pan and Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts AND Gas Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner	1 year from date of purchase
Griddles	
All defective parts	1 year from date of purchase
MISC	
Parts, Accessories, and Grill Covers	1 year from date of purchase (seam tears only for covers)

SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

Char-Griller® grills are made of steel and if exposed to the elements rust will occur naturally. Please refer to the manual to review how to care for your grill properly.

Surface issues such as scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical clearers, surface rust or the discoloration of steel surfaces are NOT covered under these warranties.

Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller® is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian or New Zealand Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

EUROPEAN RESIDENTS ONLY: Char-Griller® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 2 years from the date of original retail purchase.

Excluded Under ALL Warranties

Paint; Surface Rust; Heat Damage; Incorrect Parts ordered by customer, including shipping; Worn Parts; Missing or damaged parts not reported within two (2) months of purchase date; Defective parts not reported within one (1) year of purchase date; Fading grill cover.

*NOTE: For warranty claims, photos and prepaid return of the item in question may be required. Misuse, abuse or commercial use nullifies all warranties.

PLEASE READ THIS INFORMATION IN DETAIL AND IF YOU HAVE ANY QUESTIONS CONTACT CUSTOMER SERVICE AT:

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Char Griller Customer Service.

Char Griller® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands

www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ

www.chargriller.com/pages/customer-support

Australia & New Zealand: Please contact your retailer



FRENCH

POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.



AVERTISSEMENT



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



RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE



À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort.

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de propane dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de propane à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.
- **RESPECTEZ CES DIRECTIVES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.**
 - Connaissez les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
 - Consultez un médecin si d'autres personnes ou vous développez des symptômes du rhume ou de la grippe pendant que vous cuisinez ou vous vous trouvez près de cet appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, que l'on peut facilement méprendre pour un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
 - La consommation d'alcool et de drogues aggrave les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
 - *Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.*



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ce barbecue est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Ne pas l'utiliser à l'intérieur !
- N'utiliser que du charbon de bois comme combustible.
- Ne pas utiliser le barbecue lorsque le temps est très venteux !
- Fermer le couvercle et les entrées d'air pour aider à étouffer la flamme.
- Ne modifier ce barbecue d'aucune façon.
- Ne pas dépasser une température de 400 °F (204 °C).
- Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au barbecue ou des blessures à l'utilisateur.
- Ne jamais utiliser le barbecue dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille et le papier.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE).
- Garder le barbecue à distance de tout matériau combustible comme l'essence ou les autres vapeurs et liquides inflammables.
- Mettre le barbecue sur une surface stable, plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) ne convienne pas.
- Ne pas utiliser le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le barbecue sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le barbecue sur des surfaces inégales.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



- Il ne faut faire rouler le barbecue que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le barbecue dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil de chauffage (LIRE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Utiliser le barbecue uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Conservez toujours un extincteur à portée de la main pendant que vous utilisez le barbecue.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conservez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Avant toute utilisation, vérifier la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le barbecue ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le barbecue. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du barbecue pendant son utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du barbecue pendant ou après son fonctionnement, tant qu'il n'a pas refroidi.
- NE PAS heurter ou bousculer le barbecue, car cela pourrait causer des blessures, endommager le barbecue ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation. Attendez que le barbecue ait refroidi complètement (température inférieure à 45 °C) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Le barbecue est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire preuve de PRUDENCE. Porter des gants de protection.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Ne jamais mettre d'articles de cuisine en verre, en plastique ou en céramique dans le barbecue. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Char-Griller® n'est pas recommandée et peut provoquer des blessures.
- Ne pas ranger le barbecue s'il contient encore des cendres ou du charbon de bois chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le barbecue est chaud lorsqu'il est en marche. Garder le visage et le corps loin de la porte et des événements. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Ne jamais laisser des braises ou des cendres CHAUDES sans surveillance.
- Ne pas enlever le seau à cendre pendant que les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Veiller à vider le bac à graisse après l'utilisation, une fois qu'il a complètement refroidi.
- Le barbecue produit une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE vous penchez PAS au-dessus du barbecue pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon de bois.
- Les clapets à air sont CHAUDS pendant l'utilisation et le refroidissement du barbecue ; portez des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- Les poignées peuvent être CHAUDES lorsque le barbecue est utilisé et pendant le refroidissement. Faites preuve d'une extrême prudence : si vous touchez une poignée, portez des gants de protection.
- Ne pas cuisiner avant que le charbon de bois ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Il faut que le barbecue ait chauffé et que le combustible reste chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage pour charbon de bois, d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- Ne jamais trop remplir la grille à charbon de bois. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Ne jamais utiliser plus que la quantité recommandée de charbon de bois (voir ci-dessous).
- AVERTISSEMENT ! Ce barbecue deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- AVERTISSEMENT ! Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil !
- Ne jamais rajouter de liquide d'allumage une fois que le charbon de bois a pris feu. Suivre les instructions sur la bouteille de liquide d'allumage.
- Mettre au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Garder le couvercle fermé pendant l'allumage. Laisser le couvercle ouvert jusqu'à ce que les flammes se soient éteintes. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages aux surfaces peintes en raison de la chaleur excessive.

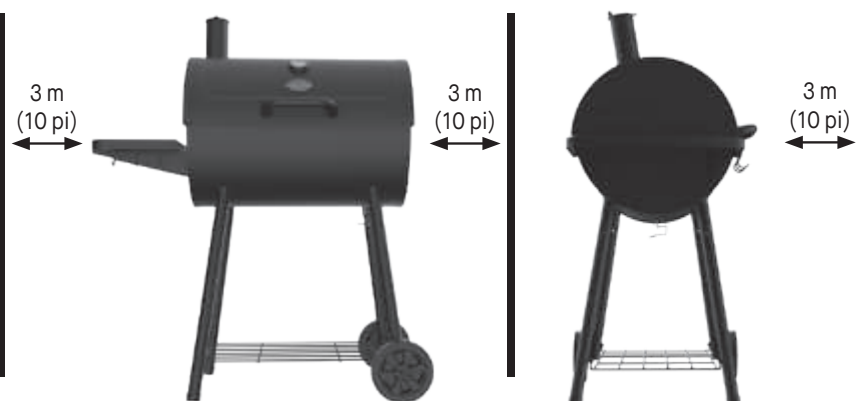
NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1,36 KG/3 LB DE CHARBON DE BOIS DANS LE FOYER PRINCIPAL

**EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE**

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du barbecue et toute structure surélevée, un mur, une rampe ou d'autres matériaux de construction combustibles.

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible et inflammable comme le bois, les plantes, le gazon, la broussaille, le papier, l'essence ou la toile.

Ce dégagement offre un espace suffisant pour une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Le barbecue ne doit pas être utilisé sur des matières combustibles comme les terrasses et d'autres matières combustibles.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

Ce produit n'est pas livré avec du charbon de bois ou des morceaux de bois.

Foyer latéral vendu séparément.

Mode d'emploi

INSTALLATION

Installez le barbecue sur une surface solide et plane, bien abrité contre le vent.

Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 3 m (10 pi) sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie).

APPRÊTAGE

IMPORTANT ! L'apprêtage de votre barbecue permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. APPRÊTEZ LE BARBECUE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Enduisez légèrement d'huile de cuisson TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris les grilles et l'intérieur du tonneau).
2. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'ALLUMAGE. Faites un feu de taille moyenne.
 - N'utilisez pas plus de 1,36 KG/3 LB de charbon de bois.
 - Mettez toujours le charbon de bois sur le plateau à charbon de bois.
 - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
3. Une fois que les braises sont recouvertes de cendre, étalez-les, remplacez les grilles de cuisson, fermez le couvercle et faites chauffer à environ 121 °C (250 °F) pendant deux heures.
4. FAITES ATTENTION ! Les grilles seront extrêmement CHAUDES ! Retirez les grilles de cuisson du barbecue avec des gants de cuisine, laissez-les refroidir, enduisez-les à nouveau et remettez-les sur le barbecue à environ 93 °C (200 °F) pendant deux heures.
5. Vous pouvez enduire légèrement d'huile de cuisson l'extérieur du bâti du barbecue (pendant qu'il est chaud). Cela prolongera sa durée de vie.
6. Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

REMARQUE : DE L'HUILE DÉGOULINERA DU BARBECUE PENDANT CETTE OPÉRATION ET PENDANT PLUSIEURS UTILISATIONS PAR LA SUITE. C'EST NORMAL.

REMARQUE : NE DÉPASSEZ JAMAIS UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON DE 204 °C (400 °F), CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET CONTRIBUERAIT À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET DES RETOUCHES SERONT NÉCESSAIRES. CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Il existe plusieurs méthodes différentes pour allumer le charbon de bois de votre barbecue à charbon de bois, selon les préférences de chacun. Les méthodes avec cheminée à charbon de bois et allume-feu sont décrites ci-dessous.

NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1,36 KG/3 LB DE CHARBON DE BOIS DANS LE FOYER PRINCIPAL

CHEMINÉE À CHARBON DE BOIS

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Remplissez votre cheminée à charbon de bois jusqu'aux trois-quarts avec des briquettes ou du charbon de bois en morceaux.
3. Posez l'allume-feu sur la grille à charbon de bois, allumez-le et posez la cheminée à charbon de bois directement sur l'allume-feu. Cette étape se déroule à l'INTÉRIEUR du barbecue.
4. Les braises s'enflamment de bas en haut.
5. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE ! Une fois que les braises au sommet de la cheminée sont enflammées (en général 10 à 15 minutes), videz les braises sur la grille à charbon de bois, utilisez des pinces pour les étaler et remettez les grilles du barbecue.



Mode d'emploi

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE (SUITE)

ALLUME-FEU

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Versez environ 1 kg (2 lb – environ 30 à 35 briquettes) de charbon de bois directement sur la grille à charbon de bois et empilez-le.
3. Insérez l'allume-feu au milieu de la pile de charbon de bois de manière à ce qu'il soit légèrement recouvert, et allumez-le.
4. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE ! Une fois que le charbon de bois est bien enflammé (*généralement de couleur rouge ou grise*), utilisez des pinces pour l'étaler et remettez les grilles du barbecue.



REMARQUE :

- Respectez toujours les instructions et les avertissements du fabricant de charbon de bois.
- N'utilisez pas de liquide d'allumage, d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres accélérateurs pour allumer le charbon de bois.
- Au besoin, FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE et utilisez des pinces ou un outil à long manche pour déplacer les braises.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les grilles du barbecue ou la grille à charbon de bois ou lorsque vous ajustez les braises.

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

Pour contrôler la température de votre barbecue, vous devez contrôler la circulation de l'air qui arrive au feu. En ouvrant et en fermant les clapets à air supérieur et latéral, vous pouvez ajuster la température de votre barbecue.

- PLUS D'AIR = PLUS DE CHALEUR
- MOINS D'AIR = MOINS DE CHALEUR

La quantité de charbon de bois utilisée pour les grillades peut également avoir un effet important sur votre capacité à contrôler la température. Plus il y a de charbon de bois qui s'enflamme, plus le barbecue peut être chaud.

- PLUS DE CHARBON DE BOIS = PLUS DE CHALEUR
- MOINS DE CHARBON DE BOIS = MOINS DE CHALEUR

FUMAGE

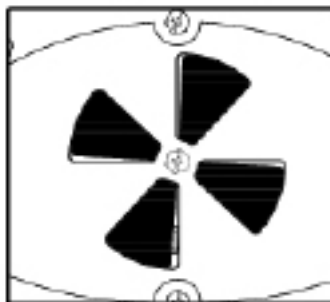
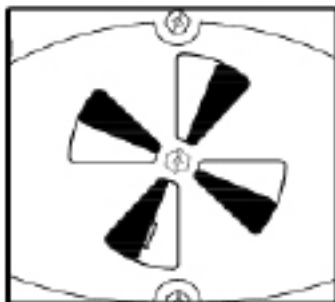
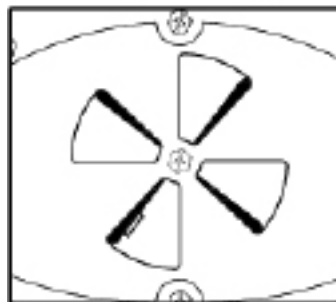
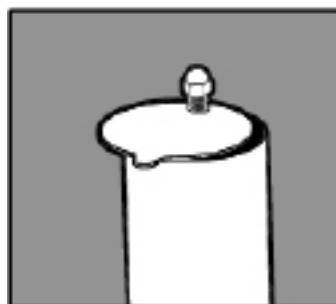
Basses températures

CUISSON AU GRIL

Températures moyennes

SAISIE

Températures élevées



REMARQUE :

Les clapets à air supérieur et inférieur peuvent avoir un aspect différent sur votre barbecue.

Utilisez ce dessin uniquement comme référence pour indiquer la quantité d'air passant par les clapets à air.

- Ouvrez les clapets à air au quart de la position ouverte ou moins.
- Commencez avec 1 kg (2 lb) de charbon de bois ou de bois de chauffage.
- Suspendez la grille à charbon de bois sur sa position la plus basse/la plus éloignée des grilles de cuisson.
- Réglez les clapets à air afin qu'ils soient entre 1/3 et 2/3 ouverts.
- Commencez avec 1 kg (2 lb) de charbon de bois ou de bois de chauffage.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position centrale par rapport aux grilles de cuisson.
- Ouvrez complètement les clapets à air. Permettez une circulation d'air maximale.
- Commencez avec 1,36 kg (3 lb) de charbon de bois ou de bois de chauffage.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position la plus haute/la plus proche des grilles de cuisson.

Styles de cuisson

VUE D'ENSEMBLE

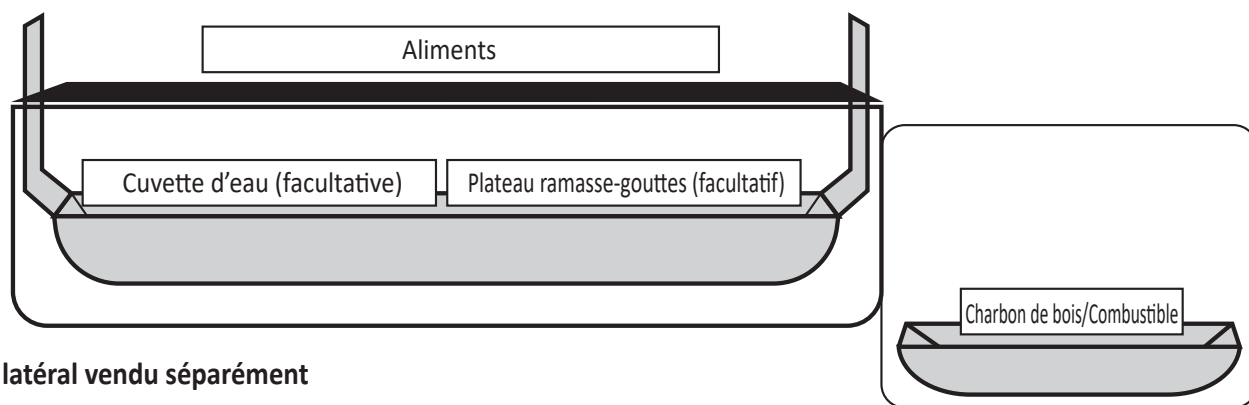
Votre barbecue au charbon de bois peut être utilisé pour fumer, griller ou saisir vos aliments avec une chaleur directe ou indirecte.

En créant des zones de température et en ajustant la position du charbon de bois, vous pouvez personnaliser votre expérience culinaire comme vous le souhaitez. Nous avons répertorié quelques styles de cuisson différents que vous pouvez utiliser.

FUMAGE DÉCALÉ

REMARQUE : un foyer latéral est nécessaire pour ce type de cuisson

1. Cuissez à la chaleur indirecte en utilisant le foyer latéral à basse température (65-121 °C) (150-250 °F).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans le foyer latéral. La chaleur indirecte circule du foyer latéral vers le tonneau principal.
4. Aucun charbon ou combustible ne sera ajouté à la chambre de cuisson principale.
5. Les aliments placés plus près du foyer latéral cuisent plus rapidement que ceux placés sur le côté opposé du barbecue.

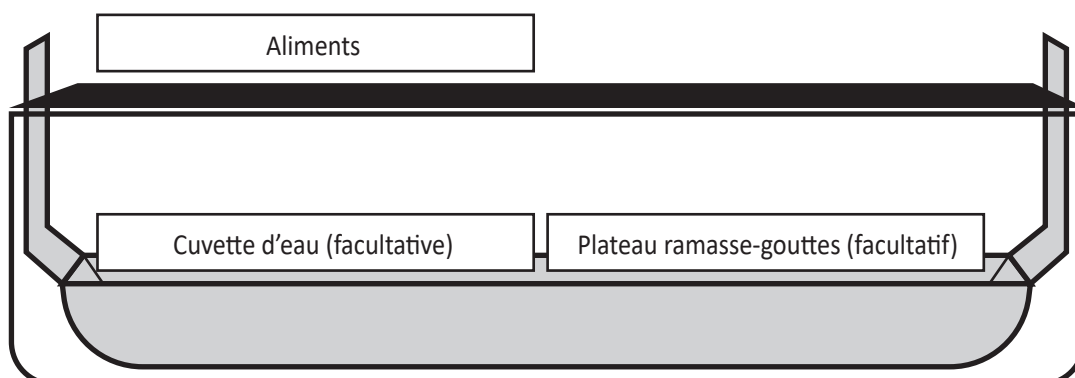


Foyer latéral vendu séparément

FUMÉE TRADITIONNELLE

REMARQUE : la position du charbon de bois est la clé de cette méthode.

1. Cuissez à la chaleur indirecte et à basse température (65-121 °C) (150-250 °F).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié ou le tiers de la grille à charbon de bois.
 - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Créez 2 ou 3 « zones » lorsque vous placez le combustible.
5. Les aliments doivent être placés dans la zone froide, c'est-à-dire la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
6. Suspendez la grille à charbon de bois sur sa position la plus basse/la plus éloignée des grilles de cuisson.

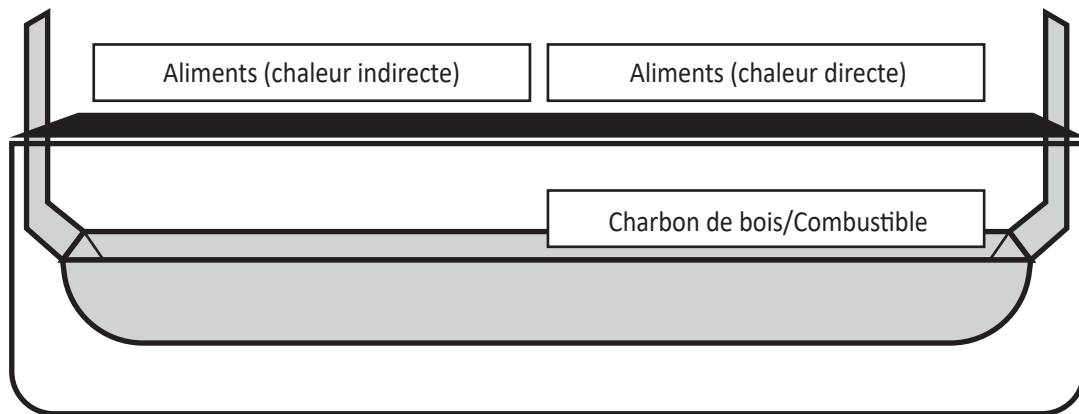


Styles de cuisson

CUISSON AU GRIL (chaleur directe ou indirecte)

Remarque : Le positionnement des aliments au-dessus ou à côté de la zone du charbon de bois crée la chaleur directe ou indirecte

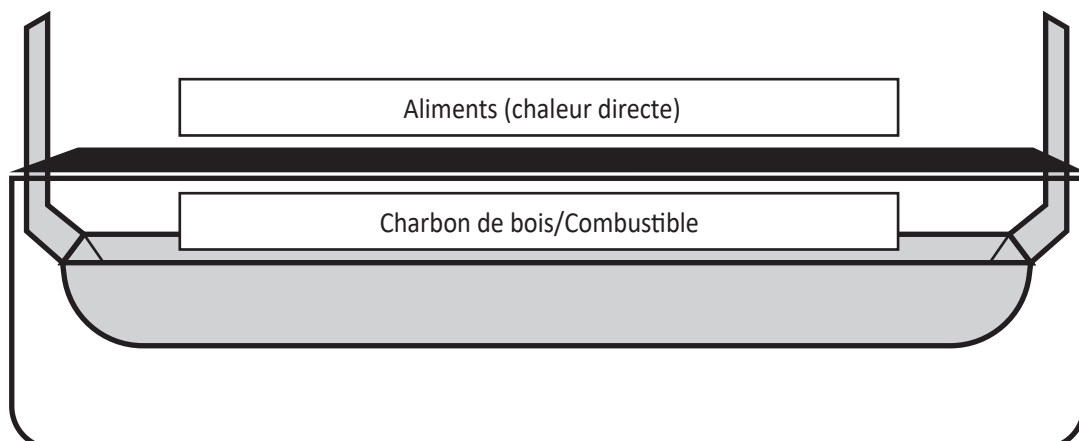
1. Cuisez à la chaleur directe ou indirecte à des températures moyennes à élevées (149 °C+) (300 °F +).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié de la grille à charbon de bois.
 - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Créez deux « zones » lorsque vous placez le combustible.
5. Les aliments peuvent être placés dans la zone « indirecte » pour des températures plus basses. La zone indirecte est la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
6. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour des températures plus élevées. La zone directe est la zone située directement au-dessus du combustible.
7. Suspendez la grille à charbon de bois dans la position moyenne par rapport aux grilles de cuisson.



SAISIE (chaleur directe)

Remarque : Ce style est idéal pour les cuissons courtes. Faites attention, la cuisson à température élevée peut dessécher les aliments.

1. Cuisez rapidement à la chaleur directe à des températures élevées (204 °C) (400 °F).
2. De l'arôme de fumée ne sera pas ajouté à cette température. Le bois brûlera à une température trop élevée pour imprégner les arômes.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale.
 - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour les températures de saisie. La zone directe est la zone située directement au-dessus du combustible.
5. Suspendez la grille à charbon de bois dans la position la plus haute/la plus proche des grilles de cuisson.
6. Les aliments cuisent très rapidement à cette température. Faites attention.
7. Pour éviter d'endommager l'extérieur du barbecue, il faut toujours cuisiner avec le couvercle ouvert lorsque l'on utilise cette méthode.



Mode d'emploi

RECHARGE

Si la cuisson va durer plus de 30 à 40 minutes, ajoutez du charbon supplémentaire. Ajoutez 10 à 20 briquettes au bord extérieur du feu immédiatement après avoir étalé les briquettes initiales. Une fois que ces briquettes sont recouvertes de cendre à 80 %, rajoutez-les au centre du feu, au besoin, pour maintenir une température de cuisson constante. Lisez toutes les instructions et tous les avertissements figurant sur le sac de charbon.

ARRÊT

Une fois la cuisson terminée, nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'un racloir, puis enduisez-les légèrement d'huile de cuisson.

Laissez la température descendre en dessous de 177 °C (350 °F). Une fois que la température est inférieure à 177 °C (350 °F), fermez tous les couvercles et clapets à air. Cela permettra d'éteindre le charbon de bois. Laissez le temps au barbecue de refroidir complètement avant de passer à la section de nettoyage et d'entretien.

Nettoyage et entretien

ENTRETIEN RÉGULIER

Pour que votre barbecue reste en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement. La meilleure façon de protéger votre barbecue contre les éléments consiste à utiliser une housse.

- VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Videz vos cendres dans un récipient métallique et couvrez-les d'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de braises allumées.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson au moyen d'agents nettoyants doux. Essayez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS de produit de nettoyage pour les fours.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le barbecue dans un endroit protégé.
- Il n'est permis de ranger le barbecue à l'intérieur que si le charbon a complètement brûlé et les cendres sont froides.
- N'oubliez pas d'enlever les cendres froides avant de ranger le barbecue.
- Le barbecue est fabriqué avec de l'acier et il peut donc rouiller à la longue. Si la rouille apparaît, nettoyez-la à l'aide d'un papier abrasif ou de laine d'acier, puis couvrez-la de peinture résistante à la chaleur.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE PEINTURE SUR LES SURFACES INTÉRIEURES DU BARBECUE.
- Un apprêt fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier et appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal comme indiqué dans les étapes d'apprêtage.

RENSEIGNEMENTS SUR LA GARANTIE

UNE COPIE DE LA PREUVE D'ACHAT DATÉE (REÇU) EST REQUISE LORS DE L'ENREGISTREMENT OU DE LA SOUMISSION D'UNE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE. VEUILLEZ CONSERVER UNE COPIE DU REÇU POUR VOS DOSSIERS.

Char-Griller® remplacera toute pièce défectueuse de ses barbecues/fumoirs sous garantie, comme indiqué ci-dessous.

Barbecues au charbon de bois, à granules ou de style kamado	
Barbecue – Couvercle ET fond (exclut le bac à cendres amovible)	5 ans à compter de la date d'achat pour les perforations causées par la rouille ou la combustion
Bac à cendres ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues au gaz	
Couvercle du barbecue (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes du brûleur principal (exclut le brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour les perforations causées par la rouille ou la combustion
Bâti du barbecue (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues à carburant double (gaz et charbon de bois)	
Barbecue au charbon de bois – Couvercle ET fond ET Barbecue au gaz – Couvercle (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes du brûleur principal (exclut le bac à cendres et le brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour les perforations causées par la rouille ou la combustion
Bac à cendres ET pièces défectueuses ET barbecue au gaz Bâti (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral	1 an à compter de la date d'achat
Planchas	
Toutes les pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
DIVERS	
Pièces, accessoires et housses	1 an à compter de la date d'achat (déchirures des coutures uniquement pour les housses)

LA ROUILLE SUPERFICIELLE N'EST PAS CONSIDÉRÉE COMME UN DÉFAUT DE FABRICATION OU DE MATÉRIEL

Les barbecues Char-Griller® sont fabriqués en acier et, s'ils sont exposés aux éléments, la rouille apparaît naturellement. Reportez-vous au manuel pour savoir comment entretenir correctement votre barbecue.

Les problèmes de surface tels que les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs et chimiques, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier ne sont PAS couverts par ces garanties.

Les garanties portent uniquement sur le remplacement des pièces défectueuses. Char-Griller® n'est pas responsable des dommages découlant d'un accident, d'une modification, du mésusage, d'un usage abusif, d'environnements hostiles, d'une installation incorrecte ou d'une installation qui ne respecte pas les codes locaux d'entretien de l'appareil.

RÉSIDENTS DE L'AUSTRALIE ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE UNIQUEMENT : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu des lois australiennes ou néo-zélandaises sur la consommation. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT : Char-Griller® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée.

Exclus de TOUTES les garanties

Peinture ; rouille superficielle ; dommages causés par la chaleur ; pièces incorrectes commandées par le client, y compris les frais d'expédition ; pièces usées ; pièces manquantes ou endommagées non signalées dans les deux (2) mois suivant la date d'achat ; pièces défectueuses non signalées dans un délai d'un (1) an suivant la date d'achat ; décoloration du couvercle du barbecue.

* REMARQUE : Pour les réclamations au titre de la garantie, des photos et le retour prépayé de l'article en question peuvent être exigés. Une mauvaise utilisation, un abus ou une utilisation commerciale annule toutes les garanties.

VEUILLEZ LIRE CES RENSEIGNEMENTS EN DÉTAIL ET SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE À :

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées, veuillez prendre contact avec le service à la clientèle de Char-Griller.

Char Griller® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, La Haye, Pays-Bas

www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ

www.chargriller.com/pages/customer-support

Australie et Nouvelle-Zélande : Veuillez prendre contact avec votre détaillant



ESPAÑOL

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.



ADVERTENCIA



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



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



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

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y propano produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o propano dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.
- **SIGA ESTAS PAUTAS PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LO INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS.**
 - Identifique los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar el oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la consciencia y muerte.
 - Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a una gripe o resfrío mientras cocina cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, la cual puede confundirse con una gripe o resfrío, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
 - El consumo de alcohol y medicinas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
 - *El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.*



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No deje la parrilla desatendida.
- El ahumador es solo para USO CASERO EN EXTERIORES.
- ¡No usar en interiores!
- Use solamente carbón para combustible.
- ¡No use la parrilla cuando haya fuertes vientos!
- Cierre la tapa y los reguladores para ayudar a sofocar la llama.
- No modifique esta parrilla de ninguna forma.
- No exceda una temperatura de 400 °F (204 °C) o más.
- Siempre use la parrilla en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial a la parrilla o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel.
- Nunca opere la parrilla bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL).
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla en mesas o mostradores. NO mueva la parrilla por superficies desniveladas.



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES



- La parrilla solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- La parrilla nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la parrilla.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa la parrilla.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (45 °C (por debajo de los 115 °F)) antes de moverla o guardarla.
- La parrilla está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Char-Griller®; estos podrían causar lesiones.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes dentro de ella. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- La parrilla está caliente durante su uso. Mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparé el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Asegúrese de vaciar la lata de grasa después de cada uso una vez que se haya enfriado completamente.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre la parrilla mientras la esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- Las asas pueden estar CALIENTES mientras la parrilla está en uso y durante el enfriamiento; use extrema precaución, si toca cualquier asa, use guantes protectores.
- No cocine antes que el carbón vegetal tenga una cubierta de cenizas.
- La barbacoa debe calentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- Nunca use líquido de encendido de carbón, gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón vegetal. Estos fluidos pueden explotar y causar lesiones o la muerte.
- Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar la parrilla.
- No use nunca más carbón del recomendado (ver a continuación).
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el funcionamiento.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a niños y mascotas.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender!
- Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido. Siga las instrucciones sobre el envase del líquido encendedor.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Mantenga la tapa abierta durante el proceso de encendido. No cierre la tapa hasta las llamas bajen su fuerza. Si no sigue esta instrucción, puede haber un daño en las superficies pintadas debido al calor excesivo.

NO EXCEDA UN TOTAL DE 3 LBS / 1.36 KGS DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL



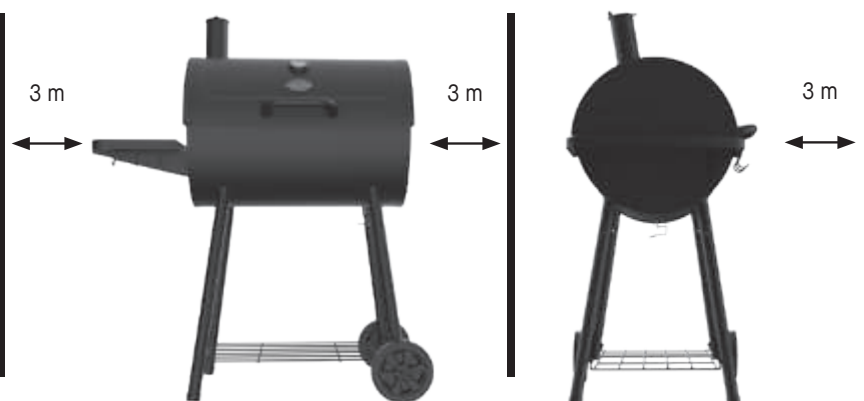
REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL



Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con las construcciones aéreas, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Mantenga una distancia mínima de 10 pies(3m) de todos los materiales combustibles e inflamables tales como, madera, plantas, hierba, maleza, papel, gasolina o lona.

Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación. La parrilla no debe utilizarse sobre materiales combustibles como cubiertas de madera u otros materiales combustibles.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto no viene con trozos de madera ni leños de madera.
El accesorio del fogón lateral se vende por separado.

Instrucciones de operación

CONFIGURACIÓN

Coloque la parrilla sobre una superficie sólida y plana, con protección adecuada del viento. No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida durante el funcionamiento.

Este aparato está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. Es importante no haya obstáculos aéreos y que haya una distancia mínima de 10 pies (3 m) desde la parte lateral o posterior del aparato. Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. El aparato debe reposar sobre una superficie nivelada y estable. El aparato debe estar protegido de corrientes de aire directas y posicionado o protegido contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (p. ej., lluvia).

CURADO PREVIO

¡IMPORTANTE! El curado previo hará que su parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluidas las rejillas y el interior del barril) con aceite de cocina.
2. Arranque la parrilla siguiendo las instrucciones de ENCENDIDO. Forme un fuego de tamaño mediano.
 - No use más de 3 LBS / 1.36 KGS de carbón.
 - Siempre coloque el carbón en la bandeja para el carbón.
 - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
3. Una vez que se hayan consumido las cenizas, esparza las brasas, vuelva a colocar las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a 250°F (121°C) por dos horas.
4. ¡TENGA PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas estarán extremadamente CALIENTES! Retire las rejillas de cocción de la parrilla con guantes de cocina, deje que se enfríen, vuelva a cubrir las rejillas y colóquelas de nuevo en la parrilla a aproximadamente 200°F (93°C) por dos horas.
5. Puede cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrilla (mientras esté caliente) con aceite de cocina. Esto prolongará la vida útil del cuerpo de la parrilla.
6. Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

NOTA: LA PARRILLA GOTEARÁ ACEITE DURANTE ESTE PROCESO Y DURANTE VARIOS USOS POSTERIORES. ESTO ES NORMAL.

NOTA: NUNCA EXCEDA UNA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE 400°F (204°C) (ESPECÍFICO DEL ÍTEM), YA QUE ESTO DAÑARÍA EL ACABADO Y CONTRIBUIRÍA A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO TIENE GARANTÍA Y REQUERIRÁ RETOQUES. ESTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Existen unos pocos métodos diferentes que pueden usarse para encender el carbón en su parrilla de carbón dependiendo de su preferencia personal. A continuación, se describen los métodos del arrancador de fuego y la chimenea de carbón.

NO EXCEDA UN TOTAL DE 3 LBS / 1.36 KGS DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL

CHIMENEA DE CARBÓN

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Llene la chimenea de carbón hasta los $\frac{3}{4}$ de su capacidad llena con briquetas o carbón en bloques.
3. Coloque el arrancador de fuego sobre la parrilla de carbón, enciéndala y, a continuación, coloque la chimenea de carbón directamente sobre el arrancador de fuego. Este paso se realiza DENTRO de la parrilla.
4. Los carbones se encenderán de abajo a arriba.
5. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Después que los carbones de la parte superior de la chimenea estén encendidos (normalmente entre 10 y 15 minutos), vierta los carbones sobre la rejilla de carbón, espárzalos con tenazas y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.



Instrucciones de operación

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO CONT.

ARRANCADORES DE FUEGO

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Vierta aproximadamente 2 lbs (1 kg) (aprox. 30-35 briquetas) de carbón directamente en su parrilla de carbón y apílelas juntas en una pila.
3. Introduzca el arrancador de fuego en el centro de la pila de carbón de modo que quede ligeramente cubierto y encienda.
4. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Una vez que el carbón se haya encendido por completo (*normalmente de color rojo o gris*), use tenazas para esparcirlo y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.



NOTA:

- Siempre siga las instrucciones y advertencias del fabricante del carbón.
- Nunca use líquido para encendedores, gasolina, queroseno, alcohol u otro acelerante para encender el carbón.
- De ser necesario, TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN y use tenazas o una herramienta de asa larga para mover los carbones.
- Use siempre guantes resistentes al calor para manipular las rejillas de la parrilla, la parrilla de carbón o para ajustar las brasas.

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

Para controlar la temperatura de su parrilla, necesita controlar la cantidad de flujo de aire que llega al fuego. Al abrir y cerrar los reguladores superiores y laterales, puede ajustar la temperatura de su parrilla.

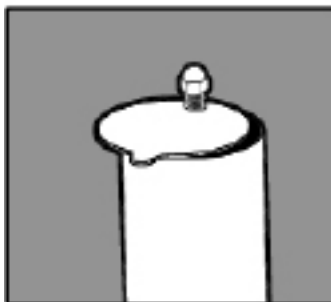
- MÁS AIRE = MÁS CALOR
- MENOS AIRE = MENOS CALOR

La cantidad de carbón usada cuando se asa a la parrilla también puede causar un gran impacto en su capacidad de controlar la temperatura. Mientras más carbón se queme, más caliente estará la parrilla.

- MÁS CARBÓN = MÁS CALOR
- MENOS CARBÓN = MENOS CALOR

AHUMAR

Temperaturas bajas



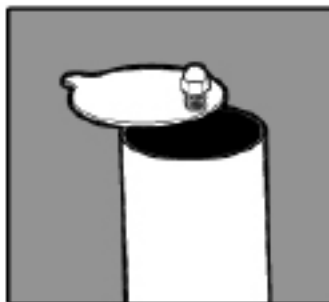
ASAR

Temperaturas medias



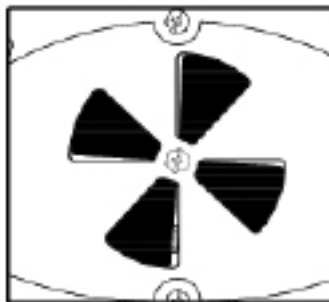
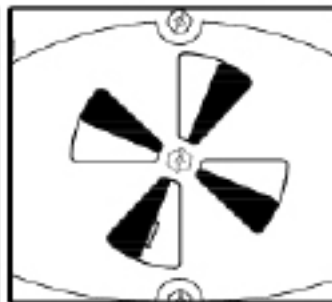
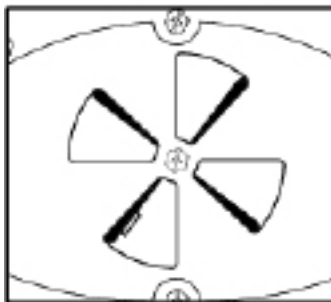
SELLAR

Temperaturas altas



NOTA:

Los reguladores superiores e inferiores pueden verse diferentes en su parrilla. Use este dibujo sólo como referencia para indicar la cantidad de aire que pasa a través de los reguladores.



- Coloque los reguladores a 1/4 o menos de distancia abiertos.
- Comience con 2 lbs (1 kg) de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más baja / lejos de las rejillas de cocción.
- Ajuste los reguladores de 1/3 a 2/3 de distancia abiertos.
- Comience con 2 lbs (1 kg) de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media de las rejillas de cocción.
- Abra completamente los reguladores. Permite el flujo de aire máximo.
- Comience con 3 lbs (1.36 kgs) de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más alta / cerca de las rejillas de cocción.

Estilos de cocción

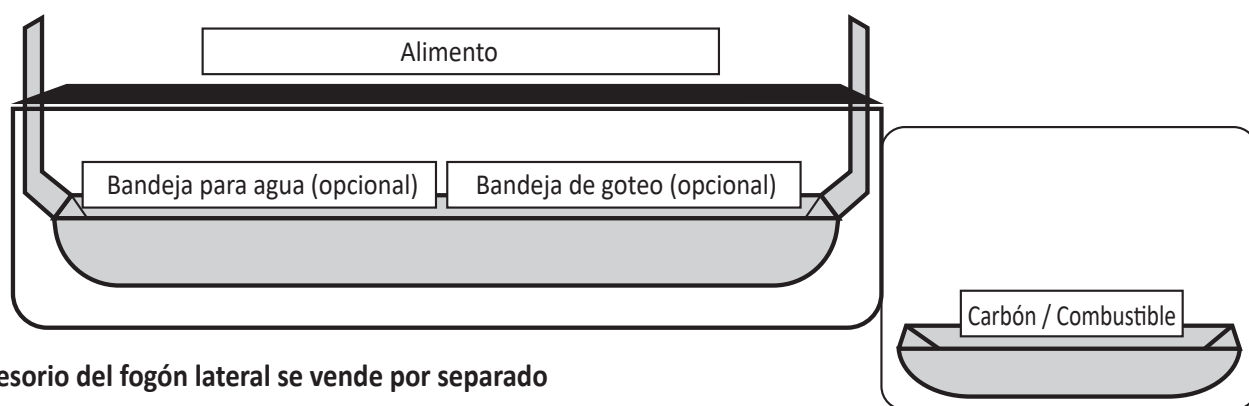
GENERALIDADES

Su parrilla de carbón puede usarse para ahumar, asar o sellar sus alimentos con calor directo o indirecto. Al crear zonas de temperatura y ajustar la colocación del carbón, puede personalizar su experiencia culinaria como desee. Hemos creado una lista de estilos de cocción diferentes que puede utilizar.

AHUMADO DE COMPENSACIÓN

NOTA: se requiere un fogón lateral para este tipo de cocción

1. Cocine con calor indirecto desde el fogón lateral a bajas temperaturas (150 ° - 250 °F) (65 ° - 121 °C).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en el fogón lateral. El calor indirecto fluirá desde el fogón lateral hacia el barril principal.
4. No se puede añadir combustible a la cámara de cocción principal.
5. Los alimentos colocados más cerca al fogón se cocinará más rápido que los alimentos colocados en el lado opuesto de la parrilla.

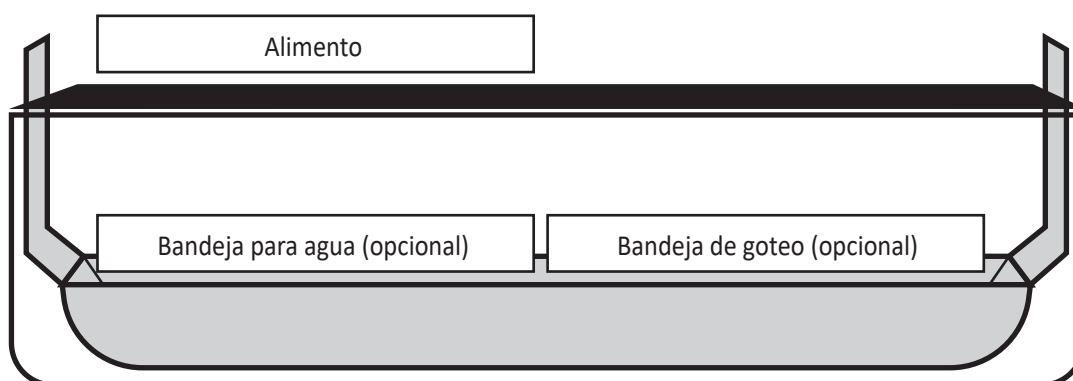


El accesorio del fogón lateral se vende por separado

AHUMADO TRADICIONAL

NOTA: la colocación del carbón es clave para este método.

1. Cocine con calor indirecto a bajas temperaturas (150° - 250 °F) (65 ° - 121 °C).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 o 1/3 de la rejilla de carbón.
 - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Cree 2 o 3 "zonas" con la colocación del combustible.
5. Los alimentos deben colocarse en la zona fría / el área que no está directamente encima del combustible.
6. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más baja / lejos de las rejillas de cocción.

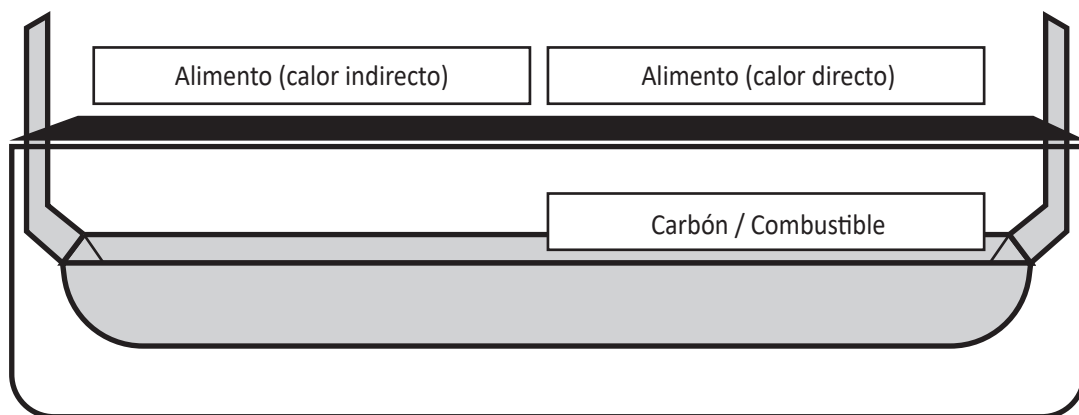


Estilos de cocción

ASAR (calor directo o indirecto)

Nota: Se coloca los alimentos encima o junto a la zona de carbón se creará calor directo o indirecto

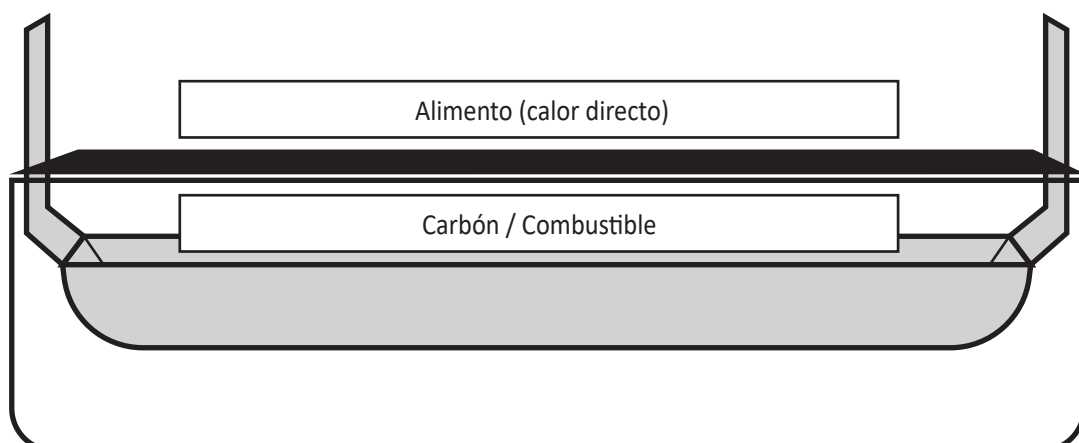
1. Cocine con calor directo o indirecto a temperatura media-alta (300 °F +) (149 °C +).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 de la rejilla de carbón.
 - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Cree 2 "zonas" con la colocación del combustible.
5. Los alimentos pueden colocarse en la zona "indirecta" para tener temperaturas más bajas. La zona indirecta es el área que no está directamente encima del combustible.
6. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas más altas. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
7. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media desde las rejillas de cocción.



SELLAR (calor directo)

Nota: Este estilo es mejor para cocciones cortas. Tenga precaución; cocinar a altas temperaturas como estas puede secar los alimentos.

1. Cocine rápidamente con calor directo a altas temperaturas (400 °F) (204 °C).
2. A esta temperatura no se añadirá un sabor ahumado. La madera deberá arder bien caliente para imbuir el sabor.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal.
 - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas de sellado. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
5. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más alta / cerca de las rejillas de cocción.
6. Los alimentos se cocinarán muy rápidamente a esta temperatura. Tenga precaución.
7. Siempre cocine con la tapa abierta cuando use este método para evitar daños al exterior de la parrilla.



Instrucciones de operación

RECARGA

Si está planeando cocinar por más de 30 a 40 minutos, debe agregar carbón adicional. Agregue de 10 a 20 briquetas al borde externo del fuego inmediatamente después que las briquetas iniciales se hayan esparcido en la rejilla. Una vez que estas briquetas se hayan convertido un 80% en cenizas, agréguelas al centro del fuego según sea necesario para mantener la temperatura de cocción constante. Lea todas las instrucciones y advertencias en la bolsa del carbón.

APAGADO

Cuando termine de cocinar, limpie sus rejillas de cocción con un restregador para rejillas de cocción; luego cubra ligeramente con aceite de cocina.

Deje que la temperatura caiga por debajo de los 350 °F (177 °C). Una vez que la temperatura esté por debajo de los 350 °F (177 °C), cierre todos los reguladores. Esto ayudará a extinguir el carbón. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de pasar a la sección de limpieza y mantenimiento.

Limpieza y mantenimiento

MANTENIMIENTO NORMAL

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Vacíe las cenizas en un contenedor de metal y cubra con agua para asegurarse que no haya carbones encendidos.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con agentes limpiadores suaves. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use un limpiahornos.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un área protegida.
- Se permite un almacenamiento en interiores solamente si el carbón se ha quemado hasta convertirse completamente en cenizas y si está frío.
- Recuerde retirar las cenizas frías antes de guardarla.
- Su parrilla está hecha de acero y puede aparecer algo de óxido con el tiempo. Si aparece óxido, limpie el área con un papel de lija fino o lana de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

SE REQUIERE UNA COPIA DEL COMPROBANTE DE COMPRA CON FECHA (RECIBO) AL REGISTRARSE O AL PRESENTAR UN RECLAMO DE LA GARANTÍA. CONSERVE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.

Char-Griller® reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores, bajo garantía, según se indica a continuación.

Parrillas de carbón / perlas / Kamado	
Parrilla - Campana Y Fondo (excluye la bandeja de cenizas extraíble)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas a gas	
Campana de la parrilla (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral Y Piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas de doble combustible (gas y carbón)	
Parrilla de carbón - Campana Y Fondo Y Parrilla de gas - Campana (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye bandeja de cenizas y quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas Y parrilla de gas Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral	1 año a partir de la fecha de compra
Planchas	
Todas las piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
MISC	
Piezas, accesorios y fundas de parrilla	1 año a partir de la fecha de compra (roturas de costura sólo para fundas)

EL ÓXIDO SUPERFICIAL NO SE CONSIDERA UN DEFECTO DE FABRICACIÓN O DE LOS MATERIALES

Las parrillas Char-Griller® están hechas de acero y, si se exponen a la intemperie, se oxidarán de forma natural. Consulte el manual para revisar cómo cuidar adecuadamente su parrilla.

Los problemas de superficie como arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos, óxido superficial o la decoloración de las superficies de acero NO están cubiertas por estas garantías.

Las garantías sólo cubren la sustitución de piezas defectuosas. Char-Griller® no se hace responsable de los daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con los códigos locales de servicio de la unidad.

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Char-Griller® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años desde la fecha de compra minorista original.

Excluido bajo TODAS las garantías

Pintura; óxido superficial; daños por calor; piezas incorrectas pedidas por el cliente, incluido el envío; piezas desgastadas; piezas faltantes o dañadas de las que no se haya informado en el plazo de dos (2) meses a partir de la fecha de compra; piezas defectuosas de las que no se haya informado en el plazo de un (1) año a partir de la fecha de compra; funda descolorida de la parrilla.

*NOTA: Para los reclamos de la garantía, es posible que se requieran fotos y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso indebido, abuso o uso comercial anula todas las garantías.

LEA DETENIDAMENTE ESTA INFORMACIÓN Y, SI TIENE ALGUNA PREGUNTA, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE EN:

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

Char Griller® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341

www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands

www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ

www.chargriller.com/pages/customer-support

Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

