



CG600S

ITM. / ART. 1900677 - CHARCOAL GRILL



Manual applies to the following model number(s)

SH19041319, SH19041519

Your model number

Mfg. Date - Serial Number

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

IMPORTANT
IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

Quick Reference Guide

CONTENT	PAGE
• Model Number/Serial Number	Cover
• Warnings/Safeguards	3-4
• Hardware List	5-6
• Parts List	7
• Assembly.....	8-16
• Operating Instructions.....	16
• Grilling Guide.....	17
• Warranty/Registration.....	18
• Contact Information.....	Back



WARNING

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



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



CARBON MONOXIDE HAZARD

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



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Always use grill in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- Never operate grill under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs.
- Grill is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Maintain a minimum distance of 3m (9.8ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3m (9.8ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never use grill for anything other than its intended use. This grill is NOT for commercial use.
- Accessory attachments not supplied by Smoke Hollow® are NOT recommended and may cause injury.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate grill.
- 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.
- 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.
- Grill MUST be on the ground. Do not place grill on tables or counters. Do NOT move grill across uneven surfaces.
- Do not use grill on wooden or flammable surfaces.
- Keep grill clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not leave grill unattended.
- 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.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in grill. Never place empty cookware in grill while in use.
- Never move grill when in use. Allow grill to cool completely (45°C (below 115°F)) before moving or storing.
- Do not store grill with hot ashes or charcoal inside grill. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never use grill as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- 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.



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

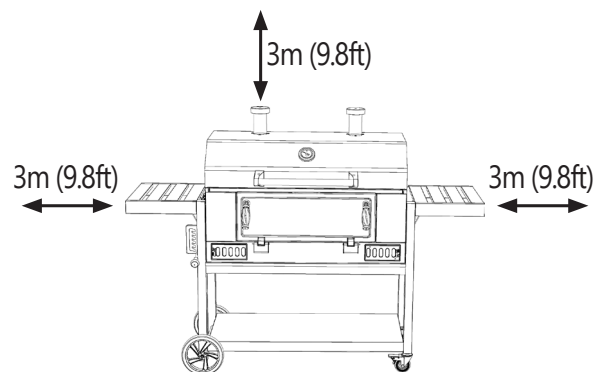


- Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- DO NOT bump or impact the grill to prevent personal harm, damage to grill, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Do not touch HOT surfaces
- Grill is hot during use. Keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- 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.
- 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 cook before the charcoal has a coating of ash.
- Do not remove ashcan while ashes and charcoal are HOT.
- Use protective gloves when handling this grill or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal.
- Use only charcoal lighting fluid. Never use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death.
- Never overfill charcoal grate. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Structural Proximity and Safe Usage Recommendations

REMINDER: Maintain a minimum distance of 3m (9.8ft) from rear, sides and top of grill to overhead construction, walls, rails or other combustible construction. This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting.



IMPORTANT

When you un-pack your grill, remove all parts and packaging material from the box and inside the grill. Make sure you have all the items on the parts list. Carefully check the unit and make sure there is no damage.

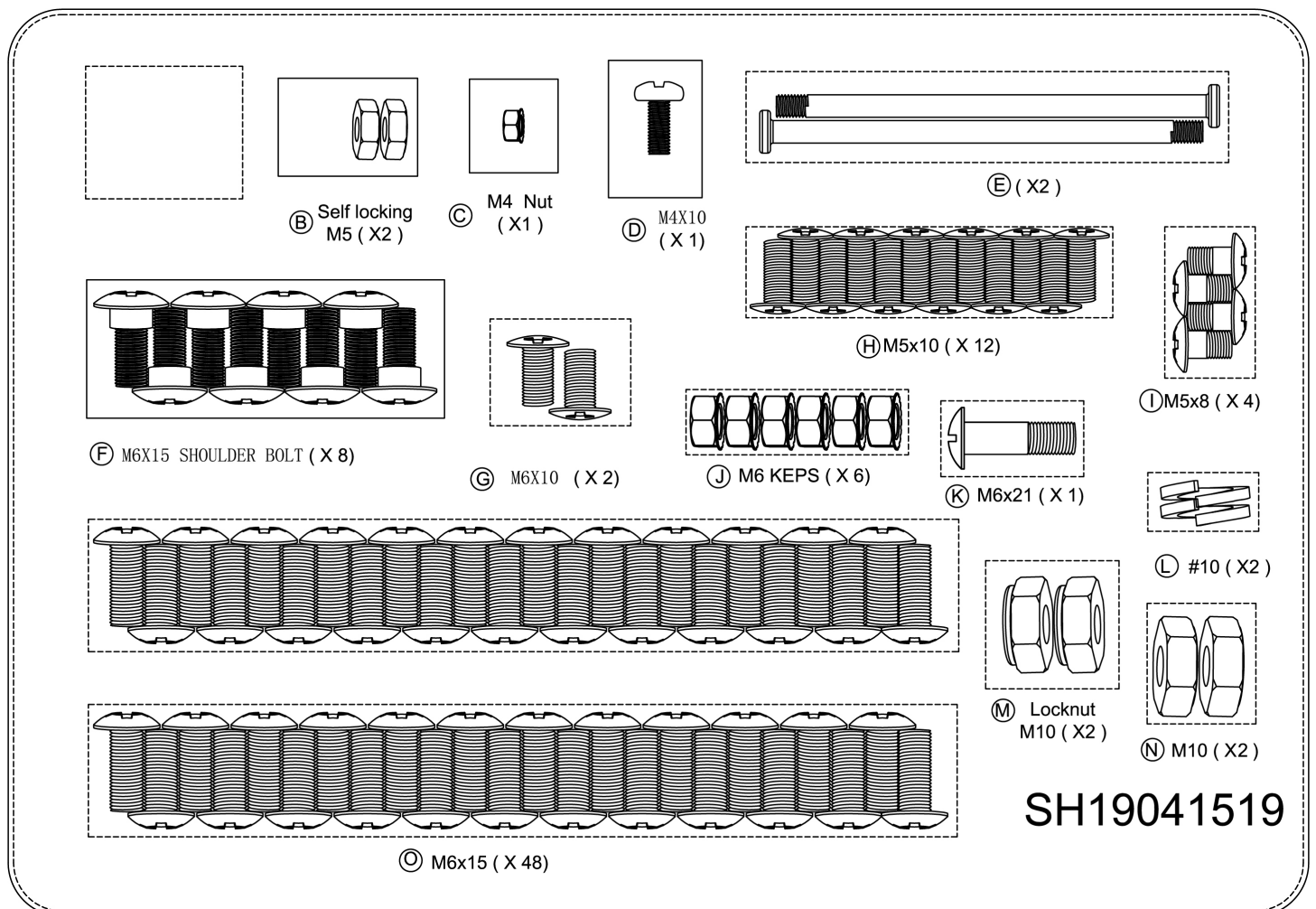
Hardware Pack

Item	Qty	Description
A	0/2	M5x15 Hex Phillips Head Screw
B	2/4	M5 Nut
C	1	M4 Nut
D	1	M4x10
E	2	Charcoal Access Door Hingde Pins
F	8	M6x15 Shoulder Bolt
G	2	M6x10 Phillips Head Screw
H	12	M5x10 Phillips Head Screw
I	4	M5x8 Shoulder Screw
J	6	M6 KEPS Nut
K	1	M6x21 Shoulder Screw
L	2	#10 Lock Washer
M	2	M10 Locknut
N	2	M10 Nut
O	48	M6x15 Phillips Head Screw

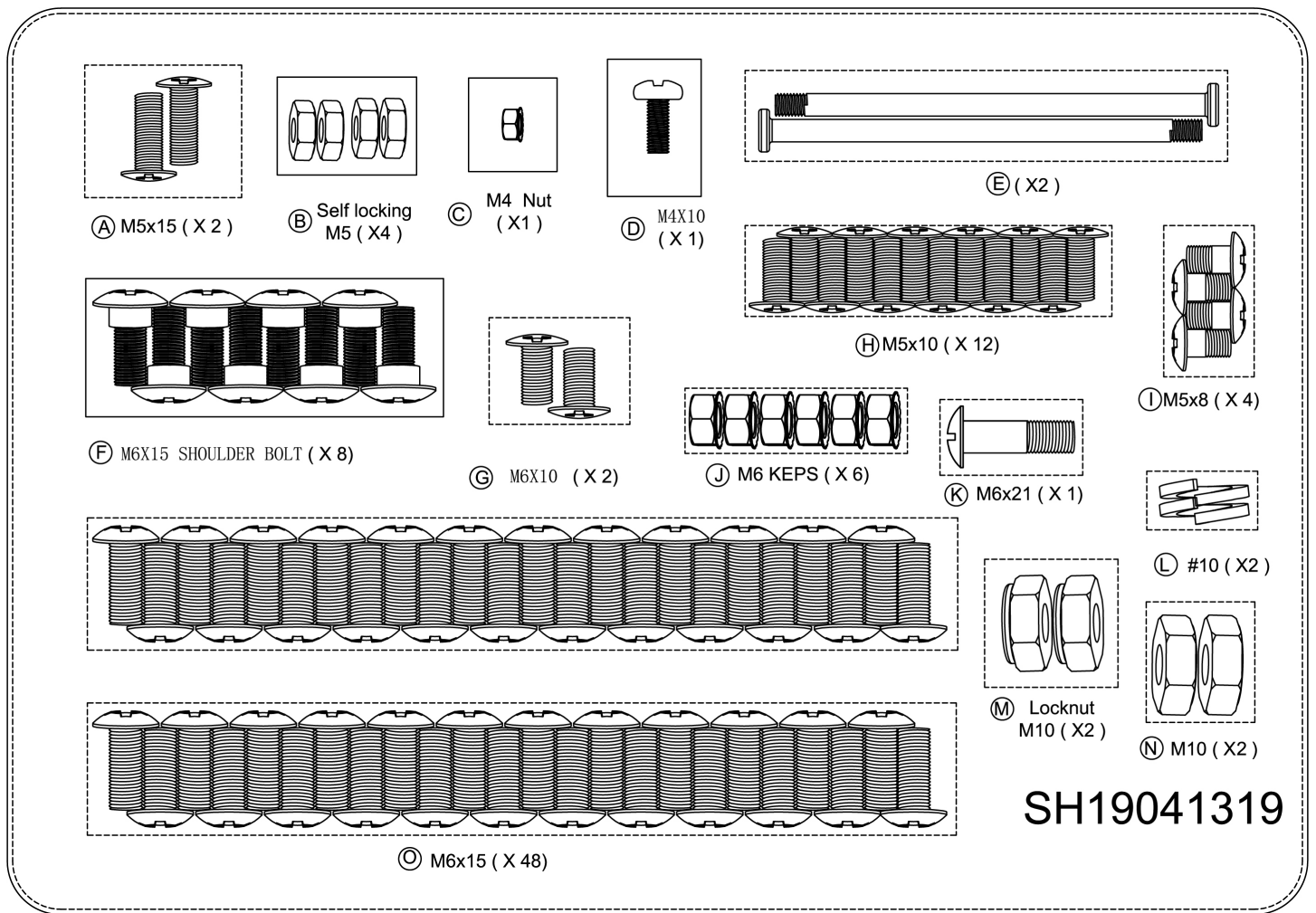


DO NOT RETURN TO RETAILER For assistance, missing or damaged parts, please contact Smoke Hollow® Customer Service at 1-866-475-5180 (English/Spanish) or smoke-hollow.com/contact-support. Please have the model number and serial number available. These numbers are located on the silver rating label on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

- **BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
- Assemble on a clean flat surface
- Tools needed: Adjustable wrench, Phillips head screwdriver
- Approximate assembly time: 25 minutes
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.



Hardware List

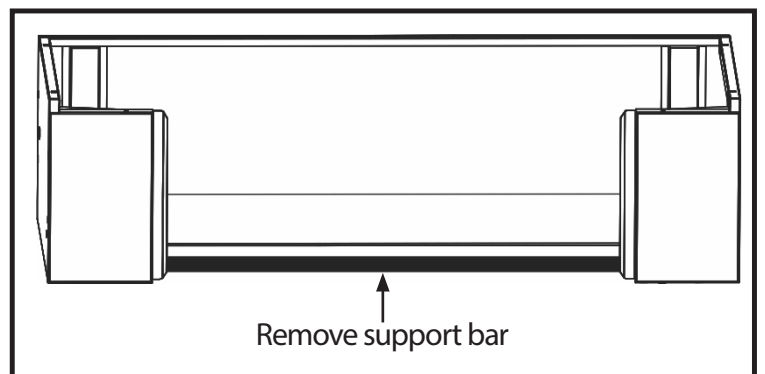


**Do not fully tighten the screws until all steps have been completed.
This will allow all screws to assembly properly.**

Packing Contents

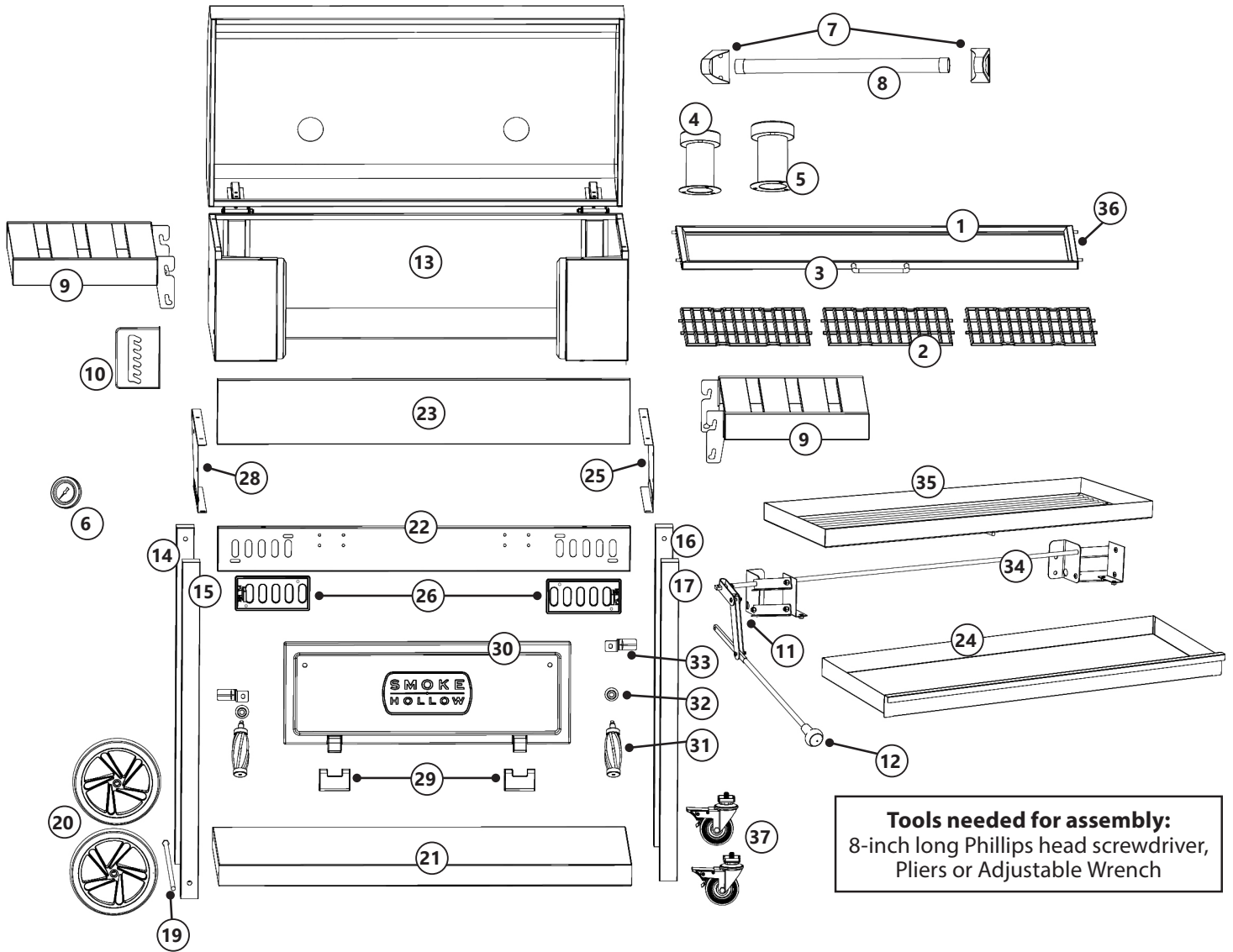
IMPORTANT: Remove all packing contents before assembly

It is important that you remove all paper, packing foam and cardboard from unit before assembly. Located on the body of the grill is a support bar used for shipping purposes only. This bar must be removed so that you may successfully assemble your grill. Location of this bar are shown here. The bar is no longer needed at this time.



Parts List

Actual product may differ from picture shown.

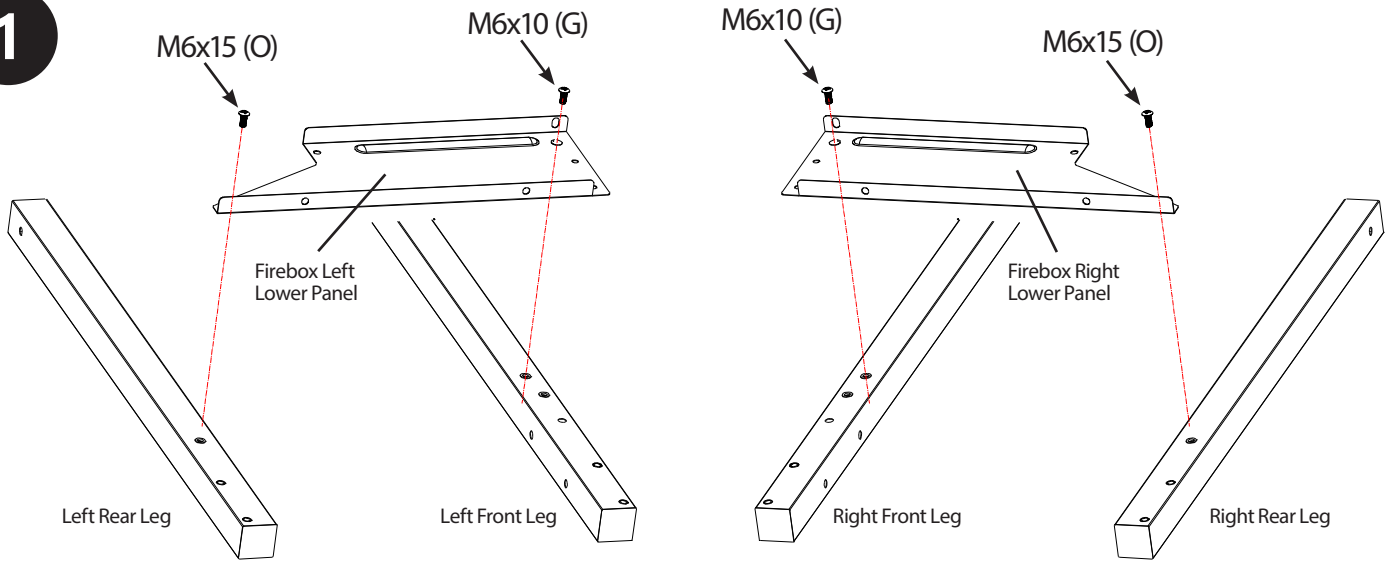


Item #	Qty	Description
1	1	Cooking Grid Rear Frame
2	3	Cooking Grid
3	1	Cooking Grid Front Frame w/Handle
4	2	Smoke Stack Cap
5	2	Smoke Stack
6	1	Temperature Gauge
7	2	Lid Handle Stand Off
8	1	Lid Handle
9	2	Folding Side Shelf
10	1	Slotted Adjustment Panel
11	1	Charcoal Tray Linkage Assembly
12	1	Charcoal Tray Linkage Knob
13	1	Lid and Firebox Assembly
14	1	Left Rear Leg #3
15	1	Left Front Leg #4
16	1	Right Rear Leg #1
17	1	Right Front Leg #2
19	1	Wheel Axle

Item #	Qty	Description
20	2	Wheel
21	1	Cart Bottom Shelf
22	1	Cart Front Panel
23	1	Cart Rear Panel
24	1	Ash Tray
25	1	Firebox Right Lower Panel
26	2	Damper
28	1	Firebox Left Lower Panel
29	2	Charcoal Door Hinge
30	1	Charcoal Door
31	2	Charcoal Door Handle
32	2	Charcoal Door Handle Washer
33	2	Charcoal Door Locking Latch
34	1	Charcoal Tray Lift Assembly
35	1	Charcoal Tray
36	2	Cooking Grid Side Frame
37	2	Casters

Assembly

1



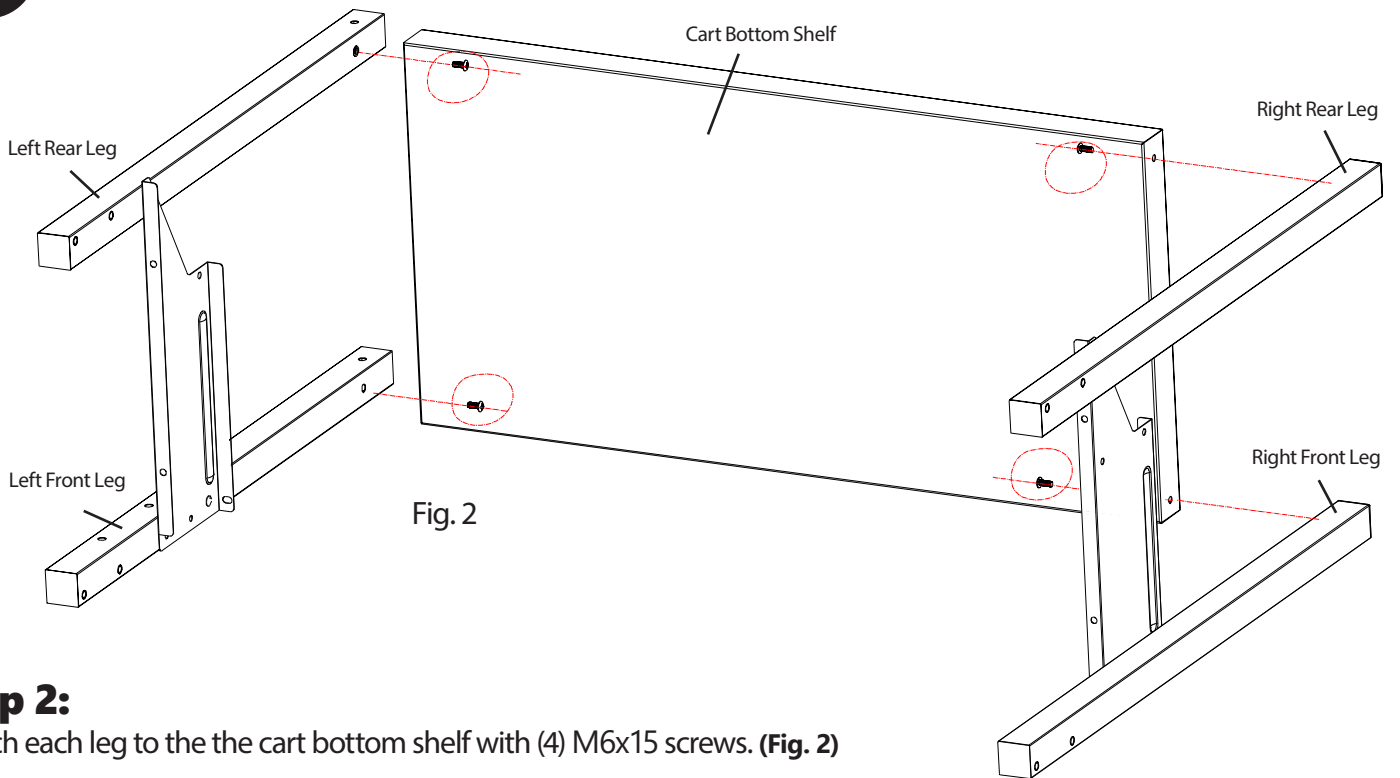
Step 1:

Attach the firebox left lower panel to the left rear leg and left front leg.

2 pcs of M6x10 (G) for front legs.

2 pcs of M6x15 (O) for rear legs.

2

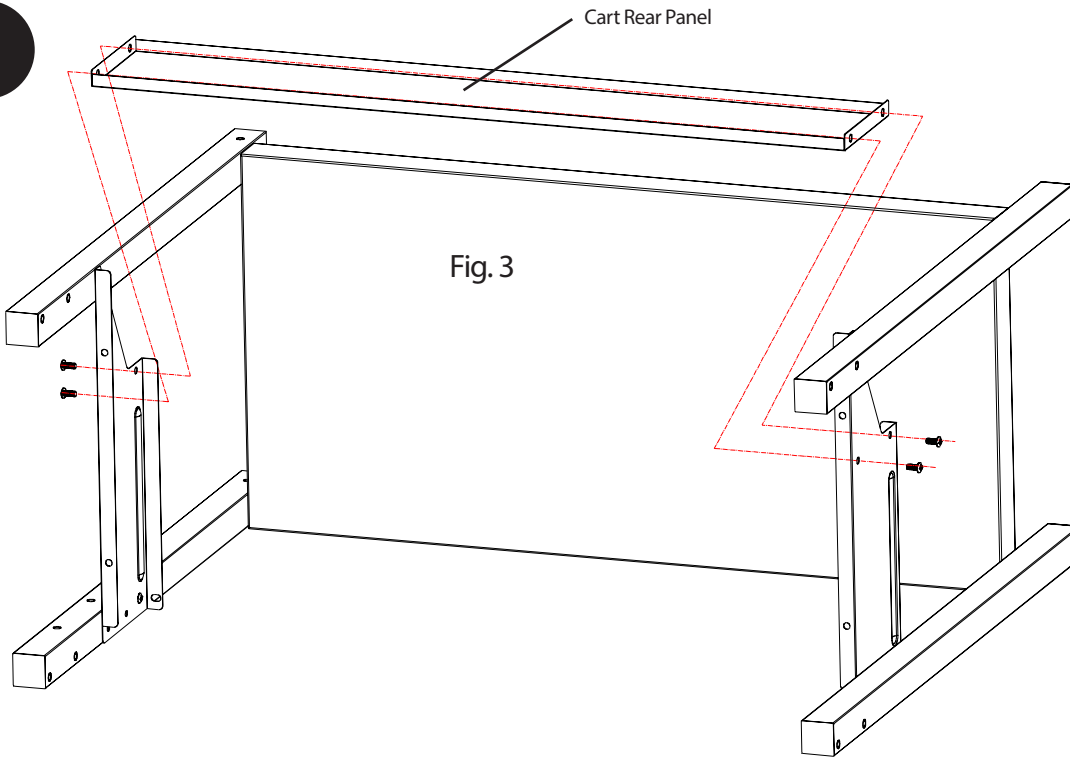


Step 2:

Attach each leg to the the cart bottom shelf with (4) M6x15 screws. (Fig. 2)

Assembly

3

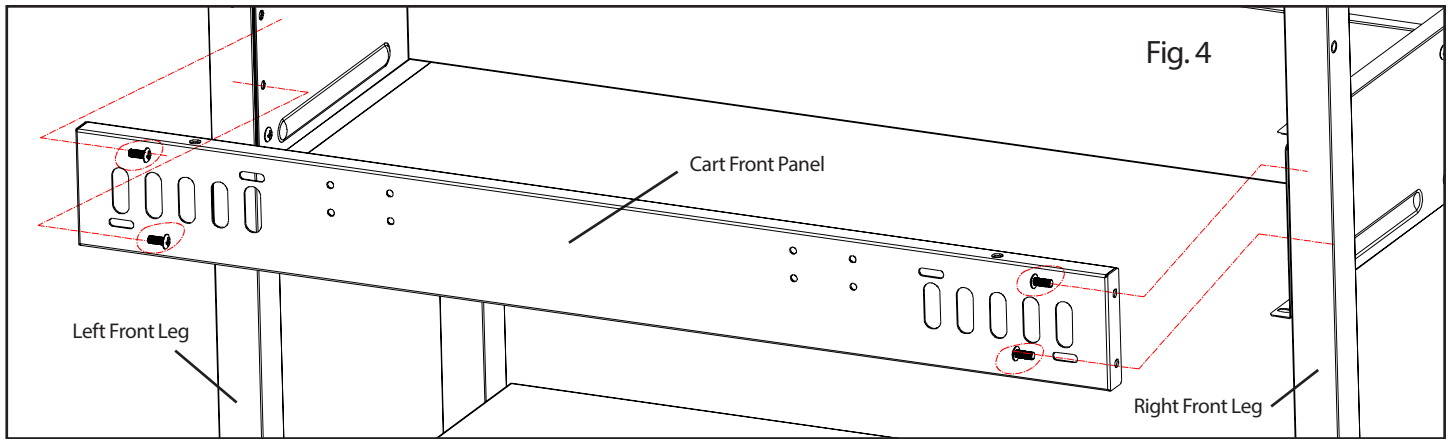


Step 3:

Attach the cart rear panel to the firebox left lower panel and firebox right lower panel using (4) M6x15 screws. (Fig.3)

4

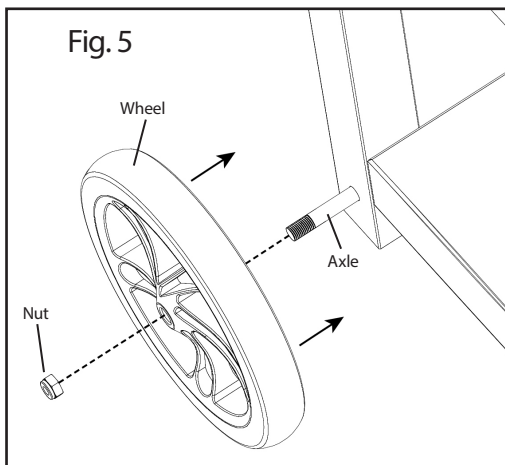
Attach the cart front panel to the left front leg and right front leg using (4) M6x15 screws. (Fig.4)



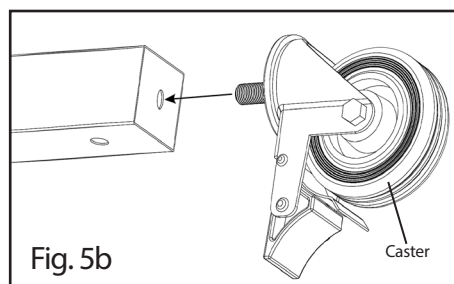
Step 4:

Attach the cart front panel to the left front leg and right front leg using (4) M6x15 screws. (Fig.4)

5



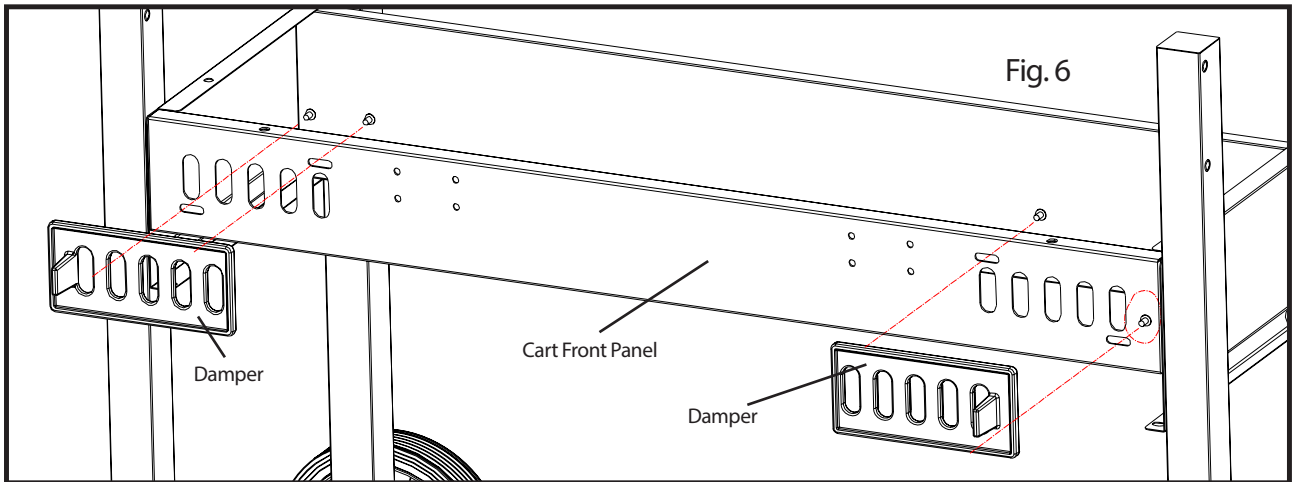
Insert the wheel axle through the left rear and left front leg. Then attach one wheel to each end of the axle. Use (2) M10 lock nuts to secure the wheels to the axle (Fig.5). Next screw casters into the bottom of right rear and right front legs (Fig.5b).



6

Step 6:

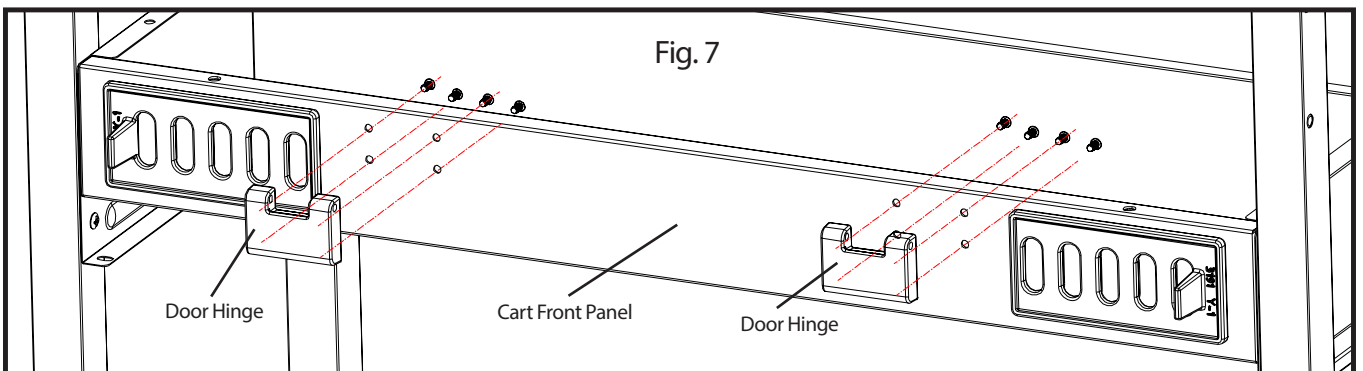
Attach (2) dampers to both sides of cart front panel using (4) M5x8 shoulder screws. (Fig.6)



7

Step 7:

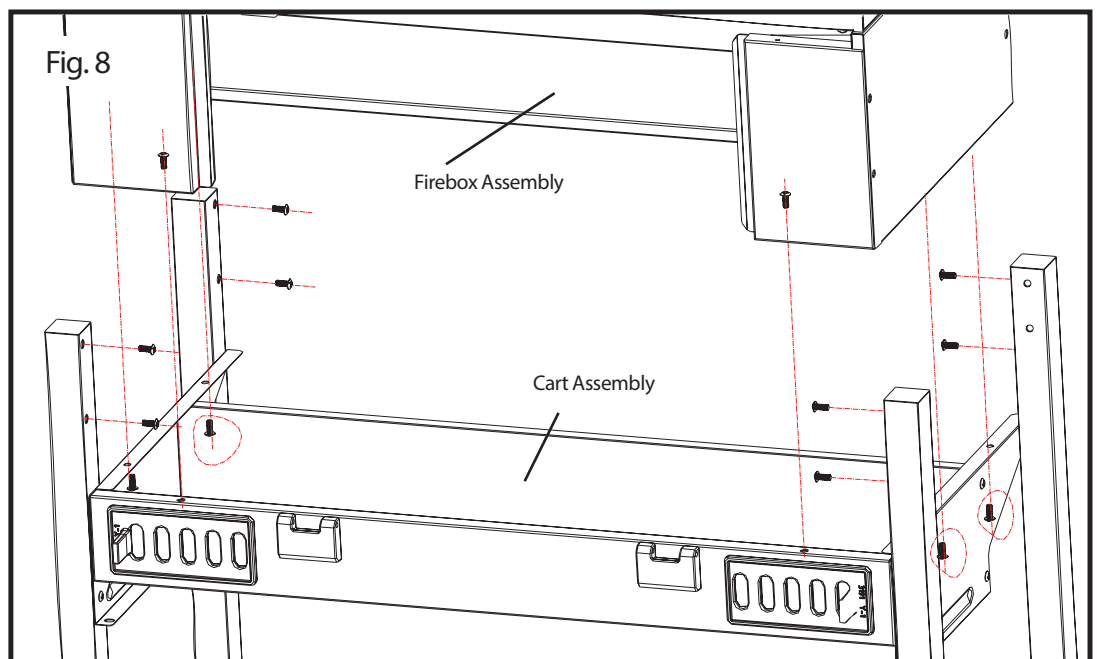
Attach (2) charcoal door hinges to each side of cart front panel using (8) M5x10 screws. (Fig.7)



8

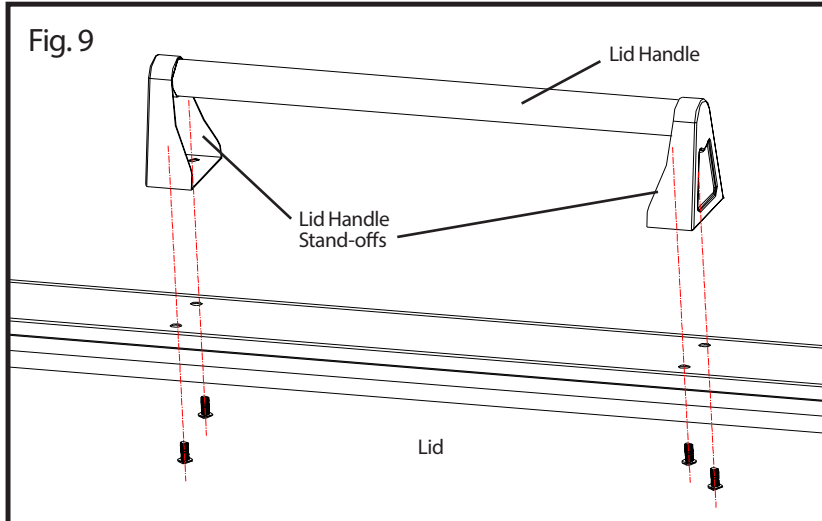
Step 8:

With the assistance of a friend to help avoid an injury, place the lid and firebox assembly on top of the cart assembly. Attach the firebox to the cart assembly using (14) M6x15 screws. (Fig.8) You will need to open the lid to be able to view and access the screw locations.



Assembly

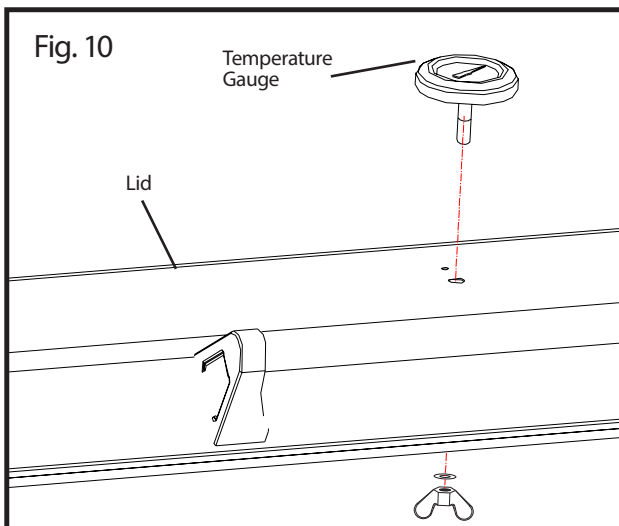
9



Step 9:

Attach lid handle stand-offs to the lid Handle. Then attach to lid using (4) M6x15 screws. (Fig.9)

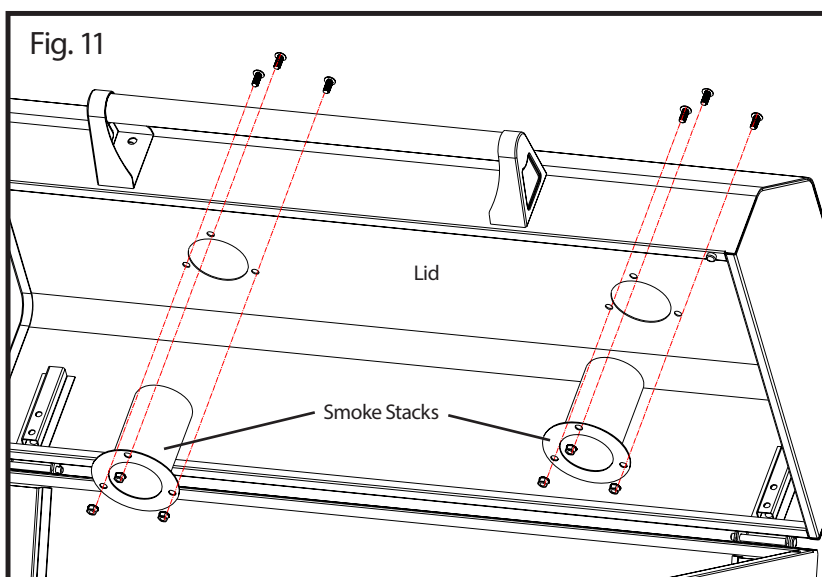
10



Step 10:

Unscrew the wingnut from the temp gauge, then place the temp gauge into the area in the center of the lid and fasten in place with the wingnut as shown. (Fig.10)

11

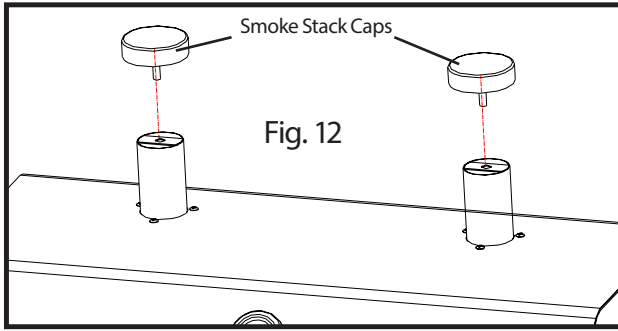


Step 11:

Insert smoke stacks through the lid from the inside. Align (3) holes in the smoke stacks with the holes in the lid first. Then attach the smoke stacks to the lid with (6) M6x15 screws inserted through the lid from the outside. Fasten the smoke stacks to the lid with (6) KEPS nuts securely from inside the lid. (Fig.11)

Assembly

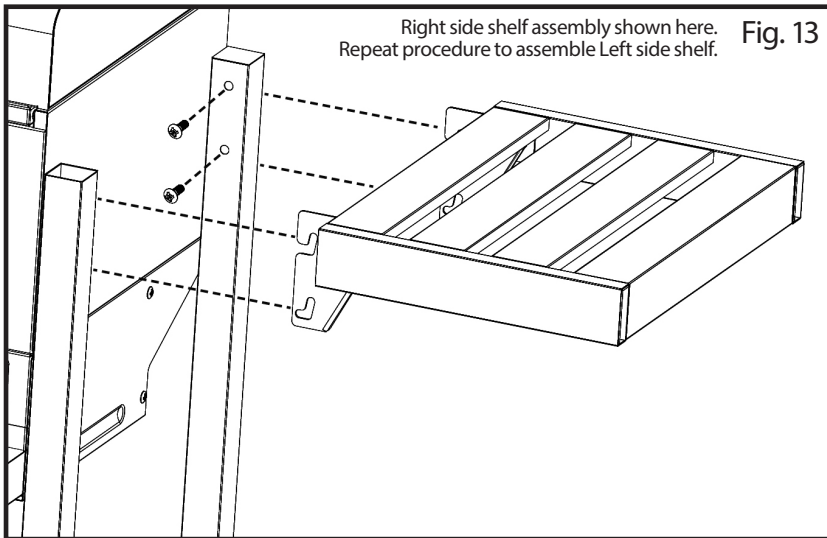
12



Step 12:

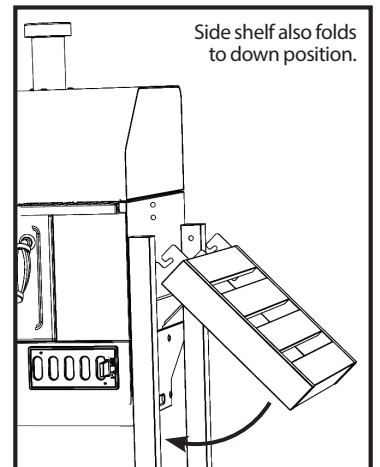
Screw the smoke stack caps into the smoke stacks in a clockwise motion. The smoke stack cap is adjustable to allow more or less smoke to exit the grill. (Fig.12)

13



Step 13:

Attach both folding side shelves to the legs using (8) M6 shoulder bolts. (Fig.13)



14

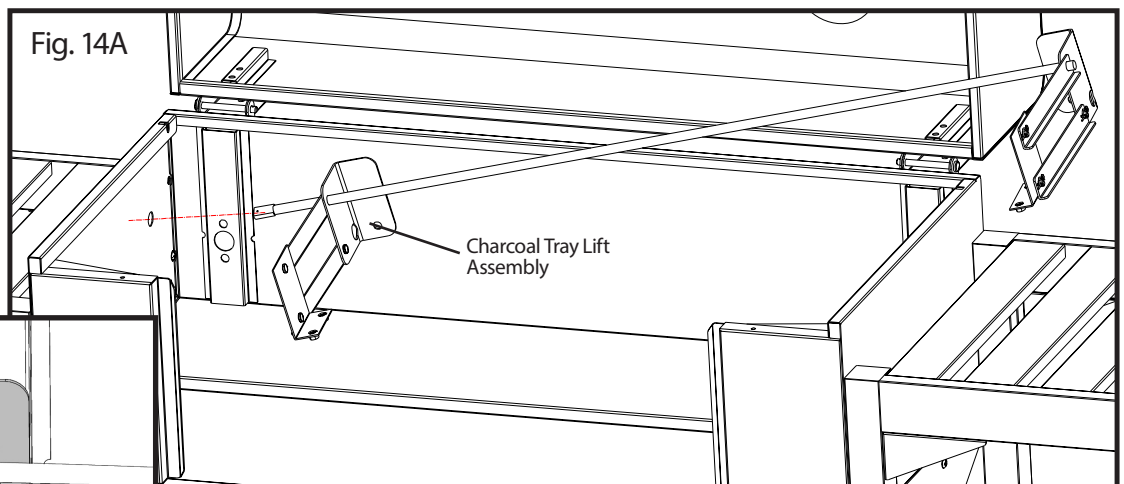
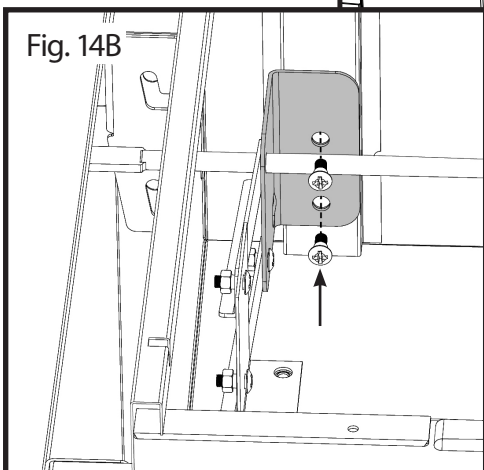


Fig. 14B



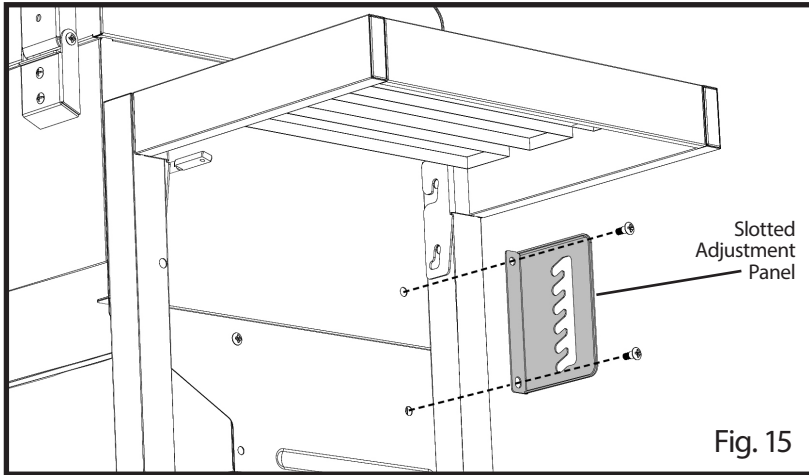
Step 14:

Insert the rod of the charcoal tray lift assembly through the hole in the left side of the firebox assembly. (Fig.14A)

Attach the charcoal tray lift assembly to the panel in the rear of the firebox assembly using (4) M6x15 screws as shown in (Fig. 14B)

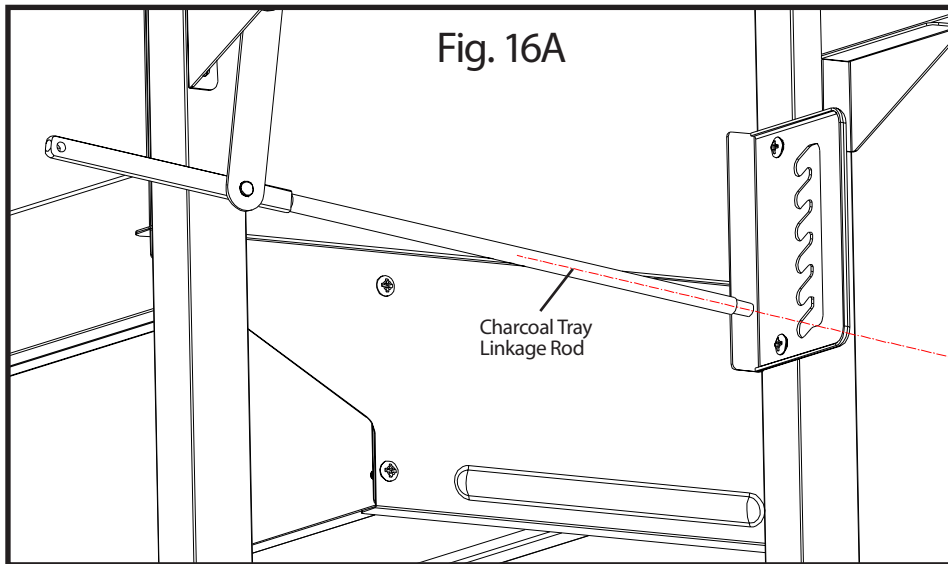
Assembly

15



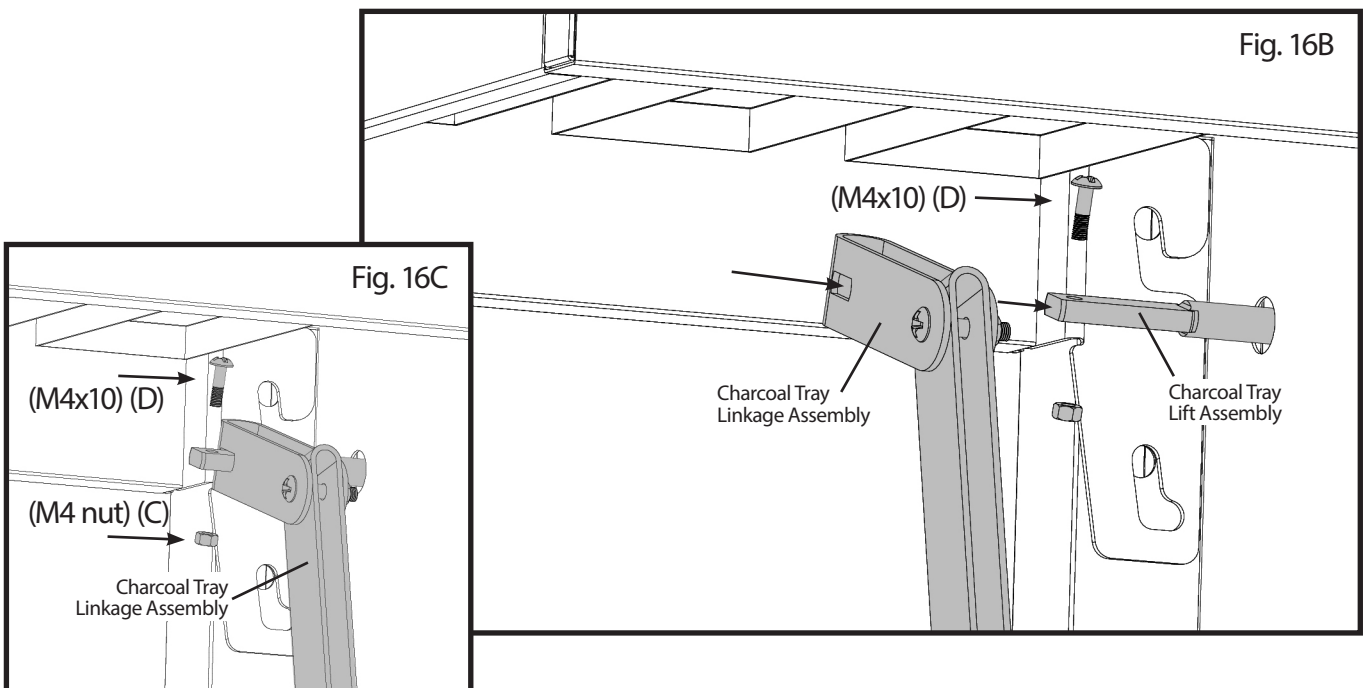
Step 15:
Attach the slotted adjustment panel to the left front leg #4 using (2) M6x15 screws (**Fig. 15**)

16

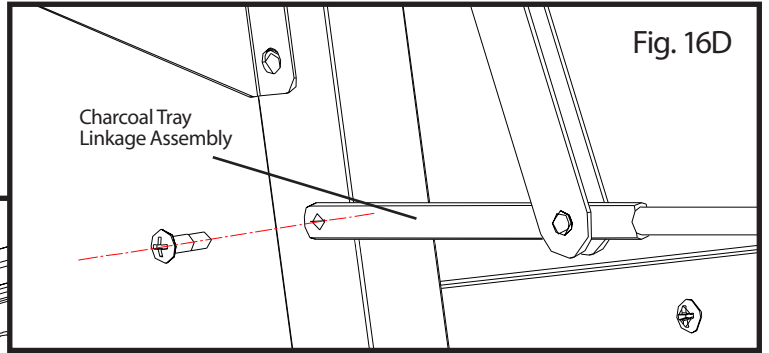
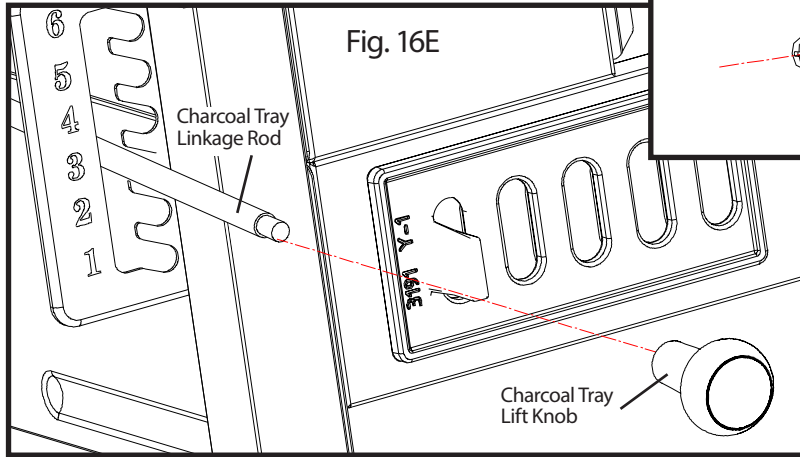


Step 16:
Insert the charcoal tray linkage rod through the adjustment panel. (**Fig. 16A**)

Then insert the rod of the charcoal tray lift assembly through the hole in the linkage assembly. (**Fig. 16B**) Insert bolt (M4x10) through the hole in the charcoal tray lift assembly and tighten nut (M4 nut). (**Fig. 16C**)



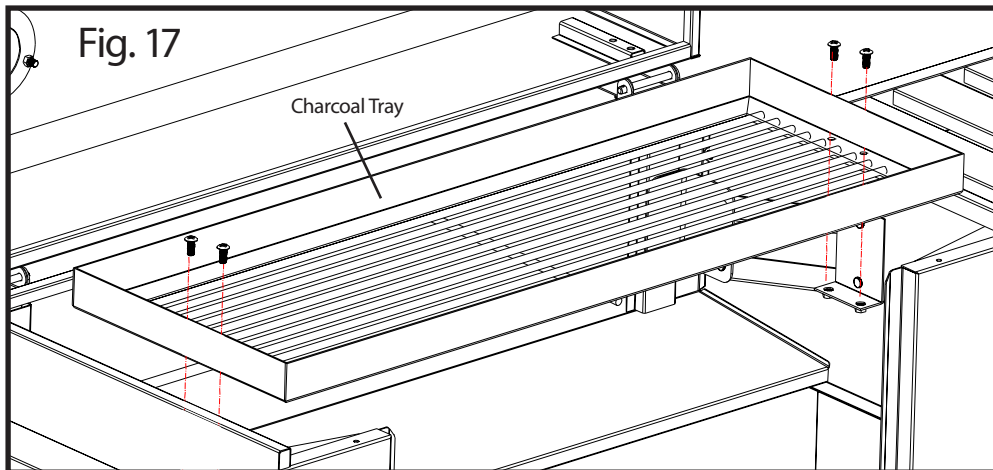
16



Attach the bar of the charcoal tray linkage assembly to the left rear Leg #3 using (1) M6x21 shoulder screw (Fig. 16D)

Screw the charcoal tray lift knob clockwise onto the charcoal tray linkage rod. (Fig. 16E)

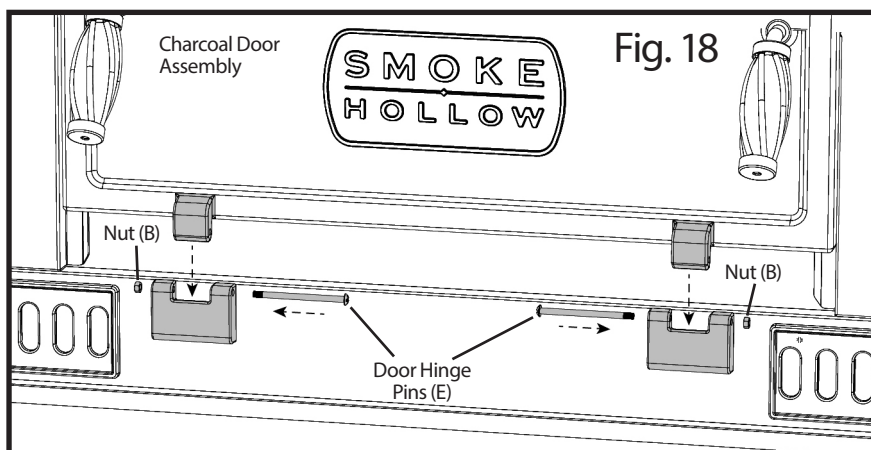
17



Step 17:

Attach the charcoal tray to the charcoal tray lift assembly using (4) M6x15 screws (Fig. 17)

18



Step 18:

With assistance from a friend to avoid injury or damage to grill, attach the charcoal door assembly to the charcoal door hinges using door hinge pins and tighten nut. (Fig. 18)

Assembly

19

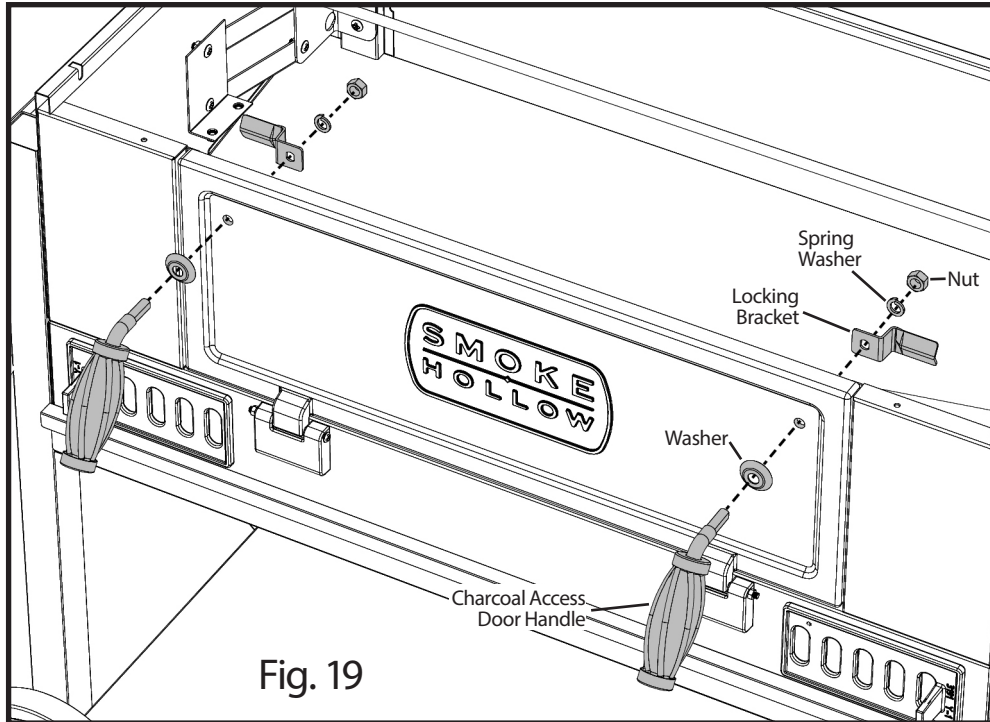


Fig. 19

Step 19:

Attach charcoal access door handles and charcoal access door locking brackets to the door using door handle washers, #10 spring washers, and M10 nuts as shown. (Fig. 19)

Note:
Do not over tighten the nuts, make sure the handles can be turned properly.

20

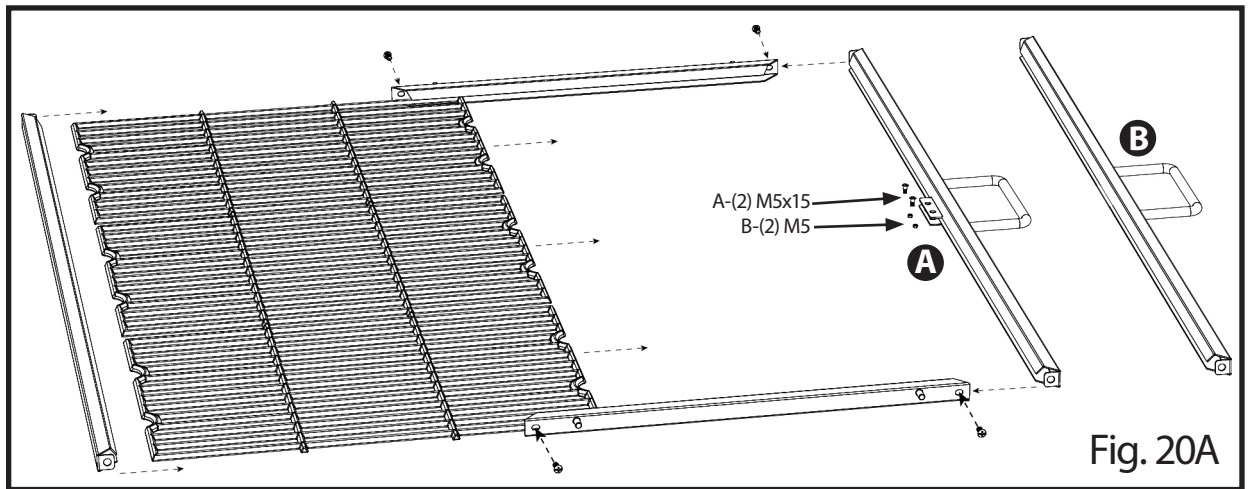


Fig. 20A

Step 20:

Attach cooking grid front frame with handle and (2) side frames together using (2) M5x10 flat screws (Fig. 20A) You may have front frame handle part **A** or **B**. Assemble as shown.

Attach (3) cooking grids and cooking grid rear frame to the side frames using (2) M5x10 flat screws.

Note: The flat side of the cooking grids and the bevel of the frames should be placed the same direction as shown in (Fig. 20B).

Place the cooking grid assembly onto the grill. (Fig. 20C)

Note: The flat side of the cooking grids should be facing upward.

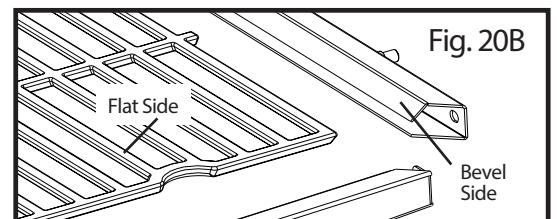


Fig. 20B

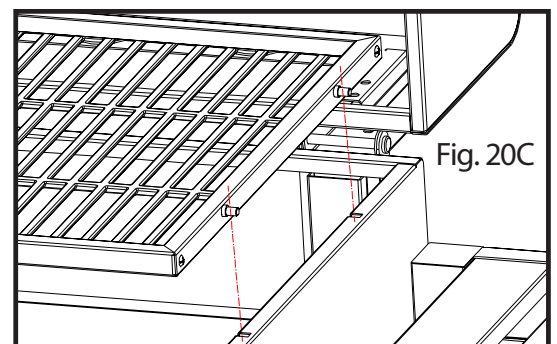
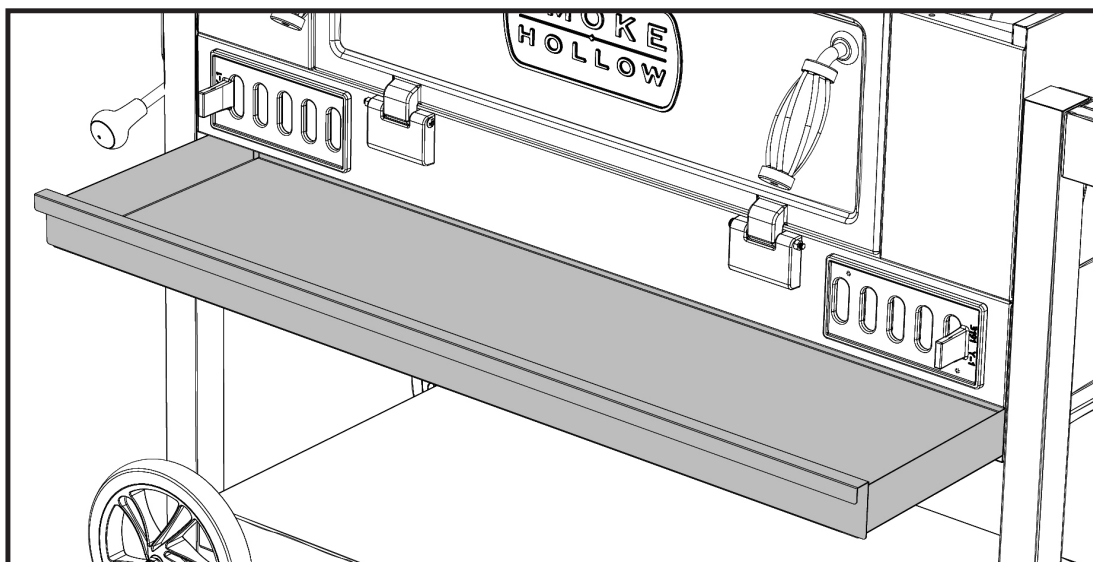


Fig. 20C

Assembly

21



Step 21:
Slide the ash tray
assembly
below
the firebox.

ASSEMBLY OF YOUR GRILL IS NOW COMPLETE.

FOR YOUR SAFETY, FOLLOW ALL SAFE GUARDS AND INSTRUCTIONS.

Operating Instructions

QUICK START IGNITION SYSTEM

Read all instructions on charcoal bag and in manual before using grill.

1. Open grill lid and charcoal access door.
2. Raise charcoal tray to upper position. Pile approximately .91kg(2 lbs) of charcoal onto charcoal tray.
3. Follow the manufacturer's instructions provided with your charcoal to light your grill.
4. When charcoal is ashed over, spread charcoal on charcoal tray. Grill is ready for use when charcoal is ashed over and no visible flames are present. Using caution, immediately place another .91kg(2 lbs) of charcoal on top of the burning coals in the charcoal tray.
5. After flames have burned down, close lid and adjust dampers to maintain desired temperature.

Adding Charcoal

- If planning to cook for more than 30 to 40 minutes, additional briquets should be added. Add 10 to 20 briquets to the outer edge of the fire immediately after initial briquets have been spread on grate. Once these briquets 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.

Air Dampers

- Air dampers on a covered grill are usually left open. This allows oxygen into the grill and increases the temperature of the briquets. Regulate the grill temperature by adjusting the air dampers. Closing them partially or completely may help to reduce the temperature of a fire.

CLEANING AND STORAGE

- 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 ash tray after each use once ashes have completely cooled. This will help prolong the life of the ash tray.
- 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 on outside surfaces clean the area with fine sandpaper or steel wool, then cover with heat-resistant paint.
- If rusting occurs on the inside surface of the grill clean area with fine sandpaper or steel wool, then coat with cooking oil.
- NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.

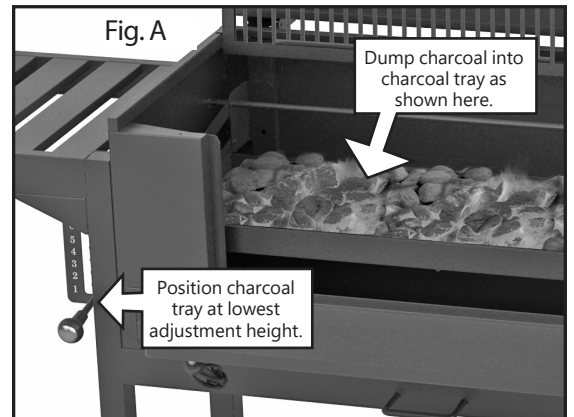
SEASONING YOUR COOKING GRATE

- Seasoning will prevent rust and food from sticking to the cooking grid. Apply a thin coating of solid vegetable shortening over the entire surface. Place cooking grid inside of grill and allow to heat for 1-1½ hours. Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply vegetable shortening, and heat as indicated above.

TO COOK USING CHARCOAL AND DIRECT HEAT

- For best results, use a metal charcoal starter and fill the starter with about (0.91kg / 2lbs.) of charcoal and light.
- After 30 minutes, dump the charcoal into the charcoal tray, which should be at lowest adjustment height (Fig. A).
- Adjust charcoal cooking chamber dampers from 1/4 to 1/3 open.
- Immediately and carefully place another (0.91kg / 2lbs.) of charcoal on top of the burning coals in the charcoal tray.
- Once the temperature reaches your desired level, food can be placed on the cooking grids. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

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



Grilling Guide

BEEF	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Steaks	3/4" (2cm) thick	3-4 min./side	Med. rare 145°F (62°C)
		4-5 min./side	Med. 160°F (71°C)
Kabobs	1" (2.5cm) cubes	3-4 min./side	145°-160°F (62°-71°C)
Hamburger patties	1/2" (12mm) thick	3-4 min./side	Med. 160°F (71°C)
Roast, rolled rump	4-6 lbs. (1.8-2.7kg)	18-22 min./lb.	145°-160°F (62°-71°C)
Sirloin tip	3½-4 lbs. (1.5-1.8kg)	20-25 min./lb.	145°-160°F (62°-71°C)
Ribs, back	Cut in 1-rib portions	10 min./side	Med. 160°F (71°C)
	Half, 2-3 lbs. (0.9-1.3kg)	10-12 min./side	Med. rare 145°F (62°C)
Tenderloin	Whole, 4-6 lbs (1.8-2.7kg)	12-15 min./side	Med. 160°F (71°C)
PORK	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Chops, bone-in	3/4" (2cm) thick	3-4 min./side	Med. 160°F (71°C)
Chops, bone-out	1½" (4cm) thick	7-8 min./side	Med. 160°F (71°C)
Tenderloin	1/2-1½ lbs. (0.2-.06kg)	15-20 min. total	Med. 145°F (62°C)
Ribs (indirect heat)	2-4 lbs. (0.9-1.8kg)	1½-2 hrs.	Med. 160°F (71°C)
VENISON	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Roast, saddle or leg	6-7 lbs. (2.7-3.1kg)	25-30 min./lb.	145°-160°F (62°-71°C)
Steaks	3/4" (2cm) thick	6-7 min./side	Med. 160°F (71°C)
CHICKEN	SIZE	GRILLING TIME	INTERNAL TEMP
Broiler fryer (indirect heat)	3-4 lbs. (1.3-1.8kg)	60-75 min.	In thigh 180°F (82°C)
Cornish hen	18-24 oz. (510-680g)	45-55 min.	In thigh 180°F (82°C)
Breast halves, bone-in	6-8 oz. (170-226g) each	10-15 min./side	170°F (77°C)
Breast halves, boneless	4 oz. (113g) each	6-8 min./side	170°F (77°C)
Legs or thighs	4-8 oz. (113-226g)	10-15 min./side	180°F (82°C)
Drumsticks	4 oz. (113g)	8-12 min./side	180°F (82°C)
Wings	2-3 oz. (56-85g)	8-12 min./side	180°F (82°C)

- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required.
- To insure that meat is cooked thoroughly use a meat thermometer to test internal temperature.
- Lifting grill lid during cooking process may extend cooking time due to heat loss.

Smoke Hollow® 1-Year Limited Warranty

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

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

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

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

AUSTRALIA: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for 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.

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

Attn: Warranty Registration

Smoke Hollow®

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Name: _____ Address: _____

City: _____

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

E-mail Address: _____

*Model Number: _____ *Serial Number: _____

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

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



Customer Service

SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT

Toll Free: 1-866-475-5180 (English/Spanish)
Monday – Friday | 8:00am-5:00pm EST
5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Imported by / Importé par :
Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca

* faisant affaire au Québec sous le nom Les Entrepôts Costco

Importado por:
Importadora Primex S.A. de C.V.
Blvd. Magnocentro No. 4
San Fernando La Herradura
Huixquilucan, Estado de México
C.P. 52765
RFC: IPR-930907-S70
(55)-5246-5500
www.costco.com.mx

Imported by / Distributed by:
Shanghai Minhang Costco Trading Co., Ltd
Unit 109, No 388, Lian You Road
Minhang District, Shanghai
China 201107
+86-21-6257-7065

Imported by:
Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

Importado por:
Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Distributed by:
Costco Wholesale Iceland ehf.
Kauptún 3-7, 210 Gardabaer
Iceland
www.costco.is

Distribué par :
Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Imported by:
Costco Wholesale Japan Ltd.
3-1-4 Ikegami-Shincho
Kawasaki-ku, Kawasaki-shi,
Kanagawa 210-0832 Japan
044-281-2600
www.costco.co.jp

Imported and Distributed by:
Costco Wholesale Korea, Ltd.
40, Iljik-ro
Gwangmyeong-si
Gyeonggi-do, 14347, Korea
1899-9900
www.costco.co.kr

Imported by / Manufactured for:
Costco President Taiwan, Inc.
No. 656 Chung-Hwa 5th Road
Kaohsiung, Taiwan
Company Tax ID: 96972798
0800-885-889
www.costco.com.tw

Imported by:
Costco Wholesale Australia Pty Ltd
17-21 Parramatta Road
Lidcombe NSW 2141
Australia
www.costco.com.au

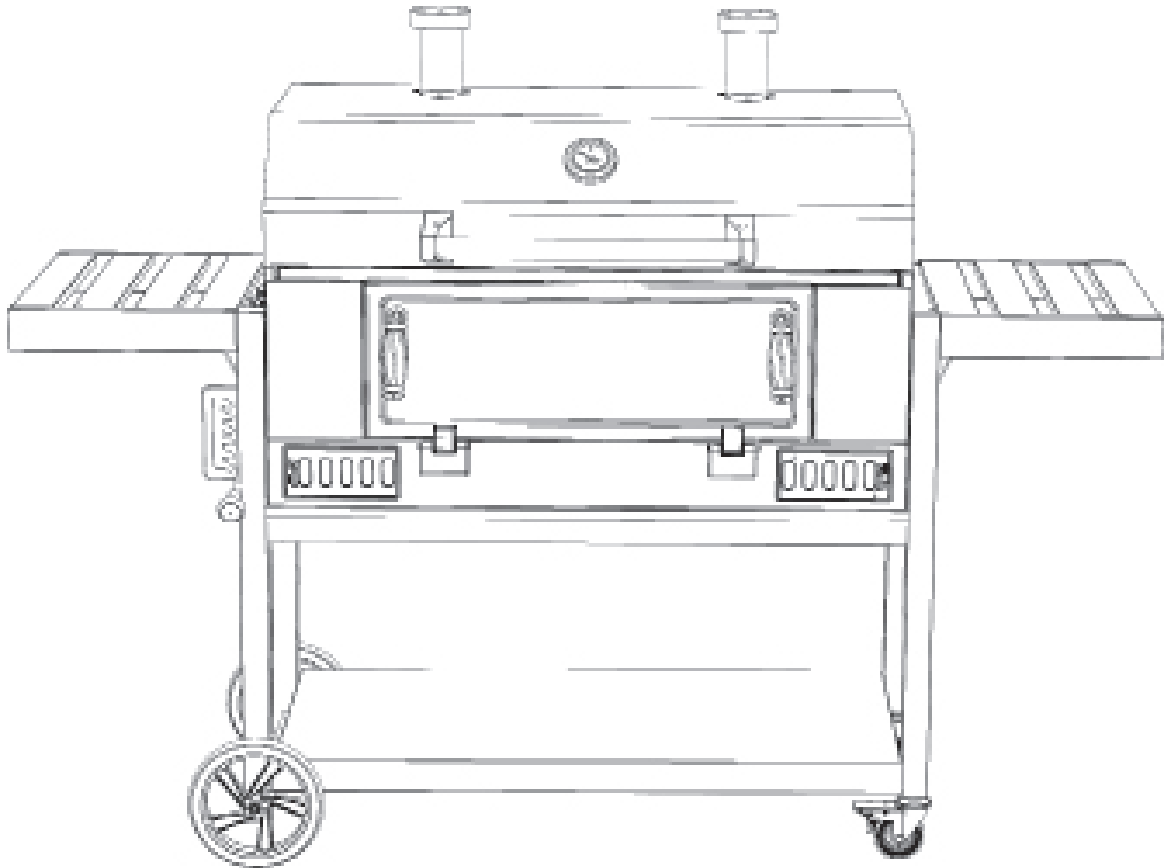
WWW.SMOKE-HOLLOW.COM

Made in China



CG600S

ITM. / ART. 1900677 – BARBECUE AU CHARBON



Le manuel concerne le ou les numéros de modèle suivants

SH19041319, SH19041519

Votre numéro de modèle

Date de fabrication – Numéro de série

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

IMPORTANT
IMPORTANT, À CONSERVER POUR POUVOIR S'Y RÉFÉRER PAR LA SUITE : À LIRE ATTENTIVEMENT

RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR. PAS DESTINÉ À L'USAGE COMMERCIAL.

WWW.SMOKE-HOLLOW.COM

TABLE DES MATIÈRES	PAGE
• Numéro de modèle/numéro de série	Page de couverture
• Avertissements/mises en garde	3-4
• Liste du matériel	5-6
• Liste des pièces	7
• Montage	8-16
• Mode d'emploi	16
• Guide de cuisson au barbecue	17
• Garantie/enregistrement	18
• Coordonnées	Dernière page





AVERTISSEMENT



- Ce manuel contient des renseignements importants nécessaires à un montage et à une utilisation appropriés et sans danger de l'appareil.
- Lisez et suivez tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter à l'avenir.



Si vous ne vous conformez pas à ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient en découler et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE



- La combustion du bois, du charbon ou du propane dégage du monoxyde de carbone, un gaz sans odeur qui peut être mortel.
- NE brûlez PAS de bois, de charbon ou de propane à l'intérieur d'une habitation, d'un véhicule, d'une tente, d'un garage ou de tout espace fermés.
- Utilisez cet appareil uniquement à l'extérieur, à un endroit bien ventilé. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Utilisez toujours le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Avant chaque utilisation, vérifiez tous les écrous, les vis et les boulons pour vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- N'utilisez jamais le barbecue sous une structure surélevée comme une couverture, un abri d'auto, une marquise ou un porte-à-faux.
- Ce barbecue est destiné à un USAGE DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- N'utilisez jamais le barbecue dans un lieu fermé comme un atrium, un garage, un bâtiment ou une tente.
- Ne l'utilisez jamais sur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Gardez une distance minimale de 3 m entre l'appareil et les structures surélevées, les murs, les rampes ou toute autre structure.
- Gardez une distance minimale de 3 m entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille et le papier.
- Utilisez le barbecue uniquement de la manière prévue. Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été fournis par Smoke Hollow® n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- La consommation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement le barbecue ou de l'utiliser sans danger.
- 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 tentez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Dans certains cas, un extincteur de type BC ou ABC peut contenir le feu.
- Placez le barbecue sur une surface plane stable non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) n'est pas nécessairement acceptable.
- Le barbecue DOIT être posé sur le sol. Ne placez pas le barbecue sur une table ou un comptoir. NE déplacez PAS le barbecue sur des surfaces inégales.
- N'utilisez pas le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.
- Gardez le barbecue à distance de tout matériau combustible comme l'essence ou les autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.
- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- NE laissez PAS 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 permettez à PERSONNE de faire des activités autour du barbecue pendant ou après son utilisation avant qu'il n'ait refroidi.
- Ne mettez jamais d'articles de cuisine en verre, en plastique en céramique dans le barbecue. Ne mettez jamais d'articles de cuisine vides dans le barbecue pendant son utilisation.
- Ne déplacez jamais le barbecue pendant son utilisation. Attendez que le barbecue ait complètement refroidi (à 45 °C) avant de le déplacer ou de le ranger.



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

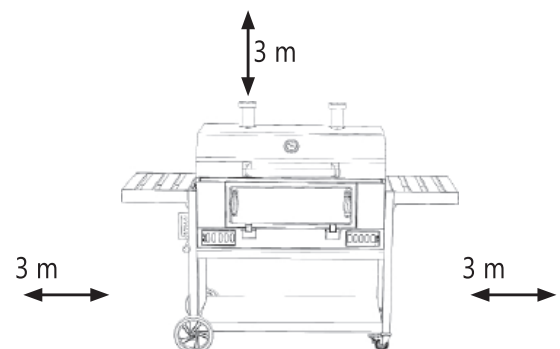


- Ne rangez pas le barbecue s'il contient encore des cendres ou du charbon chauds. Ne le rangez qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- N'utilisez jamais le barbecue comme système de chauffage (LISEZ LA SECTION « DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE »).
- Le barbecue est CHAUD pendant son utilisation et reste CHAUD pendant un certain temps par la suite et pendant le refroidissement. Faites preuve de PRUDENCE. Portez des gants de protection ou des gants isolants. • Soyez prudent lorsque vous sortez les aliments du barbecue. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection, des gants isolants ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- NE heurtez ou NE percutez PAS le barbecue pour éviter des lésions personnelles, des dommages au barbecue ou le renversement ou les éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Ne touchez pas les surfaces CHAUDES.
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. Détournez le visage et le corps des portes et des événements. De la vapeur et de l'air chaud sont expulsés pendant l'utilisation.
- Les événements sont CHAUDS pendant l'utilisation et le refroidissement du barbecue; portez des gants de protection lorsque vous les réglez.
- Le barbecue produit une flammes nue. Gardez les mains, les cheveux et le visage à l'écart de la flammes. NE vous penchez PAS au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent prendre feu.
- N'obstruez PAS la sortie des gaz ou l'entrée d'air.
- Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela emprisonne la chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Ne grilles jamais rien avant que le charbon soit recouvert de cendres.
- N'enlevez pas le seau à cendres lorsque les cendres et le charbon sont CHAUDS.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce barbecue ou que vous travaillez avec du feu. Portez des gants de protection ou utilisez des outils pour cheminée longs et résistants pour ajouter du bois ou du charbon.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 ! Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.
- Ne remplissez jamais trop la grilles de charbon. Cela peut causer des blessures graves et endommager le barbecue.
- Ne rajoutez jamais de liquide allume-feu une fois que le charbon a pris feu. Suivez les instructions figurant sur le flacon de liquide allume-feu.
- Débarrassez-vous des cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium avant de les imbiber d'eau et de les jeter dans un contenant incombustible.
- Gardez le couvercle ouvert pendant le processus d'allumage. Ne fermez pas le couvercle avant que les flammes se soient éteintes. Si vous ne suivez pas cette instruction, vous pourriez endommager les surfaces peintes en raison de la chaleur excessive.
- Recommandation : le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

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

RAPPEL : Gardez une distance minimale de 3 m entre l'arrière, les côtés et le dessus du barbecue et les structures surélevées, les murs, les rampes ou tout autre ouvrage combustible. Ce dégagement fournit un espace suffisant pour assurer une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées.



IMPORTANT

Lorsque vous déballez le barbecue, sortez toutes les pièces et le matériel d'emballage de la boîte et de l'intérieur du barbecue. Assurez-vous d'avoir tous les articles indiqués sur la liste des pièces. Vérifiez bien l'appareil pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé.

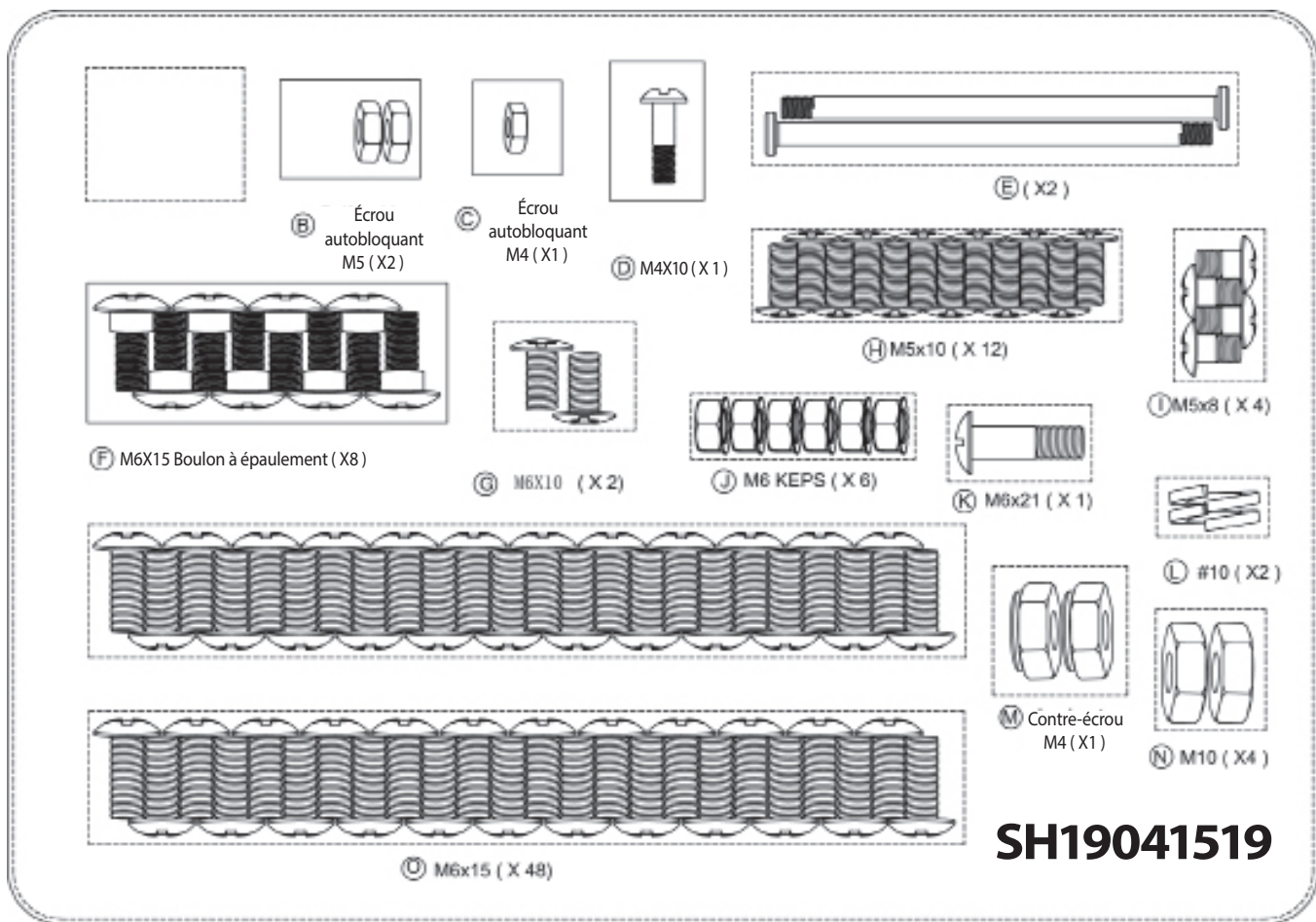
Trousse de matériel

Article	Qté	Description
A	0/2	Vis cruciforme à tête hexagonale/vis à tête fendue M5x15
B	2/4	Écrou M5
C	1	Écrou M4
D	1	M4x10
E	2	Axes de charnière de la porte d'accès au charbon
F	8	Boulon à épaulement M6x15
G	2	Vis cruciforme/vis à tête fendue M6x10
H	12	Vis à tête plate M5x10
I	4	Vis à épaulement M5x8 X 13
J	6	Écrou KEPS M6
K	1	Vis à épaulement M6x21 X 13
L	2	Rondelle de blocage n° 10
M	2	Contre-écrou M10
N	2	Écrou M10
O	48	Vis cruciforme/vis à tête fendue M6x15

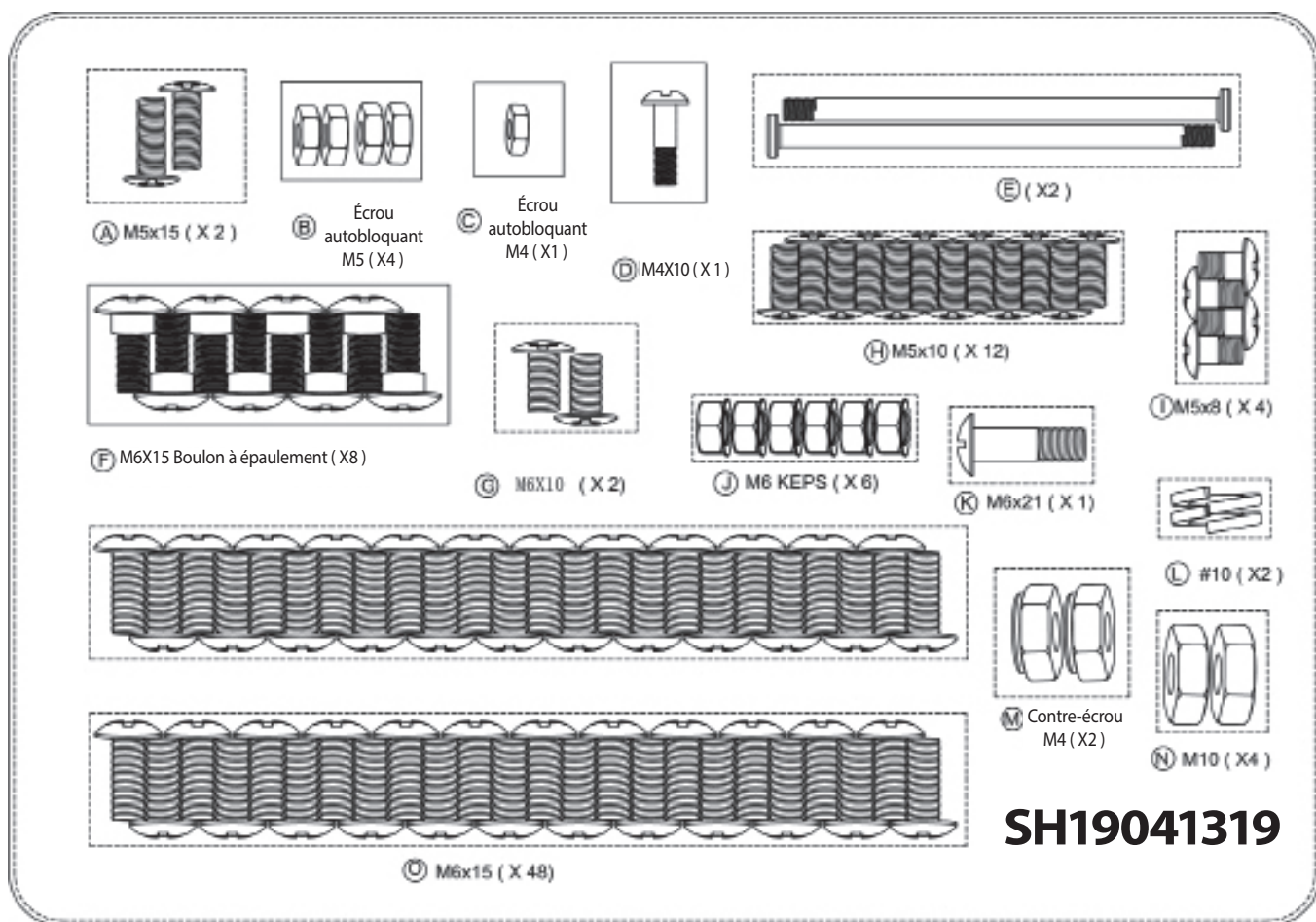
STOP

NE RENVOYEZ PAS LE BARBECUE AU DÉTAILLANT Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées, veuillez prendre contact avec le service à la clientèle de Smoke Hollow® au numéro 1-866-475-5180 (anglais/espagnol) ou rendez-vous sur le site smoke-hollow.com/contact-support. Veuillez avoir le numéro de modèle et le numéro de série à portée de la main. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette argentée du barbecue.

- **AVANT LE MONTAGE, LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Montez le barbecue sur une surface plane et propre
- Outils nécessaires : Clé à molette, tournevis cruciforme
- Temps nécessaire au montage : environ 25 minutes.
- Le produit réel peut différer de l'illustration.
- Il est possible que certaines étapes de montage aient été effectuées en usine.



Liste du matériel

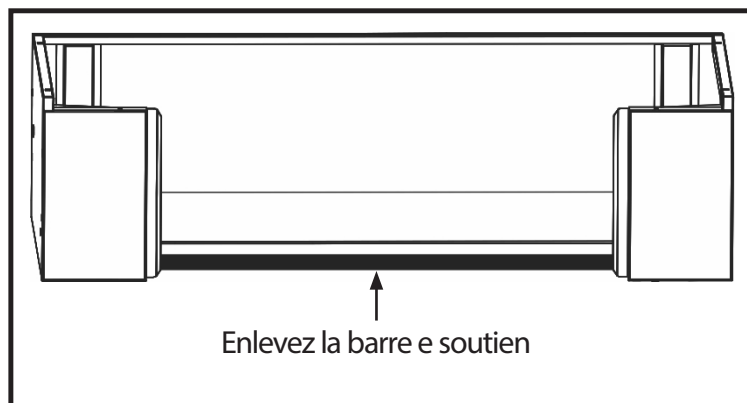


**Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir effectué toutes les étapes.
Cela permettra à toutes les vis de s'assembler correctement.**

Contenu de l'emballage

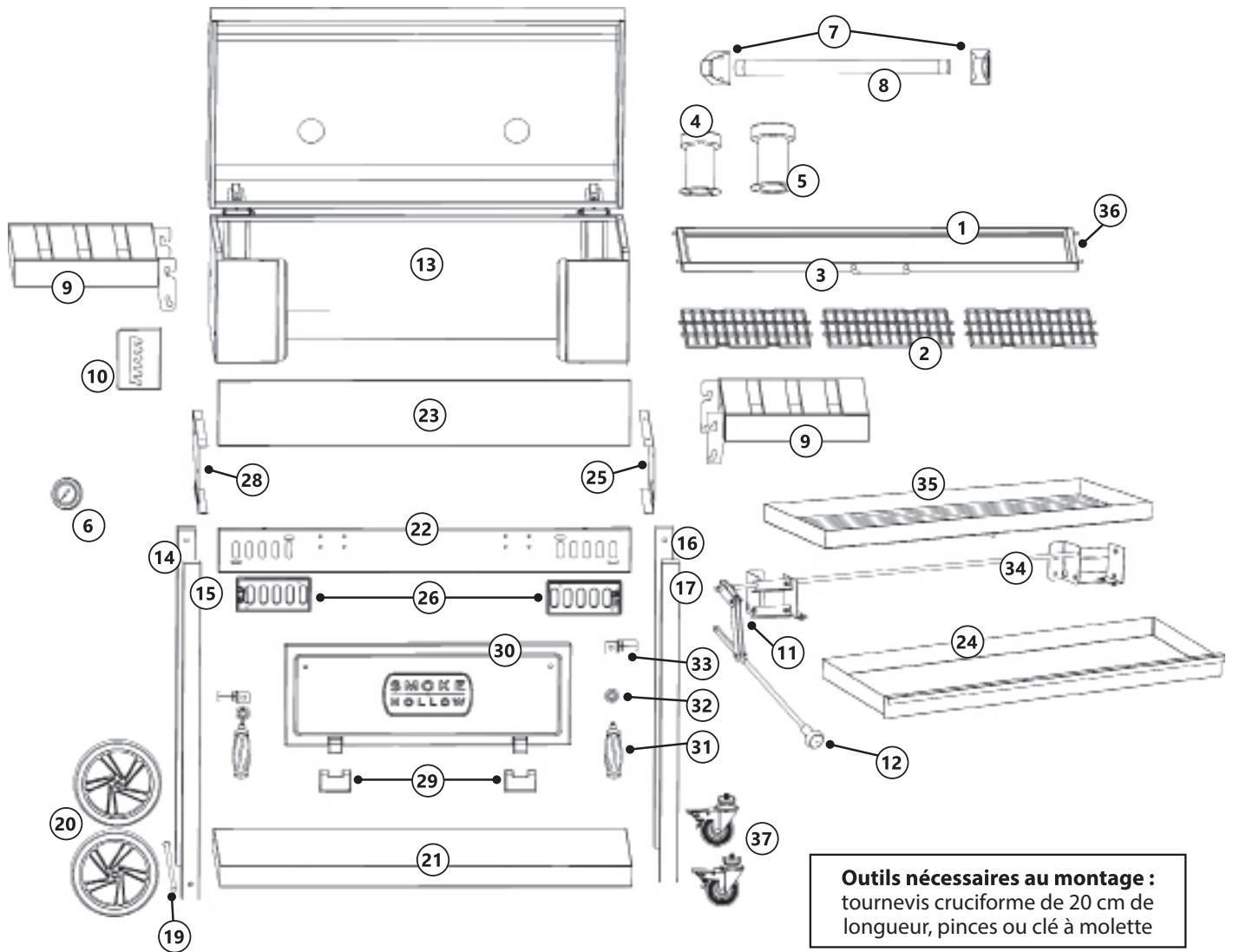
IMPORTANT : Retirer tout l'emballage avant l'assemblage.

Il est important que vous retiriez tout le papier, la mousse et le carton de l'appareil avant l'assemblage. Une barre de soutien est installée sur le corps du grill aux fins d'expédition seulement. Cette barre doit être enlevée pour que vous puissiez assembler barbecue. Cette barre est située ici. La barre n'est plus nécessaire pour le moment.



Liste des pièces

Le produit réel peut différer de l'illustration.



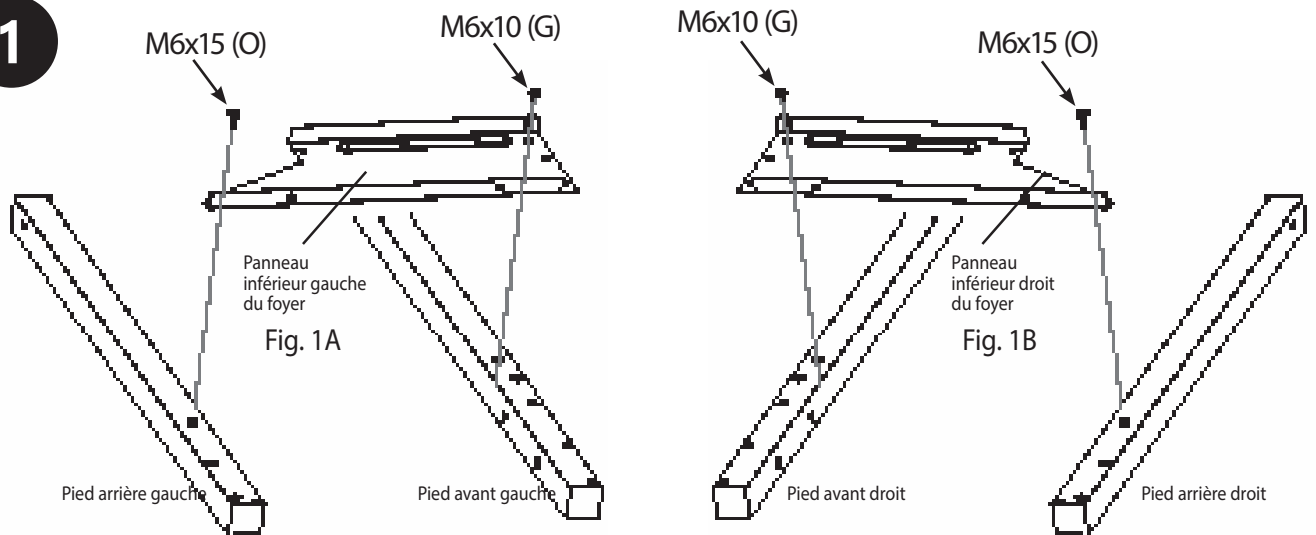
Outils nécessaires au montage :
 tournevis cruciforme de 20 cm de longueur, pinces ou clé à molette

N° d'article	Qté	Description
1	1	Châssis arrière des grilles de cuisson
2	3	Grilles de cuisson
3	1	Châssis avant des grilles de cuisson avec poignée
4	2	Chapeau de cheminée
5	2	Cheminée
6	1	Indicateur de température
7	2	Entretoises de la poignée du couvercle
8	1	Poignée du couvercle
9	2	Étagère latérale pliante
10	1	Panneau de réglage à encoches
11	1	Système d'articulation du plateau à charbon
12	1	Manette d'articulation du plateau à charbon
13	1	Ensemble du couvercle et du foyer
14	1	Pied arrière gauche n° 3
15	1	Pied avant gauche n° 4
16	1	Pied arrière droit n° 1
17	1	Pied avant droit n° 2

N° d'article	Qté	Description
19	1	Essieu
20	2	Roue
21	1	Étagère inférieure du chariot
22	1	Panneau avant du chariot
23	1	Panneau arrière du chariot
24	1	Tiroir à cendres
25	1	Panneau inférieur droit du foyer
26	2	Évent
28	1	Panneau inférieur gauche du foyer
29	2	Axe de charnière de la porte à charbon
30	1	Porte à charbon
31	2	Poignée de la porte à charbon
32	2	Rondelle de la poignée de la porte à charbon
33	2	Loquet de verrouillage de la porte à charbon
34	1	Système de levage du plateau à charbon
35	1	Plateau à charbon
36	2	Châssis latéral des grilles de cuisson
37	2	Roulettes

Montage

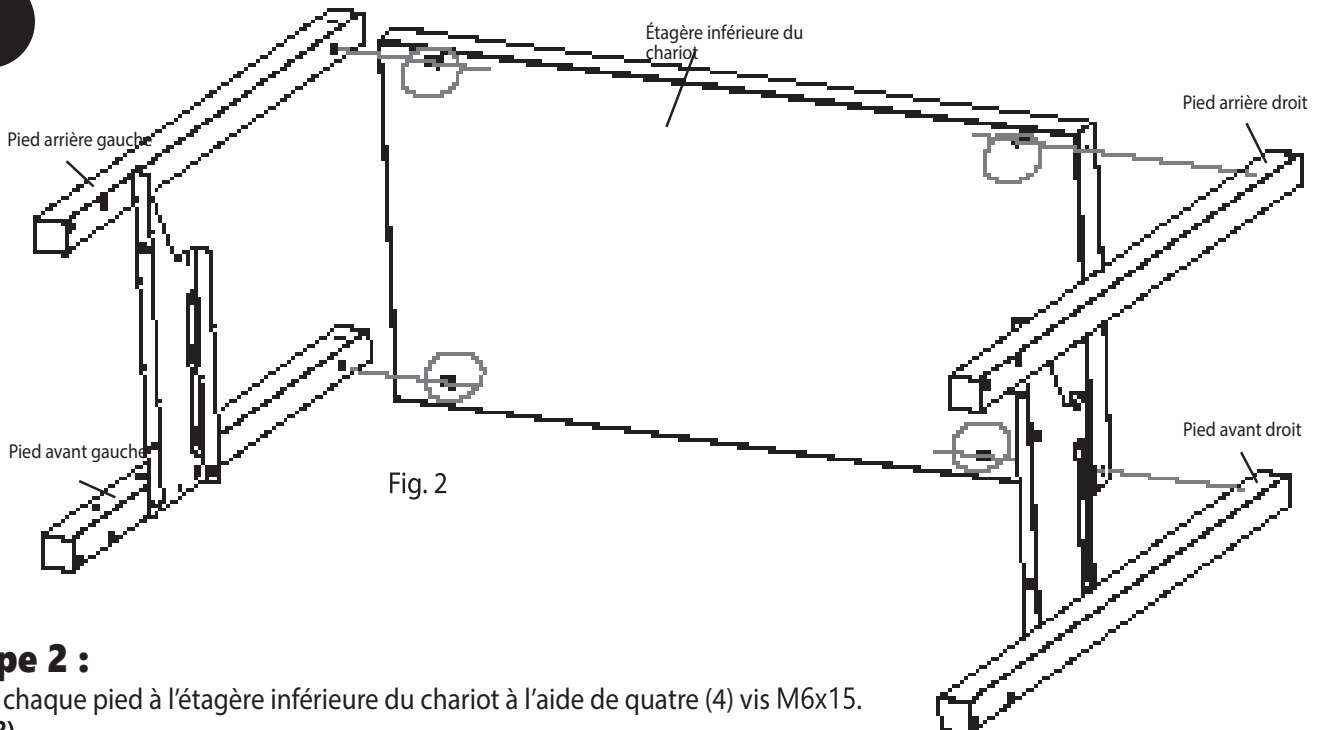
1



Étape 1 :

Fixez le panneau inférieur gauche de la chambre de combustion à la patte arrière gauche et à la patte avant gauche et le panneau inférieur droit de la chambre de combustion à la patte arrière droite et à la patte avant gauche. 2 pièces de M6x10 (G) pour les pattes avant et 2 pièces de M6x15 (O) pour les pattes arrière.

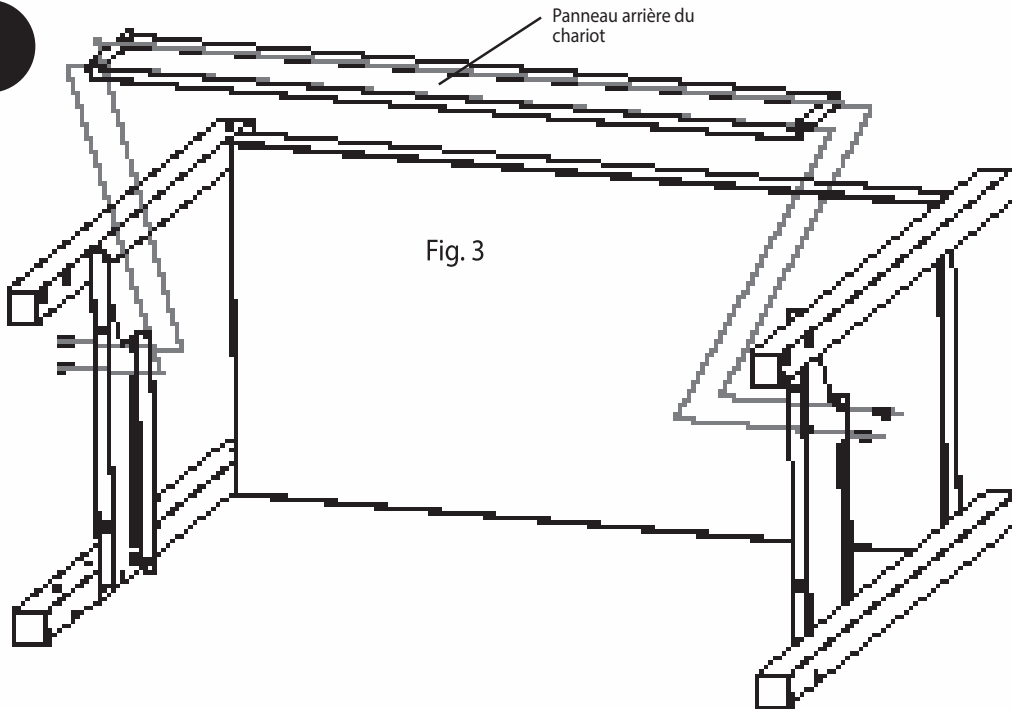
2



Étape 2 :

Fixez chaque pied à l'étagère inférieure du chariot à l'aide de quatre (4) vis M6x15. (Fig. 2)

3



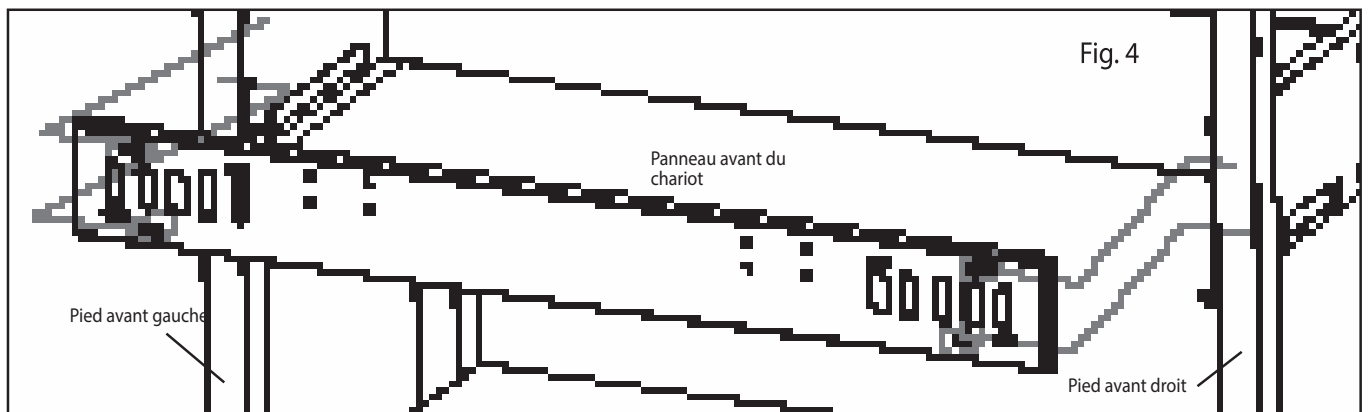
Étape 3 :

Fixez le panneau arrière du chariot aux panneaux inférieurs gauche et droit du foyer à l'aide de quatre (4) vis M6x15. (Fig.3)

4

Fixez le panneau avant du chariot aux pieds avant gauche et droit à l'aide de quatre (4) vis M6x15. (Fig.4)

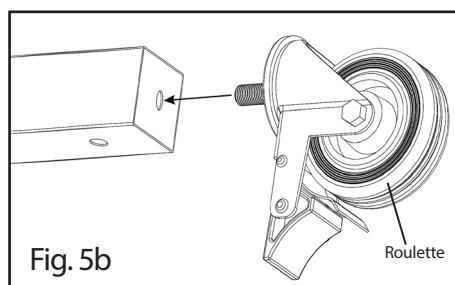
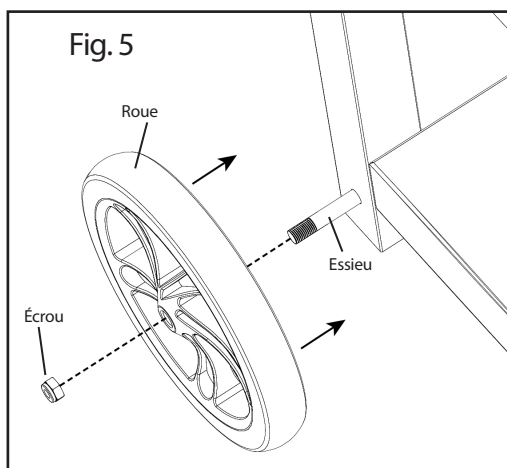
Étape 4 :



5

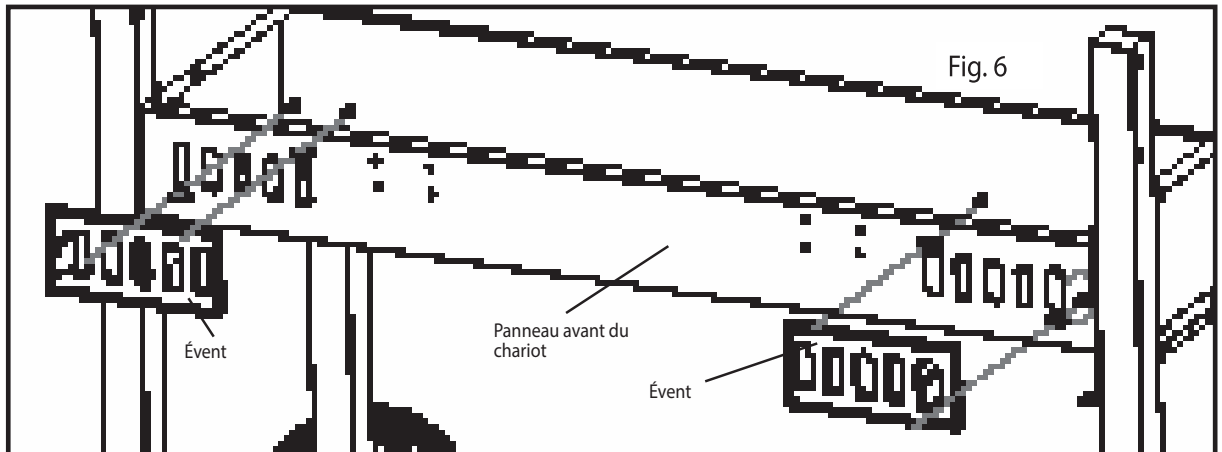
Insérez l'essieu de la roue dans la patte arrière gauche et la patte avant gauche. Fixez ensuite une roue à chaque extrémité de l'essieu. Utilisez 2 contre-écrous M10 pour fixer les roues en place sur l'essieu (Figure 5). Vissez ensuite les roues aux bas des pattes arrière droites et avant droites (Figure 5b).

Étape 5 :



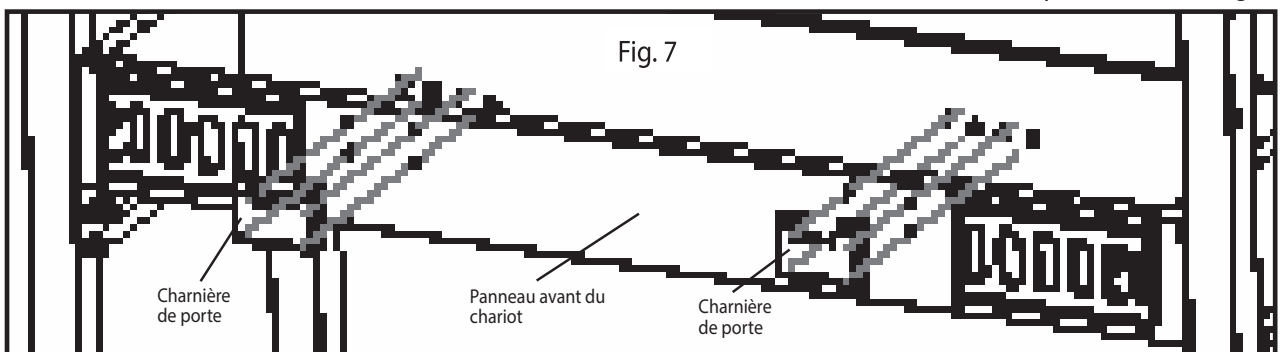
6

Étape 6 :
Fixez deux (2) évents de chaque côté du panneau avant du chariot à l'aide de quatre (4) vis à épaulement M5x8. (Fig.6)



7

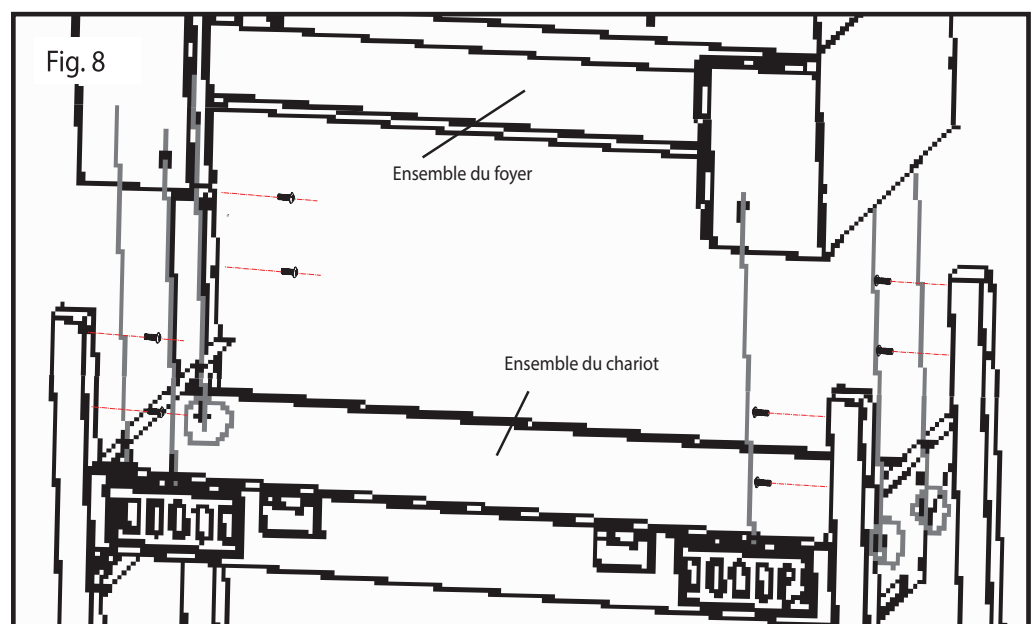
Étape 7 :
Fixez deux (2) charnières de porte à charbon de chaque côté du panneau avant du chariot à l'aide de huit (8) vis plates M5x10. (Fig.7)



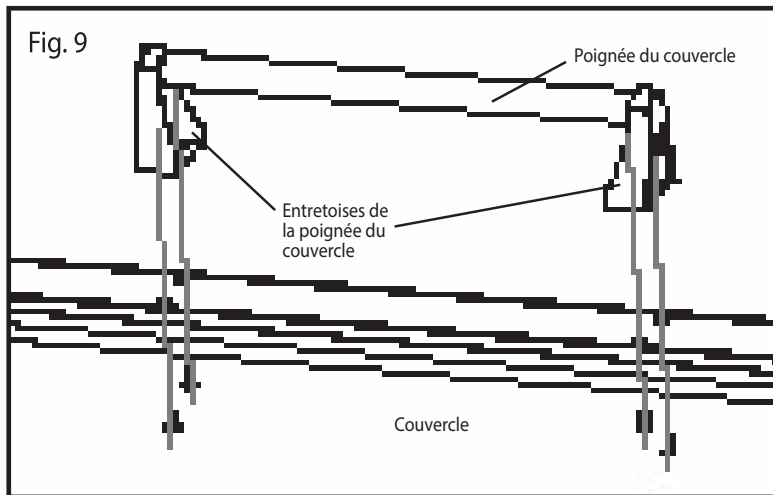
8

Étape 8 :

Demandez l'aide de quelqu'un pour éviter de vous blesser et mettez l'ensemble du couvercle et du foyer sur l'ensemble du chariot. Fixez le foyer à l'ensemble du chariot à l'aide de six (6) vis M6x15. (Fig. 8) Vous devez ouvrir le couvercle pour voir où se trouvent les vis et pouvoir les atteindre.



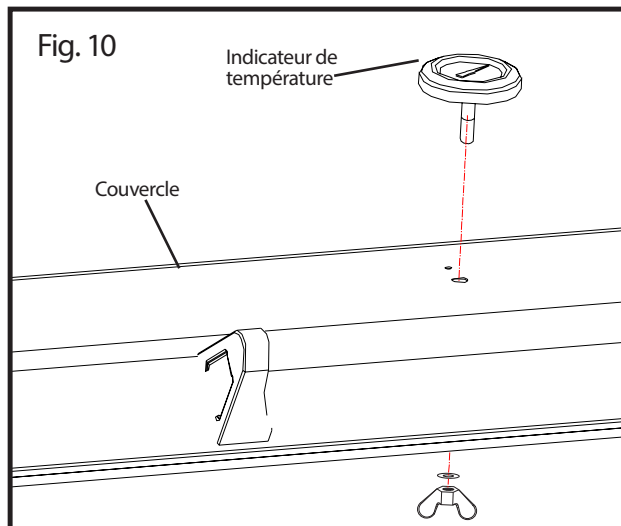
9



Étape 9 :

Fixez les entretoises à la poignée du couvercle. Ensuite, fixez la poignée au couvercle à l'aide de quatre (4) vis M6x15. (Fig.9)

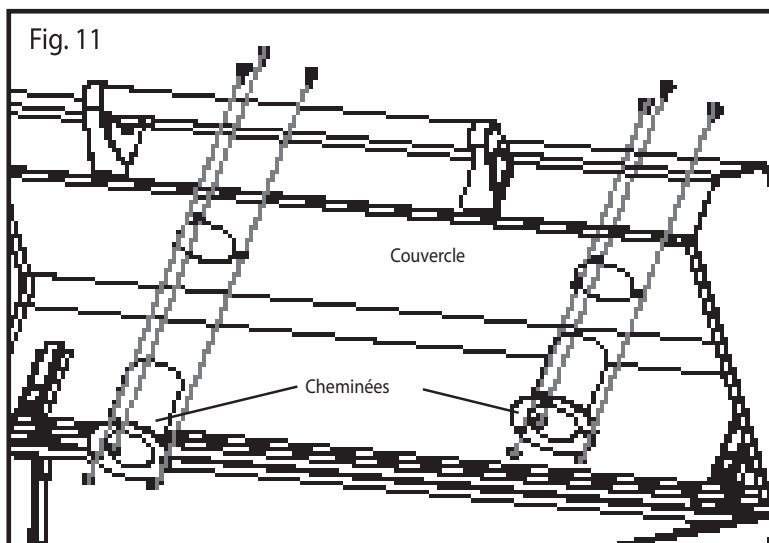
10



Étape 10 :

Dévissez l'écrou de l'indicateur de température, puis placez l'indicateur au centre du couvercle et fixez-le en place grâce à l'écrou, de la façon illustrée. (Fig.10)

11

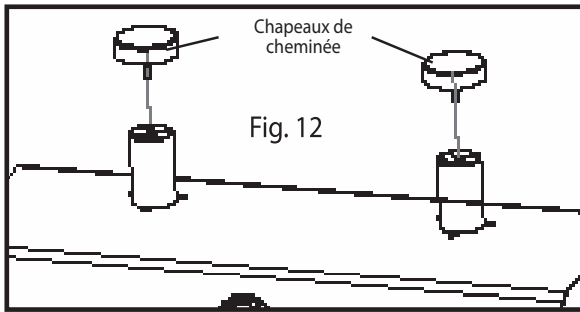


Étape 11 :

Faites passer les cheminées à travers le couvercle, depuis l'intérieur. Alignez premièrement les trois (3) trous des cheminées sur les trous du couvercle. Ensuite, fixez les cheminées au couvercle à l'aide de six (6) vis M6x15 insérées dans le couvercle depuis l'extérieur. Fixez les cheminées au couvercle à l'aide de six (6) écrous KEPS depuis l'intérieur. (Fig.11)

Montage

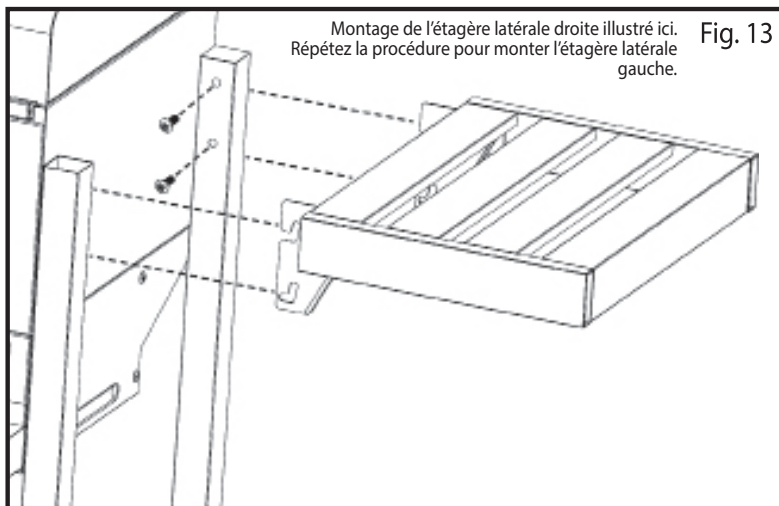
12



Étape 12 :

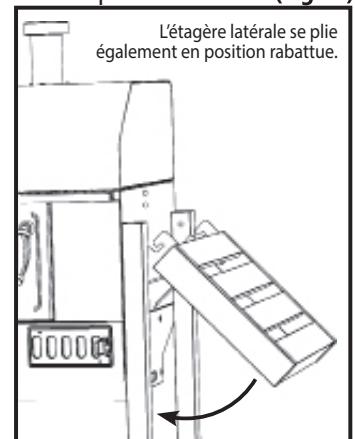
Vissez les chapeaux de cheminée dans le sens des aiguilles d'une montre. Le chapeau de cheminée est réglable pour permettre à une quantité plus ou moins élevée de fumée de s'échapper du barbecue. (Fig.12)

13

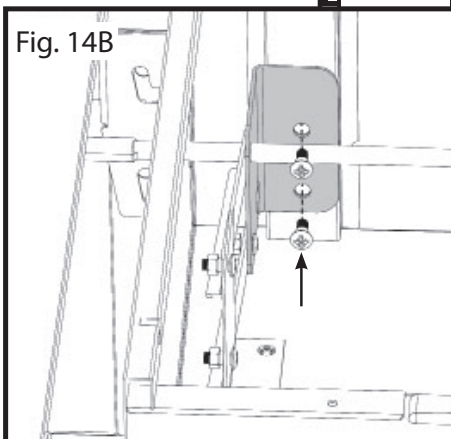
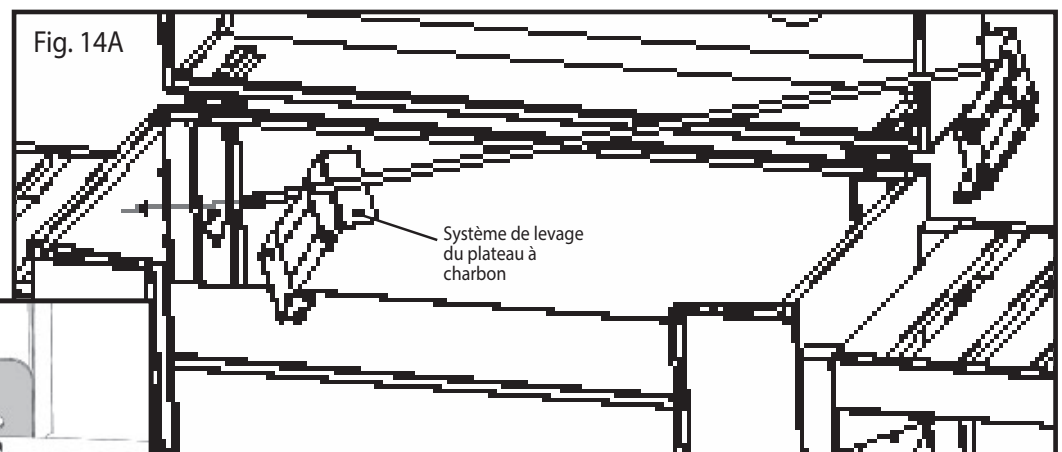


Étape 13 :

Fixez les deux étagères latérales pliantes aux pieds à l'aide de huit (8) boulons à épaulement M6. (Fig.13)



14



Étape 14 :

Insérez la tige du système de levage du plateau à charbon dans le trou qui se trouve du côté gauche de l'ensemble du foyer. (Fig.14A)

Fixez le système de levage du plateau à charbon au panneau arrière de l'ensemble du foyer à l'aide de quatre (4) vis M6x15, de la façon illustrée à la (Fig. 14B)

15

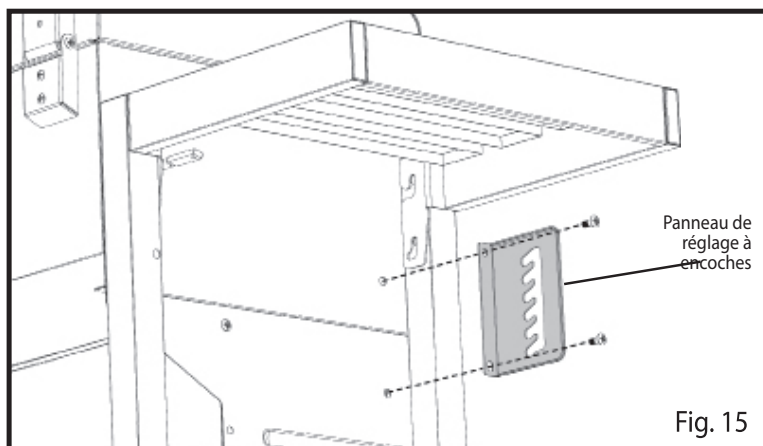


Fig. 15

Étape 15 :

Fixez le panneau de réglage à encoches au pied avant gauche n° 4 à l'aide de 3 deux (2) vis M6x15 (Fig. 15)

16

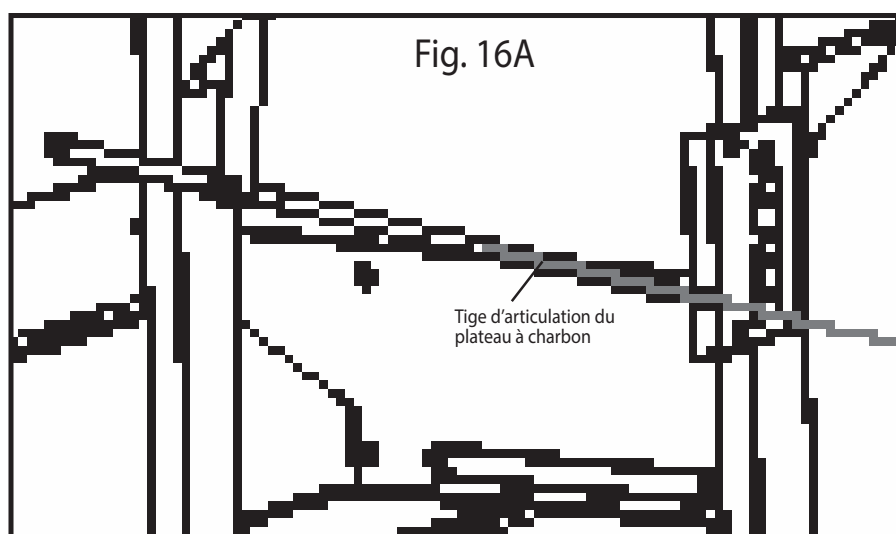


Fig. 16A

Étape 16 :

Insérez la tige d'articulation du plateau à charbon dans le panneau de réglage. (Fig. 16A)

Ensuite, insérez la tige du système de levage du plateau à charbon dans le trou du système d'articulation. (Fig. 16B)
Insérez un boulon par le trou du système de levage du plateau à charbon et serrez l'écrou. (Fig. 16C)

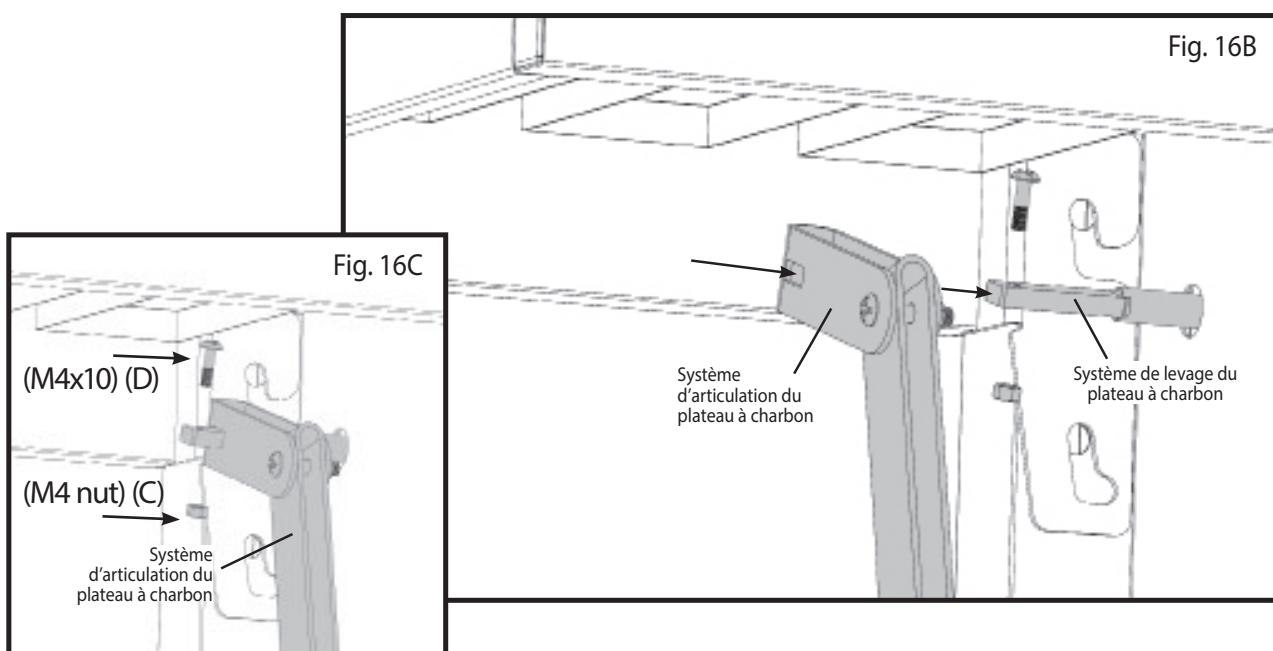


Fig. 16B

Fig. 16C

(M4x10) (D)

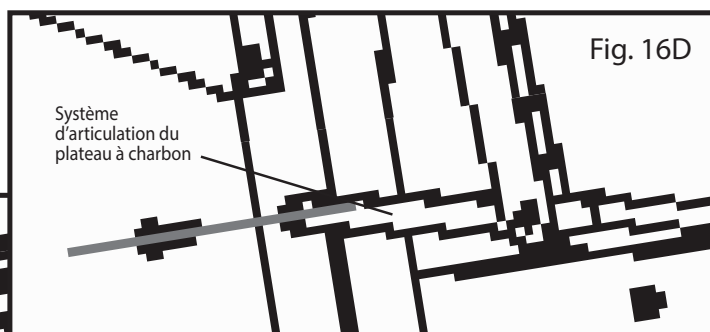
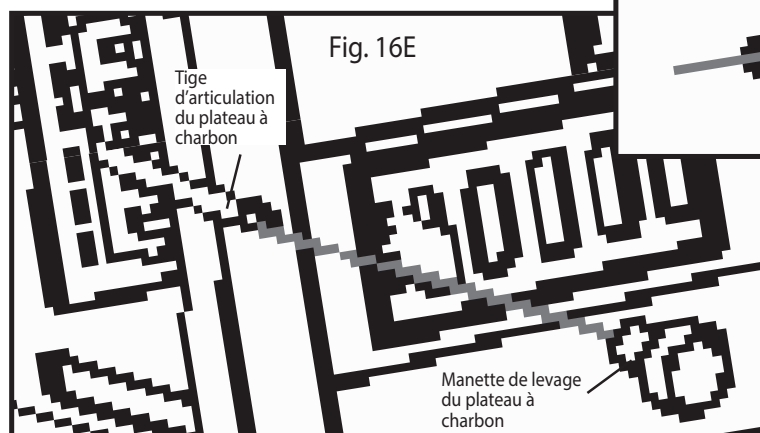
(M4 nut) (C)

Système d'articulation du plateau à charbon

Système d'articulation du plateau à charbon

Système de levage du plateau à charbon

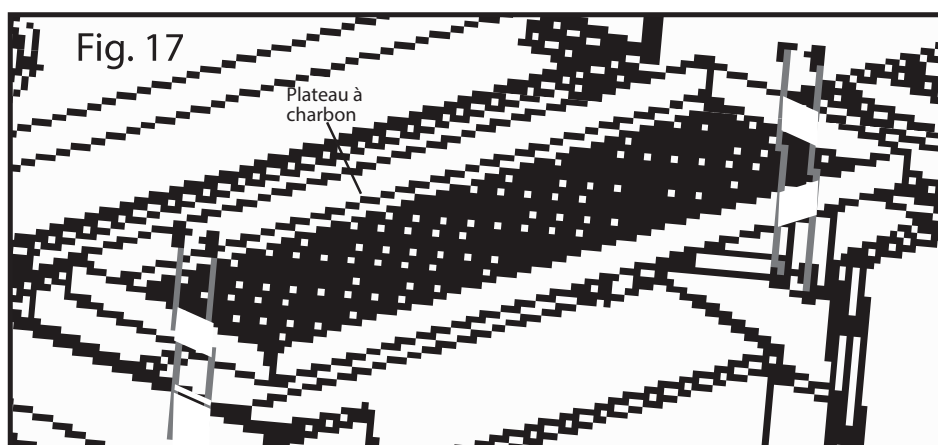
16



Fixez la barre du système d'articulation du plateau à charbon au pied arrière gauche n° 3 à l'aide d'une (1) vis à épaulement M6x21 (Fig. 16D)

Vissez la manette de levage du plateau à charbon sur la tige dans le sens des aiguilles d'une montre. (Fig. 16E)

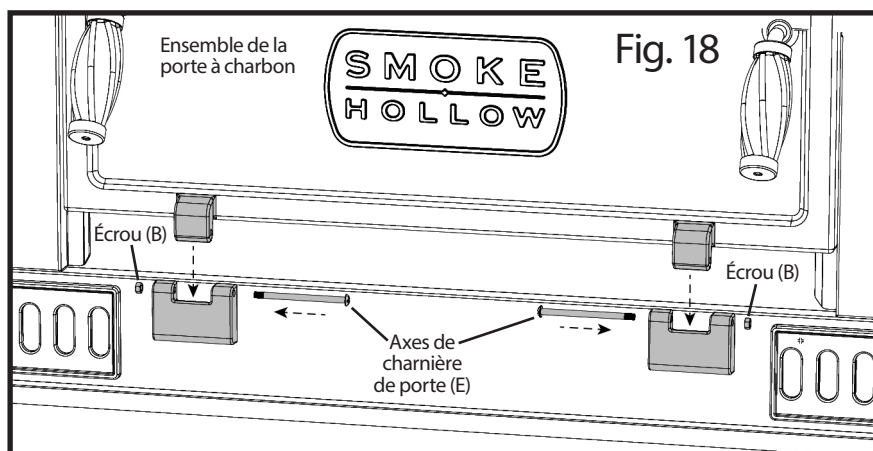
17



Étape 17 :

Fixez le plateau à charbon au système de levage du plateau à charbon à l'aide de quatre (4) vis M6x15. (Fig. 17)

18



Étape 18 :

Avec l'aide de quelqu'un pour éviter de vous blesser ou d'endommager le barbecue, fixez l'ensemble de la porte à charbon aux charnières de la porte à l'aide des axes de charnière, et serrez l'écrou. (Fig. 18)

19

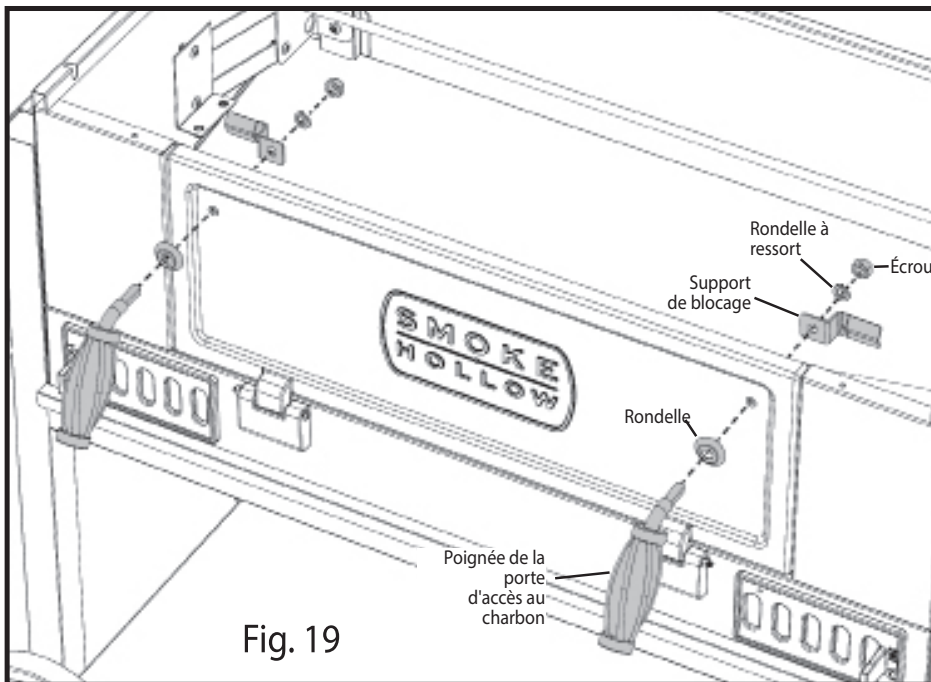


Fig. 19

Étape 19 :

Fixez les poignées et les supports de blocage de la porte d'accès au charbon à l'aide des rondelles de poignée de porte, des rondelles à ressort n° 10 et des écrous M10, de la façon illustrée.

(Fig. 19)

Remarque :

Ne serrez pas trop les écrous, assurez-vous que les poignées peuvent tourner correctement.

20

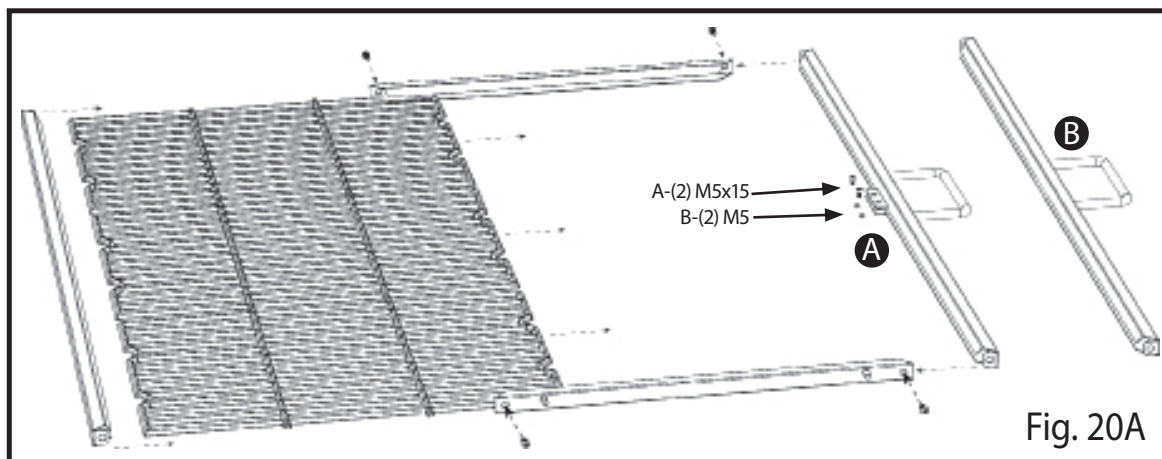


Fig. 20A

Étape 20 :

Fixez le châssis avant des grilles de cuisson avec poignée à deux (2) châssis latéraux à l'aide de deux (2) vis plates M5x10 (Fig. 20A). Vous pourriez avoir

la pièce **A** ou **B** de la poignée du châssis avant. Montez le châssis de la façon illustrée.

Fixez trois (3) grilles de cuisson et le châssis arrière des grilles de cuisson aux châssis latéraux à l'aide de deux (2) vis plates M5x10.

Remarque : Il faut orienter le côté plat des grilles de cuisson et le biseau des châssis dans la même direction, de la façon illustrée à (Fig. 20B).

Mettez l'ensemble des grilles de cuisson sur le barbecue.

(Fig. 20C)

Remarque : Le côté plat des grilles de cuisson doit être orienté vers le haut.

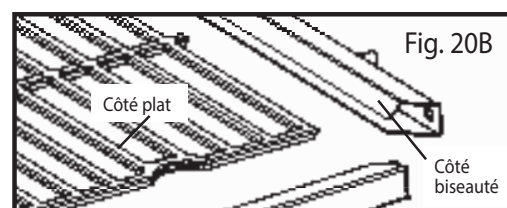


Fig. 20B

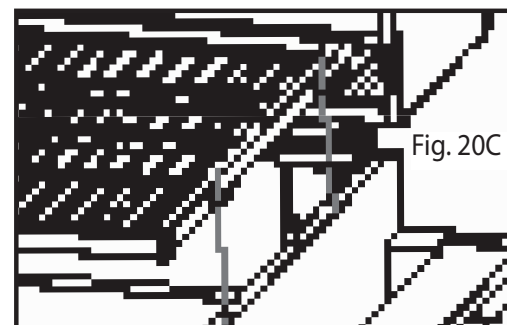
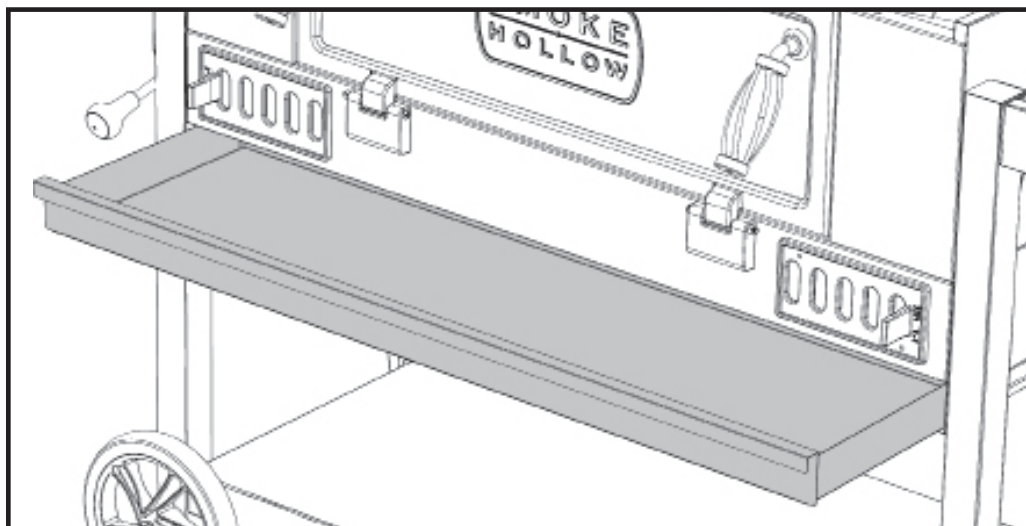


Fig. 20C

21



Étape 21 :

Faites glisser le tiroir à cendres sous le foyer.

LE MONTAGE DE VOTRE BARBECUE EST TERMINÉ.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, SUIVEZ TOUTES LES MESURES DE PRÉCAUTION ET LES INSTRUCTIONS.

Mode d'emploi

Démarrage RAPIDE

Lisez toutes les instructions du manuel et du sac de charbon de bois avant d'utiliser le barbecue.

1. Soulever le couvercle et ouvrez la porte du barbecue au charbon de bois.
2. Mettez le plateau pour charbon de bois en position élevée. Empilez environ 0,91 kg (2 lb) de charbon de bois sur le plateau pour charbon de bois.
3. Suivez les instructions fournies par le fabricant de charbon de bois pour allumer votre barbecue.
4. Une fois le charbon de bois est couvert de cendres, répandez-le sur le plateau. Le barbecue est prêt à l'emploi lorsque le charbon de bois est couvert de cendres et qu'aucune flamme n'est visible. Ajoutez immédiatement une autre quantité de charbon de bois 0,91 kg (2 lb) sur les briquettes allumées sur le plateau pour charbon de bois.
5. Une fois les flammes éteintes, refermez le couvercle et ajustez les entrées d'air afin de maintenir la température désirée.

Ajout de charbon

- Si vous prévoyez une cuisson de plus de 30 à 40 minutes, vous devrez rajouter des briquettes. Ajoutez 10 à 20 briquettes sur le périmètre extérieur du feu immédiatement après avoir étendu les premières briquettes sur la grilles. Une fois que ces briquettes sont recouvertes de cendres à 80 %, rajoutez-en au centre du feu selon les besoins pour maintenir une température de cuisson constante. Lisez toutes les instructions et tous les avertissements figurant sur le sac de charbon.

Événements

- En général, lorsque le couvercle du barbecue est fermé, on laisse les événements ouverts. Cela permet à l'oxygène d'entrer dans le barbecue et fait augmenter la température des briquettes. Vous pouvez contrôler la température du barbecue en réglant les événements. En les fermant partiellement ou complètement, vous pouvez réduire la température du feu.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

- ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.
- Inspectez régulièrement le matériel et les pièces assemblées pour vous assurer que le barbecue est en bon état de marche.
- Videz toujours le tiroir à cendres après chaque utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Cela prolongera la durée de vie du tiroir à cendres.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson avec un détergent doux. Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS de produit de nettoyage pour les fours.
- Recouvrez toujours le barbecue refroidi et rangez-le dans un endroit abrité.
- Il est interdit de ranger le barbecue à l'intérieur avant que le charbon ait complètement brûlé et que les cendres soient froides. N'oubliez pas d'enlever les cendres froides avant de ranger le barbecue.
- Votre barbecue est en acier et peut rouiller avec le temps. Si les surfaces extérieures rouillent, nettoyez l'endroit rouillé avec du papier ponce fin ou de la paille de fer, puis recouvrez-le de peinture résistante à la chaleur.
- Si la surface intérieure du barbecue rouille, nettoyez l'endroit rouillé avec du papier ponce fin ou de la paille de fer, puis enduisez-le d'huile de cuisson.
- NE PEIGNEZ JAMAIS LES SURFACES INTÉRIEURES DU grilles.

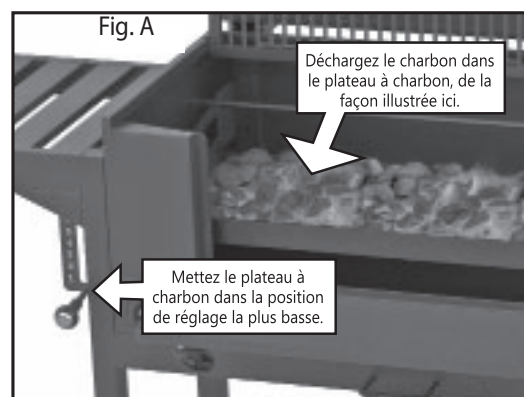
APPRÊTAGE DE VOTRE GRILLE DE CUISSON

- L'apprêtage empêche la rouille et les aliments d'adhérer à la grille de cuisson. Enduisez toute la surface d'une mince couche de graisse alimentaire végétale. Mettez la grille de cuisson dans le barbecue et laissez-la chauffer pendant une heure à une heure et demie. Recommencez l'apprêt fréquemment pour empêcher la formation de rouille. Si le barbecue rouille, nettoyez l'endroit touché avec une brosse à soies d'acier, enduisez-le de graisse alimentaire végétale et chauffez comme indiqué ci-dessus.

CUISSON À L'AIDE DE LA CHALEUR DIRECTE DU CHARBON

- Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un démarreur à charbon en métal rempli de près de 1 kg de charbon et mettez le feu au charbon. Après 30 minutes, déchargez le charbon sur le plateau à charbon, qui devrait se trouver en position inférieure (Fig. A). Ouvrez les événements du compartiment de combustion du charbon au tiers ou au quart.
- Avec prudence, ajoutez immédiatement une deuxième quantité identique de charbon sur les charbons ardents étalés sur le plateau à charbon.
- Lorsque la chaleur atteint la température souhaitée, vous pouvez mettre les aliments sur les grilles de cuisson. Ne faites rien griller avant que le charbon ne soit recouvert de cendres.

Conseil : Le plateau à charbon réglable qui se trouve dans le compartiment de combustion du charbon peut être positionné à quelques centimètres de la grille de cuisson, ce qui vous permet de saisir une viande et d'en retenir les jus. La saisie ne prend que quelques minutes par côté. Ne laissez pas la viande ou les aliments brûler. Après avoir saisi les aliments, abaissez le plateau à charbon vers sa position inférieure et faites cuire les aliments selon vos préférences personnelles.



Guide de cuisson au barbecue

BŒUF	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Steaks	2 cm d'épaisseur	De 3 à 4 min/côté	Saignant 62 °C
		De 4 à 5 min/côté	À point 71°C
Brochettes	Cubes d'environ 2,5 cm	De 3 à 4 min/côté	Entre 62° et 71 °C
Galettes de viande de bœuf	12 mm d'épaisseur	De 3 à 4 min/côté	À point 71°C
Rôti de croupe roulé	De 1,8 à 2,7 kg	De 18 à 22 min/livre	Entre 62° et 71 °C
Pointe de surlonge	De 1,5 à 1,8 kg	De 20 à 25 min/livre	Entre 62° et 71 °C
Côtes levées de dos	Coupées en portion d'une côte	10 min/côté	À point 71°C
	Moitié, de 0,9 à 1,3 kg	De 10 à 12 min/côté	Saignant 62 °C
Filet	Entier, de 1,8 à 2,7 kg	De 12 à 15 min/côté	À point 71°C
PORC	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Côtelettes avec os	2 cm d'épaisseur	De 3 à 4 min/côté	À point 71°C
Côtelettes sans os	4 cm d'épaisseur	De 7 à 8 min/côté	À point 71°C
Filet	De 0,2 à 0,6 kg	De 15 à 20 min au total	À point 62 °C
Côtes (chaleur indirecte)	De 0,9 à 1,8 kg	De 1½ à 2 heures	À point 71°C
VENAISON	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Rôti, râble ou gigot	De 2,7 à 3,1 kg	De 25 à 20 min/livre	Entre 62° et 71 °C
Steaks	2 cm d'épaisseur	De 6 à 7 min/côté	À point 71°C
POULET	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP. INTERNE
Poulet à griller ou à frire (chaleur indirecte)	De 1,3 à 1,8 kg	De 60 à 75 min	Dans la cuisse 82 °C
Poulets de Cornouailles	De 510 à 680 g	De 45 à 55 min	Dans la cuisse 82 °C
Demi-poitrines, avec os	De 170 à 226 g chacune	De 10 à 15 min/côté	77 °C
Demi-poitrines, désossées	113 g chacune	De 6 à 8 min/côté	77 °C
Cuisses	De 113 à 226 g	De 10 à 15 min/côté	82°C
Pilons	113 g	De 8 à 12 min/côté	82°C
Ailes	De 56 à 85 g	De 8 à 12 min/côté	82°C

- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C ou que l'altitude est supérieure à 1 067 m, le temps de cuisson nécessaire peut être supérieur.
- Pour vous assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.
- Si vous soulevez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, cela pourrait prolonger la cuisson en raison de la perte de chaleur.

Garantie limitée de 1 an de Smoke Hollow®

Smoke Hollow garantit que ses produits ne présenteront aucun défaut de matériel et de fabrication pendant 1 année à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont montés correctement, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie de Smoke Hollow® ne couvre pas la finition de peinture, cette dernière pouvant brûler pendant l'usage normal. La garantie de Smoke Hollow® ne couvre pas la rouille. Smoke Hollow® exige une preuve d'achat, comme un reçu, pour toute réclamation au titre de la garantie. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessent.

Durant la période de garantie déclarée, Smoke Hollow®, à sa discrétion, assure gratuitement le remplacement de tout composant défectueux; les frais d'expédition sont à la charge du propriétaire. Si Smoke Hollow® demande que le ou les composants lui soient retournés pour inspection, Smoke Hollow® assumera les frais d'expédition associés au retour du composant demandé. Cette garantie exclut les dommages matériels dus au mauvais usage, à l'usage abusif ou à un accident, ainsi que les dommages découlant du transport.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Smoke Hollow® et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Smoke Hollow® ni le détaillant qui vendent ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi ce soit qui dépasse ou contredise ce qui figure ci-dessus. La responsabilité maximale de Smoke Hollow®, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine. Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre situation.

Résidents de la Californie seulement : Nonobstant les limitations de cette garantie, les restrictions suivantes s'appliquent : si la réparation ou le remplacement du produit ne sont pas commercialement viables, le détaillant qui a vendu le produit ou Smoke Hollow® rembourseront le prix payé d'achat du produit, déduction faite d'une somme équivalente à la durée d'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. Le propriétaire peut rapporter le produit au détaillant qui le lui a vendu pour obtenir les privilèges que lui accorde la présente garantie. Cette garantie expresse vous confère des droits juridiques particuliers; vous pourriez également avoir d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre.

AUSTRALIE : Nos marchandises sont associées à une garantie dont l'exclusion est interdite par l'Australian Consumer Law. 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 le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises si leur qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

Rendez-vous sur le site smoke-hollow.com ou remplissez la formule ci-dessous et retournez-la à l'adresse suivante :
À l'attention de : Warranty Registration
Smoke Hollow®
5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Nom : _____ Adresse : _____

Ville : _____

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

Email : _____

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

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

*** Les numéros de série et de modèle se trouvent sur la plaque signalétique argentée à l'arrière du barbecue.**



Service à la clientèle

SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT

Sans frais : 1-866-475-5180 (anglais/espagnol)

Du lundi au vendredi | De 8 h à 17 h HNE

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Distribué par :
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
États-Unis
1-800-774-2678
www.costco.com

Imported by / Importé par :
Costco Wholesale Canada Ltd.*
415, chemin Hunt Club Ouest
Ottawa (Ontario)
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca

* faisant affaire au Québec sous le nom Les Entrepôts Costco

Importé par :
Importadora Primex S.A. de C.V.
Blvd. Magnocentro No. 4
San Fernando La Herradura
Huixquilucan, Mexique
C.P. 52765
RFC: IPR-930907-S70
(55)-5246-5500
www.costco.com.mx

Importé par/distribué par :
Shanghai Minhang Costco Trading Co., Ltd
Unit 109, No 388, Lian You Road
Minhang District, Shanghai
Chine 201107
+86-21-6257-7065

Importé par :
Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
Royaume-Uni
01923 213113
www.costco.co.uk

Importé par :
Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) Espagne
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Distribué par :
Costco Wholesale Iceland ehf.
Kaupþún 3-7, 210 Gardabaer
Islande
www.costco.is

Distribué par :
Costco France
1, avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
France
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Importé par :
Costco Wholesale Japan Ltd.
3-1-4 Ikegami-Shincho
Kawasaki-ku, Kawasaki-shi,
Kanagawa 210-0832 Japon
044-281-2600
www.costco.co.jp

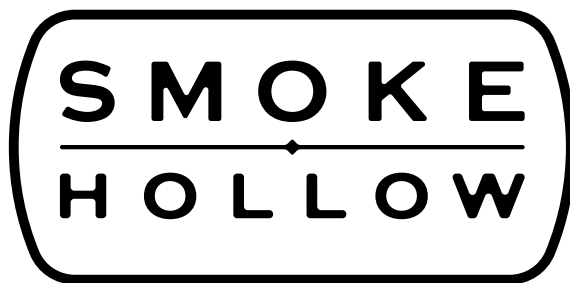
Importé et distribué par :
Costco Wholesale Korea, Ltd.
40, Ilijk-ro
Gwangmyeong-si
Gyeonggi-do, 14347, Corée
1899-9900
www.costco.co.kr

Importé par/fabriqué pour :
Costco President Taiwan, Inc.
No. 656 Chung-Hwa 5th Road
Kaohsiung, Taïwan
Numéro fiscal de la société :
96972798
0800-885-889
www.costco.com.tw

Importé par :
Costco Wholesale Australia Pty Ltd
17-21 Parramatta Road
Lidcombe NSW 2141
Australie
www.costco.com.au

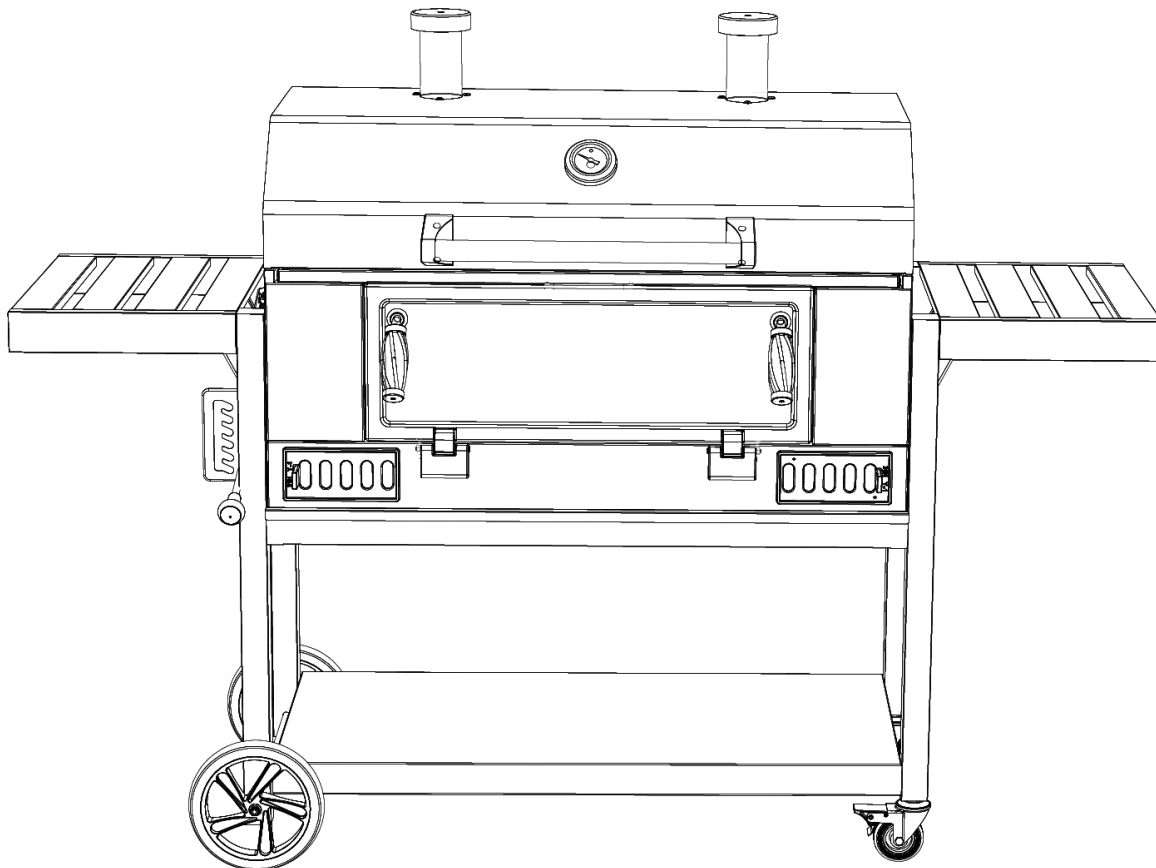
WWW.SMOKE-HOLLOW.COM

Fabriquée en Chine



CG600S

ITM. / ART. 1900677 - PARRILLA DE CARBÓN



El manual se aplica a los siguientes números de modelos

SH19041319, SH19041519

Su número de modelo

Fecha de fabricación - Número de serie

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

IMPORTANTE

IMPORTANTE, CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA: LEA CUIDADOSAMENTE

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

WWW.SMOKE-HOLLOW.COM

Guía de referencia rápida

CONTENIDO	PÁGINA
• Número de modelo/Número de serie.....	Portada
• Advertencias Consejos de Seguridad.....	3-4
• Lista de accesorios	5-6
• Lista de partes	7
• Ensamblaje	8-16
• Instrucciones de funcionamiento.....	16
• Guía para cocinar a la parrilla	17
• Garantía/Registro	18
• Información de contacto	Parte posterior





ADVERTENCIA



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



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



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



- El quemar madera, carbón o propano genera monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO quemar madera, carbón o propano dentro de los hogares, vehículos, tiendas para acampar, garajes o cualquier área cerrada.
- Usarlo solamente en áreas exteriores en donde esté bien ventilado.



ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Siempre use la parrilla de acuerdo con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Antes de cada uso, verifique que todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y apretados.
- Nunca usar la parrilla bajo ninguna área de construcción, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos.
- La parrilla es SOLO PARA USO CASERO EN EXTERIORES.
- Nunca usar adentro de áreas cerradas como patios, cocheras, edificios o tiendas.
- Nunca usar adentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m (9.8 pies) de área de construcción, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m (9.8 pies) de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel.
- Nunca use la parrilla para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta parrilla NO es para uso comercial.
- NO se recomienda usar accesorios adicionales no proporcionados por Smoke Hollow®; estos podrían causar lesiones.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar o usar correctamente la parrilla.
- Conserve un extinguidor de incendios accesible en todo momento mientras use la parrilla.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extinguidor tipo BC o ABC disponible.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extinguidor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Use la parrilla sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Es mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para éste propósito.
- La parrilla DEBE estar sobre el suelo. No coloque la parrilla sobre mesas o mostradores. NO mueva la parrilla en superficies desniveladas.
- No use la parrilla en superficies de madera o inflamables.
- Mantenga la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No deje la parrilla desatendida.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de parrilla en todo momento. NO permita que los niños usen la parrilla. Es necesaria una supervisión cercana cuando se encuentren niños o mascotas en el área en donde se está usando la parrilla.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor de la parrilla durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.



ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

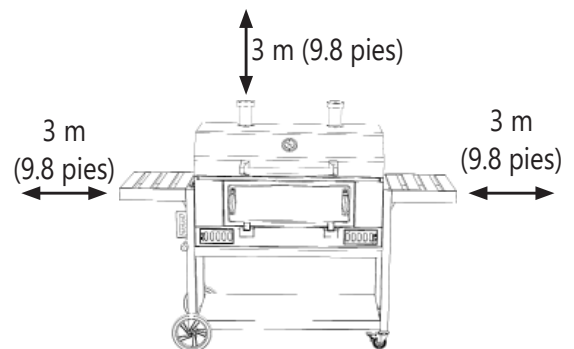


- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en la parrilla. Nunca coloque utensilios vacíos en la parrilla mientras esté en uso.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe completamente (A menos de 45 °C /115 °F) antes de moverla o guardarla.
- No almacene la parrilla con carbón o cenizas calientes adentro de ella. Almacenar únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Nunca utilice la parrilla como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- 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.
- 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.
- NO choque o golpee la parrilla para evitar lesiones personales, daños a la parrilla o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- No toque las superficies CALIENTES
- La parrilla está caliente durante su uso. Mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Expide vapor y aire caliente durante el uso.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras la parrilla esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- 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.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio. Esto atraparará el calor y podría causar daños a la parrilla.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No cocine antes que el carbón tenga una cubierta de cenizas.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.
- Use guantes protectores cuando manipule esta parrilla o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y fuertes cuando agregue madera o carbón.
- Use sólo líquido encendedor para carbón. Nunca use gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte.
- Nunca llene demasiado la rejilla del carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves, así como dañar la parrilla.
- Nunca agregue líquido encendedor adicional una vez que el carbón se ha encendido. Siga las instrucciones en 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 que las llamas bajen su fuerza. Si no sigue esta instrucción, puede haber un daño en las superficies pintadas debido al calor excesivo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Recomendaciones de proximidad estructural y uso seguro

RECORDATORIO: Mantenga una distancia mínima de 3 m (9.8 pies) de la parte trasera, lateral y superior de la parrilla con áreas de construcción paredes, rieles u otras construcciones combustibles. Esta distancia ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación.



IMPORTANTE

Cuando desempaque su parrilla, retire todas las partes y el material de embalaje de la caja y de adentro de la parrilla. Asegúrese de tener todos los elementos de la lista de partes. Verifique cuidadosamente la unidad y asegúrese que no presente daños.

Paquete de accesorios

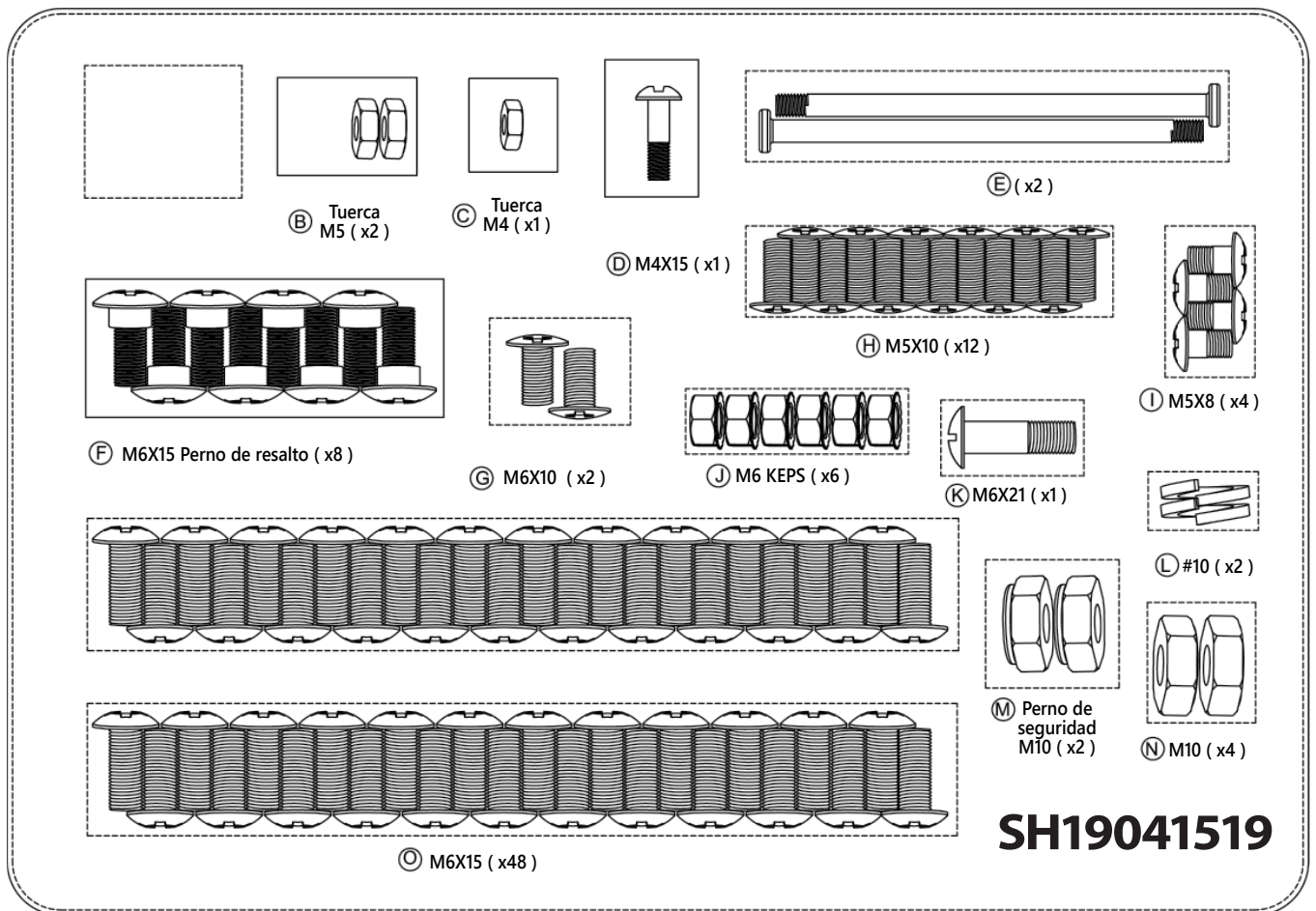
Ítem	Cant.	Descripción
A	0/2	Tuerca hexagonal Phillips/Tornillo de cabeza ranurada M5x15
B	2/4	Tuerca M5
C	1	Tuerca M4
D	1	M4x10
E	2	Pasadores de la bisagra de la puerta de acceso del carbón
F	8	Perno de resalto M6x15
G	2	Tuerca hexagonal Phillips/Tornillo de cabeza ranurada M6x10
H	12	Tornillo de cabeza plana M5x10
I	4	Tornillo de resalto M5x8
J	6	Tuerca KEPS M6
K	1	Tornillo de resalto M6x21
L	2	Arandela de seguridad #10
M	2	Perno de seguridad M10
N	2	Tuerca M10
O	48	Tuerca hexagonal Phillips/Tornillo de cabeza ranurada M6x15



NO REGRESE AL MINORISTA Para solicitar asistencia, o partes faltantes o dañadas, contacte al Servicio de asistencia al cliente (Servicio al cliente solamente válido en E.U.A.) de Smoke Hollow® al 1-866-475-5180 (inglés/español) o a smoke-hollow.com/contact-support. Tenga a la mano el número de modelo y el número de serie. Estos números se encuentran en la etiqueta plateada de clasificación de la parrilla.

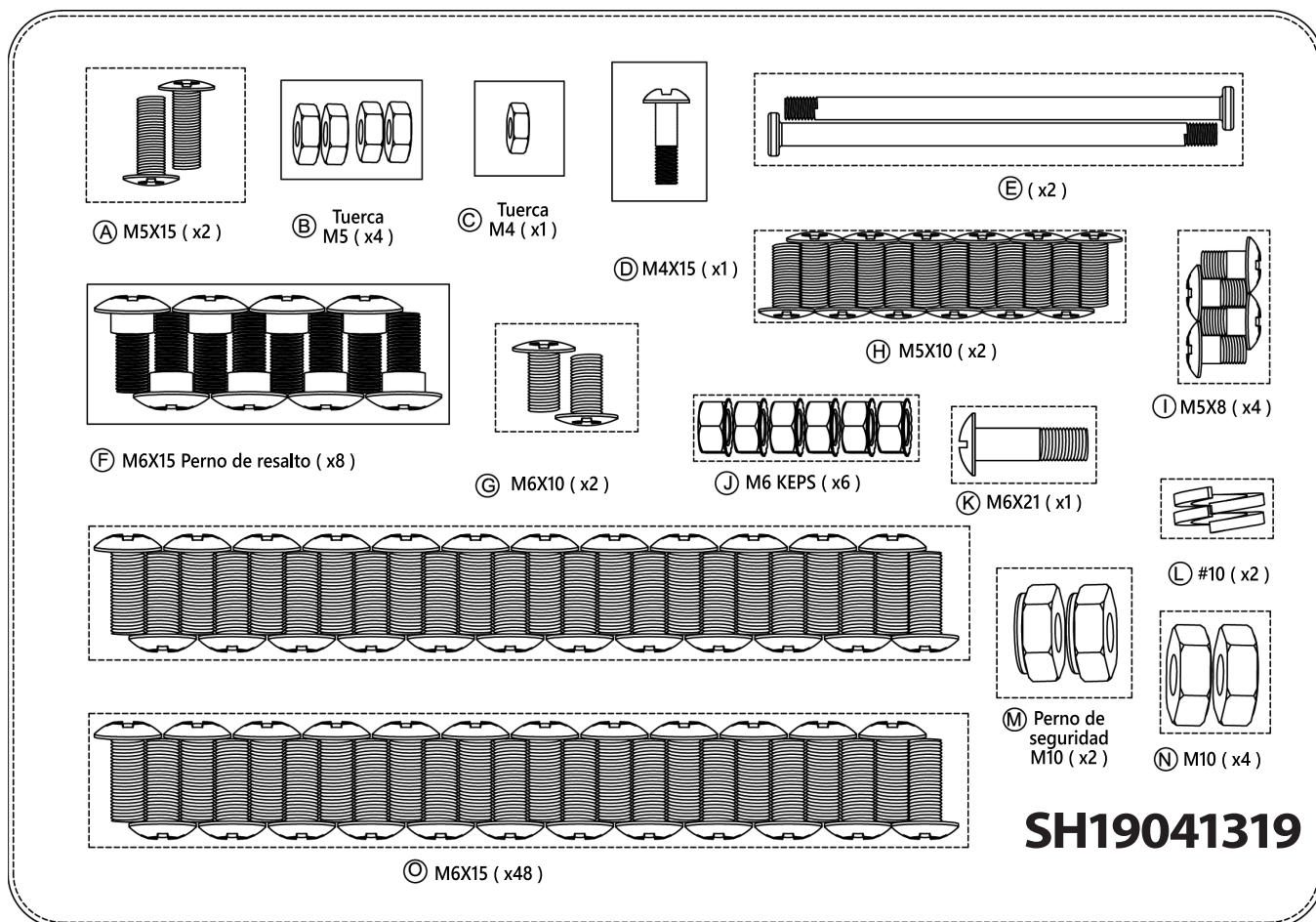
• ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia
- Herramientas necesarias: Llave ajustable, desarmador de cruz
- Tiempo de ensamblaje aproximado: 25 minutos
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en la fábrica.



SH19041519

Lista de accesorios

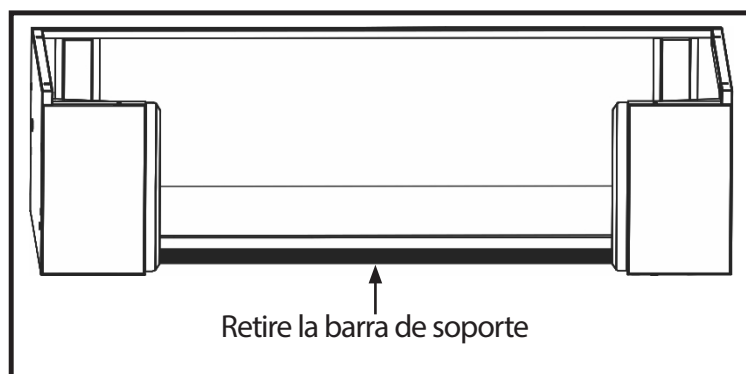


No ajuste completamente los tornillos hasta haber completado todos los pasos. Esto permitirá ensamblar correctamente todos los tornillos.

Contenido del empaque

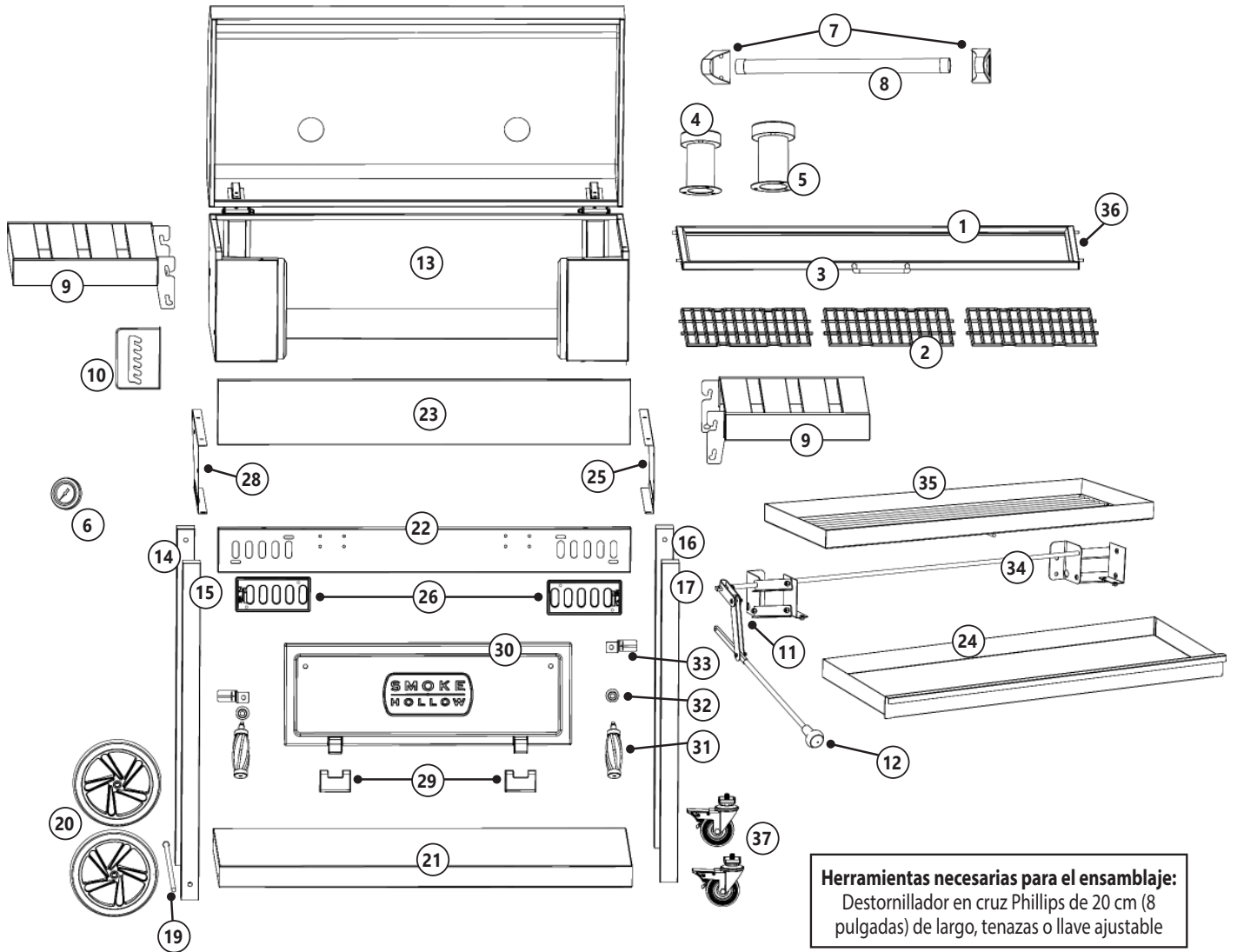
IMPORTANTE: Retire todo el contenido del empaque antes de ensamblar.

Es importante que retire todos los papeles, empaques, espuma de embalaje y cartones de la unidad antes de ensamblar. Ubicado en el cuerpo de la parrilla hay una barra de soporte que se usa solamente por motivos de despacho. Esta barra debe retirarse para que pueda ensamblar exitosamente su parrilla. La ubicación de esta barra se muestra aquí. A partir de este momento, ya no se necesita la barra.



Lista de partes

El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.



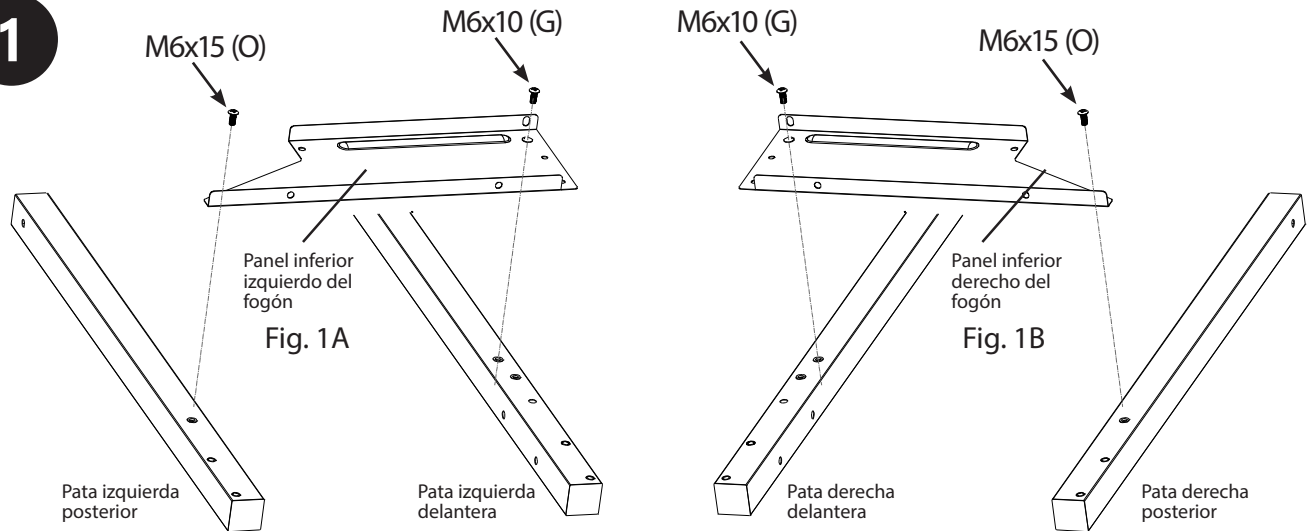
Herramientas necesarias para el ensamble:
Destornillador en cruz Phillips de 20 cm (8 pulgadas) de largo, tenazas o llave ajustable

Artículo	Cant.	Descripción
1	1	Marco posterior de la rejilla de cocción
2	3	Rejilla de cocción
3	1	Marco delantero de la rejilla de cocción con asa
4	2	Tapa de la chimenea de humo
5	2	Chimenea de humo
6	1	Medidor de temperatura
7	2	Soporte del asa de la tapa
8	1	Asa de la tapa
9	2	Repisa lateral plegable
10	1	Panel de ajuste ranurado
11	1	Ensamblaje de la unión de la bandeja para el carbón
12	1	Perilla de la unión de la bandeja para el carbón
13	1	Ensamblaje de la tapa y fogón
14	1	Pata izquierda posterior #3
15	1	Pata izquierda delantera #4
16	1	Pata derecha posterior #1
17	1	Pata derecha delantera #2
19	1	Eje de la rueda

Artículo	Cant.	Descripción
20	2	Ruedas
21	1	Repisa inferior del carro
22	1	Panel frontal del carro
23	1	Panel posterior del carro
24	1	Bandeja de cenizas
25	1	Panel inferior derecho del fogón
26	2	Regulador
28	1	Panel inferior izquierdo del fogón
29	2	Bisagra de la puerta del carbón
30	1	Puerta del carbón
31	2	Asa de la puerta del carbón
32	2	Arandela del asa de la puerta del carbón
33	2	Traba de sujeción de la puerta del carbón
34	1	Ensamblaje de elevación de la bandeja para el carbón
35	1	Bandeja para el carbón
36	2	Marco lateral de la rejilla de cocción
37	2	Ruedecillas

Ensamblaje

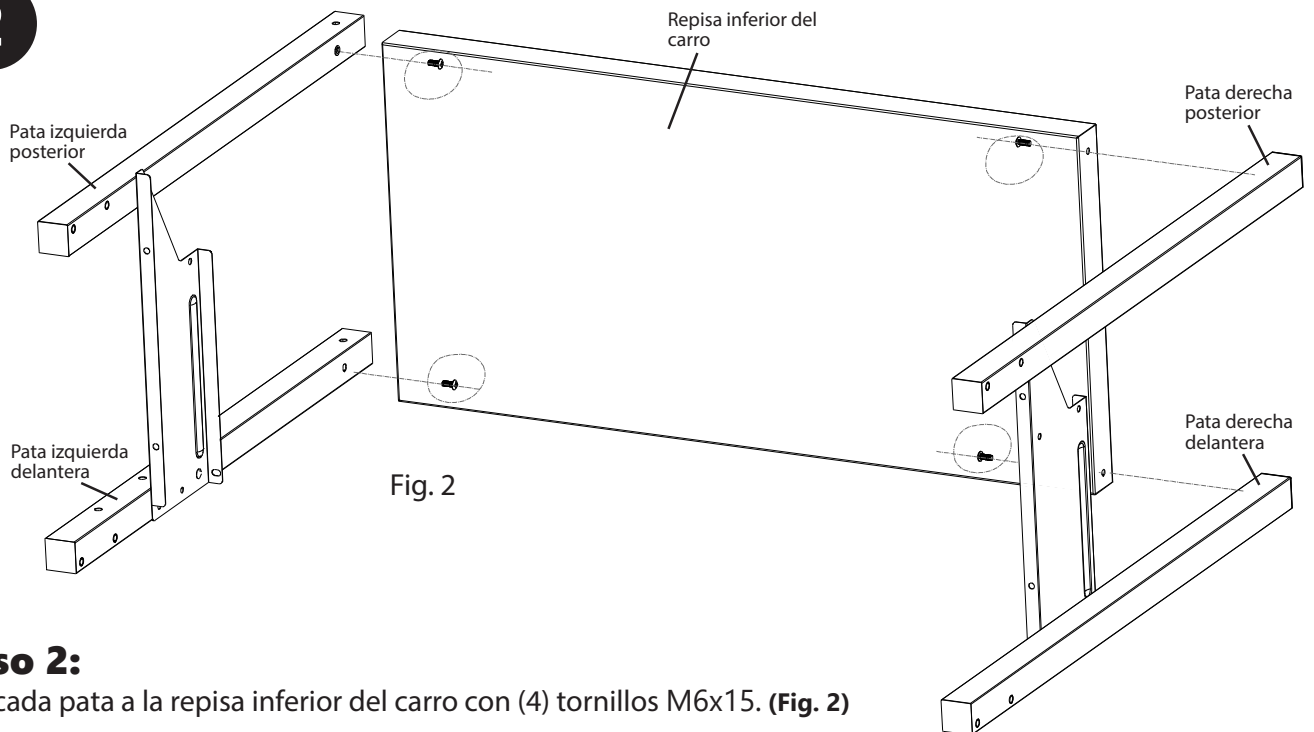
1



Paso 1:

Fije el panel inferior izquierdo del fogón a la pata izquierda trasera y a la pata izquierda delantera, y el panel inferior derecho del fogón a la pata derecha trasera y a la pata derecha delantera. 2 pzas. de M6x10 (G) para las patas delanteras y 2 pzas. M6x15 (O) para las patas traseras.

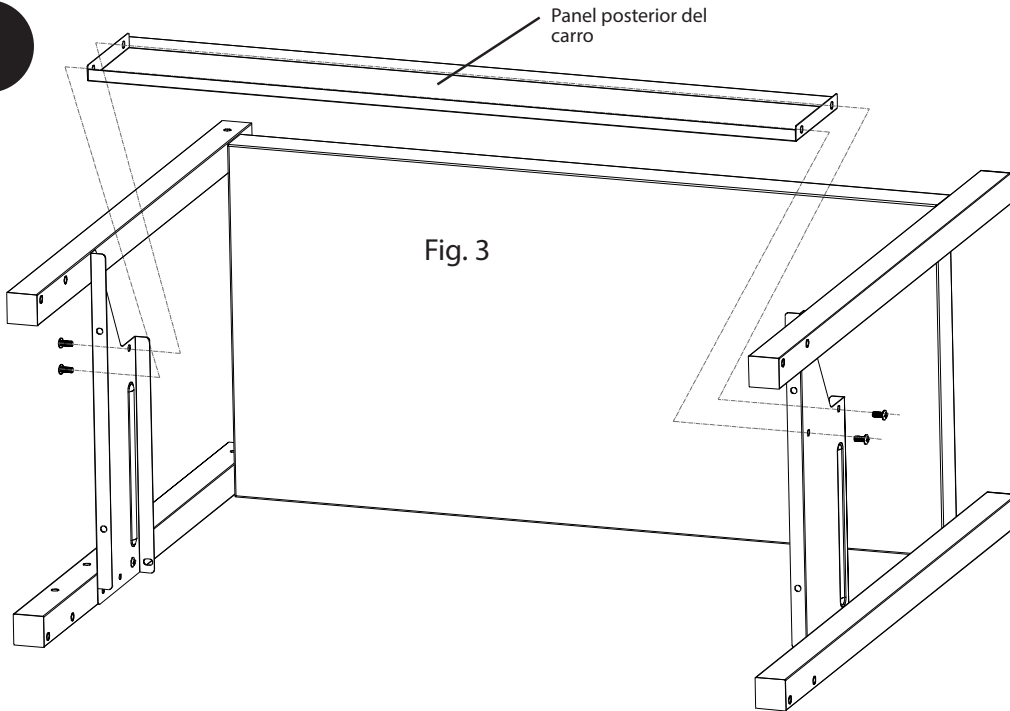
2



Paso 2:

Fije cada pata a la repisa inferior del carro con (4) tornillos M6x15. (Fig. 2)

3



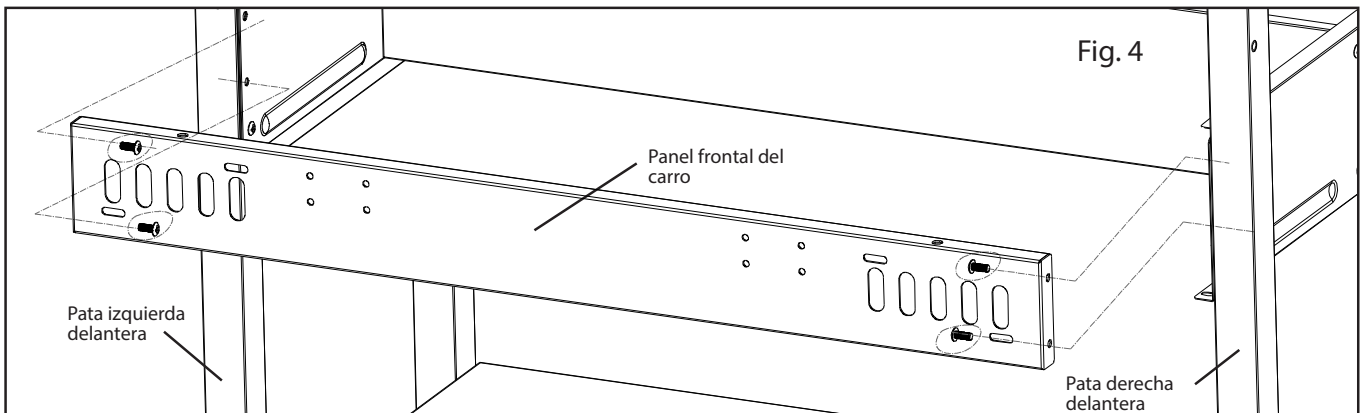
Paso 3:

Fije el panel posterior del carro al panel inferior izquierdo del fogón y al panel inferior derecho del fogón usando (4) tornillos M6x15. (Fig.3)

4

Fije el panel delantero del carro a la pata izquierda delantera y a la pata derecha delantera usando (4) tornillos M6x15. (Fig.4)

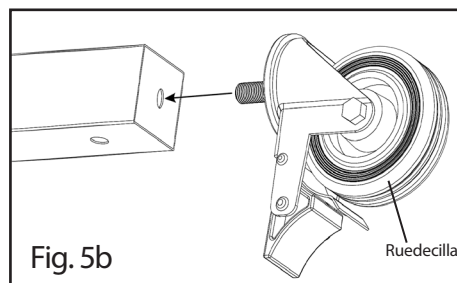
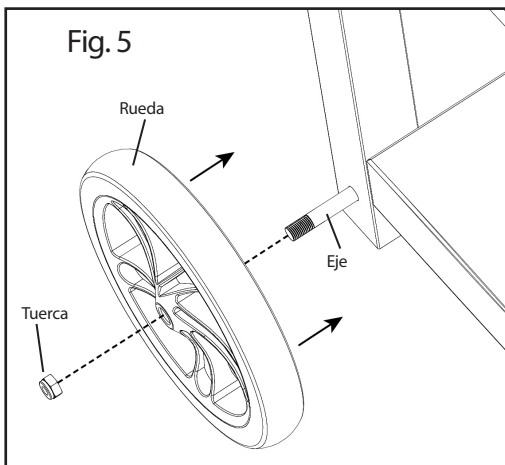
Paso 4:



5

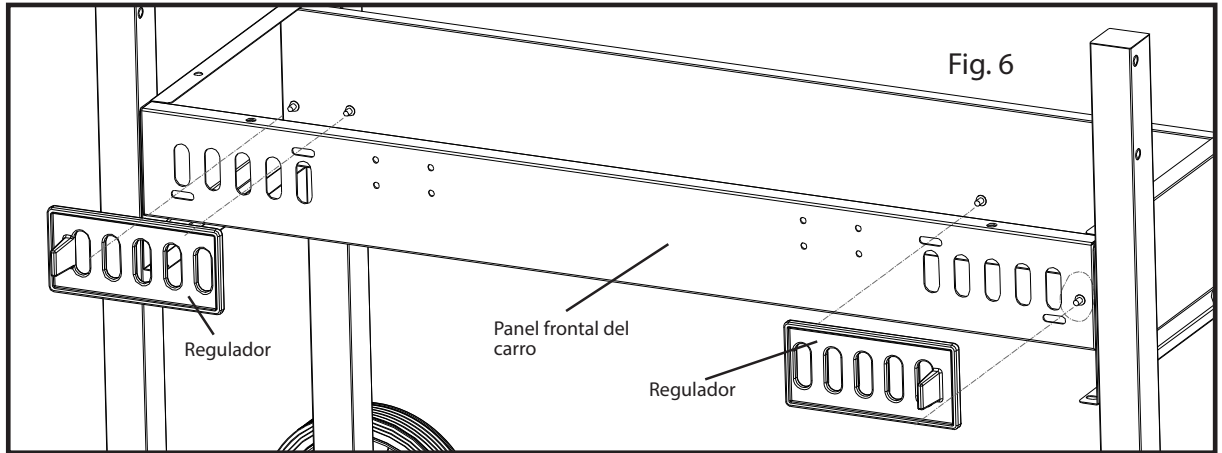
Inserte el eje de la rueda a través de la pata izquierda trasera e izquierda delantera. Luego fije una rueda a cada extremo del eje. Use (2) contratuerca M10 para asegurar las ruedas al eje (Fig. 5). Luego, atornille las ruedecillas en la parte inferior de las patas derecha trasera y derecha delantera (Fig. 5b).

Paso 5:



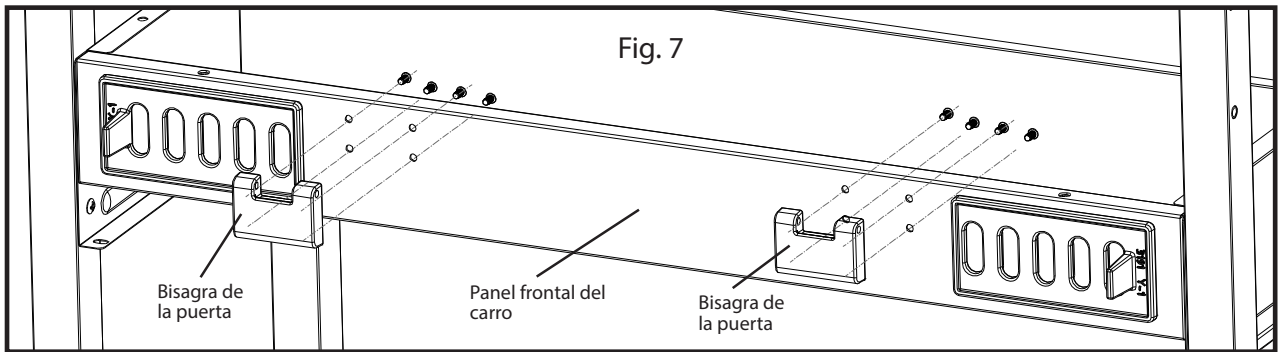
6

Paso 6: Fije (2) reguladores en ambos lados del panel frontal del carro usando (4) pernos de resalto M5x8. (Fig.6)



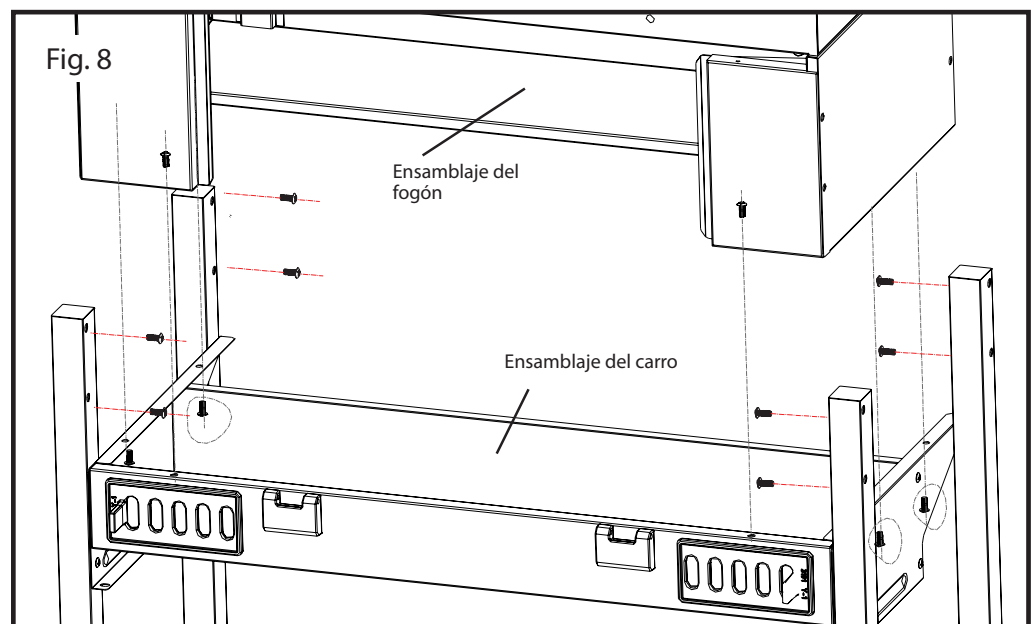
7

Paso 7: Fije (2) bisagras de la puerta del carbón a cada lado del panel frontal del carro usando (8) tornillos planos M5x10. (Fig.7)

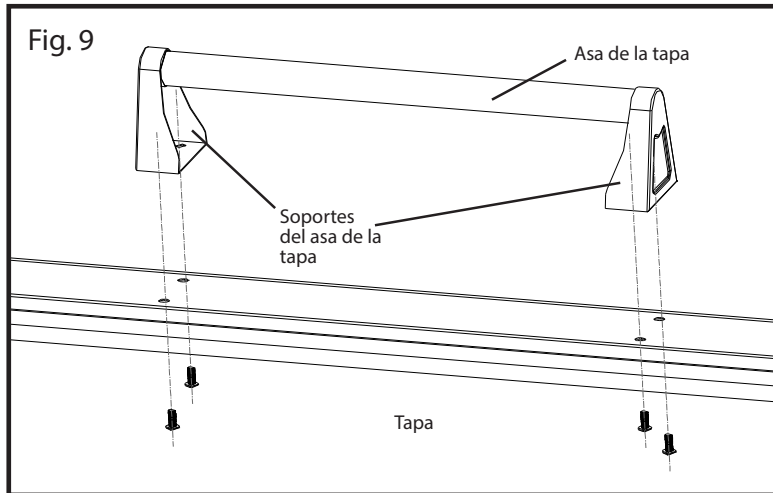


8

Paso 8: Con la asistencia de una persona para ayudar a evitar una lesión, coloque el ensamblaje de la tapa y el fogón sobre el ensamblaje del carro. Fije el fogón al ensamblaje del carro usando (14) tornillos M6x15. (Fig.8) Tendrá que abrir la tapa para poder ver y acceder a las ubicaciones de los tornillos.



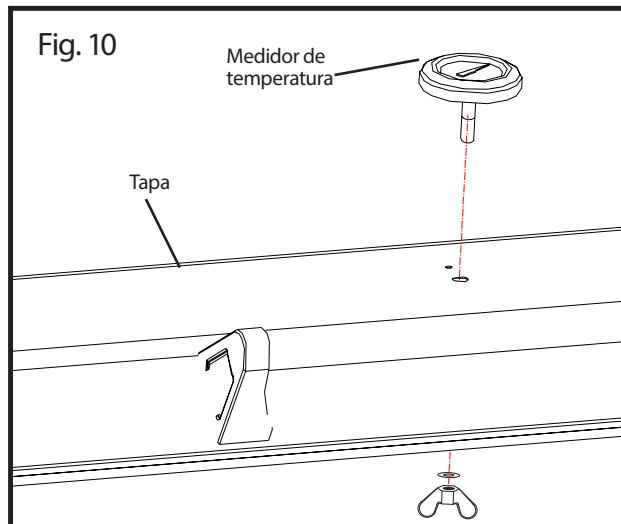
9



Paso 9:

Fije los soportes del asa de la tapa al asa de la tapa. Luego fije a la tapa usando (4) tornillos M6x15. (Fig.9)

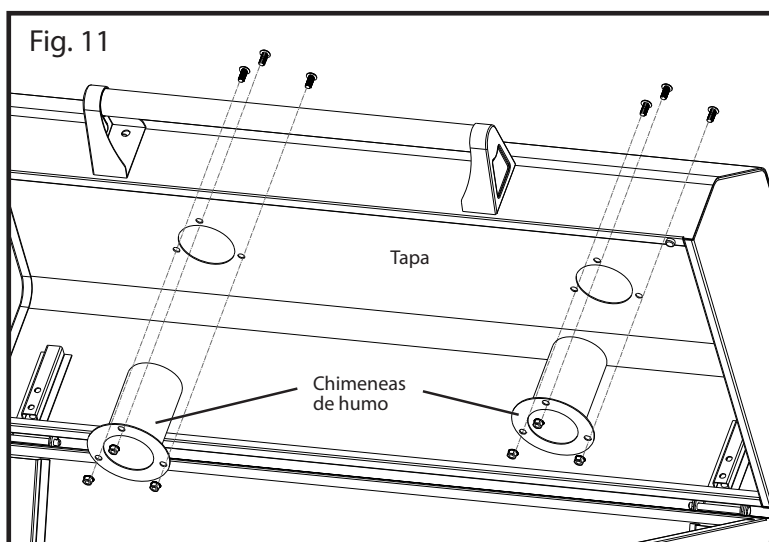
10



Paso 10:

Destornille la tuerca del medidor de temperatura, luego coloque el medidor de temperatura en el área del centro de la tapa y ajústelo en su lugar con la tuerca como se muestra. (Fig.10)

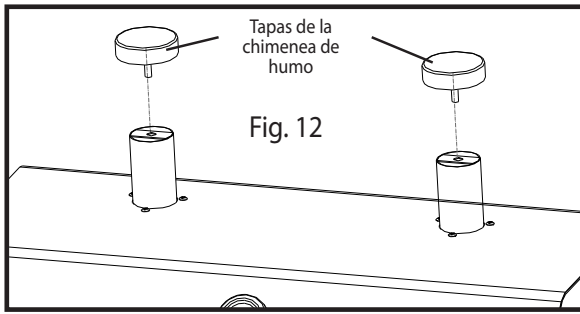
11



Paso 11:

Inserte las chimeneas de humo a través de la tapa desde adentro. Alinear primero (3) orificios en las chimeneas de humo con los orificios en la tapa. Luego fije las chimeneas de humo a la tapa con (6) tornillos M6x15 insertados a través de la tapa desde afuera. Fije las chimeneas de humo a la tapa con (6) tuercas KEPS con seguridad desde dentro de la tapa. (Fig.11)

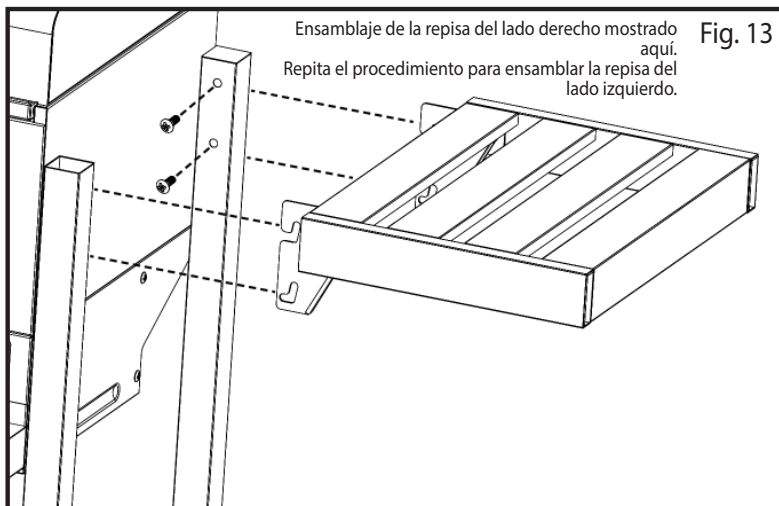
12



Paso 12:

Atornillar las tapas de las chimeneas de humo en las chimeneas de humo con un movimiento hacia la derecha. La tapa de la chimenea de humo es ajustable para permitir que más o menos humo salga de la parrilla. (Fig.12)

13

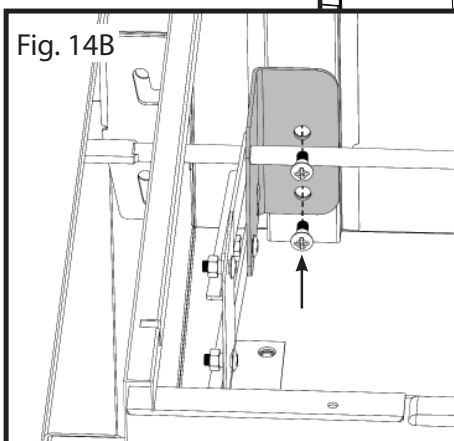
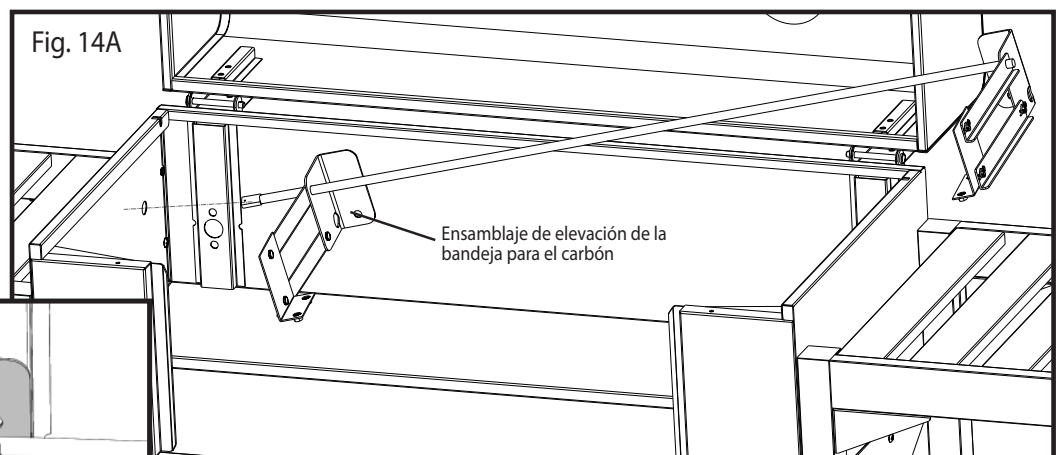


Paso 13:

Fije las dos repisas laterales plegables a las patas usando (8) pernos de resalto M6. (Fig.13)



14

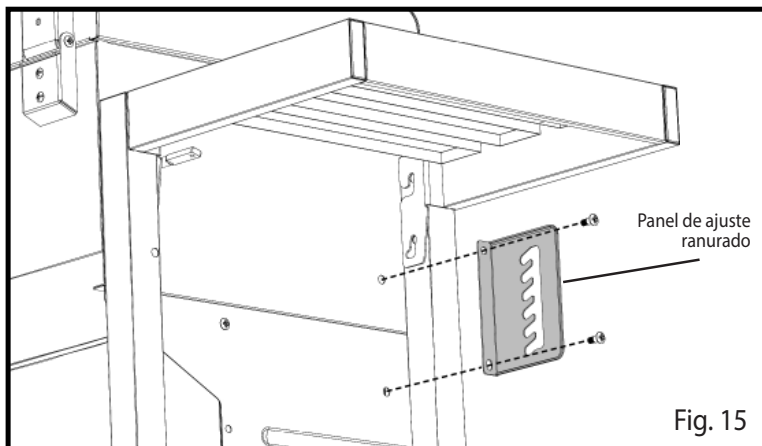


Paso 14:

Inserte la varilla del ensamblaje de elevación de la bandeja para el carbón a través del orificio del lado izquierdo del ensamblaje del fogón. (Fig.14A)

Fije el ensamblaje de elevación de la bandeja para el carbón en la parte posterior del ensamblaje del fogón usando (4) tornillos M6x15 como se muestra en (Fig. 14B)

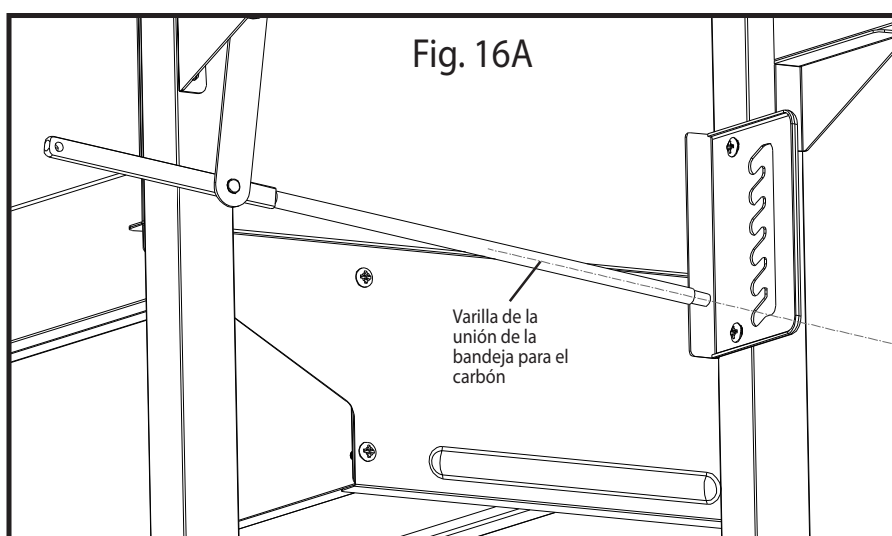
15



Paso 15:

Fije el panel de ajuste ranurado a la pata izquierda delantera #4 usando (2) tornillos M6x15 (Fig. 15)

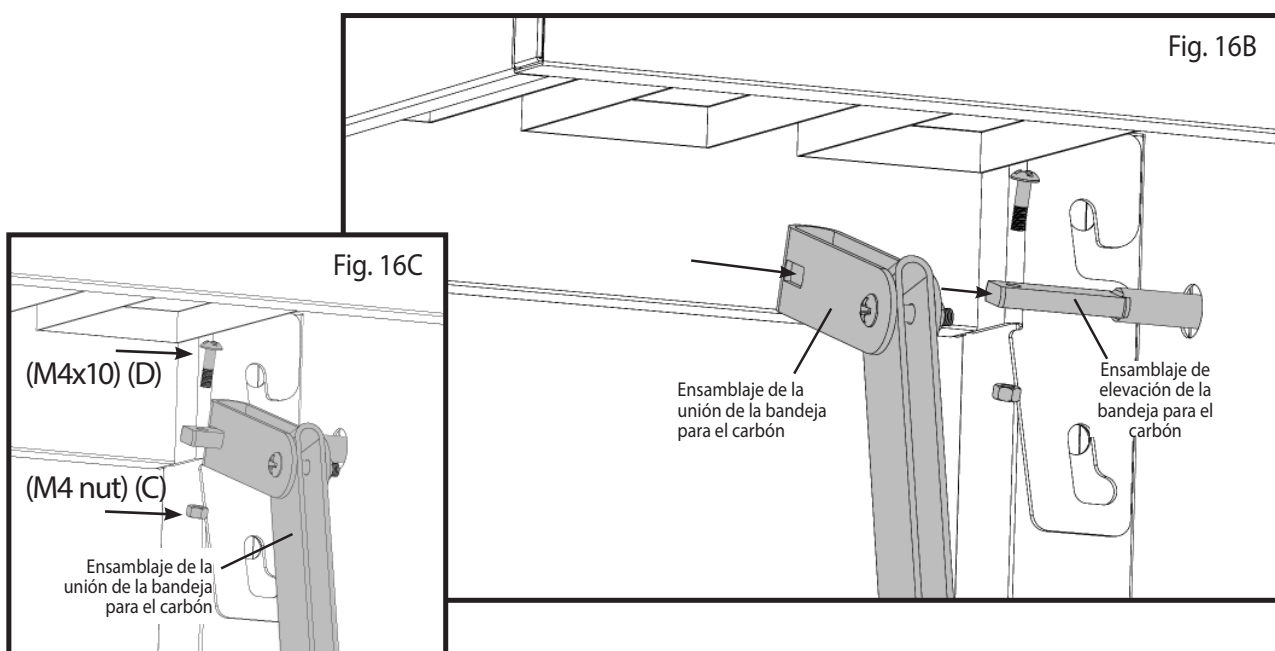
16



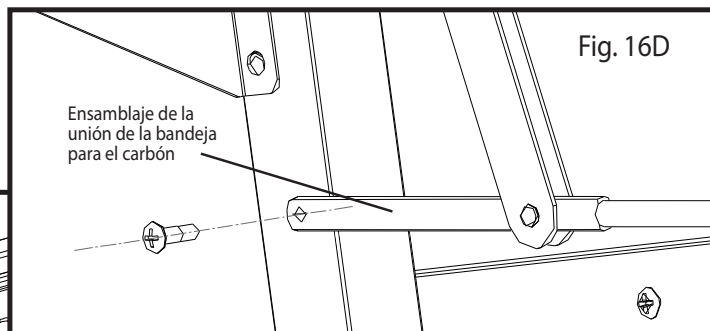
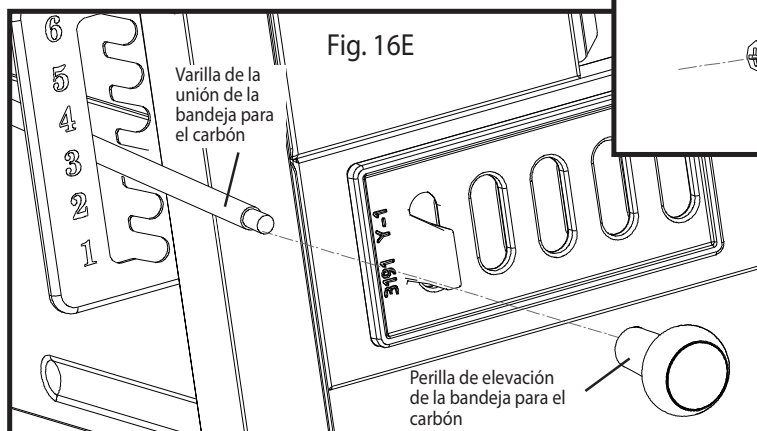
Paso 16:

Inserte la unión de la bandeja para el carbón a través del panel de ajuste. (Fig. 16A)

Luego inserte la varilla del ensamblaje de elevación de la bandeja para el carbón a través del orificio en el ensamblaje de la unión. (Fig. 16B) Inserte el perno a través del orificio en el ensamblaje de elevación de la bandeja para el carbón y ajuste la tuerca. (Fig. 16C)



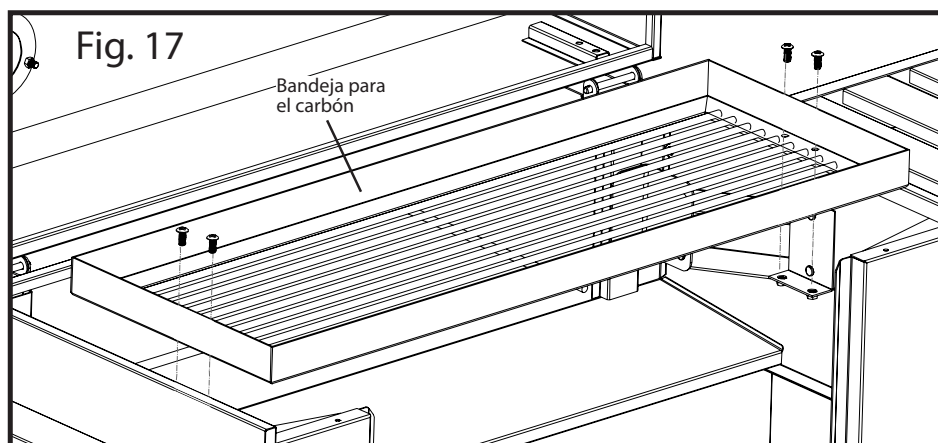
16



Fije la barra del ensamblaje de la unión de la bandeja para el carbón a la pata izquierda posterior #3 usando (1) tornillo de resalto M6x21 (Fig. 16D)

Entornille la perilla de elevación de la bandeja para el carbón en la varilla de la unión de la bandeja para el carbón. (Fig. 16E)

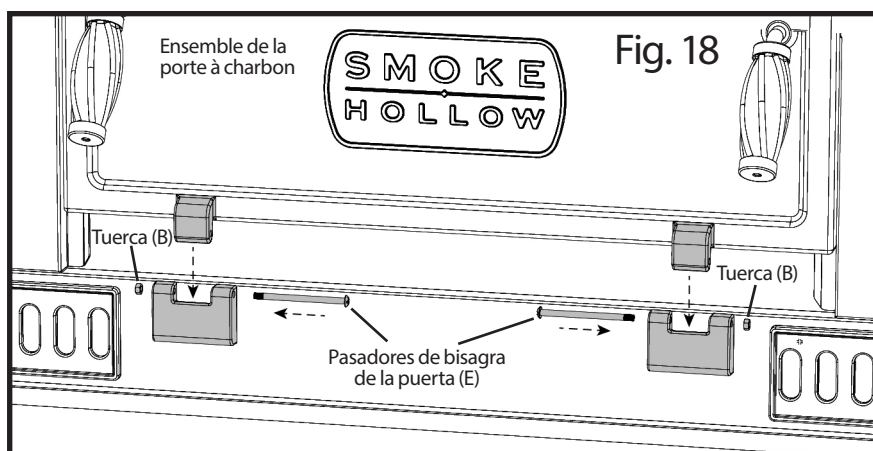
17



Paso 17:

Fije la bandeja para el carbón al ensamblaje de elevación de la bandeja para el carbón usando (4) tornillos M6x15 (Fig. 17)

18



Paso 18:

Con la asistencia de una persona para evitar lesiones o daños a la parrilla, fije el ensamblaje de la puerta de carbón a las bisagras de la puerta del carbón usando los pasadores de la bisagra de la puerta y ajuste la tuerca. (Fig. 18)

19

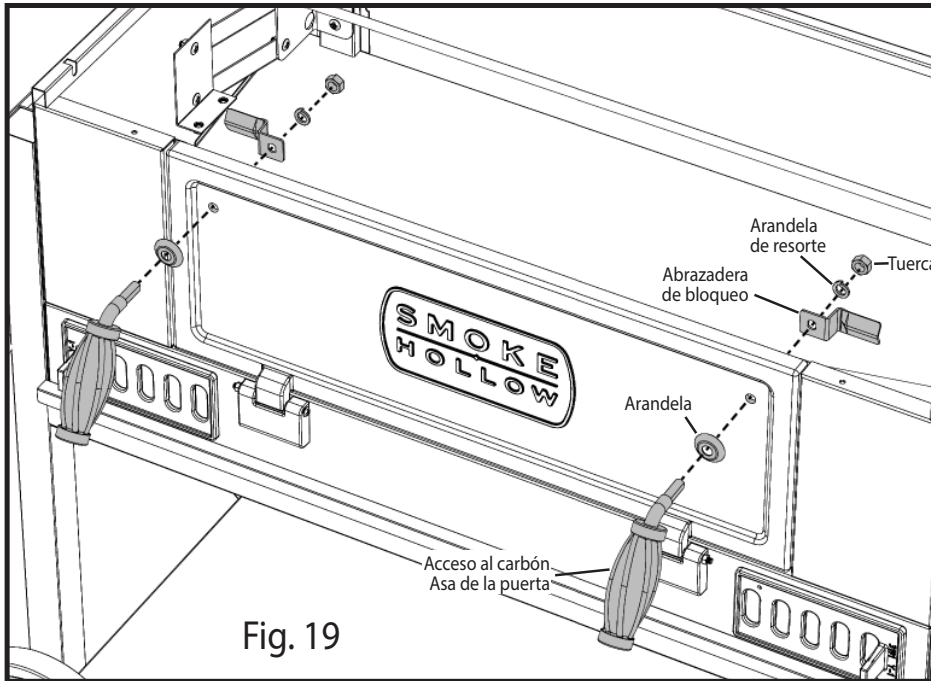


Fig. 19

Paso 19:

Fije las asas de la puerta de acceso del carbón y las abrazaderas de bloqueo de la puerta de acceso del carbón a la puerta usando las arandelas del asa de la puerta, las arandelas de resorte #10 y las tuercas M10 como se muestra. (Fig. 19)

Nota:
No ajustar demasiado las tuercas, asegúrese que las asas puedan girarse correctamente.

20

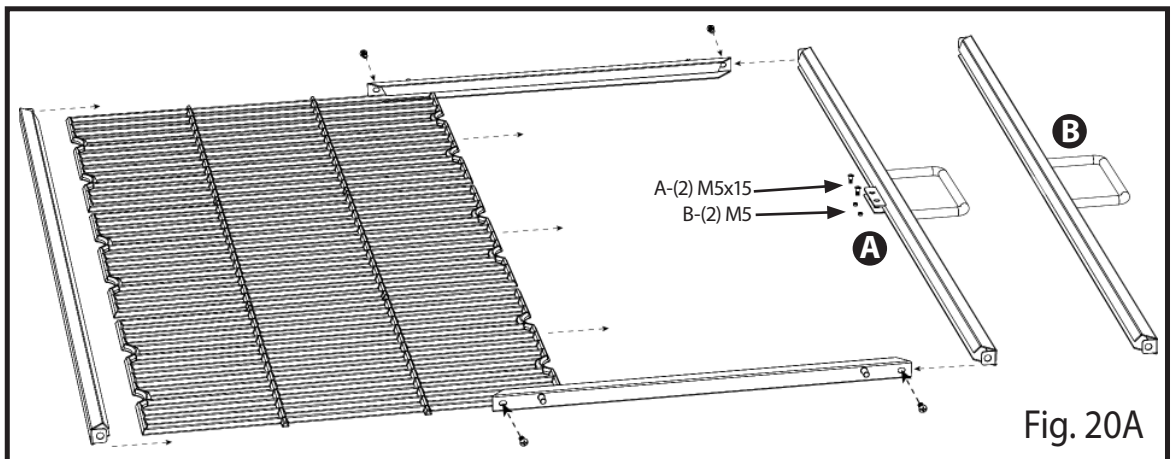


Fig. 20A

Paso 20:

Fije el marco frontal de la rejilla de cocción con el asa y (2) marcos laterales juntos usando (2) tornillos planos M5x10 (Fig. 20A) Podría tener la parte del asa del marco frontal **A** o **B**. Ensamble como se muestra.

Fije (3) rejillas de cocción y el marco posterior de la rejilla de cocción usando (2) tornillos planos M5x10.

Nota: El lado plano de las rejillas de cocción y el bisel de los marcos deben colocarse en la misma dirección como se muestra en la (Fig. 20B).

Coloque el ensamblaje de la rejilla de cocción en la parrilla. (Fig. 20C)

Nota: El lado plano de las rejillas de cocción debe estar hacia arriba.

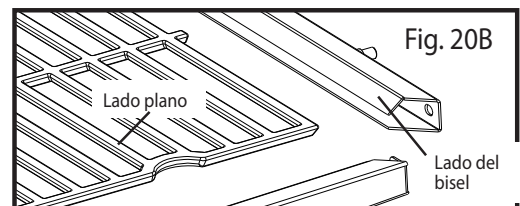


Fig. 20B

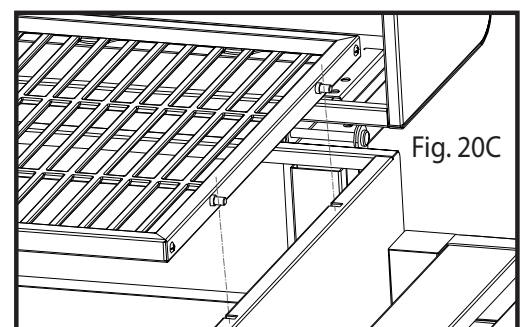
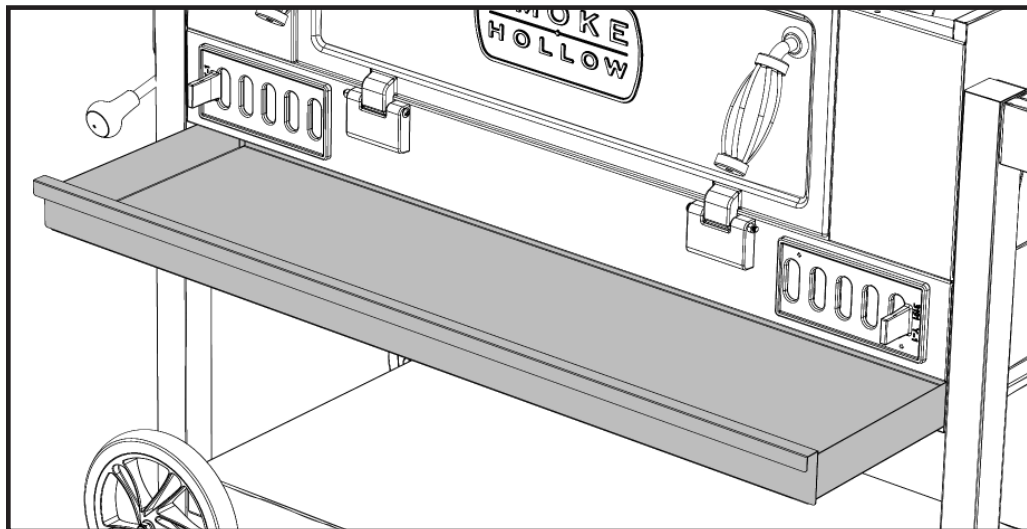


Fig. 20C

21



Paso 21:

Deslice el ensamblaje de la bandeja de cenizas debajo del fogón.

EL ENSAMBLAJE DE SU PARRILLA ESTÁ AHORA COMPLETO.

PARA SU SEGURIDAD, SIGA TODOS LOS CONSEJOS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES.

Instrucciones de funcionamiento

SISTEMA DE ARRANQUE DE INICIO RÁPIDO

Lea todas las instrucciones en la bolsa de carbón y en el manual antes de usar.

1. Abra la tapa de la parrilla y la puerta de acceso al carbón.
2. Levante la bandeja para el carbón vegetal hacia la posición superior. Apile aproximadamente 0.91 kg (2 lbs) de carbón vegetal en la bandeja para el carbón vegetal.
3. Siga las instrucciones del fabricante que vienen incluidas con su carbón vegetal para encender su parrilla.
4. Cuando el carbón vegetal se haya convertido en cenizas, esparza el carbón sobre la bandeja. La parrilla está lista para usarse cuando el carbón se ha convertido en cenizas y no hay llamas visibles. Con cuidado, coloque inmediatamente otros 0.91 kg (2 lbs.) de carbón vegetal sobre los carbones ardiendo en la bandeja para el carbón vegetal.
5. Luego que las llamas se han consumido, cierre la tapa y ajuste los reguladores para mantener la temperatura deseada.

Agregando el carbón

- Si está planeando cocinar por más de 30 a 40 minutos, debe agregar briquetas adicionales. 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.

Reguladores de aire

- Los reguladores de aire en una parrilla cubierta generalmente se dejan abiertos. Esto permite que el oxígeno ingrese a la parrilla y aumenta la temperatura de las briquetas. Regule la temperatura de la parrilla ajustando los reguladores de aire. Cerrarlos parcial o completamente puede ayudar a reducir la temperatura de un fuego.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- 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. Esto ayudará a prolongar la vida útil de la bandeja de cenizas.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con agentes limpiadores suaves. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO usar limpiador para hornos.
- 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 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 en las superficies externas, limpie el área con un papel de lija fino o esponja de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- Si se oxida el interior de la superficie de la parrilla, limpie el área con papel de lija o esponja de acero, luego cubra con aceite de cocina.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.

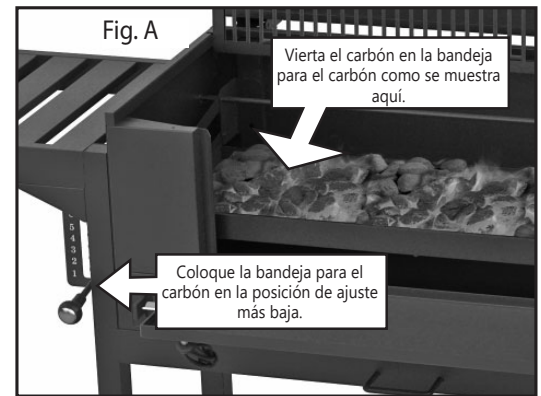
CURADO DE SU REJILLA DE COCCIÓN

- El curado evitará que el óxido y los alimentos se peguen a la rejilla de cocción. Aplique una capa delgada de margarina sólida sobre toda la superficie. Coloque la rejilla de cocción adentro de la parrilla y deje que se caliente por 1 a 1½ hora. Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique margarina y caliente como se indica anteriormente.

PARA COCINAR USANDO CARBÓN Y CALOR DIRECTO

- Para mejores resultados, use un encendedor de carbón de metal y llénelo con unos (0.91 kg / 2 libras) líquido para carbón y enciéndalo.
- Luego de 30 minutos, vierta el carbón en la bandeja para el carbón, que debería estar en la posición de ajuste más baja (Fig. A).
- Ajuste los reguladores de la cámara de cocción del carbón de 1/4 a 1/3 abierto.
- Inmediatamente y con cuidado coloque otros (0.91 kg / 2 libras) de carbón sobre los carbones ardiendo en la bandeja para el carbón.
- Una vez que la temperatura alcance su nivel deseado, los alimentos pueden colocarse en las rejillas de cocción. No cocine antes que el carbón tenga una cubierta de cenizas.

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



Guía para cocinar a la parrilla

CARNE DE RES	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA
Bistecs	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor	3 a 4 minutos por lado	Medio crudo 62° C (145° F)
		4 a 5 minutos por lado	A medio cocer 71° C (160° F)
Brochetas	Cubos de 2.5 cm (1 pulgada)	3 a 4 minutos por lado	62°-71° C (145°-160° F)
Hamburguesas	12 mm (1/2 pulgada) de grosor	3 a 4 minutos por lado	A medio cocer 71° C (160° F)
Asado, cuadril enrollado	1.8 kg a 2.7 kg (4 a 6 libras)	18 a 22 minutos por ½ kilo	62°-71° C (145°-160° F)
Punta de lomo	1.5 kg a 1.8 kg (3 ½ a 4 libras)	20 a 25 minutos por ½ kilo	62°-71° C (145°-160° F)
Costillas, espalda	Cortar en porciones de 1 costilla	10 minutos por lado	A medio cocer 71° C (160° F)
	Mitad, 0.9 kg a 1.3 kg (2 a 3 libras)	10 a 12 minutos por lado	Medio crudo 62° C (145° F)
Filete de lomo	Entero, 1.8 kg a 2.7 kg (4 a 6 libras)	12 a 15 minutos por lado	A medio cocer 71° C (160° F)
CERDO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA
Chuletas, con hueso	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor	3 a 4 minutos por lado	A medio cocer 71° C (160° F)
Chuletas, sin hueso	4 cm (1 ½ pulgadas) de grosor	7 a 8 minutos por lado	A medio cocer 71° C (160° F)
Filete de lomo	0.2 kg a 0.6 kg (½ a 1½ libras)	15 a 20 minutos en total	A medio cocer 62° C (145° F)
Costillas (calor indirecto)	0.9 kg a 1.8 kg (2 a 4 libras)	1½-2 horas	A medio cocer 71° C (160° F)
VENADO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA
Asado, lomo o pierna	2.7 kg a 3.1 kg (6 a 7 libras)	25 a 30 minutos por ½ kilo	62° C - 71° C (145° F - 160° F)
Bistecs	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor	6 a 7 minutos por lado	A medio cocer 71° C (160° F)
POLLO	TAMAÑO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMP INTERNA
Pollo entero (calor indirecto)	1.3 kg a 1.8 kg (3 a 4 libras)	60 a 75 minutos	En muslo 82° C (180° F)
Gallinitas	510 g a 680 g (18 a 24 onzas)	45 a 55 minutos	En muslo 82° C (180° F)
Medias pechugas, con hueso	170 g a 226 g (6 a 8 onzas) cada una	10 a 15 minutos por lado	77° C (177° F)
Medias pechugas, sin hueso	113 g (4 onzas) cada una	6 a 8 minutos por lado	77° C (177° F)
Piernas o muslos	113 g - 226 g (4 a 8 onzas)	10 a 15 minutos por lado	82° C (180° F)
Piñitas	113 g (4 onzas)	8 a 12 minutos por lado	82° C (180° F)
Alas	56 g a 85 g (2 a 3 onzas)	8 a 12 minutos por lado	82° C (180° F)

- Cuando la temperatura externa sea menor de 18° C (65° F) y/o la altitud mayor de 1 067 m (3,500 pies), puede ser necesario un tiempo de cocción adicional.
- Para asegurarse que la carne esté completamente cocida, utilice un termómetro para carnes para comprobar la temperatura interna.
- Levantar la tapa de la parrilla durante el proceso de cocción puede extenderlo debido a la pérdida de calor.

Garantía limitada por 1 año de Smoke Hollow®

(Garantía del fabricante solamente válida en E.U.A.)

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

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

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

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

AUSTRALIA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por un 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.

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

A la atención de: Registro de garantía

Smoke Hollow®

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Nombre: _____ Dirección: _____

Ciudad: _____

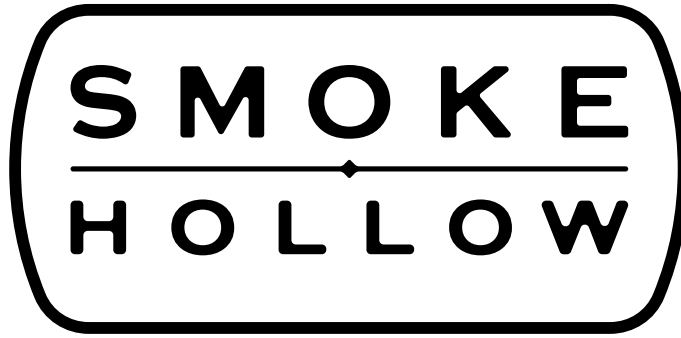
Estado/Provincia: _____ Código postal: _____ Teléfono: _____

Dirección de e-mail: _____

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

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

***Número de modelo y número de serie se encuentran en una etiqueta plateada en la parte trasera de la parrilla.**



Servicio de atención al cliente (en E.U.A.)

SMOKE-HOLLOW.COM/CONTACT-SUPPORT

Número gratuito (en E.U.A.): 1-866-475-5180 (inglés/español)

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

5032 Milgen Court | Columbus, GA 31907

Distribuido por:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
EE. UU.
1-800-774-2678
www.costco.com

Importado por:
Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canadá
1-800-463-3783
www.costco.ca

* faisant affaire au Québec sous le nom Les Entrepôts Costco

Importado por:
Importadora Primex S.A. de C.V.
Blvd. Magnocentro No. 4
San Fernando La Herradura
Huixquilucán, Estado de México
C.P. 52765
RFC: IPR-930907-S70
(55)-5246-5500
www.costco.com.mx

Importado por / Distribuido por:
Shanghai Minhang Costco Trading Co., Ltd
Unit 109, No 388, Lian You Road
Minhang District, Shanghai
China 201107
+86-21-6257-7065

Importado por:
Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
Reino Unido
01923 213113
www.costco.co.uk

Importado por:
Costco Wholesale Spain S.L.U.
Polígono Empresarial Los Gavilanes
C/ Agustín de Betancourt, 17
28906 Getafe (Madrid) España
NIF: B86509460
900 111 155
www.costco.es

Distribuido por:
Costco Wholesale Iceland ehf.
Kaupþún 3-7, 210 Gardabaer
Islandia
www.costco.is

Distribuido por:
Costco France
1 avenue de Bréhat
91140 Villebon-sur-Yvette
Francia
01 80 45 01 10
www.costco.fr

Importado por:
Costco Wholesale Japan Ltd.
3-1-4 Ikegami-Shincho
Kawasaki-ku, Kawasaki-shi,
Kanagawa 210-0832 Japón
044-281-2600
www.costco.co.jp

Importado y distribuido por:
Costco Wholesale Korea, Ltd.
40, Ilijk-ro
Gwangmyeong-si
Gyeonggi-do, 14347, Corea
1899-9900
www.costco.co.kr

Importado por / Fabricado para:
Costco President Taiwan, Inc.
No. 656 Chung-Hwa 5th Road
Kaohsiung, Taiwán
Identificación tributaria de la
compañía: 96972798
0800-885-889
www.costco.com.tw

Importado por:
Costco Wholesale Australia Pty Ltd
17-21 Parramatta Road
Lidcombe NSW 2141
Australia
www.costco.com.au

WWW.SMOKE-HOLLOW.COM

Hecho en China