

Pro Charcoal Grill
Gril à Charbon de Bois Professionnel
Parrilla a Carbón Profesional
B09MJKC4CM

| | | | | | |
|-----------------|------|---|---|----------|----|
| EN | Page | 2 | ES | ..Página | 11 |
| FR | Page | 6 |  | | 18 |

1. IMPORTANT SAFEGUARDS




Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

When using the product, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of injury including the following:

⚠ DANGER Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

- ▶ Never burn charcoal inside of homes, vehicles, tents, or campers. Never use charcoal indoors, even if ventilation is provided.
- ▶ Do not store the product indoors with freshly used coals as charcoal produces carbon monoxide fumes until the charcoal is completely extinguished.

| | |
|--|--|
| ⚠ WARNING | CARBON MONOXIDE HAZARD! |
|  | Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles or tents. |

⚠ WARNING Risk of fire!

It is not recommended to use this product on a wooden or flammable surfaces. If you intend to use this product on a wooden deck, or other surface that is not heat-resistant, use heat-resistant material such as concrete pavers, brick or stone between the product and the surface.

⚠ WARNING Risk of explosion!

Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

⚠ WARNING Risk of injury!

- ▶ Unassembled state contains small parts, sharp edges and sharp points.
- ▶ Product can tip over. Do not let children climb on or play with the product.

⚠ WARNING Risk of burns!

- ▶ Keep children and pets away.
 - ▶ This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
 - ▶ The air vents are hot. Use insulated mitts when adjusting the air vents.
-
- ▶ Do not use indoors.
 - ▶ This product is intended for household use only.
 - ▶ In windy conditions, place the product in an outdoor area that is sheltered from wind.
 - ▶ Do not cook before the fuel has a coating of ash.
 - ▶ Use a maximum of 3.9 lbs (1.8 kg) of charcoal when lighting the fire.
 - ▶ Do not lean on or place more than 7.7 lbs (3.5 kg) on the side shelf.
 - ▶ Place the product on a firm, flat, level, heat-resistant, non-flammable surface away from flammable items, such as wooden fences or overhanging trees.
 - ▶ When placing the product, keep a minimum distance of 3 ft (0.9 m) around it, including overhead.
 - ▶ Do not wear loose clothing when using the product or allow hair to come in contact with the product.
 - ▶ Always wear heat-resistant protective gloves when handling this product.
 - ▶ When opening the hood, always push back to its fully opened position to avoid it dropping accidentally.
 - ▶ Do not leave this product unattended when the charcoal is glowing.
 - ▶ Do not store flammable materials near this product.
 - ▶ Do not use aerosols near this product.
 - ▶ Keep a fire extinguisher close by when using this product.
 - ▶ Only burn charcoal in this product.
 - ▶ Do not exceed a grill temperature of 400 °F and do not let burning charcoal comes in contact with the walls of the fire bowl.
 - ▶ Never burn green wood, construction waste, plastic, garbage, or yard waste. They create more smoke and can be toxic.

- ▶ Take extra care if you live in a region where bush fires are of concern.
- ▶ Some local governments have adopted ordinances to restrict backyard recreational fires. For more information, check with local authorities.
- ▶ This product must be assembled by an adult.
- ▶ Keep children and pets away while assembling the product.
- ▶ Do not over-tighten the fasteners.
- ▶ Regularly examine the product for wear and tear. Stop using the product at first sign of damage or if parts become detached.

2. Before First Use

⚠ DANGER Risk of suffocation!

Keep any packaging materials away from children and pets – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

- ▶ Remove all the packing materials.
- ▶ Remove and review all components before starting assembly.
- ▶ Check the product for transport damages.
- ▶ Season the product before first use.

3. Assembly



For additional illustrated assembly steps, refer to the end of the written instructions.

4. Use

4.1 Seasoning the product

Seasoning the product for oiling and heating before cooking on it for the first time or every four months.

1. Take the cooking grates (4) and charcoal grate (5) off the fire bowl (2).
2. Clean the grates properly (4, 5) and wipe them dry.
3. Coat the cooking grates (4) with a thin layer of vegetable oil.
4. Coat all the inner surfaces of the fire bowl (2) with vegetable oil. Wipe off any excess oil with a paper towel.

5. Refit the charcoal grate (5) back into the fire bowl (2).
6. Pile the charcoal on the charcoal grate (5) and light it up.
7. Close the hood (1) using the handle (11). Leave the air vents (23) at halfway open.
8. Heat the product for 15 minutes.
9. Place the cooking grates (4) on the fire bowl (2). Heat for another 2 hours with the hood (1) closed.
10. Open the hood (1) using the handle (11) and allow the product to cool down completely. The product is seasoned and ready for use.

4.2 Lighting the fire

⚠ WARNING Risk of explosion!

- ▶ Do not use gasoline, kerosene, or other highly volatile fluids as a starter.
- ▶ Use only lighter fluid or other starter specifically made for lighting charcoal briquettes. After use, place it in a safe distance from the product.
- ▶ When using instant light briquettes, do not use lighter fluid, electric, solid, or metal chimney-style starters. Do not add more instant light briquettes once the charcoal has been lit. Add only regular charcoal briquettes if more are needed.
- ▶ Do not use electric starter in the rain and/or when standing on wet ground.

⚠ CAUTION Risk of burns!

All parts of the product become hot during use. Always wear heat-resistant protective gloves and use a poker tool (not included) when handling charcoal. Always use the handle (11) when lifting the hood (1).

NOTICE When using charcoal briquettes, form them into a pyramid and douse with lighter fluid. Allow the lighter fluid to soak in before lighting.

1. Open the hood (1) using the handle (11).
2. Hang the charcoal grate hooks (6) on the tabs on both sides of the fire bowl (2). Make sure the charcoal grate hooks (6) are level.
3. Place the charcoal grate (5) on the charcoal grate hooks (6).
4. Pile the charcoal on the charcoal grate (5) with a maximum of 3.9 lbs (1.8 kg).
5. Light up the charcoal. Wait for the charcoal to burn evenly.
6. Close the hood (1).
7. Fully open the air vents (23).
8. Allow enough time for properly building the fire and getting up to the desired temperature before starting to cook.

4.3 Cooking

CAUTION Health hazard!

Do not cook before the charcoal has a coating of fine gray ash.

NOTICE

- ▶ Stack more charcoal on one side of the charcoal grate (5) for quick searing, and the other side with less charcoal for slow cooking.
 - ▶ When grilling, sear foods on the hot zone, then move over to the cooler zone to cook through without burning.
1. Distribute the glowing charcoal evenly.
 2. Place the cooking grates (4) on the fire bowl (2) and preheat for few minutes.
 3. Fully open the air vents (23) to allow a maximum airflow until the fire is established.
 4. Start cooking when the charcoal is covered with a fine layer of ash.

5. Adjust the air vents (23) to control the airflow for fine-tuning the temperature. Keep them open for a higher temperature, and closed for a lower temperature.
6. Carefully place the food on the cooking grates (4) using long tongs (not included).

4.4 Preserving the glow

CAUTION Risk of burns!

Do not add lighter fluid or other starter to charcoal that is already hot or warm.

1. Remove the cooking grates (4).
2. Using long tongs, stoke the charcoal enough to allow excess ash to fall through the bottom holes of the fire bowl (2) into the ash catcher (15).
3. Add new charcoal and mix it well with the glowing charcoal.
4. Wait until the charcoal is covered with a coating of fine gray ash again before resuming cooking.

4.5 Extinguishing fire

CAUTION Risk of burns!

Do not use water to extinguish the fire.

1. Close both air vents (23).
2. Allow fire to burn itself out completely or douse with sand.
3. Let the charcoal and ash cool for at least 48 hours before disposing.
4. Sweep the cooled ash through the bottom holes of the fire bowl (2) into the ash catcher (15).
5. Slide the ash catcher (15) out using its handle (16).
6. Wrap the cold charcoal and ash in heavy-duty aluminum foil and place in a non-combustible container.

NOTICE When disposing of charcoal and ash before completely cooled, place them in heavy-duty foil and soak with water before disposing in a non-combustible container.

5. Cleaning and Maintenance

CAUTION Risk of burns!

The product is still hot after use. Do not touch it with bare hands. Let the product cool down before cleaning.

NOTICE Clean the product properly after each use.

5.1 Cleaning

- ▶ Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the product.
- ▶ To clean, wipe with a soft, slightly moist cloth. Use a mild dish washing detergent or baking soda. Use a pressure washer when needed.
- ▶ For stubborn food residues on the cooking grates (4), use a citrus based degreaser and brush with a fine steel wool pad with only slight pressure.
- ▶ Remove tar deposit with a chimney cleaning product.
- ▶ After cleaning, rinse the product with clean water and let it dry.

5.2 Maintenance

NOTICE This product is made to resist premature rusting. However, eventually, all metals will corrode. It is a normal phenomenon that the paint of the fire pit peels off after the product is used several times. Some environments promote premature rusting of metals. For best results, at the first sign of rust or other corrosion, use an emery cloth, metal-grade sandpaper or a rotary tool to buff away the blemish and touch up the spot with rust-resistant spray paint available at local hardware stores.

- ▶ Check the components regularly to make sure all screws and bolts are tightened.
- ▶ Slightly coat the cooking grates (4) with vegetable oil after clean, in order to prevent it from rusting.
- ▶ Season the product every 4 months (refer to **Seasoning the product**).

5.3 Storage

- ▶ Store assembled in a location away from children and pets.
- ▶ When storing the product outdoors, use a protective cover (not included) to protect it from different weather conditions.

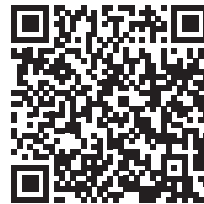
6. Specifications

| | |
|-------------------------|--|
| Net weight: | approx. 27.7 lbs (12.6 kg) |
| Dimensions (W x D x H): | approx. 36.4 x 21.6 x 40.1" (92.5 x 54.9 x 101.9 cm) |
| Charcoal capacity: | maximum 3.9 lbs (1.8 kg) |

7. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. To ensure we are providing the best customer experience possible, please consider writing a customer review.

Scan QR Code below with your phone camera or QR reader:



If you need help with your Amazon Basics product, please use the website or number below.



amazon.com/gp/help/customer/contact-us



+1 877-485-0385

1. MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, les présentes instructions doivent également lui être remises.

Lors de l'utilisation du produit, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées afin de réduire tout risque de blessures, notamment les suivantes :

⚠ DANGER Danger de décès causés par empoisonnement au monoxyde de carbone.

- ▶ Ne jamais brûler de charbon de bois à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes ou des fourgonnettes de camping. Ne jamais utiliser de charbon de bois à l'intérieur, même si une aération est prévue.
- ▶ Ne pas ranger ce produit à l'intérieur avec des charbons fraîchement utilisés, car le charbon de bois produit des fumées de monoxyde de carbone jusqu'à extinction complète du charbon de bois.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE!

La combustion du charbon de bois à l'intérieur présente des risques mortels. Cela peut produire du monoxyde de carbone, un gaz inodore.

NE JAMAIS brûler de charbon de bois à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

⚠ AVERTISSEMENT Risques d'incendie!

Nous vous déconseillons d'utiliser ce produit sur des surfaces en bois ou inflammables. Toutefois, si vous avez l'intention d'utiliser ce produit sur une terrasse en bois ou toute autre surface non résistante à la chaleur, vous devez utiliser un matériau résistant à la chaleur, notamment des pavés en béton, des briques ou des pierres, disposés entre le produit et la surface.

⚠ AVERTISSEMENT Risques d'explosion!

Ne pas utiliser de l'alcool à brûler ou de l'essence pour allumer ou rallumer un feu!

⚠ AVERTISSEMENT Risques de blessures!

- ▶ L'état non monté contient de petites pièces, des bords tranchants et des pointes acérées.
- ▶ Risque de basculement du produit. Ne pas laisser des enfants escalader le produit ni jouer avec celui-ci.

⚠ AVERTISSEMENT Risques de brûlures!

- ▶ Maintenez les enfants et les animaux familiers à l'écart.
- ▶ Ce barbecue devient très chaud; ne pas le déplacer en cours d'utilisation.
- ▶ Les ouvertures d'aération sont chaudes. Utilisez des mitaines avec isolation lorsque vous réglez les ouvertures d'aération.

- ▶ Ne pas utiliser le produit à l'intérieur.
- ▶ Ce produit est conçu pour un usage domestique exclusivement.
- ▶ Par temps venteux, placez le produit dans un endroit à l'extérieur à l'abri du vent.
- ▶ Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.
- ▶ Utilisez au maximum 3,9 lb (1,8 kg) de charbon de bois pour allumer le feu.
- ▶ Ne pas s'appuyer sur la tablette latérale ni placer plus de 7,7 lb (3,5 kg) sur celle-ci.

- ▶ Placez le produit sur une surface ferme, plane, nivelée, résistante à la chaleur et ininflammable, à l'écart de tous éléments inflammables, notamment des clôtures en bois ou des arbres en surplomb.
- ▶ Lorsque vous placez le produit, maintenez une distance minimum de 3 pi (0,9 m) autour de celui-ci, y compris au-dessus.
- ▶ Ne pas porter de vêtements amples lorsque vous utilisez le produit, ni laisser vos cheveux entrer en contact avec le produit.
- ▶ Portez toujours des gants de protection résistants à la chaleur lorsque vous manipulez ce produit.
- ▶ Lorsque vous ouvrez la hotte, repoussez-la toujours dans sa position d'ouverture complète afin d'éviter qu'elle ne tombe accidentellement.
- ▶ Ne pas laisser ce produit sans surveillance lorsque le charbon de bois est incandescent.
- ▶ Ne pas ranger de matériaux inflammables à proximité de ce produit.
- ▶ Ne pas utiliser d'aérosol à proximité de ce produit.
- ▶ Gardez un extincteur à proximité lorsque vous utilisez ce produit.
- ▶ Brûlez exclusivement du charbon de bois dans ce produit.
- ▶ Ne pas laisser le grill dépasser une température de 400 °F, ni laisser le charbon de bois en combustion entrer en contact avec les parois de la vasque de feu.
- ▶ Ne jamais brûler de bois vert, de déchets de construction, de plastique, d'ordures ou de déchets de jardin. Ceux-ci dégagent plus de fumée et peuvent être toxiques.
- ▶ Soyez particulièrement vigilant si vous vivez dans une région où les feux de brousse constituent une préoccupation.
- ▶ Certains gouvernements locaux ont adopté des ordonnances visant à restreindre les feux récréatifs dans les cours arrière. Pour de plus amples informations, veuillez vous renseigner auprès des autorités locales.
- ▶ Le montage de ce produit doit être effectué par un adulte.
- ▶ Maintenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lors du montage du produit.
- ▶ Ne pas serrer excessivement les pièces de fixation.
- ▶ Procédez régulièrement à un examen du produit afin de déceler toute usure éventuelle. Arrêtez d'utiliser le produit dès les premiers signes d'endommagement ou si des pièces s'en détachent.


2. Avant la Première Utilisation

DANGER Risques d'étouffement!

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux familiers : ces matériaux constituent une source de danger potentiel, p. ex. étouffement.

- ▶ Retirez-en tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Retirez, puis examinez l'état de tous les composants avant de commencer le montage.
- ▶ Vérifiez l'état du produit afin de déceler des dommages éventuels dus au transport.
- ▶ Portez à maturation le produit avant la première utilisation.

3. Montage

 Pour les étapes de montage complémentaires illustrées, veuillez vous reporter à la fin des instructions écrites.

4. Utilisation

4.1 Maturation du produit

Portez à maturation le produit pour le graissage et le chauffage avant de cuisiner dessus pour la première fois ou tous les quatre mois.

1. Retirez les grilles de cuisson (4) et la grille de charbon (5) de la vasque de feu (2).
2. Nettoyez correctement les grilles (4, 5), puis essuyez-les pour les sécher.
3. Enduisez les grilles de cuisson (4) d'une fine couche d'huile végétale.
4. Enduisez d'huile végétale toutes les surfaces intérieures de la vasque de feu (2). Essuyez tout excès d'huile à l'aide d'une serviette en papier.
5. Remettez la grille de charbon (5) dans la vasque de feu (2).

6. Empilez le charbon de bois sur la grille de charbon (5), puis allumez-le.
7. Fermez la hotte (1) à l'aide de la poignée (11). Laissez les ouvertures d'aération (23) ouvertes à moitié.
8. Chauffez le produit pendant 15 minutes.
9. Placez les grilles de cuisson (4) sur la vasque de feu (2). Chauffez encore pendant 2 heures, la hotte (1) étant fermée.
10. Ouvrez la hotte (1) à l'aide de la poignée (11), puis laissez refroidir le produit complètement. Le produit est à présent porté à maturation et prêt à l'emploi.

4.2 Allumage du feu

⚠ AVERTISSEMENT Risques d'explosion!

- ▶ Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou tous autres liquides très volatils en guise d'allume-feu.
- ▶ Utilisez uniquement de l'essence pour briquets ou tout autre allume-feu spécialement conçu pour l'allumage de briquettes de charbon. Après utilisation, placez-le à une distance sans danger du produit.
- ▶ Lorsque vous utilisez des briquettes à allumage instantané, ne pas utiliser de l'essence pour briquets, d'allume-feu électrique, de cubes allume-feu ou d'allume-feu métallique de type cheminée. Ne pas ajouter d'autres briquettes à allumage instantané après allumage du charbon de bois. Ajoutez uniquement des briquettes de charbon de bois ordinaires au besoin.
- ▶ Ne pas utiliser d'allume-feu électrique sous la pluie et/ou sur un sol mouillé.

⚠ ATTENTION Risques de brûlures!

Toutes les pièces du produit deviennent chaudes en cours d'utilisation. Portez toujours des gants de protection résistants à la chaleur et utilisez un tisonnier (non fourni) lorsque vous manipulez du charbon de bois. Utilisez toujours la poignée (11) lorsque vous soulevez la hotte (1).

REMARQUE Lorsque vous utilisez des briquettes de charbon de bois, disposez-les en pyramide et arrosez-les d'essence pour briquets. Laissez-les s'imprégner d'essence pour briquets avant de les allumer.

1. Ouvrez la hotte (1) à l'aide de la poignée (11).
2. Accrochez les crochets de la grille de charbon (6) aux languettes situées de part et d'autre de la vasque de feu (2). Veillez à ce que les crochets de la grille de charbon (6) de bois soient de niveau.
3. Placez la grille de charbon (5) sur les crochets de la grille de charbon (6).
4. Empilez au maximum de 3,9 lb (1,8 kg) de charbon (5) de bois sur la grille de charbon.
5. Allumez le charbon de bois. Patientez jusqu'à ce que le charbon de bois brûle uniformément.
6. Fermez la hotte (1).
7. Ouvrez complètement les ouvertures d'aération (23).
8. Laissez suffisamment de temps pour que le feu prenne convenablement et atteigne la température souhaitée avant de commencer à cuisiner.

4.3 Cuisson

⚠ ATTENTION Risques pour la santé!

Ne pas cuisiner avant que le charbon ne soit recouvert de fines cendres grises.

REMARQUE

- ▶ Empilez plus de charbon de bois d'un côté de la grille de charbon (5) pour saisir rapidement les aliments, et moins de charbon de bois de l'autre côté pour une cuisson lente.
- ▶ Lorsque vous faites griller des aliments, saisissez-les sur la zone chaude, puis passez à la zone plus froide pour les faire cuire à point sans les brûler.

1. Répartissez uniformément le charbon de bois incandescent.
2. Placez les grilles de cuisson (4) sur la vasque de feu (2), puis préchauffez le produit pendant quelques minutes.
3. Ouvrez complètement les ouvertures d'aération (23) pour permettre une circulation d'air maximale jusqu'à ce que le feu prenne.
4. Commencez la cuisson lorsque le charbon de bois est recouvert d'une fine couche de cendres.
5. Réglez les ouvertures d'aération (23) pour réguler le flux d'air et ajuster la température. Laissez-les ouvertes pour assurer une température plus élevée, ou fermées pour une température plus basse.
6. Placez délicatement les aliments sur les grilles de cuisson (4) à l'aide de longues pinces (non fournies).

4.4 Conservation de l'incandescence**⚠ ATTENTION Risques de brûlures!**

Ne pas ajouter d'essence pour briquets ou tout autre allume-feu à du charbon de bois déjà chaud ou tiède.

1. Retirez les grilles de cuisson (4).
2. À l'aide de longues pinces, attisez le charbon de bois suffisamment pour que l'excès de cendres tombe par les trous au fond de la vasque de feu (2) dans le collecteur de cendres (15).

3. Ajoutez une nouvelle charge de charbon de bois, puis mélangez-la convenablement avec le charbon de bois incandescent.
4. Patientez jusqu'à ce que le charbon de bois soit à nouveau recouvert d'une fine couche de cendres grises avant de reprendre la cuisson.

4.5 Extinction du feu**⚠ ATTENTION Risques de brûlures!**

Ne pas utiliser de l'eau pour éteindre le feu.

1. Fermez les deux ouvertures d'aération (23).
2. Laissez le feu s'éteindre ou étouffez les flammes avec du sable.
3. Laissez le charbon de bois et les cendres refroidir pendant au moins 48 heures avant de les jeter.
4. Balayez les cendres refroidies par les trous au fond de la vasque de feu (2) pour les écouler dans le collecteur de cendres (15).
5. Faites glisser le collecteur de cendres (15) vers l'extérieur à l'aide de sa poignée (16).
6. Enveloppez les cendres et le charbon de bois froids dans du papier d'aluminium résistant et placez-les dans un récipient incombustible.

REMARQUE Lorsque vous jetez le charbon de bois et les cendres avant qu'ils ne soient complètement refroidis, placez-les dans du papier d'aluminium résistant, puis imbitez-les d'eau avant de les jeter dans un récipient incombustible.

5. Nettoyage et Entretien**⚠ ATTENTION Risques de brûlures!**

Le produit reste chaud après utilisation. Ne pas le toucher avec les mains nues. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

REMARQUE Nettoyez le produit correctement après chaque utilisation.

5.1 Nettoyage

- ▶ Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons à récurer abrasifs, d'ustensiles métalliques ou coupants pour nettoyer le produit.
- ▶ Pour nettoyer le produit, essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide. Utilisez un détergent doux pour vaisselle ou du bicarbonate de soude. Utilisez un pulvérisateur à jet d'eau sous pression si nécessaire.
- ▶ Pour les résidus d'aliments tenaces sur les grilles de cuisson (4), utilisez un dégraissant à base d'agrumes, puis brossez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier fin en exerçant une légère pression.
- ▶ Éliminez le dépôt de goudron à l'aide d'un produit de nettoyage pour cheminée.
- ▶ Après le nettoyage, rincez le produit à l'eau propre, puis laissez-le sécher.

5.2 Entretien

REMARQUE Ce produit est conçu pour résister à la rouille prématurée. Cependant, tous les métaux finissent par rouiller. Il s'agit d'un phénomène normal que la peinture de la vasque de feu s'écaille après plusieurs utilisations du produit. Certains environnements favorisent la rouille prématurée des métaux. Pour obtenir des résultats optimaux, au premier signe de rouille ou de corrosion, utilisez une toile émeri, du papier de verre de qualité métal ou un outil rotatif pour polir la tache et retouchez-la avec de la peinture antirouille en aérosol disponible dans les quincailleries locales.

- ▶ Vérifiez régulièrement les composants afin de vous assurer que toutes les vis et tous les boulons sont convenablement serrés.
- ▶ Après nettoyage, enduisez légèrement les grilles de cuisson (4) d'huile végétale afin de les empêcher de rouiller.
- ▶ Portez à maturation le produit tous les 4 mois (veuillez vous référer à la section **Maturation du produit**).

5.3 Rangement

- ▶ Rangez-le monté dans un endroit hors de portée des enfants et des animaux familiers.
- ▶ Lorsque vous rangez le produit à l'extérieur, utilisez une housse de protection (non fournie) pour le protéger des intempéries.

6. Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|---|
| Poids net : | env. 27,7 livres (12,6 kg) |
| Dimensions (l x P x H) : | env. 36,4 x 21,6 x 40,1 po (92,5 x 54,9 x 101,9 cm) |
| Capacité de charbon de bois : | 3,9 lb (1,8 kg) au maximum |

7. Vos Avis et Aide

Nous serions ravis de connaître votre avis. Afin de nous assurer de fournir la meilleure expérience client possible, veuillez considérer la rédaction d'un commentaire client.



amazon.com/review/review-your-purchases#

Si vous avez besoin d'assistance concernant votre produit Amazon Basics, veuillez consulter le site web suivant.



amazon.ca/gp/help/customer/contact-us

1. PRECAUCIONES IMPORTANTES



Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para usarlas más adelante. En caso de entregar este producto a un tercero, también se deben incluir estas instrucciones.

Al usar el producto, y para reducir el riesgo de lesiones, se deben seguir siempre las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

⚠ PELIGRO Peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

- ▶ Jamás queme carbón al interior de una vivienda, vehículo, tienda o remolque. Jamás use carbón en interiores, incluso si hay ventilación.
- ▶ No almacene el producto en interiores con carbón usado hace poco, ya que este produce gases de monóxido hasta antes de extinguirse por completo.

⚠ ADVERTENCIA

¡RIESGO DE INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO!



Quemar carbón en interiores puede producirle la muerte. Produce monóxido de carbono, un gas sin olor.

JAMÁS queme carbón al interior de una vivienda, vehículo o tienda.

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de incendio!

No se recomienda usar este producto en superficies de madera o inflamables. Si tiene la intención de usar este producto sobre una plataforma de madera o sobre cualquier superficie que no sea totalmente resistente al calor intenso, debe usar un material no inflamable y resistente al calor como adoquines de hormigón, ladrillo o piedra entre el producto y dicha superficie.

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de explosión!

¡No use alcohol o gasolina para encender o reencender un fuego!

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de lesiones!

- ▶ El producto sin ensamblar incluye piezas pequeñas, bordes afilados y objetos puntiagudos.
- ▶ El producto puede volcarse. No permita que los niños trepen en o jueguen con el producto.

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de quemaduras!

- ▶ Mantenga a los niños y mascotas alejados.
- ▶ No mueva esta parrilla durante el uso, ya que se calienta mucho.
- ▶ Los orificios de ventilación se calientan. Use mitones aislados al ajustar los orificios de ventilación.

- ▶ No usar en interiores.
- ▶ Este producto está hecho solo para uso doméstico.
- ▶ En condiciones de viento, coloque el producto en un área exterior protegida del viento.
- ▶ No cocine sino hasta que el carbón tenga una cobertura de ceniza.
- ▶ Use un máximo de 3.9 lbs. (1.8 kg) de carbón al encender el fuego.
- ▶ No se incline encima del estante lateral ni coloque más de 7.7 lbs. (3.5 kg) sobre él.
- ▶ Coloque el producto sobre una superficie firme, plana, nivelada y resistente al calor, alejada de objetos inflamables como cercas de madera o árboles con ramas por sobre la altura de la cabeza.
- ▶ Al colocar el producto, mantenga una distancia mínima de 3 pies (0.9 m) alrededor, incluido por encima.
- ▶ No use ropa suelta ni permita que el cabello entre en contacto con el producto al usarlo.
- ▶ Al manipular este producto, use siempre guantes resistentes al calor.
- ▶ Al abrir la tapa, empújela siempre hasta su posición totalmente abierta para así evitar que se caiga por accidente.
- ▶ No deje el producto sin supervisión cuando el carbón esté al rojo vivo.
- ▶ No almacene materiales inflamables cerca del producto.

- ▶ No use productos en aerosol cerca del producto.
- ▶ Al usar este producto, mantenga un extintor cerca.
- ▶ Queme únicamente carbón en este producto.
- ▶ No supere la temperatura de cocción de 400 °F y no deje que el carbón ardiente entre en contacto con las paredes del brasero.
- ▶ Jamás queme madera verde, desechos de construcción, plástico, basura o desechos de jardín. Crean más humo y pueden ser tóxicos.
- ▶ Tenga especial cuidado si vive en una región donde los incendios de arbustos sean un factor preocupante.
- ▶ Algunos gobiernos locales tienen ordenanzas que restringen el uso de fuego con motivos de recreación en patios. Para más información, consulte a sus autoridades locales.
- ▶ Este producto debe ser armado por un adulto.
- ▶ Cuando arme el producto, mantenga a los niños y mascotas alejados.
- ▶ No apriete los sujetadores en exceso.
- ▶ Revise el producto regularmente y asegúrese de que no tenga desgaste ni daños. Deje de usar el producto a la primera señal de daños o si las piezas se desconectan.

2. Antes de usar por primera vez

⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!

Mantenga los materiales de empaque lejos de niños y mascotas, ya que estos materiales son una posible fuente de peligro (asfixia).

- ▶ Saque todos los materiales del empaque.
- ▶ Saque y revise todos los componentes antes de comenzar con el armado.
- ▶ Revise que el producto no haya sufrido daños durante su transporte.
- ▶ Prepare el producto antes de usarlo por primera vez.

3. Ensamblaje



Para ver pasos de instalación adicionales, consulte el final de las instrucciones escritas.

4. Uso

4.1 Preparación del producto

Prepare el producto para aceitarlo y resistir el calor antes de cocinar en él por primera vez o cada cuatro meses.

1. Saque las rejillas de cocción (4) y la rejilla para el carbón (5) del brasero (2).
2. Limpie adecuadamente las rejillas (4, 5) y séquelas bien.
3. Cubra las rejillas de cocción (4) con una capa delgada de aceite vegetal.
4. Cubra todas las superficies interiores del brasero (2) con aceite vegetal. Limpie los excesos de aceite con una toalla de papel.
5. Reinstale la rejilla para carbón (5) en el brasero (2).
6. Apile el carbón en la rejilla para carbón (5) y enciéndalo.
7. Cierre la tapa (1) usando la empuñadura (11). Deje los orificios de ventilación (23) abiertos a la mitad.
8. Caliente el producto durante 15 minutos.
9. Coloque las rejillas de cocción (4) en el brasero (2). Caliente durante otras 2 horas con la tapa (1) cerrada.
10. Abra la tapa (1) usando la empuñadura (11) y deje enfriar el producto por completo. El producto ya está preparado y listo para usarse.

4.2 Encender el fuego

⚠️ ADVERTENCIA ¡Riesgo de explosión!

- ▶ No use gasolina, keroseno u otros líquidos altamente volátiles como acelerantes.
- ▶ Use solo líquido para encendedores u otro acelerante hecho específicamente para encender briquetas de carbón. Después de usar, colóquelo a una distancia segura del producto.
- ▶ Al usar briquetas de encendido instantáneo, no use líquido de encendedores ni ayudas eléctricas, sólidas o metálicas tipo chimenea. No añada más briquetas de encendido instantáneo una vez que el carbón ya esté encendido. Añada solo briquetas de carbón normal si necesita más.
- ▶ No use un encendedor eléctrico en la lluvia ni sobre piso mojado.

⚠️ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

Todas las piezas del producto se calientan durante el uso. Use siempre guantes de seguridad y una herramienta para manipular el carbón (no incluida). Use siempre la empuñadura (11) para levantar la tapa (1).

AVISO Al usar briquetas de carbón, colóquelas en forma piramidal y empápelos con líquido para encendedores. Deje que el líquido para encendedores empape las briquetas antes de encenderlo.

1. Abra la tapa (1) usando la empuñadura (11).
2. Cuelgue los ganchos de la rejilla para carbón (6) en las pestañas de ambos lados del brasero (2). Asegúrese de que los ganchos de la rejilla para carbón (6) estén nivelados.

3. Coloque la rejilla para carbón (5) sobre los ganchos de la rejilla para carbón (6).
4. Apile el carbón en la rejilla para carbón (5), usando un máximo de 3.9 lbs. (1.8 kg) de carbón.
5. Encienda el carbón. Espere a que el carbón arda por igual.
6. Cierre la tapa (1).
7. Abra por completo los orificios de ventilación (23).
8. Antes de comenzar a cocinar, espere un tiempo suficiente para que el fuego alcance la temperatura deseada.

4.3 Cocción

⚠️ PRECAUCIÓN ¡Riesgos para la salud!

No cocine sino hasta que el carbón tenga una cobertura fina de ceniza.

AVISO

- ▶ Apile más carbón de un lado de la rejilla para carbón (5) para un sellado rápido y deje el otro lado con menos carbón para cocinar a fuego lento.
- ▶ Al cocinar, selle los alimentos en la zona caliente y luego muévalos hacia la zona más fría para cocinarlos sin quemarlos.

1. Distribuya el carbón al rojo de manera pareja.
2. Coloque las rejillas de cocción (4) sobre el brasero (2) y precaliente durante algunos minutos.
3. Abra por completo los orificios de ventilación (23) para que entre el máximo de aire una vez que el fuego se encienda.
4. Comience a cocinar cuando el carbón esté cubierto por una capa fina de ceniza.
5. Ajuste los orificios de ventilación (23) para controlar el flujo de aire y ajustar la temperatura. Manténgalos abiertos para que la temperatura sea mayor y ciérrelos para que sea menor.

- Coloque cuidadosamente los alimentos en las rejillas de cocción (4) usando unas tenazas largas (no incluidas).

4.4 Preservación del rescoldo

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

No añada líquido para encendedores u otros acelerantes al carbón que ya esté caliente o tibio.

- Quite las rejillas de cocción (4).
- Usando unas tenazas largas, apile suficiente carbón como para que el exceso de cenizas caiga a través de los orificios del fondo del brasero (2) hacia la bandeja de ceniza (15).
- Añada carbón nuevo y mézclelo bien con el rescoldo ardiente.
- Espere hasta que el carbón esté cubierto de una capa fina de ceniza nuevamente antes de seguir cocinando.

4.5 Extinción de incendios

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

No use agua para apagar el fuego.

- Cierre ambos orificios de ventilación (23).
- Deje que el fuego se extinga por completo o cúbralo con arena.
- Deje que el carbón y las cenizas se enfríen durante al menos 48 horas antes de desecharlas.
- Barra la ceniza fría a través de los orificios del fondo del brasero (2) hacia la bandeja de ceniza (15).
- Deslice la bandeja de ceniza (15) hacia afuera usando su empuñadura (16).
- Envuelva el carbón frío y las cenizas en papel de aluminio altamente resistente para luego colocarlos en un contenedor no combustible.

AVISO Al desechar el carbón y las cenizas antes de que estén completamente fríos, envuélvalos en papel de aluminio altamente resistente para luego colocarlos en un contenedor no combustible.

5. Limpieza y mantenimiento

⚠ PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

El producto permanece caliente después de usarlo. No lo toque con las manos desnudas. Déjelo enfriar antes de limpiarlo.

AVISO Limpie el producto adecuadamente después de cada uso.

5.1 Limpieza

- Jamás use detergentes corrosivos, cepillos de alambre, escobillas abrasivas, ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el producto.
- Para limpiar el producto, use un paño suave y levemente humedecido. Use un detergente suave para lavar platos o bicarbonato de sodio. Use una hidrolavadora de ser necesario.
- Para los residuos de alimento difíciles de quitar desde las rejillas de cocción (4), use un desengrasante cítrico y cepille usando una almohadilla de lana de acero fina aplicando una presión leve.
- Quite los depósitos de hollín con un producto para limpiar chimeneas.
- Después de limpiar, enjuague el producto con agua limpia y déjelo secar.

5.2 Mantenimiento

AVISO Este producto está fabricado para resistir la oxidación prematura. Sin embargo, con el tiempo, todos los metales se oxidan. Es un fenómeno normal que la pintura se desprenda después de usar el producto varias veces. Algunos ambientes son más propicios para la oxidación prematura de los metales. Para lograr los mejores resultados, a la primera señal de oxidación u otra corrosión, use una tela esmerilada, papel de lija para metales o herramienta giratoria para limpiar la mancha y retoque la zona con pintura antióxido en aerosol, que puede encontrar en su ferretería local.

- ▶ Revise los componentes periódicamente para asegurarse de que todos los tornillos y pernos estén ajustados.
- ▶ Cubra levemente las rejillas de cocción (4) con aceite vegetal después de limpiarlas, para así evitar que se oxiden.
- ▶ Vuelva a preparar el producto cada 4 meses (consulte **Preparación del producto**).

5.3 Almacenamiento

- ▶ Guarde el producto ensamblado en un lugar alejado de los niños y mascotas.
- ▶ Al almacenar el producto en exteriores, use una cubierta protectora (no incluida) para protegerlo contra el clima.

6. Especificaciones

| | |
|-----------------------------|---|
| Peso neto: | aprox. 27.7 lbs. (12.6 kg) |
| Dimensiones (An x Al x Pr): | aprox. 36.4 x 21.6 x 40.1 pulgadas (92.5 x 54.9 x 101.9 cm) |
| Capacidad de carbón: | máximo 3.9 lbs. (1.8 kg) |

7. Comentarios y Ayuda

Nos encantaría conocer su opinión. Para obtener la mejor experiencia posible, le agradeceremos que escriba una opinión del cliente.



amazon.com.mx/review/review-your-purchases#

Si necesita ayuda con su producto Amazon Basics, utilice el siguiente sitio web.



amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us

8. Garantía

8.1 Un año de garantía limitada en México

Esta garantía limitada de un año es otorgada por Servicios Comerciales Amazon México, S. de R.L. de C.V. a ti como comprador original de producto(s) de Amazon Basics.

Garantizamos el producto contra defectos de fabricación por un periodo de un año, siempre y cuando el producto haya sido usado en condiciones ordinarias, cumpliendo con el manual del usuario y el producto y sus partes no hayan sido alteradas o reparadas por terceros sin nuestra autorización. El plazo de un año comienza el día de entrega de la compra realizada en amazon.com.mx.

Si el producto tiene defectos durante el periodo de garantía, y tú sigues las instrucciones de nuestro equipo de Servicio al Cliente que verificará la validez de la garantía, tendrás derecho a (i) solicitar el reemplazo del producto defectuoso por uno nuevo o uno reacondicionado que sea igual o parecido al producto comprado; (ii) solicitar la reparación del producto; o (iii) solicitar reembolso completo del producto al precio que fue comprado.

Avances tecnológicos y la disponibilidad del producto pueden hacer que reciba un producto de reemplazo con características equiparables y precio distinto al comprado originalmente. En todos los casos, el producto de reemplazo comparable será determinado por nosotros y a nuestra discreción.

Esta garantía limitada solo aplica para productos comprados en amazon.com.mx. Reemplazos y productos reparados solo serán enviados dentro del territorio mexicano y los reembolsos solo serán acreditados a cuentas dentro de este mismo territorio.

Todas las partes o productos que envíes en devolución para reembolso o reemplazo, se convertirán en nuestra propiedad y estarán sujetos a las Políticas de Devolución.

8.2 Cómo obtener el servicio

Por teléfono

Contacta servicio al cliente al 01800 874 8725

En línea

Visita: <https://www.amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us/>

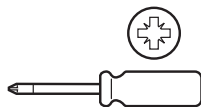
Servicio al cliente te hará preguntas para determinar si tu caso es elegible para hacer válida la garantía limitada. Si eres elegible, un reemplazo, reparación o reembolso será emitido y se te darán instrucciones para devolver el producto dañado sin costos adicionales para ti.

Servicios Comerciales Amazon México, S. de R.L. de C.V.

Dirección: Juan Salvador Agraz N.º 73 Piso 5, Colonia Santa Fe Cuajimalpa, Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México, C.P. 05348, México
RFC: ACA140623TXA

EN Tools Needed

ES Herramientas Necesarias



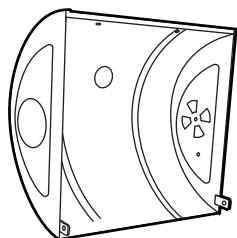
FR Outils Nécessaires



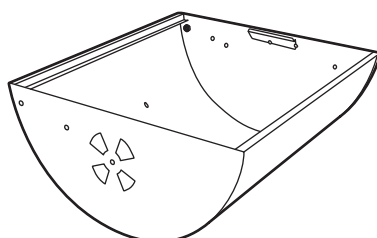
EN Delivery Content

ES Contenido del paquete

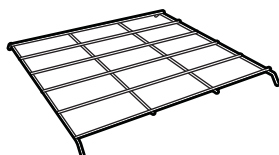
FR Contenu du Colis



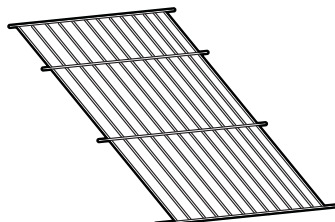
1 (x 1)



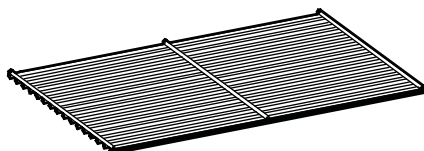
2 (x 1)



3 (x 1)



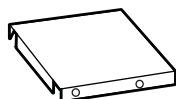
4 (x 2)



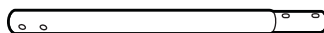
5 (x 1)



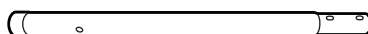
6 (x 2)



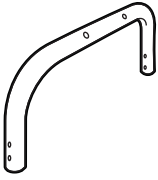
7 (x 1)



8 (x 2)



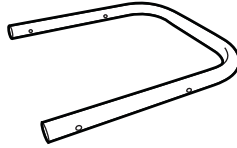
9 (x 2)



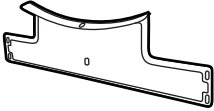
10 (x 2)



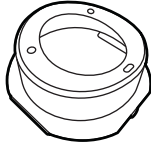
11 (x 1)



12 (x 1)



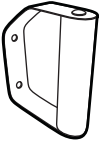
13 (x 2)



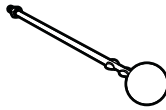
14 (x 1)



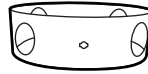
15 (x 1)



16 (x 1)



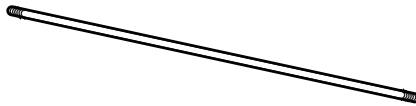
17 (x 1)



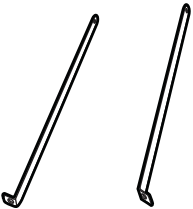
18 (x 1)



19 (x 1)



20 (x 1)



21 (x 1)



22 (x 1)



23 (x 2)



24 (x 2)



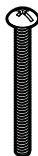
25 (x 3)



26 (x 2)



27 (x 2)



28 (x 16)



29 (x 13)



30 (x 25)

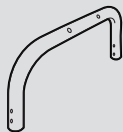
1



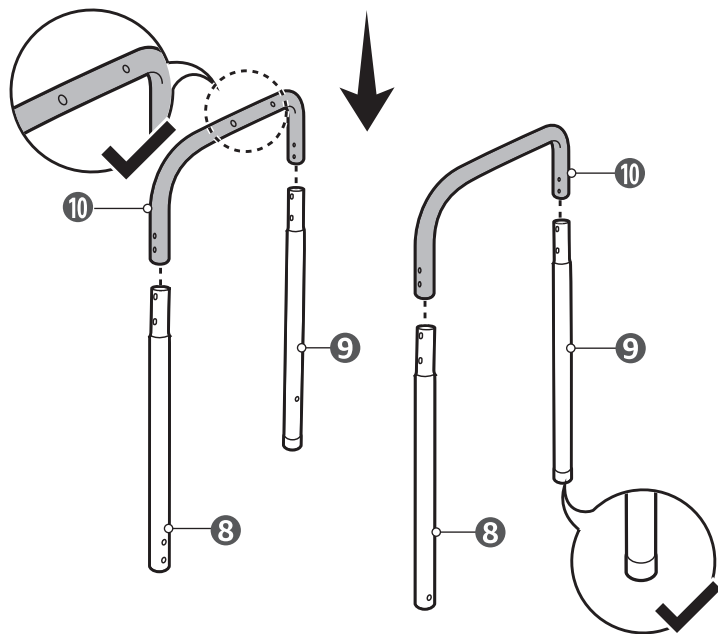
8 (x 2)



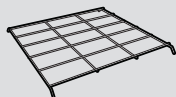
9 (x 2)



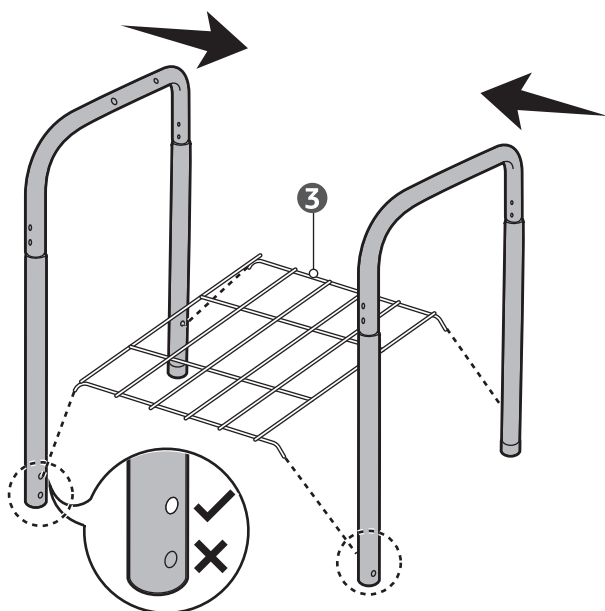
10 (x 2)



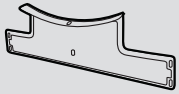
2



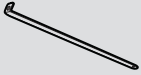
3 (x 1)



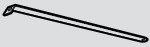
3



13 (x 2)



21 (x 1)



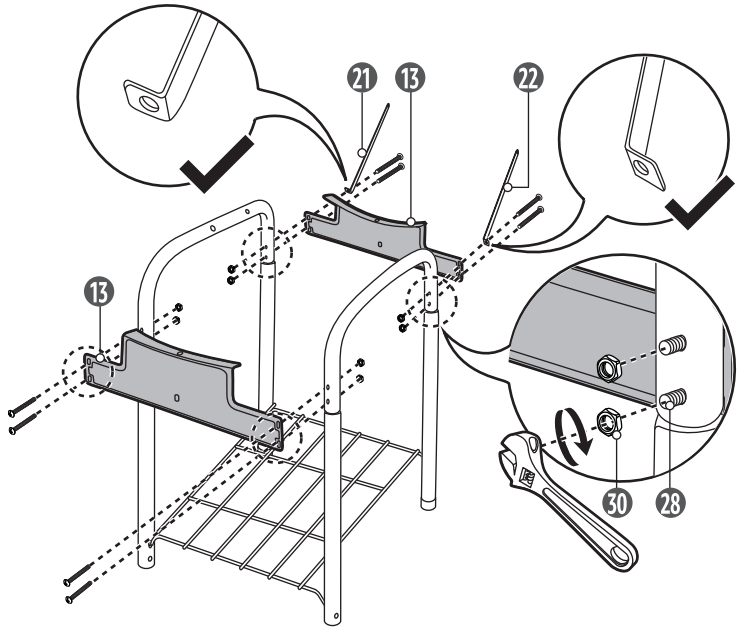
22 (x 1)



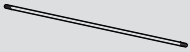
28 (x 8)



30 (x 8)



4



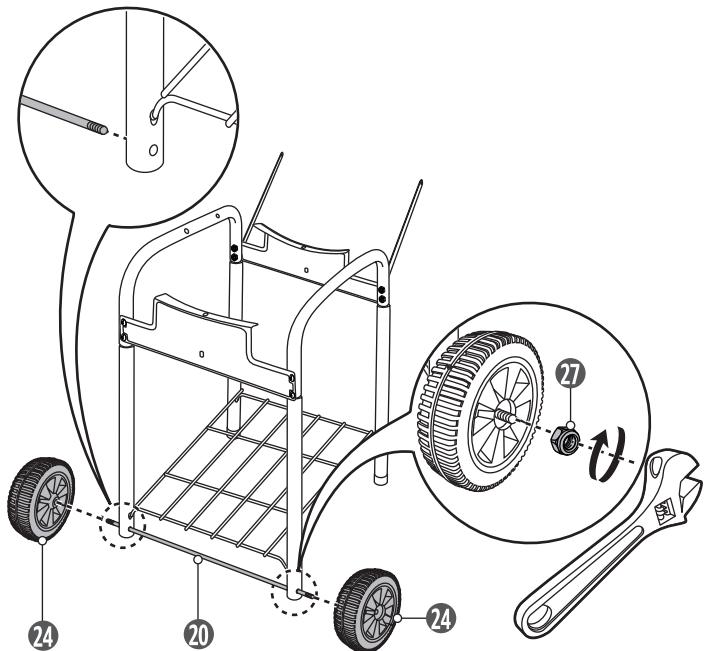
20 (x 1)



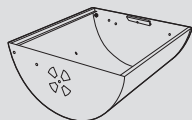
24 (x 2)



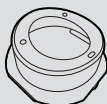
27 (x 2)



5



2 (x 1)



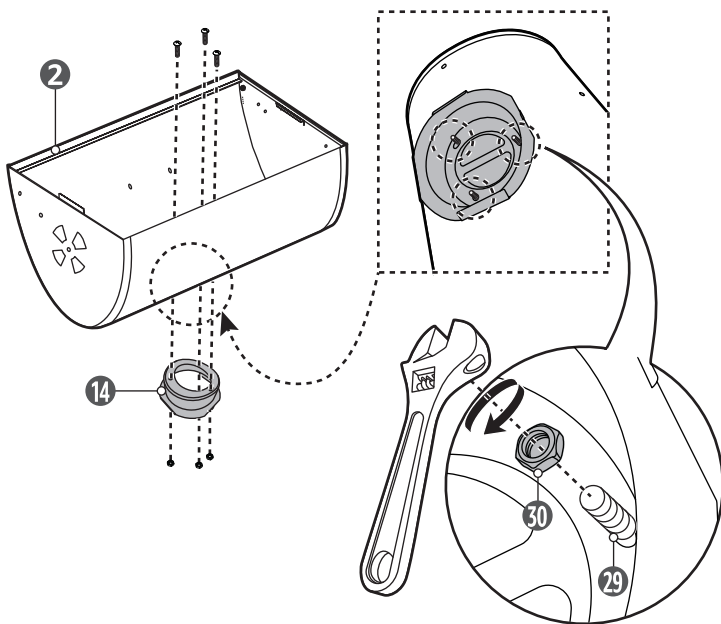
14 (x 1)



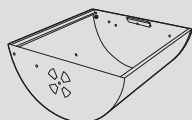
29 (x 3)



30 (x 3)



6



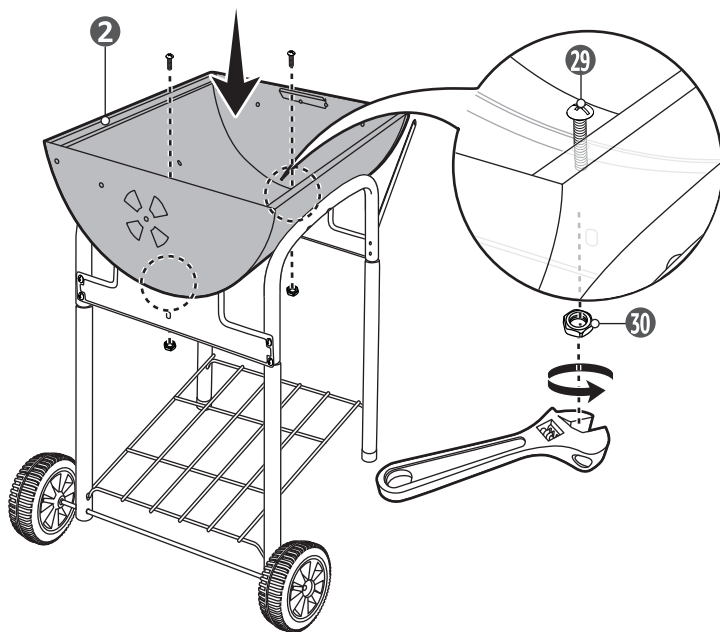
2 (x 1)



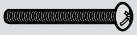
29 (x 2)



30 (x 2)



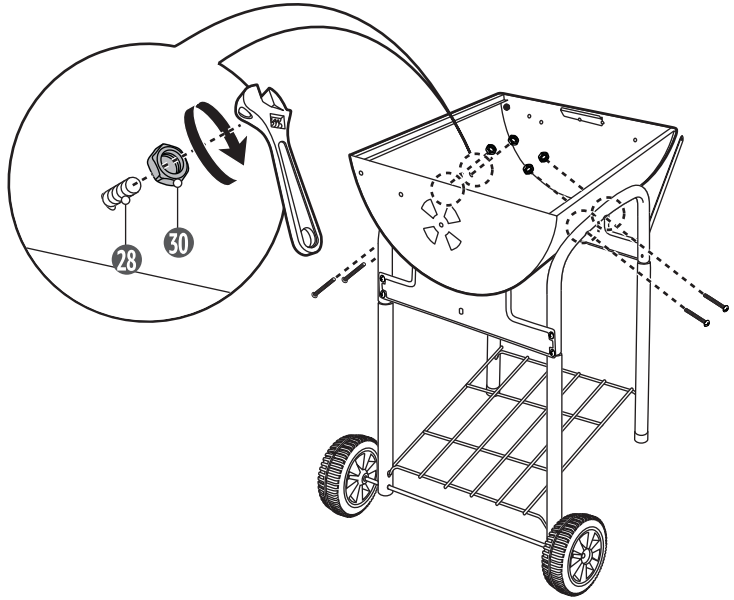
7



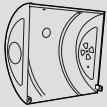
28 (x 4)



30 (x 4)



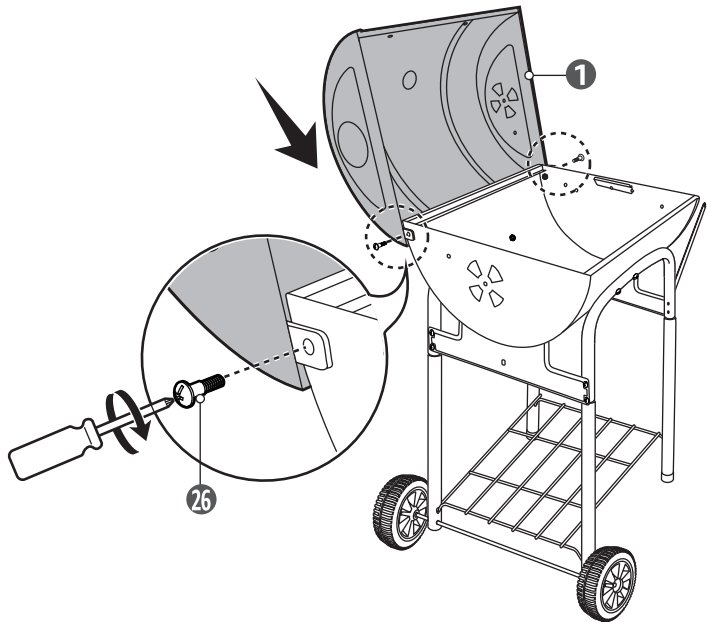
8



1 (x 1)



26 (x 2)



9



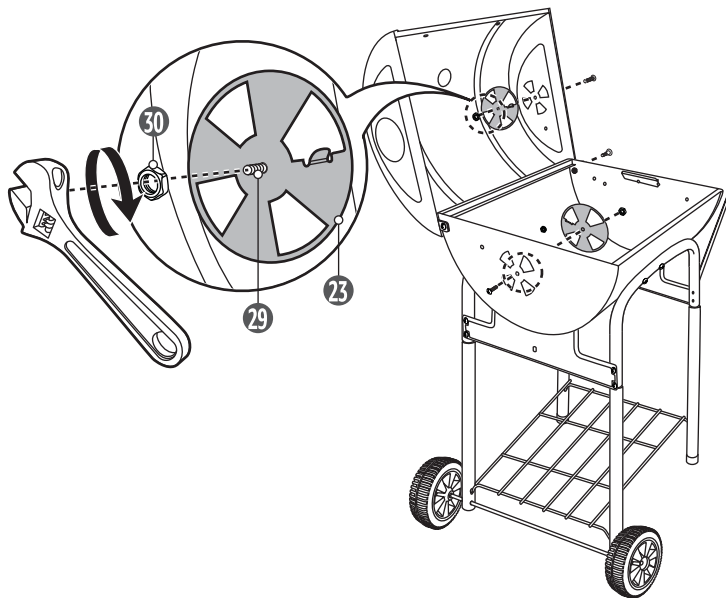
23 (x 2)



29 (x 2)



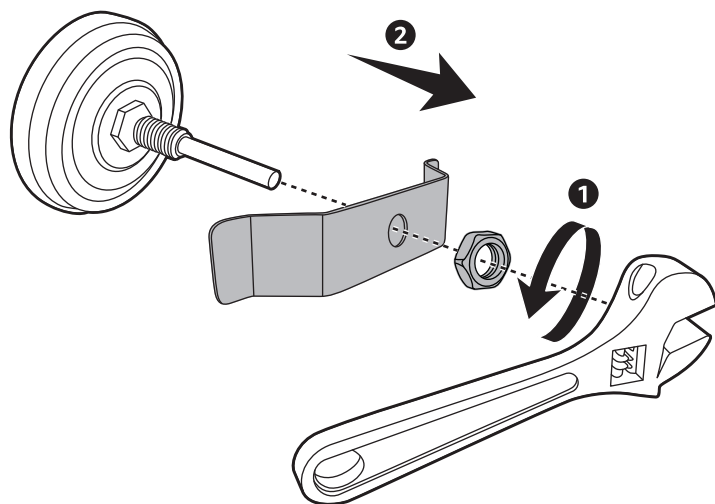
30 (x 2)



10



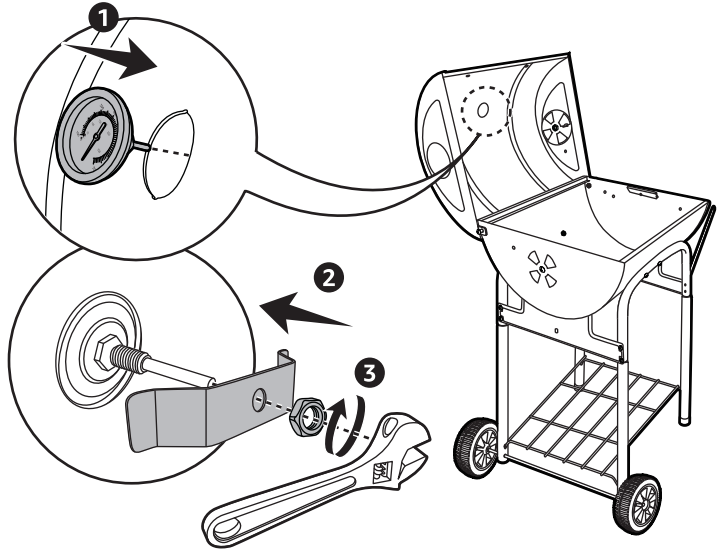
19 (x 1)



11



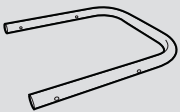
19 (x 1)



12



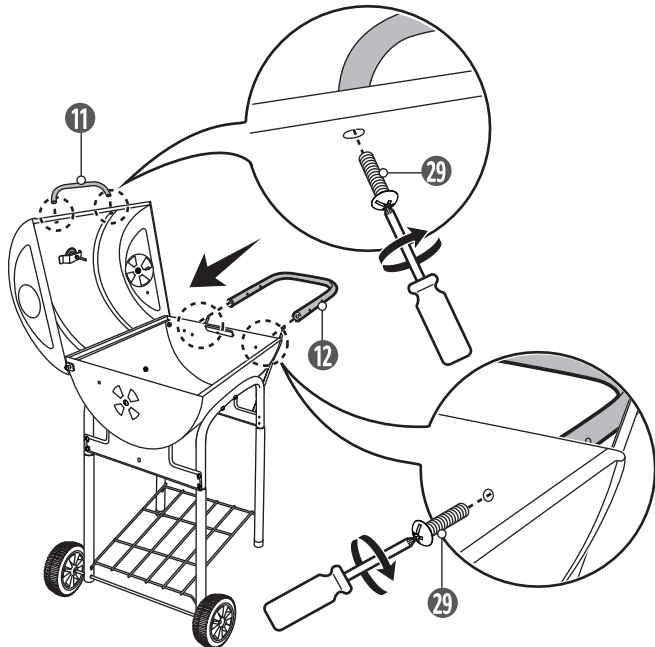
11 (x 1)



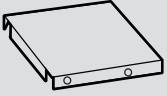
12 (x 1)



29 (x 4)



13



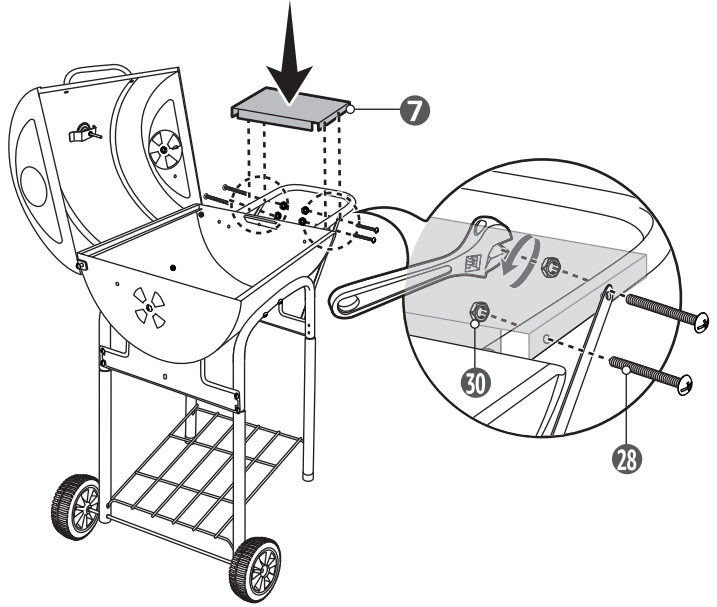
7 (x 1)



28 (x 4)



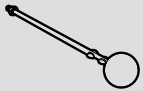
30 (x 4)



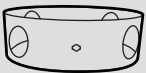
14



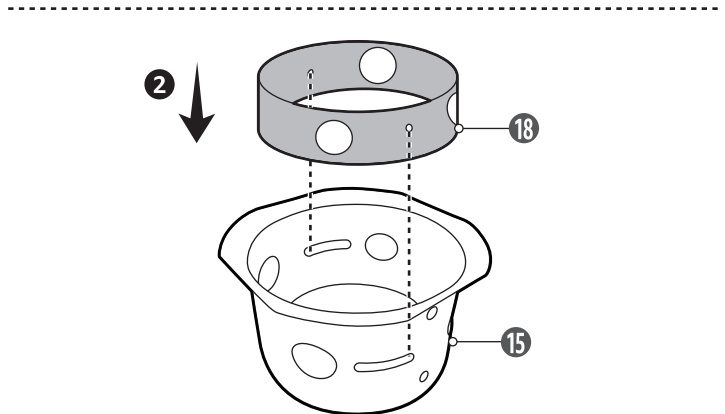
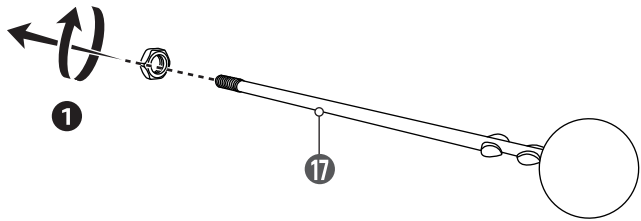
15 (x 1)



17 (x 1)



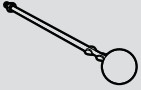
18 (x 1)



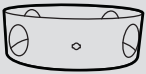
15



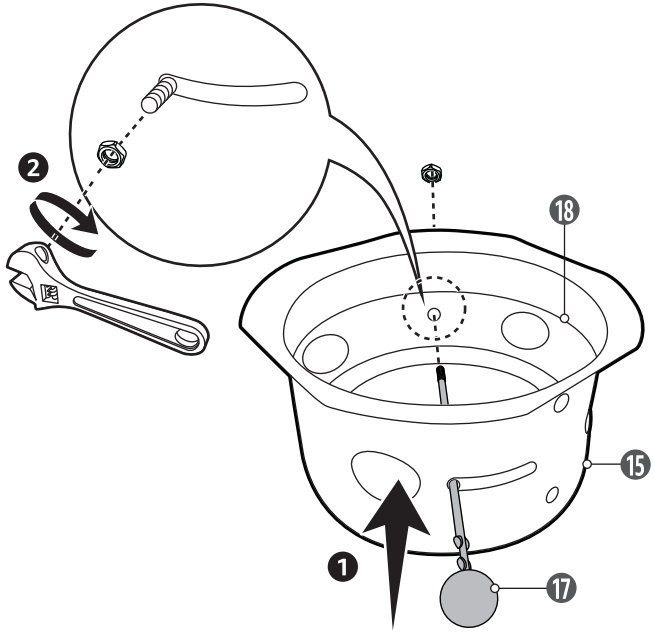
15 (x 1)



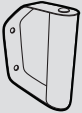
17 (x 1)



18 (x 1)



16



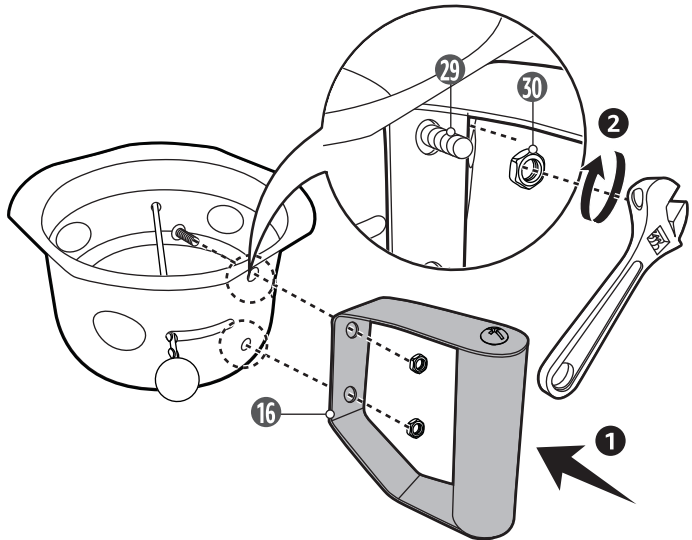
16 (x 1)



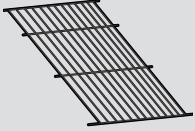
29 (x 2)



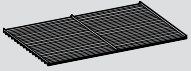
30 (x 2)



17



4 (x 2)



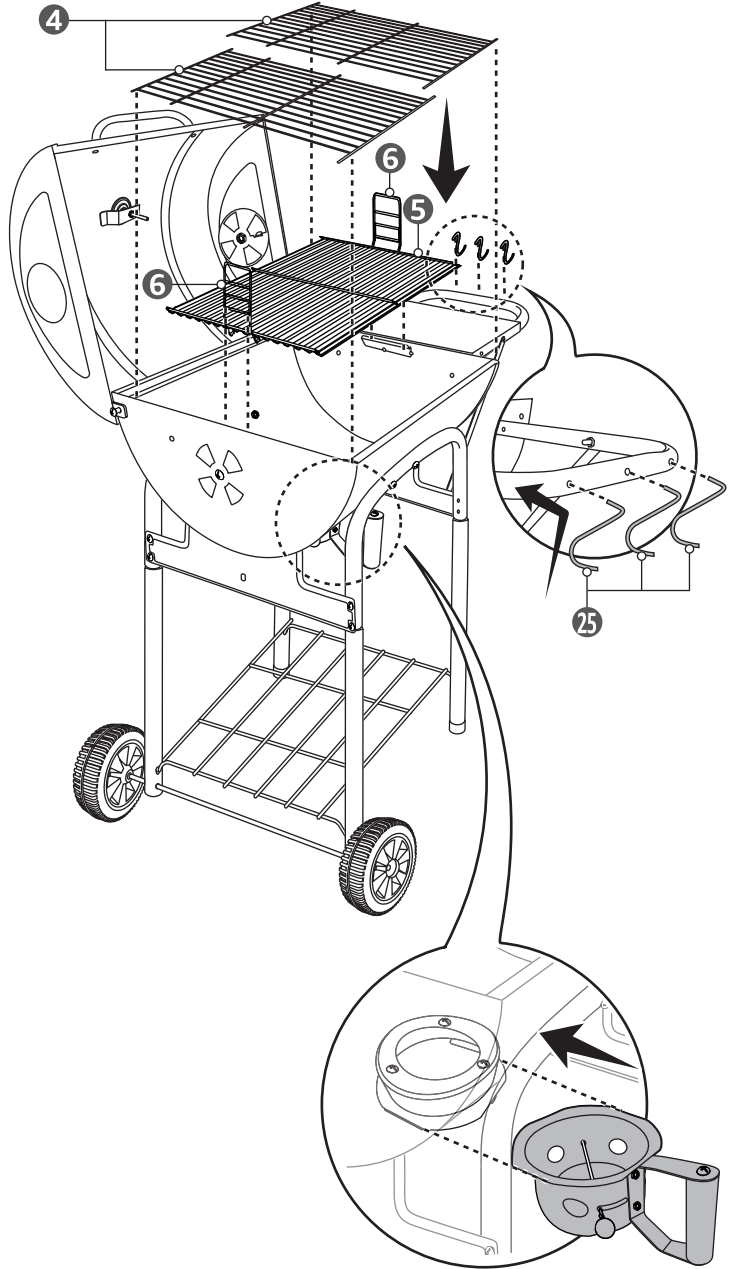
5 (x 1)



6 (x 2)



25 (x 3)



amazon basics

amazon.com/AmazonBasics

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE
HECHO EN CHINA

V01-06/22