



Model - Modelo - 3335

SIZZLER



Charcoal Grill User's Manual Manual del Carbón Parrilla usuario

MECO CORPORATION
GREENEVILLE, TN

For Outdoor Household Use Only. Not for Commercial Use.

Sólo para uso doméstico en exteriores. No es para uso comercial.

▲ **WARNING-ADVERTENCIA**

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. Failure to follow these instructions could result in death or serious injury from explosion or fire.
- Read and follow all warnings and instructions carefully before assembling or using this appliance.
- Keep this manual for future reference. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**
- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del aparato. No seguir estas instrucciones podría tener consecuencias fatales u ocasionar lesiones graves debido a explosiones o incendios.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones cuidadosamente antes de ensamblar o utilizar este aparato.
- Guarde este manual para referencia futura. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

! DANGER

CARBON MONOXIDE HAZARD



This appliance can produce carbon monoxide, an odorless toxic gas. Using it in an enclosed space can kill you. Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

Meco Corporation strives to be a quality supplier of consumer products. If we omitted any parts needed for assembly, or you need troubleshooting information, please contact us using our toll free number or visit our website.

It is important to register your grill and retain your receipt.

1-800-251-7558

8 am - 4:00 pm E.S.T. Monday - Friday

1-423-639-1171 (Telephone)

1-423-639-2570 (Fax)

www.mecocorp.com

Consumer Service Department

MECO CORPORATION

1500 Industrial Road

Greeneville, TN 37745 USA

▲ WARNING

To reduce the risk of serious bodily injury or death:

- Never use a barbecue grill unless all parts of the unit are firmly in place and the grill is stable.
- Never use gasoline, kerosene, alcohol or other volatile fluids as a starter. They can explode.
- Do not use charcoal grill as a space heater.
- Do not use aerosols or store flammable liquids or materials near this charcoal grill. Cap lighter fluid immediately and place a safe distance from the grill.
- Instant light briquettes already have the starter blended in. Do not use lighter fluid, an electric starter, solid, or metal chimney starters.
- Do not add more instant light briquettes once the fire has been lit. To avoid flame-ups, unpleasant fumes and odors, add regular charcoal briquettes if needed.
- Once the barbecue grill has been lit, do not touch the charcoal briquettes to see if they are hot.
- Never add lighter fluid to already hot or warm coals.
- Do not close Hood on flaming charcoal. If closed and re-opened, the flames could leap out and burn.
- Do not wear loose clothing (example: hanging shirt tails, clothing with frills, etc.) around a charcoal grill while in use or hot.
- Do not lean your body over the charcoal grill when lighting it, while it is hot or is in use.
- Do not touch hot surfaces. Use heat resistant gloves, long-handled tongs, or barbecue mitts at all times since the grill will become very hot.
- Do not move a charcoal grill when in use or hot.
- Do not allow children to operate or play near a charcoal grill. Keep animals and bystanders out of the grill area. Do not leave grill unattended.
- Allow grill to cool before handling parts or cleaning.
- To avoid a fire, allow coals to burn out completely and let the ashes cool for 48 hours before disposing of them.
- Do not attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids. Have an ABC fire extinguisher nearby.
- Always have an ABC fire extinguisher, baking soda, a bucket of sand or a garden hose ready in case of an uncontrolled fire.



WARNING: Cancer and Reproductive Harm -

www.P65Warnings.ca.gov

USING CHARCOAL

To reduce the risk of serious injury or death from explosion or fire:

- Be careful when burning charcoal to avoid getting burned from flame, heat or hot coals.
- Be aware of the wind blown sparks.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs could impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate this appliance.

SELECTING A LOCATION

To reduce the risk of serious injury or death from explosion or fire:

- Locate your grill in an open area away from buildings, dry leaves, or brush, and at least 10 feet away from your house or building.
- Always make sure the grill is on a level, stable surface and not tilted toward the front or back.
- Do not use the grill in a garage, breezeway, carport, porch, high traffic area, on or under any surface that can catch fire.
- Do not use a charcoal grill indoors, on recreational vehicles, or on boats.

STARTING A FIRE

To reduce the risk of serious injury or death from explosion or fire:

- Make certain you leave the Hood all the way open until the flames have died down.
- Should electrically operated starters be used, be sure they are properly grounded according to local codes. Electrical cords should be placed away from walkways or traffic areas.
- Do not use lighter fluid, an electric fire starter solid, or chimney starters with instant light charcoal. This could cause flame-ups, unpleasant fumes and odors.
- Use barbecue mitts and long handled tongs to spread out the hot charcoal.
- If there is any type of fire that threatens either personal safety or property, call the fire department.

COOKING ON YOUR GRILL

- To reduce risk of burns from the hot air and steam trapped inside, open the Hood carefully when grill roasting.
- Do not grasp the Cooking Grid with your hands while it is hot. Use barbecue mitts for handling.
- If flare-ups occur, close the Vents for at least one minute to stop flare-up. Do not use water.

END OF COOKING SESSION

To reduce the risk of serious injury or death:

- Allow the grill to cool completely before cleaning, transporting or storing.
- Empty and clean the Fire Bowl after each cooking session so excessive grease and ashes do not accumulate. See Cleaning instructions on next page.
- Store your charcoal grill in a cool dry place.
- Do not store charcoal and lighter fluid indoors.
- Store out of the reach of children.
- Do not store additional charcoal and lighter fluid under or near the grill while it is hot.
- To avoid a fire or explosion, do not store charcoal or lighter fluid near a heat source.
- Always cap the lighter fluid when not in use.

Starting a Fire



For Grilling



For Indirect Cooking



STARTING A CHARCOAL FIRE IN YOUR SIZZLER GRILL

STEP 1. Use a high quality hardwood charcoal to make sure you get a good fire. Charcoal briquettes made from maple, oak, birch or elm woods will burn clean with very little smoke and without unpleasant odors.

STEP 2. Open the hood and all the vents.

STEP 3. Remove the Cooking Grid. Line the bottom of the Bowl with heavy duty aluminum foil.

STEP 4. Place about three pounds of charcoal (45-50 briquettes) in the bottom of the grill.

STEP 5. Make a pyramid shaped stack near the front of the Bowl and pour on charcoal lighter fluid following the instructions on the container.

Warning: Do not use lighter fluid if you are using instant light briquettes or an electric fire starter.

STEP 6. Let the lighter fluid soak in for approximately one minute.

STEP 7. Carefully light the charcoal and let it burn for 20 to 30 minutes or until it is covered with a light gray ash. **NOTE:** For a hot fire in a hurry, use a fan or a bellows to create extra air movement over the charcoal. Be careful not to blow the ashes out of the grill.

STEP 8. Use long-handled tongs to arrange the charcoal in a checkerboard pattern. Leave about one-half inch of space between each piece of charcoal. This will help you to avoid flare-up from the meat drippings and will give you more even heat for grilling.

COOKING ON YOUR SIZZLER GRILL

1. TILT-AWAY HOOD...Leave the hood open for “Texas Style” open air barbecuing. Close the hood for “Smoker” cooking or when you want to hold in all the heat.

2. ADJUSTABLE DRAFT...Leave the hood vent open for the most heat, close it to lower the heat. It takes a few minutes for the charcoal to react to the vent adjustment.

3. SMOKING...For true smoke flavor, use chips or chunks of wood from nut or fruit trees such as hickory, walnut, cherry or apple. Soak the chips in water overnight (or at least 30 minutes before cooking) so they will not burn so quickly when you put them on the charcoal.

After you get the fire started and charcoal spread out, scatter the soaked chips on top of the hot charcoal using tongs. Spray the Cooking Grid with cooking spray so food does not stick, then snap the Cooking Grid in place. **CAUTION:** Use long barbecue mitts to snap in the grid. Place the meat on the grid, close the hood, and adjust the vent for the desired heat.

4. FLARE-UPS...Close the vent for at least one minute to stop flare-ups. You do not have to use water.

5. PUTTING OUT THE CHARCOAL...Save your charcoal to use again by closing the hood and vent. The charcoal will go out in a little while and the next time you cook, you will need to add less new charcoal.

CARE OF YOUR SIZZLER GRILL

For easier cleaning and before each time you cook... line the bottom of the fire bowl with heavy duty or a double layer of aluminum foil. Make sure you leave all the vents uncovered.

Ashes...Remove the ashes as soon as possible after each time you cook but wait until the charcoal has cooled. Pour out the ashes or wrap them in the aluminum foil from the bottom of the Bowl. Never put hot ashes in a garbage container. You can save any leftover charcoal for use next time you cook. Use a garden hose to wash out accumulated grease and ashes. Let the grill dry before closing.

Cooking Grid...Use a detergent and hot water solution just as you would for any cooking equipment. A stiff brush may be helpful in removing heavy grease deposits.

Hood and Bowl...Dampen a cloth in hot water and a detergent solution. Then, wipe both the inside and outside of the hood and bowl. **CAUTION:** Be careful around sharp edges of the grill. Wipe all areas dry before storing. Note: Do not use oven cleaner or abrasive cleaner on your grill. This may cause damage to the paint finish.

Storage...After you have cleaned your grill, store it in a clean, dry area. Leave all the vents open so moisture does not collect inside causing rust. If you store your grill outside, close the top vent to keep the rain out.

If rust appears on your grill, clean and buff the affected area with steel wool. Touch up bare metal with a high heat paint specified for barbecue grills. Follow paint manufacturer's instructions for use.

! PELIGRO



PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Este aparato puede producir monóxido de carbono, un gas tóxico sin olor. Usarlo en un espacio cerrado puede matarte. Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una caravana, tienda, coche o casa. Este aparato no está pensado para y nunca debe utilizarse como un calentador.

▲ PRECAUCIONES CUANDO SE UTILIZA CARBÓN

Para reducir el riesgo de Muerte, serios daños a tu cuerpo o daños propios:

- SIEMPRE leer el manual del propietario antes de usar tu asador y seguir su uso específico, ensamble, y procedimientos seguros. Contacta al fabricante del asador Si tú tienes preguntas específicas acerca de la operación de tu asador.
- NUNCA uses un asador a menos que todas las partes estén firmemente en su lugar y el asador este estable.
- NO alteres el asador en ninguna manera.
- NEVER uses gasolina, Kerosense, alcohol u otros fluidos volátiles como iniciadores. Podrían explotar o emitir chispas los cuales resultarían en serias quemaduras y/o daños a la propiedad.
- NO uses tu asador de carbón como un calentador
- NO uses aerosoles o líquidos inflamables o materiales cerca de este asador de carbón. Tapa liquido encendedor mantenlos a una distancia segura del asador.
- Barras de carbón ligero ya han comenzado a mezclarse, No uses líquido encendedor, Encendedores Eléctricos, solidos o encendedores de chimenea metálica.
- NO añadas más bloques de carbón una vez que el fuego empezó a arder, para evitar flameos, humos no-placenteros y olores, añade carbón regular cuando sea necesario.
- Una vez que el asador a comenzado a arder, NO toques los bloques de carbón o tramos de madera para ver si están calientes
- NUNCA añadir liquido encendedor al carbón ya encendido.
- NO cierras la tapa del asador cuando el carbón este con flama. Si cierras y Re-abres la tapa las flamas pueden saltar y quemarte.
- NO vistas con ropa aguada (Ejemplo: Blusas Holgadas, ropa con adornos, etc) alrededor del asador de carbón mientras este en uso o caliente.
- NO reclines tu cuerpo en el asador cuando este en uso o caliente.
- NO toques superficies calientes. Utiliza guantes resistentes al calor.
- Mantén alejados todos los cordones eléctricos lejos del asador cuando este caliente.
- Remueve todos los riesgos de tropiezos alrededor del área del asador antes de encenderlo o usarlo.
- NO muevas el asador de carbón cuando este caliente o en uso.
- NO permitas que los niños operen o jueguen cerca del asador de carbón. Mantenga fuera del área del asador a curiosos y animales.
- MANTEN tu asador cuando este en uso bajo vigilancia.
- NUNCA cubras la parrilla entera con papel aluminio
- SIEMPRE usa termómetro para asegurarte que la comida este cocinada a una temperatura correcta.
- ALWAYS permite que tu asador se enfríe después de remover partes o limpiarlo.
- EVITA quemarte, permite que el carbón se queme completamente y deja que las cenizas se enfríen por 48 horas.
- NO intente extinguir el fuego con agua u otros líquidos. Ten un extinguidor de fuego siempre cerca.
- SIEMPRE tenga un extinguidor de fuego cerca, Agua de soda, cubeta de arena o manguera de jardín lista en caso de fuego incontrolable.
- NO intente usar este asador para otro propósito para cual no fue diseñado.

ADVERTENCIA: combustión, que se producen al usar este producto contienen sustancias químicas que el Estado de California como causante de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

Este producto contiene sustancias químicas que el Estado de California como causantes de cáncer y / o defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

— AVISO —

MECO SE ESFUERZA EN SER UN PROVEEDOR DE PRODUCTOS DE CALIDAD PARA EL CONSUMIDOR. SI INADVERTIDAMENTE OMITIMOS ALGUNA PIEZA NECESARIA PARA ARMAR ESTA UNIDAD, O SI USTED NECESITA INFORMACIÓN PARA RESOLVER ALGÚN PROBLEMA QUE ENCUENTRE, LE ROGAMOS QUE SE PONGA EN CONTACTO CON NOSOTROS MEDIANTE NUESTRO NÚMERO DE TELÉFONO GRATUITO DE SERVICIO AL CLIENTE. MECO LE ENVIARÁ LAS PIEZAS FALTANTES DE LUNES A VIERNES EN UN PLAZO DE 24 HORAS. LOS SÁBADOS Y DOMINGOS, EL PEDIDO SERÁ ENVIADO EL SIGUIENTE DÍA LABORAL. GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO DE MECO.

1-800-251-7558

8 am - 4:00 pm E.S.T. Mon. - Fri.

1-423-639-1171 (TELÉFONO)

1-423-639-2570 (Fax)

www.mecocorp.com

DEPARTAMENTO DE SERVICIO AL CLIENTE

MECO CORPORATION

1500 Industrial Road

Greeneville, TN 37745 USA

USANDO CARBON

Para reducir riesgo de muerte, serios daños a tu cuerpo, o daños a tu propiedad:

- Tener cuidado cuando el carbón este encendido para evitar quemarse o flamaos.
- No use Fuertes Corrientes de vientos. Para evitar chispazos.
- El uso de alcohol, prescripción o no-prescripción de medicamento pudiera dañar la habilidad del cliente para propiamente ensamblar u operar este asador con seguridad.

SELECCIONA UNA LOCALIZACION

Para reducir el riesgo de muerte, serios daños a tu cuerpo, o daños a tu propiedad:

- Localiza tu asador en un área abierta lejos de construcciones, hojas secas, o escobas, y al menos 3 metros a la redonda alejado de tu casa o construcción.
- Siempre asegúrate que tu asador este a su nivel, en una superficie estable y no inclinado.
- NO usar el asador en la cochera, pasillos, Cajuelas de carro, porches, plataformas, área de alto tráfico, o bajo cualquier superficie que pueda captar fuego.
- NO use el asador de carbón dentro de hogares, o en vehículos recreacionales, o en votes.

COMENZANDO UN FUEGO

Para reducir el riesgo de muerte, serios daños a tu cuerpo, o daños a tu propiedad:

- Deja la tapa abierta hasta que las flamas hayan cesado.
- Si los arrancadores eléctricos son usados, asegura que estén propiamente aterrizados de acuerdo a los códigos locales. Cables eléctricos deben de estar puestos lejos pasillos o áreas de tráfico para evitar riesgos de tropiezos.
- No uses fluido encendedor, un encendedor eléctrico sólido, o encendedores de chimenea con carbón encendedor instantáneo. Esto pudiera causar flameos y humos incomodos.
- Usa guantes protectores o protección adecuada, cuando remuevas o instales parillas calientes.
- Si hubiera algún tipo de fuego que ponga en riesgo tu integridad personal o daños a tu propiedad, llama al los bomberos de tu localidad más cercana.

COCINANDO EN TU ASADOR

- Reduce el riesgo de quemaduras del aire caliente y vapor. Atrapados en su interior, siempre abre la tapa cuidadosamente.
- No agarres la parrilla con tus manos mientras este caliente. Utiliza guantes especiales para asar.
- Si hay flamaos, cierre las ventanillas por lo menos un minuto para parar la flama. No use agua.

CUIDADO, MANTENIMIENTO, Y ALMACENAJE

Para reducir riesgo de muerte, serios daños a tu cuerpo, o daños a tu propiedad:

- Permite que el asador se enfríe completamente antes de limpiarlo, una vez frio mueve o pon una cubierta al asador.
- Vacía y limpia el porta-carbón de excesiva grasa y cenizas que se acumulen. Deja que el asador y porta-carbón se enfríen por 48 horas antes de limpiar.
- No guardes el asador mientras este caliente.
- No guardes el asador, carbón, o fluido de encendedor dentro de la casa. Guárdalo en el patio en lugar seco y fresco.
- Guarda tu asador y combustible fuera del alcance de los niños.
- Para evitar fuego y explosión, No guardes carbón o fluido de encendido cerca de una fuente de calor.
- Sigue instrucciones de fabricante de combustible con respecto al uso, cuidado, y almacenaje de combustible.

COMENZANDO UN FUEGO**PARA ASAR (COCINADO DIRECTO)****ROASTING (COCINADO INDERECTO)****ENCENDIENDO EL ASADOR...**

PASO 1. Abra la tapa y todas las ventanillas deslizantes.

PASO 2. Remueva la parrilla. Para una extra-protección y fácil limpieza, tu puedes recubrir el fondo del bafle con papel aluminio y poner el porta carbón sobre el aluminio. No cubras las ventanillas con papel aluminio.

PASO 3. Poner aproximadamente 3 libras de carbón (45-50 bloques) en el porta-carbón. Haz una pirámide hacia arriba en tu asador.

PASO 4a. Para carbón regular o Madera. Aplica fluido encendedor para carbón siguiendo las instrucciones del fabricante. Deja que el fluido encendedor se remoje por aproximadamente un minuto.

- Si usas un encendedor eléctrico no uses fluido encendedor para carbón

También sigue las instrucciones del fabricante del encendedor eléctrico.

PASO 4b. Para Bloques de Carbón Instantáneo. NO uses fluido encendedor, encendedores eléctricos, o encendedores de chimenea. El acelerante está impregnado dentro de los bloques y pudiera causar flamas, y humos con olores no placenteros.

PASO 5. Prender cuidadosamente el carbón y dejarlo quemar por 20 a 25 minutos o hasta que se cubra con ceniza color grisáceo y el resplandor rojizo sea claramente visible.

COCINANDO EN SU PARRILLA**PARA ASAR (COCINADO DIRECTO)...**

Use guantes especiales para asar y pinzas largas para asar para acomodar el carbón en porta-carbón. Deja acerca de una y media pulgada de espacio entre cada pieza de carbón. Esto te ayudara a evitar flamas cuando la carne este chorreando grasa y te dará el calor suficiente para asar.

PARA ROZTIZADO (COCINA INDIRECTA)...

Como el rostizado es para piezas grandes en la parrilla, usa o realiza un porta papel de aluminio como una pulgada largo todo alrededor que la pieza pueda cachar los jugos. Pon el porta-aluminio directamente bajo la carne y rodéalo con carbón. La mayoría del cocinado indirecto toma más tiempo para cocinar que el cocinado directo.

1. COCINA A LA PARRILLA... Después de que el carbón tiene ceniza gris y está bien distribuido en port-carbon, instale la parrilla. Utiliza guantes especiales para asar. Tú puedes inclinar la parrilla de frente hacia atrás. Esto cocinara la carne más rápido. Inclina la parrilla antes de poner cualquier alimento en la parrilla, o remueva la comida de la parrilla antes de inclinarla.

2. AJUSTE DE VENTILACION DE CALOR... Deja las ventanillas tapa y bafle abiertas para la mayoría del cocinado. Cierre las ventanillas parcialmente para cocinado más lento. Toma un poco de minutos para que el carbón reaccione al calor y después ajusta las ventanillas.

3. HUMEADO... Para el verdadero sabor del húmedo, usa pedacitos o troncos de madera de nuez o árboles frutales tales como Nogal americano, nuez, cereza o manzano. Remoje los trozos en agua toda la noche, así los trozos no se quemaran cuando los pongas en el carbón. Cuando estés listo para cocinar, pon los trozos remojados arriba del carbón caliente utiliza pinzas para asar. Pon la carne en la parrilla y cierra la tapa. Continúa añadiendo trozos mientras la carne se cocina, esto es para mantener apropiada cantidad de humo. Húmedo es un proceso muy lento. Por lo tanto, Toma tu tiempo para este tipo de cocinado.

4. FLAMAZO... Cierre todas las ventanillas por lo menos un minuto para detener los flamazos. NO USES agua para extinguir el fuego de la grasa.

5. GUARDANDO CARBON... Guarda tu carbón para usarlo de nuevo cerrando la tapa y todas las ventanillas. El carbón podría aguantar tan solo un poco de tiempo mientras llega tu siguiente sesión de cocina, tu necesitaras añadir al menos mas nuevo carbón.

LIMPIEZA DE TU ASADOR.

Regularmente limpia tu asador entre usos.

1. Cenizas/Porta-Carbón... Remueve las cenizas, cuando se posible, después de cada vez que tu cocines. Espera hasta que el asador se

haya enfriado, y desecha las cenizas. Tú puedes ahorrar carbón para la próxima vez que cocines. Usa la manguera de jardín para lavar grasa acumulada y cenizas del asador.

2. Cocina en la Parrilla... Usa detergente y solución de agua caliente como si fuera cualquier equipo de cocina. Un cepillo de alambre puede ayudar a remover depósitos de grasa pesada.

3. Tapa y Baffle... Humedezca un trapo en agua caliente y detergente. Entonces, enjuague ambos el interior y exterior de la tapa y baffle. Tú no tienes que remover toda la grasa del baffle, Ya que algún remanente de grasa que no se quemó durante el cocinado puede ayudarte a curar el asador y darte un especie de sazón a tus cocinas. Enjuaga todas las áreas y después sécalas antes de guardar tu asador.
Nota: No uses limpiador de horno o limpiador abrasivo en tu asador. Esto podría causar daños al acabado en la pintura.

GUARDANDO TU ASADOR

1. Remueva la parrilla. Frote con un trapo con aceite de cocina y envuelva con papel aluminio. Almacene la parrilla envuelta dentro del asador. Tú también podrías envolver el porta-carbón con papel aluminio.

2. Almacene el carbón y fluido encendido lejos del asador.

3. Después de que tú hayas limpiado, almacénalo y límpialo en un área seca. Si tú guardas tu asador en el patio, cierra el ventilador de arriba para evitar que se llene de agua si llueve pero deja las ventilaciones de abajo abiertas.

4. Pon una cubierta a tu asador si lo almacenas en el patio. Almacena el carbón fluido de encendido separadamente.

5. Antes del siguiente uso, remueva de la parrilla porta-carbón el papel aluminio y re-instale en el asador.

Assembly Instructions - Instrucciones Para Armar

TOOLS NEEDED: Phillips head Screwdriver and a 3/8" open end wrench or a pair of pliers.

HERRAMIENTAS NECESARIAS: destornillador de cruz (Phillips), llave de 3/8 de pulgada o pinzas (alicates).

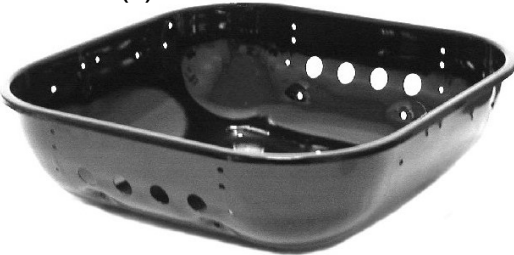
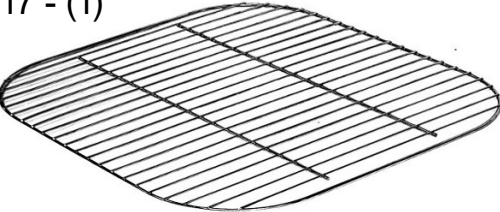
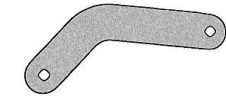
BEFORE YOU START:

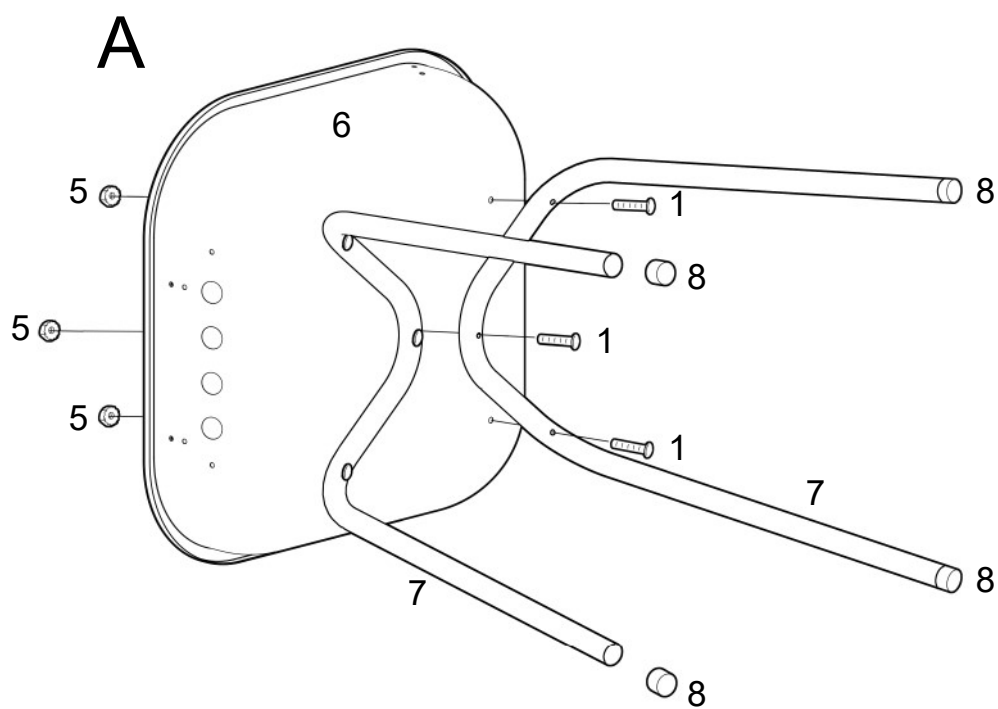
- Remove all parts and lay them out on a smooth, clean surface. Make sure you have all of the parts listed in the Parts List.
- Read manual instructions and warnings before assembly and use.
- The extra holes in the side of the bowl are for mounting accessories (side tables, etc.).
- Do not throw away any of the packaging until you have located all the parts.

ANTES DE COMENZAR:

- Remueva todas las partes en lugar limpio y seguro,
Asegúrese que tenga todas las partes enlistadas en la lista de partes.
- Lea el manual de instrucciones y advertencias antes
Ensamblar y usar.
- Los agujeros extras en los lados del baffle son para montar accesorios (tablas laterales, etc.).
- No deseche ningún empaque hasta que haya localizado todas las piezas

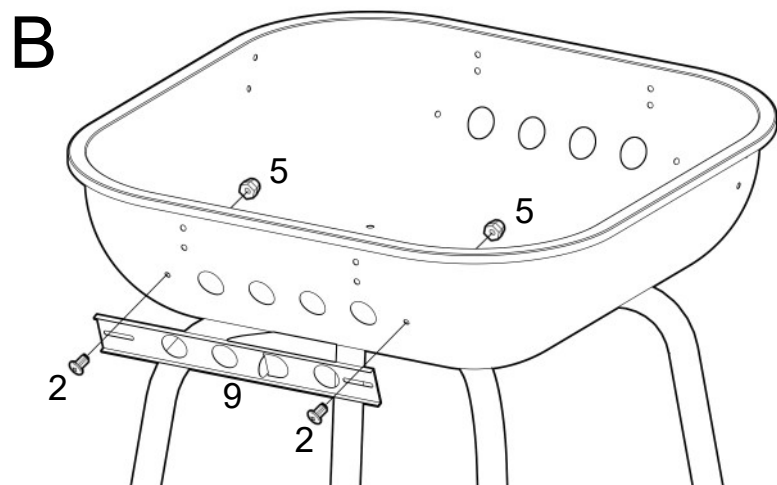
Parts List - Lista de piezas

1 - (8)		Item - (Quantity) Artículo - (Cantidad)	6 - (1)	
2 - (11)			13 - (1)	
3 - (2)			14 - (1)	
4 - (2)		7 - (2)	15 - (1)	
5 - (19)			16 - (1)	
8 - (4)			17 - (1)	
9 - (1)				
10 - (2)				
11 - (2)				
12 - (2)				



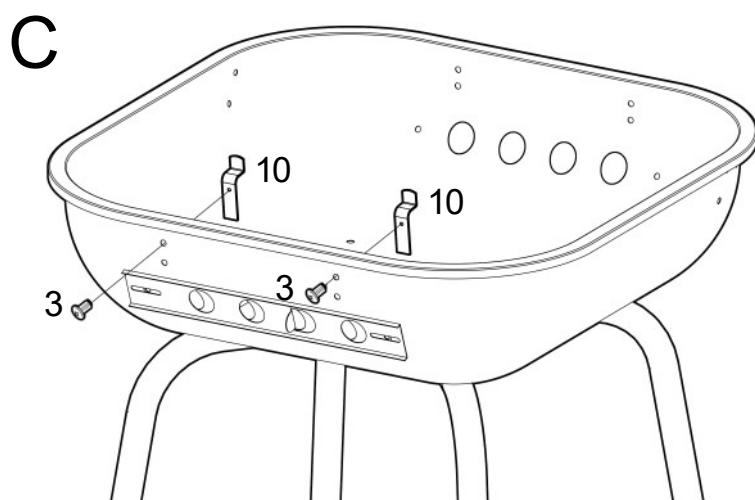
5 - (6)

1 - (6)



5 - (2)

2 - (2)

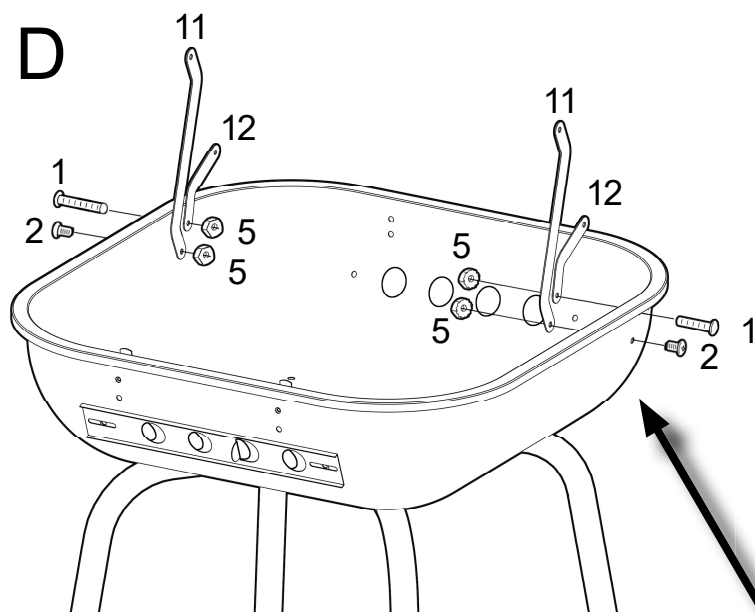


10 - (2)

3 - (2)



D



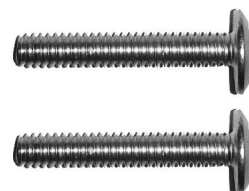
5 - (4)



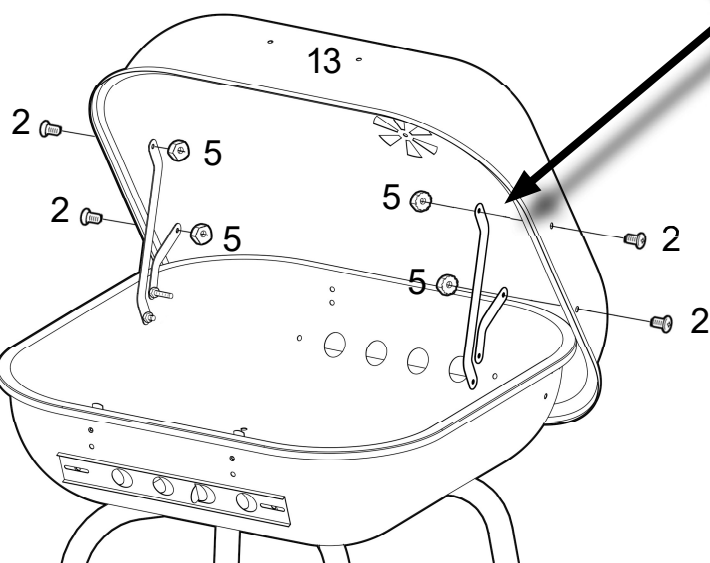
2 - (2)



1 - (2)



E



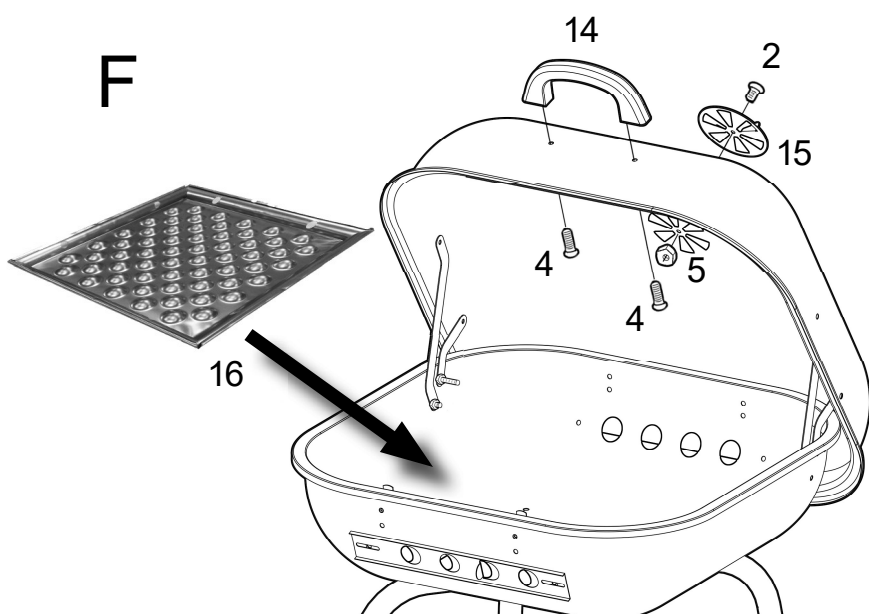
5 - (4)



2 - (4)



F



5 - (1)



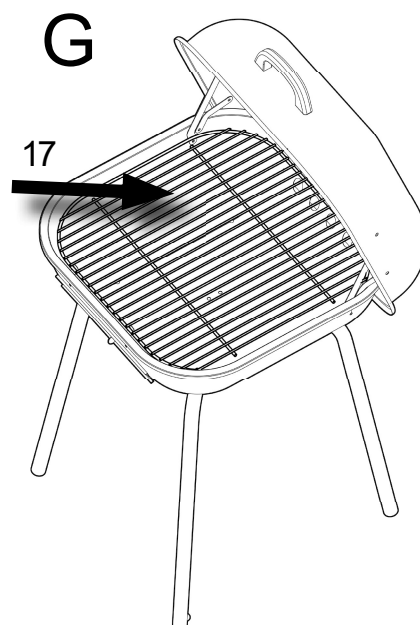
2 - (1)



4 - (2)



G





Meco Corporation
Manufacturing Grills Since 1969
Electrics, Smokers, Charcoal & Gas
Your Style, Your Choice!

Meco Corporation
Grills de fabricación desde 1969
Electricidad, Fumadores, carbón y gas
Su estilo, su opción!

Meco Corporation
Grills de fabrication depuis 1969
Électrique, fumeurs, charbon et gaz
Votre style, votre choix!

Check www.mecocorp.com for more Tips, Recipes and Links.

For more recipes, updates and tips follow us on:

Facebook at www.facebook.com/americanagrills

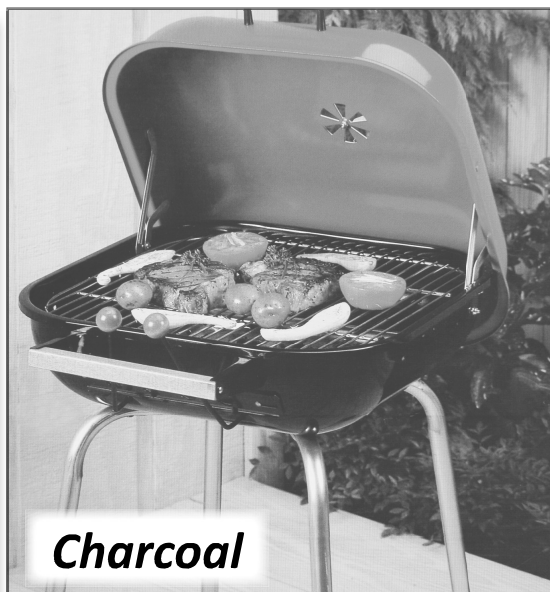
Instagram at www.instagram.com/americana_grills

Pinterest at www.pinterest.com/mecocorporation/americana-grills/

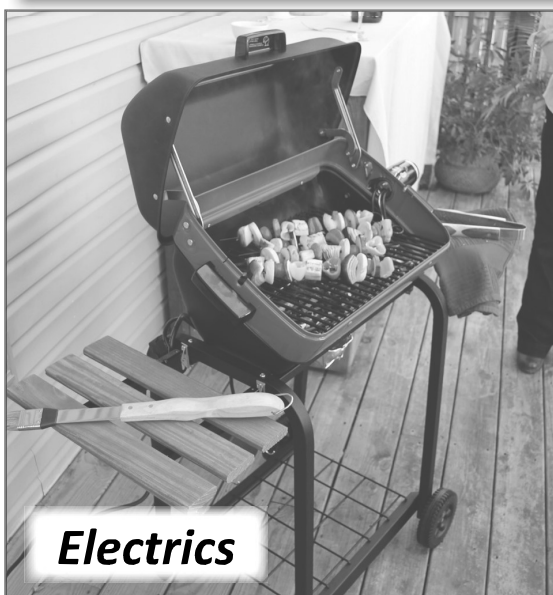
Youtube at www.youtube.com/c/AmericanaGrills



Smokers



Charcoal



Electrics



Fully-Assembled

To validate your warranty, register your grill at www.mecocorp.com
 Replacement parts require proof of purchase. Please save your receipt.

Para validar la garantía, inscriba su parrilla en www.mecocorp.com
 Las piezas de repuesto requieren una prueba de compra. Por favor guarde su recibo.

Pour valider votre garantie, enregistrez votre gril à www.mecocorp.com
 Les pièces de rechange exigent la preuve d'achat. S'il vous plaît enregistrer votre réception.