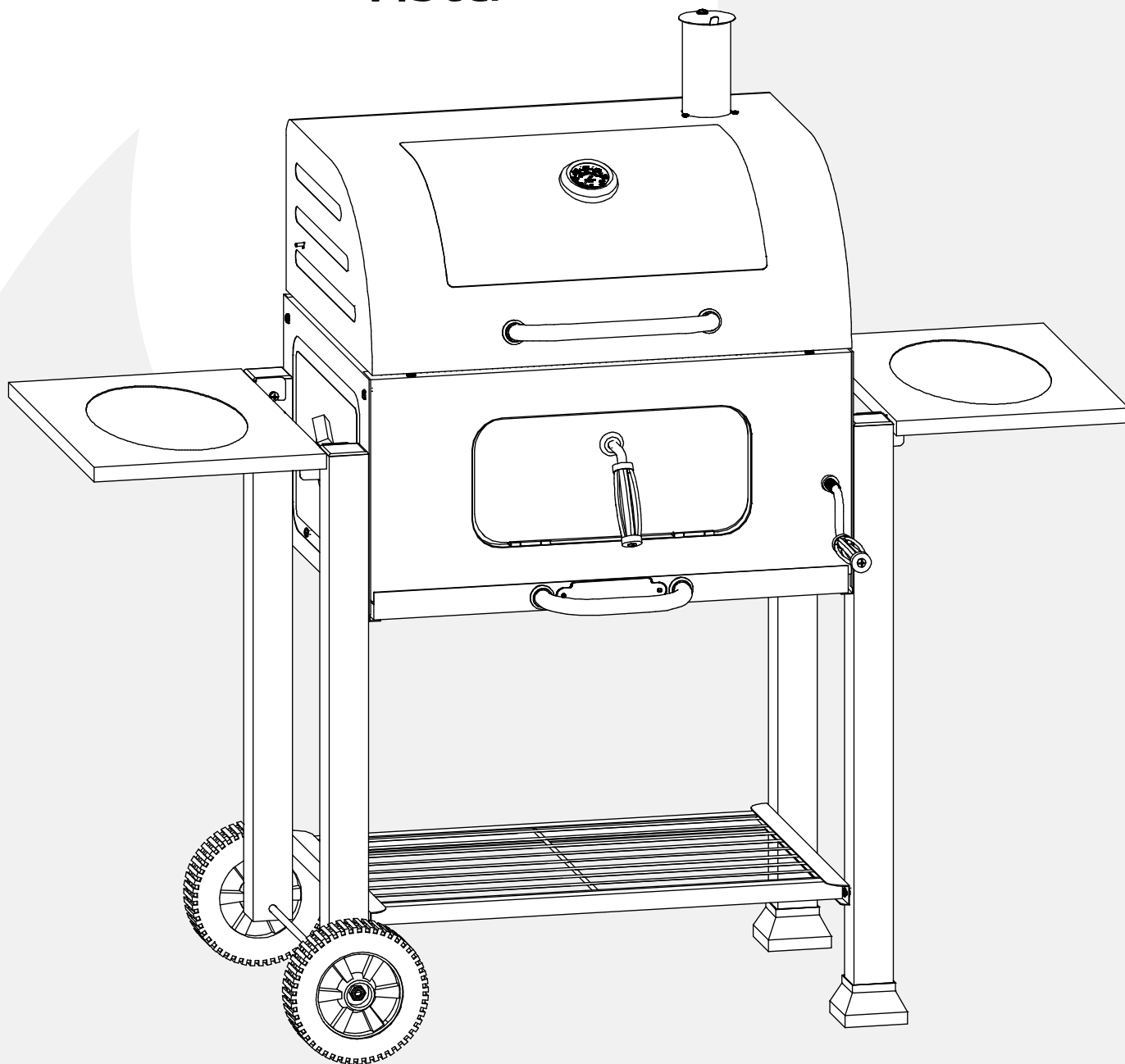




**LANDMANN**  
*vista*



**Smoky Mountain Series®  
Vista Charcoal Grill**

**Assembly and Operating  
Instructions for Model:  
560200**



**PLEASE READ ALL RULES FOR SAFE  
OPERATION AND FOOD SAFETY BEFORE USING.**

VER. 2, 10/22/2012



## READ FIRST! RULES FOR VISTA CHARCOAL GRILL SAFE OPERATION.

- THE GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY!
- KEEP THE GRILL A MINIMUM OF 10 FT. AWAY FROM BUILDINGS, STRUCTURES, ANY FLAMMABLE ITEMS AND VEHICLES DURING USE.
- NEVER USE THE GRILL UNDER COVERED PORCHES, AWNINGS, LOW HANGING TREE BRANCHES, TRELLIS, OR OVERHANGS OF ANY KIND.
- NEVER USE INSIDE ENCLOSED AREAS SUCH PATIOS, GARAGES, ENCLOSED ROOMS, BUILDINGS OR TENTS.
- ALWAYS USE THE GRILL ON A HARD, STABLE AND LEVEL SURFACE.
- THE GRILL IS FOR ADULT USE ONLY.
- WARNING! NEVER USE GASOLINE, ALCOHOL OR VOLATILE FLUIDS TO START OR RESTART FIRES. USE CHARCOAL LIGHTER FLUID ONLY TO START CHARCOAL. READ AND FOLLOW CHARCOAL LIGHTER FLUID MANUFACTURER INSTRUCTIONS CLOSELY.
- WARNING! DO NOT OPERATE GRILL WITHOUT ASH TRAY IN PLACE, DO NOT OPEN ASH TRAY DURING USE.
- DO NOT STORE LIGHTER FLUID OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR MATERIALS ON THE BOTTOM SHELF.
- KEEP CHILDREN AND PETS AWAY WHILE THE GRILL IS BEING USED.
- MITTENS OR GLOVES WILL BE NEEDED TO OPEN THE LID AND DOORS AS SURFACES WILL BE HOT.
- MOST SURFACES OF THIS GRILL BECOME HOT, USE CAUTION.
- DO NOT MOVE THE GRILL WHILE IT IS BEING USED.
- DO NOT LEAVE UNATTENDED AT ANY TIME WHILE IN USE.
- DO NOT USE IN WINDY CONDITIONS.
- USE CAUTION WHEN OPENING THE LID AS HOT STEAM OR A FLARE UP COULD CAUSE BURNS.
- BEFORE EACH USE, MAKE SURE THE GRILL IS IN GOOD WORKING CONDITION.
- FOR LONGER PRODUCT LIFE, KEEP THE CHARCOAL FIRES TO A RESPECTABLE SIZE, DO NOT OVERLOAD.
- DO NOT ALLOW CHARCOAL TO COME IN CONTACT WITH THE GRILL SIDES, KEEP CHARCOAL INSIDE CHARCOAL PANS.
- ALLOWING THE CHARCOAL TO CONTACT THE GRILL SIDES WILL GREATLY REDUCE THE LIFE OF THE METAL AND THE FINISH.
- DO NOT ALTER THE GRILL IN ANY WAY.
- DO NOT USE THE GRILL UNTIL IT IS COMPLETELY ASSEMBLED WITH ALL PARTS SECURELY TIGHTENED.
- THE SIDE SHELVES CAN HOLD 10 LBS. SAFELY, DO NOT PUT MORE THAN 10 LBS. ON THE SIDE SHELVES.
- USE CAUTION WHEN HANDLING THE CAST IRON COOKING GRATES, CAST IRON CAN CHIP, CRACK OR BREAK IF HIT OR STRUCK WITH A SHARP OBJECT. DO NOT DROP THE CAST IRON GRATES ON THE GROUND!
- DO NOT LEAN OR PUSH DOWN ON THE SIDE SHELVES.
- USE CAUTION AFTER THE FIRE HAS BEEN EXTINGUISHED- SURFACES WILL REMAIN HOT FOR SOME TIME.
- BE SURE ALL COALS ARE COLD BEFORE DISPOSING.
- DISPOSE OF COALS PROPERLY.
- THE GRILL MUST BE COMPLETELY COOLED OFF AND ALL EMBERS MUST BE EXTINGUISHED BEFORE ANY COVER CAN BE USED.



## FOOD SAFETY

- RAW MEAT AND POULTRY HAS TO BE KEPT SEPARATE FROM READY TO EAT FOOD.
- USE CLEAN PLATTERS AND UTENSILS FOR HANDLING COOKED FOODS.
- COOK POULTRY AND MEATS THOROUGHLY TO KILL BACTERIA.
- USE INSTANT-READ THERMOMETER TO ENSURE PROPER INTERNAL FOOD TEMPERATURES.
- KEEP PREPARED FOOD AND LEFTOVERS REFRIGERATED.
- WASH HANDS, UTENSILS AND SURFACES WITH SOAP AND HOT WATER PRIOR TO AND AFTER HANDLING RAW MEAT AND POULTRY.



**LANDMANN**  
vista

## PARTS LIST

When unpacking the grill from the carton, make sure you find and become familiar with all the parts listed below. Use caution as some parts may have sharp edges.

### GRILL PARTS

### QTY

A.	LID	1
B.	BACK PANEL	1
C.	LEFT PANEL	1
D.	RIGHT PANEL	1
E.	FRONT PANEL	1
F.	CHARCOAL PAN ASSEMBLY	1
G.	ASH TRAY	1
H.	BOTTOM SHELF	1
J.	SIDE SHELVES	2
K.	LEG, FRONT RIGHT	1
L.	LEG, BACK RIGHT	1
M.	LEG, FRONT LEFT	1
N.	LEG, BACK LEFT	1
P.	CAST IRON COOKING GRATES	2
Q.	WARMING GRATE	1
R.	WHEELS	2
S.	WHEEL AXLE	1
T.	CHIMNEY	1
V.	VENT	2
W.	LEG FEET	2
X.	CHARCOAL PAN ADJUSTMENT HANDLE	1
Y.	CHARCOAL DOOR HANDLE ASSEMBLY	1
Z.	CHIMNEY CAP	1
AA.	LID HANDLE	1
AB.	ASH TRAY HANDLE	1
AC.	CHARCOAL DOOR HANDLE KEY	1
AD.	CHARCOAL DOOR FINISHING WASHER	1
AE.	LID UPPER HINGE	1
AF.	LID LOWER HINGE	1
BA.	FINISH WASHER	4
BC.	M6 x 10MM BOLT	28
BD.	M6 x 35MM BOLT	4
BE.	M6 x 45MM BOLT	4
BF.	M5 x 16MM BOLT	4
BG.	M6 x 18MM STUD BOLT	8
BH.	M6 HEXNUT	5
BJ.	M10 LOCKING HEXNUT	2
BK.	HINGE PIN	2
BL.	COTTER PIN	3
BM.	FLAT WASHER	10
BN.	LOCKING WASHER	10
BP.	M5 x 28MM STUD BOLT	1
BQ.	M4 x 10MM BOLT	3
BR.	M4 HEXNUT	3
BS.	M6 LOCKING HEXNUT	2

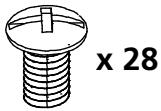


### WARNING!

### CARBON MONOXIDE HAZARD!

BURNING WOOD OR CHARCOAL PRODUCES CARBON MONOXIDE, WHICH HAS NO ODOR AND CAN CAUSE DEATH IF BURNED IN ENCLOSED AREAS. NEVER BURN WOOD OR CHARCOAL INSIDE HOMES, VEHICLES, TENTS OR ANY OTHER ENCLOSED AREAS.

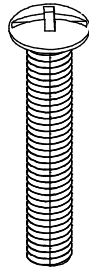
# HARDWARE AND SMALL PART LISTING



x 28

**BC**

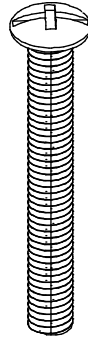
(28) M6 x 10MM  
BOLT



x 4

**BD**

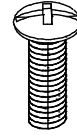
(4) M6 x 35MM  
BOLT



x 4

**BE**

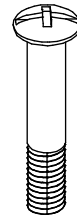
(4) M6 x 45MM  
BOLT



x 4

**BF**

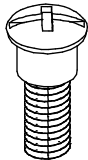
(4) M5 x 16MM  
BOLT



x 1

**BP**

(1) M5 x 28MM  
STUD BOLT



x 8

**BG**

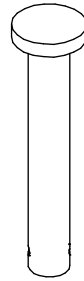
(8) M6 x 18MM  
STUD BOLT



x 3

**BQ**

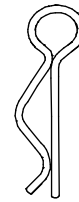
(3) M4 x 10MM  
BOLT



x 2

**BK**

(2) HINGE  
PIN



x 3

**BL**

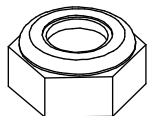
(3) COTTER  
PIN



x 5

**BH**

(5) M6  
HEXNUT



x 2

**BJ**

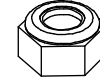
(2) M10  
LOCKING HEXNUT



x 3

**BR**

(3) M4  
HEXNUT



x 2

**BS**

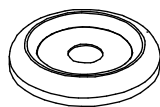
(2) M6 LOCKING  
HEXNUT



x 1

**AD**

(1) CHARCOAL DOOR  
FINISHING WASHER



x 4

**BA**

(4) HANDLE  
FINISHING WASHER



x 10

**BM**

(10) FLAT  
WASHER

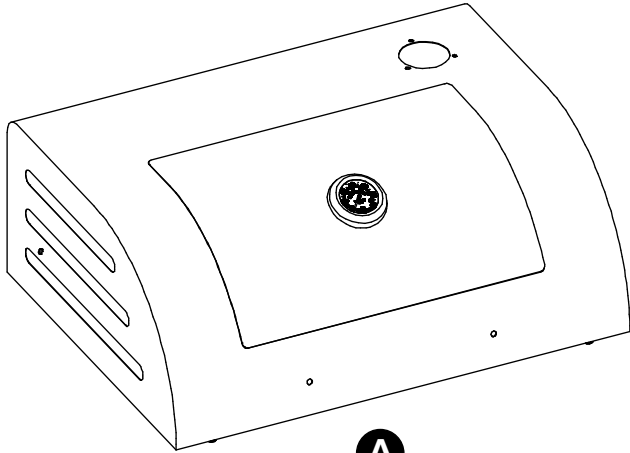


x 10

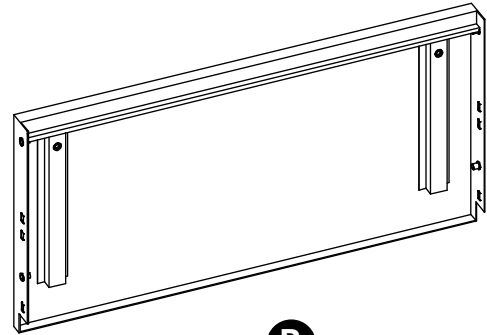
**BN**

(10) LOCKING  
WASHER

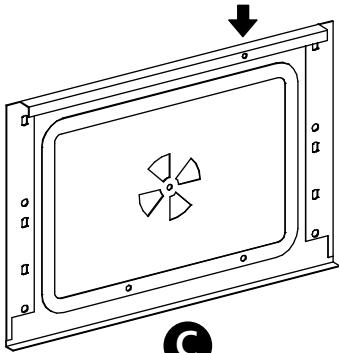
# PART LISTING



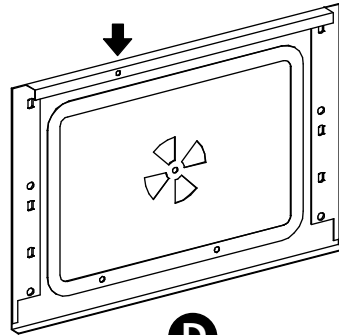
**A**  
(1) LID



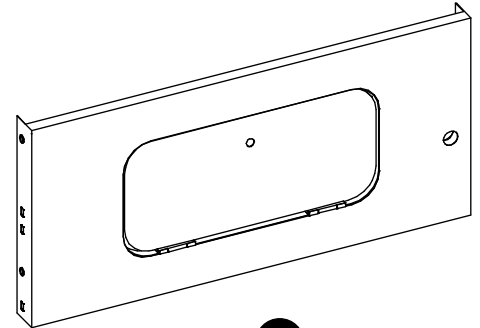
**B**  
(1) BACK PANEL



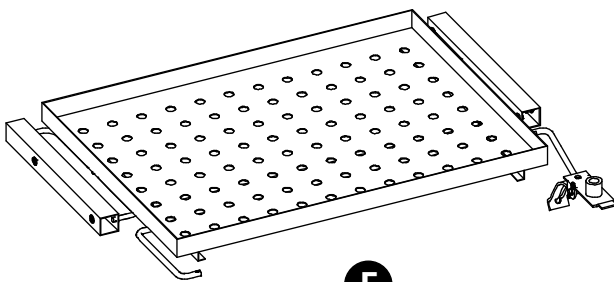
**C**  
(1) LEFT PANEL



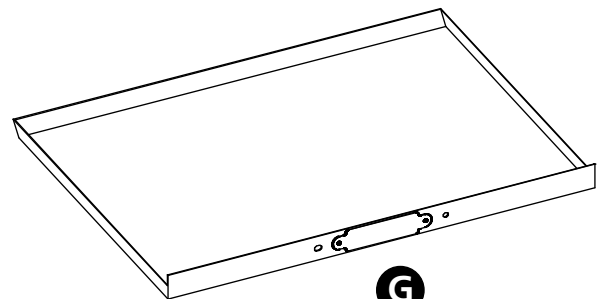
**D**  
(1) RIGHT PANEL



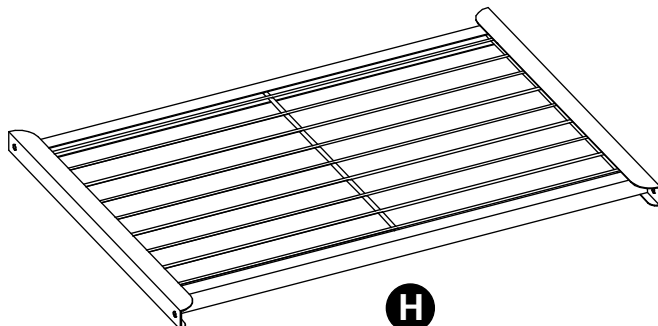
**E**  
(1) FRONT PANEL



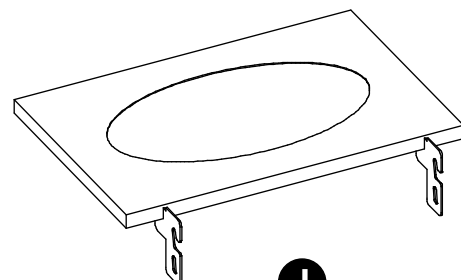
**F**  
(1) CHARCOAL PAN  
ASSEMBLY



**G**  
(1) ASH TRAY

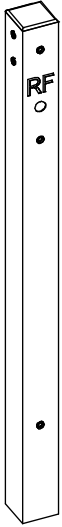


**H**  
(1) BOTTOM SHELF



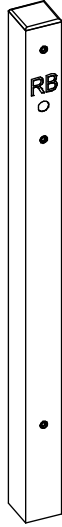
**J**  
(2) SIDE SHELVES

## PART LISTING



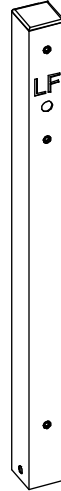
**K**

(1) LEG, FRONT RIGHT



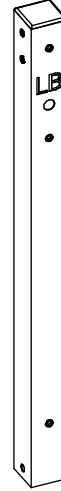
**L**

(1) LEG, BACK RIGHT



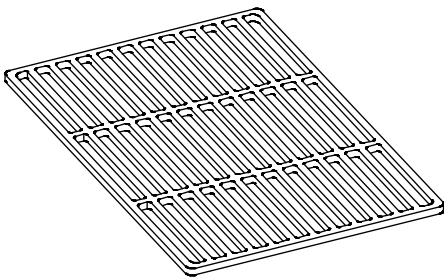
**M**

(1) LEG, FRONT LEFT



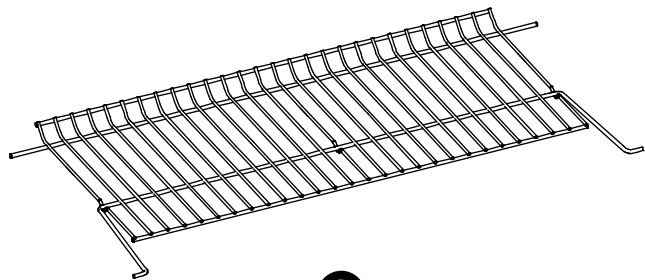
**N**

(1) LEG, BACK LEFT



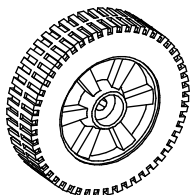
**P**

(2) CAST IRON  
COOKING GRATES



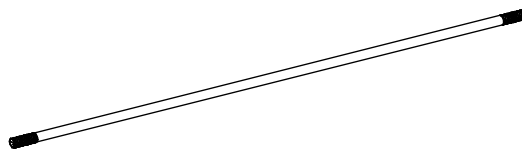
**Q**

(1) WARMING GRATE



**R**

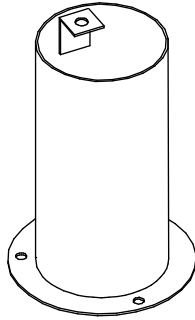
(2) WHEELS



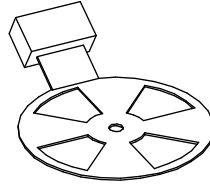
**S**

(1) WHEEL AXLE

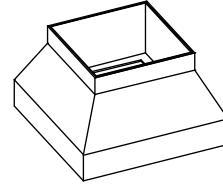
# PART LISTING



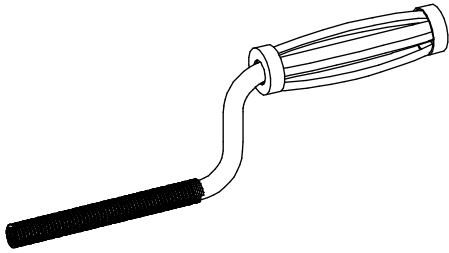
**T**  
(1) CHIMNEY



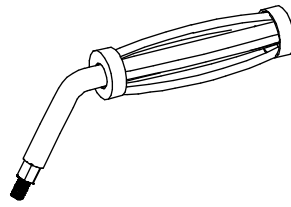
**V**  
(2) VENTS



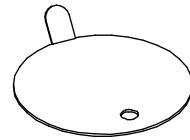
**W**  
(2) LEG FEET



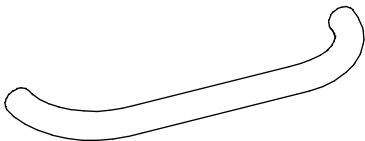
**X**  
(1) CHARCOAL PAN  
ADJUSTMENT  
HANDLE ASSEMBLY



**Y**  
(1) CHARCOAL DOOR  
HANDLE ASSEMBLY



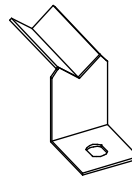
**Z**  
(1) CHIMNEY CAP



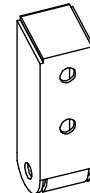
**AA**  
(1) LID HANDLE



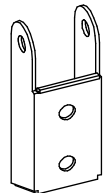
**AB**  
(1) ASH TRAY  
HANDLE



**AC**  
(1) CHARCOAL  
DOOR HANDLE KEY



**AE**  
(2) LID  
UPPER HINGES



**AF**  
(2) LID  
LOWER HINGES

# VISTA CHARCOAL GRILL ASSEMBLY INSTRUCTIONS

PAGE 7

**LANDMANN**  
vista

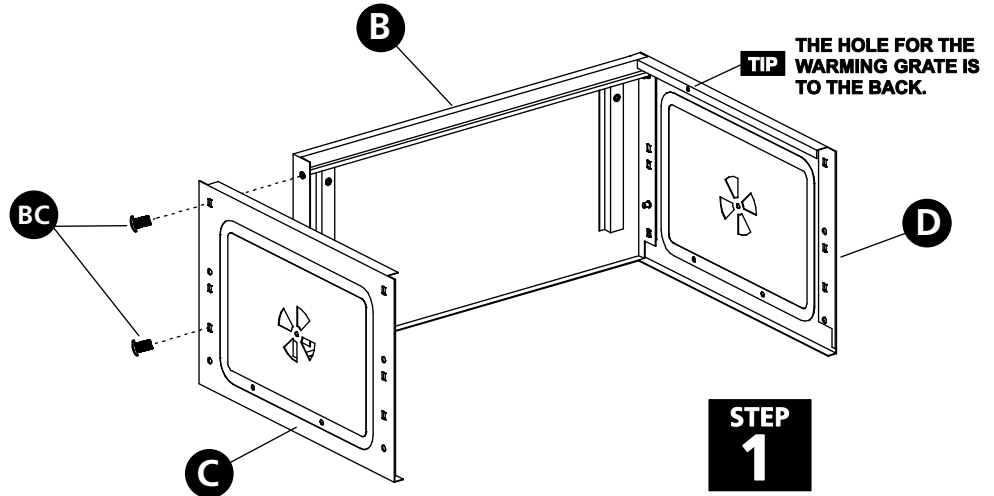


A Phillips or plain screwdriver, adjustable wrench and needle nose pliers are needed for assembly.

Assembly time: 60 minutes

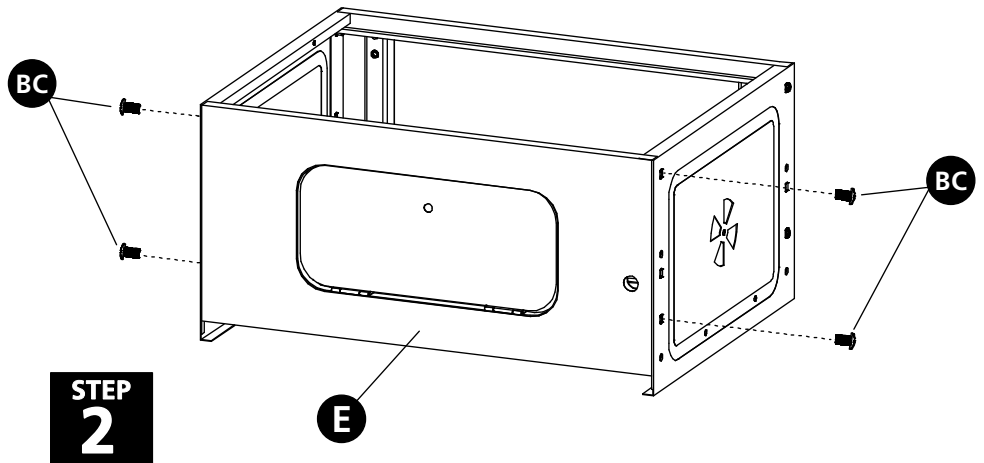
## STEP 1: ASSEMBLE THE BACK PANEL TO THE LEFT AND RIGHT PANELS

Arrange the back panel [ B ], left [ C ] and right [ D ] panels as shown. (Make sure the left and right panels are on the correct side.) Align threaded inserts with the holes and assemble using (4) M6 x 10MM bolts [ BC ]. Tighten bolts securely.



## STEP 2: ASSEMBLE THE FRONT PANEL

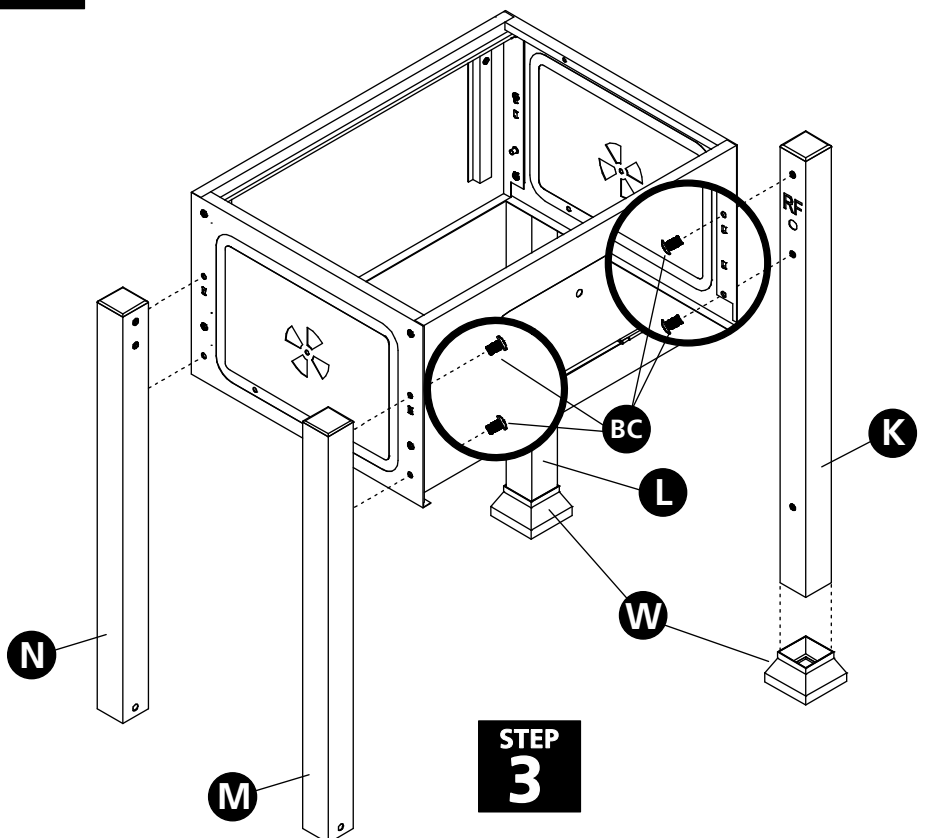
Align front panel [ E ] with the left and right panel threaded inserts. Assemble using (4) M6 x 10MM bolts [ BC ]. Tighten bolts securely.



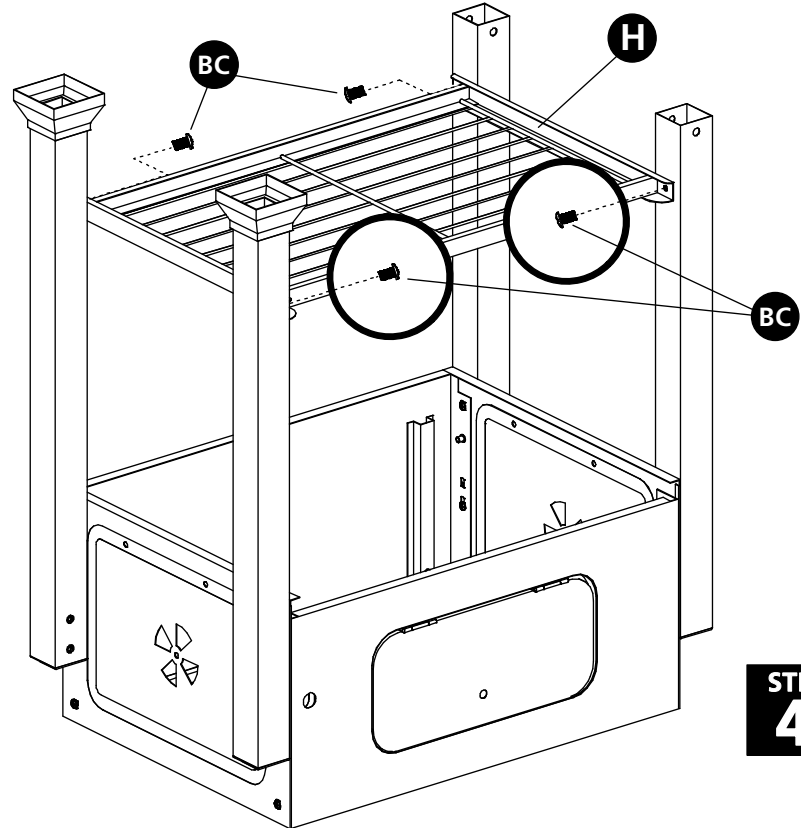
## STEP 3: ASSEMBLE THE LEGS

Assemble the (4) legs [ K,L,M,N ] to the cooking chamber threaded inserts as shown using (2) M6 x 10MM bolts [ BC ] per leg.

Add the leg feet [ W ] to right side legs as shown by sliding onto leg end.



**DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE.  
IF YOU HAVE QUESTIONS OR HAVE  
TROUBLE WITH ASSEMBLY, PLEASE CALL  
1-877-347-4557 FOR ASSISTANCE.**

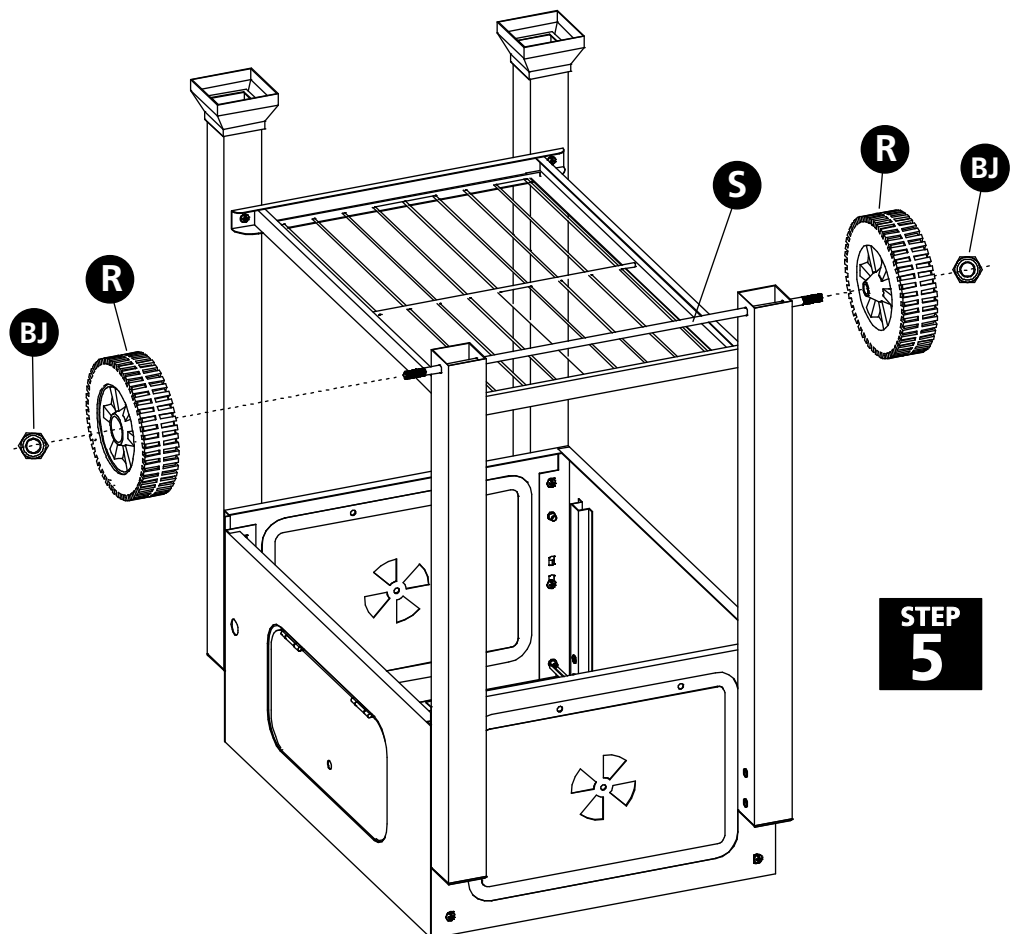


#### STEP 4: ASSEMBLE THE BOTTOM SHELF

Align the bottom shelf [ H ] with the leg threaded inserts and assemble using (4) M6 x 10MM bolts [ BC ]. Tighten bolts securely.

#### STEP 5: ASSEMBLE THE WHEELS AND WHEEL AXLE

Place wheel axle [ S ] into the left side leg holes. Slide the (2) wheels [ R ] onto the axle and assemble using (2) M10 locking hexnuts [ BJ ]. Tighten until the axle threads reach the plastic on the locking hexnut.



**DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE.  
IF YOU HAVE QUESTIONS OR HAVE  
TROUBLE WITH ASSEMBLY, PLEASE CALL  
1-877-347-4557 FOR ASSISTANCE.**



# VISTA CHARCOAL GRILL ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## STEP 6: ASSEMBLE THE CHARCOAL PAN ASSEMBLY

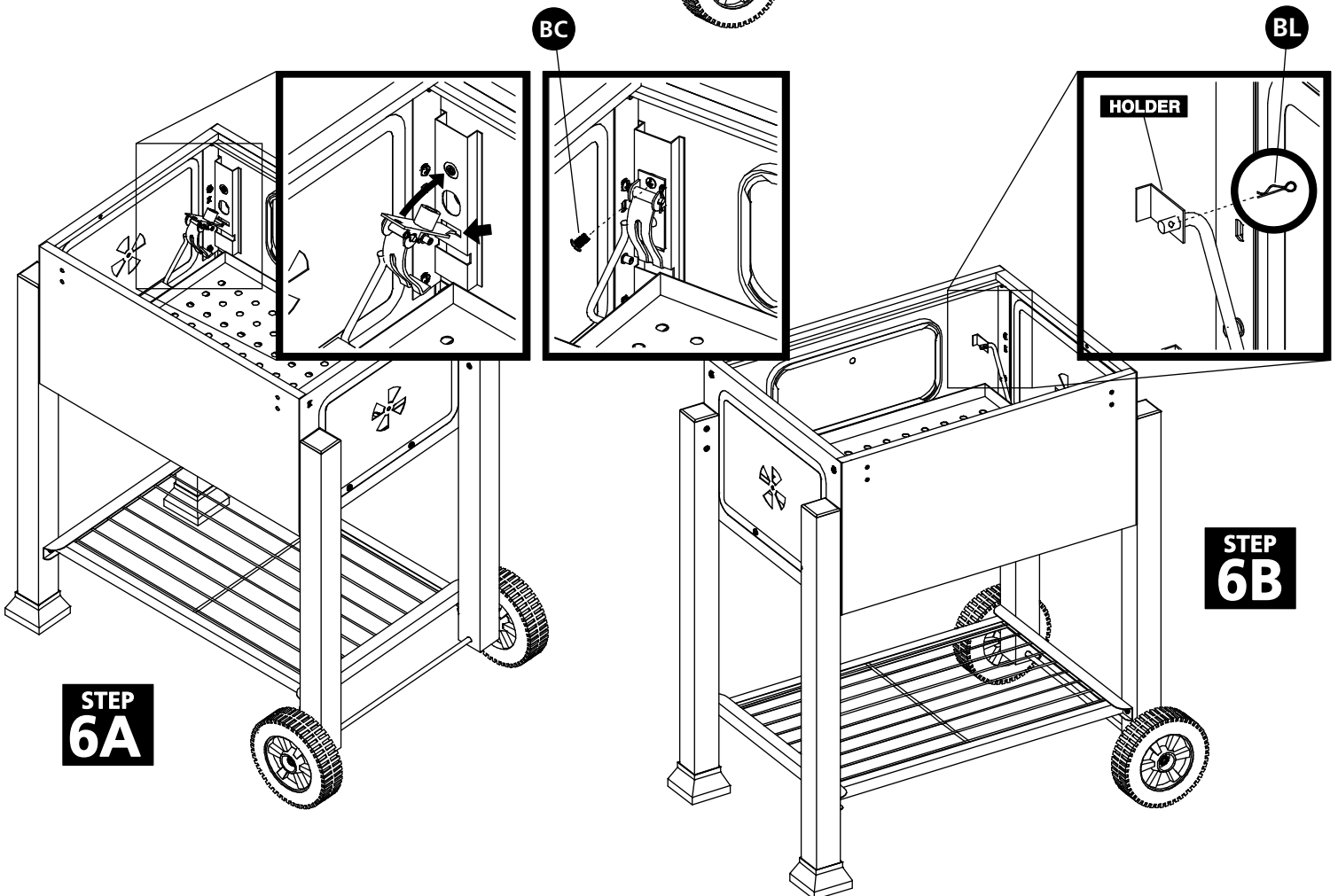
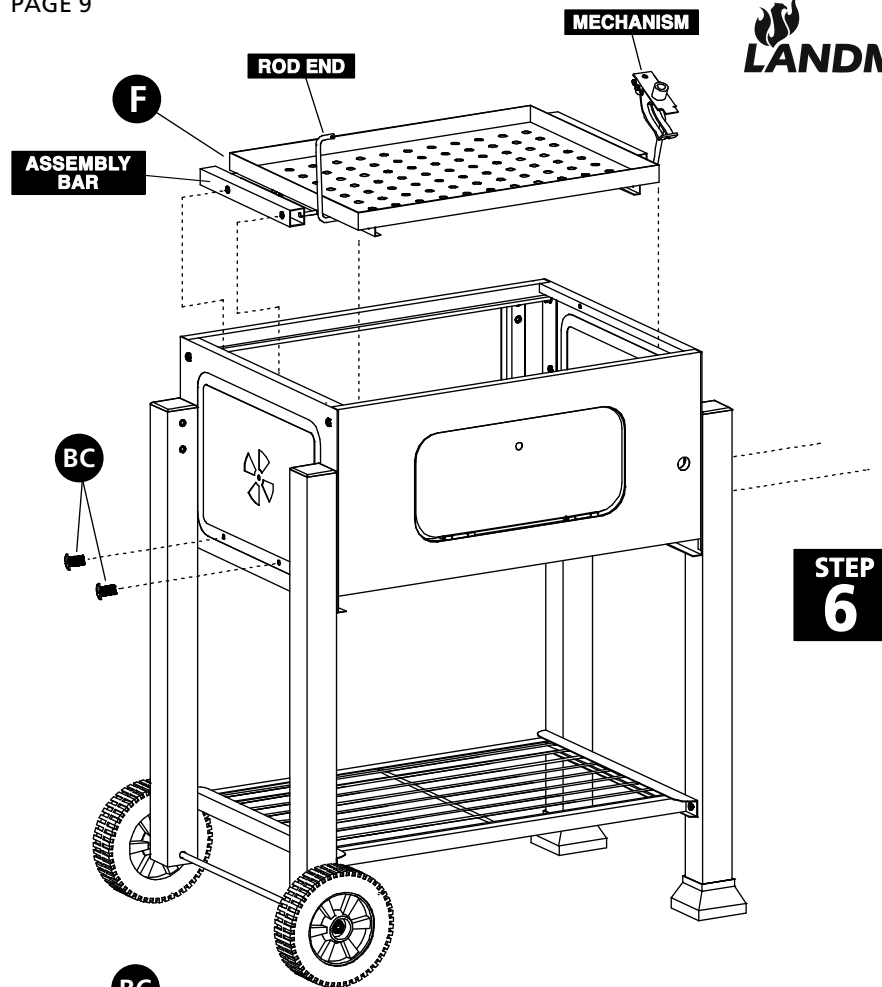
Multiple assembly step.

Place the charcoal pan assembly [ F ] into the cooking chamber making sure the rod end and mechanism are up. Align the assembly bars with the holes and assemble using (4) M6 x 10MM bolts [ BC ]. See STEP 6.

Assemble the mechanism by placing the bottom tab in the slot as shown. Pivot the top of the mechanism to the side of the cooking chamber and use a M6 x 10MM [ BC ] bolt to assemble. See STEP 6A.

Move rod end to the holder and insert. Secure using a cotter pin [ BL ]. See STEP 6B.

**DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE. IF YOU HAVE QUESTIONS OR HAVE TROUBLE WITH ASSEMBLY, PLEASE CALL 1-877-347-4557 FOR ASSISTANCE.**

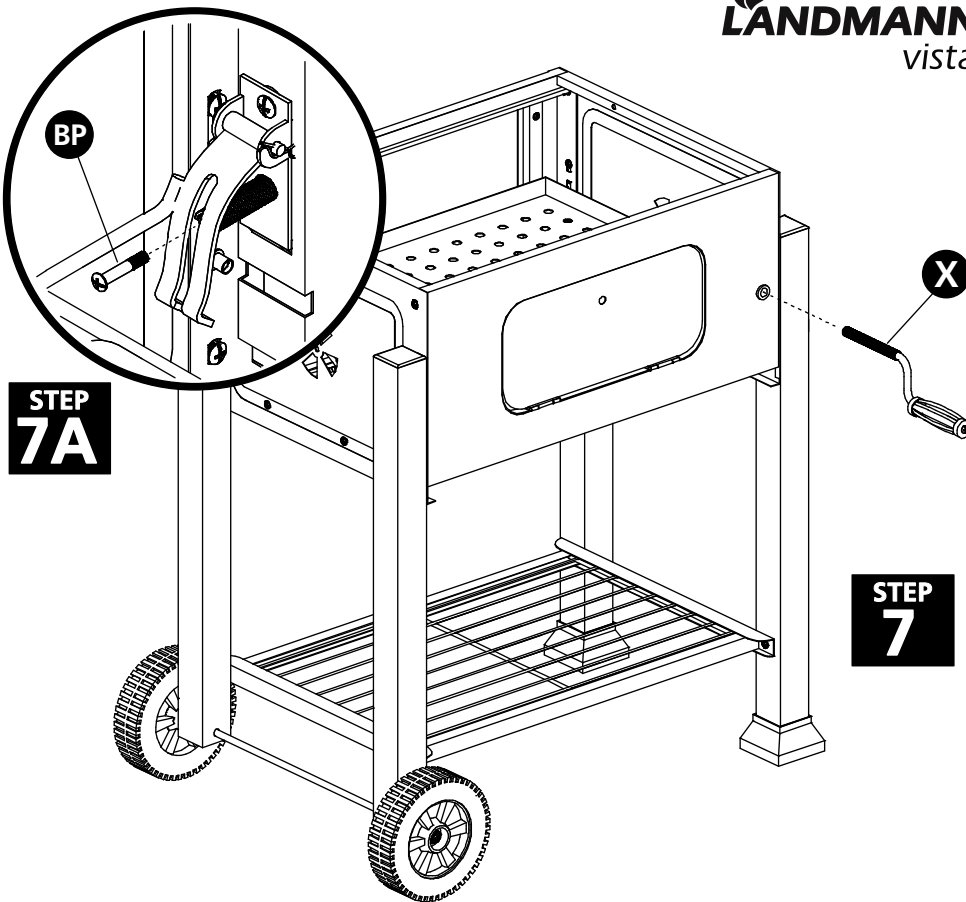


# VISTA CHARCOAL GRILL ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## STEP 7: ASSEMBLE THE CHARCOAL PAN ADJUSTMENT HANDLE

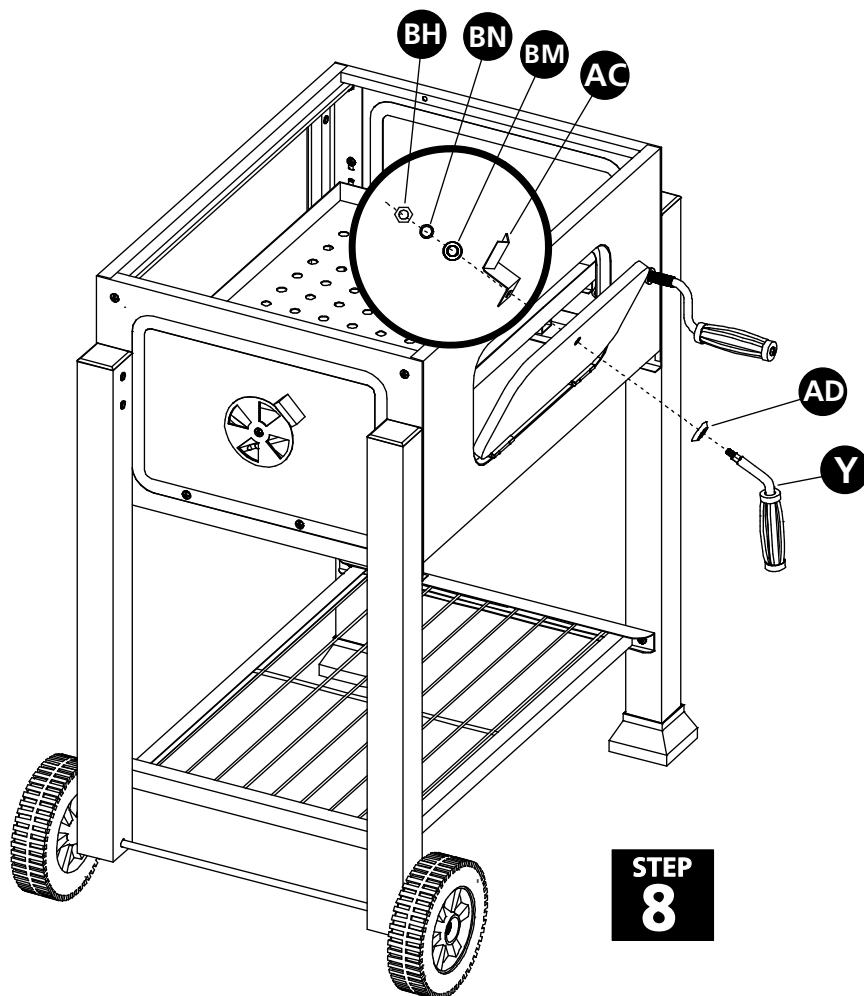
Thread the charcoal pan adjustment handle [ X ] into the threaded sleeve. Turn the handle and make sure the pan moves up and down freely.

Secure handle using (1) M5 x 28MM stud bolt [ BP ]. See STEP 7A.



## STEP 8: ASSEMBLE THE CHARCOAL DOOR HANDLE ASSEMBLY

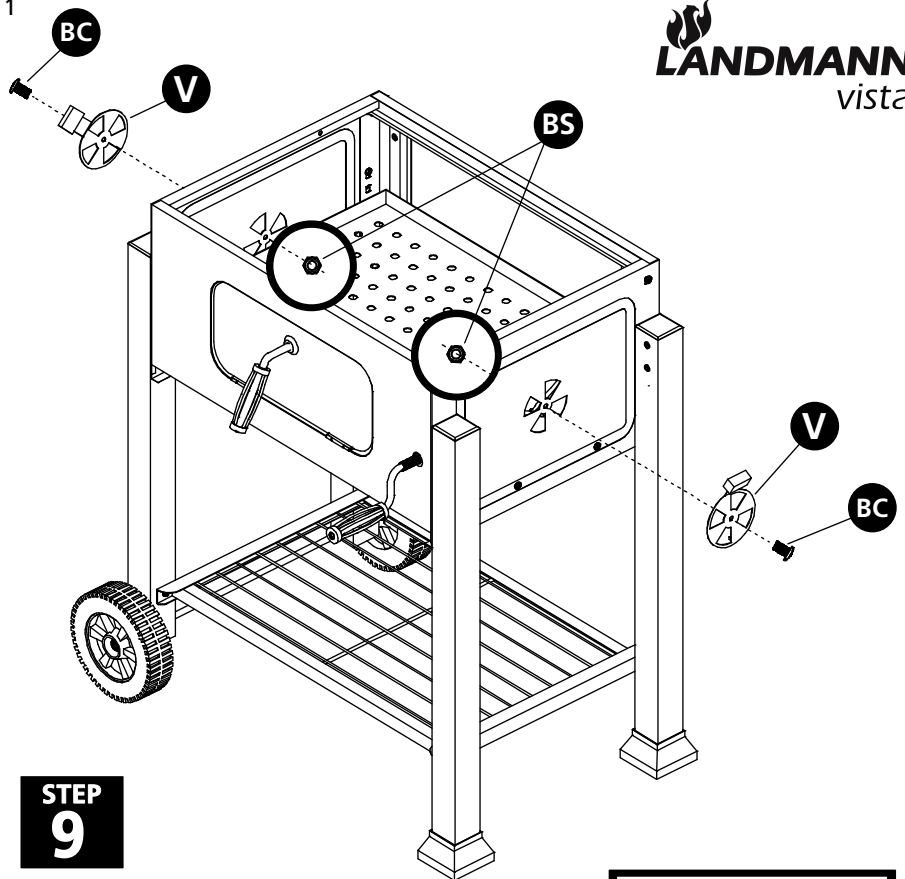
Assemble the charcoal door handle [ Y ] to the door as shown. Place the finishing washer [ AD ] between the door and the handle on the outside. The handle key [ AC ] will lock onto the straight sections on the handle. Assemble using (1) flat washer [ BM ], (1) locking washer [ BN ] and (1) M6 hexnut [ BH ].



**DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE.  
IF YOU HAVE QUESTIONS OR HAVE  
TROUBLE WITH ASSEMBLY, PLEASE CALL  
1-877-347-4557 FOR ASSISTANCE.**

**STEP 9: ASSEMBLE THE VENTS**

Assemble (2) vents [ V ] to the left and right panels of the cooking chamber. Use (1) M6 x 10MM bolt [ BC ] and (1) M6 locking hexnut [ BS ] per vent. Tighten but only enough to allow the vent to move and stay in position.



**STEP 9**

**STEP 10: ASSEMBLE THE LID**

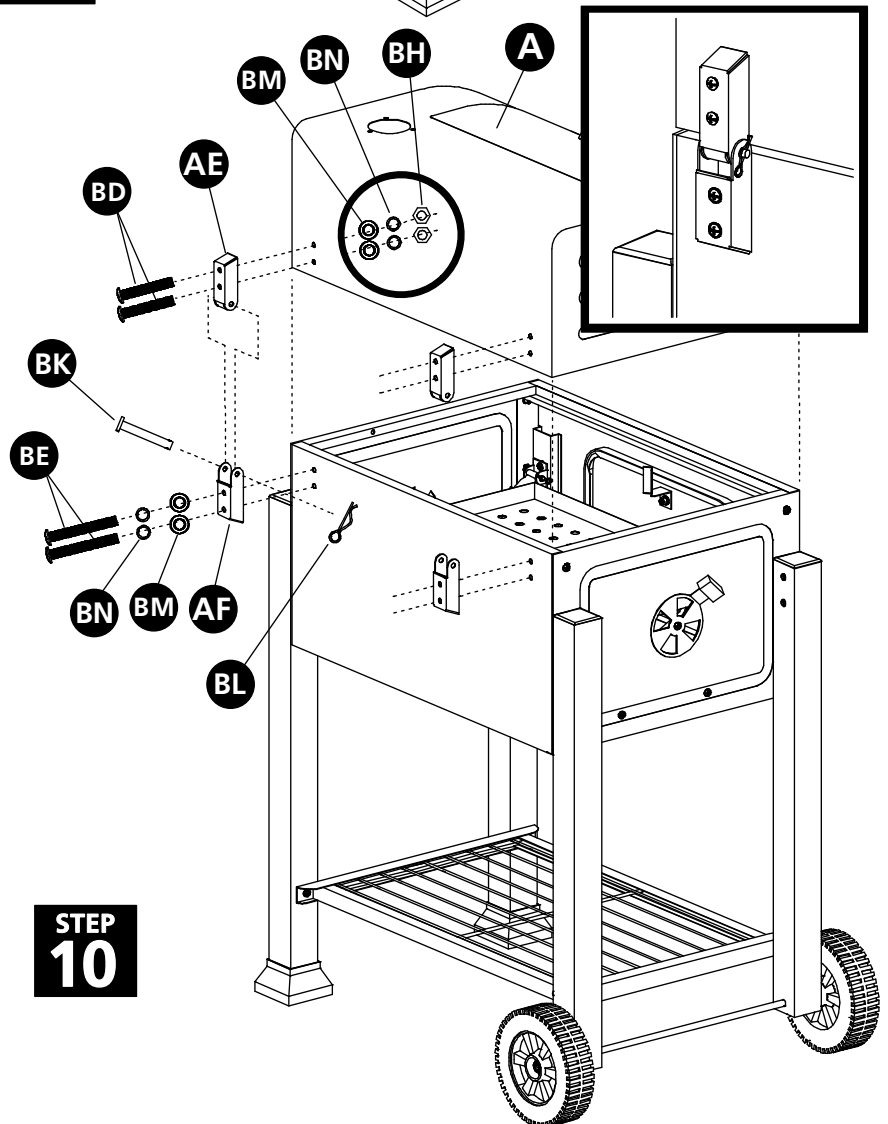
Multiple assembly step.

Assemble the (2) lid lower hinges [ AF ] to the back panel. Align with the holes (threaded inserts) and use (2) M6 x 45MM bolts [ BE ], (2) flat washers [ BM ] and (2) locking washers [ BN ] per side. Do not tighten, keep loose.

Next assemble the (2) lid upper hinges [ AE ] to the back of the lid [ A ]. Align with the holes and use (2) M6 x 35MM bolts [ BD ], (2) flat washers [ BM ], (2) locking washers [ BN ] and (2) M6 hexnuts [ BH ] per side. Do not tighten, keep loose.

Carefully place the lid [ A ] on the cooking chamber and align the hinges. Insert hinge pins [ BK ] into the hinges and push a cotter pin [ BL ] into each hinge pin to secure.

Now tighten all bolts making sure the lid is in alignment with the cooking chamber.



**STEP 10**

**DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE.  
IF YOU HAVE QUESTIONS OR HAVE  
TROUBLE WITH ASSEMBLY, PLEASE CALL  
1-877-347-4557 FOR ASSISTANCE.**

# VISTA CHARCOAL GRILL ASSEMBLY INSTRUCTIONS

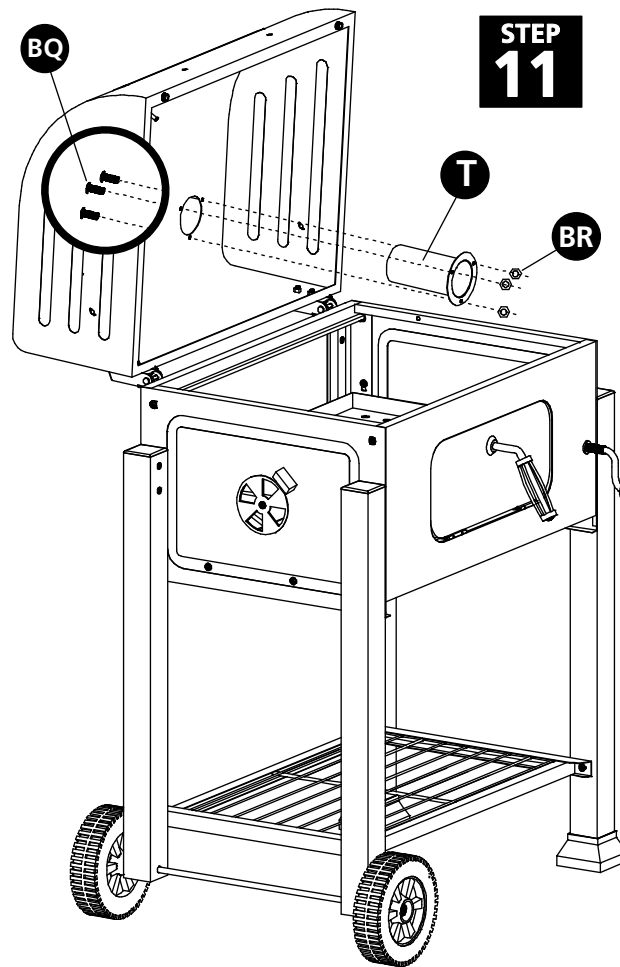
PAGE 12

**LANDMANN**  
vista

## STEP 11: ASSEMBLE THE CHIMNEY

Insert the chimney [ T ] from inside the lid through the hole. Assemble with (3) M4 x 10MM bolts [ BQ ] and (3) M4 hexnuts [ BR ]. Tighten bolts securely.

Place the chimney cap [ Z ] on the chimney and assemble using (1) M6 x 10MM bolt [ BC ], (1) flat washer [ BM ] and (1) lock washer [ BN ]. See STEP 11A. Tighten enough to allow the cap to move.



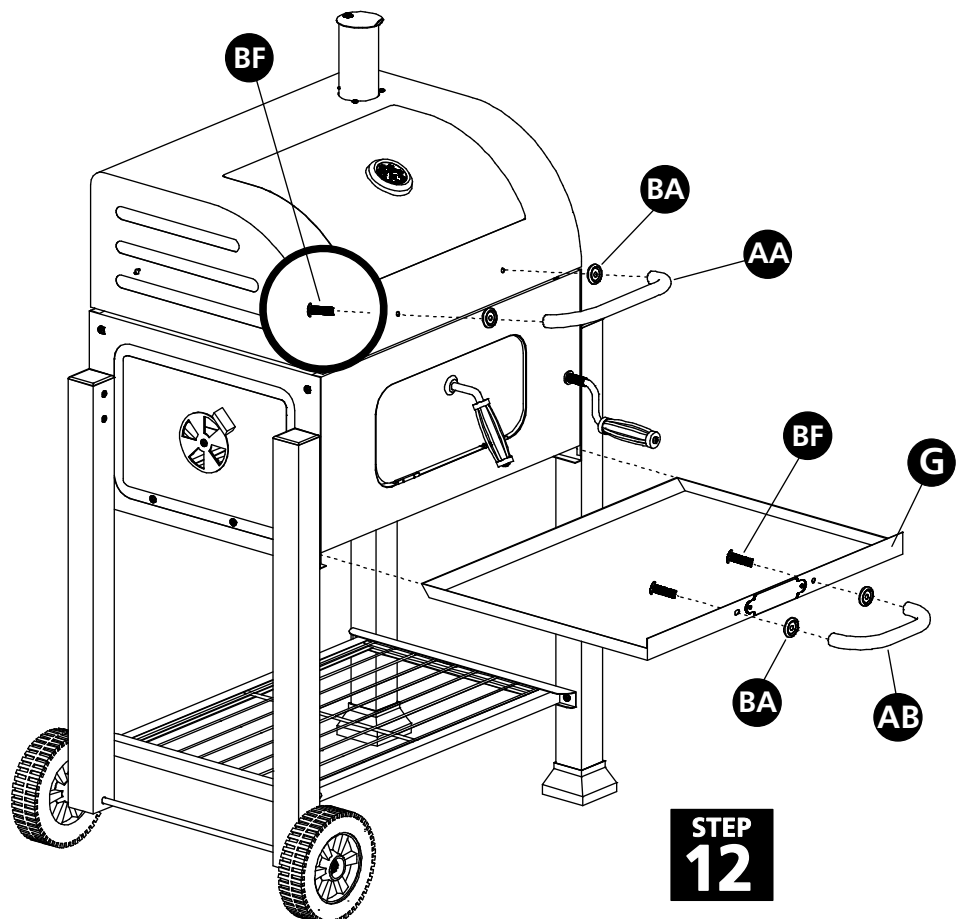
STEP  
11A

## STEP 12: ASSEMBLE THE HANDLES AND ASH TRAY

Assemble the lid handle [ AA ] to the lid [ A ] using (2) M5 x 16MM bolts [ BF ] and (2) finishing washers [ BA ].

Assemble the ash tray handle [ AB ] to the ash tray [ G ] using (2) M5 x 16MM bolts [ BF ] and (2) finishing washers [ BA ].

Insert ash tray into the bottom of the cooking chamber.



STEP  
12

## **⚠ WARNING!**

**DO NOT OPERATE GRILL WITHOUT ASH TRAY IN PLACE. DO NOT OPEN ASH TRAY DURING USE. KEEP ASH TRAY CLOSED UNTIL ALL ASHES HAVE COOLED.**

**DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE. IF YOU HAVE QUESTIONS OR HAVE TROUBLE WITH ASSEMBLY, PLEASE CALL 1-877-347-4557 FOR ASSISTANCE.**

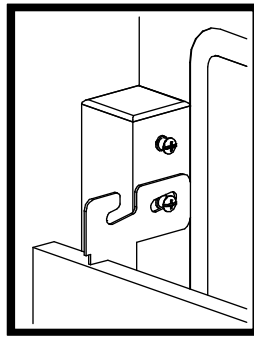
# VISTA CHARCOAL GRILL ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## STEP 13: ASSEMBLE THE SIDE SHELVES

Align side shelf in a vertical position as shown and assemble using (2) M6 x 18MM stud bolts [ BG ]. Make sure the shelf opening engages on the stud so the shelf can rotate.

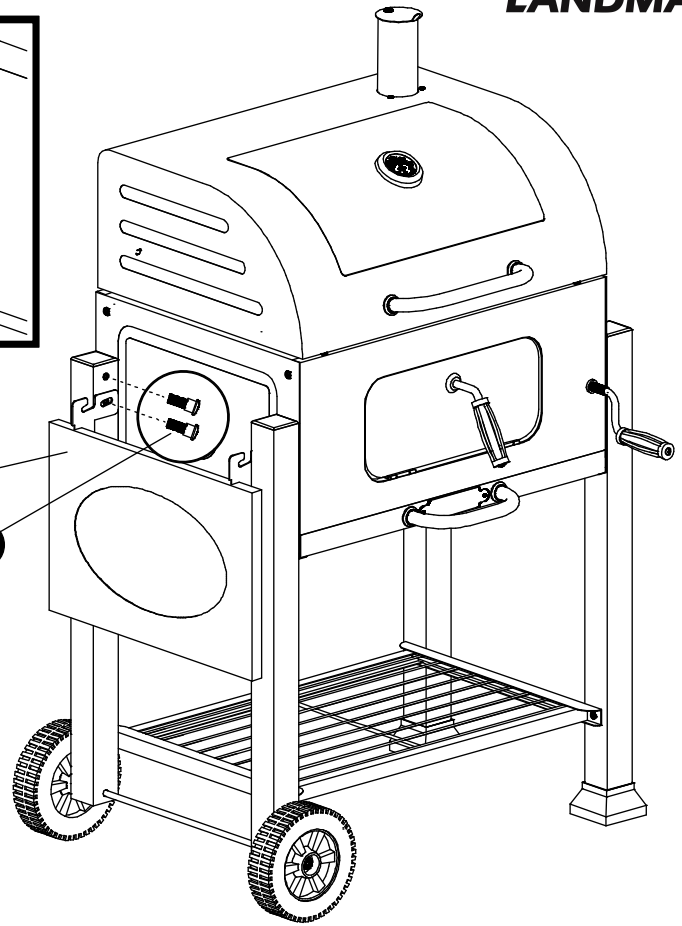
Assemble (2) M6 x 18MM stud bolts [ BG ] to the legs for locking the shelf in the upright position.

Repeat for the other side.



J

BG



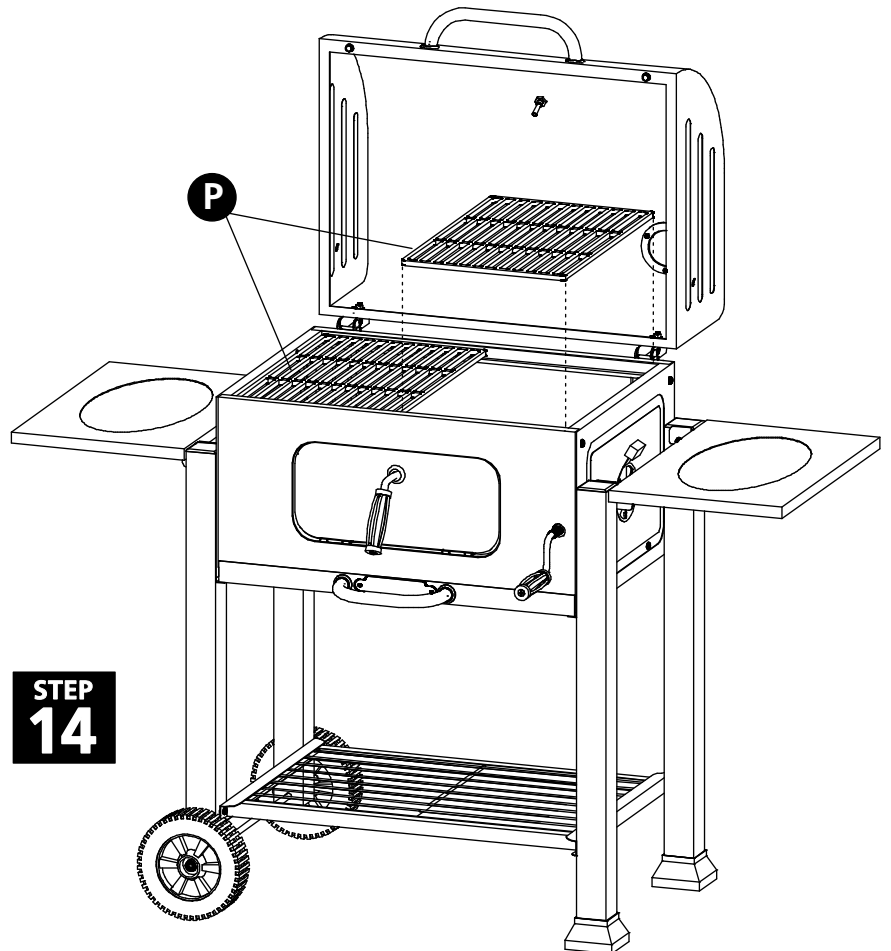
**STEP  
13**

## STEP 14: INSERT THE COOKING GRATES

Place the (2) cast iron cooking grates [ P ] on the grill as shown.

Handle the cooking grates with care as the cast iron grates can chip, crack or break if hit or struck with a sharp object. Do not drop the cast iron grates on the ground.

P

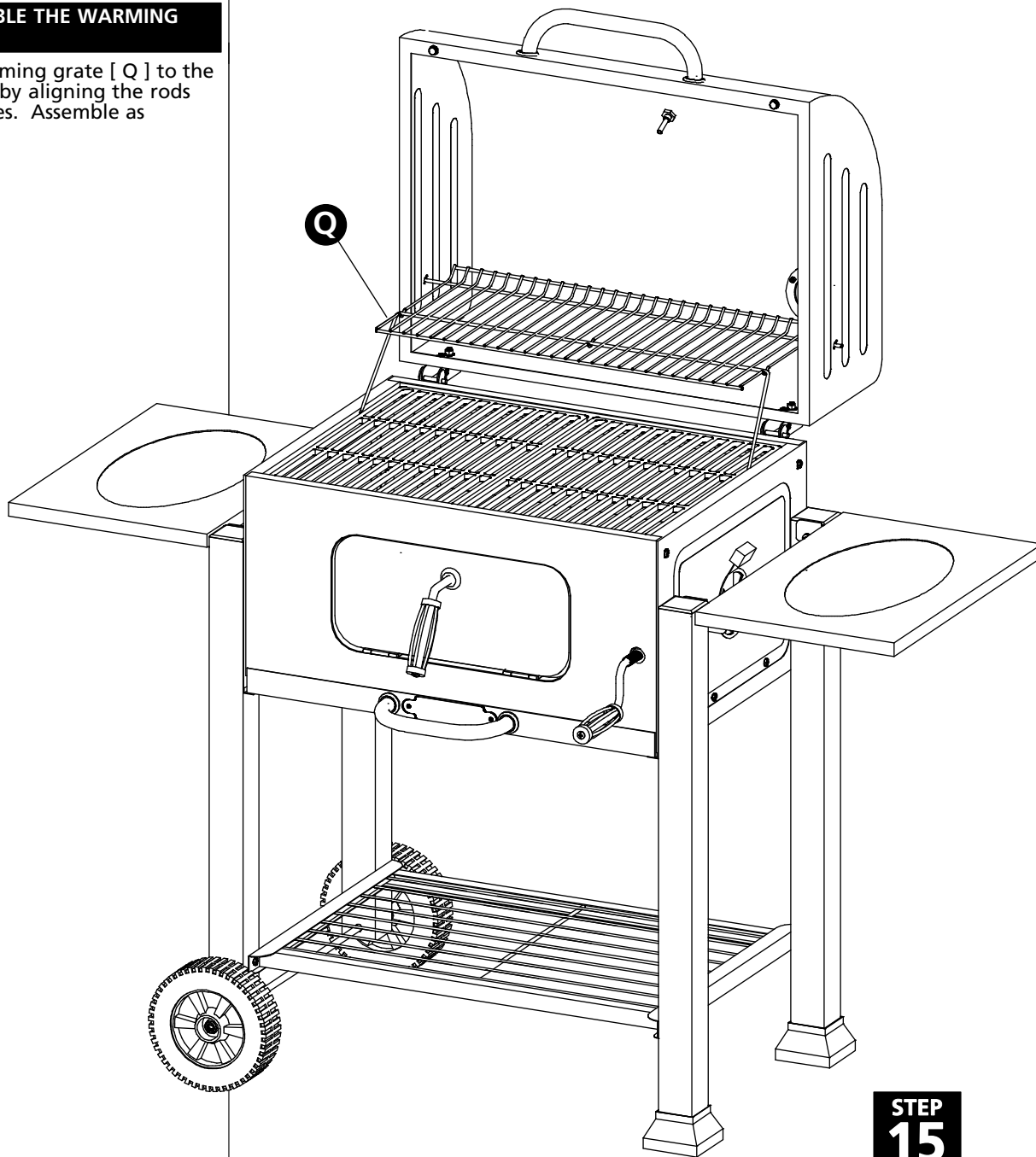


**STEP  
14**

**DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE.  
IF YOU HAVE QUESTIONS OR HAVE  
TROUBLE WITH ASSEMBLY, PLEASE CALL  
1-877-347-4557 FOR ASSISTANCE.**

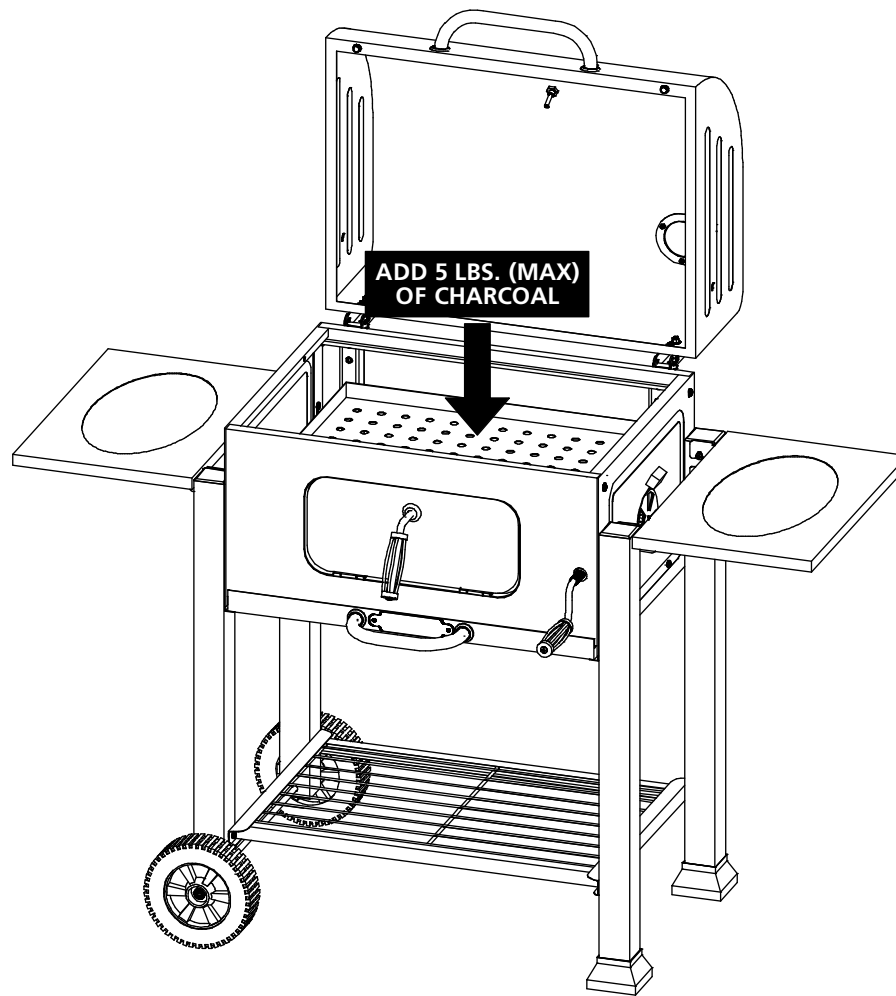
**STEP 15: ASSEMBLE THE WARMING  
GRATE**

Assemble the warming grate [ Q ] to the cooking chamber by aligning the rods and legs with holes. Assemble as shown.



**STEP  
15**

**DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE.  
IF YOU HAVE QUESTIONS OR HAVE  
TROUBLE WITH ASSEMBLY, PLEASE CALL  
1-877-347-4557 FOR ASSISTANCE.**



## VISTA CHARCOAL GRILL OPERATING INSTRUCTIONS



### WARNING !

This grill becomes very hot and possibly the handles. Use caution working around the grill. Use mittens or oven gloves when opening the lid, access door, ash tray or adjusting the vents during use.

1. Pour the desired amount (5 lbs. MAX.) of charcoal onto the charcoal pan.
2. Keep all charcoal inside the pan. Do not allow charcoal to come in contact with the sides. Pick up any loose charcoal that falls onto the ash pan.
3. Adjust all vents to full open and keep the lid open.
4. Light charcoal according to the charcoal manufacturer instructions.
5. After the flames have disappeared from the charcoal, close the lid, keep all vents full open.
6. After about 10-15 minutes, check the charcoal to see if the coals have turned gray and the initial starter odors are gone.
7. Adjust the charcoal or spread the charcoal evenly across the charcoal pan if necessary.
8. The optimum cooking temperature is 300~350 degrees. The vents may need to be adjusted more open or more closed for the desired temperature. The type charcoal and the climate conditions can affect the grill temperature.
9. Carefully wipe the cooking grate surfaces with vegetable oil to keep the food from sticking.
10. Add meat and food as desired to the cooking grates. Cook food to your personal preference.
11. Add charcoal as needed through the access door.



The adjustable charcoal pan can be moved to within a few inches of the cooking grates allowing you to sear the 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 pans back down from the top and cook the food to your personal preference.

## FOOD TEMPERATURES

If you are unsure about when food is done, use this chart as a guide for measuring properly cooked meat temperatures.

Use a high quality meat thermometer with probe to measure the meat temperature. Push probe into the thickest part of the meat to get an accurate measurement. The temperature gauge on the grill measures the air temperature of the grill cooking chamber, not the food temperature.

### Steaks & Roasts

Medium rare . . . . .	145°F
Medium . . . . .	160°F
Well done . . . . .	170°F

### Bison

Medium rare . . . . .	145°F
Medium . . . . .	160°F
Well done . . . . .	170°F

### Lamb

Medium rare . . . . .	145°F
Medium . . . . .	160°F
Well done . . . . .	170°F

### Ground Meats

Beef, Pork . . . . .	160°F
Turkey . . . . .	165°F

### Pork

Medium . . . . .	160°F
Well done . . . . .	170°F

### Poultry

Turkey . . . . .	165°F
Chicken . . . . .	165°F

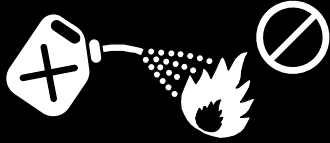
**Fish** . . . . .145°F

**Egg Dishes** . . . . .160°F

If you still have questions, please see the USDA contact info below.

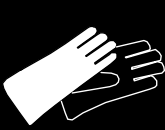
USDA Meat and Poultry Hotline  
1-888-674-6854  
TTY: 1-800-256-7072  
[www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov)





**⚠ WARNING!**

NEVER USE GASOLINE, ALCOHOL OR VOLATILE FLUIDS TO START OR RESTART FIRES.



**⚠ HOT!**

**⚠ WARNING!**

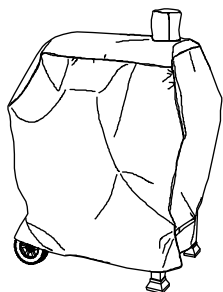
HOT SURFACES DURING USE! USE MITTENS OR GLOVES ON THESE PARTS.

**⚠ WARNING!**

DO NOT OPERATE GRILL WITHOUT ASH TRAY IN PLACE. DO NOT OPEN ASH TRAY DURING USE. KEEP ASH TRAY CLOSED UNTIL ALL ASHES HAVE COOLED.

Congratulations on your purchase of the Vista Charcoal Grill! At Landmann USA, we strive to provide you with an easy to use, easy to assemble product. However, in the unlikely event your package should have a missing or defective part, please contact us at:  
customerservice@landmann-usa.com  
-OR-  
1-877-347-4557 M-F 8-5 ET.  
Proof of purchase may be required.  
Thank you!

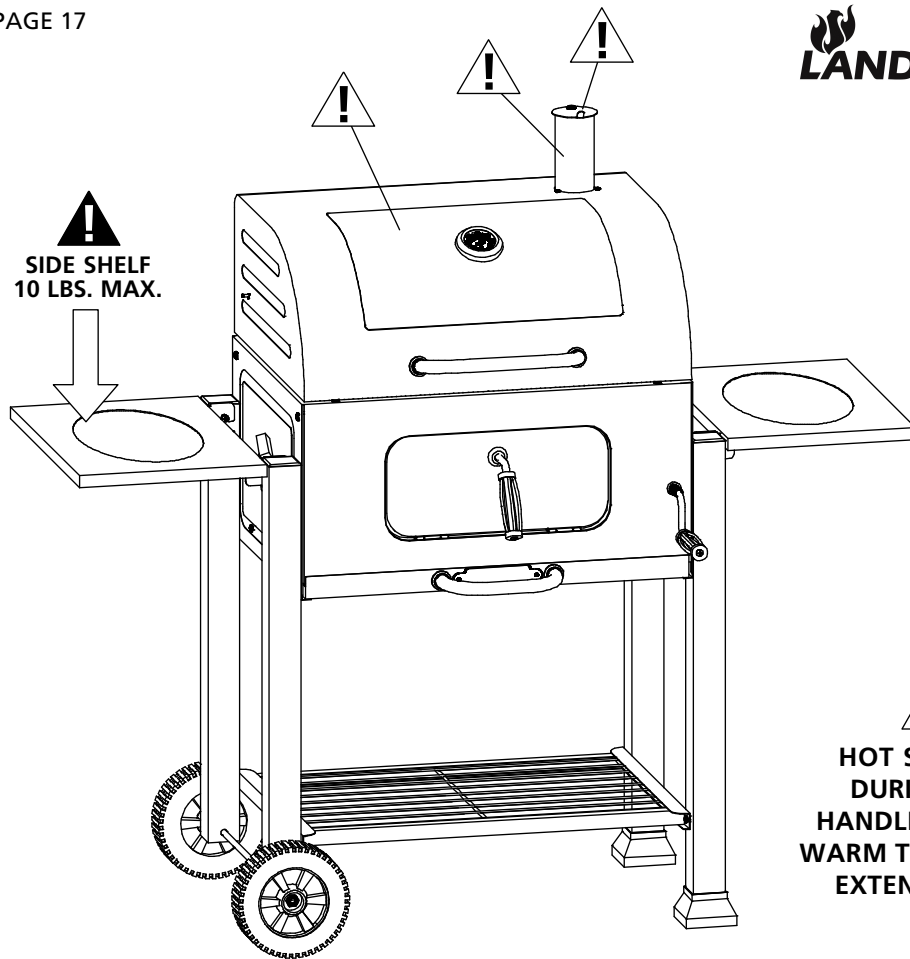
**ACCESSORIES FOR VISTA**



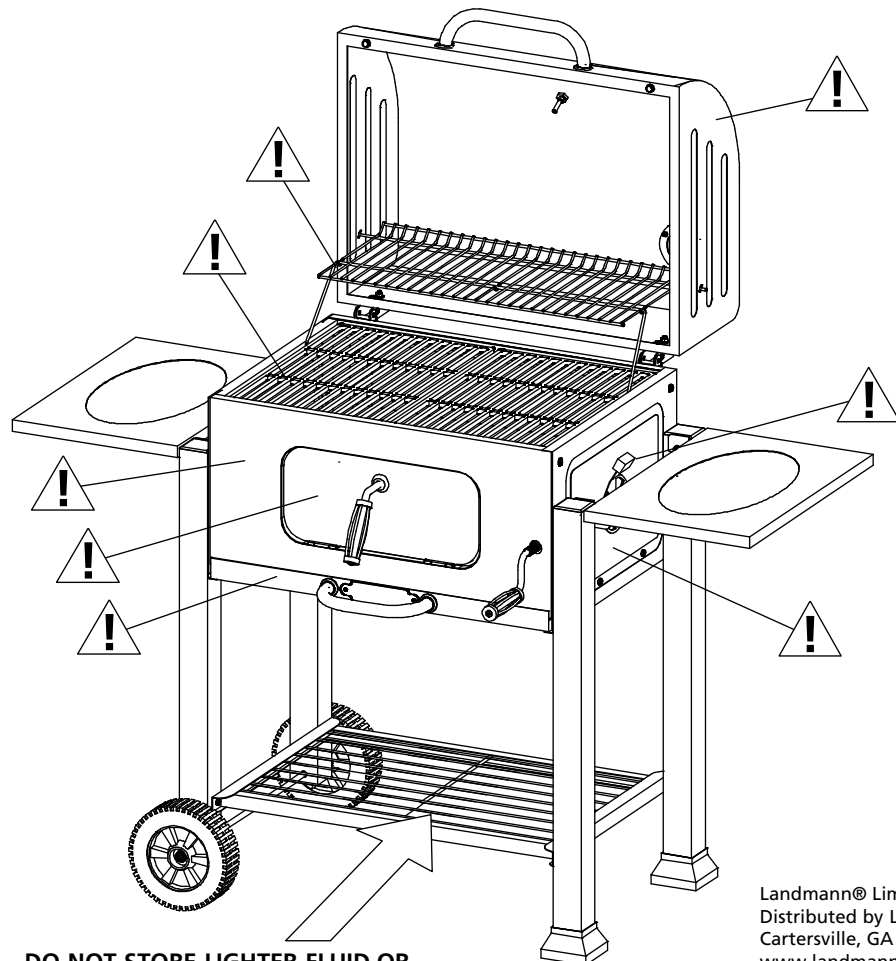
COVER  
MODEL  
150135

This high quality cover keeps out the elements.

Please visit our website at:  
[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)  
-OR-  
Call customer service toll free at:  
1-800-321-3473



**⚠**  
HOT SURFACES DURING USE!  
HANDLES BECOME WARM TO HOT WITH EXTENDED USE.



**⚠ DO NOT STORE LIGHTER FLUID OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR MATERIALS ON THE STORAGE SHELF.**

Landmann® Limited  
Distributed by Landmann® USA  
Cartersville, GA 30120  
[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)  
Made in China  
© 2012 Landmann® USA



## LIMITED WARRANTY

Landmann USA ("Landmann") warrants that this product shall be free of defects in material and workmanship to the original purchaser for 90 days. This limited warranty is made exclusively to the original customer presenting proof of purchase. This warranty is limited to non-commercial residential use only. Any returned goods must be shipped prepaid. The ash tray is specifically excluded from this warranty, as cleaning and maintaining is vital to its life, lining with aluminum foil will help prolong the use of the ash tray over time.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligence, abuse, misuse, alteration, improper installation, improper maintenance or failure to perform normal maintenance, or any use contrary to operating instructions. Furthermore, Landmann does not warrant in any way the paint finish of the product or cover damage or deterioration due to any normal or severe weather conditions or to any chemical exposure. These warranties do not cover surface scratches or heat damage, which is considered to be normal wear. These warranties exclude liability for any indirect, incidental consequential damages or loss of property of any nature.

Do not return product or any parts to the store or ship to the manufacturer without written authorization.

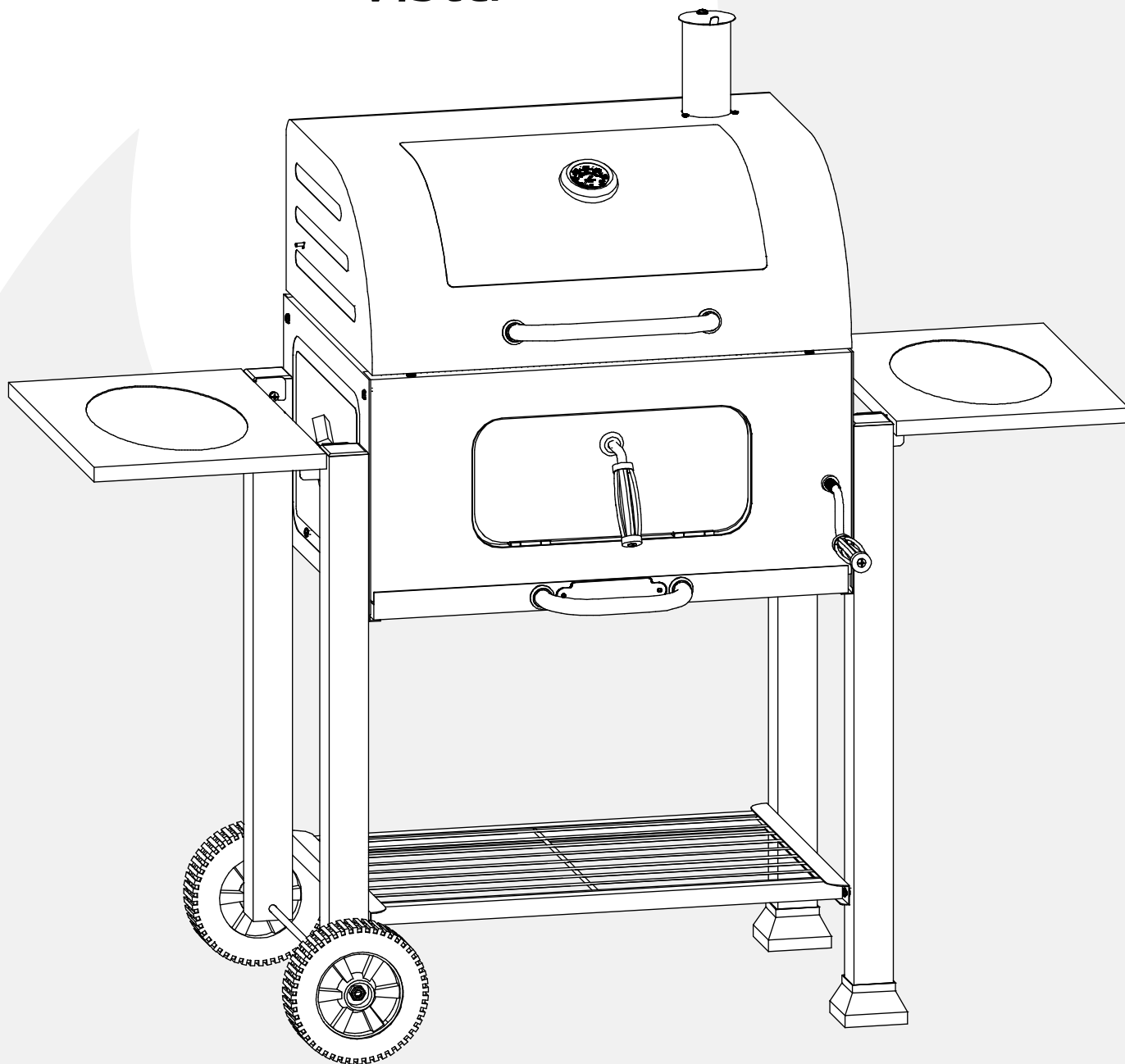
Contact Customer Service at: 1-877-3GRILLS (1-877-347-4557) or [grills@landmann-usa.com](mailto:grills@landmann-usa.com). Any returned products or parts must be returned postage prepaid.

These warranties are limited to non-commercial residential use only.

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. Landmann shall not be liable for any incidental or consequential damages or breach of any express or implied warranty on this product or any part thereof, except to the extent prohibited by applicable law. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitation on how long an implied warranty lasts, therefore, the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary, from state to state.



**LANDMANN**  
*vista*



**Smoky Mountain Series®**  
**Parrilla de carbón Vista**

Instrucciones de armado y  
funcionamiento para el modelo:  
560200



**POR FAVOR LEA TODAS LAS NORMAS A FIN DE LOGRAR UN  
FUNCIONAMIENTO SEGURO Y PARA LA SEGURIDAD  
ALIMENTARIA ANTES DE SU USO.**

VER. 2, 10/22/2012



**¡LEA PRIMERO!**  
**NORMAS PARA EL FUNCIONAMIENTO**  
**SEGURO DE LA PARRILLA DE CARBÓN VISTA.**

- LA PARRILLA ES PARA EL USO AL AIRE LIBRE EXCLUSIVAMENTE!
- MANTENGA LA PARRILLA A UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 10 PIES DE EDIFICIOS, CONSTRUCCIONES Y CUALQUIER ARTÍCULO INFLAMABLE Y VEHÍCULO.
- NUNCA USE DEBAJO DE PORCHES CUBIERTOS, TOLDOS, RAMAS DE ÁRBOLES BAJAS, ENREJADOS U OBJETOS SALIENTES DE CUALQUIER TIPO.
- NUNCA USE DENTRO DE ÁREAS CERRADAS COMO PATIOS, GARAJES, CUARTOS CERRADOS, EDIFICIOS O CARPAS.
- SIEMPRE USE LA PARRILLA EN UNA SUPERFICIE FIRME, ESTABLE Y NIVELADA.
- LA PARRILLA PUEDE SER UTILIZADA ÚNICAMENTE POR ADULTOS.
- ¡ADVERTENCIA! NUNCA USE GASOLINA, ALCOHOL NI LÍQUIDOS VOLÁTILES PARA ENCENDER O REAVIVAR FUEGOS. USE SOLAMENTE LÍQUIDO COMBUSTIBLE PARA CARBÓN PARA ENCENDER EL CARBÓN. LEA Y SIGA ATENTAMENTE LAS NORMAS E INSTRUCCIONES DE USO DEL FABRICANTE DEL LÍQUIDO COMBUSTIBLE.
- ¡ADVERTENCIA! NO USAR LA PARRILLA SIN BANDEJA CENIZA EN SU LUGAR, NO ABRA LA BANDEJA DE CENIZA EN USO.
- NO GUARDE EL LÍQUIDO COMBUSTIBLE U OTROS LÍQUIDOS O MATERIALES INFLAMABLES DENTRO INFERIOR ESTANTE.
- MANTENGA A LOS NIÑOS Y MASCOTAS ALEJADOS AL USAR LA PARRILLA.
- SE NECESITAN MITONES O GANTES PARA ABRIR LA TAPA Y LAS PUERTAS YA QUE LAS SUPERFICIES ESTARÁN CALIENTES.
- LA MAYORÍA DE LAS SUPERFICIES EN ESTA PARRILLA SE CALIENTAN: TENGA CUIDADO.
- NO MUEVA LA PARRILLA MIENTRAS ESTÉ EN USO.
- NO DEJE LA PARRILLA SIN ATENCIÓN EN NINGÚN MOMENTO DURANTE SU USO.
- NO USE LA PARRILLA EN CONDICIONES DE MUCHO VIENTO.
- TENGA PRECAUCIÓN AL QUITAR LA TAPA, YA QUE EL VAPOR CALIENTE O UNA LLAMARADA PUEDEN OCASIONAR QUEMADURAS.
- ANTES DE CADA USO, ASEGÚRESE DE QUE LA PARRILLA ESTÉ EN BUENAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO.
- PARA LOGRAR UNA MAYOR VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO, MANTENGA EL FUEGO DE CARBÓN A UN NIVEL ACEPTABLE; NO SOBRECARGUE LA PARRILLA.
- NO PERMITA QUE EL CARBÓN TOQUE LOS COSTADOS DE LA PARRILLA; DEJE EL CARBÓN DENTRO DE LOS RECIPIENTES CORRESPONDIENTES.
- PERMITIR QUE EL CARBÓN TOQUE LOS COSTADOS DE LA PARRILLA REDUCIRÁ LA VIDA ÚTIL DEL METAL Y DEL ACABADO CONSIDERABLEMENTE.
- NO MODIFIQUE LA PARRILLA DE NINGUNA MANERA.
- NO USE LA PARRILLA HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE ARMADA CON TODAS LAS PIEZAS AJUSTADAS DE FORMA SEGURA.
- LOS ESTANTES LATERALES PUEDEN SOSTENER HASTA 10 LIBRAS DE FORMA SEGURA; NO PONGA MAS DE 10 LIBRAS EN LOS ESTANTES LATERALES.
- TENGA CUIDADO CUANDO MANEJE LAS REJILLAS DE HIERRO FUNDIDO DE LA PARRILLA, YA QUE EL HIERRO FUNDIDO SE PUEDE RAJAR, QUEBRAR O FISURAR SI SE LE PEGA O GOLPEA CON UN OBJETO AFILADO. ¡NO DEJE CAER LAS REJILLAS DE HIERRO FUNDIDO AL SUELO!
- NO SE APOYE NI PRESIONE LOS ESTANTES LATERALES O SUS MANIJAS.
- TENGA CUIDADO DESPUÉS DE APAGAR EL FUEGO; LAS SUPERFICIES SEGUIRÁN CALIENTES POR UN TIEMPO.
- ASEGÚRESE DE QUE TODOS LOS CARBONES SE HAYAN ENFRIADO ANTES DE DESHACERSE DE ELLOS.
- DESHÁGASE DE LOS CARBONES ADECUADAMENTE.
- LA PARRILLA DEBE ESTAR COMPLETAMENTE ENFRIADA, Y TODAS LAS BRASAS SE DEBEN HABER APAGADO ANTES DE PODER COLOCAR UNA CUBIERTA.



**SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- LA CARNE CRUDA Y LA CARNE AVÍCOLA DEBEN PERMANECER SEPARADAS DE LA COMIDA COCIDA Y LISTA PARA CONSUMIR.
- USE RECIPIENTES Y UTENSILIOS LIMPIOS PARA MANIPULAR LA COMIDA COCIDA Y LISTA PARA CONSUMIR.
- COCINE LA CARNE AVÍCOLA Y VACUNA EL TIEMPO NECESARIO PARA MATAR LAS BACTERIAS.
- USE UN TERMÓMETRO INSTANTÁNEO PARA ASEGURARSE DE QUE LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LAS COMIDAS SEAN CORRECTAS.
- REFRIGERE LAS COMIDAS PREPARADAS Y LAS SOBRAS.
- LAVE LAS MANOS, LOS UTENSILIOS Y LAS SUPERFICIES CON JABÓN Y AGUA CALIENTE ANTES Y DESPUES DE MANIPULAR CARNE CRUDA Y AVÍCOLA.



**LANDMANN**  
 vista

**LISTA DE PIEZAS**

Al desembalar la parrilla de la caja, asegúrese de encontrar todas las piezas mencionadas a continuación y familiarizarse con ellas. Tenga cuidado ya que algunas piezas pueden tener bordes afilados.

**PIEZAS DE LA PARRILLA**

**CANT**

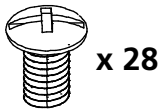
A.	TAPA	1
B.	PANEL TRASERO	1
C.	PANEL IZQUIERDO	1
D.	PANEL DERECHO	1
E.	PANEL FRONTAL	1
F.	DEL CARBÓN DE LEÑA ASAMBLEA PAN	1
G.	BANDEJA DE CENIZA	1
H.	INFERIOR ESTANTE	1
J.	ESTANTES LATERALES	2
K.	PATA, DERECHA DELANTERA	1
L.	PATA, DERECHA TRASERA	1
M.	PATA, IZQUIERDA DELANTERA	1
N.	PATA, IZQUIERDA TRASERA	1
P.	REJILLA DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO	2
Q.	REJILLA DE CALENTAMIENTO	1
R.	RUEDAS	2
S.	EJE DE LA RUEDA	1
T.	CHIMENEA	1
V.	REJILLA DE VENTILACIÓN	2
W.	PATA PIES	2
X.	PAN DEL CARBÓN DE LEÑA DE AJUSTE MANGO ASAMBLEA	1
Y.	PUERTA DE DEL CARBÓN DE LEÑA CONJUNTO DEL MANGO	1
Z.	CAPA DE CHIMENEA	1
AA.	MANIJA DE LA TAPA	1
AB.	CENIZA ASA DE LA BANDEJA	1
AC.	PUERTA DE DEL CARBÓN DE LEÑA MANGO DE LLAVE	1
AD.	PUERTA DE DEL CARBÓN DE LEÑA DE ACABADO ARANDELA	1
AE.	TAPA BISAGRAS SUPERIORES	1
AF.	TAPA BISAGRAS INFERIORES	1
BA.	ARANDELA DE ACABADO MANGO	4
BC.	PERNO M6 X 10MM	28
BD.	PERNO M6 X 35MM	4
BE.	PERNO M6 X 45MM	4
BF.	PERNO M5 X 16MM	4
BG.	PERNO M6 X 18MM	8
BH.	TUERCA HEXAGONAL M6	5
BJ.	TUERCA HEXAGONAL DE SUJECIÓN M10	2
BK.	BISAGRA PIN	2
BL.	CHAVETA	3
BM.	ARANDELA PLANA	10
BN.	ARANDELA BLOQUEO	10
BP.	PERNO M5 X 28MM	1
BQ.	PERNO M4 X 10MM	3
BR.	TUERCA HEXAGONAL M4	3
BS.	TUERCA HEXAGONAL DE SUJECIÓN M6	2



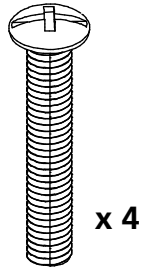
**¡ADVERTENCIA!**

**¡PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO!**  
 LA COMBUSTIÓN DE LA MADERA O DEL CARBÓN PRODUCE MONÓXIDO DE CARBONO, QUE NO TIENE OLOR Y PUEDE CAUSAR LA MUERTE SI SE QUEMA EN ÁREAS CERRADAS. NUNCA QUEME MADERA NI CARBÓN EN EL INTERIOR DE VIVIENDAS, VEHÍCULOS, CARPAS O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.

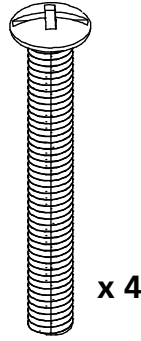
## LISTA DE TORNILLERÍA Y CHICA DE PIEZA



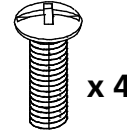
**BC**  
(28) PERNO  
M6 x 10MM



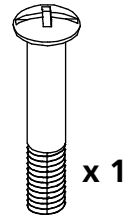
**BD**  
(4) PERNO  
M6 x 35MM



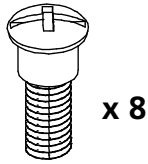
**BE**  
(4) PERNO  
M6 x 45MM



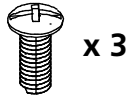
**BF**  
(4) PERNO  
M5 x 16MM



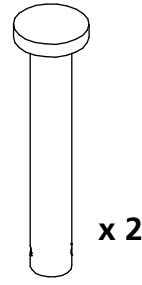
**BP**  
(1) PERNO  
M5 x 28MM



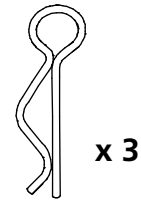
**BG**  
(8) PERNO  
M6 x 18MM



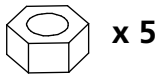
**BQ**  
(3) PERNO  
M4 x 10MM



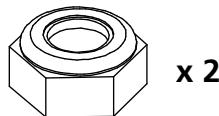
**BK**  
(2) BISAGRA  
PIN



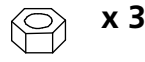
**BL**  
(3) CHAVETA



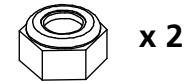
**BH**  
(5) TUERCA  
HEXAGONAL M6



**BJ**  
(2) TUERCA  
HEXAGONAL DE  
SUJECIÓN M10



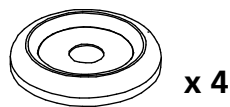
**BR**  
(3) TUERCA  
HEXAGONAL M4



**BS**  
(2) TUERCA  
HEXAGONAL DE  
SUJECIÓN M6



**AD**  
(1) PUERTA DE DEL  
CARBÓN DE LEÑA DE  
ACABADO ARANDELA



**BA**  
(4) ARANDELA DE  
ACABADO MANGO

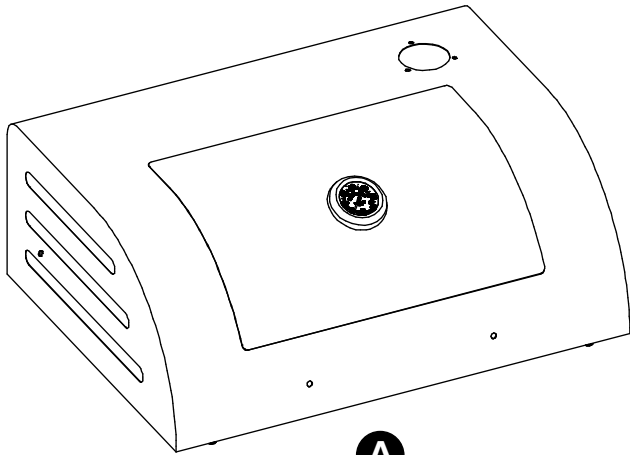


**BM**  
(10) ARANDELA  
PLANA

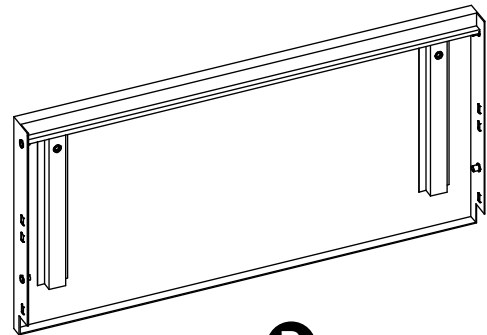


**BN**  
(10) ARANDELA  
BLOQUEO

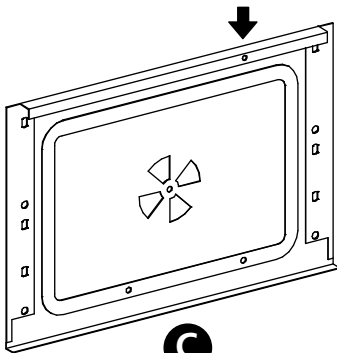
## LISTA DE PIEZA



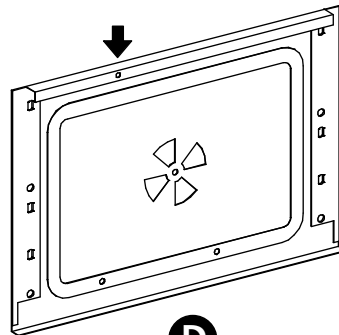
**A**  
(1) TAPA



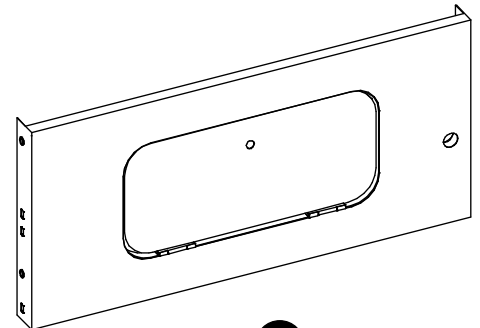
**B**  
(1) PANEL TRASERO



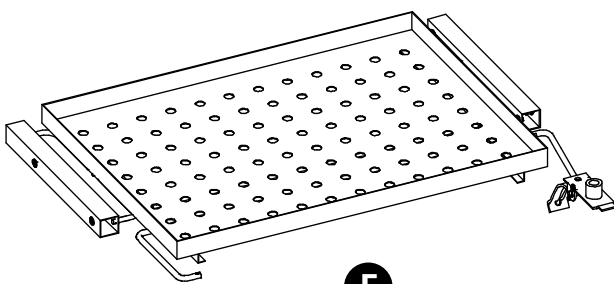
**C**  
(1) PANEL IZQUIERDO



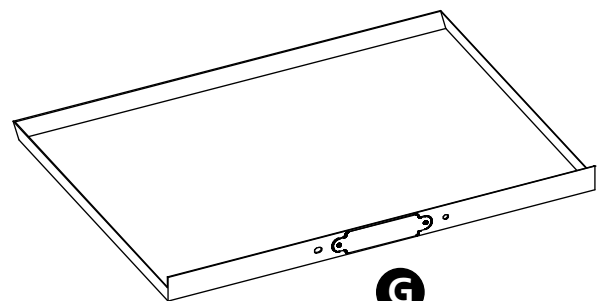
**D**  
(1) PANEL DERECHO



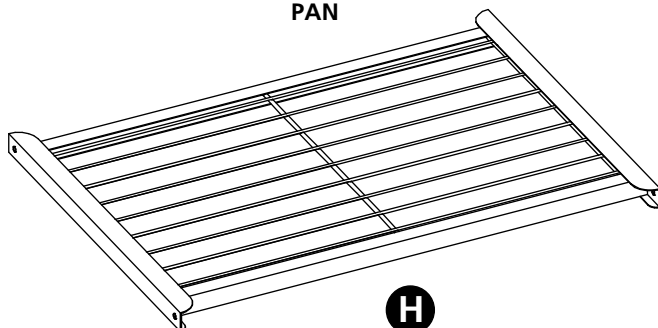
**E**  
(1) PANEL FRONTAL



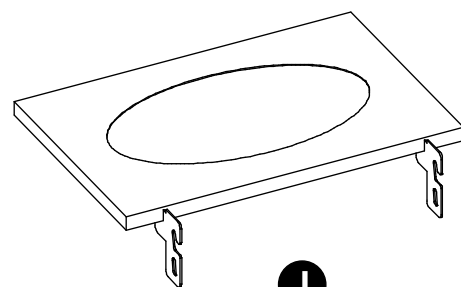
**F**  
(1) DEL CARBÓN DE  
LEÑA ASAMBLEA  
PAN



**G**  
(1) BANDEJA DE  
CENIZA



**H**  
(1) INFERIOR ESTANTE



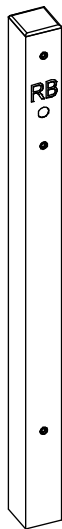
**J**  
(2) ESTANTES LATERALES

## LISTA DE PIEZA



**K**

(1) PATA, DERECHA  
DELANTERA



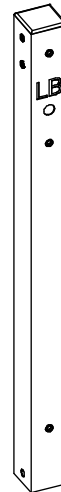
**L**

(1) PATA, DERECHA  
TRASERA



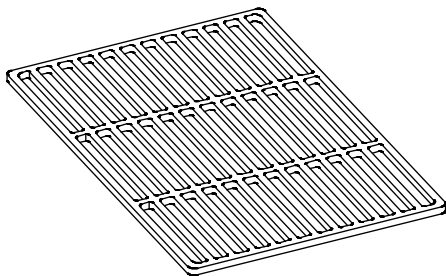
**M**

(1) PATA, IZQUIERDA  
DELANTERA



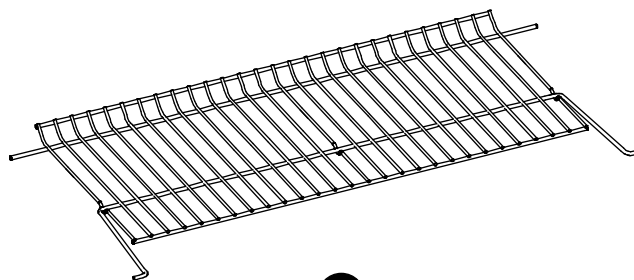
**N**

(1) PATA, IZQUIERDA  
TRASERA



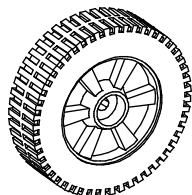
**P**

(2) REJILLA DE COCCIÓN DE  
HIERRO FUNDIDO



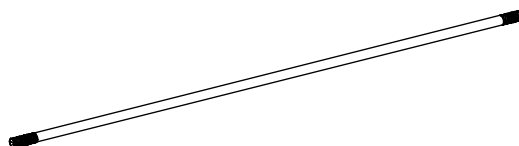
**Q**

(1) REJILLA DE  
CALENTAMIENTO



**R**

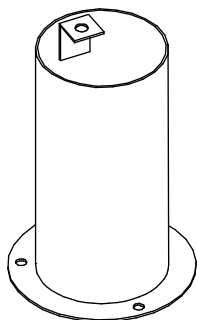
(2) RUEDAS



**S**

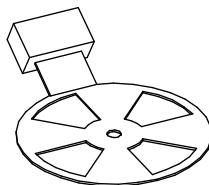
(1) EJE DE LA RUEDA

## LISTA DE PIEZA



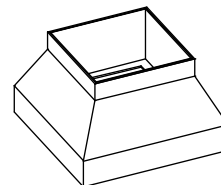
**T**

(1) CHIMENEA



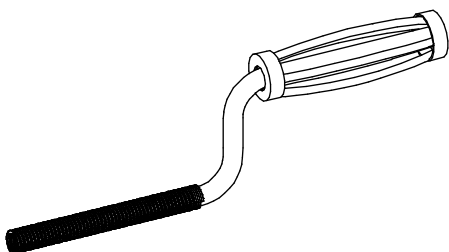
**V**

(2) REJILLA DE VENTILACIÓN



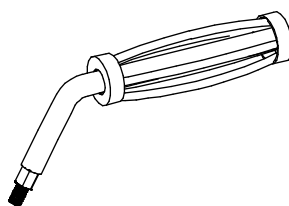
**W**

(2) PATA PIES



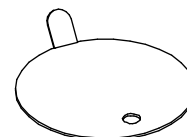
**X**

(1) PAN DEL CARBÓN DE LEÑA DE AJUSTE MANGO ASAMBLEA



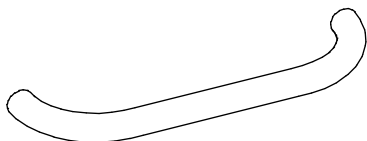
**Y**

(1) PUERTA DE DEL CARBÓN DE LEÑA CONJUNTO DEL MANGO



**Z**

(1) CAPA DE CHIMENEA



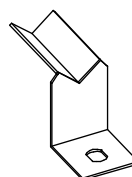
**AA**

(1) MANIJA DE LA TAPA



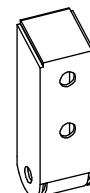
**AB**

(1) CENIZA ASA DE LA BANDEJA



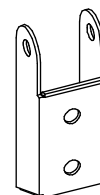
**AC**

(1) PUERTA DE DEL CARBÓN DE LEÑA MANGO DE LLAVE



**AE**

(2) TAPA BISAGRAS SUPERIORES



**AF**

(2) TAPA BISAGRAS INFERIORES



# PARRILLA DE CARBÓN VISTA INSTRUCCIONES DE ARMADO

PAGINA 7

**LANDMANN**  
vista



Para el armado se necesitan un destornillador plano o de cruz (Phillips), una llave inglesa ajustable y una pinza de punta de aguja.

Tiempo de armado: 75 minutos

## PASO 1: MONTAJE DEL PANEL POSTERIOR PARA LOS PANELES DE IZQUIERDA Y DERECHA

Coloque el panel trasero [ B ], a la izquierda [ C ] y [ D ] derecho paneles como se muestra. (Asegúrese de que los paneles de la izquierda y la derecha están en el lado correcto.) Alinee insertos roscados con los agujeros y monte con (4) tornillos M6 x 10MM [ BC ]. Apriete los pernos.

## PASO 2: MONTAJE DEL PANEL FRONTAL

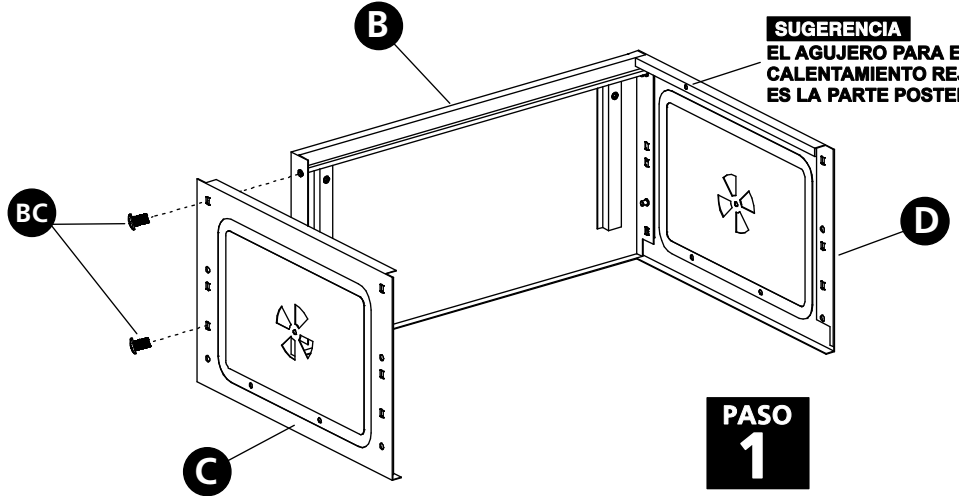
Alinear el panel frontal [ E ] con los protectores del panel izquierdo y derecho roscados. Ensamble con (4) pernos M6 x 10MM [ BC ]. Apriete los pernos.

## PASO 3: ARMAR LAS PATAS

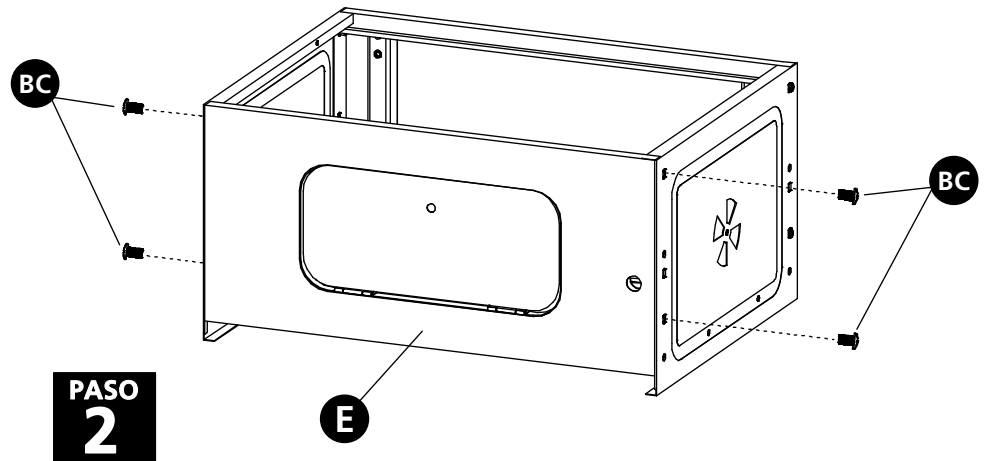
Monte las patas (4) [ K,L,M,N ] para los insertos roscados cámara de cocción, como se muestra usando (2) pernos M6 x 10MM [ BC ] por trayecto.

Agregue los pies de la pierna [ W ] para las piernas del lado derecho como se muestra al deslizar sobre el extremo de la pierna.

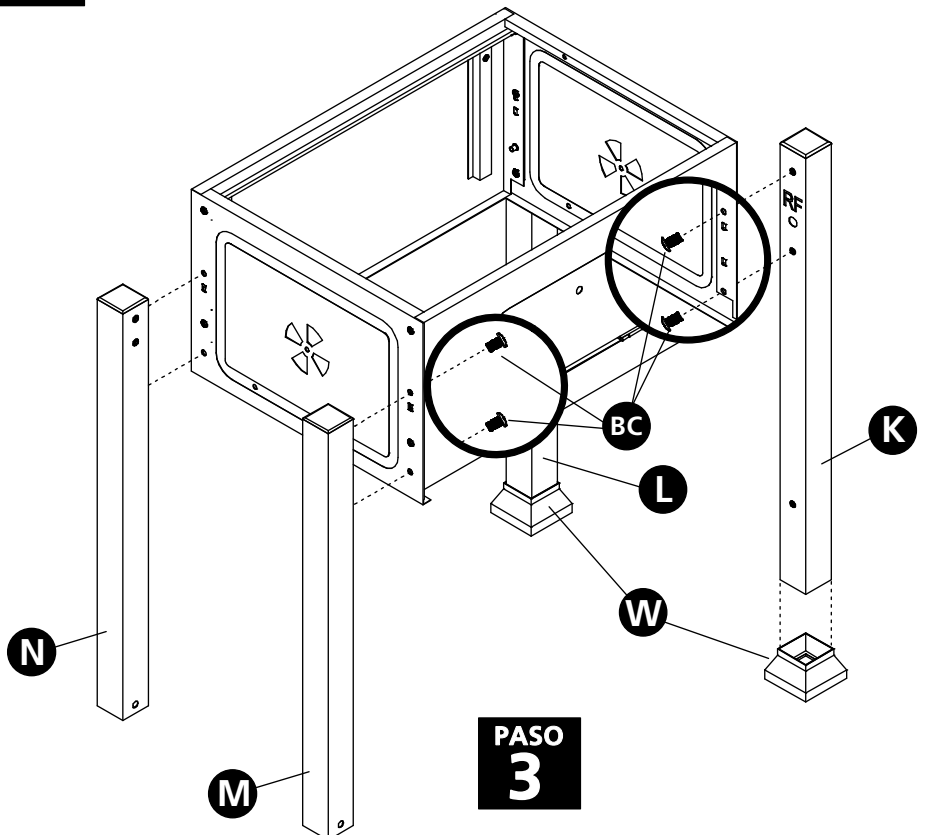
**SUGERENCIA**  
EL AGUJERO PARA EL CALENTAMIENTO REJILLA ES LA PARTE POSTERIOR.



**PASO 1**

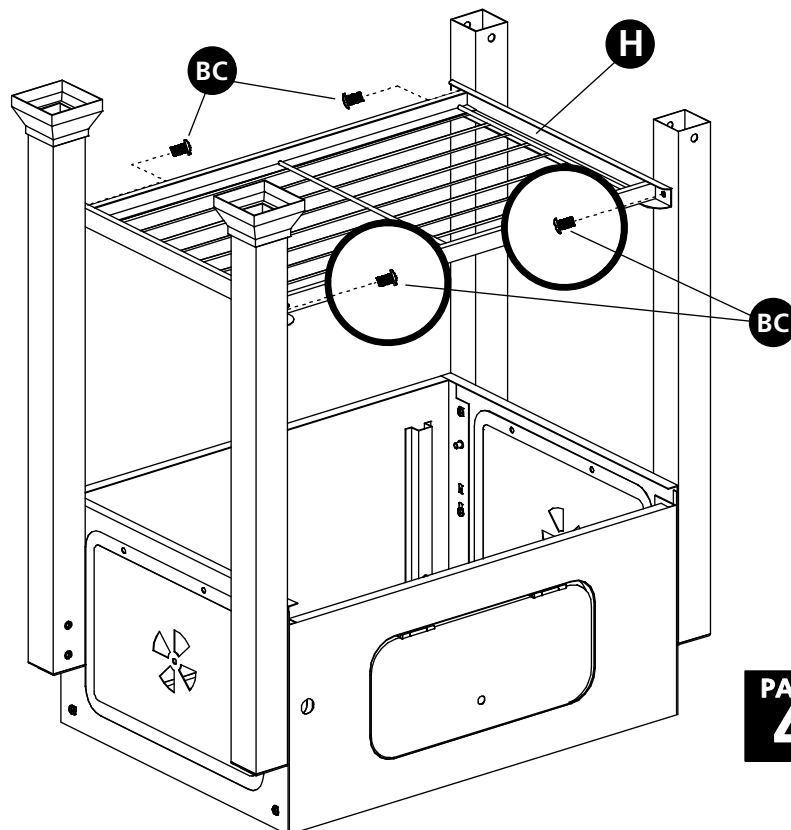


**PASO 2**



**PASO 3**

**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.  
SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS  
DURANTE EL ARMADO, LLAME AL  
1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**



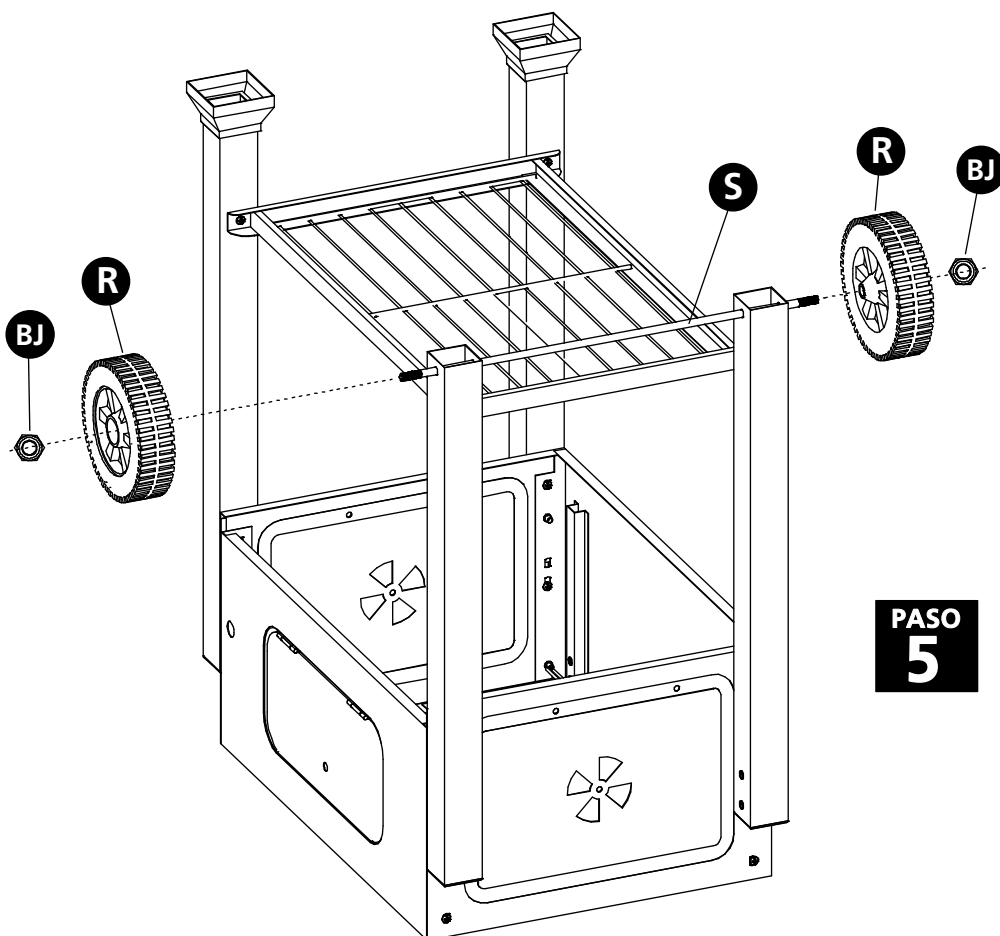
**PASO**  
**4**

**PASO 4: MONTAR EL EL ESTANTE INFERIOR**

Alinee el estante inferior [ H ] con los insertos roscados piernas y ensamblar usando (4) pernos M6 x 10MM [ BC ]. Apriete los pernos.

**PASO 5: MONTAR EL DE LAS RUEDAS Y EJE DE LA RUEDA**

Coloque el eje de la rueda [ S ] en los agujeros de la pierna del lado izquierdo. Deslizar la (2) ruedas [ R ] en el eje y montar usando (2) tuercas hexagonales M10 bloqueo [ BJ ]. Apriete hasta que la rosca del eje alcanzar el plástico en el hexnut bloqueo.



**PASO**  
**5**

**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.**  
**SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS**  
**DURANTE EL ARMADO, LLAME AL**  
**1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**

# PARRILLA DE CARBÓN VISTA INSTRUCCIONES DE ARMADO

PAGINA 9

**LANDMANN**  
vista

## PASO 6: ARMAR EL DEL CARBÓN DE LEÑA PAN ASAMBLEA

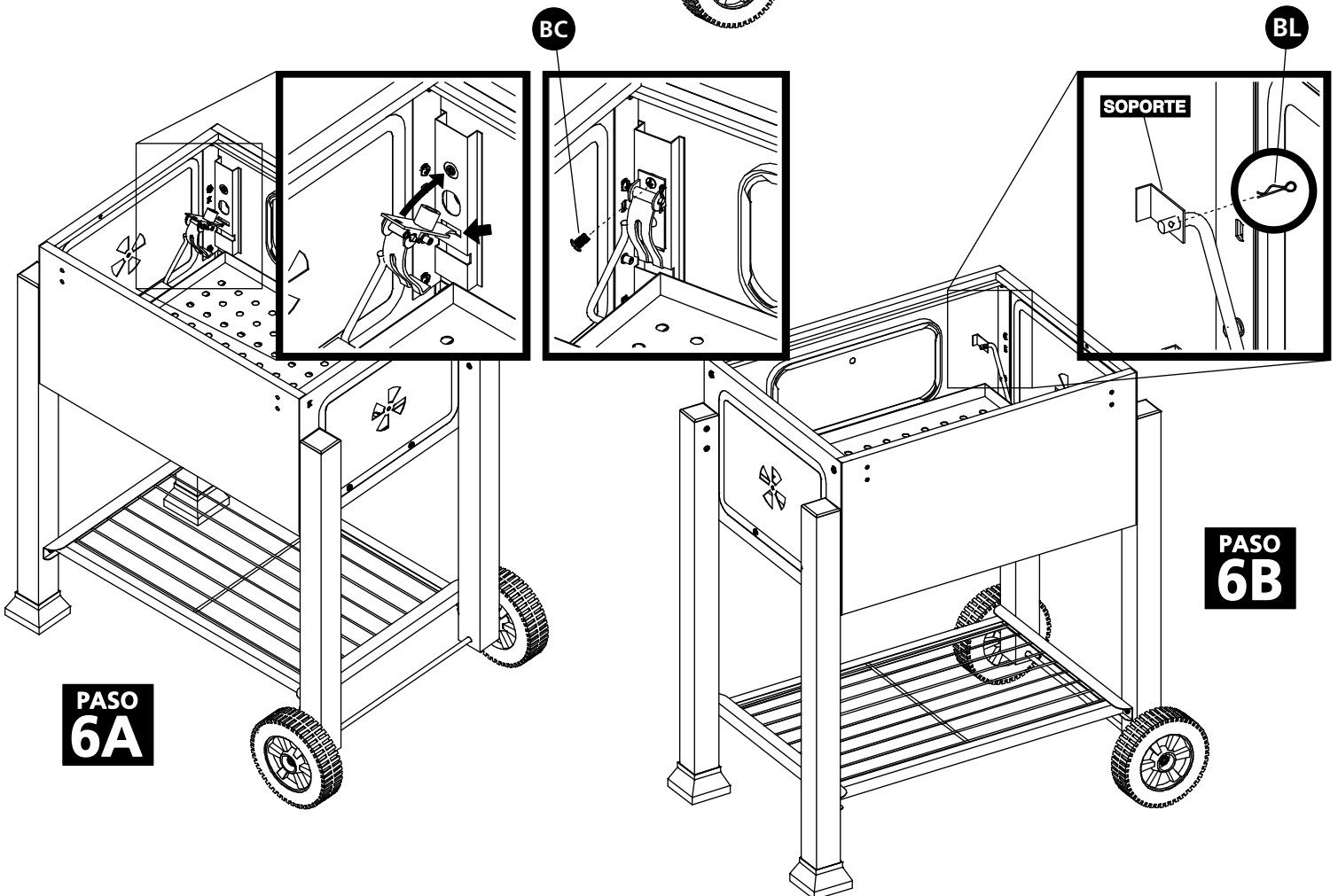
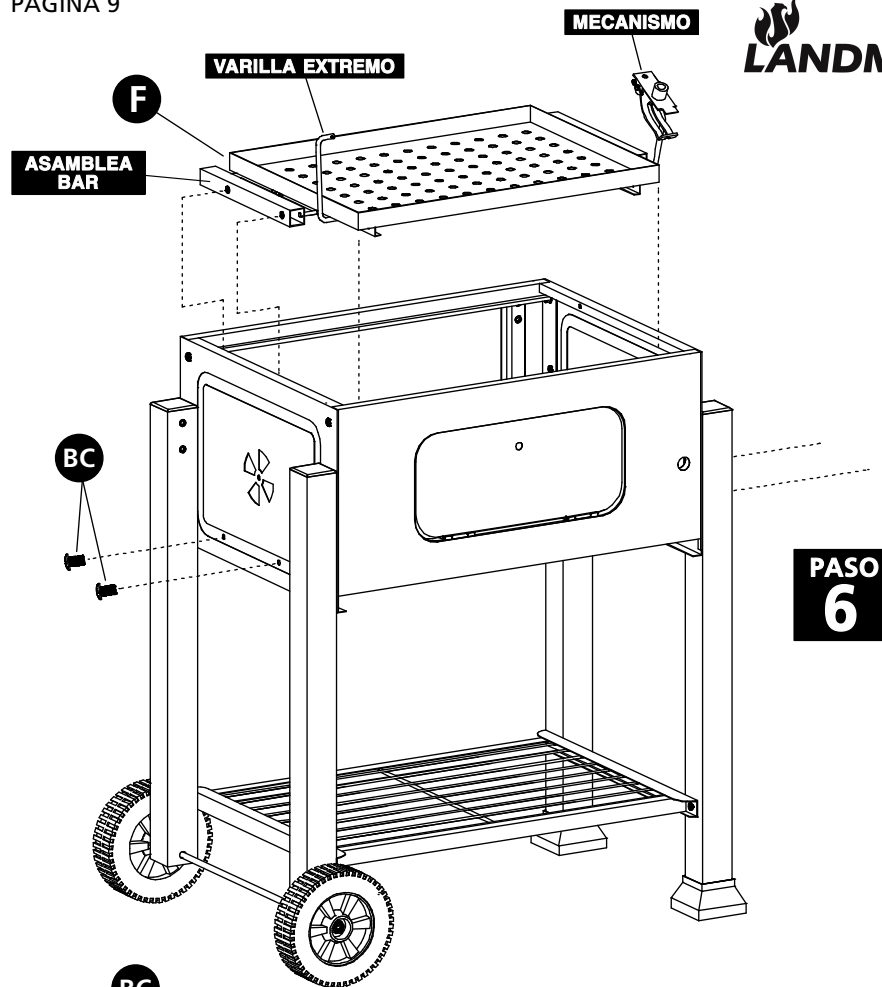
Paso de montaje múltiple.

Coloque la bandeja de carbón  
asamblea [ F ] en la cámara de cocción  
asegurándose de que el extremo de la  
varilla y el mecanismo del reloj. Alinee  
las barras de montaje con los agujeros y  
ensamblar con (4) pernos M6 x 10MM  
[ BC ]. Vea el PASO 6.

Montar el mecanismo mediante la  
colocación de la pestaña inferior de la  
ranura como se muestra. Pivote de la  
parte superior del mecanismo para el  
lado de la cámara de cocción y utilizar  
un M6 x 10MM [ BC ] perno de montar.  
Vea el PASO 6A.

Mueva extremo de la varilla en el  
soporte e inserte. Sujete con un  
chaveta [ BL ]. Vea el PASO 6B.

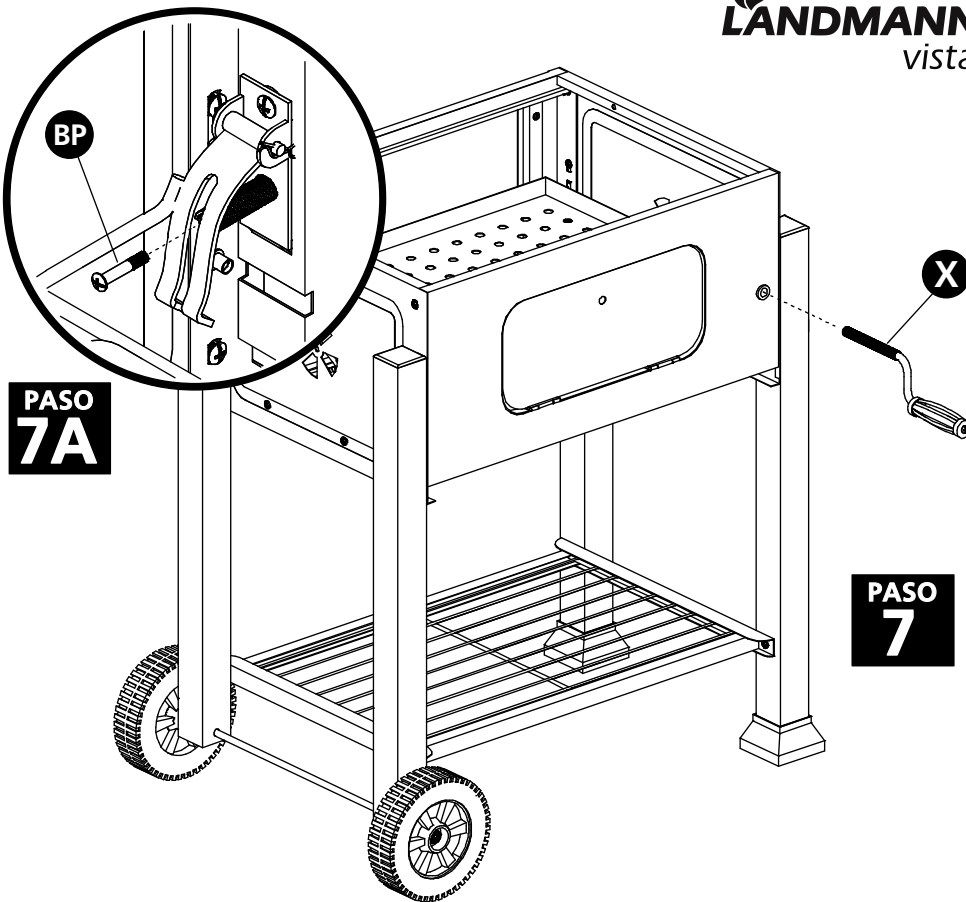
**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.  
SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS  
DURANTE EL ARMADO, LLAME AL  
1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**



**PASO 7: ARMAR EL PAN DEL CARBÓN  
DE LEÑA MANIJA DE AJUSTE**

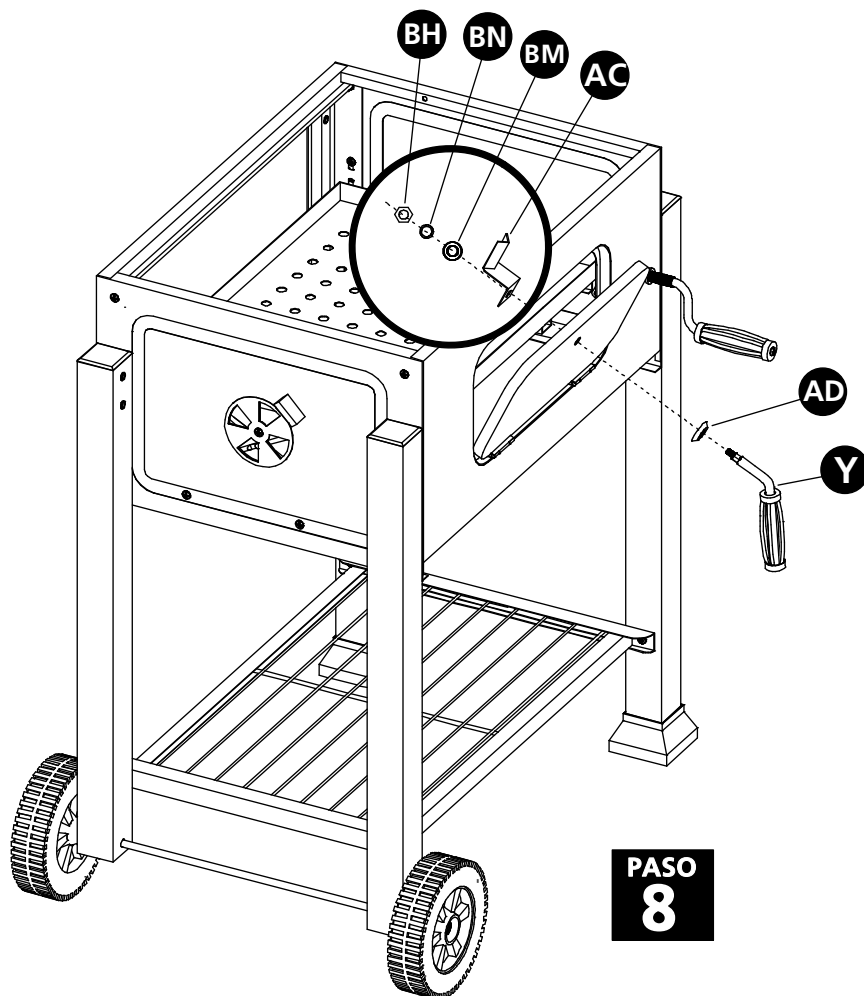
Enrosque la bandeja de carbón manija de ajuste [ X ] en el casquillo roscado. Gire la manija y asegúrese de que la bandeja se mueva hacia arriba y hacia abajo libremente.

Fije la manija usando (1) M5 x 28MM perno espárrago [ BP ]. Vea el PASO 7A.



**PASO 8: MONTAR EL LA PUERTA DEL  
DEL CARBÓN DE LEÑA CONJUNTO DEL  
MANGO**

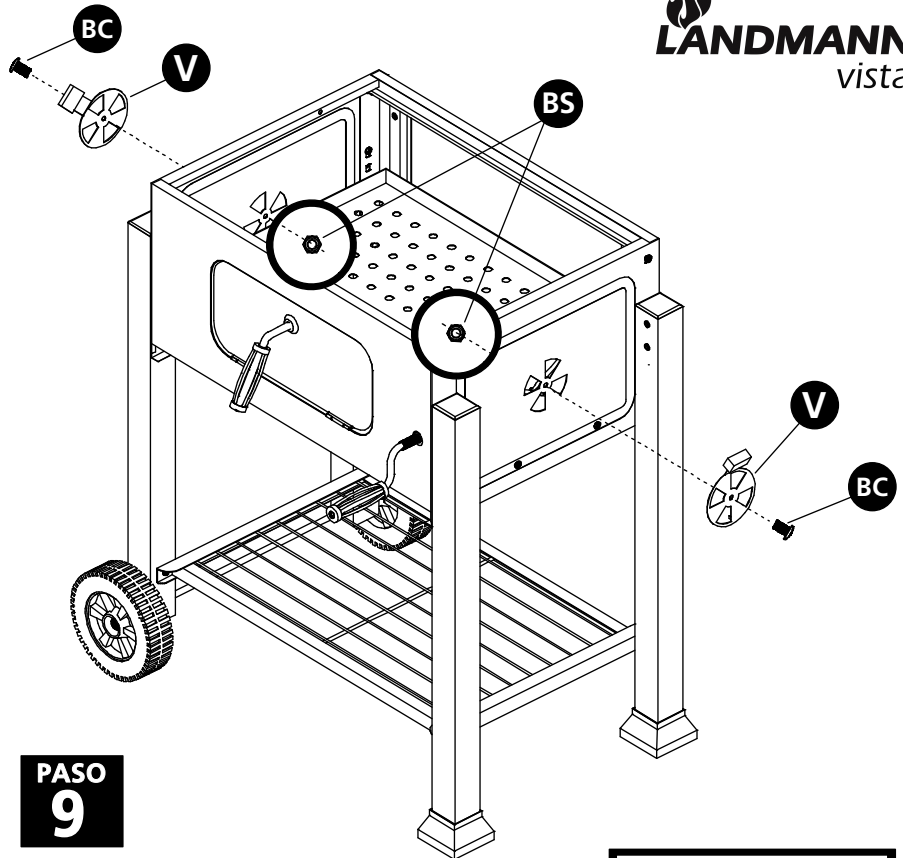
Monte la manija de la puerta carbón [ Y ] a la puerta como se muestra. Coloque la arandela de acabado [ AD ] entre la puerta y la manija en el exterior. El identificador de clave [ CA ], se bloqueará en las secciones rectas en el mango. Ensamblar usando (1) arandela plana [ BM ], (1) arandela de seguridad [ BN ] y (1) M6 hexnut [ BH ].



**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.  
SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS  
DURANTE EL ARMADO, LLAME AL  
1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**

**PASO 9: MONTAR EL REJILLA DE VENTILACIÓN**

Ensamble (2) rejillas de ventilación [ V ] a los paneles izquierdo y derecho de la cámara de cocinado. Use (1) perno M6 x 10MM [ BC ] y (1) de fijación M6 tuerca hexagonal [ BS ] respiradero cápita. Apretar pero sólo lo suficiente para permitir la ventilación a circular y permanecer en posición.



**PASO 10: MONTAR EL LA TAPA**

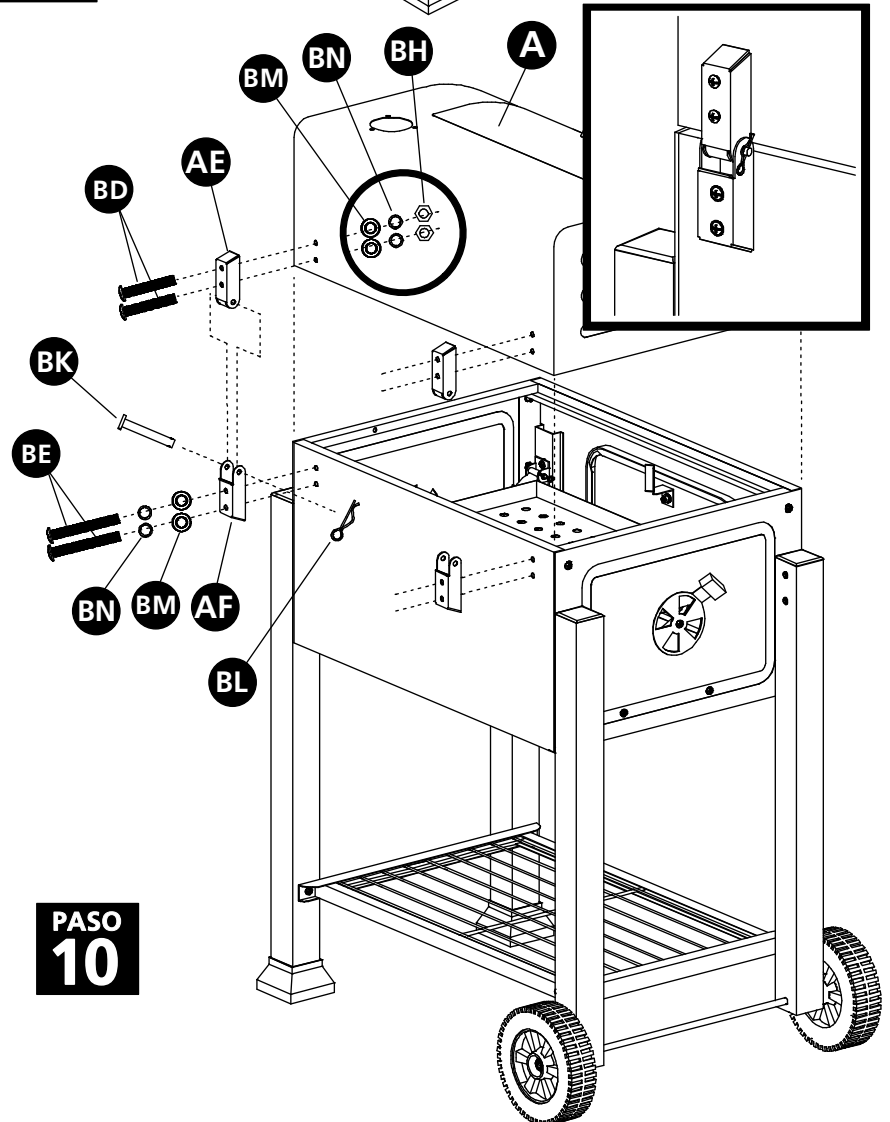
Paso de montaje múltiple.

Ensamble el (2) bisagras de la tapa inferior [ AF ] en el panel posterior. Alinear los agujeros (orificios roscados) y el uso (2) pernos M6 x 45MM [ BE ], (2) arandelas planas [ BM ] y (2) arandelas de bloqueo [ BN ] por lado. No apriete, mantenga suelta.

Siguiente montar el (2) bisagras de la tapa superior [ AE ] a la parte posterior de la tapa [ A ]. Alinear los agujeros y el uso (2) pernos M6 x 35MM [ BD ], (2) arandelas planas [ BM ], (2) arandelas de bloqueo [ BN ] y (2) tuercas hexagonales M6 [ BH ] por lado. No apriete, mantenga suelta.

Colocar con cuidado la tapa [ A ] en la cámara de cocinado y alinee las bisagras. Introduzca los pernos de la bisagra [ BK ] en las bisagras y empujar un pasador [ BL ] en cada pasador de la bisagra para asegurar.

Ahora apriete todos los tornillos asegurándose de que la tapa esté alineado con la cámara de cocción.

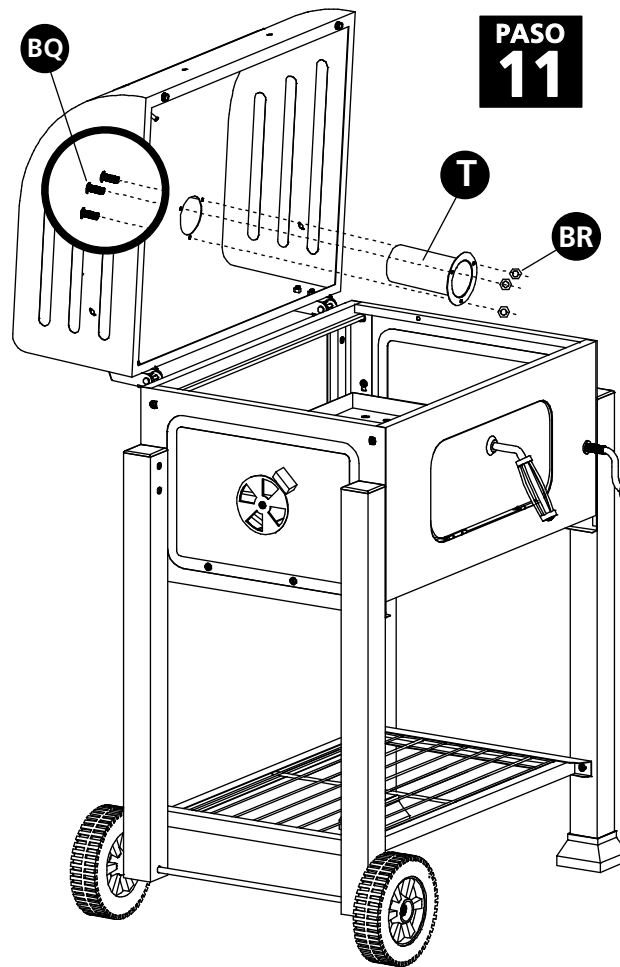


**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.**  
**SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS**  
**DURANTE EL ARMADO, LLAME AL**  
**1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**

**PASO 11: MONTAR EL DE LA CHIMENEA**

Insertar la chimenea [ T ] en el interior de la tapa por el agujero. Ensamble con (3) pernos M4 x 10MM [ BQ ] y (3) tuercas hexagonales M4 [ BR ]. Apriete los pernos.

Coloque el casquillo de la chimenea [ Z ] en la chimenea y ensamble usando (1) M6 x 10MM perno [ BC ], (1) arandela plana [ BM ] y (1) arandela de seguridad [ BN ]. Vea STEP 11A. Apretar lo suficiente como para permitir que la tapa se mueva.



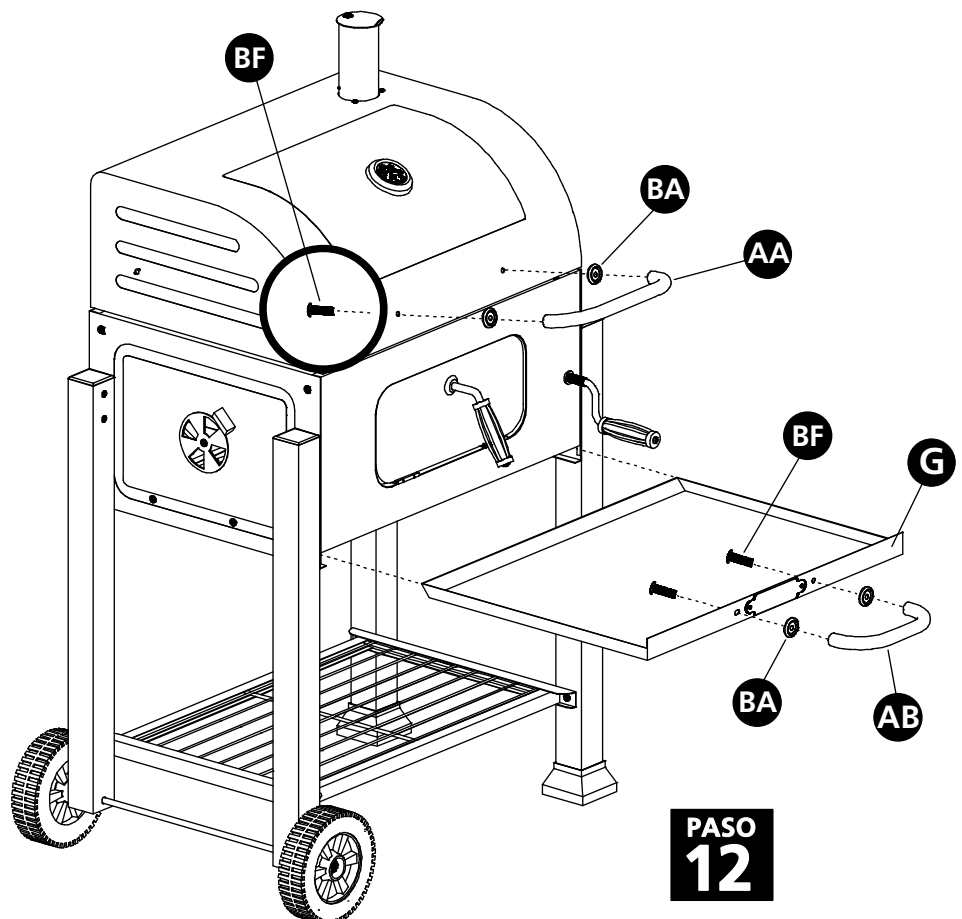
**PASO 11A**

**PASO 12: MONTAR EL LOS MANGOS Y BANDEJA DE CENIZA**

Monte la manija de la tapa [ AA ] a la tapa [ A ] usando (2) pernos M5 x 16MM [ BF ] y (2) arandelas de acabado [ BA ].

Monte el asa de la bandeja de cenizas [ AB ] en el cenicero [ G ] usando (2) pernos M5 x 16MM [ BF ] y (2) arandelas de acabado [ BA ].

Colocar la bandeja de cenizas en el fondo de la cámara de cocinado.



**PASO 12**

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

**NO USAR LA PARRILLA SIN BANDEJA DE CENIZA EN SU LUGAR. NO ABRA LA BANDEJA DE CENIZA EN USO. MANTENER LA BANDEJA DE CENIZA CERRADO HASTA QUE TODAS LAS CENIZAS HAYAN ENFRIADO.**

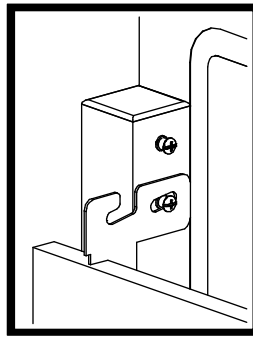
**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA. SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS DURANTE EL ARMADO, LLAME AL 1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**

**PASO 13: MONTAR EL LOS ESTANTES  
LATERALES**

Alinear la repisa lateral en una posición vertical como se muestra y ensamblar usando (2) pernos M6 x 18MM perno [ BG ]. Asegúrese de que la abertura estante participa en el perno para el estante puede girar.

Ensamble (2) pernos M6 x 18MM [ BG ] a las patas de bloqueo de el estante en la posición vertical.

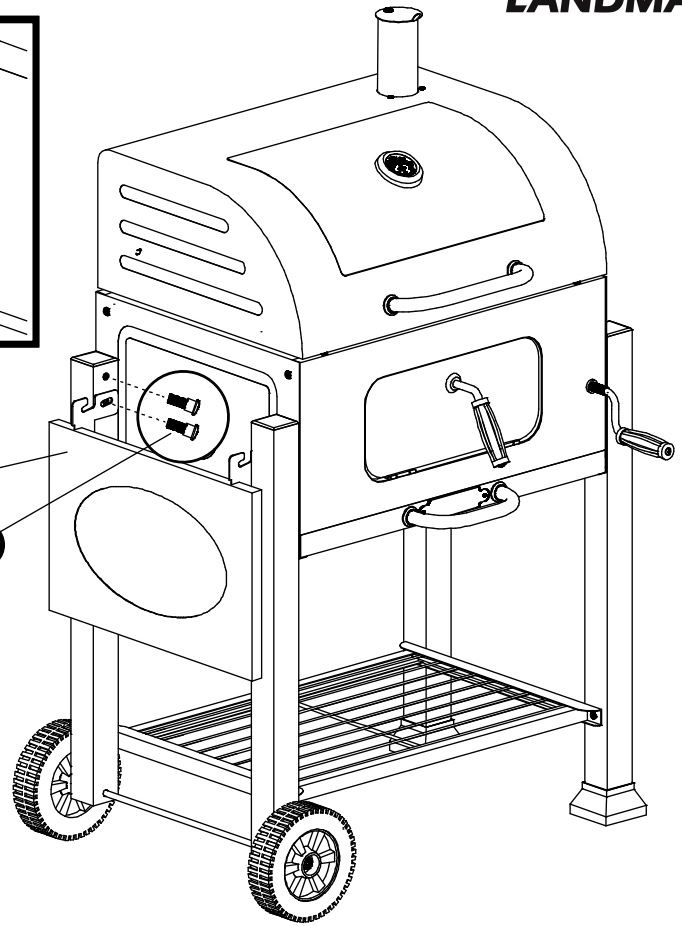
Repita para el otro lado.



J

BG

**PASO  
13**



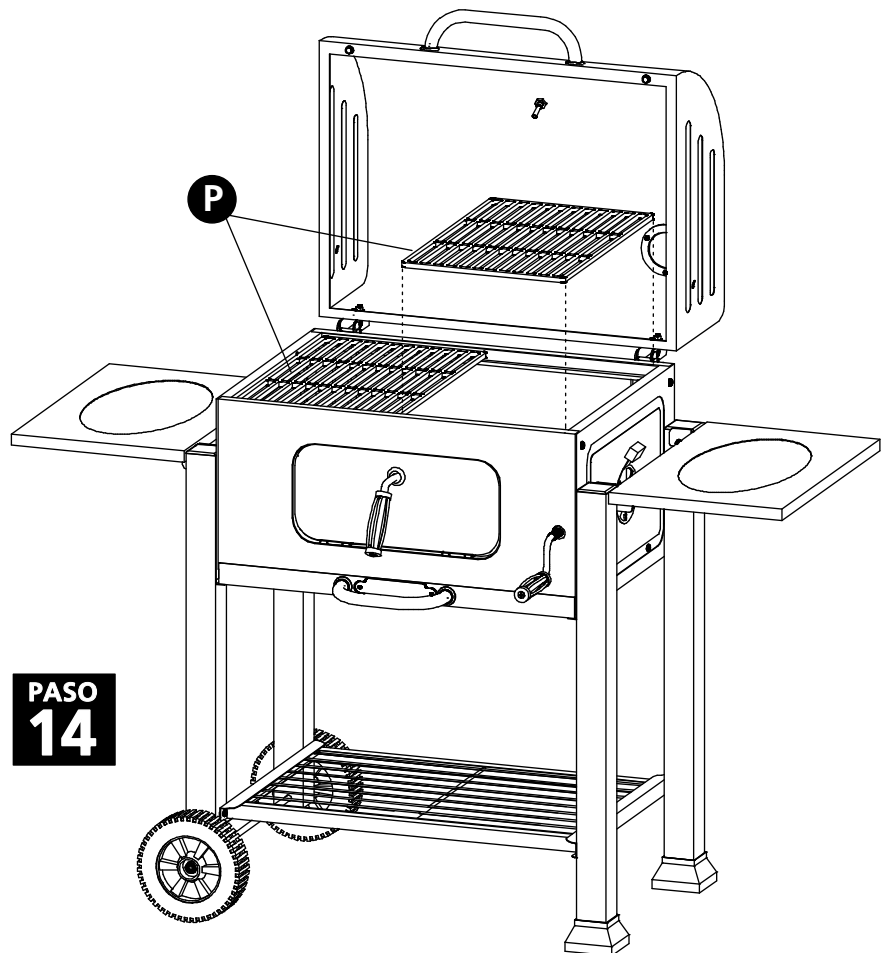
**PASO 14: INSERTAR LAS PARRILLAS  
DE COCCIÓN**

Ubique las (2) rejillas de hierro fundido para cocinar [ P ] en la parrilla como se indica.

Tenga cuidado al manejar las rejillas de hierro fundido de la parrilla, ya que el hierro se puede rajar, quebrar o fisurar si se le pega o golpea con un objeto afilado. No deje caer las rejillas de hierro fundido al suelo.

P

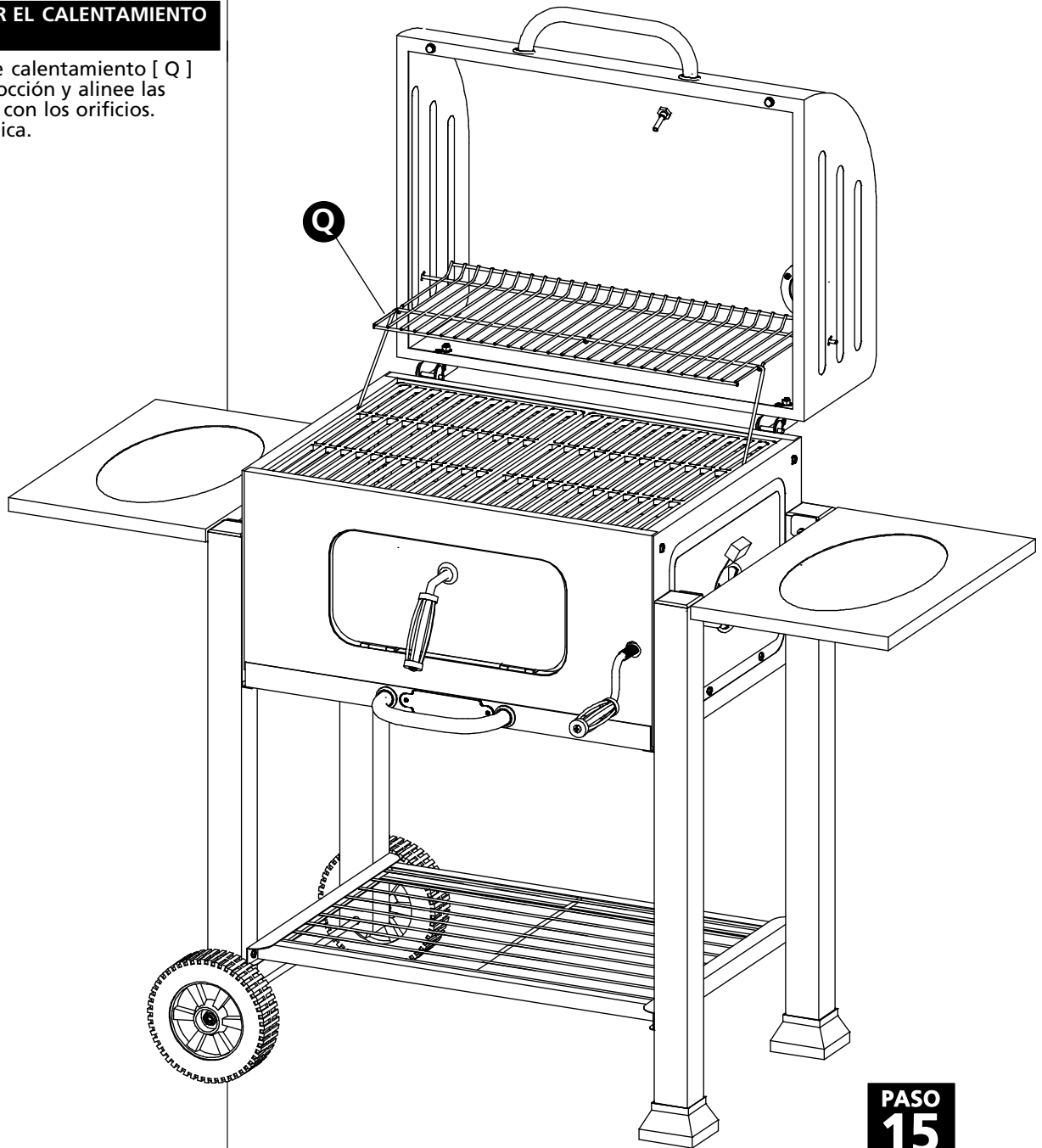
**PASO  
14**



**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.  
SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS  
DURANTE EL ARMADO, LLAME AL  
1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**

**PASO 15: ARMAR EL CALENTAMIENTO  
REJILLA**

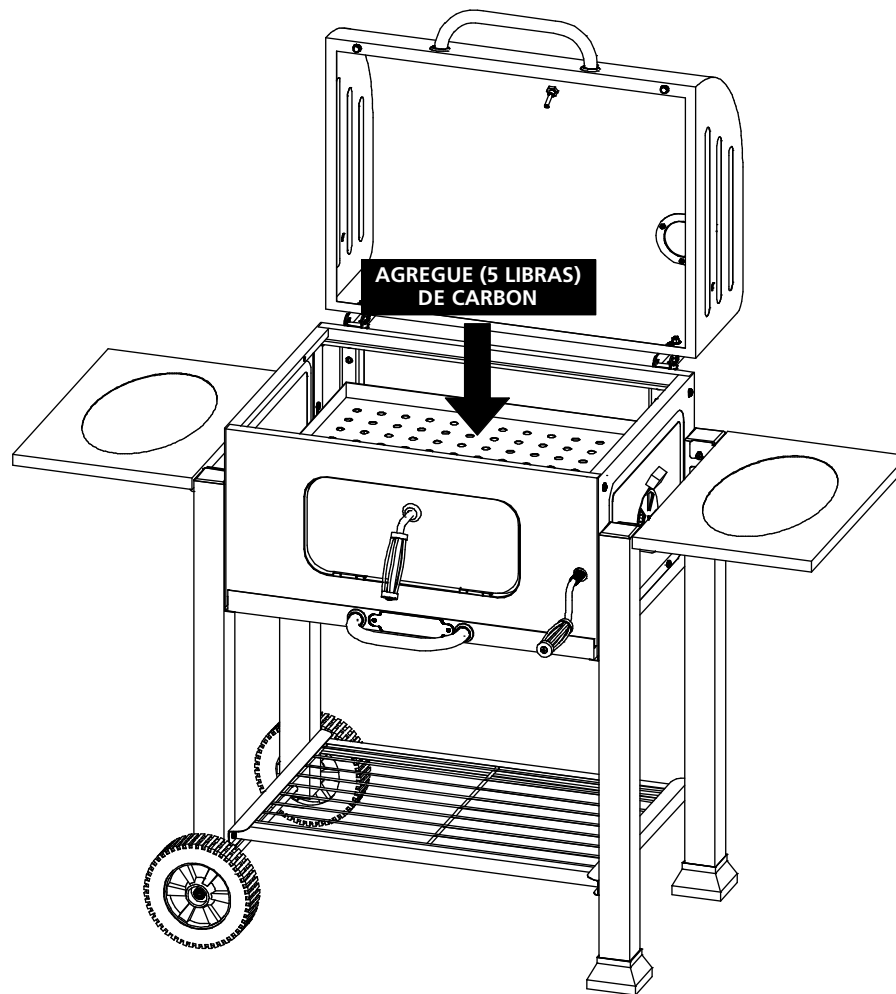
Monte la rejilla de calentamiento [ Q ]  
en la cámara de cocción y alinee las  
varillas y las patas con los orificios.  
Arme como se indica.



**PASO  
15**

**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.  
SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS  
DURANTE EL ARMADO, LLAME AL  
1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**





## INSTRUCCIONES DE USO PARA LA PARRILLA DE CARBÓN VISTA



### ¡ADVERTENCIA!

La parrilla se calienta mucho y posiblemente las manijas también. Tenga cuidado al trabajar alrededor de la parrilla. Use manoplas o guantes al abrir la tapa, las puertas de acceso, la bandeja para cenizas o al ajustar las rejillas de ventilación durante el uso.

1. Vierta la cantidad deseada (5 libras) de carbón en el o los recipientes para carbón.
2. Mantenga todo el carbón dentro de los recipientes. No deje que el carbón toque los costados de la parrilla. Levante cualquier pedazo de carbón que caiga en recipiente de cenizas.
3. Ajuste todas las rejillas de ventilación al máximo de apertura y deje la tapa abierta.
4. Encienda el carbón de acuerdo con las instrucciones de uso del fabricante de carbón.
5. Después que las llamas del carbón se hayan extinguido, cierre la tapa y mantenga todas las rejillas de ventilación abiertas.
6. Después de entre 10 y 15 minutos, controle el carbón para ver si se ha tornado gris y asegúrese de que los olores del iniciador se hayan ido.
7. Coloque el carbón o despárrámelo de manera uniforme en el o los recipientes para carbón si es necesario.
8. La temperatura óptima de cocción es entre 300 y 350 grados. Es posible que las rejillas de ventilación se tengan que ajustar a más abierto o más cerrado para alcanzar la temperatura deseada. El tipo de carbón y las condiciones climáticas pueden afectar la temperatura de la parrilla.
9. Con mucho cuidado pase un trapo con aceite vegetal a las superficies de cocción de hierro para prevenir que la comida se pegue.
10. Añada carne y comida como se desee en las rejillas de cocción. Cocine la comida según su preferencia personal.
11. Añada carbón o madera según sea necesario a través de la puerta de acceso.

### CONSEJO PRÁCTICO

Los recipientes para carbón ajustables se pueden mover a unas pocas pulgadas de la superficie de cocción, lo cual le permite dorar rápidamente la carne y sellar los jugos. Este procedimiento lleva solamente un par de minutos en cada lado. No deje que la carne o la comida se queme. Después de dorar, baje los recipientes para carbón del nivel más alto y cocine la comida de acuerdo a su preferencia personal.

## TEMPERATURAS DE LA COMIDA

Si usted no está seguro de cuándo la comida está lista, use este gráfico como una guía para medir correctamente las temperaturas de carne cocida.

Use un medidor de temperatura de carne de alta calidad para medir la temperatura de la carne. El medidor de temperatura en la parrilla mide la temperatura del aire dentro de la cámara de cocción de la parrilla, no la temperatura de la comida.

### Bistecs y Asados

Jugoso . . . . .	145°F
Al punto . . . . .	160°F
Bien cocido . . . . .	170°F

### Bisonte

Jugoso . . . . .	145°F
Al punto . . . . .	160°F
Bien cocido . . . . .	170°F

### Cordero

Jugoso . . . . .	145°F
Al punto . . . . .	160°F
Bien cocido . . . . .	170°F

### Carne Picada

Carne de Vaca, Cerdo . . . . .	160°F
Pavo . . . . .	165°F

### Cerdo

Al punto . . . . .	160°F
Bien cocido . . . . .	170°F

### Carne Avícola

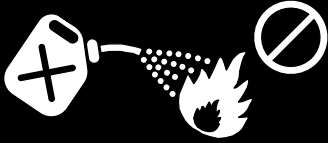
Pavo . . . . .	165°F
Pollo . . . . .	165°F

**Pescado** . . . . .145°F

**Platos con Huevos** . . . .160°F

Si aún tiene preguntas, por favor vea la información de contacto del USDA a continuación.

Línea directa de carne vacuna y carne avícola del USDA  
1-888-674-6854  
TTY: 1-800-256-7072  
[www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov)



**¡ADVERTENCIA!**

NUNCA USE GASOLINA, ALCOHOL NI LÍQUIDOS VOLÁTILES PARA ENCENDER O REAVIVAR FUEGOS.



**¡CALIENTE!**

**¡ADVERTENCIA!**

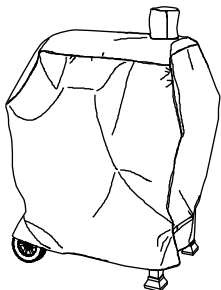
¡LAS SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES DURANTE SU USO! USE MITONES O GANTES PARA MANIPULAR LAS PIEZAS.

**¡ADVERTENCIA!**

NO USAR LA PARRILLA SIN BANDEJA DE CENIZA EN SU LUGAR. NO ABRA LA BANDEJA DE CENIZA EN USO. MANTENER LA BANDEJA DE CENIZA CERRADO HASTA QUE TODAS LAS CENIZAS HAYAN ENFRIADO.

¡Lo felicitamos por la compra de su parrilla de carbón Vista! En Landmann USA, nos esforzamos para ofrecerle un producto fácil de usar y armar. No obstante, en el caso poco probable de que su paquete incluya una pieza defectuosa o falte alguna de las piezas, comuníquese con nosotros a: [customerservice@landmann-usa.com](mailto:customerservice@landmann-usa.com) o al 1-877-347-4557, de lunes a viernes de 8:00a.m. a 5:00p.m., hora del Este. Posiblemente se le solicite comprobante de compra. ¡Gracias!

**ACCESORIOS PARA VISTA**



CUBIERTA

MODELO 150135

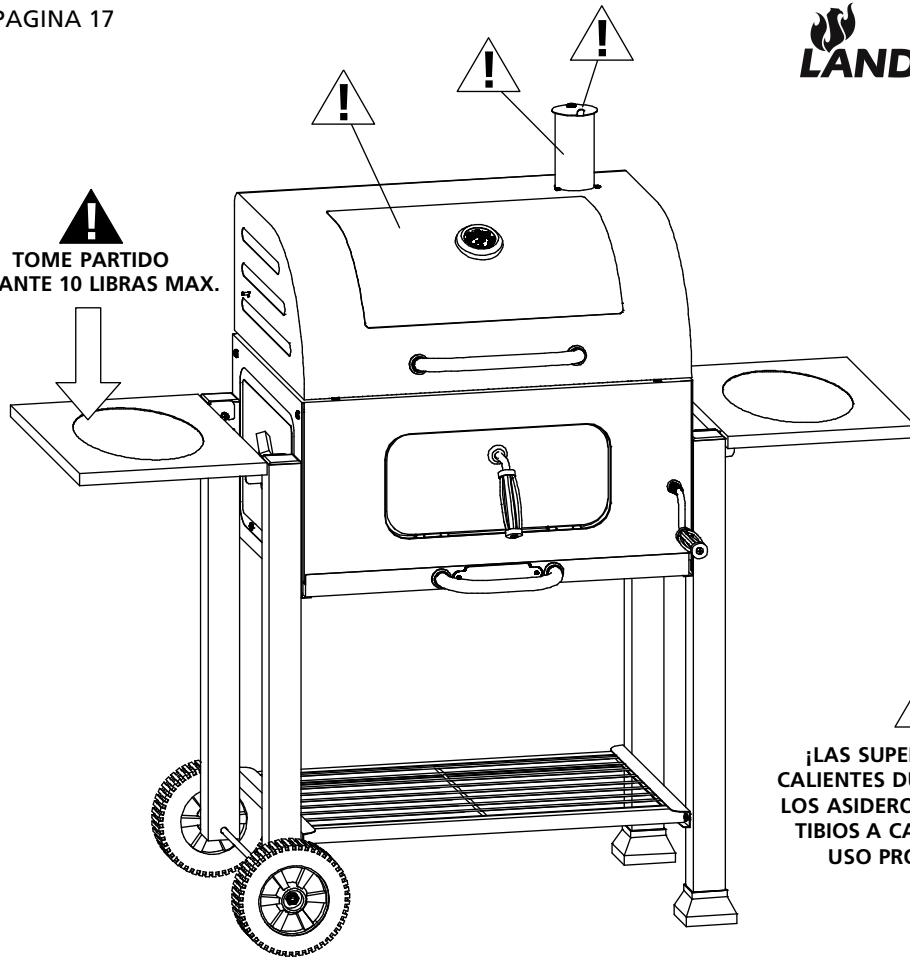
Esta cubierta de alta calidad protege contra la intemperie.

Por favor, visite nuestro sitio web en: [www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)

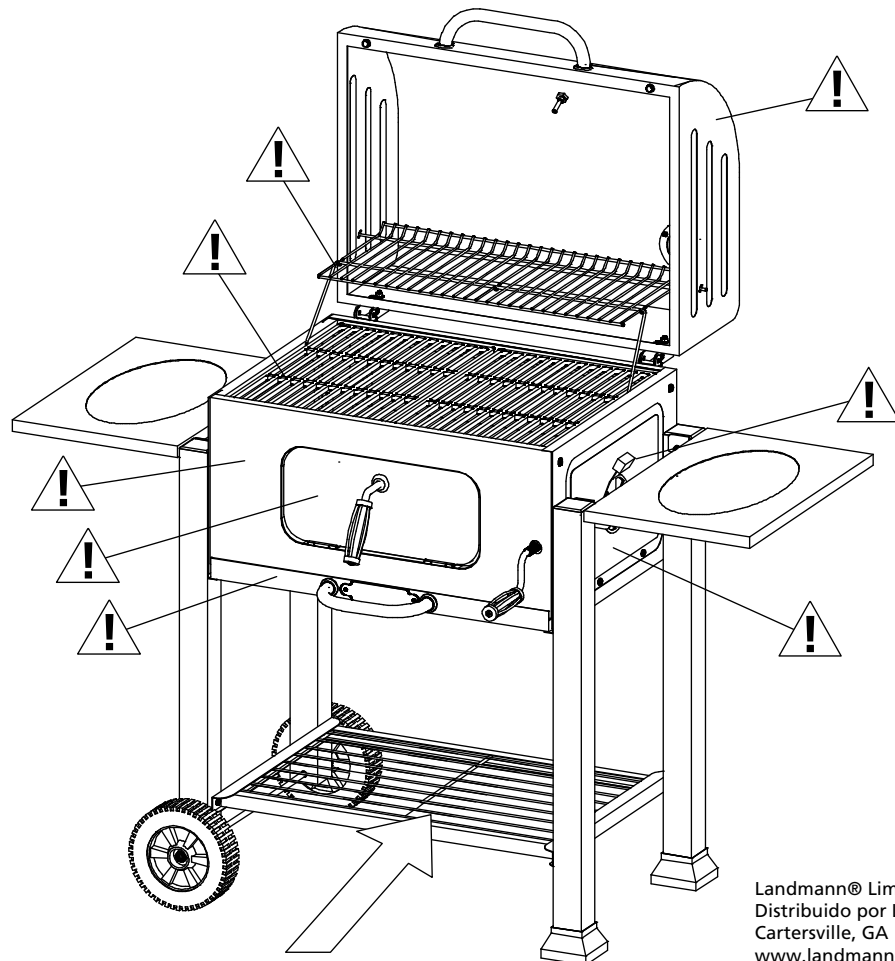
-O-

Lláme a la línea gratuita de servicio al cliente en: 1-800-321-3473

**¡**  
TOME PARTIDO  
ESTANTE 10 LIBRAS MAX.



**¡**  
¡LAS SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES DURANTE SU USO! LOS ASIDEROS LLEGAN A SER TIBIOS A CALIENTE CON EL USO PROLONGADO.



**¡** NO GUARDE FLUIDO DE ENCENDEDOR O OTROS LÍQUIDOS INFLAMABLES O MATERIALES EN LA PLATAFORMA DE ALMACENAMIENTO.



## GARANTÍA LIMITADA

Landmann USA ("Landmann") garantiza que este producto debería estar libre de defectos en materiales y mano de obra por 90 días. Esta garantía se extiende exclusivamente al comprador original y contra presentación de comprobante de compra. Dicha garantía está limitada solamente a un uso residencial y no comercial. Cualesquiera mercaderías devueltas deben ser transportadas con su porte prepagado. La bandeja de la ceniza es excluida específicamente de esta garantía, como limpiando y manteniendo es esencial a su vida, forrando con papel de aluminio ayudará a prolongar el uso de la bandeja de ceniza con el tiempo.

Esta garantía no cubre el deterioro normal de las partes o daños que resulten de cualesquiera de las siguientes razones: negligencia, abuso, uso impropio, alteración, instalación incorrecta, mantenimiento inadecuado o no brindar el mantenimiento normal, o por cualquier uso contrario a las instrucciones de operación. Además, Landmann no garantiza de ninguna forma el acabado de la pintura o daño a la cubierta o deterioro causado por cualesquier condiciones inclementes del tiempo o por cualquier exposición a químicos. Estas garantías no cubren rasguños a superficies o daños causados por el calor, por considerarse los mismos daños propios del uso. Dichas garantías excluyen también responsabilidad por cualquier daño indirecto, incidental o consecuente o pérdidas de propiedad de cualquier naturaleza.

No devuelva el producto o ninguna parte de este a su proveedor ni lo envíe al fabricante sin una autorización escrita. Contacte al Servicio al Cliente al 1-877-3GRILLS (1-877-347-4557) or [grills@landmann-usa.com](mailto:grills@landmann-usa.com). Cualesquier productos o partes devueltos deben ser enviados con su porte pagado.

Estas garantías están limitadas solamente a uso residencial no comercial.

La reparación o el reemplazo del producto según se proveen bajo esta garantía representan su exclusivo remedio. Landmann no será responsable por ningún daño incidental o consecuente o por violación de ninguna garantía expresa o implícita sobre este producto o cualesquiera de sus partes, excepto al grado prohibido por la ley aplicable. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o permiten una limitación en cuanto a cuánto dura una garantía implícita, y por lo tanto, la antes mencionada limitación o exclusión pudiera no aplicarle a usted. Esta garantía le da derechos legales específicos, y usted pudiera tener otros derechos, los cuales varían, de estado a estado.