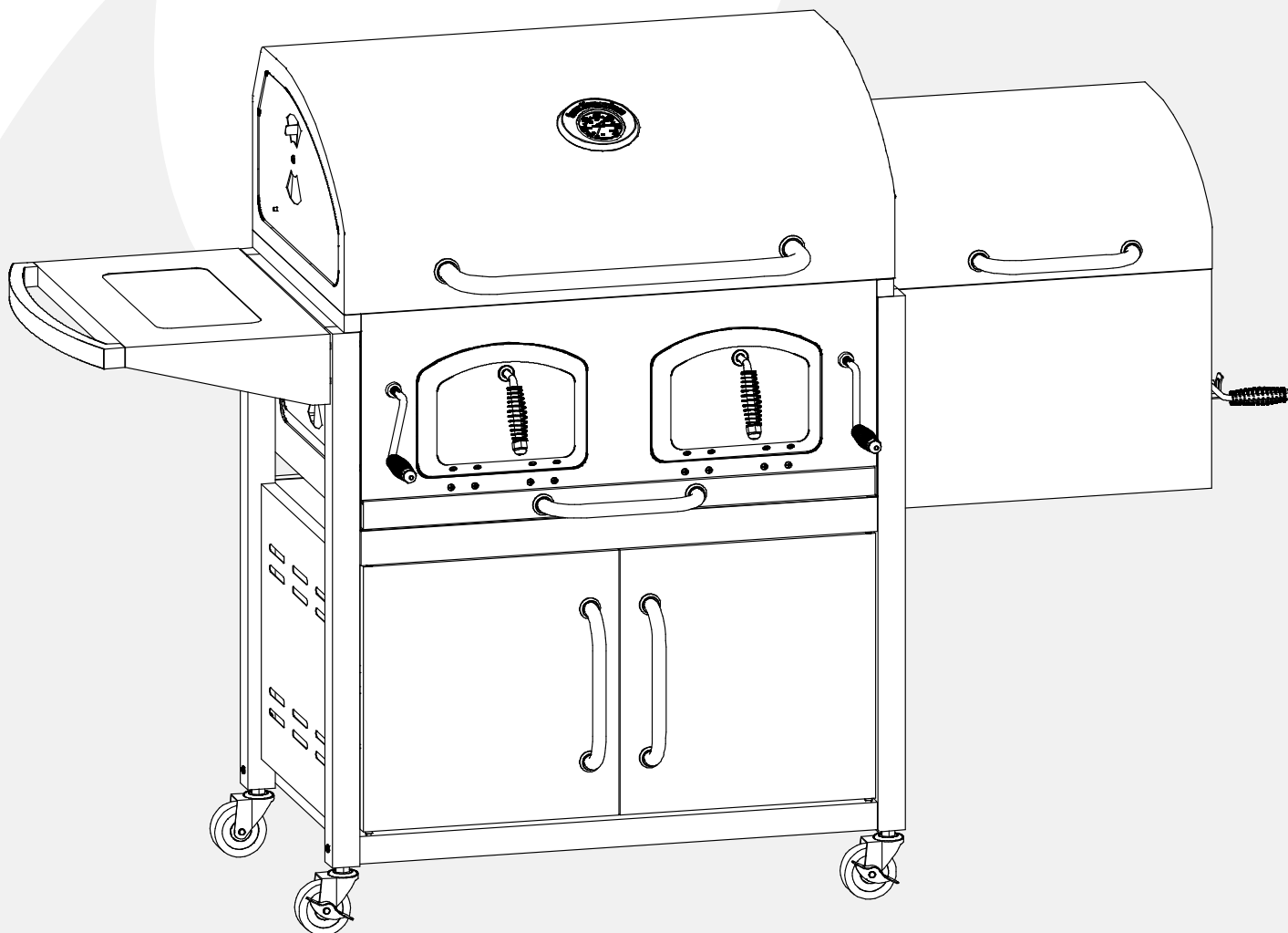




**LANDMANN**  
*bravo*



**Smoky Mountain Series®  
Bravo Premium Charcoal Grill  
with Offset Smoker Firebox**

**Assembly and Operating  
Instructions for Model:  
591320**

VER. 2, 2/28/2012



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



## READ FIRST! RULES FOR BRAVO PREMIUM 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.
- 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.
- DO NOT STORE LIGHTER FLUID OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR MATERIALS IN THE STORAGE CABINET.
- 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 15 LBS. SAFELY, DO NOT PUT MORE THAN 15 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 OR SIDE SHELF HANDLES.
- 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.

## 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 AND COOKING CHAMBER PRE-ASSEMBLY	.1
B.	LEG, FRONT RIGHT	.1
C.	LEG, FRONT LEFT	.1
D.	LEG, BACK RIGHT	.1
E.	LEG, BACK LEFT	.1
F.	CABINET PANEL, SIDE	.2
H.	CABINET PANEL, BACK	.1
JJ.	RIGHT CABINET DOOR	.1
KK.	LEFT CABINET DOOR	.1
LL.	BOTTOM SHELF	.1
M.	ASH TRAY	.1
N.	SIDE SHELF WITH HANDLE	.1
QQ.	FRONT CONNECTOR WITH DOOR STOP	.1
R.	LEG CONNECTOR	.1
T.	CHARCOAL PAN ASSEMBLY, RIGHT	.1
U.	CHARCOAL PAN ASSEMBLY, LEFT	.1
V.	CAST IRON COOKING GRATE	.2
W.	WARMING GRATE	.1
X.	LID HANDLE	.1
Y.	SMALL HANDLE	.4
AA.	CASTER	.2
AB.	LOCKING CASTER	.2
AC.	VENT	.4
AD.	CHARCOAL PAN ADJUSTMENT CRANK HANDLE ASSEMBLY	.2
AE.	ACCESS DOOR HANDLE ASSEMBLY	.2
AF.	THREADED SLEEVE BRACKET	.2
AG.	TEMPERATURE GAUGE WITH BRASS HEXNUT	.1
AH.	LOGO PLATE	.1
AJ.	LARGE FINISHING WASHER	.2
AK.	SMALL FINISHING WASHER	.8
AP.	M5 x 15MM BOLT	.4
AQ.	M6 x 10MM BOLT	.36
AR.	M6 x 50MM BOLT	.4
AT.	M6 KEP HEXNUT	.12
AX.	M6 LOCKING HEXNUT	.4
AY.	M4 x 10MM BOLT	.14
AZ.	M6 x 15MM BOLT	.10
BA.	M6 x 10MM ROUND HEAD BOLT	.8
BB.	DOOR STOP ASSEMBLY	.1

### OFFSET PARTS

### QTY

BE.	OFFSET SMOKER FIREBOX	.1
BF.	OFFSET SMOKER FIREBOX LID	.1
BG.	OFFSET SMOKER FIREBOX DOOR	.1
BH.	OFFSET SMOKER FIREBOX CAST IRON COOKING GRATE	.1
BJ.	OFFSET SMOKER FIREBOX WOOD GRATE	.1
BK.	OFFSET SMOKER FIREBOX LID HINGE	.2
BL.	OFFSET SMOKER FIREBOX DOOR HINGE	.2
BM.	OFFSET SMOKER FIREBOX DOOR HANDLE PRE-ASSEMBLY	.1
BN.	OFFSET SMOKER FIREBOX DOOR HANDLE CATCH	.1
BP.	M6 x 35MM BOLT	.8
BQ.	M4 KEP HEXNUT	.12

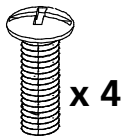


**WARNING!**

### 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.

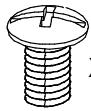
# HARDWARE AND SMALL PART LISTING



x 4

**AP**

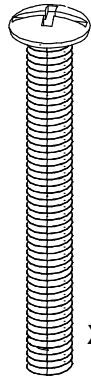
(4) M5 x 15MM  
BOLT



x 36

**AQ**

(36) M6 x 10MM  
BOLT



x 4

**AR**

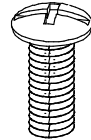
(4) M6 x 50MM  
BOLT



x 14

**AY**

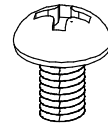
(14) M4 x 10MM  
BOLT



x 10

**AZ**

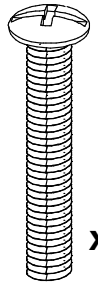
(10) M6 x 15MM  
BOLT



x 8

**BA**

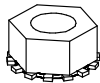
(8) M6 x 10MM  
ROUND HEAD BOLT



x 8

**BP**

(8) M6 x 35MM  
BOLT



x 12

**AT**

(12) M6 KEP  
HEXNUT



x 4

**AX**

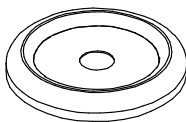
(4) M6 LOCKING  
HEXNUT



x 12

**BQ**

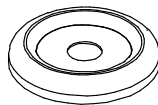
(12) M4 KEP  
HEXNUT



x 2

**AJ**

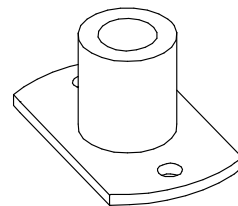
(2) LARGE  
FINISHING WASHER



x 8

**AK**

(8) SMALL  
FINISHING WASHER



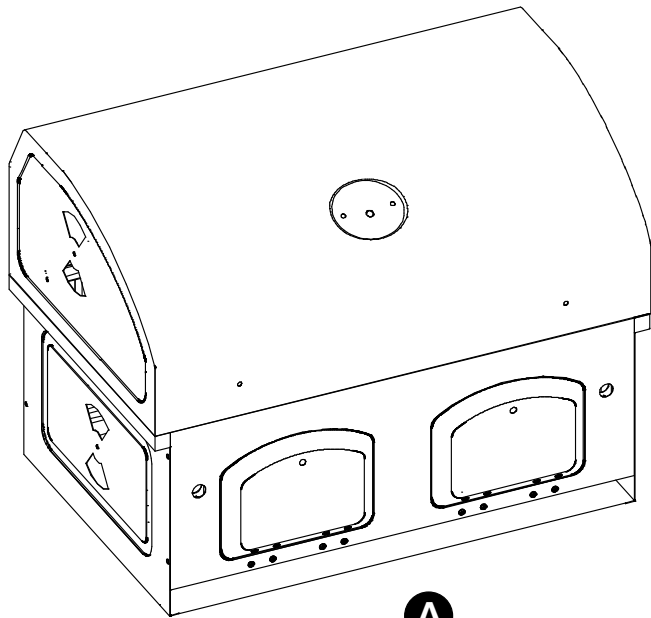
x 2

**AF**

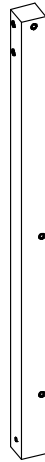
(2) THREADED  
SLEEVE BRACKET

NOTE: PART AF  
IS PRE-ASSEMBLED TO  
PART AD

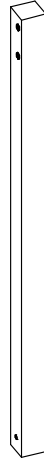
**PART LISTING**



**A**  
(1) LID AND COOKING  
CHAMBER ASSEMBLY



**E**  
(1) LEG,  
BACK LEFT



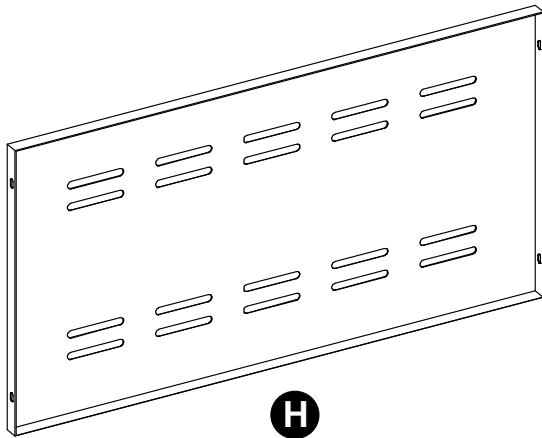
**C**  
(1) LEG,  
FRONT LEFT



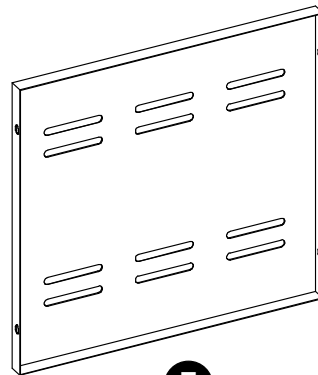
**D**  
(1) LEG,  
BACK RIGHT



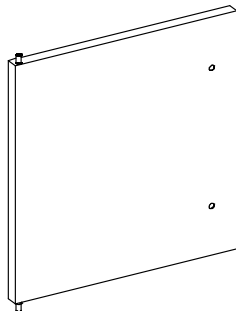
**B**  
(1) LEG,  
FRONT RIGHT



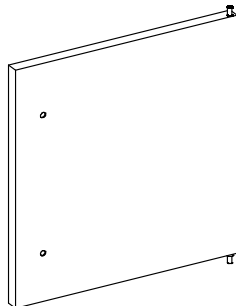
**H**  
(1) CABINET  
PANEL, BACK



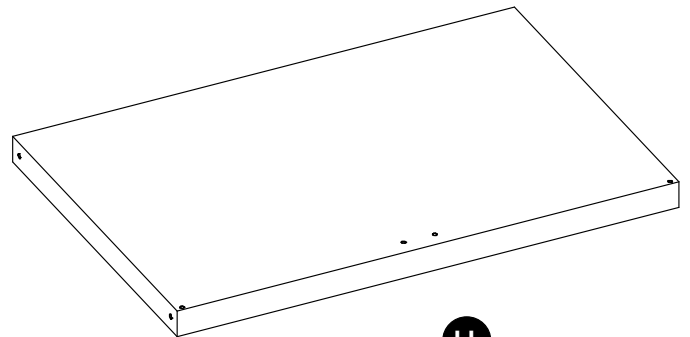
**F**  
(2) CABINET  
PANEL, SIDE



**KK**  
(1) LEFT CABINET DOOR

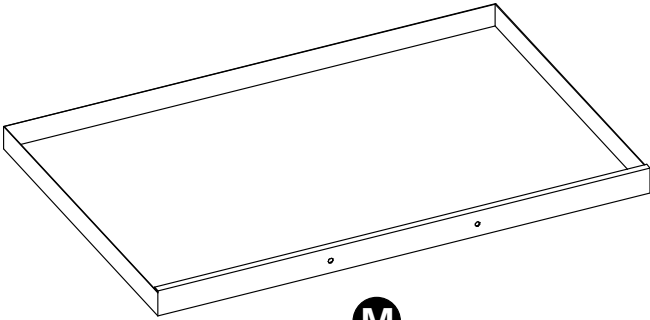


**JJ**  
(1) RIGHT CABINET DOOR

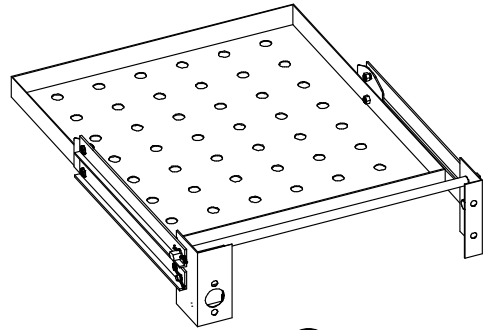


**LL**  
(1) BOTTOM SHELF

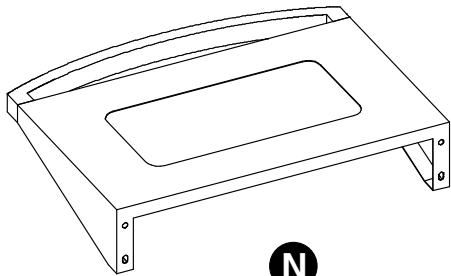
# PART LISTING



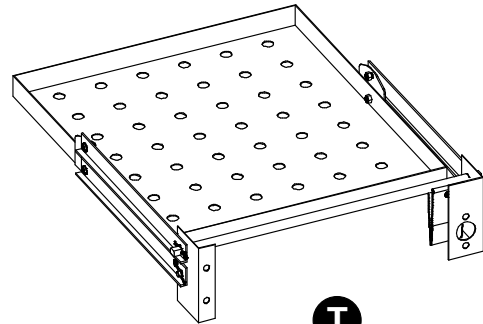
**M**  
(1) ASH TRAY



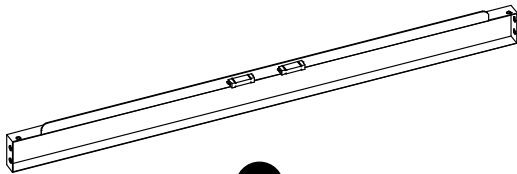
**U**  
(1) CHARCOAL PAN  
ASSEMBLY, LEFT



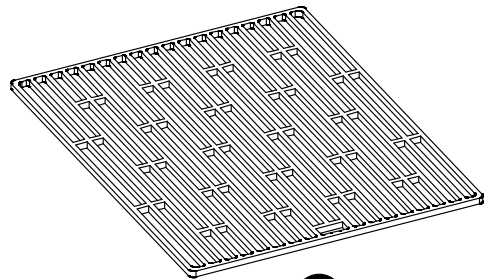
**N**  
(1) SIDE SHELF  
WITH HANDLE



**T**  
(1) CHARCOAL PAN  
ASSEMBLY, RIGHT



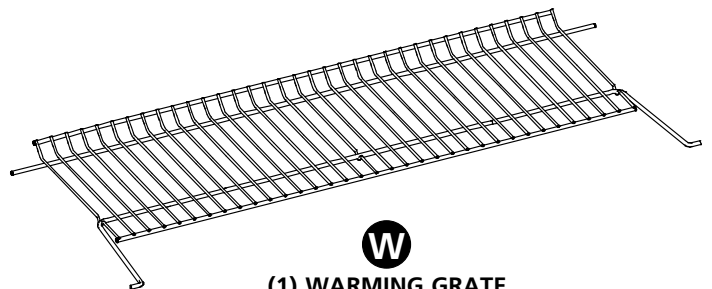
**QQ**  
(1) FRONT CONNECTOR  
WITH DOOR STOP



**V**  
(2) CAST IRON  
COOKING GRATE

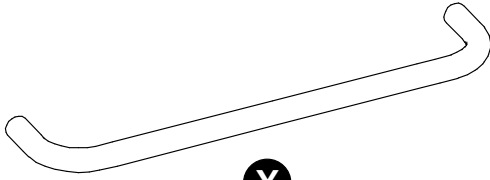


**R**  
(2) LEG CONNECTOR



**W**  
(1) WARMING GRATE

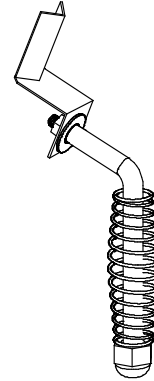
# PART LISTING



**X**  
(1) LID HANDLE



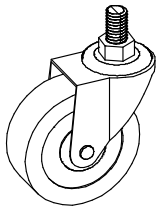
**AC**  
(4) VENT



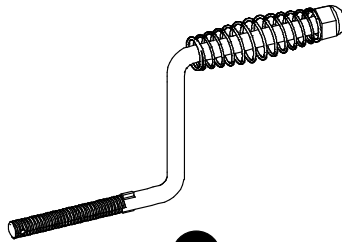
**AE**  
(2) ACCESS DOOR  
HANDLE ASSEMBLY



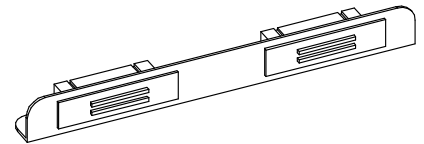
**Y**  
(4) SMALL HANDLE



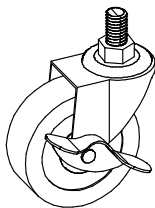
**AA**  
(2) CASTER



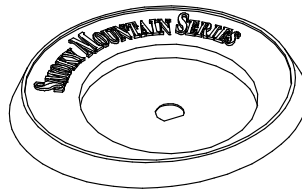
**AD**  
(2) CHARCOAL PAN  
ADJUSTMENT CRANK  
HANDLE ASSEMBLY



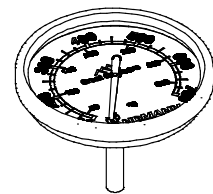
**BB**  
(1) DOOR STOP  
ASSEMBLY



**AB**  
(2) LOCKING  
CASTER

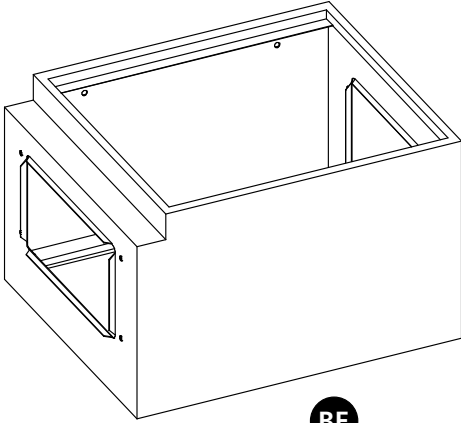


**AH**  
(1) LOGO PLATE

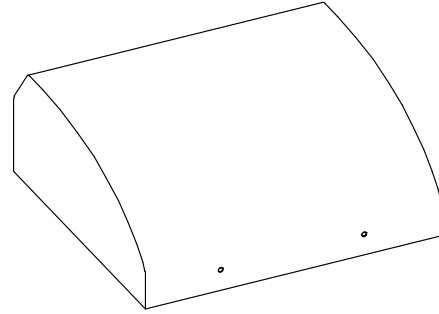


**AG**  
(1) TEMPERATURE GAUGE  
WITH BRASS HEXNUT

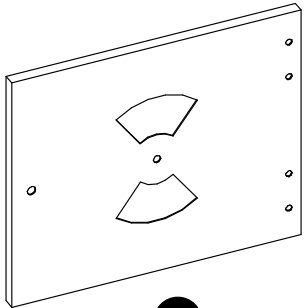
# OFFSET PART LISTING



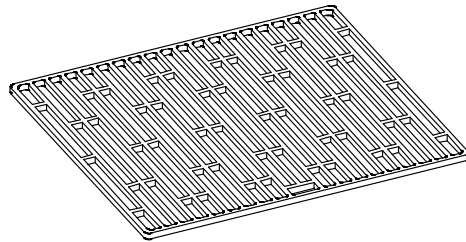
**BE**  
(1) OFFSET SMOKER  
FIREBOX



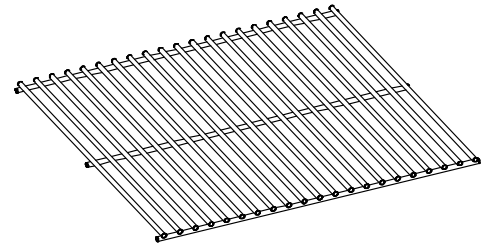
**BF**  
(1) OFFSET SMOKER  
FIREBOX LID



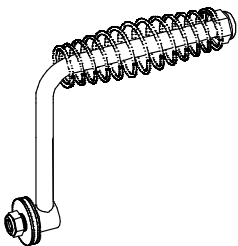
**BG**  
(1) OFFSET SMOKER  
FIREBOX DOOR



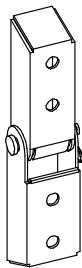
**BH**  
(1) OFFSET SMOKER  
FIREBOX COOKING GRATE



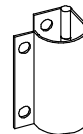
**BJ**  
(1) OFFSET SMOKER  
FIREBOX WOOD GRATE



**BM**  
(1) OFFSET SMOKER  
FIREBOX DOOR HANDLE  
PRE-ASSEMBLY



**BK**  
(2) OFFSET SMOKER  
FIREBOX LID HINGE



**BL**  
(2) OFFSET SMOKER  
FIREBOX DOOR HINGE



**BN**  
(1) OFFSET SMOKER  
FIREBOX DOOR HANDLE  
CATCH

# BRAVO CHARCOAL GRILL ASSEMBLY INSTRUCTIONS



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

Assembly time: 90 minutes



For easier reading and visual reference, part letters are described in either black or gray circles in each step.

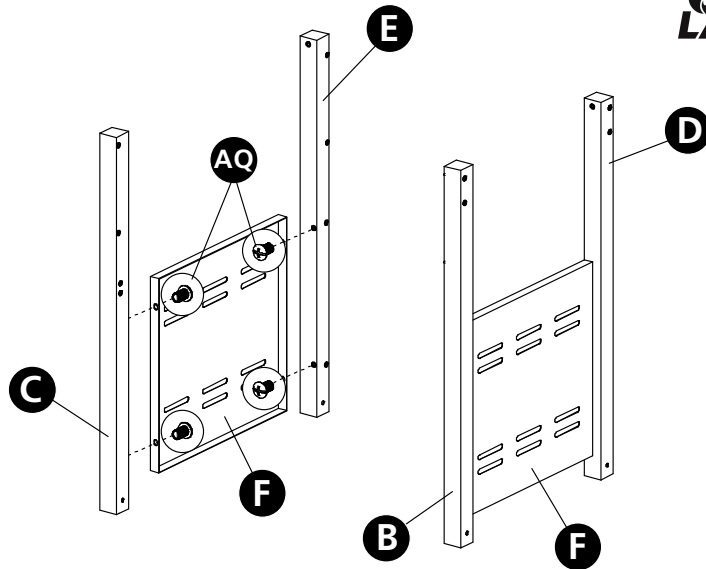
**EXAMPLE**

**K** Black circle part letters are parts added for the step.

**AG** Gray circle part letters are reference parts for the step.

**STEP 1: ASSEMBLE THE LEGS TO SIDE CABINET PANELS**

Arrange the (4) legs [ B,C,D,E ] in the correct orientation and assemble the side cabinet panels [ F ] to the legs using (4) 10MM bolts [ AQ ] on each side. Tighten bolts securely.



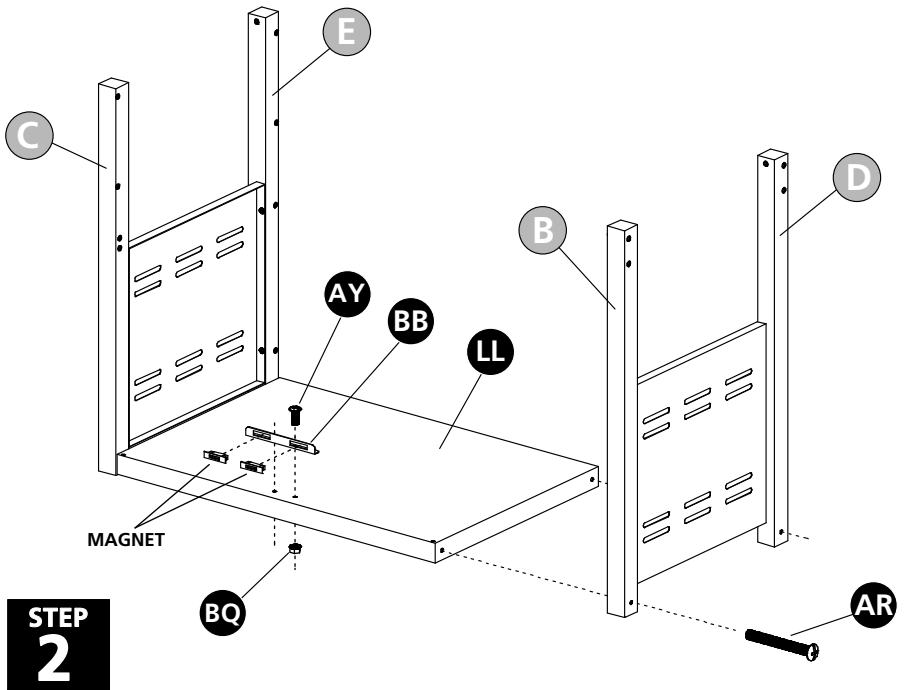
**STEP 1**

**STEP 2: ASSEMBLE THE BOTTOM SHELF TO THE LEGS**

Assemble the bottom shelf [ LL ] to the legs using (4) 50MM bolts [ AR ].

Assemble the door stop assembly [ BB ] to the bottom shelf [ LL ] using (2) M4 x 10MM bolts [ AY ] and (2) M4 hexnuts [ BQ ]. It may be necessary to unclip the magnets to assemble the doorstop.

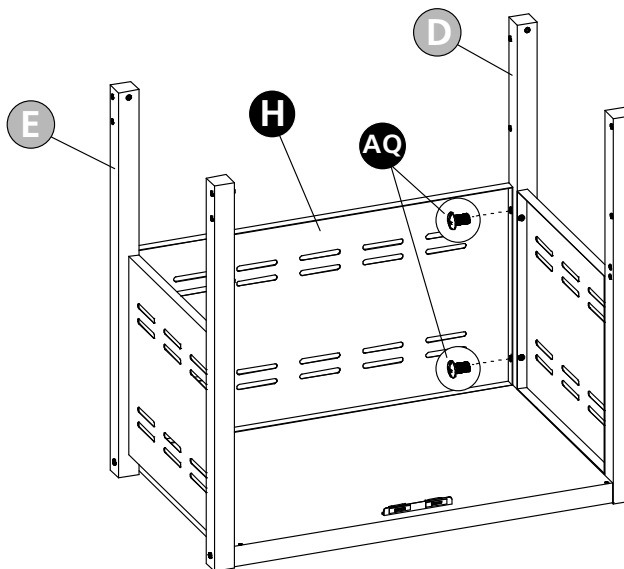
Tighten all bolts securely.



**STEP 2**

**STEP 3: ASSEMBLE THE BACK PANEL**

Assemble the back panel [ H ] to the legs [ D,E ] using (4) 10MM bolts [ AQ ]. Tighten bolts securely.



**STEP 3**

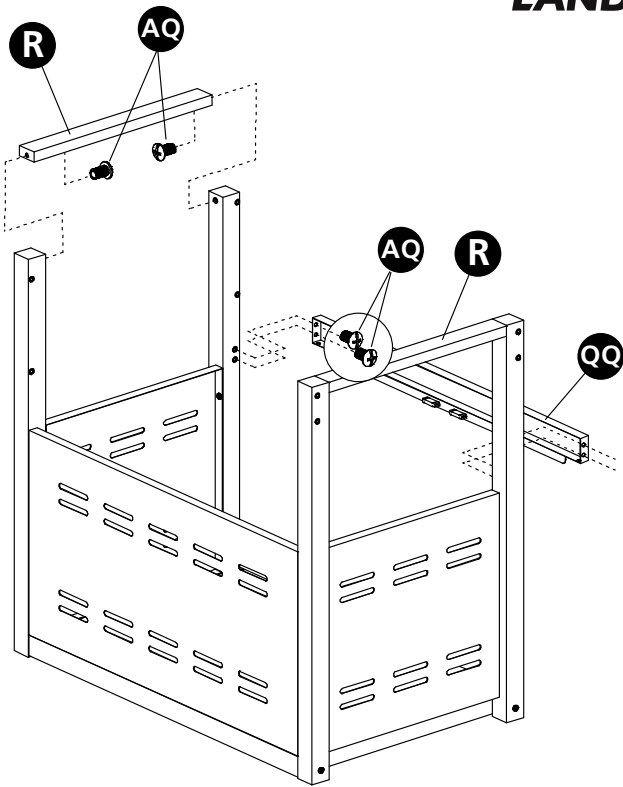
**DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE. IF YOU HAVE QUESTIONS OR HAVE TROUBLE WITH ASSEMBLY, PLEASE CALL 1-877-347-4557 FOR ASSISTANCE.**



**STEP 4: ASSEMBLE THE FRONT AND  
LEG CONNECTORS**

First, assemble the front connector [ QQ ] as shown to the legs using (4) 10MM bolts [ AQ ]. Tighten the bolts securely.

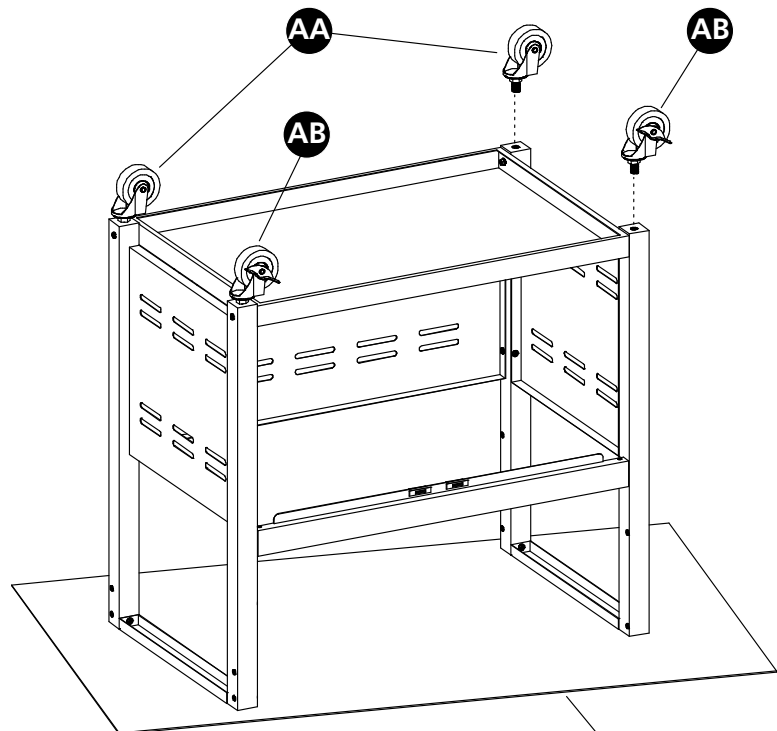
Next, assemble the (2) leg connectors [ R ] to the legs as shown using (4) 10MM bolts [ AQ ]. Tighten bolts securely.



**STEP 5: ASSEMBLE THE CASTERS**

Carefully turn the leg and cabinet assembly over. Assemble the (4) casters [ AA,AB ] to the leg threaded inserts.

Assemble the locking casters on the front side.



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

# BRAVO CHARCOAL GRILL ASSEMBLY INSTRUCTIONS

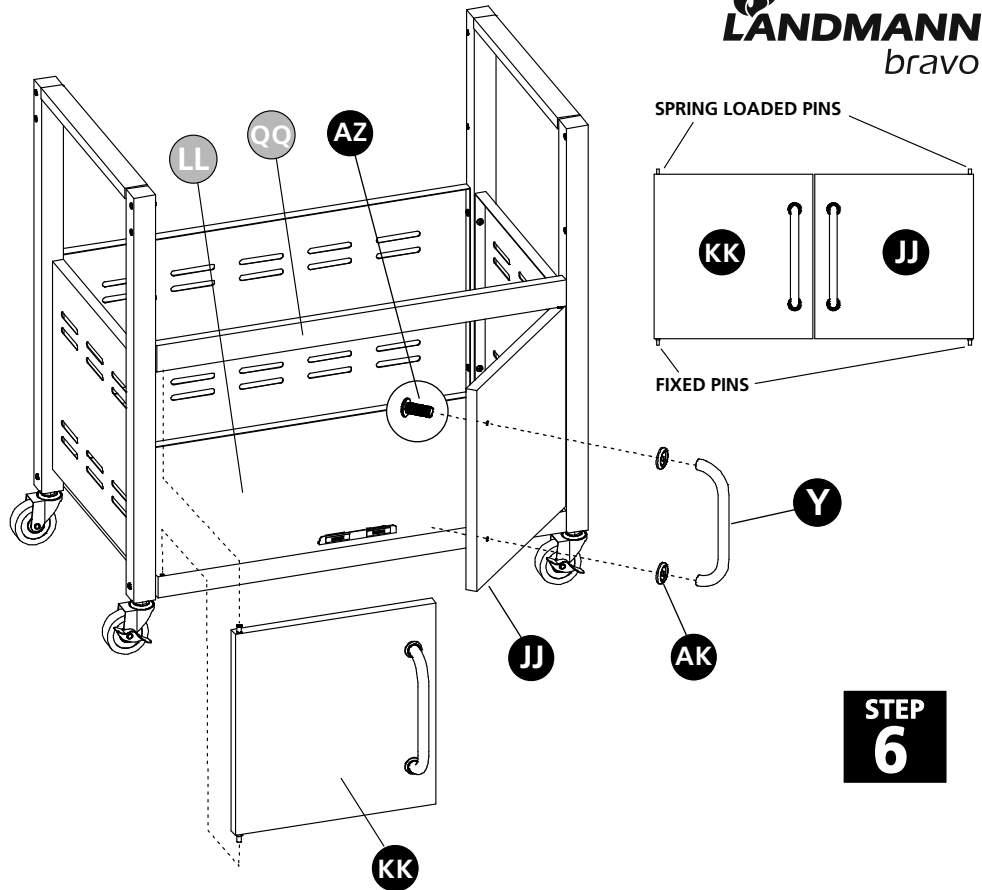


## STEP 6: ASSEMBLE THE CABINET DOORS

Carefully turn the leg and cabinet assembly back over onto the casters.

Assemble the cabinet doors [ JJ, KK ] to the bottom shelf. First identify the left and right doors. Put the fixed pins into the bottom shelf [ LL ] and press the top pins to insert into the front connector [ QQ ].

Assemble (1) handle [ Y ] to each door [ JJ, KK ] using (1) small finishing washer [ AK ] and (1) M6 x 15MM bolt [ AZ ] per door. Tighten bolts securely.



**STEP 6**

## STEP 7: ASSEMBLE LID AND COOKING CHAMBER TO THE LEGS

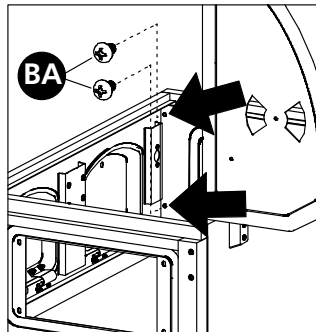
**⚠ ATTENTION !!** 2 persons are needed for this step.

**⚠ CAUTION !!** Avoid pinched fingers and hands! Keep fingers and hands clear of the connection area.

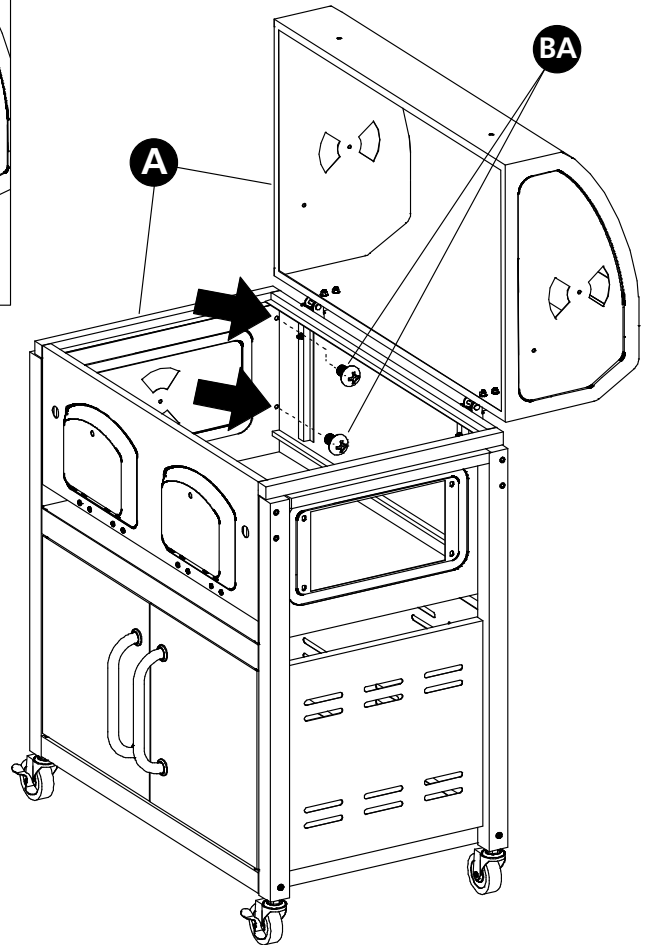
First make sure the locking casters are in the locked position so the leg and cabinet will not move around.

Very carefully place the lid and cooking chamber [ A ] onto the legs. Adjust so the front of the cooking chamber is flush with the front of the legs and resting on top of the legs. See STEP 7A.

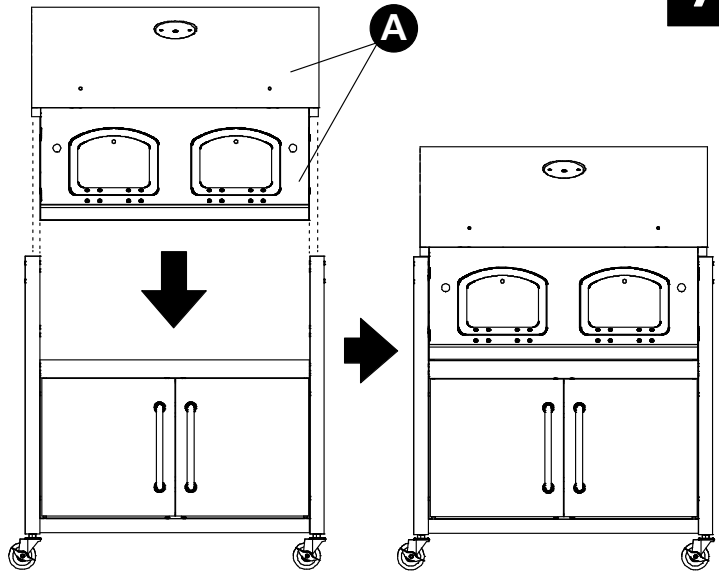
Carefully open the lid and keep the cooking chamber steady. Use (8) 10MM bolts [ BA ] to assemble the cooking chamber to the legs. Tighten all bolts securely. See STEP 7B.



**STEP 7B**



**STEP 7A**

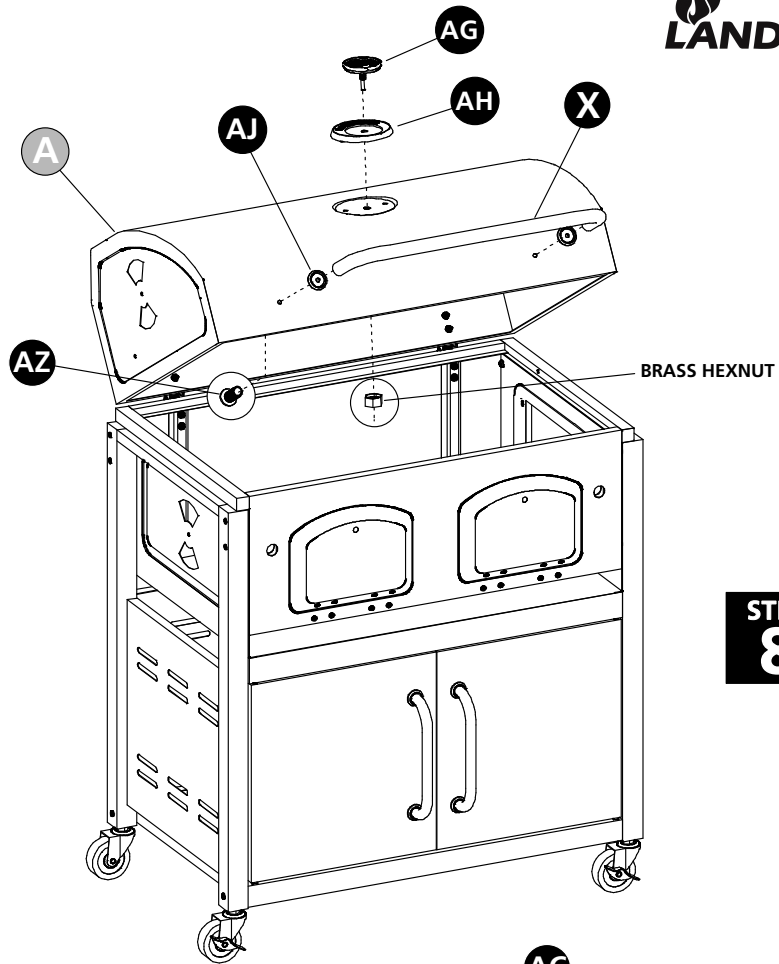


## STEP 8: ASSEMBLE LID HANDLE AND TEMPERATURE GAUGE

Assemble the lid handle [ X ] to the lid using (2) 15MM bolts [ AZ ] and (2) large finishing washers [ AJ ]. Assemble as shown.

Remove the brass hexnut from the temperature gauge [ AG ] and align the probe key with the lock on the logo plate [ AH ].

Align the temperature gauge and logo plate probe and pins with the holes in the lid. Secure to lid with the brass hexnut.

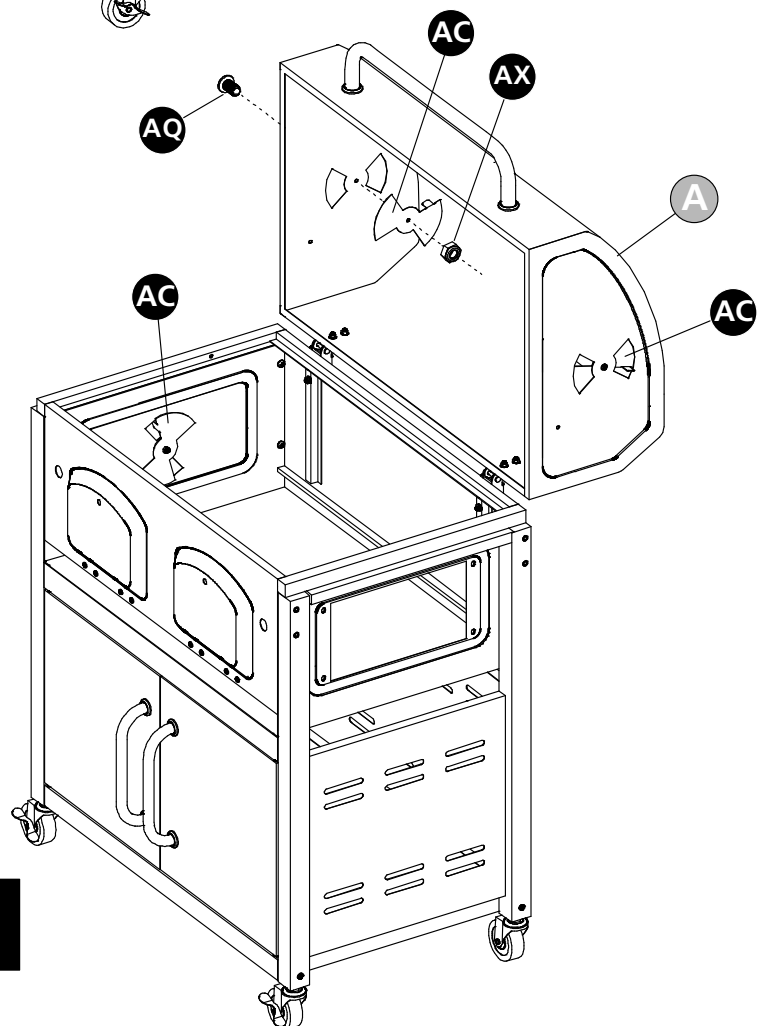


**STEP  
8**

## STEP 9: ASSEMBLE THE VENTS

Assemble (2) vents [ AC ] to the lid using (1) M6 x 10MM bolt [ AQ ] and (1) M6 locking hexnut [ AX ] per vent. Tighten enough to allow for some friction.

Assemble (1) vent to the cooking chamber using (1) M6 x 10MM bolt [ AQ ] and (1) M6 locking hexnut [ AX ]. Tighten enough to allow for some friction.



**STEP  
9**

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

# BRAVO CHARCOAL GRILL ASSEMBLY INSTRUCTIONS



## STEP 10: ASSEMBLE THE CHARCOAL PAN ASSEMBLIES

Assemble one assembly at a time to avoid mixing up parts.

Identify the right charcoal pan assembly [ T ]. See STEP 10A. Remove the push plate rod from the right charcoal pan assembly [ T ]. Using needle nose pliers or pliers, pull the (2) locking pins from the rod ends. Remove the push plate rod from the (2) top support bars and set aside. See STEP 10B.

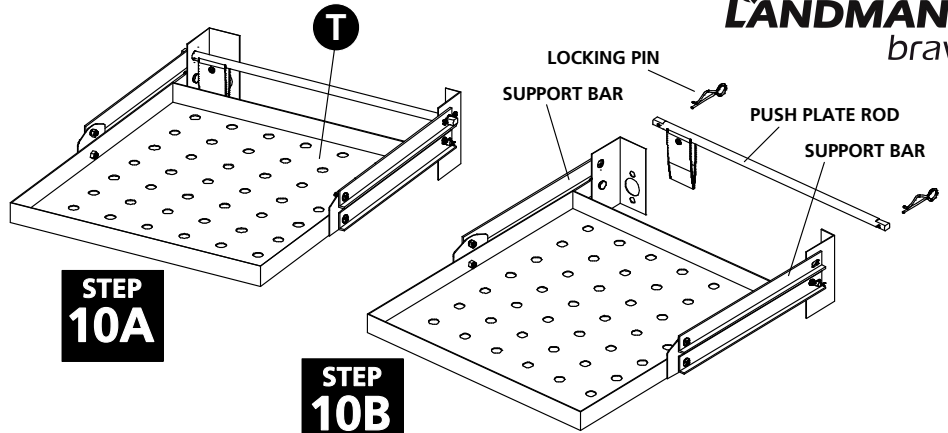
Align the holes and assemble the charcoal pan assembly to the cooking chamber.

Start on the push plate side. Insert the threaded sleeve bracket [ AF ] into the hole and assemble the side with (2) M5 x 15MM bolts [ AP ] as shown. See STEP 10C.

Return the push plate rod to the assembly inserting the ends of the rod into the brackets and support bars. Secure the rod with the locking pins. See STEP 10D.

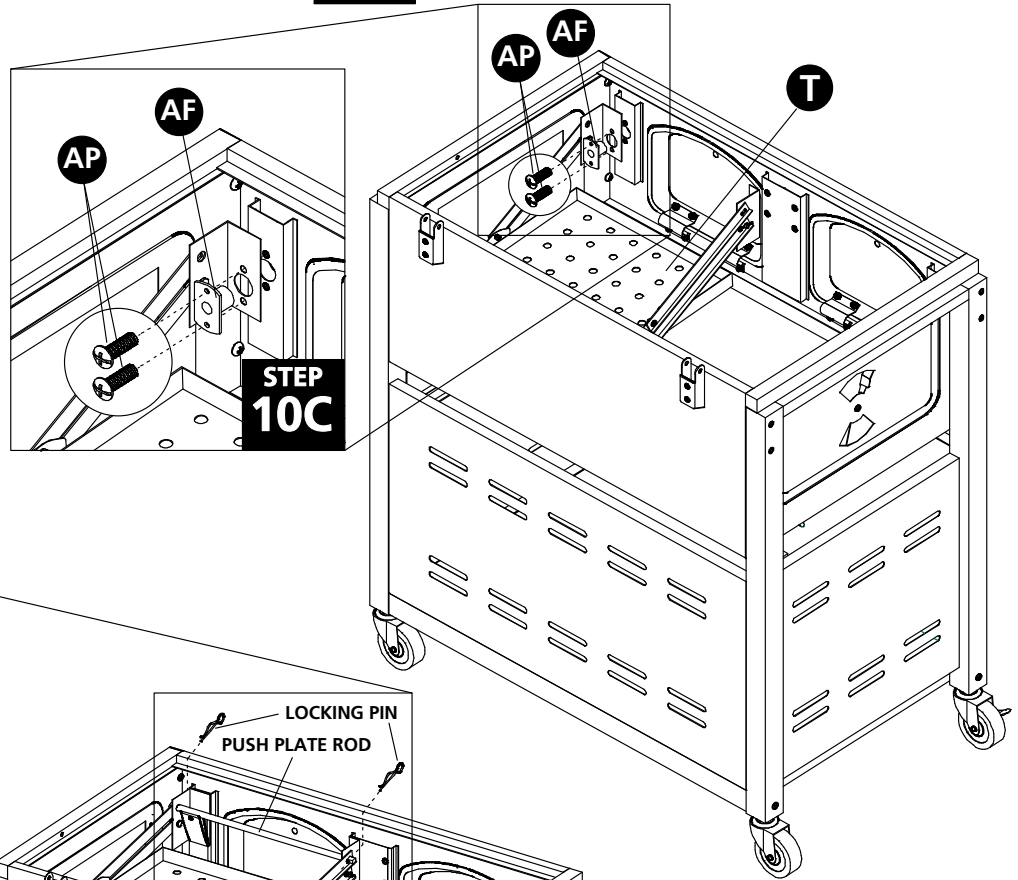
Finish by using (2) M6 x 10MM bolts [ AQ ] to assemble the opposite side to the cooking chamber. See STEP 10E.

Assemble the left charcoal pan [ U ] assembly the same way.

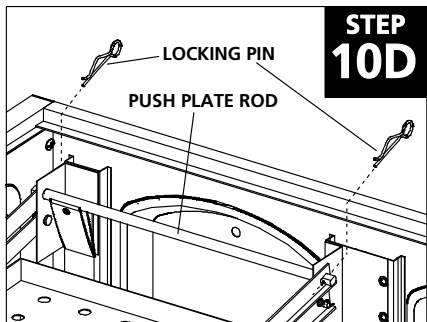


**STEP 10A**

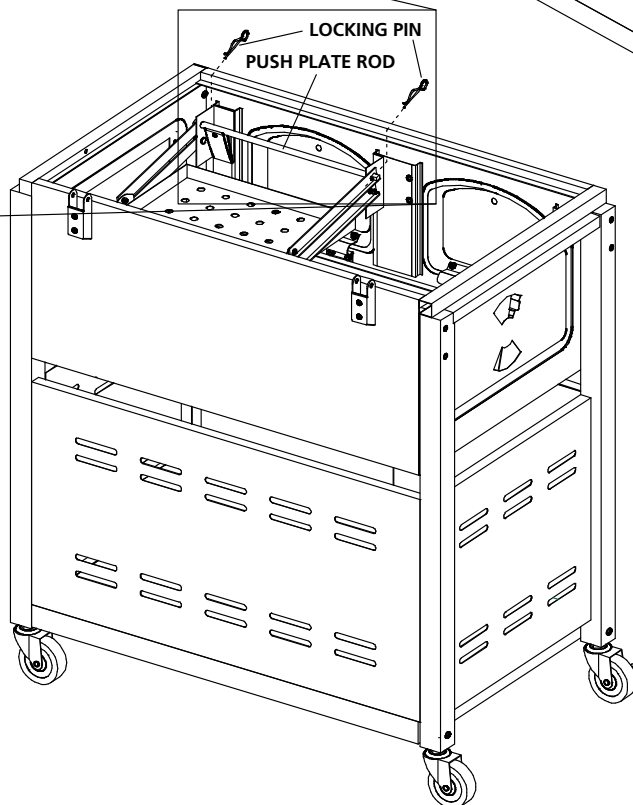
**STEP 10B**



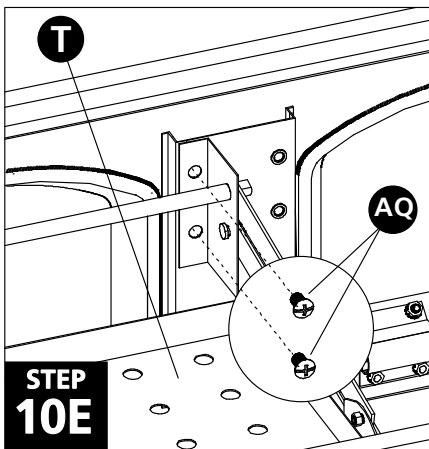
**STEP 10C**



**STEP 10D**



**NOTE** LID NOT SHOWN IN DRAWINGS FOR CLARITY

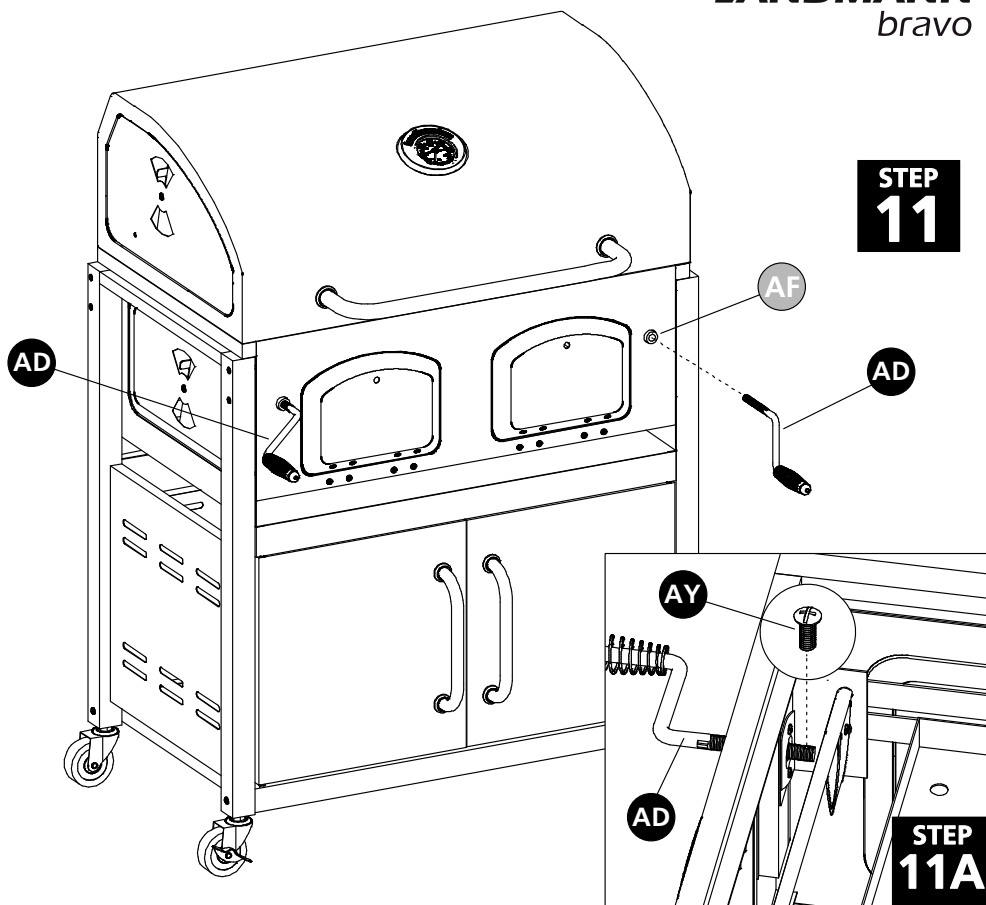


**STEP 10E**

## STEP 11: ASSEMBLE THE CHARCOAL PAN CRANK ADJUSTMENT HANDLES

Thread the charcoal pan crank adjustment handles [ AD ] into the threaded sleeve brackets [ AF ].

Crank the pans up and down a few times to make sure they work properly. Secure the handle with (1) M4 x 10MM bolt [ AY ] per handle. See STEP 11A.



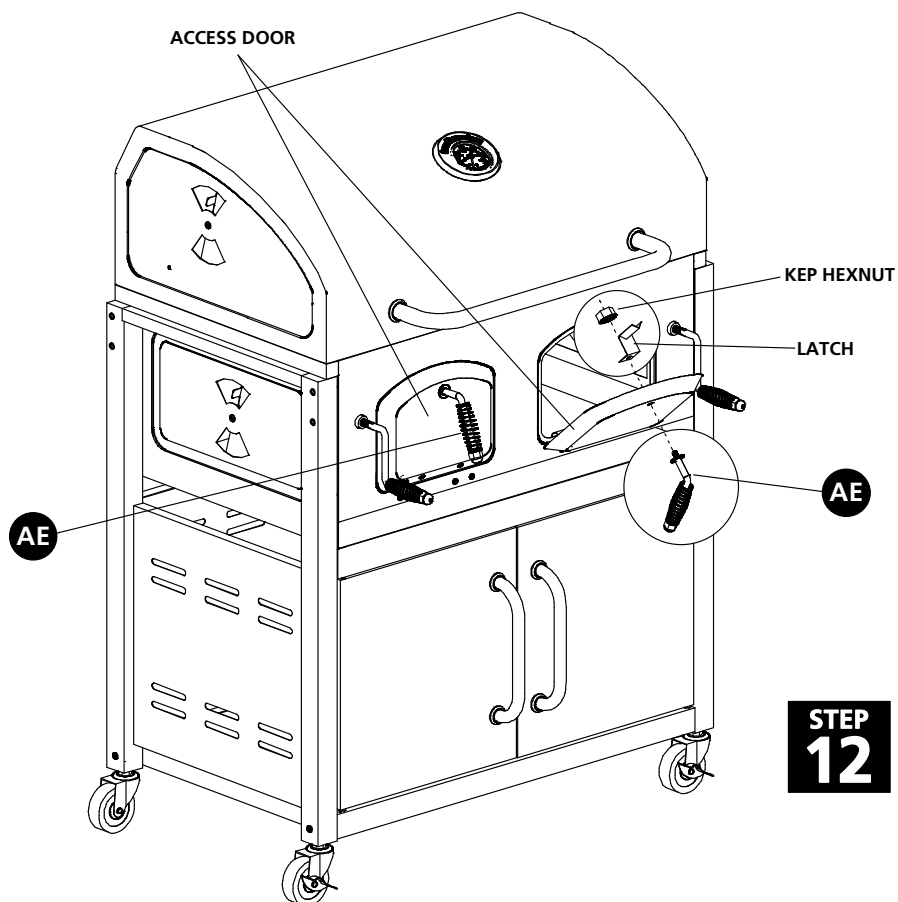
## STEP 12: ASSEMBLE THE ACCESS DOOR HANDLES

Cut the nylon ties and remove the ties, polybag and packing material around the access doors.

Remove the latch and M6 kep hexnut from the access door handle [ AE ]. The flat washer remains and assembles on the outside. Insert the threaded end of the handle into the access door hole.

Slide the latch onto the handle so it aligns with the key. Note the position of the latch. Secure with the M6 kep hexnut. Tighten securely.

Assembly is the same for the other side.



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

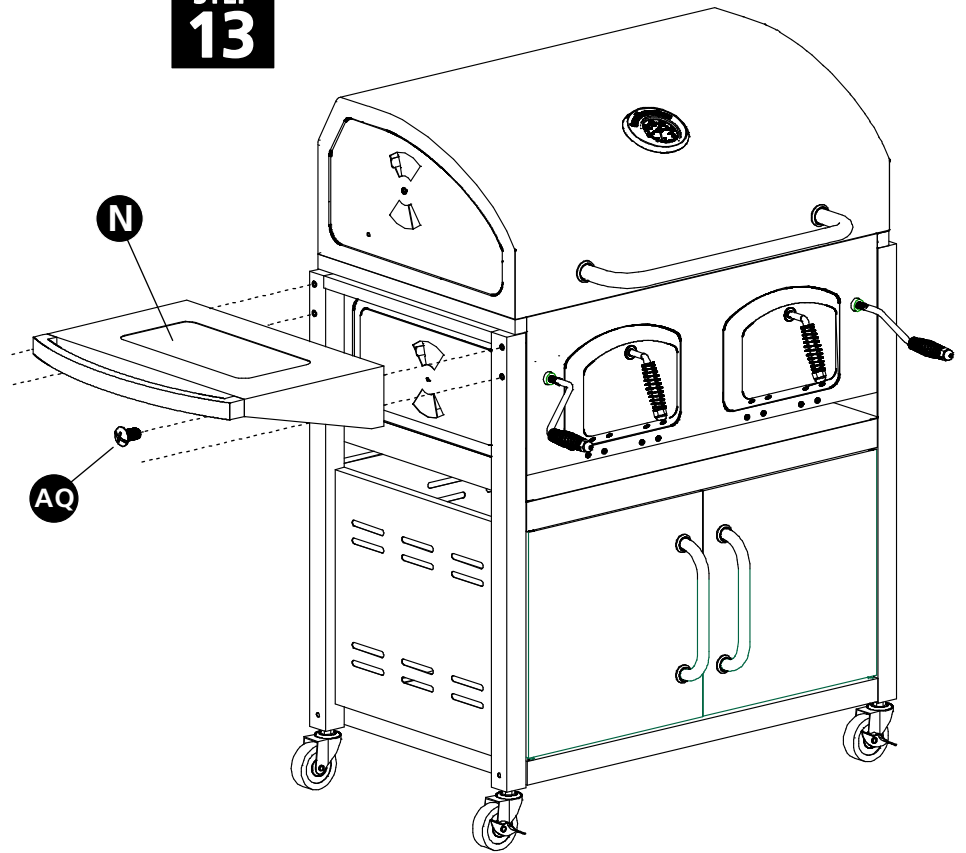
**STEP  
12**

**STEP  
13**

**STEP 13: ASSEMBLE THE SIDE SHELF**

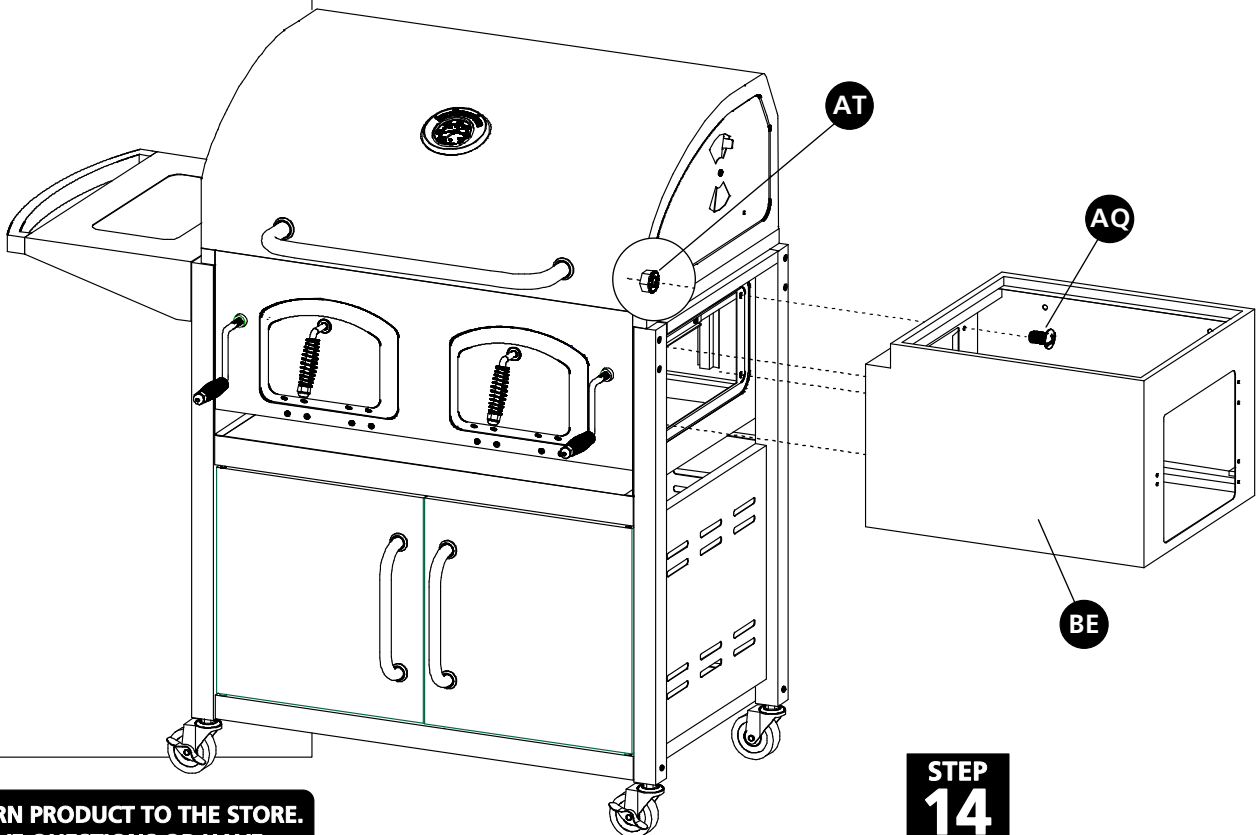
Assemble the side shelf [ N ] to the legs using (4) M6 x 10MM bolts [ AQ ]. Tighten bolts securely.

Note the weight limit on the side shelf is 15 lbs.



**STEP 14: ASSEMBLE THE OFFSET  
SMOKER FIREBOX**

Assemble the offset smoker firebox [ BE ] to the smoker chamber using (4) M6 x 10MM bolts [ AQ ] and (4) M6 kep hexnuts [ AT ]. Tighten bolts securely.



**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 OFFSET  
SMOKER FIREBOX LID**

Assemble the offset smoker firebox lid [ BF ] to the firebox [ BE ] using (2) hinges [ BK ], (8) M6 x 35MM bolts [ BP ] and (8) M6 kep hexnuts [ AT ]. Tighten all bolts securely.

**STEP 16: ASSEMBLE THE OFFSET  
SMOKER FIREBOX DOOR AND HANDLE**

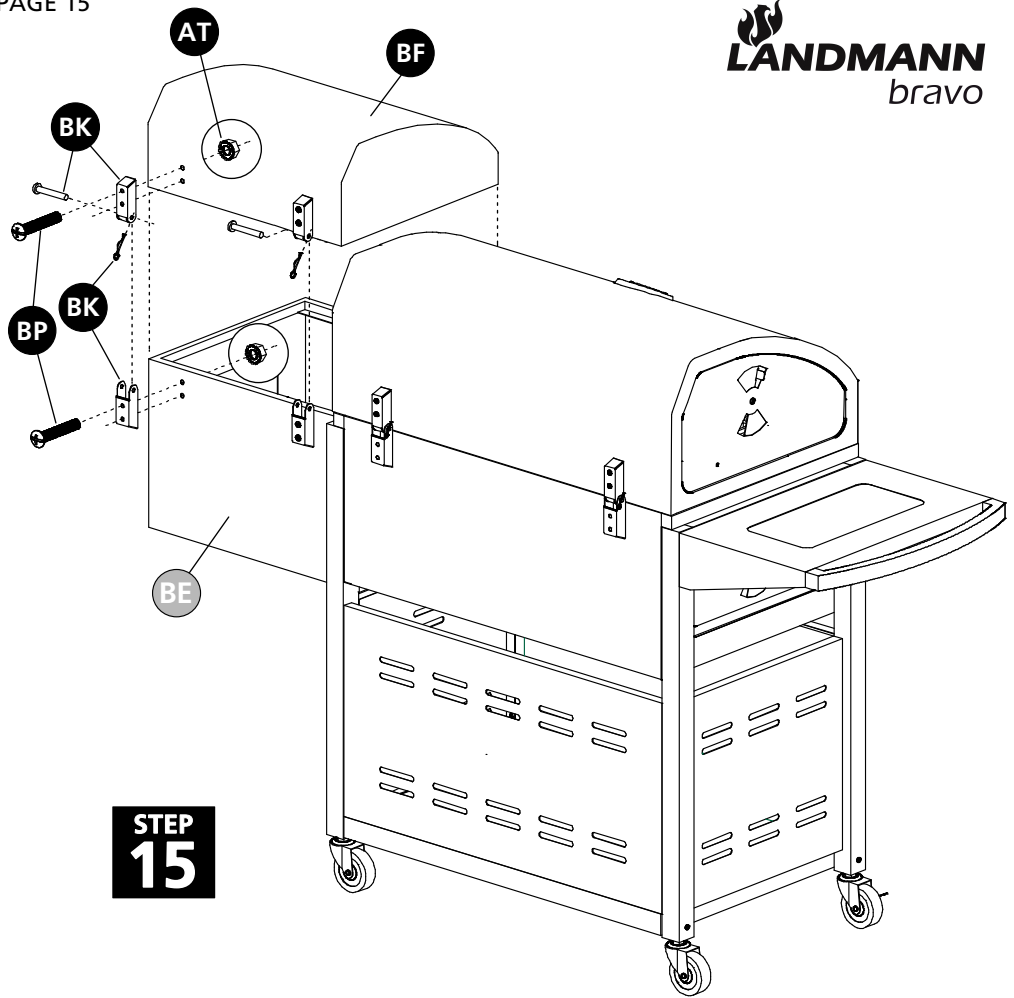
Assemble the offset smoker firebox door [ BG ] to the firebox using (2) hinges [ BL ], (8) M4 x 10MM bolts [ AY ] and (8) M4 kep hexnuts [ BQ ]. Tighten bolts securely.

Assemble the vent [ AC ] to the firebox door [ BG ] using (1) M6 x 10MM bolt [ AQ ] and (1) M6 locking hexnut [ AX ]. Tighten enough to allow for some friction.

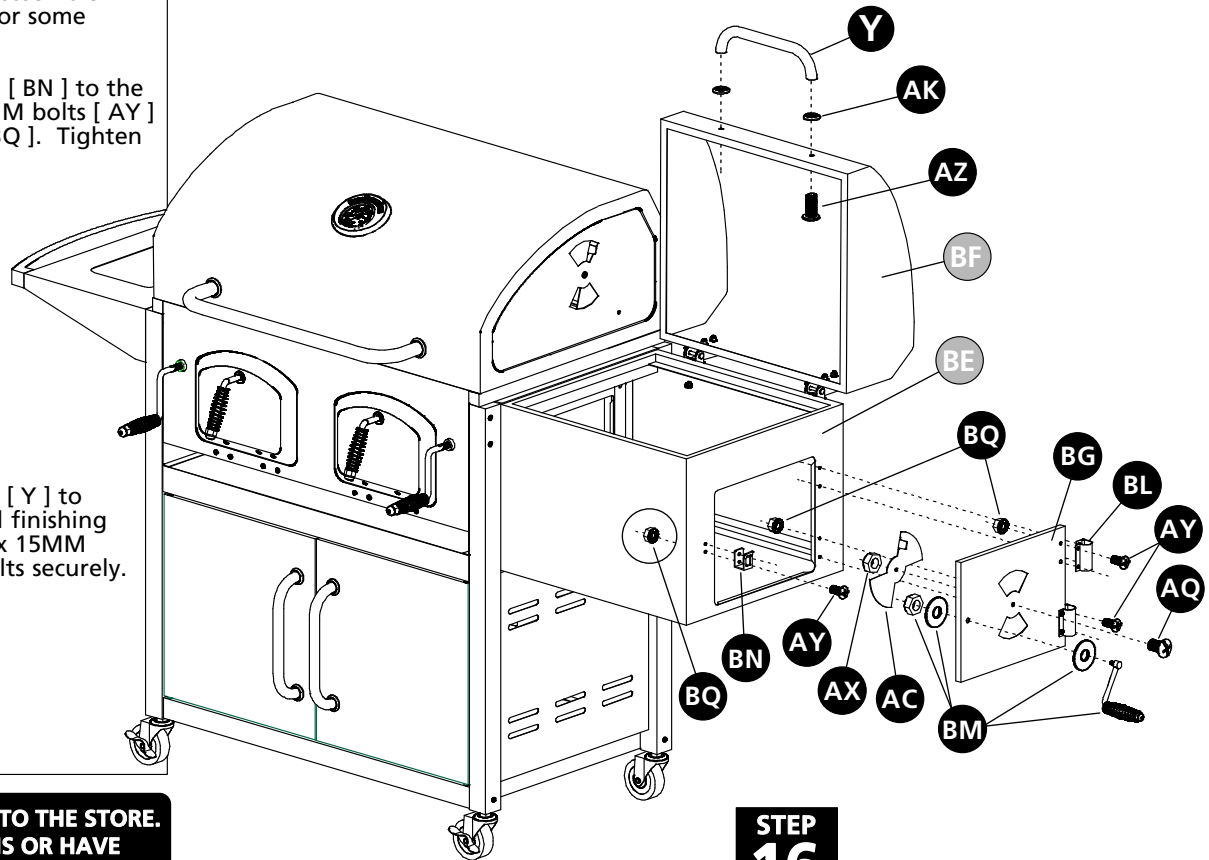
Take off the hexnut and one washer from the pre-assembled handle [ BM ] and insert into the door [ BG ]. Replace the washer and hexnut to assemble. Tighten enough to allow for some friction.

Assemble the handle catch [ BN ] to the firebox using (2) M4 x 10MM bolts [ AY ] and (2) M4 kep hexnuts [ BQ ]. Tighten bolts securely.

Assemble the small handle [ Y ] to the lid [ BF ] using (2) small finishing washers [ AK ] and (2) M6 x 15MM bolts [ AZ ]. Tighten all bolts securely.

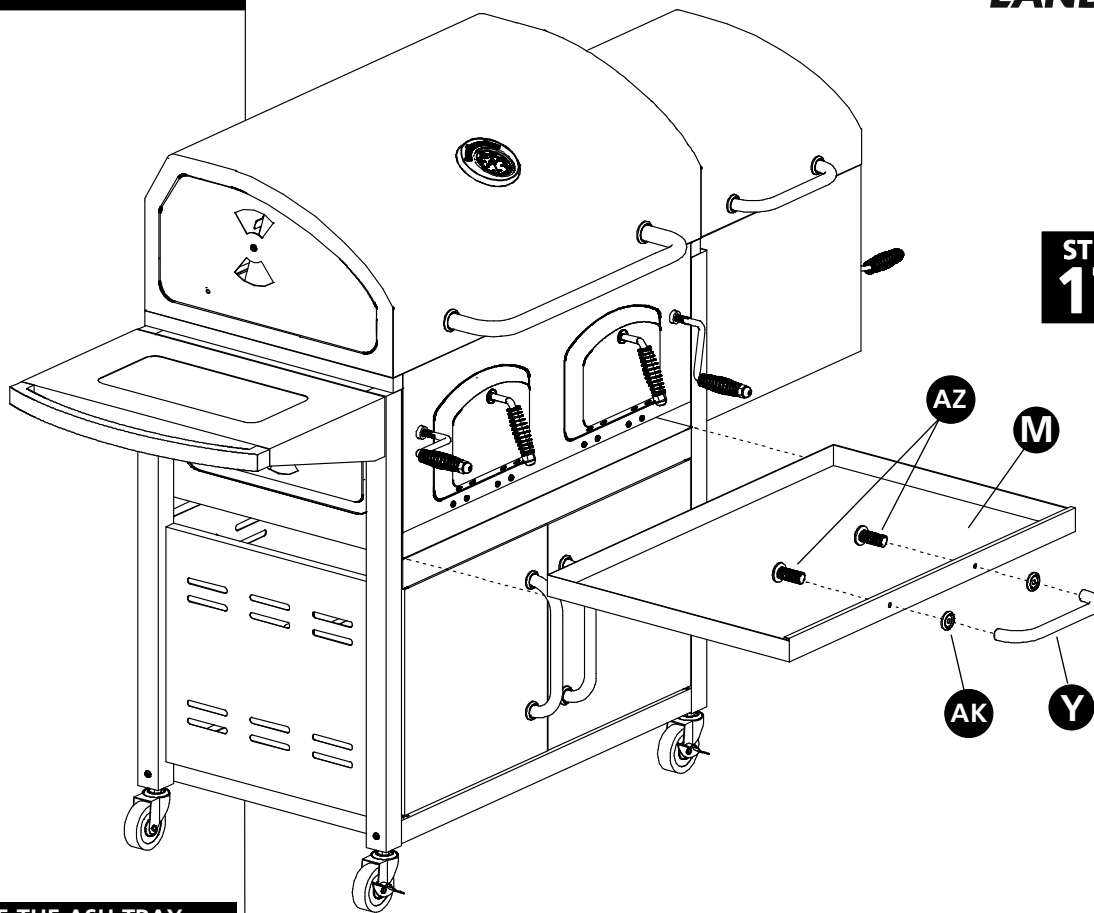


**STEP  
15**



**STEP  
16**

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

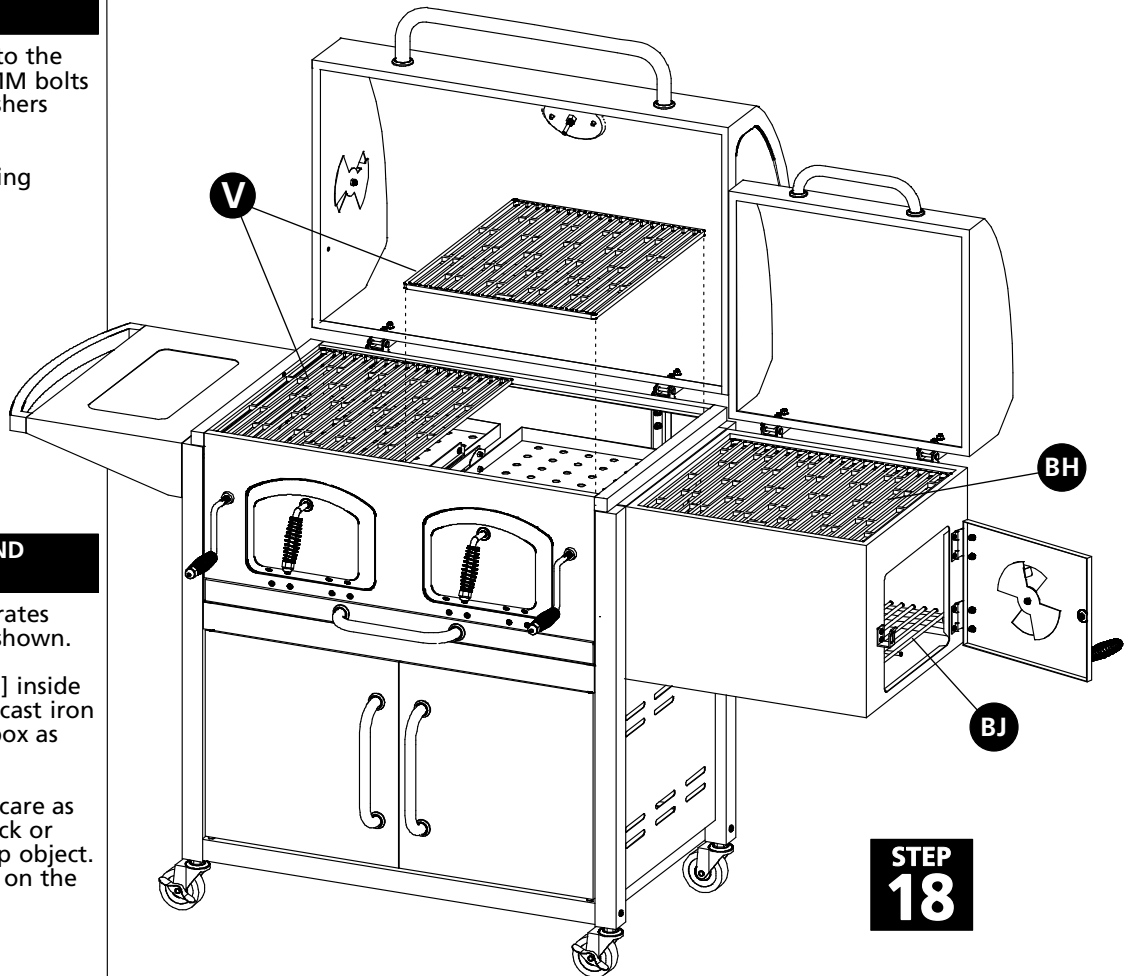


**STEP  
17**

**STEP 17: ASSEMBLE THE ASH TRAY  
AND HANDLE**

Assemble the small handle [ Y ] to the ash tray [ M ] using (2) M6 x 15MM bolts [ AZ ] and (2) small finishing washers [ AK ]. Assemble as shown.

Insert the ash tray into the cooking chamber.



**STEP 18: INSERT THE WOOD AND  
COOKING GRATES**

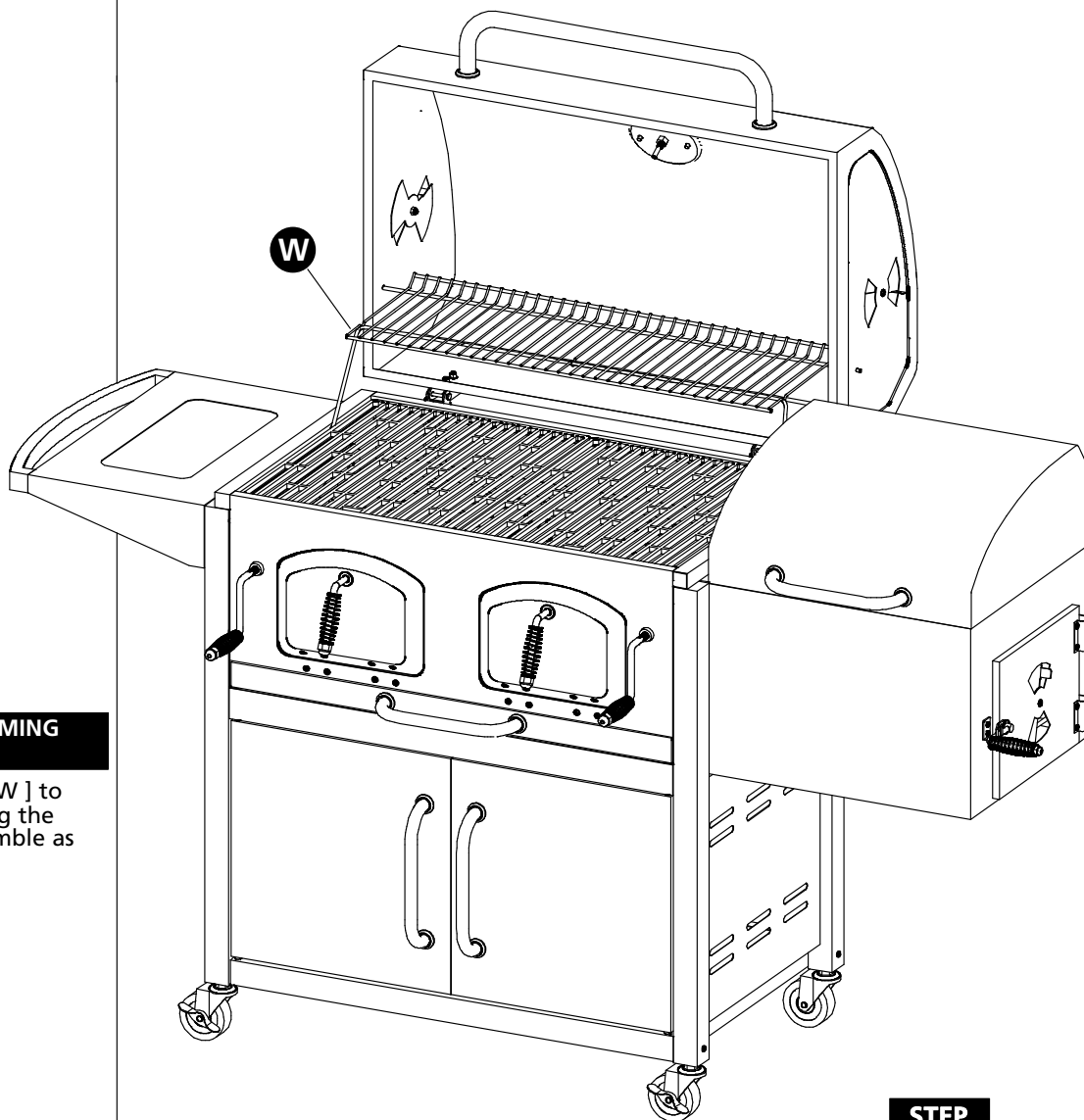
Place the (2) cast iron cooking grates [ V ] on the smoker chamber as shown.

Place the offset wood grate [ BJ ] inside the offset firebox and place the cast iron cooking grate [ BH ] on the firebox 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.

**STEP  
18**



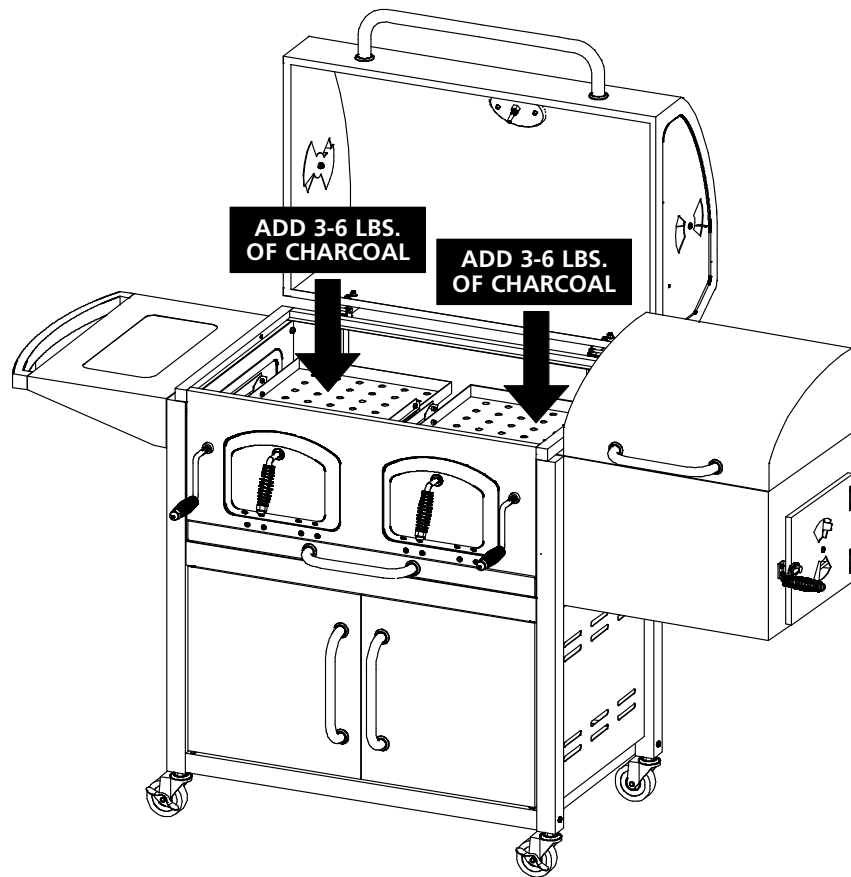


**STEP 19: ASSEMBLE THE WARMING  
GRATE**

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

**STEP  
19**

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



## BRAVO CHARCOAL GRILL OPERATING INSTRUCTIONS



### WARNING !

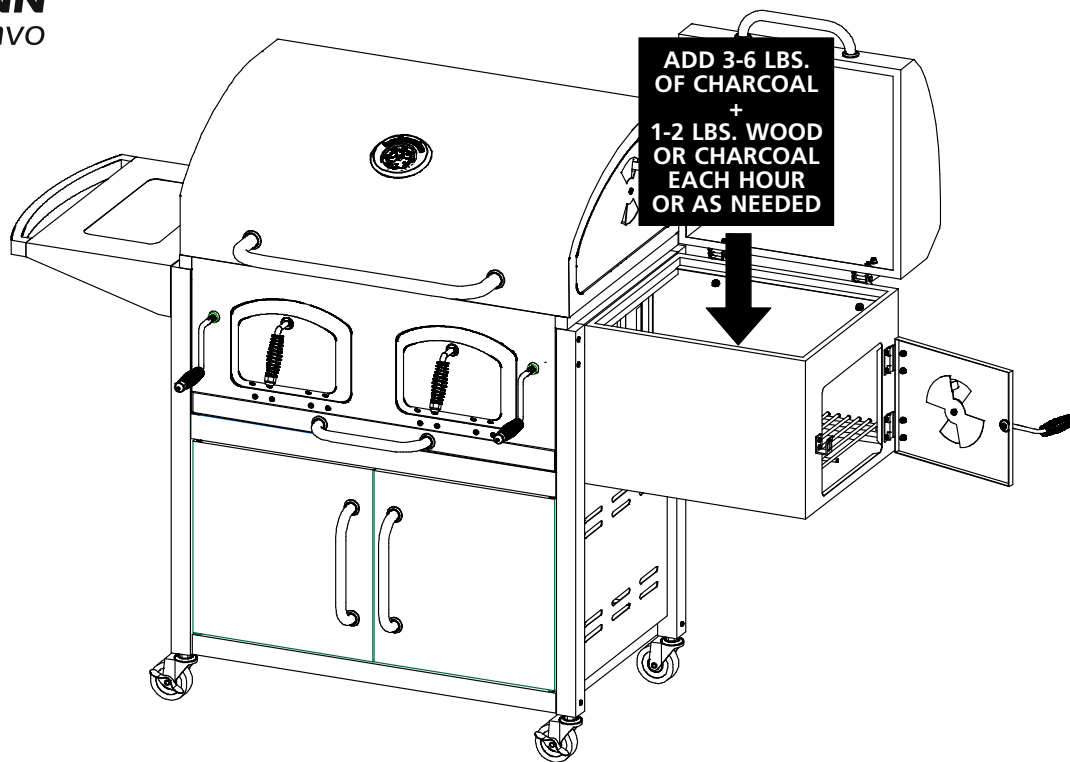
**This grill becomes very hot and possibly the handles. Use caution working around the grill. Use mittens or oven gloves when opening the lid, access doors, ash tray or adjusting the vents during use.**

1. Pour the desired amount (3-6 lbs.) of charcoal onto the charcoal pan(s).
2. Keep all charcoal inside the pans. 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 that it has ashed over (turned gray) and the initial starter odors are gone.
7. Adjust the charcoal or spread the charcoal evenly across the charcoal pan(s) 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 or wood as needed through the access doors.

**OPTIONAL:** If preferred, small wood chunks can be added to the charcoal at this time for flavor and smoke. Crank the charcoal pans to the lowest position away from the cooking grates. Carefully open the access door(s) and carefully add small wood chunks on top of the charcoal. The smoke will be heavy at first and after a short while will burn with less smoke. The temperature will spike when the wood is first added. As a general rule, you will need to add more wood or charcoal when the temperature drops below 250 degrees. Do not use more than 2 or 3 wood chunks at a time. **DO NOT ALLOW THE WOOD CHUNKS TO TOUCH OR COME IN CONTACT WITH ANY SIDE PANEL.** Keep wood chunks inside the charcoal pans.



The adjustable charcoal pans can be moved to within a few inches of the cooking grate 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.



## BRAVO OFFSET FIREBOX SMOKER 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 doors, ash tray or adjusting the vents during use.**

The fire is in the offset firebox and the food is cooked in the smoker chamber (main grill). The smoke and indirect heat pass through the opening between the offset firebox and the smoker chamber. Follow these steps for cooking with smoke and indirect heat. Note that most food needs several hours to cook with this method. These are the basic instructions.

1. Pour the desired amount (3-6 lbs.) of charcoal onto the offset firebox wood grate and light the charcoal according to the charcoal manufacturer instructions. **DO NOT ALLOW ANY CHARCOAL TO TOUCH THE PANEL SIDES.**
2. Adjust all vents to full open and keep the offset firebox lid open.
3. Light charcoal according to the charcoal manufacturer instructions.
4. After the flames have disappeared from the charcoal, close all lids and doors, but keep all vents open.
5. After about 10-15 minutes, check the charcoal to see that it has ashed over (turned gray) and the initial starter odors are gone.
6. Now carefully add about 1-2 lbs. of wood chunks to the fire. **Note!** Keep all wood chunks away from the firebox side panels. **DO NOT ALLOW ANY WOOD TO TOUCH THE PANEL SIDES.** The best types of wood for flavor and smoke are pecan, hickory and mesquite. The smoke will be heavy at first and after a short while will burn with less smoke.
7. Carefully wipe the cooking grate surfaces with vegetable oil to keep the food from sticking.
8. When the smoker chamber temperature reaches 220-250 degrees, add meat and food as desired to the cooking grates. Cook food to your personal preference.
9. Adjust the vents as needed to control the temperature in the smoker chamber.
10. As a general rule, you will need to add more wood when the temperature drops below 200 degrees. 1-2 lbs of wood will burn for about 1 hour. Each pound of meat will take 1 hour to cook. These are general rules and will vary depending on your actual conditions.

## 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.



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

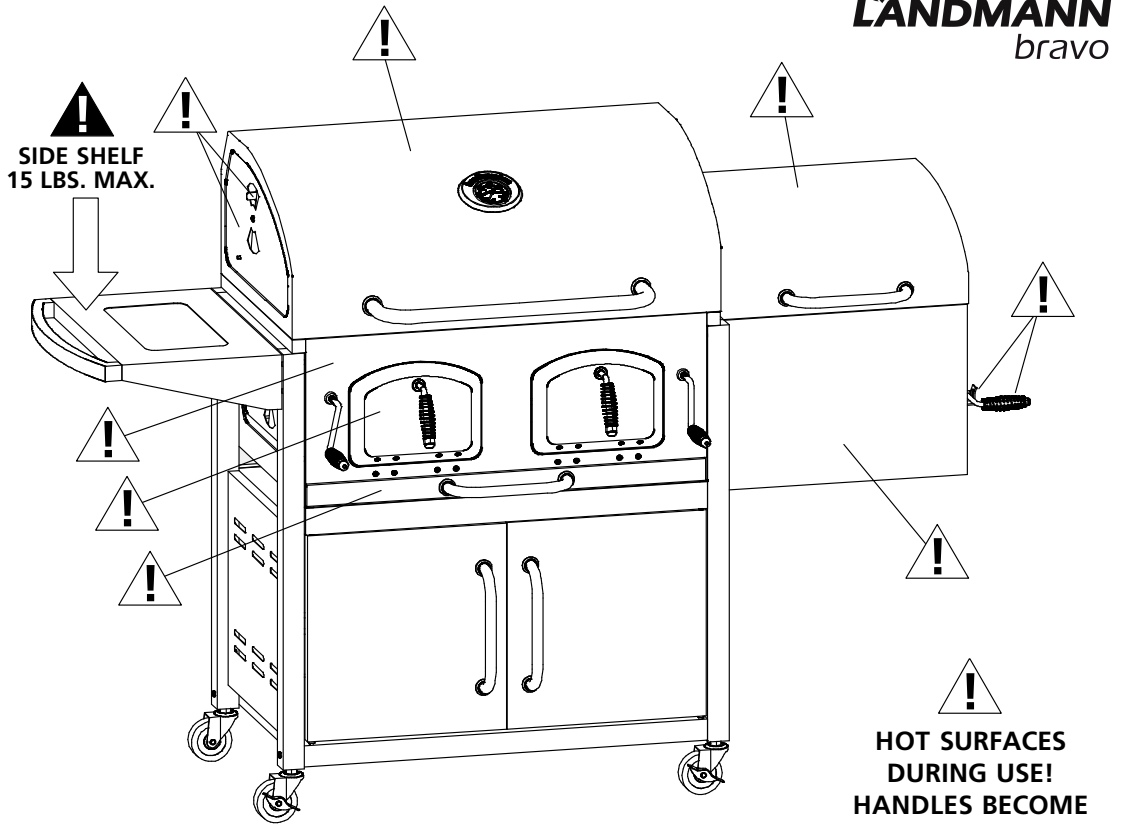
**AVAILABLE ACCESSORIES FOR THE BRAVO**  
These custom made accessories are made just for the Bravo.



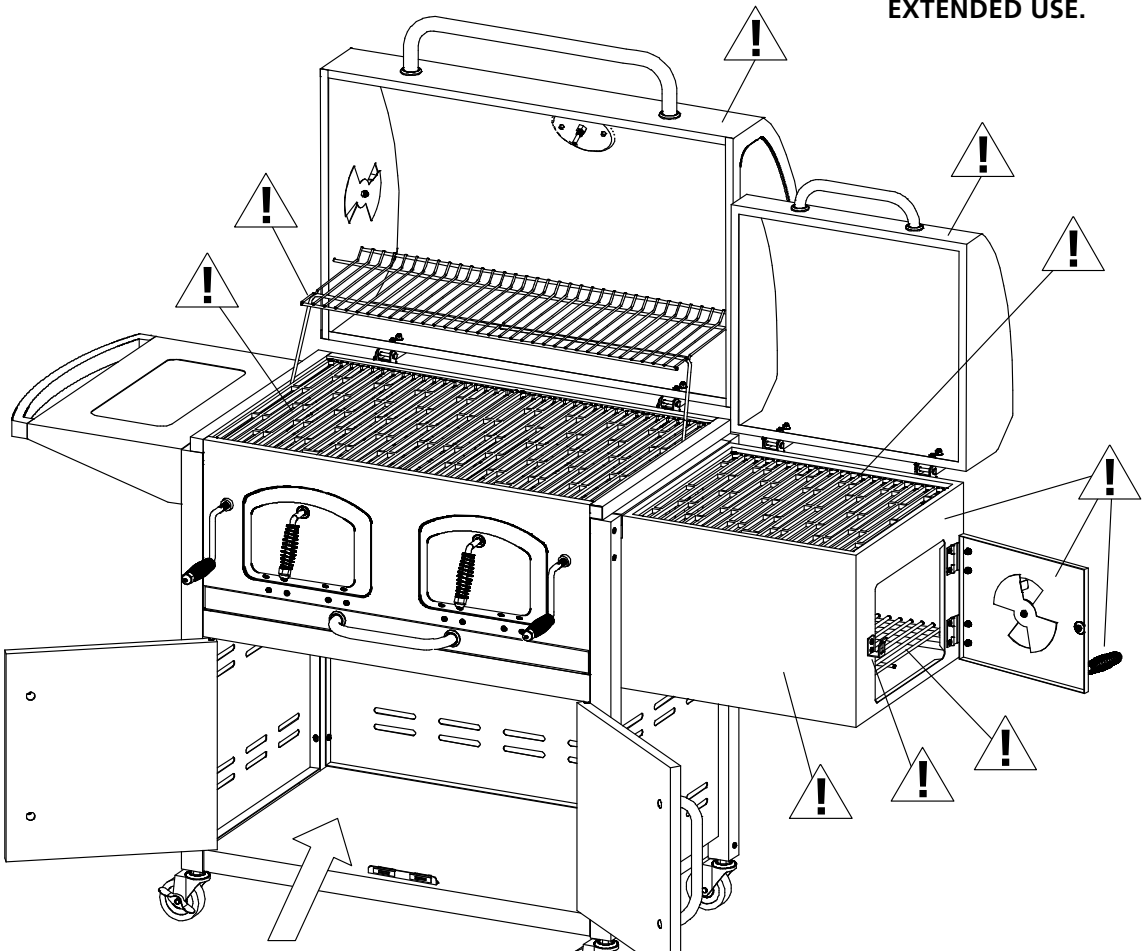
**COVER**  
MODEL 150122  
This high quality cover keeps out the elements.

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

Congratulations on your purchase of the Bravo Premium Charcoal Grill with Offset Smoker Firebox! 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](mailto:customerservice@landmann-usa.com) -OR- 1-877-347-4557 M-F 8-5 ET. Proof of purchase may be required. Thank you!



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



**⚠ DO NOT STORE LIGHTER FLUID OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS OR MATERIALS IN THE STORAGE CABINET.**



## 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.

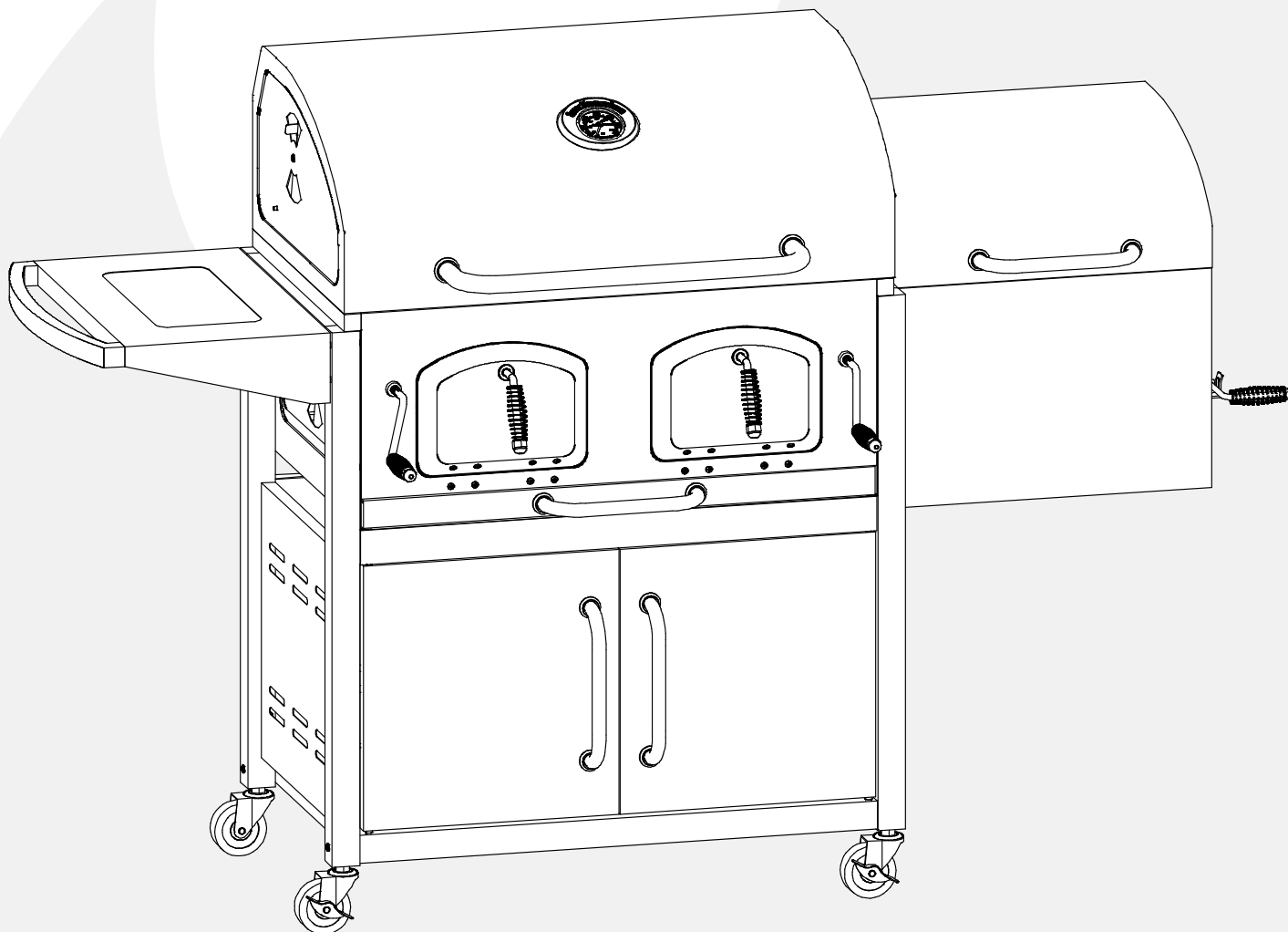
Contact Customer Service at: 1-877-3GRILLS (1-877-347-4557) or [grills@landmann-usa.com](mailto:grills@landmann-usa.com). Any returned products or parts must be returned postage prepaid.

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**  
*bravo*



**Smoky Mountain Series®**  
**Parrilla de carbón Bravo Premium con la**  
**caja de Desplazamiento fuego Fumador**

**Instrucciones de armado y**  
**funcionamiento para el modelo:**  
**591320**



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

VER. 2, 2/28/2012



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

- 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.
- NO GUARDE EL LÍQUIDO COMBUSTIBLE U OTROS LÍQUIDOS O MATERIALES INFLAMABLES DENTRO DEL GABINETE DE ALMACENAMIENTO.
- MANTENGA A LOS NIÑOS Y MASCOTAS ALEJADOS AL USAR LA PARRILLA.
- SE NECESITAN MITONES O GUANTES 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 ACCEPTABLE; 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 15 LIBRAS DE FORMA SEGURA; NO PONGA MÁS DE 15 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 DESPUÉS DE MANIPULAR CARNE CRUDA Y AVÍCOLA.

**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.	PREARMADO DE TAPA Y CÁMARA DE COCCIÓN	1
B.	PATA, DERECHA DELANTERA	1
C.	PATA, IZQUIERDA DELANTERA	1
D.	PATA, DERECHA TRASERA	1
E.	PATA, IZQUIERDA TRASERA	1
F.	PANEL DEL GABINETE, LATERAL	2
H.	PANEL DEL GABINETE, TRASERO	1
JJ.	PUERTA DEL ARMARIO DERECHO	1
KK.	PUERTA DEL ARMARIO IZQUIERDA	1
LL.	ESTANTE INFERIOR	1
M.	BANDEJA PARA CENIZAS	1
N.	ESTANTE LATERAL CON MANIJA	1
QQ.	CONECTOR DELANTERO	1
R.	CONECTOR DE PATAS	1
T.	CONJUNTO DE RECIPIENTE PARA CARBÓN, DERECHO	1
U.	CONJUNTO DE RECIPIENTE PARA CARBÓN, IZQUIERDO	1
V.	REJILLA DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO	2
W.	REJILLA DE CALENTAMIENTO	1
X.	MANIJA DE LA TAPA	1
Y.	MANIJA PEQUEÑA	4
AA.	RUEDITA	2
AB.	BLOQUEADOR DE RUEDITA	2
AC.	REJILLA DE VENTILACIÓN	4
AD.	ARMADO DE LA MANIVELA DE AJUSTE DEL RECIPIENTE PARA CARBÓN	2
AE.	CONJUNTO DE LA MANIJA DE LA PUERTA DE ACCESO	2
AF.	SOPORTE DE MANGUITO ROSCADO	2
AG.	INDICADOR DE TEMPERATURA	1
AH.	PLACA DEL LOGO	1
AJ.	ARANDELA DE ACABADO GRANDE	2
AK.	ARANDELA DE ACABADO CHICA	8
AP.	PERNO M5 x 15MM	4
AQ.	PERNO M6 x 10MM	36
AR.	PERNO M6 x 50MM	4
AT.	TUERCA HEXAGONAL DE TOPE M5	12
AX.	TUERCA HEXAGONAL DE TOPE M6	4
AY.	TUERCA HEXAGONAL DE SUJECIÓN M6	14
AZ.	PERNO M4 X 10MM	10
BA.	PERNO M6 X 15MM	8
BB.	PUERTA CONJUNTO DE TOPE	1

**DESPLAZAMIENTO DE PIEZAS**

**CANT**

BE.	FUMADOR DESPLAZAMIENTO CAJA DE FUEGO	1
BF.	FUEGO DESPLAZAMIENTO FUMADOR TAPA DE LA CAJA	1
BG.	DESPLAZAMIENTO DE INCENDIO FUMADOR PUERTA DE LA CAJA	1
BH.	FUEGO DESPLAZAMIENTO LA CAJA DEL AHUMADOR REPARTO DE COCINA REJA DE HIERRO	1
BJ.	FUEGO DESPLAZAMIENTO FUMADOR CAJA DE MADERA REJILLA	1
BK.	FUEGO DESPLAZAMIENTO LA CAJA DEL AHUMADOR TAPA BISAGRA	2
BL.	FUEGO DESPLAZAMIENTO LA CAJA DEL AHUMADOR PUERTA BISAGRA	2
BM.	CAJA DE DESPLAZAMIENTO DE INCENDIO FUMADOR MANGO PREVIA A LA ASAMBLEA	1
BN.	DESPLAZAMIENTO DE INCENDIO CAJA DEL AHUMADOR PUERTA DE CAPTURA MANGO	1
BP.	PERNO M6 X 35MM	8
BQ.	TUERCA HEXAGONAL DE TOP M4	12



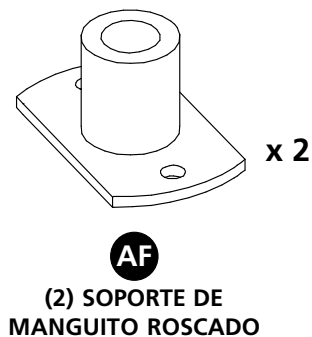
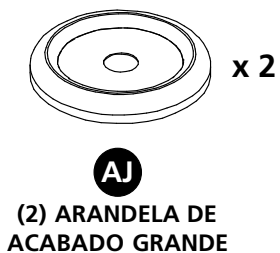
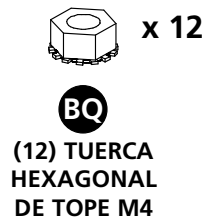
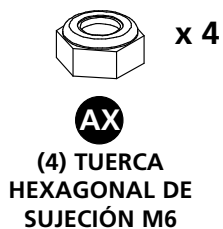
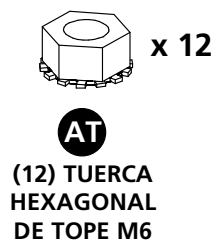
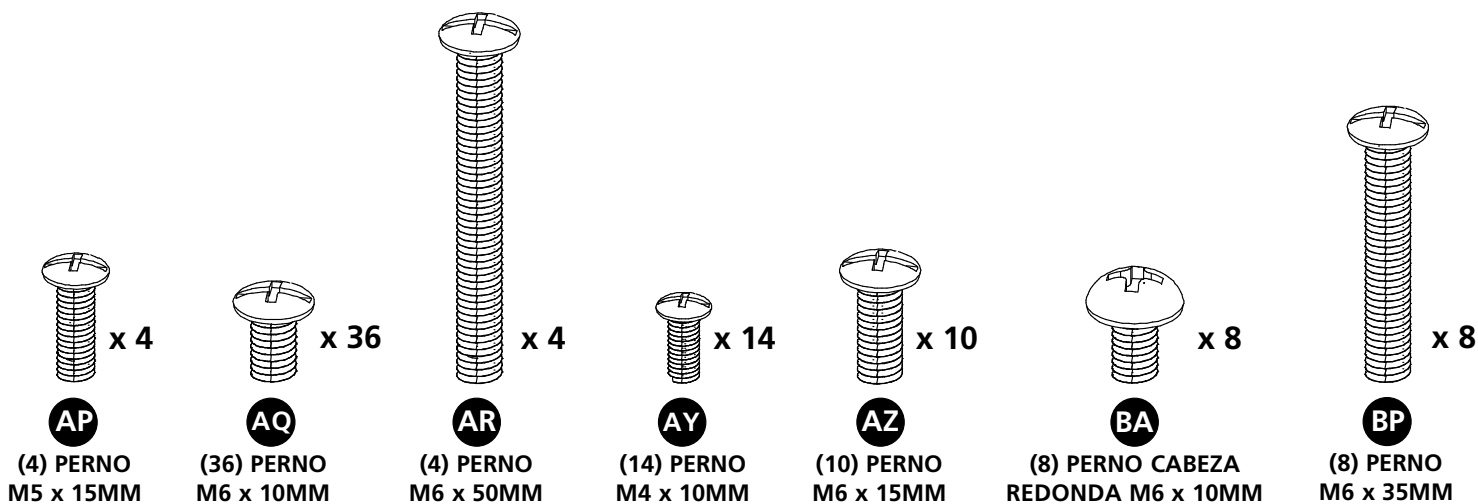
**¡ADVERTENCIA!**

**¡PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO!**

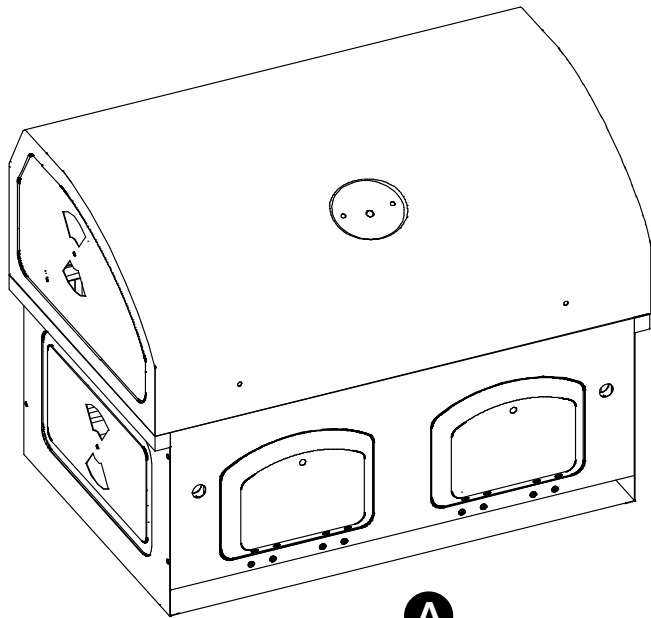
LA COMBUSTIÓN DE LA MADERA O DEL CARBÓN PRODUCE MONÓXIDO DE CARBONO, QUE NO TIENE OLORES Y PUEDE CAUSAR LA MUERTE SI SE QUEMA EN ÁREAS CERRADAS. NUNCA QUEME MADERA NI CARBÓN EN EL INTERIOR DE VIVIENDAS, VEHÍCULOS, CARPAS O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.



## LISTA DE TORNILLERÍA Y CHICA DE PIEZA

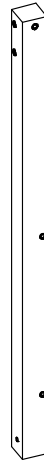


## LISTA DE PIEZA



**A**

(1) PREARMADO DE  
TAPA Y CÁMARA DE  
COCCIÓN



**E**

(1) PATA,  
IZQUIERDA  
TRASERA



**C**

(1) PATA,  
IZQUIERDA  
DELANTERA



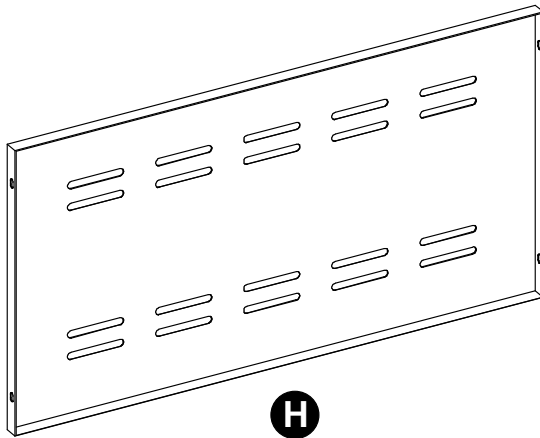
**D**

(1) PATA,  
DERECHA  
TRASERA



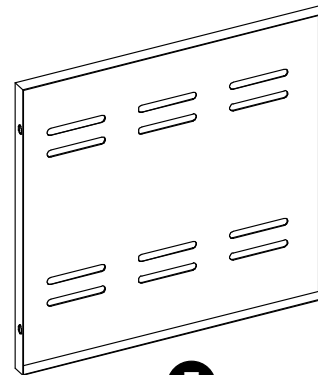
**B**

(1) PATA,  
DERECHA  
DELANTERA



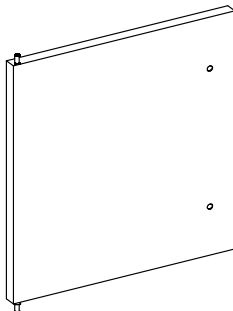
**H**

(1) PANEL DEL  
GABINETE,  
TRASERO



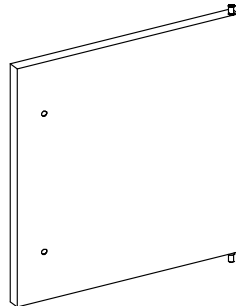
**F**

(2) PANEL DEL  
GABINETE,  
LATERAL



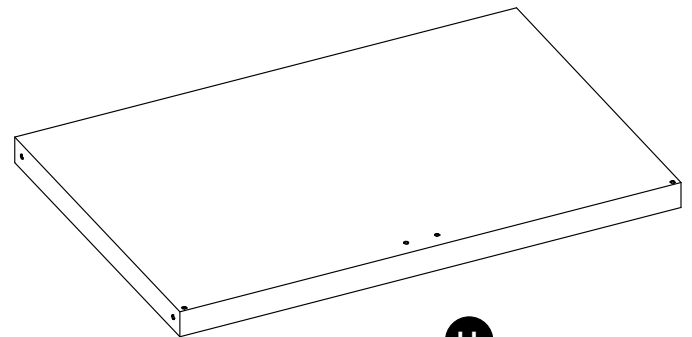
**KK**

(1) PUERTA DEL  
ARMARIO IZQUIERDA



**JJ**

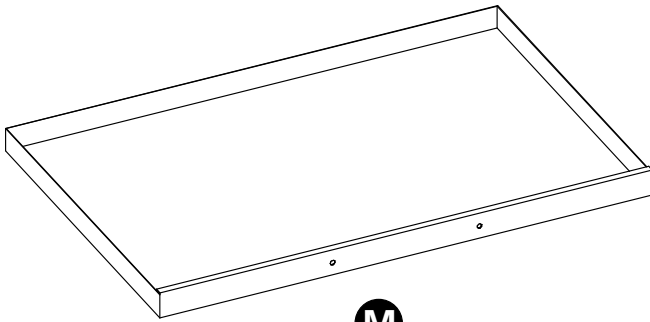
(1) PUERTA DEL  
ARMARIO DERECHO



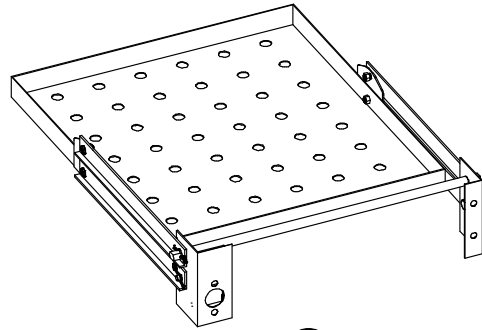
**LL**

(1) ESTANTE INFERIOR

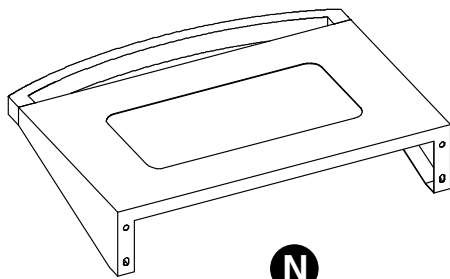
## LISTA DE PIEZA



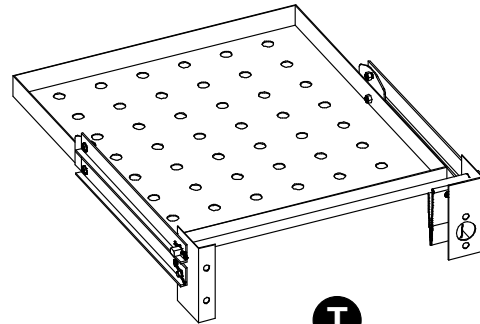
**M**  
(1) BANDEJA PARA  
CENIZAS



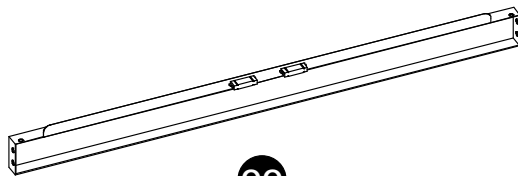
**U**  
(1) CONJUNTO DE RECIPIENTE  
PARA CARBÓN, IZQUIERDO



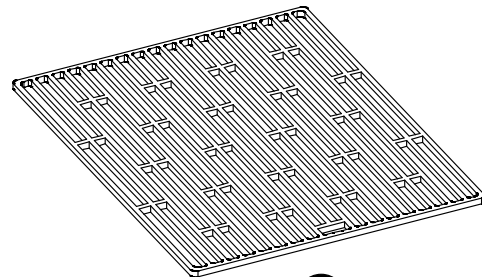
**N**  
(1) ESTANTE LATERAL  
CON MANIJA



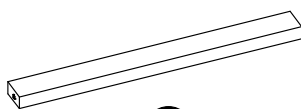
**T**  
(1) CONJUNTO DE RECIPIENTE  
PARA CARBÓN, DERECHO



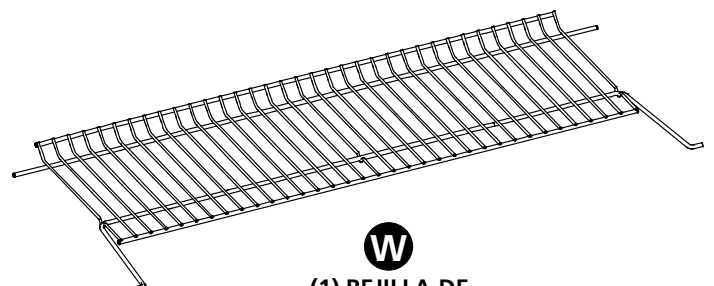
**QQ**  
(1) CONECTOR  
DELANTERO



**V**  
(2) REJILLA DE COCCIÓN  
DE HIERRO FUNDIDO

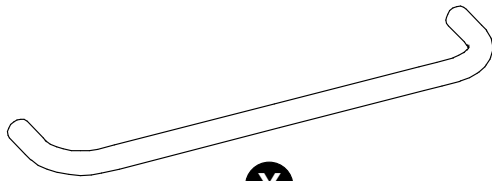


**R**  
(2) CONECTOR DE PATAS

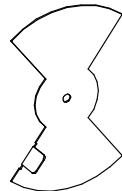


**W**  
(1) REJILLA DE  
CALENTAMIENTO

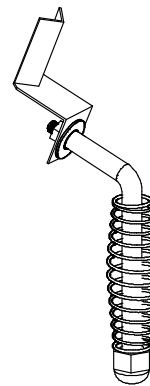
## LISTA DE PIEZA



**X**  
(1) MANIJA DE LA TAPA



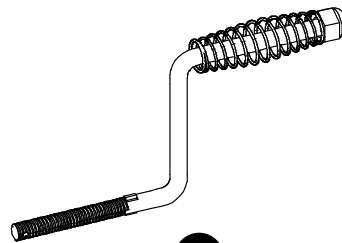
**AC**  
(4) REJILLA DE VENTILACIÓN



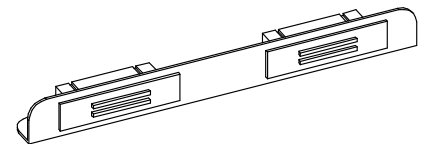
**AE**  
(2) CONJUNTO DE LA MANIJA DE LA PUERTA DE ACCESO



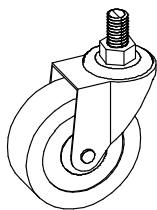
**Y**  
(4) MANIJA PEQUEÑA



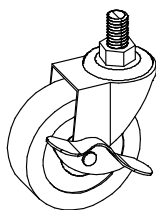
**AD**  
(2) ARMADO DE LA MANIVELA DE AJUSTE DEL RECIPIENTE PARA CARBÓN



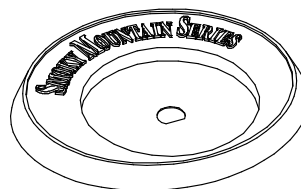
**BB**  
(1) PUERTA CONJUNTO DE TOPE



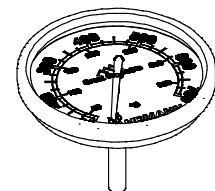
**AA**  
(2) RUEDITA



**AB**  
(2) BLOQUEADOR DE RUEDITA

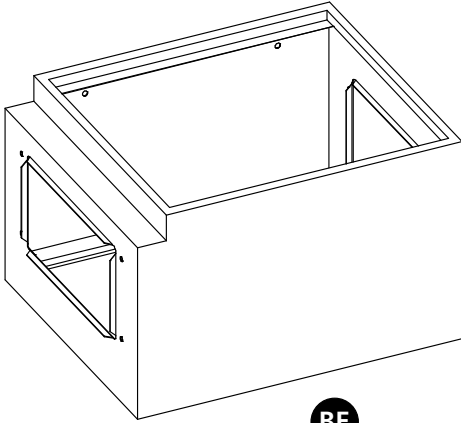


**AH**  
(1) PLACA DEL LOGO

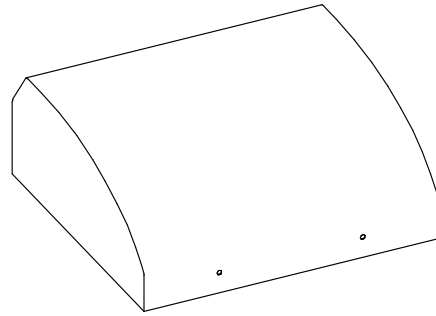


**AG**  
(1) INDICADOR DE TEMPERATURA

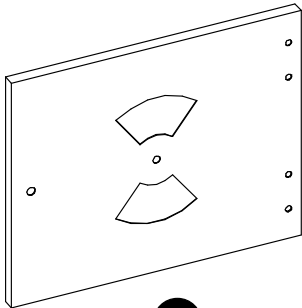
## DESPLAZAMIENTO LISTADO PARTE



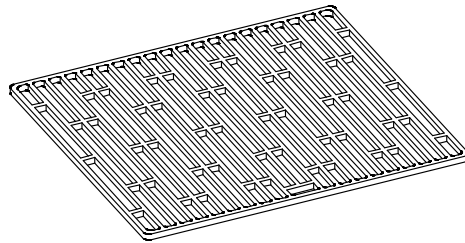
**BE**  
(1) FUMADOR  
DESPLAZAMIENTO CAJA  
DE FUEGO



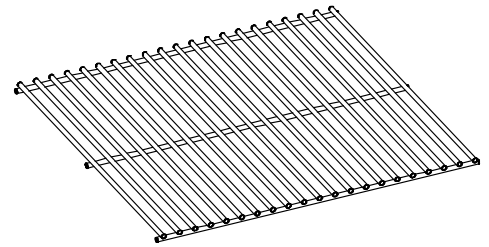
**BF**  
(1) FUEGO DESPLAZAMIENTO  
FUMADOR TAPA DE LA CAJA



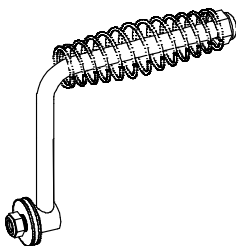
**BG**  
(1) DESPLAZAMIENTO DE  
INCENDIO FUMADOR PUERTA  
DE LA CAJA



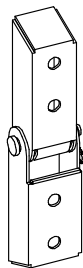
**BH**  
(1) FUEGO DESPLAZAMIENTO LA CAJA  
DEL AHUMADOR REPARTO DE  
COCINA REJA DE HIERRO



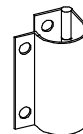
**BJ**  
(1) FUEGO DESPLAZAMIENTO  
FUMADOR CAJA DE MADERA  
REJILLA



**BM**  
(2) CAJA DE  
DESPLAZAMIENTO DE  
INCENDIO FUMADOR  
MANGO PREVIA A LA  
ASAMBLEA



**BK**  
(1) FUEGO  
DESPLAZAMIENTO LA  
CAJA DEL AHUMADOR  
TAPA BISAGRA



**BL**  
(2) FUEGO  
DESPLAZAMIENTO LA  
CAJA DEL AHUMADOR  
PUERTA BISAGRA



**BN**  
(1) DESPLAZAMIENTO DE  
INCENDIO CAJA DEL  
AHUMADOR PUERTA DE  
CAPTURA MANGO

# PARRILLA DE CARBÓN BRAVO

## INSTRUCCIONES DE ARMADO

PAGINA 8

**LANDMANN**  
bravo



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: 90 minutos



Para facilitar la lectura y como referencia visual, las letras de cada pieza se detallan en círculos negros o grises en cada paso.

### EJEMPLO

**K** Las letras en los círculos negros son las piezas añadidas para el paso.

**AG** Las letras en los círculos grises son las piezas de referencia para el paso.

### PASO 1: MONTAJE DE LAS PATAS EN LOS PANELES DEL GABINETE LATERAL

Coloque las cuatro (4) patas [ B,C,D,E ] en la orientación adecuada y monte los paneles laterales del gabinete [ F ] en las patas con (4) pernos de 10MM [ AQ ] en cada lado. Apriete los pernos con firmeza.

### PASO 2: MONTAJE DEL ESTANTE INFERIOR EN LAS PATAS

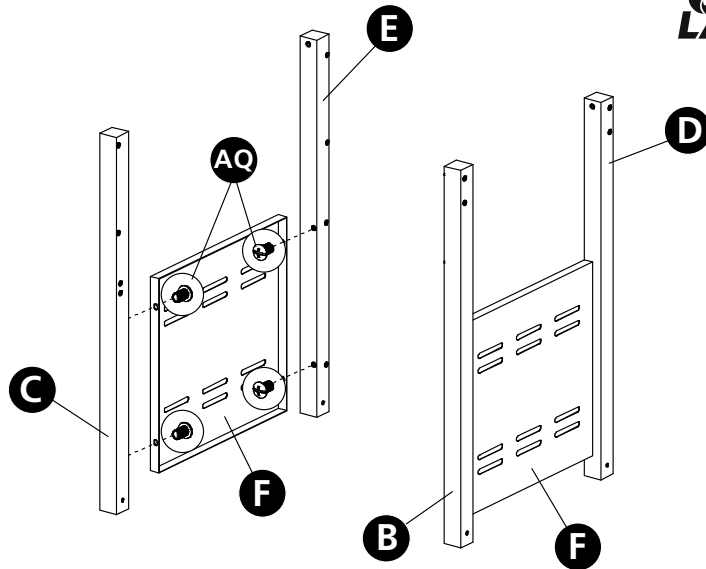
Monte el estante inferior [ L ] en las patas con (4) pernos de 50MM [ AR ].

Montar el tope de la puerta de la asamblea [ BB ] para el estante de abajo [ LL ] usando (2) pernos M4 X 10MM [ AY ] y (2) tuercas hexagonales M4 [ BQ ]. Puede que sea necesario para desenganchar los imanes para montar el tope de puerta.

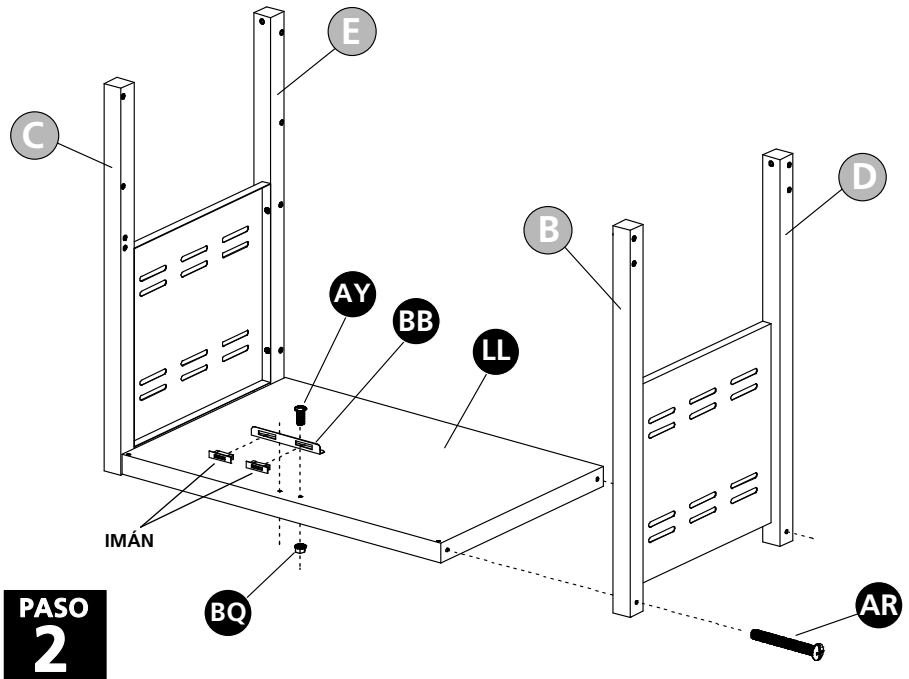
Apriete todos los pernos con firmeza.

### PASO 3: ARMADO DEL PANEL TRASERO

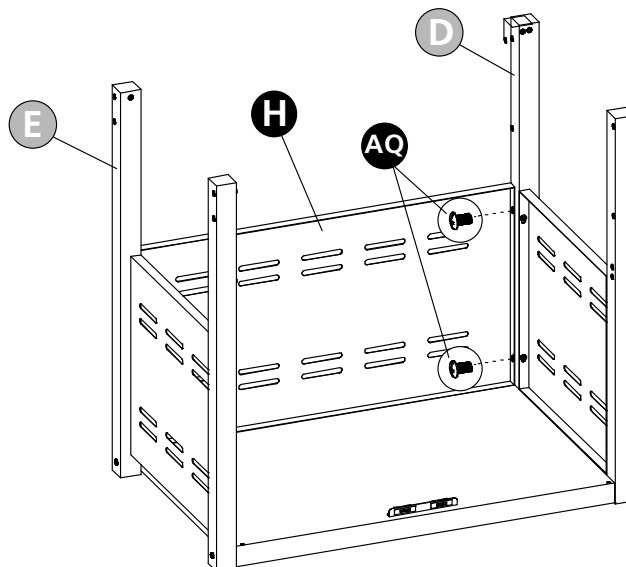
Monte el panel trasero [ H ] en las patas [ D,E ] con (4) pernos de 10MM [ AQ ]. Apriete los pernos con firmeza.



**PASO 1**  
**1**



**PASO 2**  
**2**



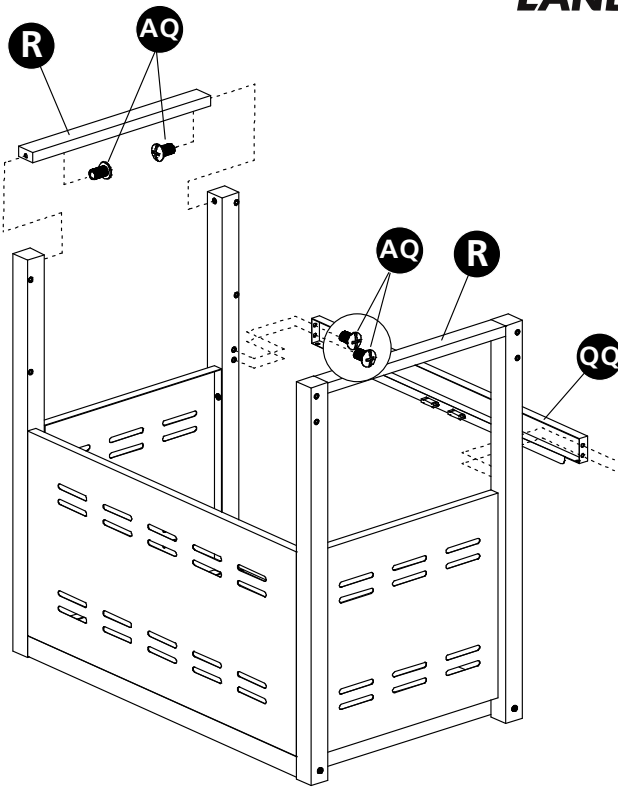
**PASO 3**  
**3**

**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: ARMADO DE LOS CONECTORES DELANTEROS Y DE LAS PATAS**

Primero, arme la conectora frontal [ QQ ] como se indica con (4) pernos de 10MM [ AQ ]. Apriete los pernos con firmeza.

Luego, monte los (2) conectores de las patas [ R ] en las patas como se indica con (4) pernos de 10MM [ AQ ]. Apriete los pernos con firmeza.



**PASO 4**

**PASO 5: ARMADO DE LAS RUEDITAS**

Con mucho cuidado, gire el conjunto de pata y gabinete. Inserte las (4) rueditas [ AA,AB ] a los encajes roscados de las patas.

Inserte las rueditas de bloqueo en la parte delantera

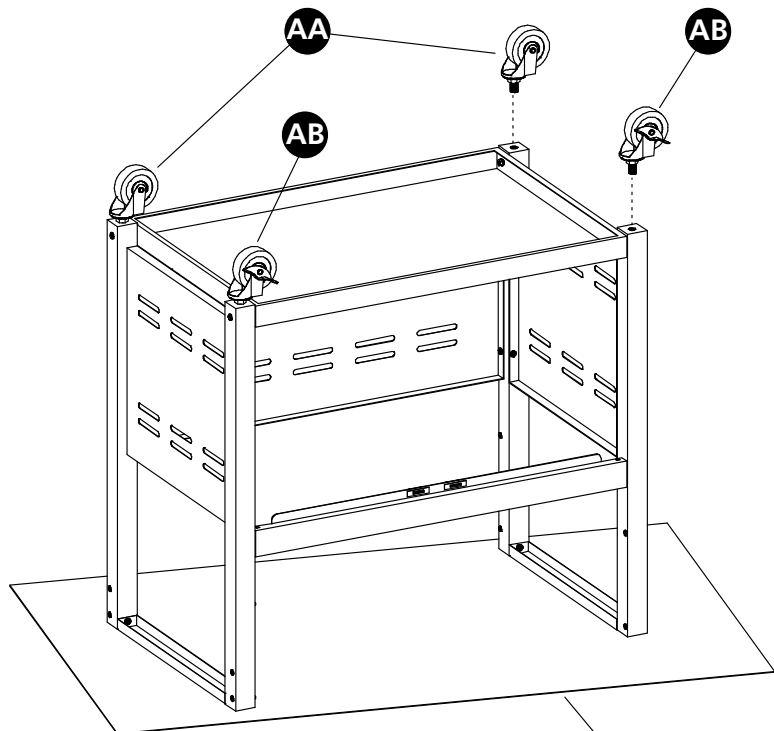


TABLA DE TARJETA O MANTA

**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.**

**PASO 6: ARMADO DE LAS PUERTAS DEL GABINETE**

Con mucho cuidado, vuelva a girar el conjunto de gabinete sobre las rueditas.

Monte las puertas del gabinete [ JJ, KK ] en el estante inferior. Primero, identifique las puertas derecha e izquierda. Inserte las clavijas fijas en el estante inferior [ LL ] y presione las clavijas superiores para insertarlas en la placa conectora delantera [ QQ ].

Ensamble (1) mango [ Y ] para cada puerta [ JJ, KK ] usando (1) arandela pequeña acabado [ AK ] y (1) perno M6 x 15 mm [ AZ ] por la puerta. Apriete bien los pernos.

**PASO 7: MONTAJE DE LA TAPA Y LA CÁMARA DE COCCIÓN EN LAS PATAS**

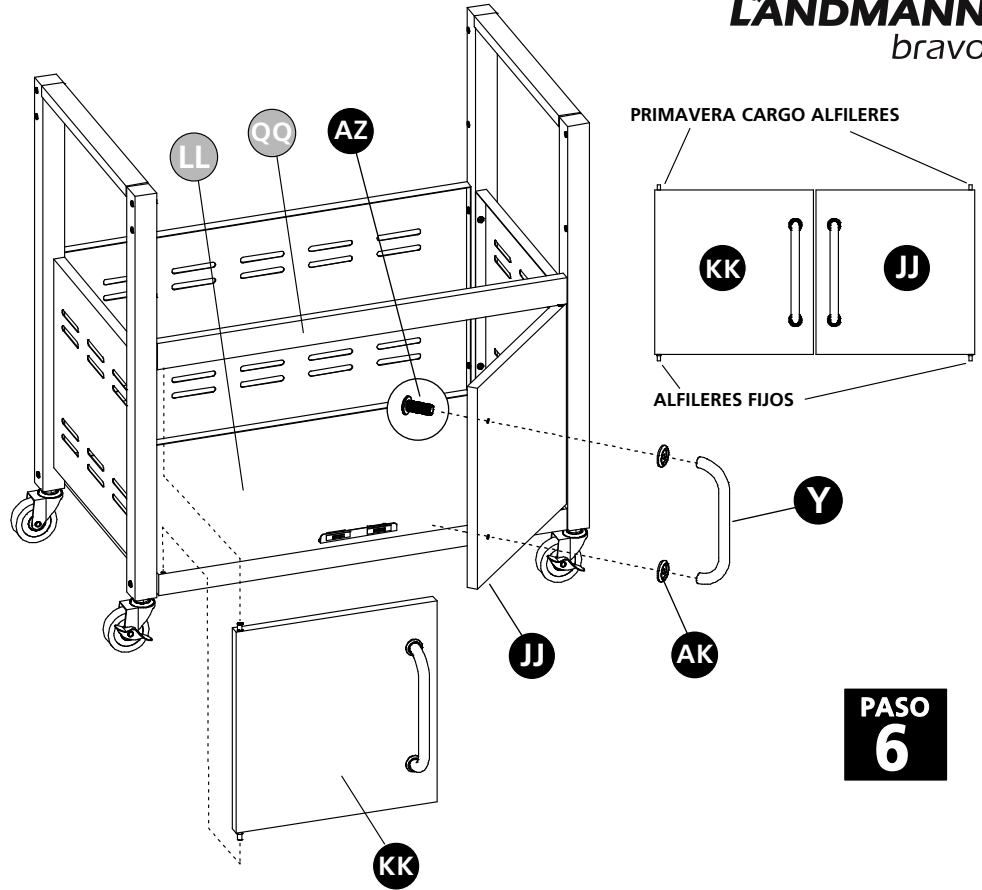
**⚠ ¡ATENCIÓN!** Se necesitan dos (2) personas para este paso.

**⚠ ¡CUIDADO!** ¡Evite apretarse los dedos y las manos! Mantenga los dedos y las manos alejados del área de conexión.

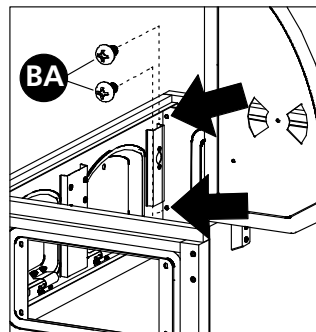
Primero, asegúrese de que las rueditas de bloqueo estén en la posición de bloqueo para que las patas y el gabinete no se muevan.

Con mucho cuidado, coloque la tapa y la cámara de cocción [ A ] sobre las patas. Ajuste la cámara de cocción de modo que la parte delantera esté alineada con la parte delantera de las patas y que se apoye encima de ellas. Vea el PASO 7A.

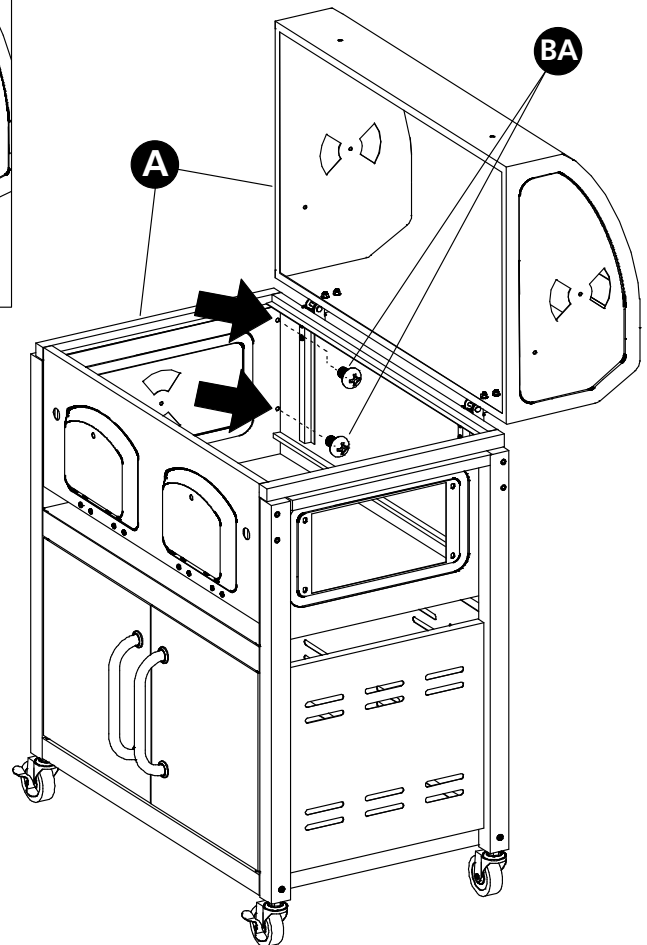
Abra la tapa con cuidado y mantenga la cámara de cocción firme. Use (8) pernos de 10 MM [ BA ] para montar la cámara de cocción en las patas. Apriete todos los pernos con firmeza. Vea el PASO 7B.



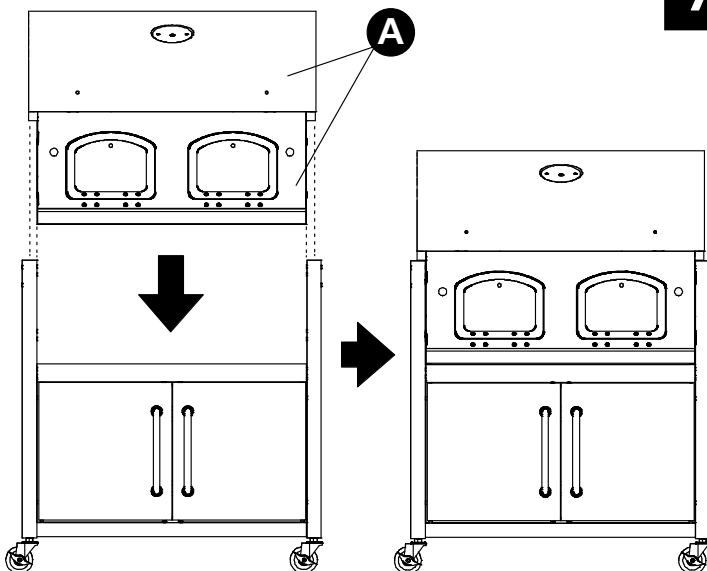
**PASO 6**



**PASO 7B**



**PASO 7A**



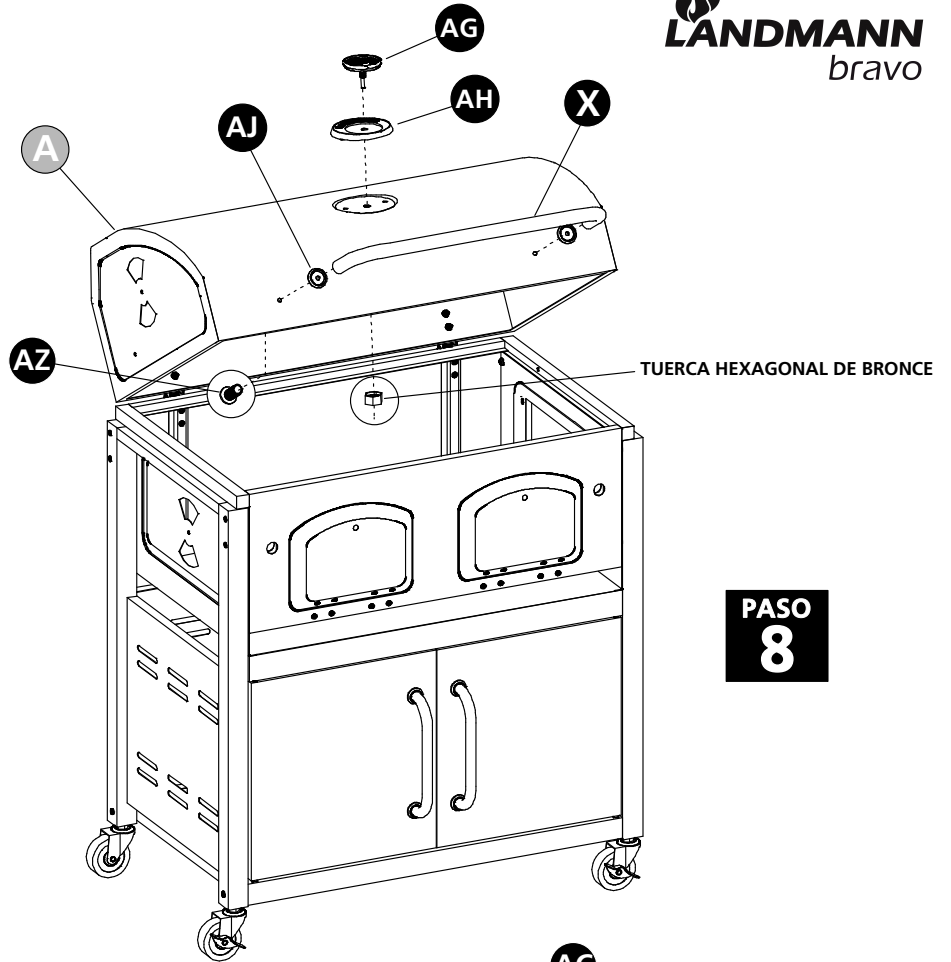


**PASO 8: ARMADO DE LA MANIJA DE LA TAPA Y EL INDICADOR DE TEMPERATURA**

Monte la manija de la tapa [ X ] en la tapa con (2) pernos de 15MM [ AZ ] y (2) arandelas de acabado grandes [ AJ ]. Arme como se indica.

Quite la tuerca hexagonal de bronce del indicador de temperatura [ AG ] y alinee la chaveta de medición con la traba en la placa del logo [ AH ].

Alinee el indicador de temperatura y la chaveta de medición y las clavijas de la placa del logo con los orificios de la tapa. Sujete firmemente la tapa con la tuerca hexagonal de bronce.

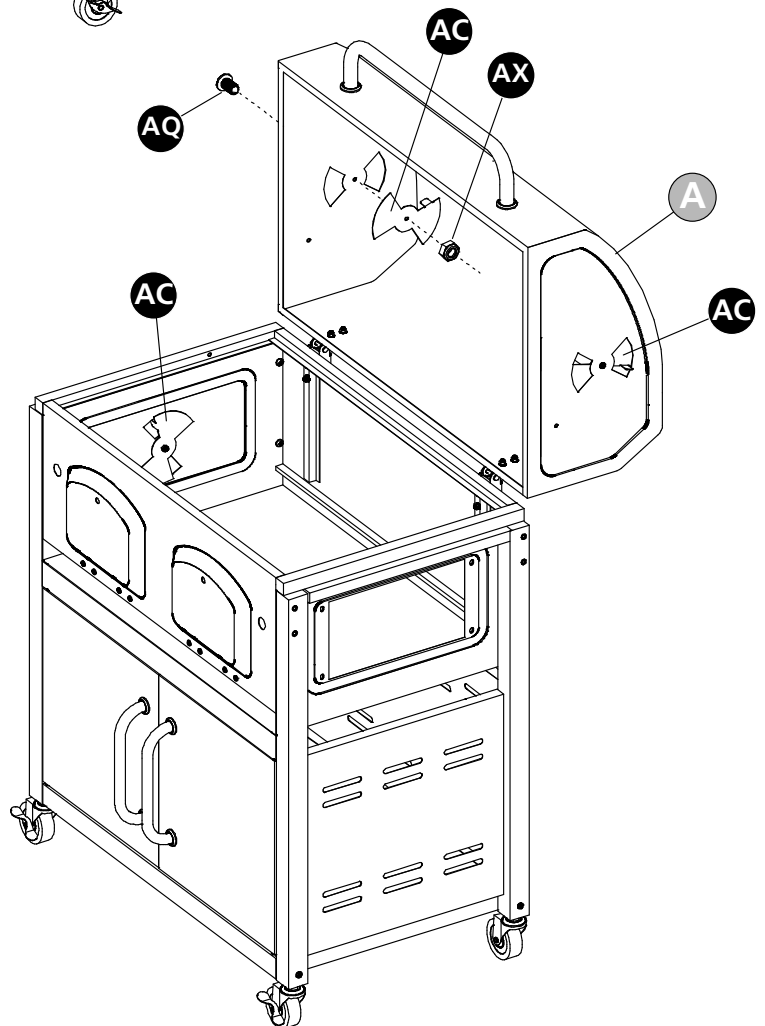


**PASO 8**

**PASO 9: ARMADO LOS VENTILACIÓN**

Monte (2) rejillas de ventilación [ AC ] en la tapa con (1) perno M6 x 10MM [ AQ ] y (1) tuerca hexagonal de sujeción M6 [ AX ] por cada lado. Ajuste lo suficiente como para permitir algo de fricción.

Monte (1) rejilla de ventilación en la cámara de cocción con (1) perno M6 x 10MM [ AQ ] y (1) tuerca hexagonal de sujeción M6 [ AX ] por cada lado. Ajuste lo suficiente para permitir algo de fricción.



**PASO 9**

**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 BRAVO INSTRUCCIONES DE ARMADO



## PASO 10: ARMADO DE LOS RECIPIENTE PARA CARBÓN

Arme un recipiente a la vez para evitar mezclar las piezas.

Primero, quite la varilla de la placa de empuje del recipiente de carbón derecho [ T ]. Vea el PATAS 10A. Con pinzas de punta de aguja o alicates, saque las (2) clavijas de bloqueo del extremo de las varillas. Quite la placa de empuje de las (2) varas de soporte y apártelas. Vea el PASO 10B.

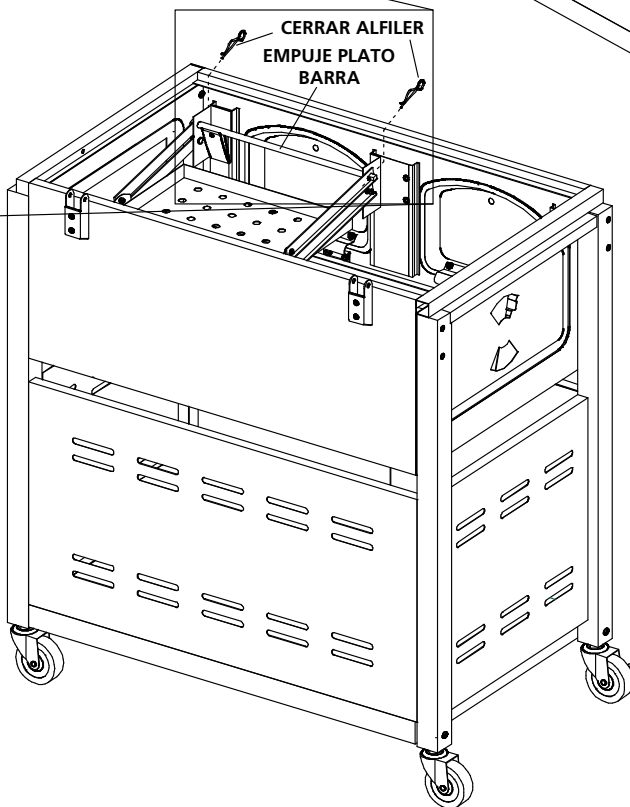
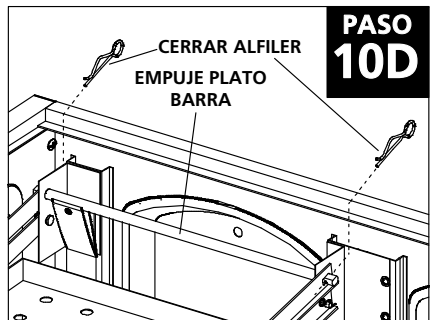
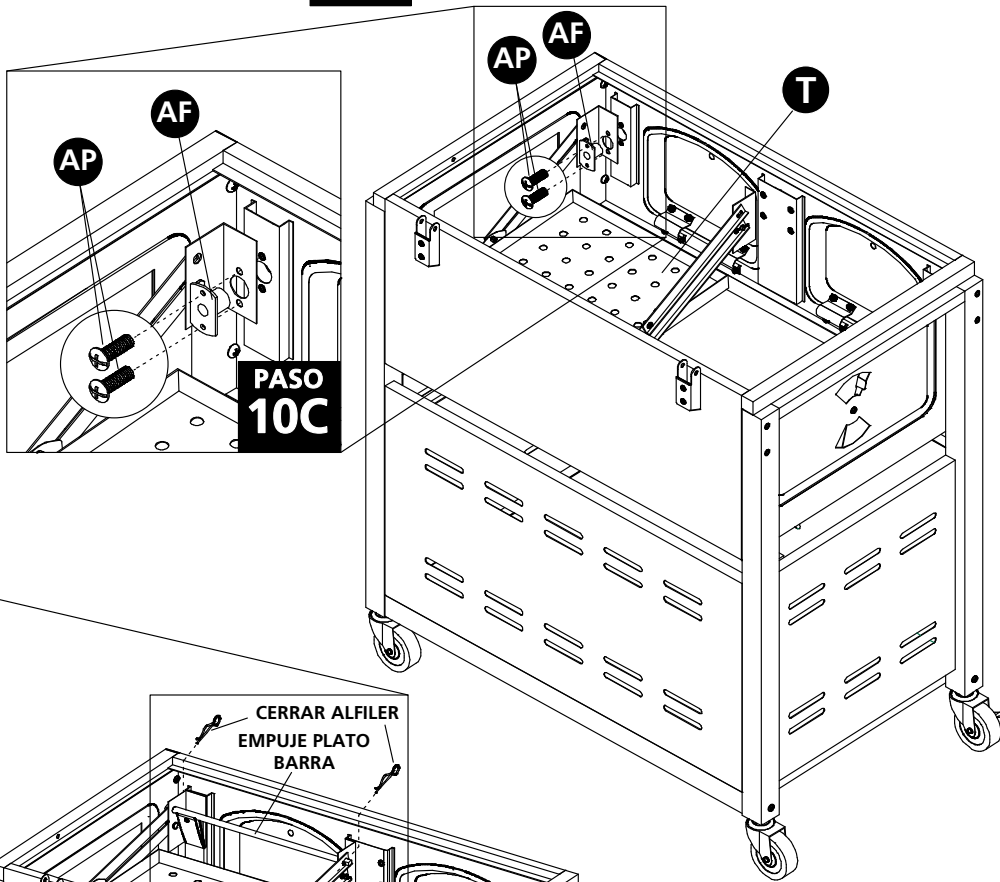
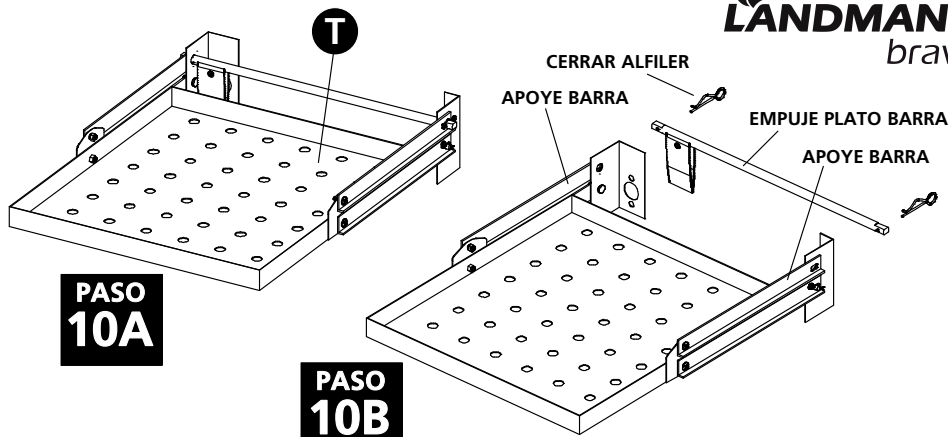
Alinee los orificios y monte el recipiente para carbón en la cámara de cocción.

Comience por el lado de la placa de empuje. Inserte el soporte de manguito roscado [ AF ] en el orificio y sujete el lado con (2) pernos M5 x 15MM [ AP ]. Vea el PASO 10C.

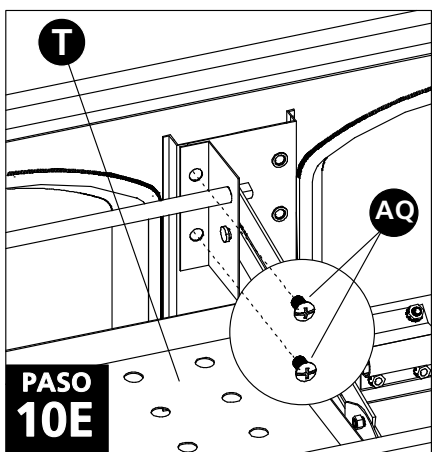
Para regresar la varilla de la placa de empuje al recipiente, inserte los extremos de la varilla dentro de los soportes y las varillas de soporte. Sujete firmemente la varilla con las clavijas de bloqueo. Vea el PASO 10D.

Para finalizar el armado, use (2) pernos M6 x 10MM [ AQ ] para montar el lado opuesto en la cámara de cocción. Vea el PASO 10E.

Arme el conjunto izquierdo de recipiente para carbón [ U ] del mismo modo.



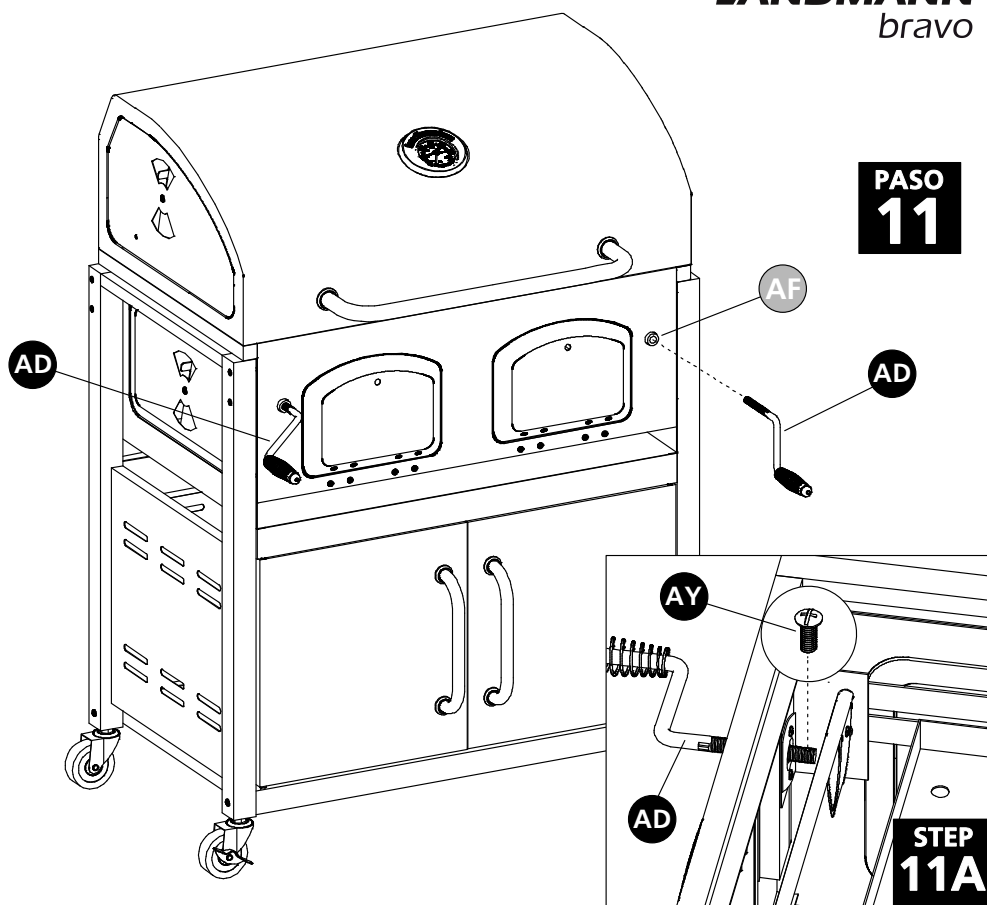
**NOTA** LA TAPA NO MOSTRADO EN DIBUJOS PARA LA CLARIDAD



**PASO 11: ARMADO DE LAS MANIVELAS DE AJUSTE DEL RECIPIENTE PARA CARBÓN**

Enrosque las manivelas de ajuste del recipiente para carbón [ AD ] a los soportes de manguito roscado [ AF ].

Suba y baje los recipientes para carbón un par de veces para asegurarse de que funcionan correctamente. Sujete firmemente la manivela con (1) perno M4 x 10MM [ AY ] por manivela. Vea el PASO 11A.



**PASO 11**

**STEP 11A**

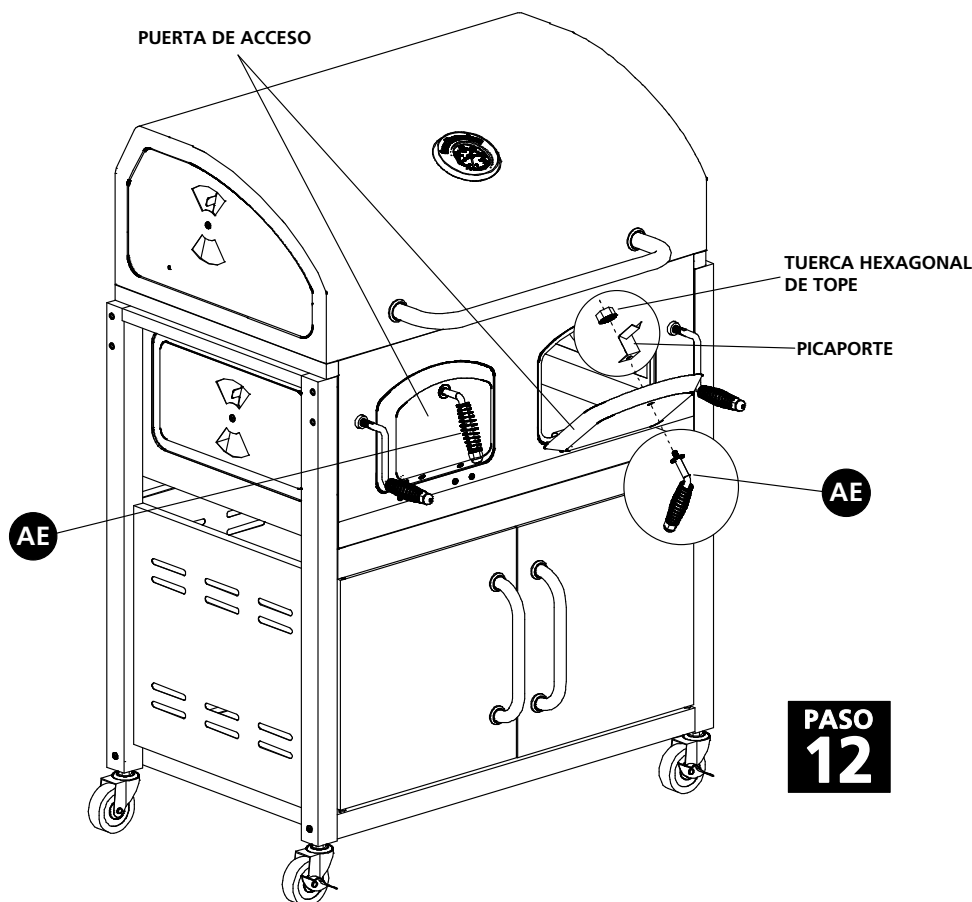
**PASO 12: ARMADO DE LAS MANIJAS DE LAS PUERTAS DE ACCESO**

Corte los sujetadores de nailon y quite los sujetadores, la bolsa de polietileno y el material de empaque que rodea las puertas de acceso.

Quite el pestillo y la tuerca hexagonal de tope M6 [ AT ] de la manija de la puerta de acceso [ AE ]. La arandela plana permanece y se usa en la parte exterior. Inserte la parte roscada de la manija dentro del orificio de la puerta de acceso.

Corra el pestillo hacia la manija para alinearla con la chaveta. Tenga en cuenta la posición del pestillo. Sujete firmemente con la tuerca hexagonal de tope M6. Apriete con firmeza.

Arme de la misma manera el otro lado.



TUERCA HEXAGONAL DE TOPE  
PICAPORTE

**PASO 12**

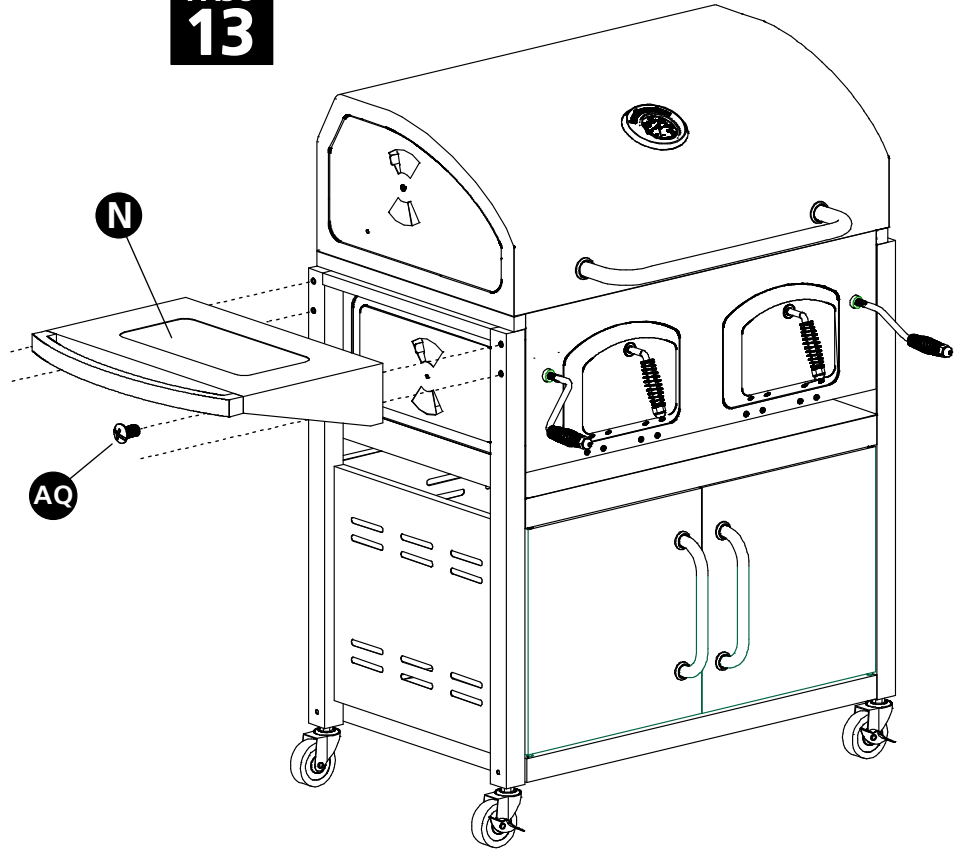
**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA. SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS DURANTE EL ARMADO, LLAME AL 1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**

**PASO  
13**

**PASO 13: ARMADO DE LOS ESTANTES  
LATERALES**

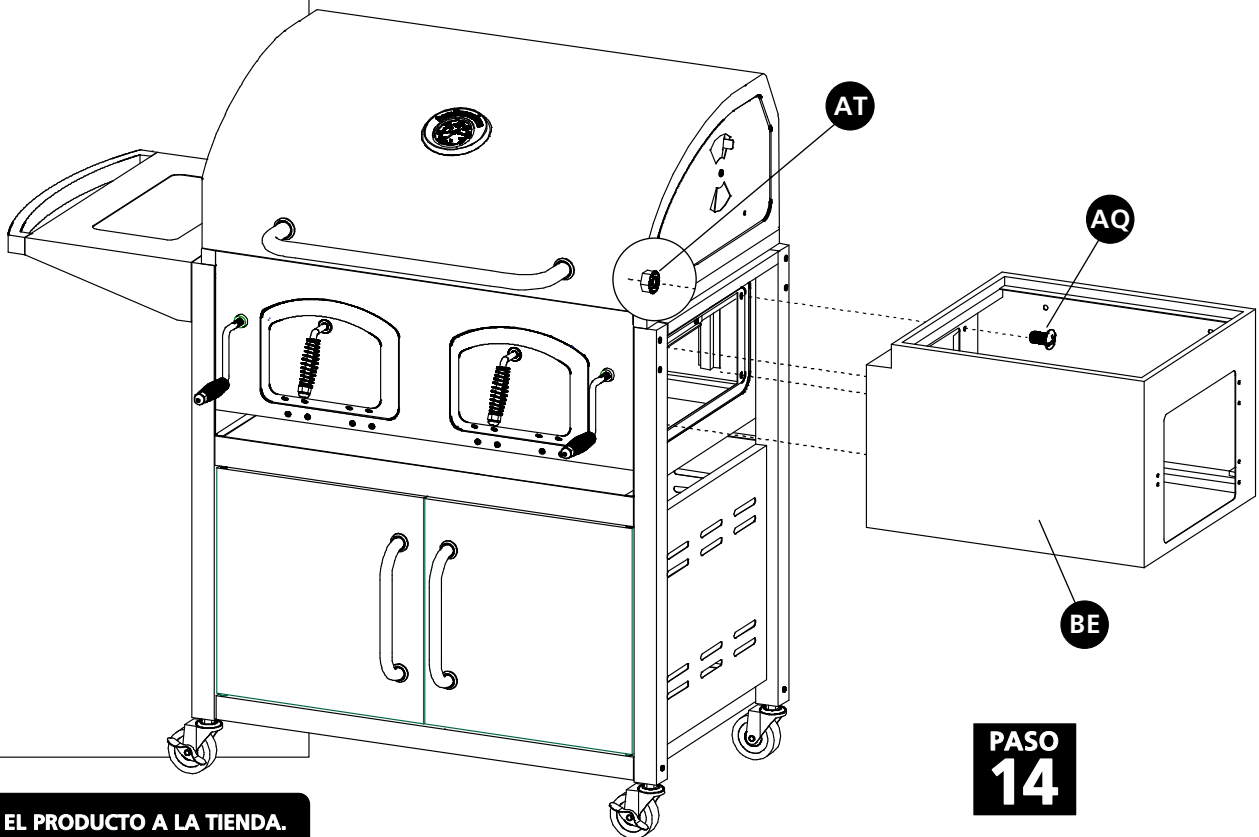
Monte los estantes lateral [ N ] en las patas con (4) pernos M6 x 10MM [ AQ ]. Apriete los pernos con firmeza.

Tenga en cuenta que el límite de peso en cada estante lateral es de 15 libras.



**PASO 14: ARMAR LA CAJA FUMADOR  
FUEGO DESPLAZAMIENTO**

Montar la caja de fuego fumador desplazamiento [ BE ] a la cámara de fumador que utiliza (4) pernos M6 x 10MM [ AQ ] y (4) tuercas hexagonales M6 kep [ EN ]. Apriete bien los pernos.



**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 FUEGO**  
**DESPLAZAMIENTO FUMADOR TAPA**  
**DE LA CAJA**

Montar el fuego desplazamiento fumador tapa de la caja [ GC ] para la cámara de combustión [ BE ] usando (2) bisagras [ BK ], (8) pernos M6 x 35MM [ BP ] y (8) tuercas hexagonales M6 de tope [ EN ]. Apriete todos los pernos.

**PASO 16: ARMAR EL FUEGO**  
**DESPLAZAMIENTO FUMADOR PUERTA**  
**DE LA CAJA Y MANGO**

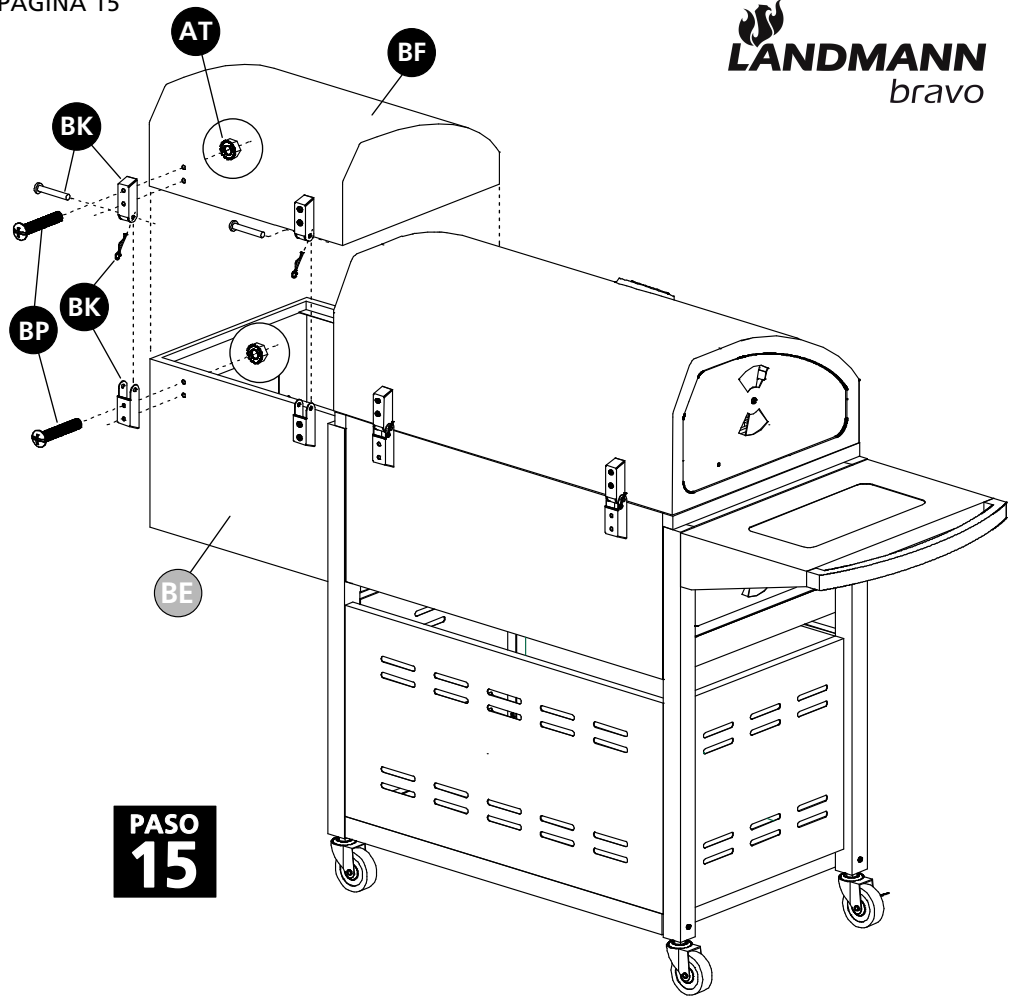
Montar el fuego desplazamiento fumador puerta de la caja [ BG ] para utilizar la cámara de combustión (2) bisagras [ BL ], (8) pernos M4 x 10MM [ AY ] y (8) M4 tuercas hexagonales de tope [ BQ ]. Apriete bien los pernos.

Montar la rejilla de ventilación [ AC ] de la puerta del hogar [ BG ] con (1) M6 x 10MM perno [ AQ ] y (1) M6 de bloqueo tuercas hexagonal [ AX ]. Apriete suficiente para permitir cierta fricción.

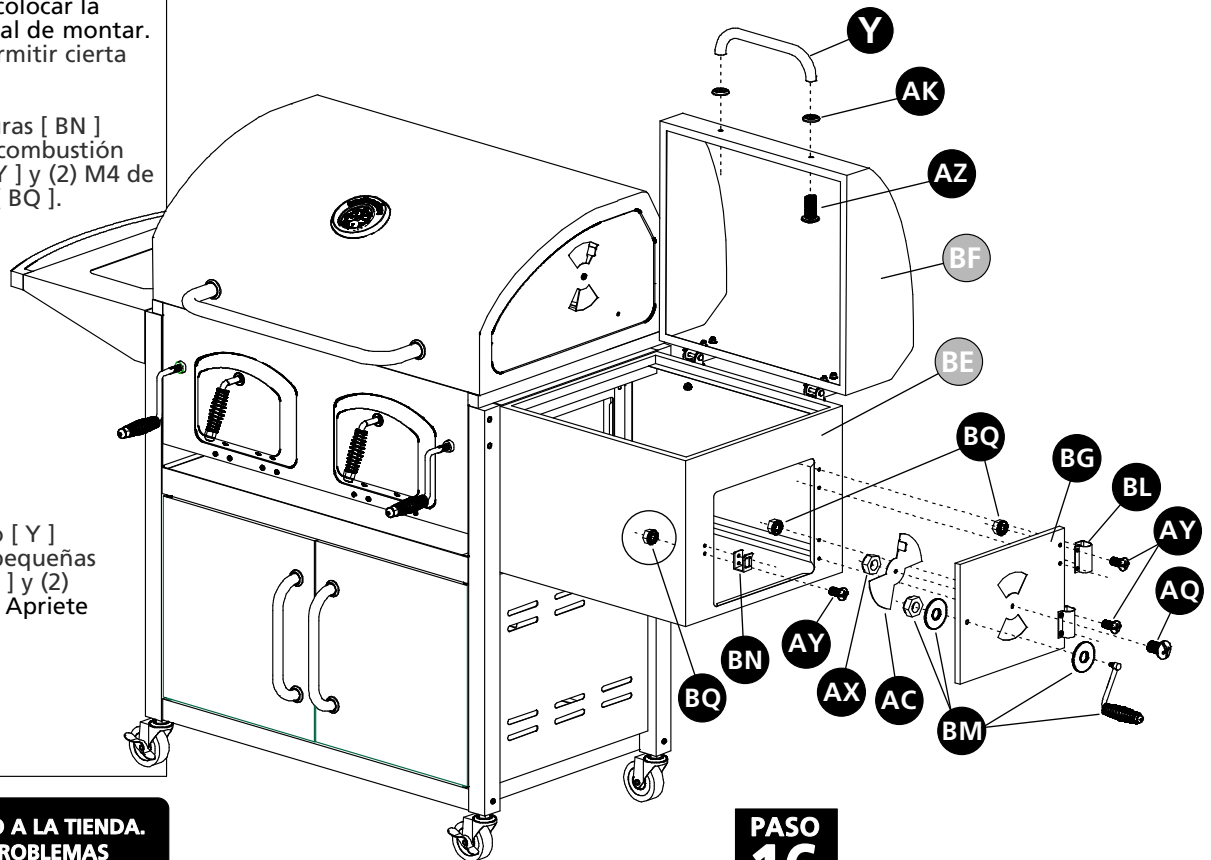
Retire la tuerca hexagonal y la arandela de la empuñadura de un pre-ensamblado [ BM ] y se insertan en la puerta [ BG ]. Vuelva a colocar la arandela y tuerca hexagonal de montar. Apriete suficiente para permitir cierta fricción.

Montar el mango de capturas [ BN ] para utilizar la cámara de combustión (2) pernos M4 x 10MM [ AY ] y (2) M4 de tope tuercas hexagonales [ BQ ]. Apriete bien los pernos.

Montar el mango pequeño [ Y ] para la tapa [ BF ] con (2) pequeñas arandelas de acabado [ AK ] y (2) M6 x 15MM pernos [ AZ ]. Apriete todos los pernos.

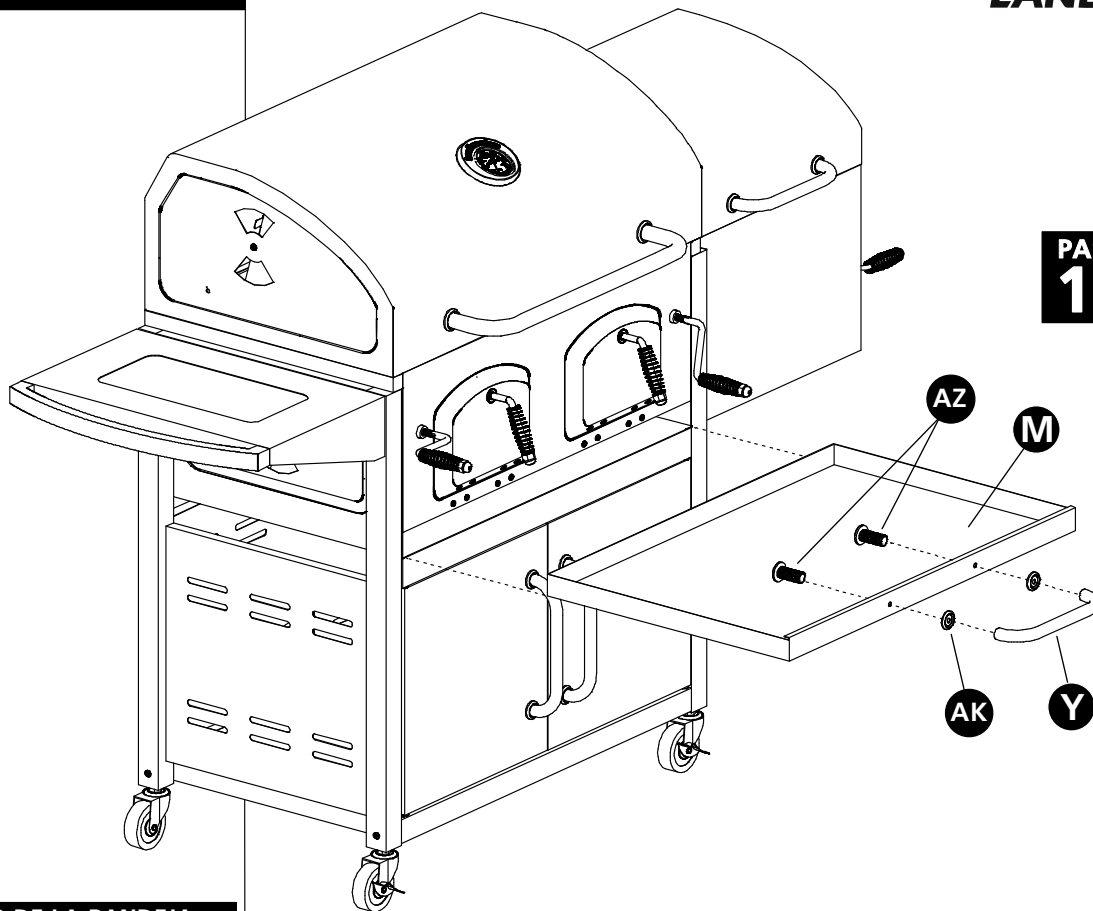


**PASO 15**



**PASO 16**

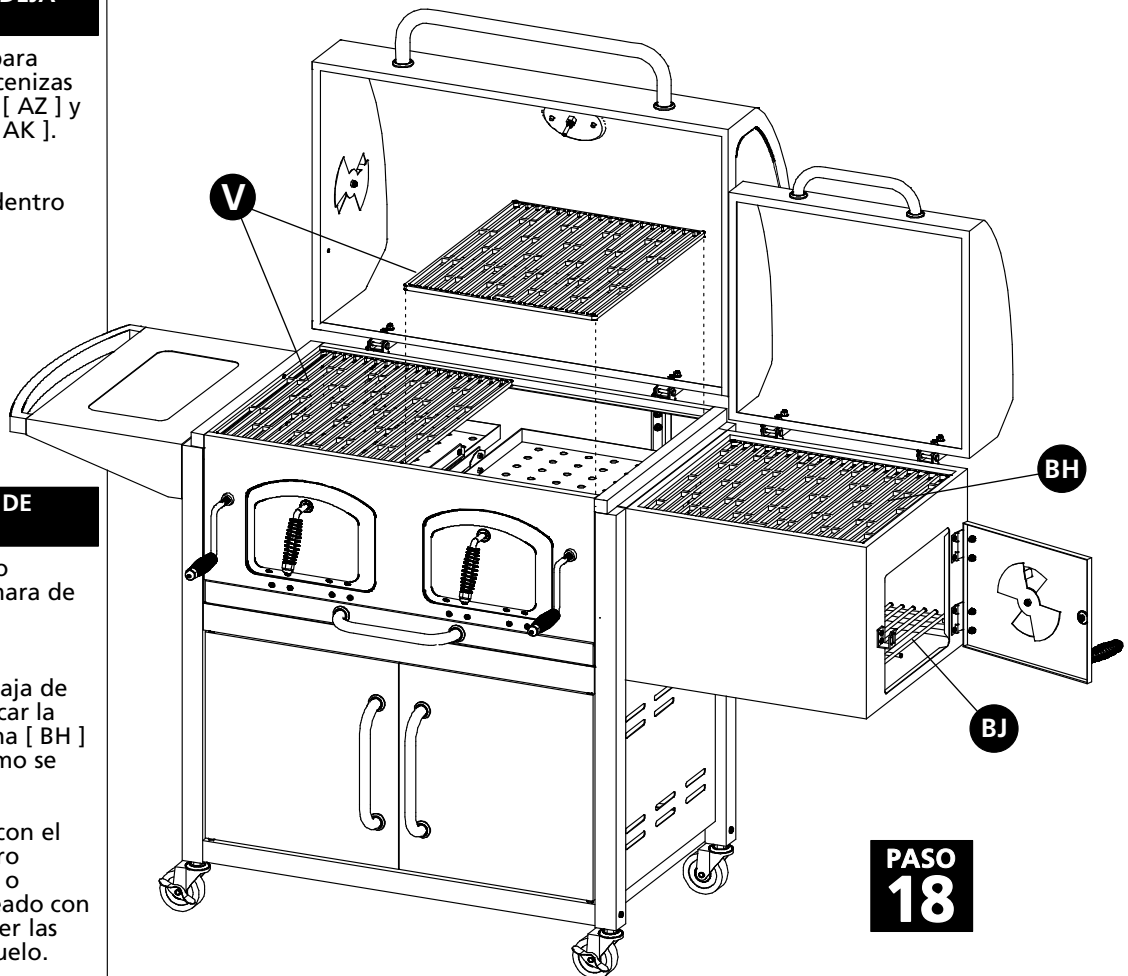
**NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.**  
**SI TIENE PREGUNTAS O PROBLEMAS**  
**DURANTE EL ARMADO, LLAME AL**  
**1-877-347-4557 PARA OBTENER AYUDA.**



**PASO 17: ARMADO DE LA BANDEJA PARA CENIZAS LA MANIJA**

Monte la manija de la bandeja para cenizas [ Y ] en la bandeja para cenizas [ M ] con (2) pernos M6 x 15MM [ AZ ] y (2) arandelas de acabado chica [ AK ]. Arme como se indica.

Inserte la bandeja para cenizas dentro de la cámara de cocción.

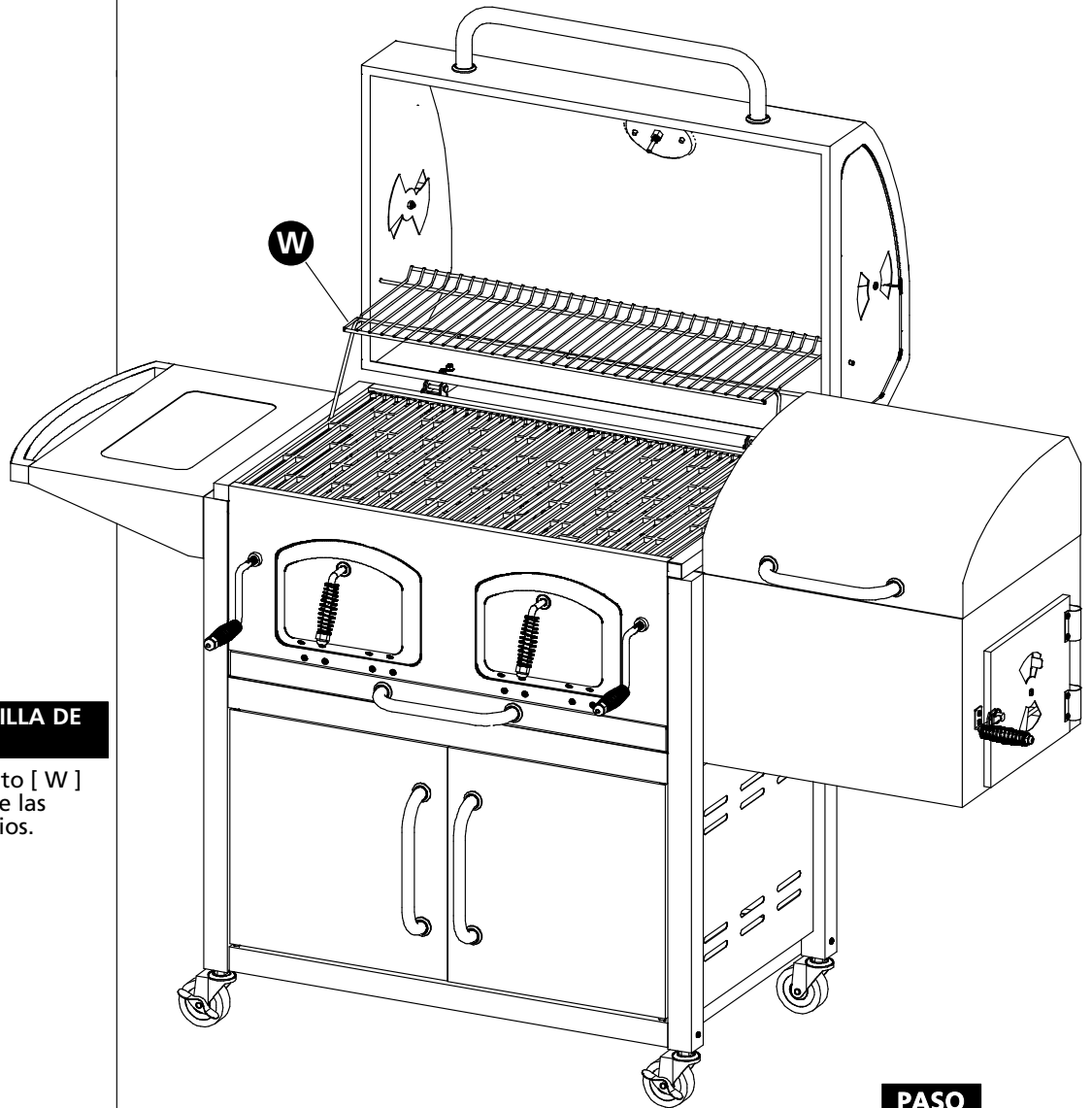


**PASO 18: INSERTAR LAS REJAS DE MADERA Y COCINA**

Coloque las parrillas (2) de hierro fundido de cocina [ V ] en la cámara de fumador como se muestra.

Coloque la rejilla de madera compensada [ BJ ] dentro de la caja de fuego de desplazamiento y colocar la rejilla de hierro fundido de cocina [ BH ] en la cámara de combustión, como se muestra.

Manejar las parrillas de cocción con el cuidado como las rejillas de hierro fundido puede saltar, agrietarse o romperse si se golpea o es golpeado con un objeto punzante. No deje caer las rejillas de hierro fundido en el suelo.

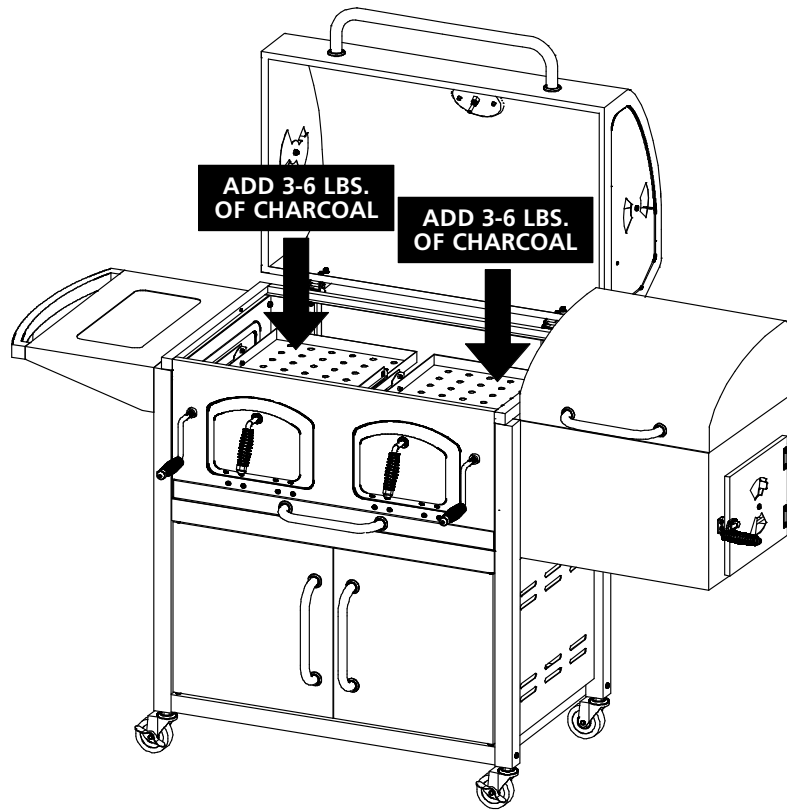


**PASO 19: ARMADO DE LA REJILLA DE CALENTAMIENTO**

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

**PASO  
19**

**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 BRAVO



### ¡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.

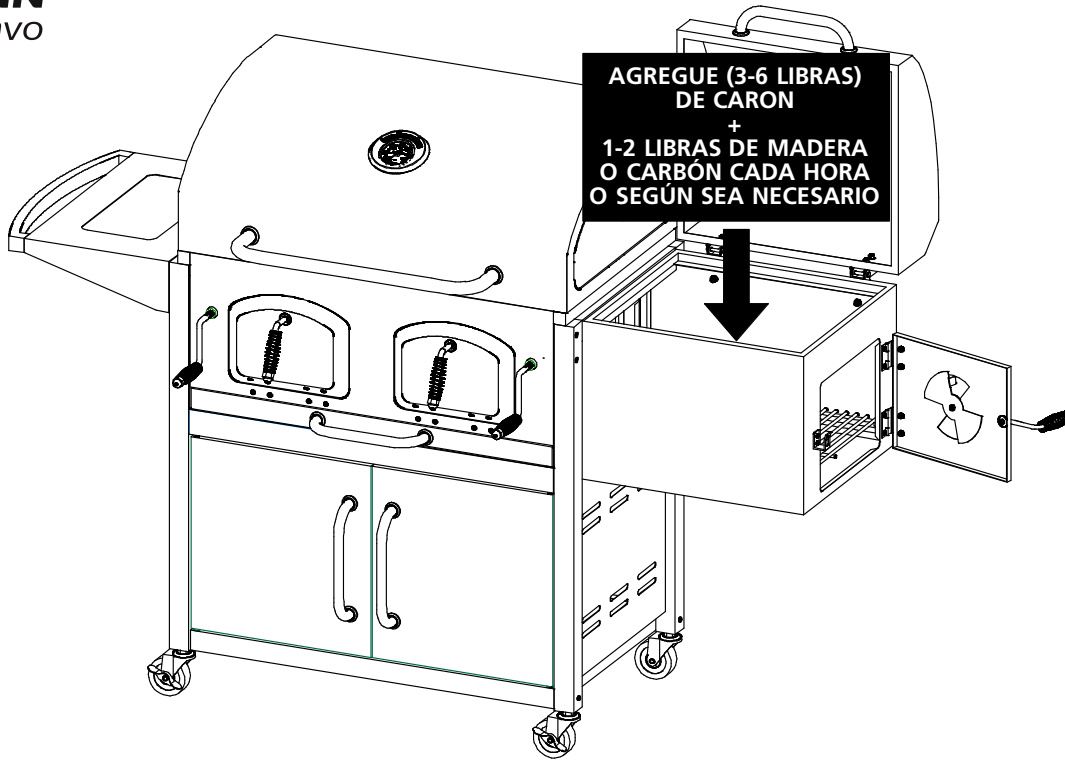
1. Vierta la cantidad deseada (3-6 libras) de carbón en el o los recipientes para carbón.
2. Mantenga todo el carbón dentro de los recipientes. No deje que el carbón toque los costados de la parrilla. Levante cualquier pedazo de carbón que caiga en recipiente de cenizas.
3. Ajuste todas las rejillas 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 desparrámelo 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 las puertas de acceso.

**OPCIONAL:** Si se prefiere, se pueden añadir pequeños trozos de madera al carbón en este momento para darle sabor y ahumar. Coloque los recipientes para carbón en la posición más baja y alejada de las rejillas de cocción. Con mucho cuidado, abra la(s) puerta(s) de acceso y añada los pequeños trozos de madera encima del carbón. El humo será denso al principio pero después de poco tiempo quemará con menos humo. La temperatura aumentará cuando la madera se introduzca. En general, necesitará añadir mas madera que carbón cuando la temperatura baja a menos de 250 grados. No use más de 2 ó 3 trozos de madera a la vez. **NO DEJE QUE LOS TROZOS DE MADERA TOQUEN O TENGAN CONTACTO ALGUNO CON NINGÚN PANEL INTERNO.** Mantenga los trozos de madera dentro de los recipientes para carbón.

### 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.





## BRAVO DESPLAZAMIENTO LA CAJA DEL FUEGO INSTRUCCIONES DE USO AHUMADOR



### ¡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.

El fuego está en la caja de fuego desplazamiento y la comida se cocina en la cámara de fumador (parrilla principal). El humo y el paso de calor indirecto a través de la abertura entre la cámara de combustión de la cámara de desplazamiento y fumador. Siga estos pasos para la cocción de humo y de calor indirecto. Tenga en cuenta que la mayoría de las necesidades alimentarias de varias horas a cocinar con este método. Estas son las instrucciones básicas.

1. Verter la cantidad deseada (3-6 libras) de carbón en el desplazamiento cámara de combustión de madera y rejilla de encender el carbón de acuerdo con las instrucciones del fabricante de carbón. **NO PERMITA QUE CUALQUIER CARBÓN PARA TOCAR LOS LADOS DEL PANEL.**
2. Ajustar todos los respiraderos de apertura completa y mantener la tapa del fogón desplazamiento abrir.
3. Luz carbón de acuerdo con las instrucciones del fabricante de carbón.
4. Después de que las llamas han desaparecido del carbón de leña, cierre todas las tapas y puertas, pero debe tener todas las rejillas de ventilación abierta.
5. Después de unos 10-15 minutos, comprobar el carbón para ver que tiene incinera más (se volvió gris) y los olores de arranque Iniciales se han ido.
6. Ahora agregue cuidadosamente alrededor de 1-2 libras. de trozos de madera para el fuego. Tenga en cuenta! Mantenga todos los trozos de madera hacia el lado del fogón paneles. **NO PERMITA QUE LA MADERA A TOCAR EL PANEL LADOS.** Los mejores tipos de madera para el sabor y el humo son de nuez, nogal y mezquite. El humo será pesado al principio y después de un rato se quema con menos humo.
7. Limpie cuidadosamente las superficies de la parrilla de cocción con aceite vegetal para mantener los alimentos se peguen.
8. Cuando la temperatura de la cámara fumador alcanza 220 ~ 250 grados, añadir la carne y los alimentos como se desee para las parrillas de cocción. Cocine los alimentos a sus preferencias personales.
9. Ajuste las aberturas como sea necesario para controlar la temperatura en el fumador de cámara.
10. Como regla general, usted tendrá que añadir más leña cuando el la temperatura cae por debajo de 200 grados. 1-2 libras de madera quemar durante aproximadamente 1 hora. Cada libra de carne tendrá una hora para cocinar. Estas son las normas generales y pueden variar dependiendo sus condiciones reales.

## 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.



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

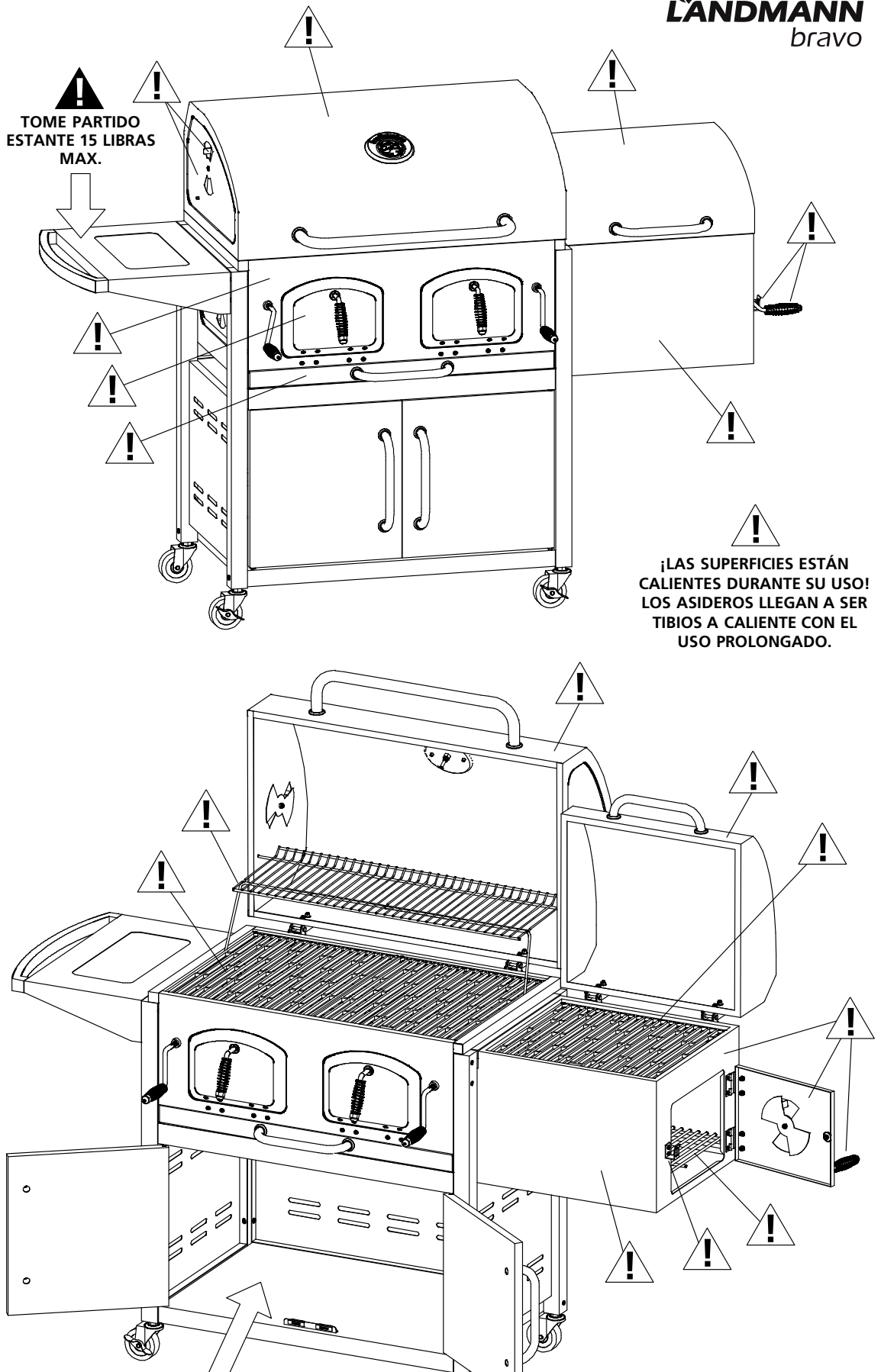
**ACCESORIOS  
DISPONIBLES  
PARA EL BRAVO**  
Estos accesorios hechos a  
medida se hacen sólo para el  
Bravo.



**CUBIERTA**  
MODELO 150122  
Esta cubierta de alta calidad  
mantiene los elementos.

Por favor, visite nuestro sitio web en:  
[www.landmann-usa.com](http://www.landmann-usa.com)  
O  
Llame a la línea gratuita de servicio  
al cliente en:  
1-800-321-3473

¡Lo felicitamos por la compra de su  
parrilla de carbón Bravo prima asador  
de carbón con la caja de compensación  
fuego Fumador! 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  
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!



**¡ADVERTENCIA!**  
TOME PARTIDO  
ESTANTE 15 LIBRAS  
MAX.

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

**¡ADVERTENCIA!**  
NO ALMACENE LIQUIDO MAS LIGERO NI  
OTROS LIQUIDOS DE FLAMABLE NI LOS  
MATERIALES EN EL GABINETE 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 prepago. 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.