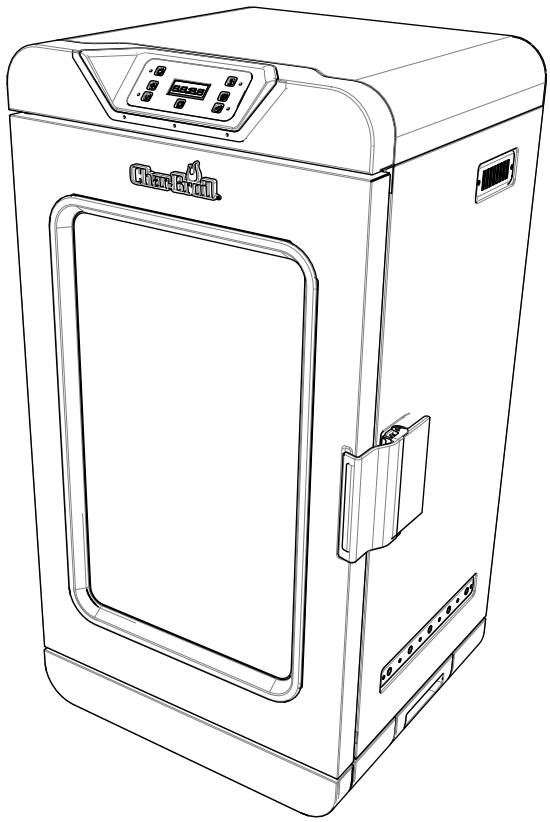
PRODUCT GUIDE
GUIDE DES PRODUITS
GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

17202005

DIGITAL ELECTRIC VERTICAL SMOKER® 1000



Serial number | Numéro de série | Número de serie

See rating Label on grill for serial number.

Ce numéro se trouve sur l´étiquette signalétique sur i´appareil.

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Date d'chat | Fecha de compra

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-888-430-7870.

Si vous avez des questions ou besoin d´aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-888-430-7870

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-888-430-7870

FOR OUTDOOR USE ONLY
POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EXTERIORS

Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
Use sólo con GFI (interruptor de fallo de tierra) del circuito protegido.
Utiliser uniquement avec GFI (Interruptor de défaut de tierra) circuit protégé.

05/03/17 • 42805289

7$%/(2) &217(176

3URGXFW 5HFRUG ,QIRUPDWLRQ
,PSRUWDQW 6DIHJXDUGV
6DIHW\ 6\PEROV
*HQHUDO 6DIHW\
8VH DQG &DUH
)RRG 6DIHW\
&RQWUROOHU 2SHUDWLQJ ,QVWUXFWLRQV
5HPRWH &RQWURO ,QVWUXFWLRQV 3DLULQJ
:KDW¶V LQ WKH %R[
$VVHPEO\
7URXEOHVKRRWLQJ
/LPLWHG :DUUDQW\
3DUWV /LVW
3DUWV 'LDJUDP
5HJLVWUDWLRQ

,167$//(5$66(0%/(5
/HDYH WKLV PDQXDO ZLWK FRQVXPHU

&21680(5
.HHS WKLV PDQXDO IRU IXWXUH UHIHUHQFH

7KLV LQVWUXFWLRQ PDQXDO FRQWDLQV LPSRUWDQW LQIRUPDWLRQ QHFHVVDU\ IRU WKH SURSHU DVVHPEO\ DQG VDIH XVH RI WKH DSSOLDQFH

)ROORZ DOO ZDUQLQJV DQG LQVWUXFWLRQV ZKHQ XVLQJ WKH DSSOLDQFH

6DIHW\ 6\PEROV
7KH V\PEROV DQG ER[HV VKRZQ EHORZ H[SODLQ ZKDW HDFK KHDGLQJ PHDQV 5HDG DQG IROORZ DOO RI WKH PHVVDJHV IRXQG WKURXJKRXW WKH PDQXDO

'$1*(5
DANGER: ,QGLFDWHV DQ LPPLQHQWO\ KD]DUGRXV VLWXDWLRQ ZKLFK LI QRW DYRLGHG ZLOO UHVXOW LQ GHDWK RU VHULRXV LQMXU\

:$51,1*
WARNING: ,QGLFDWHV D SRWHQWLDOO\ KD]DUGRXV VLWXDWLRQ ZKLFK LI QRW DYRLGHG FRXOG UHVXOW LQ GHDWK RU VHULRXV LQMXU\

&$87,21
CAUTION: ,QGLFDWHV D SRWHQWLDOO\ KD]DUGRXV VLWXDWLRQ RU XQVDIH SUDFWLFH ZKLFK LI QRW DYRLGHG PD\ UHVXOW LQ PLQRU RU PRGHUDWH LQMXU\

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

- 'R QRW WRXFK KRW VXUIDFHV 8V
- 7R SURWHFW DJDLQVW HOHFWULF SOXJV FRQWUROOHU RU KHDWLQJ OLTXLG
- &ORVH VXSHUYLVLRQ LV QHFHVVD E\ RU QHDU FKLOGUHQ
- 8QSOXJ IURP RXWOHW ZKHQ QRW WR FRRO EHIRUH SXWWLQJ RQ RU
- 'R QRW RSHUDWH DQ\ DSSOLDQFH DIWHU WKH DSSOLDQFH PDOIXQFW PDQQHU
- 7KH XVH RI DFFHVVRU\ DWWDFKPH DSSOLDQFH PDQXIDFWXUHU PD\ F
- 'R QRW OHW FRUG KDQJ RYHU HGJ KRW VXUIDFHV
- 'R QRW SODFH RQ RU QHDU D KRW
- ([WUHPH FDXWLRQ PXVW EH XVHG FRQWDLQLQJ KRW RLO RU RWKHU
- 'R QRW XVH DSSOLDQFH IRU RWKH
- 8VH RQO\ ZLWK *URXQG)DXOW ,QWHUUX
- 7R SUHYHQW VPRNHU IURP EHLQJ FRPEXVWLEOH ZDOO
- .HHS VPRNHU DQG HOHFWULF FRQ WLPHV
- 8QSOXJ VPRNHU ZKHQ QRW LQ XV
- 1HYHU UHPRYH JURXQGLQJ SOXJ I
- .HHS HOHFWULF SOXJV RI JURXQ
- 'R QRW XVH ZDWHU RU RWKHU OL ILUVW XQSOXJJLQJ HOHFWULF FR HOHPHQW
-)DLOXUH WR IROORZ WKHVH LQVWUXF DSSOLDQFH UHVXOW LQ GHDWK RU VHULR
- 8VH RQO\ RQ SURSHUO\ JURXQGH
- 'R QRW XVH WKH DSSOLDQFH GXU
- .HHS D ILUH H[WLQJXLVKHU DFFHV

SAVE THESE INSTRUCTIONS

&$87,21
For residential use only. Do not use for commercial cooking.

General Safety

'R QRW WRXFK KRW VXUIDFHV ZLWK XQSURWHFWHG KDQGV. 8VH UHDU KDQGOH SURYLGHG IRU KDQGOLQJ SRUWDWLRQ. LV QRW WR EH XVHG IRU OLIWLQJ WKH DSSOLDQFH.

1HYHU OHDYH VPRNHU XQDWWHQGHG ZKHQ

.HHS FKLOGUHQ DZD\ IURP VPRNHU

8VH ORQJ EDUEHTXH XWHQVLOV IRU FRRNLQJ

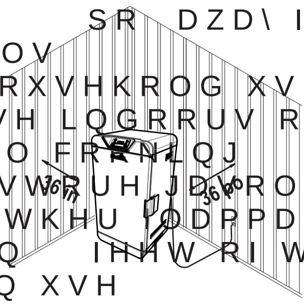
$OORZ VPRNHU WR FRRO EHIRUH FOHDQLQJ RU VWRULQJ

'R QRW FRRN XQGHU D URRI

.HHS VPRNHU SR DZD\ IURP ZDOOV DQG UDLOV

)RU RXWGRRU KRXVHKROG XVH RQO\. 'R QRW XVH LQGRRUV RU IRU FRPPHUFLDO FRRNLQJ

'R QRW XVH RU VWRUH JDVROLQH NHURVHQH RU RWKHU IODPPDEOH OLTXLGV ZLWKLQ IHHW RI WKLV VPRNHU ZKHQ LQ XVH



6WRUH VPRNHU LQ ZHDWKHU SURWHFWHG DUHD RU XVH D FRYHU ZKHQ QRW LQ XVH

8VH RQO\ DFFHVVRU\ DWWDFKPHQWV UHFRPPHQGHG E\ PDQXIDFWXUHU

,W LV WKH UHVSRQVLELOLW\ RI WKH DVVHPEOHU RZQHU WR DVVHPEOH LQVWDOO DQG PDLQWDLQ VPRNHU

'R QRW FRYHU FRRNLQJ UDFN ZLWK PHWDO IRLO RYHUKHDWLQJ DQG GDPDJH WR WKH DSSOLDQFH

8VH WKH GULS WUD\ RQO\ DV LQVWUXFWHG FRRNLQJ UDFNV GXULQJ RSHUDWLRQ

6PRNHU **MUST** EH [XVHG DW DOO WLPHV

DO NOT OHDYH ROG ZRRG DVKHV LQ WKH VPRNHU ER[. (PSW\ VPRNHU ER[DIWHU HDFK XVH

'LVSRVH RI FROG DVKHV E\ SODFLQJ WKHP LQ D PHWDO IRLO ZUDSS VRDNLQJ WKHP LQ ZDWHU RYHUQLJKW DQG GLVFDUGLQJ LQ D QRQ FRPEXVWLEOH FRQWDLQHU

:$51,1*

Do not use 16 or 18 gauge extension cords.
Damage to household wiring and/or fire could result.

Extension Cord Use and Safety

)RU EHVW VPRNHU SHUIRUPDQFH XVH RI H[WHQVLRQ FRUG LV **not** UHFRPPHQGHG

If you must use an extension cord for your safety:

‡8VH RQO\ RXWGRRU W\SH ZLWK DPSHUHV RU PRUH 8/ WDJ VWDWLQJ ³6XLWDEOH IRU 8VH ZLWK 2XWGRRU $SSOLDQFHV´

‡8VH WKH VKRUWHVW OHQJWK H[WHQVLRQ RU PRUH H[WHQVLRQ FRUGV WRJHWKHU FRUG RI IW RU OHVV LV DFFHSWDEOH

‡.HHS FRQQHFWLRQV GU\ DQG RII JURXQG

‡'R QRW OHW FRUG KDQJ RYHU HGJH RI WDEOH WRS RU RWKHU LWHP LW FDQ EH SXOOHG E\ FKLOGUHQ

Ground Fault Interrupter

‡6LQFH WKH 1DWLRQDO (OHFWULFDO &RGH *URXQG)DXOW ,QWHUUXSWHU

‡,I \RXU UHVLGHQFH ZDV EXLOW EHIRUH FKHFN ZLWK D TXDOLILHG HOHFWULFLDQ WR GHWHUPLQH LI D *URXQG)DXOW ,QWHUUXSWHU H[LVWV

‡'R QRW XVH WKLV DSSOLDQFH LI WKH FLUFXLW GRHV QRW KDYH *), SURWHFWLRQ

‡'R QRW SOXJ WKLV DSSOLDQFH LQWR DQ LQGRRU FLUFXLW

Use and Care of Your Smoker

Before first use of smoker:

‡5HPRYH DOO SDFNDJLQJ DQG VDO XVH VKDUS WRROV WR UHPRYH VW

‡:DVK FRRNLQJ JUDWHV ZLWK ZDU WKRURXJKO\

Before each use of smoker:

‡8VH VPRNHU RQO\ RQ D ILUP DQG OHYHO. **DO NOT** PRYH DSSOLDQFH DFURVV

‡7R SUHYHQW KRXVHKROG FLUFXLW HOHFWULF FRQWUROOHU GU\ DQG RQ WKH VDPH FLUFXLW

‡&KHFN JUHDVH WUD\ WR PDNH VX SURSHUO\ SULRU WR HDFK XVH

‡)RU VWLFN IUHH FRRNLQJ DSSO\ RLO RU YHJHWDEOH RLO EDVHG V

‡**DO NOT** FRYHU WKH FRRNLQJ JUDWHV

:$51,1*

)DLOXUH WR IROORZ DOO PDQXIDF LQ VHULRXV SHUVRQDO LQMXU\ D IRLO. 7KLV FRXOG FROOHFW

•8VH FDXWLRQ ZKHQ RSHUDWLQJ \RXU DSSOLDQFH

•5HDG DQG IROORZ DOO WKH LQIRU SURGXFW JXLGH EHIRUH DWWHPSW. 'R QRW SODFH LW RQ WKLV VPRNHU

&$87,21

'R QRW XVH VKDUS RU SRLQWHG WR

'R QRW XVH DEUDVLYH RYHQ FOHDQ WR FOHDQ SRUFHODLQ JUDWHV RU ILQLVK

5HSODFH GDPDJHG SDUW V RQO\ Z UHSODFHPHQW SDUWV. 'R QRW DWW

Safety Tips

• ,I \RX KDYH DQ DSSOLDQFH SURORQJ JURXQGLQJ SOXJ UDWHG IR 6HFWLRQ D

• &OHDQ VPRNHU RIWHQ SUHIHUDEO EUXVK LV XVHG WR FOHDQ DQ\ RI FRUG LV UHTXLUHG 'R QRW IRLO RU RWKHU ODUJH RIIHQGLQJ FRRNLQJ ,W LV QRW UHFRPPHQGH VPRNHU LV KRW

• **DO NOT** RSHQ WKH VPRNHU GRRU GX QHFHVVDU\ 2SHQLQJ WKH GRRU ZL WKH FRRNLQJ WLPH

• **DO NOT USE CHARCOAL.** $ FKDUFRDO ILUH WKH VPRNHU LV QRW GHVLJQHG WR FUHDWH DQ XQVDIH FRQGLWLRQ

'$1*(5

,Q FDVH RI ILUH XQSOXJ VPRNHU IURP RXWOHW DQG DOORZ ILUH WR
RXW 'R QRW XVH ZDWHU WR SXW RXW D ILUH LQ WKLV RU DQRWKHU
HOHFWULFDO DSSOLDQFH

7R DYRLG HOHFWULFDO VKRFN GLVFRQQHFW HOHFWULF FRUG EHIRUH
FOHDQLQJ VPRNHU 1HYHU LPPHUVH WKH HOHFWULF FRQWUROOHU RU KHDWLQJ
HOHPHQW LQ DQ\ OLTXLG

Cleaning your smoker:

([FHVV EXLOG XS RI EXUQHG JUHDVH
WKH VPRNHU¶V FRRNLQJ SHUIRUPDQFH
SHUIRUPDQFH

‡ &OHDQ WKH LQWHULRU DQG H[WHULRU
PRUH RIWHQ ZLWK KHDY\ XVH
‡ %HVW UHVXOWV DUH REWDLQHG E\ EUXVKLQJ SDUWLFOH EXLOGXS
GRZQZDUG WRZDUG WKH ERWWRP RI VPRNHU
‡ 8VLQJ D PLOG GHWHUJHQW RU KRW VRDS\ ZDWHU PRGHUDWHO\ VFU
LQWHULRU VXUIDFHV RI WKH VPRNHU ZLWK D SODVWLF RU EULVWOH
‡ &OHDQ WKH VPRNHU ZLWK D QRQ DEUDVLYH FOHDQHU
‡ &OHDQ FRRNLQJ JUDWHV ZDWHU SDQ DQG
UHJXODUO\ ZLWK ZDUP VRDS\ ZDWHU RU D EDNLQJ VRGD DQG ZDWHU
VROXWLRQ 8VH QRQ DEUDVLYH VFRXULQJ SRZGHU IRU VWXEERUQ
VWDLQV ,I D EULVWOH EUXVK LV XVHG WR FOHDQ DQ\ RI WKH VPRNHU
FRRNLQJ VXUIDFHV HQVXUH QR ORRVH EULVWOHV UHPDLQ RQ FRRNLQJ
VXUIDFHV SULRU WR FRRNLQJ ,W LV QRW UHFRPPHQGHG WR FOHDQ
FRRNLQJ VXUIDFHV ZKLOH VPRNHU LV KRW
‡ &OHDQ WKH VXUIDFH RI WKH WKHUPRVWDWV DIWHU HDFK XVH 7KHUH
DUH WZR WKHUPRVWDWV ORFDWHG RQ WKH UHDU LQVLGH ZDOO RI WKH
VPRNHU
‡ ,I \RXU VPRNHU LV HTXLSSHG ZLWK D ZLQGRZ GR QRW XVH DEUDVLYH
FOHDQHUV RQ WKH ZLQGRZ 8VH D FOHDQHU DSSURYHG IRU XVH RQ
FHUDPLF JODVV FRRNWRSV :LQGRZ LV WHPSHUHG DQG ZLOO QRW
EUHDN XQGHU QRUPDO XVH
‡)RU VPRNHU ER[FOHDQ IUHTXHQWO\ WR UHPRYH DVK EXLOG XS
UHVLGXH DQG GXVW
‡ 'LVSRVH RI FROG DVKHV E\ SODFLQJ WKHP LQ D PHWDO IRLO ZUDSS
VRDNLQJ WKHP LQ ZDWHU RYHUQLJKW DQG GLVFDUGLQJ LQ D QRQ
FRPEXVWLEOH FRQWDLQHU
‡ 7KH GRRU **MUST** EH FOHDQHG ZLWK D GDPS FORWK DIWHU HDFK

:$51,1*

For Safe Use of Your appliance and to Avoid Serious Injury:

- 7KH XVH RI DOFRKRO SUHVFULSWLRQ RU QRQ SUHVFULSWLRQ
GUXJV PD\ LPSDLU WKH FRQVXPHU¶V DELOLW\ WR SURSHUO\ DVVHPEOH
RU VDIHO\ RSHUDWH WKH DSSOLDQFH
- :KHQ FRRNLQJ WKH DSSOLDQFH PXVW EH RQ D OHYHO VWDEOH
VXUIDFH LQ DQ DUHD FOHDU RI FRPEXVWLEOH PDWHULDO
- 'R QRW OHDYH DSSOLDQFH XQDWWHQGHG
QHW V 7R REWDLQ PRUH WKDQ WKH DSSOLDQFH
- 'R QRW PRYH WKH DSSOLDQFH
- 7KLV DSSOLDQFH LV QRW LQWHQGHG WR EH
XVHG DV D KHDWHU
- 7KLV DSSOLDQFH ZLOO EH KRW GXULQJ DQG DIWHU XVH 8VH
LQVXODWHG RYHQ PLWWV RU JORYHV
- 'R QRW XVH WKLV DSSOLDQFH DV D
EDUEHFXH XWHQVLOV IRU SURWHFWLRQ
VSODWWHU IURP FRRNLQJ OLTXLGV
- .HHS DSSOLDQFH DQG FOHDQ
EXUQ
- .HHS DSSOLDQFH DUHD FOHDU DQG IUHH IURP FRPEXVWLEOH
PDWHULDOV JDVROLQH DQG RWKHU IODPPDEOH YDSRUV DQG
OLTXLGV

:$51,1*

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. **Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.**
2. **This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.**

:DVK \RXU KDQGV DIWHU KDQGOLQJ

Apartment Dwellers:

&KHFN ZLWK PDQDJHPHQW
DQG ILUH FRGHV IRU XVLQJ
DSDUWPHQW FRPSOH[8VH

Food Safety

)RRG VDIHW\ LV D YHU\ LPSRUWDQW SDUW RI HQMR\LQJ WKH RXWGRRU FRRNLQJ H[SHULHQFH 7R NHHS IRRG VDIH IURP KDUPIXO EDFWHULD IROORZ WKHVH IRXU EDVLF VWHSV

Clean: :DVK KDQGV XWHQVLOV DQG VXUIDFHV ZLWK KRW VRDS\ ZDWHU EHIRUH DQG DIWHU KDQGOLQJ UDZ PHDW DQG SRXOWU\

Separate: 6HSDUDWH UDZ PHDWV DQG SRXOWU\ IURP UHDG\ WR HDW IRRGV WR DYRLG FURVV FRQWDPLQDWLRQ 8VH D FOHDQ SODWWHU DQG XWHQVLOV ZKHQ UHPRYLQJ FRRNHG IRRGV

Cook: &RRN PHDW DQG SRXOWU\ WKRURXJKO\ WR NLOO EDFWHULD 8VH D WKHUPRPHWHU WR HQVXUH SURSHU LQWHUQDO IRRG WHPSHUDWXUH

Chill: 5HIULJHUDWH SUHSDUHG IRRGV DQG OHIWRYHUV SURPSWO\

For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) In Washington, DC

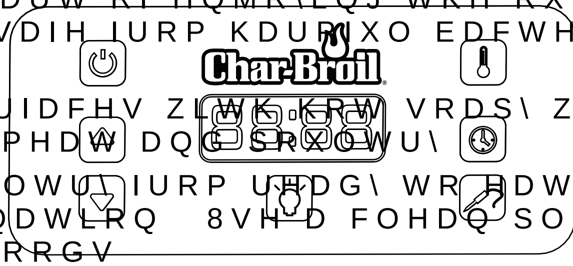
Or E-mail: mphotline.fsis@usda.gov

How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

- 0HDW DQG SRXOWU\ FRRNHG RQ D JULOO RIWHQ EURZQV YHU\ IDVW RQ WKH RXWVLGH 8VH RQO\ WKDW PHDW DQG D PHDW WKHUPRPHWHU WR EH VXUH IRRG KDV UHDFKHG D VDIH LQWHUQDO WHPSHUDWXUH DQG FXW LQWR IRRG WR FKHFN IRU GRQHQHVV
- :H UHFRPPHQG IRRG WR EH DW OHDVW ƒ) EHIRUH FRRNLQJ LQ \RXU DSSOLDQFH
- :KROH SRXOWU\ VKRXOG UHDFK ƒ) MXLFHV VKRXOG UXQ FOHDU DQG IOHVK VKRXOG QRW EH SLQN
- %HHI YHDO DQG ODPE VWHDNV URDVWV DQG FKRSV FDQ EH FRRNHG WR ƒ)
- 1(9(5 SDUWLDOO\ FRRN PHDW RU SRXOWU\ DQG ILQLVK FRRNLQJ ODWHU &RRN IRRG FRPSOHWHO\ WR GHVWUR\ KDUPIXO EDFWHULD
- 8VH D PHDW WKHUPRPHWHU WR HQVXUH SURSHU LQWHUQDO IRRG WHPSHUDWXUHV

USDA Recommended Internal Cooking Temperatures	
Ground Meat	
%HHI 3RUN 9HDO /DPE	ƒ)
7XUNH\ &KLFNHQ	ƒ)
Fresh Beef, Veal, Lamb	
0HGLXP 5DUH OHW VWDQG PLQXWHV EHIRUH FXWWLQJ	ƒ)
0HGLXP	ƒ)
:HOO 'RQH	ƒ)
Poultry	
&KLFNHQ 7XUNH\ ZKROH	ƒ)
3RXOWU\ 3DUWV	ƒ)
'XFN *RRVH	ƒ)
Fresh Pork	
0HGLXP 5DUH OHW VWDQG PLQXWHV EHIRUH FXWWLQJ	ƒ)
0HGLXP	ƒ)
:HOO 'RQH	ƒ)

Control Panel Operating Instructions



Power Button 7XUQV VPRNHU RQ DQG RII

Up Button DGGV WR WLPH WHPS Y

Down Button VXEWUDFW IURP WLPH

Temp Button VZLWFKHV LQSXW WR &RRNLQJ WHPS

Time Button VZLWFKHV LQSXW WR &RRNLQJ WLPH

Meat Probe Button VZLWFKHV LQSXW WR PHDW SUREH WHPS

Chamber Light 7XUQV RQ 2II IXQFWLRQ RI

- 7KH FRQWURO SDQHO WHPSHUDWXUH PLQXV ƒ) ƒ& DV WKH DSSO FRUUHFW FRRNLQJ WHPSHUDWXUH
- 3UHVV **Power Button** RQFH DQG WKH DSSO WR UHFHLYH LQSXW **Temp Button Time Button** DQG **Meat Probe Button** FDQ EH
- ,I DSSOLDQFH LV SRZHUHG RQ DQG DSSOLDQFH ZLOO DXWRPDWLFDOO\ 7KH FRQWUROOHU UHDGV DQG GL VHWWLQJ LQ ƒ) WLPH LQ KRXUV WHPSHUDWXUH LQ ƒ) 7HPSHUDWXUH ƒ) WR ƒ& E\ SUHVVLQJ ERWK **"UP"** DQG **"DOWN"** EXWWRQV VLPXOWDQHRXVO\ IRU D SHULRG UHDGLQJV FDQ EH FKDQJHG EDFN PHWKRG
- 7KH KHDWLQJ HOHPHQW ZLOO QRW **Temp** DQG **Time** RU **Meat Probe** DQG **Temp** VHW **NOTE:** <RX PXVW FKRRVH WR FRRN E\ HLWKHU 7KHVH IXQFWLRQV ZLOO QRW ZRU
- ,I WKH PHDW SUREH LV QRW FRQQ IXQFWLRQ LV GLVDEOHG

1) Seasoning Your Smoker

NOTE: 6HDVRQ \RXU VPRNHU EHIRUH ¿ IRU **Temp Button** DQG **Time Button** IXQFWLRQV

D 0DNH VXUH ZDWHU SDQ LV **NO WATER** DQG LV GL VPRNHU ER[LV LQ SODFH ZLWK

E **Plug in the appliance.** 7KH GLVSOD\ ZLOO KDYH SRZHU $ EHHS LV VRXQ SOXJJHG LQ

F 3UHVV **Power Button** RQFH WKH FRQWURO UHDG\

&RQWLQXHG

G 3UHVV WKH **Temp Button** DQG VHW WKH **275°F** WHPSHUDWXUH WR **(135°C)** PD[VHWWLQJ E\ XVLQJ WKH ³**UP**´ RU ³**DOWN**´ EXWWRQV

H 3UHVV WKH **Time Button** DQG VHW WKH **2 hours** WLPH WR XVLQJ WKH ³**UP**´ RU ³**DOWN**´ EXWWRQV

I 2QFH KRXUV KDV HODSVHG WXUQ RII VPRNHU DQG DOORZ WR FRRO

J $IWHU WKH VHDVRQLQJ SURFHVV KDV FRPSOHWHG \RXU VPRNHU LV QRZ UHDG\ IRU XVH

CAUTION: 7KH VPRNHU JHWV **HOT** GXULQJ XVH :HDU SURWHFWLYH JORYHV ZKHQ ZRUNLQJ LQVLGH WKH VPRNHU

Using the Smoker Box:

7KH VPRNHU ER[LV ZKDW ZLOO HQDEOH \RX WR DGG VPRNH ÀDYRU WR IRRGV 6LPSO\ ¿OO WKH VPRNHU ER[ZLWK ZRRG FKLSV WR WKH GHVLUHG OHYHO DQG VOLGH LW LQWR SODFH SULRU WR SUHKHDWLQJ 7KH VPRNHU ER[FDQ EH ¿OOHG WR YDULHG OHYHOV WR DFFRPPRGDWH VKRUW RU ORQJ FRRNV 7KHUH DUH PDQ\ ZRRG FKLS W\SHV WKDW UHVXOW LQ GLIIHUHQW ÀDYRUV)RU D FKDUW OLVWLQJ HVWLPDWHG ZRRG FKLS OHYHO WR UDWLRV DQG VPRNH ÀDYRU GHWDLOV

NOTE:

- 7KH VPRNHU ER[LV GHVLJQHG IRU ZRRG FKLSV RU SHOOHWV 'R QRW XVH ZRRG FKXQNV
- $OZD\V RSHUDWH VPRNHU ZLWK VPRNHU ER[LQ SODFH UHJDUGOHVV ZKHWKHU RU QRW \RX XVH ZRRG FKLSV LQ WKH VPRNHU ER[GXULQJ FRRNLQJ

Using the Water Pan:

<RXU DSSOLDQFH FRPHV HTXLSSHG ZLWK D ZDWHU SDQ 7KH ZDWHU FDQ EH XVHG WR NHHS PHDW PRLVW ZKLOH FRRNLQJ 7R XVH ¿OO WKH SDQ ZLWK ZDUP ZDWHU FROG ZDWHU FDQ EULQJ GRZQ WKH WHPS RI WKH FRRNHU WR WKH 0D[:DWHU PDUN DQG VOLGH LQWR SODFH ± 'R QRW RYHU¿OO WKH ZDWHU SDQ

NOTE:

- 8VLQJ ZDWHU LV QRW UHTXLUHG IRU VPRNLQJ
- $OZD\V RSHUDWH LQFOXGLQJ SUHKHDWLQJ ZLWK WKH ZDWHU SDQ LQ SODFH UHJDUGOHVV RI ZKHWKHU RU QRW \RX XVH ZDWHU 1HYHU XVH WKH ZDWHU SDQ GXULQJ FRRNLQJ
- ,I ZDWHU SDQ QHHGV WR EH UH¿OOHG GXULQJ FRRNLQJ DOZD\V ¿OO WKURXJK WKH KROH LQ WKH GULS SDQ DVVHPEO\ ZKHQ UH¿OOLQJ ZDWHU SDQ WR DYRLG KDYLQJ DQ\ OLTXLG FRPLQJ LQ FRQWDFW ZLWK WKH KHDWLQJ HOHPHQW 6HULRXV GDPDJH WR WKH KHDWLQJ HOHPHQW FRXOG UHVXOW LQFOXGLQJ

Cooking with your Smoker -

NOTE: $OZD\V SUHKHDW VPRNHU ZLWK VPRNHU ER[LQ SODFH ZRRG FKLSV LI EHLQJ XVHG

6HWWLQJ WKH 3UHKHDW &\FOH

D 3UHVV WKH **Temp Button**

E 3UHVV ³**UP**´ RU ³**DOWN**´ EXWWRQ WR UDLVH RU ORZHU XQWLO ³**PH**´ LV GLVSOD\HG 5HOHDVH WKH EXWWRQ ³**PH**´ ZLOO EOLQN

F 3UHVV WKH **Temp Button** DJDLQ 7KH GLVSOD\ ZLOO QR ORQJHU EOLQN ³**PH**´ LQGLFDWLQJ WKDW WKH

G 7KH GLVSOD\ ZLOO ³**BH**´ DQG WKH WHPSHUDWXUH ZLOO EH VKRZQ GXULQJ WKH 3UHKHDW F\FOH

H 7KH DSSOLDQFH ZLOO DXWRPDWLFDOO\ VWDUW WKH 3UHKHDW SURFHVV

I 7KH 3UHKHDW F\FOH ZLOO

J $IWHU WKH PLQXWH SUH

- 7KH DSSOLDQFH ZLOO DXWR WHPSHUDWXUH
- 7KH GLVSOD\ ZLOO EOLQN GLVSOD\HG
- $Q DXGLEOH EHHS ZLOO VR WKHQ EHHSV RQFH HYHU\

K <RX FDQ QRZ XVH WKH **Temp Button**, **Meat Probe**, **Button**, **Time Button** WR VWDUW XVLQ

NOTE: 7KH DSSOLDQFH ZLOO DXWRPD SDVVHG DIWHU WKH LQLWLDO FRPSOHWHG PLQXWH 3UHKH PLQXWHV

IMPORTANT: $OZD\V FRRN ZLWK ERWK WKH VPR LQ SODFH ZKHWKHU RU QRW DFFRPPRGDWH V

8VLQJ WKH **Temp Button** 'LVSOD\ 5DQJH °&/°)

D 3UHVV WKH **Temp Button** WKH GHIDXOW W VHWWLQJ RI LV VKRZQ

E 3UHVV ³**UP**´ RU ³**DOWN**´ EXWWRQ UHVSHFWLYHO\ WR UDLVH RU WHPSHUDWXUH 7KH GLVSOD ORZHU ZKHQ WKH EXWWRQ LV EXWWRQ LV UHOHDVHG LI ¿OO

F 3UHVV WKH **Temp Button** DJDLQ DIWHU WK WHPSHUDWXUH VHWWLQJ **Temp Button** LV SUHVVHG WKH GLVSOD\ VK D ZDWHU SDQ 7KH ZDWHU WKDW LW LV VHW

8VLQJ WKH **Time Button** 'LVSOD\ 5DQJH

NOTE: 7KH **Meat Probe** IXQFWLRQ ZLOO E

D 3UHVV WKH **Time Button** DQG D EOLQNLQ VKRZQ

E 3UHVV ³**UP**´ RU ³**DOWN**´ EXWWRQ WR UD KRXU ³ VPRNHU ZLWK ZDWHU LQFO VWLOO EH EOLQNLQJ 7KH G EXWWRQ LV SUHVVHG DQG VV

F 3UHVV WKH **Time Button** DJDLQ DIWHU WK

Time Button LV SUHVVHG **00** VKRXOG QR ORQJHU EOLQN

G 7KH PLQXWH **00**´ ZLOO UHPDLQ SRLQW DV LW KDV QRW \HW E

H 3UHVV ³**UP**´ RU ³**DOWN**´ EXWWRQ WR U PLQXWHV **00**´ 7KH GLVSOD\ VKR

I 3UHVV WKH **Time Button** DJDLQ DIWHU WK SRUWLRQ **00** RI WKH FRRN WLPH

$IWHU WKH **Time Button** LV SUHVVHG WKH **00** VKRXOG QR ORQJHU EO

J $IWHU WKH **Time Button** VHWWLQJ WKH SUHY WKH WLPH VKRXOG EHJLQ WR

K .HHS LQ PLQG **Time** IXQFWLRQ WKH G WKH 6HW &RRNLQJ 7HPSHUDWX 7LPH FRXQWGRZQ 7KH\ VK WKURXJKRXW WKH OHQJWK R

Control Panel Operating Instructions &RQWL

L 2QFH WKH GHVLUHG VHW WLPH

- 7KH FRQWUROOHU ZLOO DXWRPDWLFDOO\ UHGXFH WKH DSSOL WHPSHUDWXUH WR ƒ) ƒ&
- 7KH GLVSOD\ ZLOO DOWHUQDWH EHWZHHQ ƒ& VKRZLQJ WKH VHW WLPH
- $Q DXGLEOH EHHS ZLOO VRXQG EHHSV RQFH HYHU\ VHFRQGV **Power Button** LV SUHVVHG RU KDV UHDFKHG WKH PD[LPXP KRXU DXWRPDWLF

Meat Probe Button

'LVSOD\ 5DQJH ƒ) WR ƒ)

NOTE: 7KH **Set Time** IXQFWLRQ ZLOO EH GLVDEOHG ZLWK WKH

D 3UHVV WKH **Meat Probe Button** DQG WKH GHIDXOW PHDW SUREH WHPSHUDWXUH VHWWLQJ GLVSOD\HG DQG ZLOO EOLQN

E 3UHVV **"UP"** RU **"DOWN"** EXWWRQ WR UDLVH RU ORZHU WKH GHVLUHG PHDW SUREH WHPS

F 3UHVV WKH **Meat Probe Button** DJDLQ DIWHU WKH GHVLUHG PHDW SUREH WHPSHUDWXUH VHWWLQJ LV HQWHUHG

G $IWHU WKH **Meat Probe Button** LV SUHVVHG WKH GLVSOD\ VKRXOG QR ORQJHU EOLQN LQGLFDWLQJ WKDW LW LV VHW

H :KHQ **Meat Probe** LV LQ IXQFWLRQ WKH GLVSOD\ VKRXOG VKRZ WKH &KDPEHU 7HPSHUDWXUH DQG WKH DFWXDO 0HDW 3UREH 7HPSHUDWXUH 7KH GLVSOD\ ZLOO DOWHUQDWH WKURXJKRXW WKH OHQJWK RI WKH FRRNLQJ F\FOH

I 2QFH WKH GHVLUHG PHDW SUREH WHPSHUDWXUH KDV EHHQ UHDFKHG

- 7KH FRQWUROOHU ZLOO DXWRPDWLFDOO\ UHGXFH WKH VHW W WR ƒ) ƒ&
- 7KH GLVSOD\ ZLOO DOWHUQDWH EHWZHHQ WKH DFWXDO 0HDW 3UREH WHPSHUDWXUH DQG ƒ) ƒ&
- $Q DXGLEOH EHHS ZLOO VRXQG EHHSV DQG WKHQ EHHSV RQFH HYHU\ VHFRQGV WKHUHDIWHU XQWLO WKH **Power Button** LV SUHVVHG RU KDV UHDFKHG WKH PD[LPXP KRXU DXWRPDWLF VKXW RII

7KH PHDW SUREH PD\ EH XQSOXJJHG RU UHPRYHG IURP WKH IRRG DW DQ\ WLPH ,I WKH PHDW SUREH LV QRW SOXJJHG LQ RU GRHV QRW UHDFK WKH GHVLUHG PHDW SUREH WHPSHUDWXUH VHWWLQ SRZHU WR WKH KHDWLQJ HOHPHQW FRQWLQXHV XQWLO WKH **Power Button** LV SUHVVHG RU KDV UHDFKHG WKH PD[LPXP KRXU DXWRPDWLF VKXW RII

Optional LED Light Button 7KLV EXWWRQ WXUQV RQ DQG RII WKH FKDPEHU OLJKW LI HTXLSSHG

Optional Remote Control: ,I HTXLSSHG ZLWK D UHPRWH FRQWURO SOHDVH VHH **"Remote Control Operation"**

Remote Control Battery Requirements

%DWWHU\ 5HTXLUHPHQWV **2 Each - AA Alkaline batteries. (IEC - LR03, ANSI - 24A 1.5V DC)**

7LSV IRU SURSHU EDWWHU\ FDUH D

- 8VH WKH FRUUHFW VL]H DQG W\SH
- 'R QRW PL[ROG DQG QHZ EDWWHULHV
- 5HPRYH EDWWHULHV IURP WKH UH
- 0DNH VXUH WKDW \RX LQVHUW ED
- 5HFKDUJHDEOH EDWWHULHV DUH
- .HHS EDWWHULHV RXW RI UHDFK
- $OZD\V UHPRYH H[KDXVWHG EDWW

Remote Control Operating Instructions

3RZHU %XWWRQ

8S %XWWRQ

'RZQ %XWWRQ

7HPS %XWWRQ

7LPH %XWWRQ

0HDW 3UREH %XWWRQ

&KDPEHU /LJKW 2Q 2II 2SWLRQDO

NOTE: 7KH EXWWRQV RQ WKH UHP
IXQFWLRQ H[DFWO\ WKH VDPH D
VPRNHU FRQWURO SDQHO 5HIH
EXWWRQ IXQFWLRQ DQG RSHUD

6LJQDO 6WUHQJWK LQGLFDWLRQ
7KLV ZLOO VKRZ WKH VWUHQJWK RI WKH
FRQQHFWLRQ EHWZHHQ WKH UHPRWH
FRQWURO DQG WKH VPRNHU

6PRNHU &KDPEHU OLJKW
7KLV ZLOO VKRZ WKDW W
OLJKW LV ³2Q´ LI VKRZLQ
VKRZLQJ

6PRNHU 3RZHU ³2Q´ LQGLFDWLRQ
7KLV ZLOO VKRZ WKDW WKH VPRNHU LV RQ

7KLV ZLOO GLVSOD\ WKH
GHVLUHG VHWSRLQW
WHPSHUDWXUH

7KLV ZLOO GLVSOD\ WKH
DPRXQW RI FRRN WLPH
GHVLUHG

7KLV ZLOO GLVSOD\ WKH
Set Temperature RI WKH
0HDW 3UREH

7KLV GLVSOD\ ZLOO VKRZ
FRRN WLPH LV OHIW ,W Z
GRZQ IURP WKH ³6HW 7LP

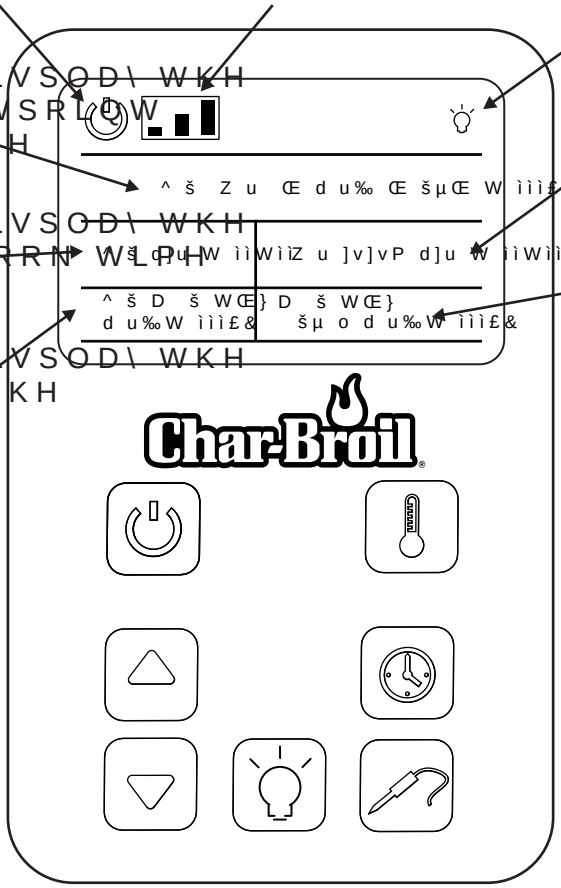
7KLV GLVSOD\ ZLOO VKRZ
WHPS RI WKH PHDW SURE

^ š Z u Œ d u‰ Œ šµŒ W ìì£&

^ š d u W ììWìì Z u]v]vP d]u W ììWìì

^ š D š WŒ} D š WŒ}
d u‰W ìì£& šµ o d u‰W ìì£&

Char-Broil®



Remote Control Operation

,QVHUW WZR ³$$$´ EDWWHULHV LQWR \RXU UHPRWH EHIRUH EHJLQQLQ

6\QFLQJ \RXU UHPRWH ZLWK WKH 6PRNHU &RQWURO 3DQHO

D 3UHVV WKH **Power** XWWRQ WZLFH RQ WKH 5HPRWH 7KH VPRNHU FRQWUR

E 6HW WKH VPRNHU 3UHKHDW F\FOH XVLQJ WKH UHPRWH

NOTE: 7KH 3UHKHDW F\FOH FDQQRW EH RYHUULGGHQ E\ WKH UHPRWH ,
EH XVHG WR PDNH FKDQJHV 7KH UHPRWH FDQ XVHG WR VWDUW

F :KHQ WKH SUHKHDW F\FOH KDV FRPSOHWHG **"DN" ZLOO HOLQN**

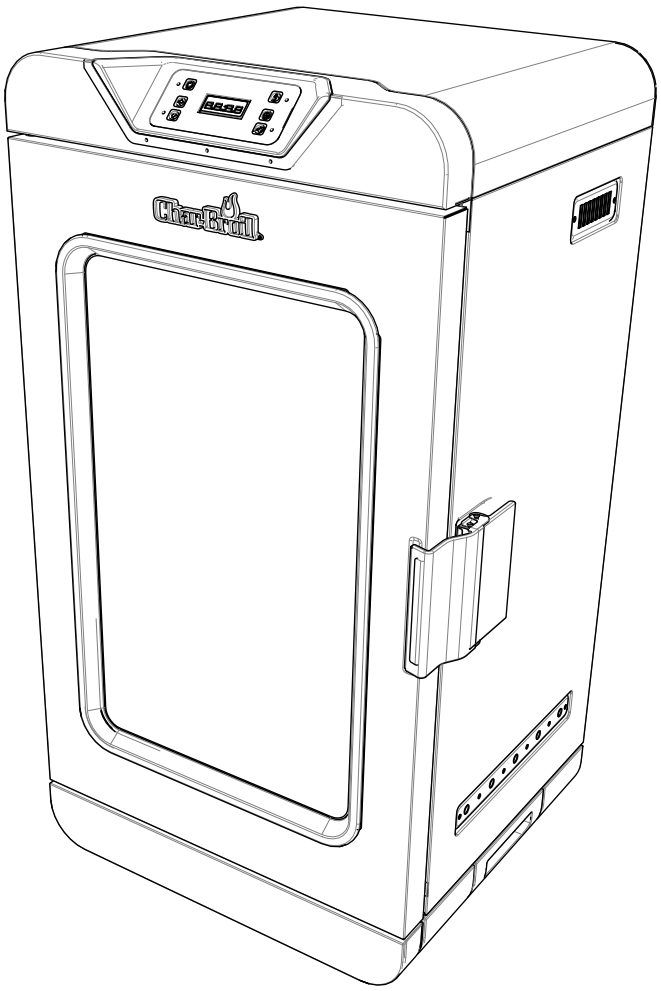
G *R WR WKH VPRNHU FRQWURO SDQHO VHWWKH DQGPRNHU WR F
SHU LQVWUXFWLRQV RQ SDJH

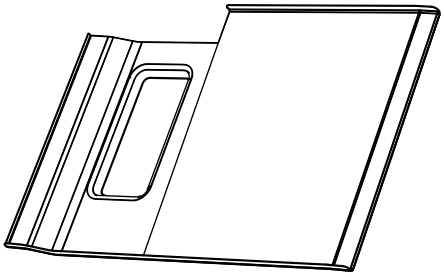
H <RXU UHPRWH ZLOO QRZ GLVSOD\ WKH VHWWLQJV \RX KDYH H
XVLQJ WKH UHPRWH (DFK EXWWRQ RQ WKH UHPRWH ZLOO IXQF

Time **Temp** **Meat Probe**

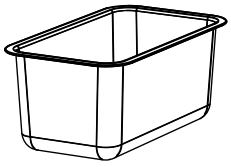
What's in the Box

A. Smoker Assembly

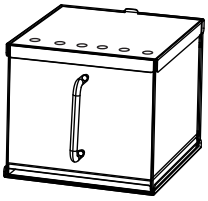




B. Drip Pan

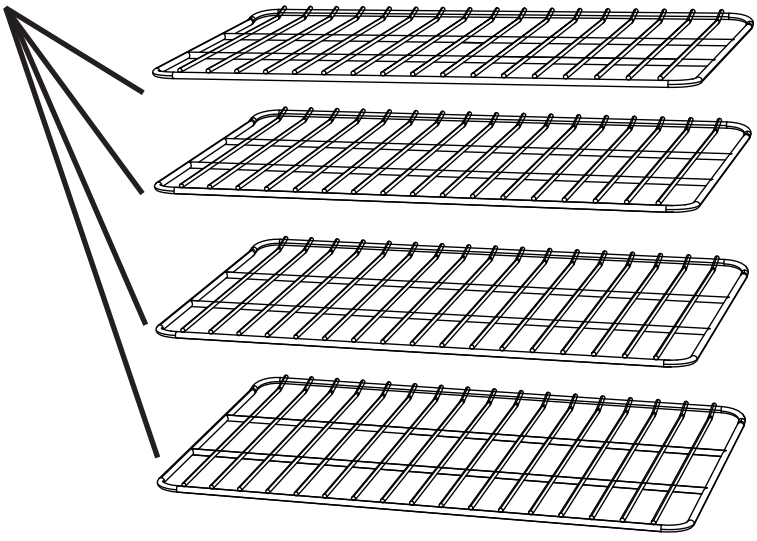


C. Water Pan

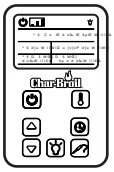


D. Smoker Box

E. Cooking Grates (4)

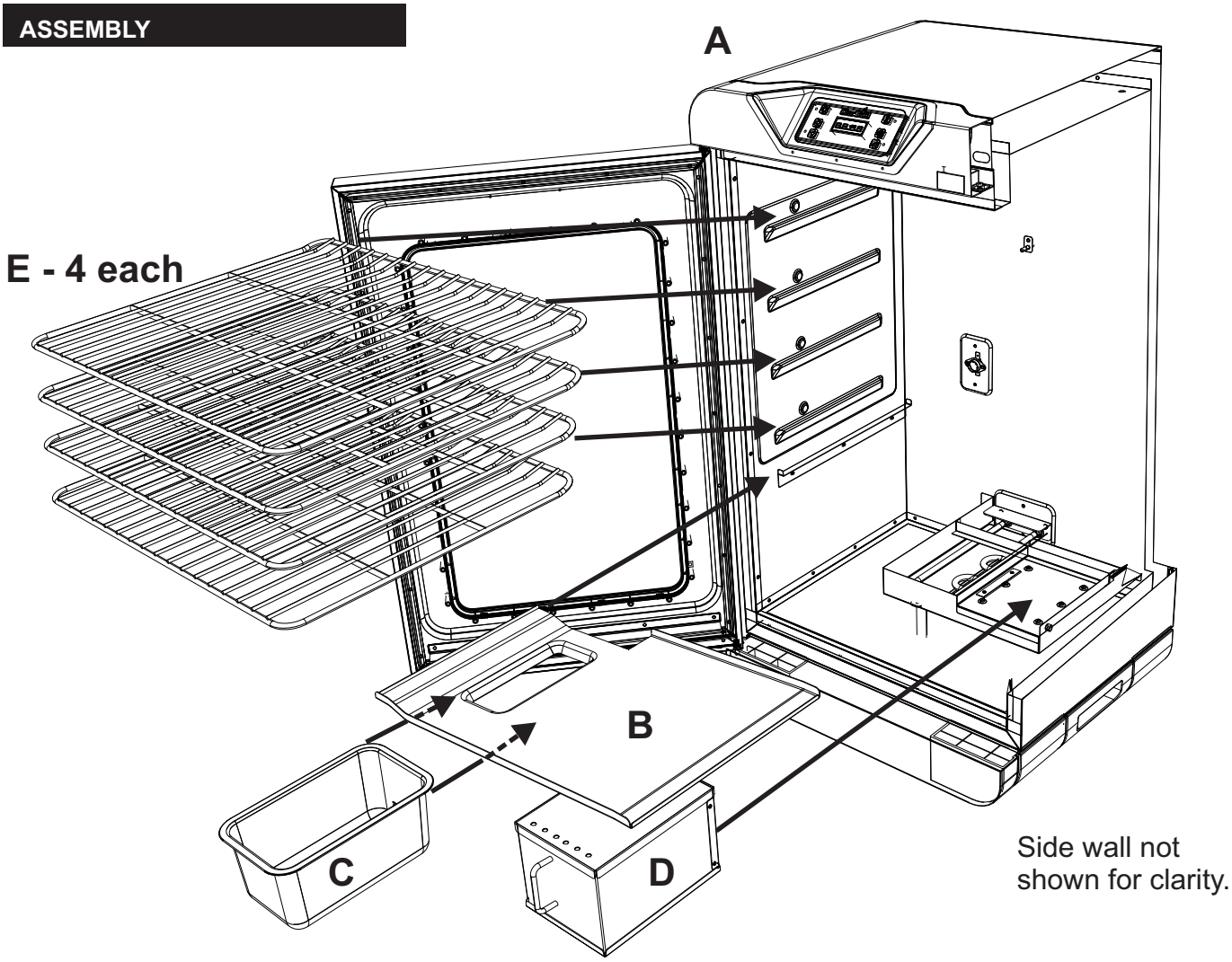


F. Meat Probe

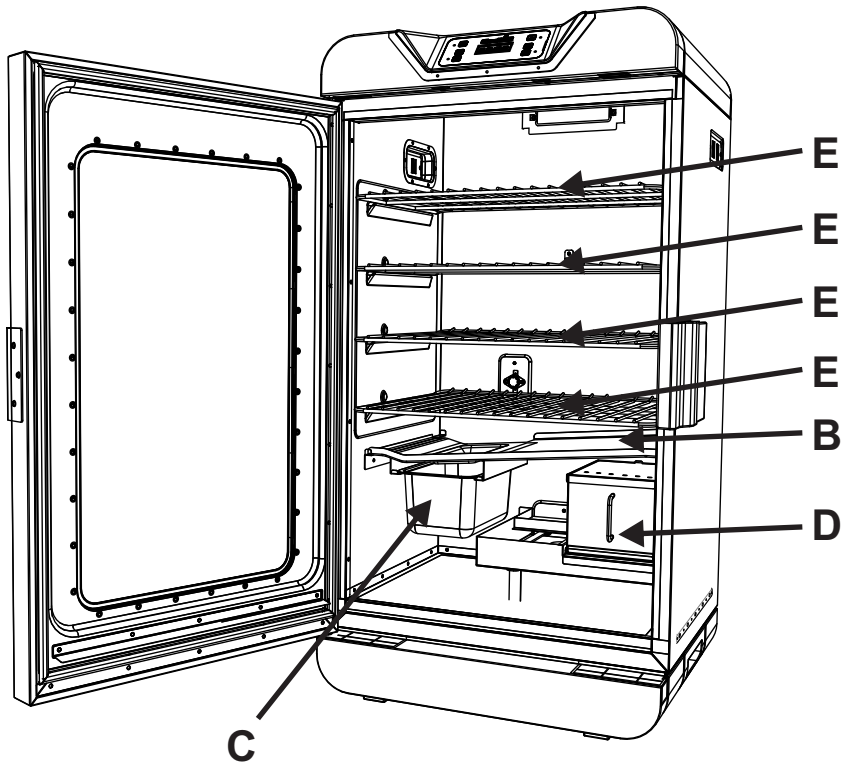


G. Remote Control

ASSEMBLY



Side wall not shown for clarity.



Troubleshooting

^u}l Œ v}šŸvZP	^u}l Œ]• v}š ‰oµPP	]WoµP]v ^u}l Œ ~ ‰ Á]oo •}µv ÁZ v ‰oµPP]v•
	E} ‰}Á Œ	dµŒv šZ ^u}l Œ K&& v µv‰oµP (Œ}u }µšo š
		Z l }Œ Œ ‰o]v šZ]• }Œ Œ
		Z l (}Œ šŒ]‰‰ Z}µ• Z}o]Œ µ]š Œ l Œ• }Œ '& / ~'Œ}µv & µoš]Œ µ]š / µ•]vP '& / Œ š (}Œ íñ u‰ Œ • }Œ u}Œ
		dŒÇ lv}ÁvU Á}ŒI]vP ‰‰o] v]v šZ }µšo šX
		dŒÇ]+ Œ vš }µšo šU ‰Œ (Œ oÇ }v]+ Œ vš]Œ µ]šX
		hv‰oµP šZ Œu}Ÿ§vš }vvŒ }vv šX Z ‰o dZ Œu}•š š <]š](v •• ŒÇ
		hv‰oµP }všŒ}o Ÿ‰vv• ov }ŒEv }vv šX Z ‰o }všŒ}o W v o]•‰o Ç <]š](v
		hv‰oµP ‰}Á Œ Ÿ}Œ• v}vŒ }vv šX Z ‰o W}Á Œ } Œ <]š](v •• ŒÇ
		Z (Œ š} }vo]v o šŒ] o Z ‰o Ÿu}vv•š}Ð ŒEµud}À(}oŒ }v•ŒŒE‰µo u vš
	& µošÇŸvZP o u vš	dµŒv šZ ^u}l Œ K&& v µv‰oµP (Œ}u }µšo š
		Z l }Œ Œ ‰o]v šZ]• }Œ Œ
		hv‰oµPŸvZP o u vš}vv v Œ }vv š
		Z ‰o ŸZZP o u vš
		Z ‰o dZ Œu}•š š <]š
		Z ‰o }všŒ}o W v o]•‰o Ç <]š
		Z ‰o W}Á Œ } Œ <]š
		Z (Œ š} }vo]v o šŒ] o Z ‰o Ÿu}vv•š}Ð ŒEµud}À(}oŒ }v•ŒŒE‰µo u vš
]Œ µ]š Œ l }Œ (µ• o}Á•	v}šZ Œ ‰‰o] v ‰oµPP]v š] •u]Œ µ]š • šZ •u}l Œ	} v}š µ• }šZ Œ o šŒ] o ‰‰o] v • }v šZ • u]Œ µ]š
	D}]•šµŒ }Œ Á š Œ]v o šŒ] oŸ}w•v	}všŒ}oo Œ }Œ < ‰ oo o šŒ]}v o ŒEvÇvX } v}š }‰ Œ š •u}l Œ ÁZ v Œ]v]vP
	W}}Œ o šŒ]Ÿ}v• }vv	dµŒv šZ ^u}l Œ K&& v µv‰oµP (Œ}u }µšo š
		Z l }Œ Œ ‰o]v šZ]• }Œ Œ
		hv‰oµP šZ Œu}Ÿ§vš }vvŒ }vv šX Z ‰o dZ Œu}•š š <]š](v •• ŒÇ
		Z ‰o W}Á Œ ^µ‰‰oÇ }Œ <]š
		Z (Œ š} }vo]v o šŒ] o Z ‰o Ÿu}vv•š}Ð ŒEµud}À(}oŒ }v•ŒŒE‰µo u vš
E}]•‰o Ç	& µošÇ }všŒ}o ‰ v o	dµŒv ^u}l Œ K&& v µv‰oµP (Œ}u }µšo š
		Z l }Œ Œ ‰o]v šZ]• }Œ Œ
		hv‰oµP •u}l Œ v ‰oµP I]vš} }µšo š ~ ‰ Á]oo •}µv ÁZ v ‰oµPP]v•
		hv‰oµP šZ Œu}Ÿ§vš }vvŒ }vv šX Z ‰o dZ Œu}•š š <]š](v •• ŒÇ
		hv‰oµP }všŒ}o Ÿ‰vv• ov }ŒEv }vv šX Z ‰o }všŒ}o W v o]•‰o Ç <]š](v
		hv‰oµP ‰}Á Œ Ÿ}Œ• v}vŒ }vv šX Z ‰o W}Á Œ } Œ <]š](v •• ŒÇ
		Z (Œ š} }vo]v o šŒ] o Z ‰o Ÿu}vv•š}Ð ŒEµud}À(}oŒ }v•ŒŒE‰µo u vš
^u}l Œ Á]oo ‰Œ}‰ ŒoÇ	}}Œ }(•u}l ŒE}‰• vX	o}• }}Œ }v •u}l Œ ÁZ]o }}l]vP
	/v•µ8] vš ‰Œ Z š	oÁ Ç• µ• }všŒ<}voP Œ(}WŒ, • }}l]vP
	/v ‰‰Œ}‰Œ] š Æš v•]}v }ŒEPŸXv•B ^^µ]š o (}Œ h• Á]šZ Kµš }}Œ ‰‰o] v _X h• šZ •Z}Œš •š o v }vv š î }Œ u}Œ Æš v•]}v }Œ • š}P šZ ŒX íîL}XŒE}Œ5 oP •µP]• Æš‰vš]}v X}Œ }(	h• }voÇ }µš }}Œ šÇ‰ Á]šZ ï ‰Œ}vP PŒ}µv]vP ‰oµPU Œ š (}Œ íñ u‰ Œ •
&o Œ rµ‰•	Æ •• (š]v u šX	dŒ]u (š (Œ}u u š (}Œ }}l]vP
	Æ ••]À }}l]vP š u‰	Œ išµrŒE ~o}Á Œ• š u‰ Œ šµŒE • v
	'Œ • µ]o µ‰	o v •u}l ŒU }}l]vP PŒ š •U Œ]‰ ‰ vU PŒ • šŒ Ç v Á š Œ ‰ v
W Œ•]•š vš PŒE •• .šŒE ‰‰ Ç (}}		dµŒv šZ ^u}l Œ K&& v µv‰oµP (Œ}u }µšo šX < ‰ }}Œ }‰ v v o š .Œ µ
		µ]vo}šµ‰‰oÇ Á š Œ š} .Œ X W Œ•}v o]viµŒÇ u Ç Œ •µošX
		L Œ •u}l Œ }}o•U o v •u}l ŒU }}l]vP PŒ š •U Œ]‰ ‰ vU PŒ • šŒ Ç v

Troubleshooting

LIMITED WARRANTY

7KLV ZDUUDQW\ RQO\ DSSOLHV WR XQLWV SXUFKDVHG IURP DQ DXWKRUL]HG GHDOHU ...
SURGXFW VKDOO EH IUHH IURP GHIHFWV LQ ZRUNPDQVKLS DQG PDWHULDOV DIWHU ...
LQGLFDWHG EHORZ EHJLQQLQJ RQ WKH GDWH RI SXUFKDVH 7KH PDQXIDFWXUHU ...
IUHLJKW SUH SDLG E\ WKH FRQVXPHU IRU UHYLHZ DQG H[DPLQDWLRQ

6&23(2) &29(5$*(	3(5,2' 2) &29(5$*(	7<3(2))$,/85(&29(5$*(
$OO 3DUWV	\HDU IURP GDWH RI SXUFKDVH	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

1RWH $ GDWHG VDOHV UHFHLSW ... IRU ZDUUDQW\ VHUYLFH

7KH RULJLQDO FRQVXPHU SXUFKDVHU ZLOO EH UHVSRQVLEOH IRU DOO VKLSSLQJ FK...

7KLV OLPLWHG ZDUUDQW\ LV DSSOLFDEOH RQO\ ...
0DQXIDFWXUHU UHTXLUHV SURRI RI \RXU GDWH RI SXUFKDVH ...
VXEVWLWXWH IRU SURRI RI SXUFKDVH DQG WKH PDQXIDFWXUHU LV QRW UHVSRQVLE...

7KLV OLPLWHG ZDUUDQW\ DSSOLHV ...
GLVFRORULQJ E\ KHDW DEUDVLYH DQG FKHPLFDO FOHDQHUV RU DQ\ WRROV XVHG L...
GLVFRORUDWLRQ RI VWDLQOHVV ...

7KLV OLPLWHG ZDUUDQW\ ZLOO QRW UHLPEXUVH \RX IRU WKH FRVW RI DQ\ LQFRQY...

,7(06 0$18)$&785(5 ,// 127 3$<)25
- 6KLSSLQJ FRVW VWDQGDUG RU H[SHGLWHG IRU ZDUUDQW\ DQG UHSODFH...
- 6HUYLFH FDOOV WR \RXU KRPH
- 5HSDLUV ZKHQ \RXU SURGXFW LV XVHG IRU RWKHU WKDQ QRUPDO VLQJO...
- 'DPDJH IDLOXUHV RU RSHUDWLQJ GLIILFXOWLHV UHVXOWLQJ IURP DFFL...
- DFWV RI *RG LPSURSHU LQVWDOODWLRQ RU PDLQWHQDQFH LQVWDOODW...
- RI SURGXFWV QRW DSSURYHG E\ WKH PDQXIDFWXUHU
- $Q\ IRRG ORVV GXH WR SURGXFW IDLOXUHV RU RSHUDWLQJ GLIILFXOWLHV
- 5HSODFHPHQW SDUWV RU UHSDLU ODERU FRVWV IRU XQLWV RSHUDWHG RX...
- 3LFNXS DQG GHOLYHU\ RI \RXU SURGXFW
- 5HSDLUV WR SDUWV RU V\VWHPV UHVXOWLQJ IURP XQDXWKRUL]HG PRGLIL...
- 7KH UHPRYDO DQG RU UHLQVWDOODWLRQ RI \RXU SURGXFW

',6&/$,0(5 2) ,03/,(' :$55$17,(6 /,0,7$7,21 2) 5(0(',(6

5HSDLU RU UHSODFHPHQW RI GHIHFWLYH SDUWV LV \RXU H[FOXVLYH UHPHG\ ...
WKH PDQXIDFWXUHU UHVHUYHV WKH ULJKW WR VXEVWLWXWH OLNH RU VLPLODU SDU...

0DQXIDFWXUHU ZLOO QRW EH UHVSRQVLEOH IRU DQ\ FRQVHTXHQWLDO RU LQFLGHQ...
DSSOLFDEOH LPSOLHG ZDUUDQW\ RU IRU IDLOXUH RU GDPDJH UHVXOWLQJ IURP DFW...
UHSODFHPHQW RI SDUWV E\ DQ\RQH RWKHU WKDQ 0DQXIDFWXUHU PLVXVH WUDQVS...
DFWV RI QDWXUH DQLPDO WDPSHULQJ LPSURSHU LQVWDOODWLRQ RU LQVWDOOD...

7+,6 /,0,7(' :$55$17< ,6 7+(62/((;35(66 :$55$17< *,9(1 %< 7+(0$18)$&785(5 12 352'8&7 3(5)250$1&(63(&,),&$7,21 25 '(6&5,37,21 ,6 :$55$17(' %< 0$18)$&785(5 (;&(37 72 7+((;7(17 6(7)257+ ,1 7+,6 /,0,7(' :$55$17< $1< ,03/,(' :$55$17< 3527(&7,21 $5,6,1* 81'(5 7+(/$:6 2) $1< 67$7(,1&/8',1* ,03/,(' :$55$17< 2) 0(5&+17%,/,7< 25),71(66)25 $ 3$57,&8/$5 385326(,6 +(5(%< /,0,7(' ,1 '85$7,21 72 7+('85$7,21 2) 7+,6 /,0,7(' :$55$17<

1HLWKHU GHDOHUV QRU WKH UHWDLO HVWDEOLVKPHQW VHOOLQJ WKLV SURGXFW KD...
LQ DGGLWLRQ WR RU LQFRQVLVWHQW ZLWK ... VKDOO QRW H[FHH...
SURGXFW SDLG E\ WKH RULJLQDO FRQVXPHU

127(6RPH VWDWHV GR QRW DOORZ DQ H[FOXVLRQ RU OLPLWDWLRQ RI LQFLGHQWDO...
PD\ QRW DSSO\ WR \RX 7KLV OLPLWHG ZDUUDQW\ JLYHV \RX VSHFLILF OHJDO ULJKW...
WR VWDWH ,Q WKH VWDWH RI &DOLIRUQLD RQO\ LI UHILQLVKLQJ RU UHSODFHPHQW...
WKH 0DQXIDFWXUHU ZLOO UHIXQG WKH SXUFKDVH SULFH SDLG IRU WKH SURGXFW...
SULRU WR GLVFRYHU\ RI WKH QRQFRQIRUPLW\ ,Q DGGLWLRQ LQ WKH VWDWH RI &D...
SURGXFW LQ RUGHU WR REWDLQ SHUIRUPDQFH XQGHU WKLV OLPLWHG ZDUUDQW\

,I \RX ZLVK WR REWDLQ SHUIRUPDQFH RI DQ\ REOLJDWLRQ XQGHU WKL...
ZULWH WR
&RQVXPHU 5HODWLRQV
3 2 %R[
&ROXPEXV

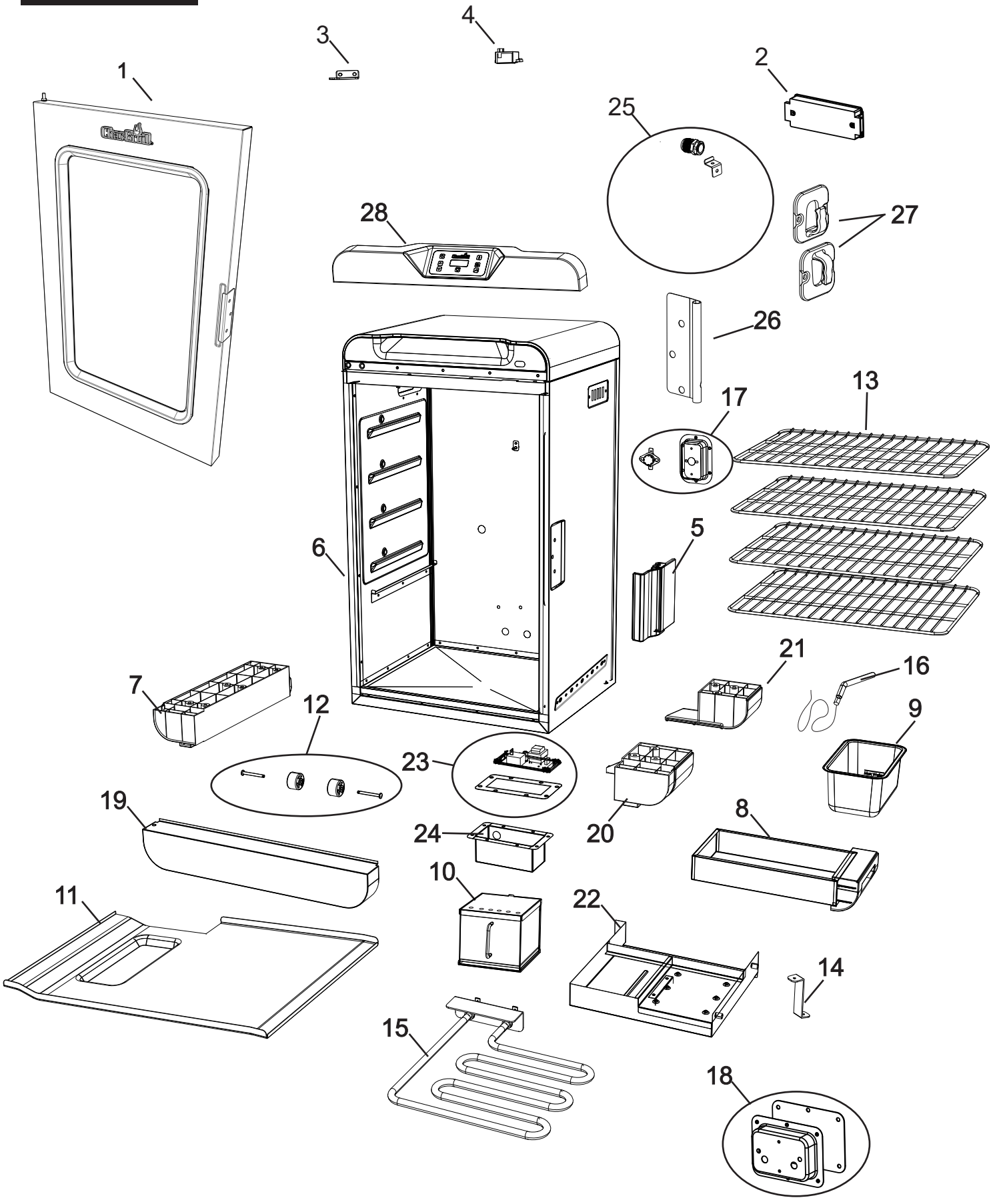
&RQVXPHU UHWXUQV ZLOO QRW EH DFFHSWHG XQOHVV D YDOLG 5HWXUQ $XWKRUL]D...
WKH SDFNDJH ... DQG WKH SDFNDJH LV VKLSSHG IUHLJKW SRVWDJH SUH SDLG ...
UHIXVHG

WS_1 Rev05

PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	DOOR ASSEMBLY
2	1	LED LIGHT KIT
3	1	DOOR HINGE BRACKET KIT
4	1	MEAT PROBE HOUSING
5	1	DOOR LATCH ASSEMBLY
6	1	SMOKER BODY ASSEMBLY
7	1	LEFT LEG
8	1	GREASE TRAY ASSEMBLY
9	1	WATER PAN
10	1	SMOKER BOX
11	1	DRIP PAN ASSEMBLY
12	2	WHEEL KIT
13	4	COOKING GRATE
14	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR SUPPORT
15	1	HEATING ELEMENT
16	1	MEAT PROBE
17	1	THERMOSTAT KIT
18	1	HEATING ELEMENT BACK HOUSING KIT
19	1	FRONT FASCIA, LOWER
20	1	RIGHT LEG, FRONT
21	1	RIGHT LEG, REAR
22	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR
23	1	POWER BOARD KIT
24	1	POWER BOARD HOUSING
25	1	POWER SUPPLY CORD KIT
26	1	OUTSIDE MEAT PROBE HOLDER
27	1	CORD WRAP
28	1	CONTROL PANEL W/ DATA MODULE KIT
NOT Pictured		
…	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, FRENCH, SPANISH
…	1	ELECTRICAL REPLACEMENT MANUAL (ONLINE ONLY)
…	1	REMOTE CONTROL
…	1	CONTROL PANEL STICKER

PARTS DIAGRAM



7$%/('(6 0$7,Ê5(6

5HQVHLJQHPHQWV VXU OH SURGXLW
0HVXUHV GH SURWHFWLRQ LPSRUWDQWHV
6\PEROHV GH VpFXULWp
6pFXULWp JpQpUDOH
8WLOLVDWLRQ HW HQWUHWLHQ
6pFXULWp DOLPHQWDLUH
0RGH G HPSORL GX FRQWU{OHXU
0RGH G HPSORL GH OD WpOpFRPPDQGH $SSDUHLO
&RQWHQX GH OD ERvWH
$VVHPEODJH
'pSDQQDJH
*DUDQWLH OLPLWpH
/LVWH GHV SLqFHV
6FKpPD GHV SLqFHV
(QUHJLVWUH] YRWUH SURGXLW

,167$//$7(85 $66(0%/(85

/DLVVH] FH PDQXHO DX FRQVRPPDWHXU

&216200$7(85

&RQVHUYH] FH PDQXHO SRXU UpIpUHQFH XOWpULHXUH

&H PDQXHO FRQWLHQW GHV LQIRUPDWLRQV LPSRUWDQWHV TXL VRQW QpFHVVDLUHV SRXU XQH XWLOLVDWLRQ VpFXULWDLUH GH O DSSDUHLO

6XLYH] OD WRWDOLWp HW GHV LQVWUXFWLRQV ORUV GH O XWLOLVDWLRQ GH O DSSDUHLO

6\PEROHV GH VpFXULWp

/HV V\PEROHV HW OHV FDVHV FL GHVVRXV H[SOLTXHQW FKDTXH UXEULTXH /LVH] HW VXLYH] WRXV OHV PHVVDJHV TXH YRXV WURXYHUH] GDQV OH PDQXHO

'$1*(5

DANGER: ,QGLTXH WRXWH VLWXDWLRQ SUpVHQWDQW XQ GDQJHU LPPLQHQW TXL V LO Q HVW SDV pYLWp HQWUDvQHUD OD PRUW RX XQH EOHVVXUH JUDYH

$9(57,66(0(17

AVERTISSEMENT : ,QGLTXH WRXWH VLWXDWLRQ SUpVHQWDQW XQ GDQJHU SRWHQWLHO TXL V LO Q HVW SDV pYLWp SRXUUDLW HQWUDvQHU OD PRUW RX XQH EOHVVXUH JUDYH

$77(17,21

ATTENTION : ,QGLTXH WRXWH VLWXDWLRQ SUpVHQWDQW XQ GDQJHU SRWHQWLHO RX XQH SUDWLTXH GDQJHUHXVH TXL V LO Q HVW SDV pYLWp SRXUUDLW HQWUDvQHU GHV EOHVVXUHV PLQHXUHV RX PR\HQQHV

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- 1H SDV WRXFKHU GH VXUIDFHV FKDX ERXWRQV
- 3RXU YRXV SURWpJHU FRQWUH OHV F FRUGRQ OHV ILFKHV OH FRQWU{OHX RX G DXWUHV OLTXLGHV
- 8QH VXUYHLOODQFH DWWHQWLYH HV SUR[LPLWp G HQIDQWV RX SDU FHX[
- 'pEUDQFKH] O DSSDUHLO ORUVTX LO /DLVVH] OH UHIURLGLU DYDQW G LQV
- 1H SDV IDLUH IRQFWLRQQHU G DSSDU G DOLPHQWDWLRQ HQGRPPDJp DSUq G\VIRQFWLRQQHPHQW RX V LO HVW H PDQLqUH
- / XWLOLVDWLRQ G DFFHVVRLUHV QRQ O DSSDUHLO SHXW FDXVHU GHV EOHV
- 1H SDV ODLVVHU OH FRUGRQ SHQGUH FRPSWRLU RX WRXFKHU GHV VXUIDFH
- 1H SDV SODFHU VXU RX SUqV G XQ pOHFWULTXH DOOXPpH RX ELHQ GDQ
- O IDXW IDLUH SUHXYH G XQH H[WUrP FRQWHQDQW GH O KXLOH FKDXGH RX
- 1H SDV XWLOLVHU O DSSDUHLO j GHV OD HVW FRQoX
- 1 XWLOLVHU TX DYHF XQ FLUFXLW SU WHUUH
- 3RXU OH SDV TXH OH IXPRLU VRLW p SDV O XWLOLVHU j PRLQV GH SLHG DXWUH SODQ G HDX
- *DUGH] OH IXPRLU HW OH FRQWU{OHX SOXLH HQ WRXW WHPSV
- 'pEUDQFKH] O DSSDUHLO ORUVTX LO
- 1H MDPDLV HQOHYHU OD ILFKH GH PL j GHX[EURFKHV
- *DUGH] OHV ILFKHV pOHFWULTXHV DX
- 1H SDV XWLOLVHU G HDX RX XQ DXWU SURGXLW VDQV G DERUG DYRLU GpEU HQOHYp O pOpPHQW FKDXIIDQW
- $XFXQ FRPEXVWLEOH FRPPH GHV EU XWLOLVp DYHF O DSSDUHLO
- 8WLOLVH] XQLTXHPHQW XQH SULVH p DSSURXYpH
- 1H SDV XWLOLVHU O DSSDUHLO SHQG
- *DUGH] XQ H[WLQFWHXU j SRUWpH GH

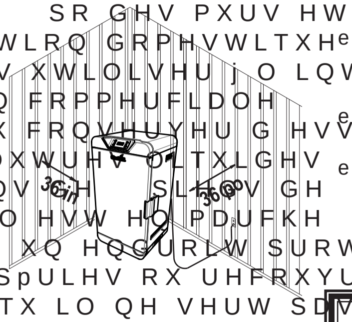
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

$77(17,21

Pour une utilisation résidentielle seulement. Ne pas utiliser pour la cuisson commerciale.

Sécurité générale

1H SDV WRXFKHU GH VXUIDFHV FKDXGHV
DUULqUH IRXU **REMARQUE**
SDV rWUH XWLOLVpH SRXU VRXOHYHU O DSSDUHLO
1H MDPDLV OLVVHU OH IXPRLU VDQV VXUYHLOODQFH
*DUGH] OHV HQIDQWV ORLQ GX IXPRLU
8WLOLVH] GH ORQJV XVWHQVLOHV SRXU EDUEHFXH
/DLVVH] UHIURLGLU OH IXPRLU DYDQW GH OH GpSODFHU GH OH QHWWR\HU RX GH
UDQJHU
1H SDV IDLUH GH FXLVVRQ VRXV XQ WRLW
*DUGH] OH IXPRLU j SR GHV PXUV HW GH
3RXU XQH XWLOLVDWLRQ GRPHVWLTXH HQ H[WpULHXU
XQLTXHPHQW 1H SDV XWLOLVHU j O LQWpULHXU
RX SRXU OD FXLVVRQ FRPPHUFLDOH
1H SDV XWLOLVHU RX FRQVHUYHU G HVVHQFH
GH NpURVqQH RX G DXWUHV OLTXLGHV
LQÀDPPDEOHV j PRLQV GH SLHGV GH
FH IXPRLU ORUVTX LO HVW HQ PDUFKH
5DQJH] OH IXPRLU j XQ HQGURLW SURWpJp
FRQWUH OHV LQWHPSpULHV RX UHFRXYUH] OH
G XQH KRXVVH ORUVTX LO QH VHUW SDV



1 XWLOLVH] TXH OHV DFFHVVRLUHV UHFRPPDQGpV SDU OH IDEULFDQW
& HVW j O DVVHPEOHXU RX DX SURSULpWDLUH TXL LQFRPEH G DVVHPEOHU
HW G HQWUHWHQLU OH IXPRLU
1H SDV FRXYULU OHV JULOOHV GH FXLVVRQ
SRXUUDLW IDLUH VXUFKDXIIHU O DSSDUHLO HW O HQGRPPDJHU
1 XWLOLVHU OH SODWHDX UDPDVVH JRXWWHV TXH FRQIRUPpPHQW DX[LQVWUXFWLRQV
1H SDV OH PHWWUH VXU OHV JULOOHV GH FXLVVRQ
/D ERvWH **DOIT** rWUH XWLOLVpH HQ WRXW WHPSV
NE PAS ODLVVHU GH FHQGUHV GDQV OD ERvWH j IXPpH
XWLOLVDWLRQ
0HWWH] DX UHEXW OHV FHQGUHV IURLGHV HQ OHV HQYHORSSDQW GDQV XQH IHXLOOH
G DOXPLQLXP SXLV HQ WUHPSDQW OH WRXW GDQV GH O HDX DYDQW GH OH MHWHU
XQ UpFLSLHQW QRQ FRPEXVWLEOH

$9(57,66(0(17
Ne pas utiliser de rallonges de calibre 16 ou 18. Cela pourrait endommager le câblage de la maison ou causer un incendie.

Utilisation d'une rallonge et mesures de sécurité

3RXU REWHQLU XQ IRQFWLRQQHPHQW RSWLPDO **pas** UHFRPPDQGp
G XWLOLVHU XQH UDOORQJH

Si vous devez utiliser une rallonge, prenez les précautions suivantes :

- 1 XWLOLVH] TX XQH UDOORQJH SRXU O H[WpULHXU GRWpH G XQH ILFKH GH PLVH j OD WHUUH
j EURFKHV G XQH FDSDFLWp QRPLQDOH GH DPSqUHV RX SOXV
8/ SRUWDQW OD PHQWLRQ : $ HW pWLTXHWpH © 6XLWDEOH IRU 8VH ZLWK
2XWGRRU $SSOLDQFH ª
- 8WLOLVH] OD UDOORQJH OD SOXV FRXUWH SRVVLEOH 1H SDV EUDQFKHU
SOXV HQVHPEOH 8QH UDOORQJH GH FDOLEUH
RX PRLQV HVW DFFHSWDEOH
- *DUGH] OHV UDFFRUGHPHQWV VHFV HW DX GHVVXV GX VRO
- 1H SDV ODLVVHU OH FRUGRQ SHQGUH DX GHVVXV GX ERUG G XQH WDEOH RX G XQ
DUWLFOH R• GHV HQIDQWV SRXUUDLHQW WLUHU GHVVXV RX HOOH SRXUUDLW IDLUH
WUHEXFKHU TXHOTX XQ

Disjoncteur de fuite de terre

- 'HSXLV OH &RGH QDWLRQDO GH O pOHFWULFLWp &1(H[LJH TXH GHV
GLVMRQFWHXUV GH IXLWH GH WHUUH VRLHQW LQVWDOOpV VXU WRXWHV OHV FLUFXLWV
- 6L YRWUH UpVLGHQFH D pWp FRQVWUXLWH DYDQW FRQVXOWH] XQ pOHFWULFLHQ
TXDOLILp SRXU GpWHUPLQHU VL HOOH HVW SURWpJpH SDU XQ GLVMRQFWHXU GH IXLWH GH
WHUUH
- 1H SDV XWLOLVHU FHW DSSDUHLO VL OH FLUFXLW Q HVW SDV SURWpJp SDU XQ GLVMRQFWHXU
GH IXLWH GH WHUUH
- 1H SDV EUDQFKHU FHW DSSDUHLO VXU XQ FLUFXLW LQWpULHXU

Utilisation et entretien de votre fumoir

Avant d'utiliser le fumoir pour la première fois :

- (QOHYH] WRXW O HPEDOODJH HW OHV pWLTXHWWHV
G RXWLOV SRLQWXV SRXU HQOHYHU OHV
- /DYH] OHV JULOOHV GH FXLVVRQ DYHF GH
VpFKH] OHV j IRQG

Avant chaque utilisation du fumoir :

- 8WLOLVH] OH IXPRLU XQLTXHPHQW VXU XQH
VXUIDFH **NE PAS** SODFHU O DSSDUHLO VXU
- 3RXU QH SDV TXH OHV FRXSH FLUFXLWV
pOHFWULTXH DX VHF HW Q XWLOLVH] SDV
FLUFXLW
- $YDQW FKDTXH XWLOLVDWLRQ DVVXUH]
LQVWDOOp FRUUHFWHPHQW
- 3RXU QH SDV TXH YRV DOLPHQWV DGKqUHQW
FRXFKH G KXLOH YpJpWDOH RX G HQGXLW
WRXWH OD JULOOH GH FXLVVRQ

$9(57,66(0(17
7RXW PDQTXHPHQW j UHVSHFWHU WRXV SRXUUDLW HQWUDvQHU GHV EOHVVXUHV JUDYHV HW O HQGRPPDJHU
6R\H] SUXGHQW ORUV GH O XWLOLVDWLRQ
/LVH] HW VXLYH] WRXWHV OHV LQIRUPDWLRQV SUpVHQWHV PDQXHO DYDQW GH WHQWHU O DSSDUHLO FKDTXH

$77(17,21
1H SDV XWLOLVHU G RXWLOV SRLQWXV IXPRLU
1H SDV XWLOLVHU GH SURGXLWV j G DFLHU RX GH EURVVHV PpWDOOLT SRUFHODLQH RX OH EkWL GX IXPRLU
1H UHPSODFH] OHV SLqFHV HQGRPPDJpHV UHFKDQJH FHUWLILpHV SDU &KDU % SLqFHV UHFRPPDQGpHV

Conseils de sécurité

- 6L YRXV DYH] XQ SUREOqPH DYHF VHUYLFH j OD FOLHQWqOH
- 1HWWR\H] OH IXPRLU VRXYHQW XWLOLVDWLRQ 6L YRXV XWLOLVH] VXUIDFHV GH FXLVVRQ GX IXPRLU UHFRPPDQGp GH QHWWR\HU OHV OH IXPRLU HVW FKDXG
- **NE PAS** RXYULU OD SRUWH GX IXPRLU FHOD HVW QpFHVVDLUH / RXYHUW FKDOHXU GH V pFKDSSHU HW VXU WRXW OHV FLUFXLWV
- **NE PAS UTILISER DE CHARBON.** 8Q IHX GH FKD VHUD JpQpUp HW OH IXPRLU Q FKDUERQ Q HVW SDV SURGXLW HQGRPPDJH
- **Utilisez des copeaux de bois** SRXU FUpHU XQH VDYHXU IXPpH

'$1*(5

(Q FDV G LQFHQGLH GpEUDQFKH] OH IXPRLU
OH IHX V pWHLQGUH 1H SDV XWL
GDQV FHW DSSDUHLO RX XQ DXWUH DSSDUHLO pOHFWULTXH

3RXU pYLWHU OHV FKRFV pOHFWULTXHV GpEUDQFKH] OH ILO pOHFW
DYDQW GH QHWWR\HU OH IXPRLU 1H MDPDLV SORQJHU OH FRUGRQ
pOHFWULTXH RX O pOpPHQW FKDXIIDQW GDQV XQ OLTXLGH

Nettoyage de votre fumoir :

/ DFFXPXODWLRQ H[FHVVLYH GH JUDLVVH EU€OpH HW GH SDUWLFXOH
G DOLPHQWV UpGXLUD OD SHUIRUPDQFH GH FXLVVRQ GX IXPRLU

- 1HWWR\H] O LQWpULHXU HW O H[WpULHXU DX PRLQV XQH IRLV SDU VDLVRQ
  VRXYHQW HQ FDV G XWLOLVDWLRQ LQWHQVLYH
- /HV PHLOOHXUV UpVXOWDWV VRQW REWHQXV HQ EURVVDQW O DFFXPXODW
  SDUWLFXOHV YHUV OH EDV GDQV OD GLUHFWLRQ GX IRQG GX IXPRLU
- (Q XWLOLVDQW XQ GpWHUJHQW GRX[RX GH O HDX FKDXGH VDYRQQHXVH
  UpFXUH] GRXFHPHQW OHV VXUIDFHV LQWpULHXUHV GX IXPRLU j O DLGH G
  EURVVH HQ SODVWLTXH RX j VRLHV
- 1HWWR\H] OH IXPRLU DYHF XQ QHWWR\DQW QRQ DEUDVLI
- 1HWWR\H] OHV JULOOHV GH FXLVVRQ
  YLDQGH HW OH SODWHDX UDPDVVH JRXWWHV UpJXOLqUHPHQW DYHF GH O
  FKDXGH VDYRQQHXVH RX XQH VROXWLRQ GH ELFDUERQDWH GH VRXGH HW
  G HDX 8WLOLVH] XQH SRXGUH j UpFXUHU QRQ DEUDVLYH SRXU OHV WDFKH
  WHQDFHV 6L YRXV XWLOLVH] XQH EURVVH j VRLHV SRXU QHWWR\HU OHV
  VXUIDFHV GH FXLVVRQ GX IXPRLU DVVXUH] YRXV TX DXFXQH VRLH QH UHV
  VXU OHV VXUIDFHV GH FXLVVRQ DYDQW O XWLOLVDWLRQ ,O Q HVW SDV
  UHFRPPDQGp GH QHWWR\HU OHV VXUIDFHV GH FXLVVRQ SHQGDQW TXH OH
  IXPRLU HVW FKDXG
- 1HWWR\H] OD VXUIDFH GHV WKHUPRVWDWV DSUqV FKDTXH XWLOLVDWLRQ
  GHX[WKHUPRVWDWV VLWXpV VXU OD SDURL LQWpULHXUH DUULqUH GX IXP
- 6L YRWUH IXPRLU HVW GRWp G XQH
  DEUDVLIV VXU FHOOH FL 8WLOLVH]
  GH FXLVVRQ HQ YLWURFpUDPLTXH
  FDVVHUD SDV ORUV G XQH XWLOLVDWLRQ
- 1HWWR\H] IUpTXHPPHQW OD ERvWH j
  DFFXPXODWLRQ GH FHQGUHV GH UpVLGXV HW GH SRXVVLqUH
- 0HWWH] DX UHEXW OHV FHQGUHV IURLGHV
  IHXLOOH G DOXPLQLXP SXLV HQ WUHPSDQW
  MHWHU GDQV XQ UpFLSLHQW QRQ FRPEXVWLEOH
- /H MRLQW G pWDQFKpLWp GH OD SRUWH GRLW
  FKLIIRQ KXPLGH DSUqV FKDTXH XWLOLVDWLRQ
  IRQFWLRQQHPHQW

$9(57,66(0(17

Pour utiliser votre appareil de façon sécuritaire et éviter les blessures graves :

- /D FRQVRPPDWLRQ G DOFRRO GH
  RUGRQQDQFH SHXW QXLUH j OD F
  G DVVHPEOHU FRUUHFWHPHQW HW
  O DSSDUHLO
- 3HQGDQW OD FXLVVRQ O DSSD
  SODQH HW VWDEOH j XQ HQGURL
- 1H SDV ODLVVHU O DSSDUHLO V
  HQIDQWV HW OHV DQLPDX[j O pF
- 1H MDPDLV GpSODFHU O DSSDUH
- &HW DSSDUHLO Q HVW SDV FRQ
  SDV rWUH XWLOLVp DLQVL
- / DSSDUHLO VHUD FKDXG SHQGD
  GHV JDQWV GH FXLVLQH HW XWLO
  ORQJ PDQFKH SRXU YRXV SURWpJ
  FKDXGHV HW OHV pFODERXVVXUH
- *DUGH] OHV DOHQWRXUV GH O D
  FRPEXVWLEOHV HVVHQFH HW
- *DUGH] O DSSDUHLO j GLVWDQF
  FRPEXVWLEOH GH O HVVHQFH HW
  LQIODPPDEOH

$9(57,66(0(17

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion émis lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques considérés par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.

2. Ce produit contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés de plomb, considérés par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.

/DYH]YRXV OHV PDLQV DSUqV DYRLU

Résidents d'appartements :

&RQVXOWH] OH JHVWLRQQD
UHQVHLJQHU VXU OHV H[LJH
UHODWLIV j O XWLOLVDWLR
FRPSOH[H G DSSDUWHPHQW
G XWLOLVDWLRQ

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est une partie très importante de l'expérience de cuisson en plein air. Pour protéger les aliments contre les bactéries nuisibles, suivez ces quatre étapes de base :

Nettoyez : lavez vos mains, les ustensiles et les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse avant et après la manipulation de viande ou de volaille crue.

Séparez : séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à manger pour éviter la contamination croisée. Utilisez un plateau et des ustensiles propres lorsque vous prenez les aliments cuits.

Cuisez : cuisez à fond la viande et la volaille pour tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les températures internes correctes sont atteintes.

Refroidissez : réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

Pour de plus amples renseignements, appelez : La ligne d'assistance pour la viande et la volaille de l'USDA au 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) à Washington, DC

Ou envoyez un courriel à : mphotline.fsis@usda.gov

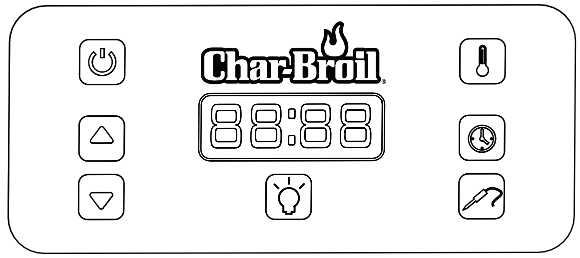
Ou rendez-vous sur le site Web de l'USDA à www.fsis.usda.gov

Comment déterminer si la viande est cuite à fond

- Souvent, l'extérieur de la viande et la volaille cuites dans l'appareil brunit très rapidement. N'utilisez que de la viande décongelée et prenez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments ont atteint une température interne sécuritaire, et coupez les aliments pour vérifier s'ils sont cuits.
- Nous recommandons que les aliments aient atteint une température d'au moins 40 °F avant de les faire cuire dans l'appareil.
- La volaille entière doit atteindre une température de 165 °F. Les jus doivent être transparents et la chair ne doit pas être rosée.
- Les steaks de bœuf, de beau et d'agneau, les rôtis et les côtelettes de porc peuvent être cuits à une température de 160 °F.
- Ne JAMAIS cuire partiellement la viande ou la volaille pour terminer la cuisson plus tard. Faites complètement cuire les aliments pour détruire les bactéries nuisibles.
- Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les températures

Températures de cuisson internes recommandées par l'USDA
Viande hachée
%°XI SRUF YHDX DJQHDX
'LQGH SRXOHW
B ±uf, veau ou agneau frais
0L VDLJQDQW
ODLVVHU UHSRVHU PLQXWHV DYDQW GH WUDQFKHU
¬ SRLQW
%LHQ FXLW
Volaille
3RXOHW HW GLQGH HQWLHU
0RUFHDX[GH YRODLOOH
&DQDUG HW RLH
Porc frais
0L VDLJQDQW
ODLVVHU UHSRVHU PLQXWHV DYDQW GH WUDQFKHU
¬ SRLQW
%LHQ FXLW

Mode d'emploi du panneau de commande



Bouton Marche/Arrêt $OOXPH HW pWHL

Bouton Haut ± DXJPHQWHU OD GXUp

Bouton Bas ± UpGXLUH OD GXUpH

Bouton Température ± FKDQJH G HQWUp OD WHPSpUDWXUH GH FXLVVR

Bouton Durée ± FKDQJH G HQWUpH OD GXUpH GH FXLVVRQ

Bouton Thermomètre à viande ± FKDQJH G HQW SRXU DMXVWHU OD WHPSpUDWX

Lampe du compartiment ± 0DUFKH $UUrW

y /H UHOHYp GH OD WHPSpUDWXUH GX GH SOXV RX PRLQV ƒ) ƒ& HQ SRXU PDLQWHQLU OD WHPSpUDWXUH

y $SSX\H] XQ **Bouton Marche/Arrêt** HW O DSSDUH PDLQWHQDQW j UH **bouton Température** H VGXpJOD **bouton Durée** H **bouton Thermomètre à viande**

y 6L O DSSDUHLO HVW DOOXPp HW ODL LO V pWHLQGUD DXWRPDWLTXHPHQW

y /H FRQWU{OHXU OLW HW DI¿FKH OD W O KHXUH HQ KHXUHV PLQXWHV YLDQGH HQ ƒ) / DI¿FKDJH GH OD WH ƒ) j ƒ& HQ DSSX\DQW VLP **Haut** et **Bas** Q pPHQ SHQGDQW VHFRQGHV / DI¿FKDJH G ƒ) HQ XWLOLVDQW OD PrPH PpWKRGH

y / pOpPHQW FKDXIIDQW QH FRPPHQFH Q DXUH] SDV Gp **Température** et **Durée** RX PqWUH **Thermomètre à viande** HW **Température. REMARQUE :** 9RXV GHY FKRLVLU GH FXLUH HQ XWLOLVDQW V WKHUPRPqWUH j YLDQGH &HV IRQFW VLPXOWDQpPHQW

y 6L OH WKHUPRPqWUH j YLDQGH Q HVW IRQFWLRQ 7KHUPRPqWUH j YLDQGH H

1) Apprêt de votre fumoir :

REMARQUE : $SSUrWH] YRWUH IXPRLU DYDQW &RQVXOWH] OD SDJH SRXU REWHQLU **bouton Température** GH **bouton Durée**

D $VVXUH] YRXV TXH OD FXYHWWH HW TXH OD ERvWH j IXPpH HVW ERLV ƒ)

E **Branchez l'appareil.** / DI¿FKHXU V DOOXPH 8Q ELS VH IDLW HQWHQGUH ORU

F $SSX\H] VXU OH **bouton Marche/Arrêt** XU OH QLWp FRQWU{OH HVW PDLQWHQDQW SU

VXLWH j OD SD

Mode d'emploi du panneau de commande V X L V

d) Appuyez sur le **bouton Température** et réglez la température à **275 °F (135 °C)**, le réglage maximal, en utilisant les boutons **Haut** ou **Bas**.
e) Appuyez sur le **bouton Durée** et réglez la durée à **2 heures** en utilisant les boutons **Haut** ou **Bas**.
f) Une fois que 2 heures se sont écoulées, débranchez le fumoir et laissez-le refroidir.
g) Une fois le processus d'apprêt terminé, votre fumoir est prêt à être utilisé.

ATTENTION : Pendant l'utilisation, le fumoir est **CHAUD**. Portez des gants de protection lorsque vous travaillez dans le fumoir.

Utilisation de la boîte à fumée :
La boîte à fumée est ce qui vous permet d'ajouter une odeur de fumée à vos aliments. Il suffit de remplir la boîte à fumée avec la quantité voulue de copeaux de bois et de la glisser en place avant de préchauffer le fumoir. La boîte à fumée peut être remplie à différents niveaux pour les cuissons de longue durée ou de courte durée. Il existe de nombreux types de copeaux de bois, dont chacun impartit une saveur différente. Pour obtenir un tableau qui indique le niveau estimé de copeaux de bois en fonction de la durée de cuisson et des détails sur la saveur de fumée, veuillez consulter le guide de cuisson.

REMARQUE :
- La boîte à fumée est conçue uniquement pour des copeaux ou des granules de bois; n'utilisez pas de morceaux de bois.
- La boîte à fumée doit toujours être en place lors de l'utilisation du fumoir, que vous utilisiez ou non des copeaux de bois. Ne jamais enlever ou remplir la boîte à fumée pendant la cuisson.

Utilisation de la cuvette d'eau :
Votre appareil est doté d'une cuvette d'eau. Celle-ci peut être utilisée pour conserver l'humidité de la viande pendant la cuisson. Pour l'utiliser, remplissez la cuvette d'eau tiède (l'eau froide peut faire baisser la température du fumoir) jusqu'au repère Max. puis glissez-la en place. Ne pas trop remplir la cuvette d'eau.

REMARQUE :
- L'utilisation d'eau n'est pas requise pour le fumage.
- La boîte à fumée doit toujours être en place lors de l'utilisation du fumoir, que vous utilisiez ou non des copeaux de bois, y compris lors du préchauffage. Ne jamais enlever la cuvette d'eau pendant la cuisson.
- Si la cuvette d'eau doit être remplie pendant la cuisson, remplissez-le en passant par le trou de l'assemblage du plateau ramasse-gouttes. Faites preuve de prudence lors du remplissage de la cuvette d'eau afin d'éviter tout contact entre le liquide et l'élément chauffant. Cela pourrait entraîner des dommages graves à l'élément chauffant, y compris des poussées de flamme et une défaillance électrique.

Cuisiner avec votre fumoir
NOTE: Installez toujours la boîte à fumée avant de préchauffer le fumoir, en ajoutant les copeaux de bois si vous en utilisez.

1) Réglage du cycle de préchauffage
a) Appuyez sur le **bouton Température**.
b) Appuyez et tenez enfoncé le bouton **Haut** ou **Bas** afin d'augmenter ou de réduire la température, jusqu'à ce que les lettres **PH** s'affichent. Relâchez le bouton. **PH** clignote.
c) Appuyez de nouveau sur le **bouton Température**. L'afficheur ne clignote plus, indiquant que le **PH** est réglé.
d) L'afficheur indique **PH** et aucune température n'est indiquée pendant le cycle de préchauffage.
e) L'appareil commence automatiquement le processus de préchauffage.

6 X L W H
f) Le cycle de préchauffage dure 40 minutes.
g) Après la fin du cycle de préchauffage de 40 minutes :
- L'appareil réduit automatiquement la température intérieure.
- « 00:00 » clignote sur l'afficheur (aucune température n'est affichée)
- Un signal sonore se fera entendre – 3 bips, puis 3 bips toutes les 30 secondes par la suite.

h) Vous pouvez alors utiliser le bouton Température, le bouton Thermomètre à viande ou le bouton Durée pour commencer à utiliser le fumoir.

REMARQUE : L'appareil s'éteint automatiquement si 60 minutes s'écoulent après la fin du cycle de préchauffage initial de 40 minutes (40 minutes de préchauffage + 1 heure d'attente = total de 100 minutes).

IMPORTANT : La cuvette d'eau et la boîte à fumée doivent toujours être en place pendant la cuisson, qu'ils soient pleins ou pas.

2) Utilisation du **bouton Température.**
Plage de l'afficheur : 100 °F à 275 °F (38 °C à 135 °C)
a) Appuyez sur le **bouton Température**. La température par défaut de 200 °F (93 °C) est indiquée.
b) Appuyez et tenez enfoncé le bouton **Haut** ou **Bas** afin d'augmenter ou de réduire la température de cuisson. (La valeur affichée devrait automatiquement baisser ou augmenter lorsque vous appuyez sur le bouton et arrêter lorsque vous le relâchez.)
c) Appuyez de nouveau sur le **bouton Température** une fois que la température voulue a été réglée. Après la pression sur le **bouton Température**, l'afficheur ne devrait plus clignoter, indiquant ainsi que la température est réglée.

3) Utilisation du **bouton Durée.**
Plage de l'afficheur : 00:00 - 19:00 heures
REMARQUE : La fonction **Thermomètre à viande** sera désactivée.
a) Appuyez sur le **bouton Durée**, et « 00:00 » clignotant s'affiche.
b) Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour augmenter ou réduire l'heure (« 00:00 ») en tranches d'une heure. (L'afficheur devrait encore clignoter.) La valeur affichée devrait automatiquement baisser ou augmenter lorsque vous appuyez sur le bouton et arrêter lorsque vous le relâchez.
c) Appuyez de nouveau sur le **bouton Durée** une fois que la partie de l'heure de la durée de cuisson voulue a été réglée. Après la pression sur le **bouton Durée**, la partie de l'heure (« **00**:00 ») ne devrait plus clignoter, ce qui indique qu'elle a été réglée.
d) La partie des minutes (« 00:**00** ») continuera à clignoter, car elle n'a pas encore été réglée.
e) Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour augmenter ou réduire les minutes (« 00:**00** »). L'afficheur devrait encore clignoter.
f) Appuyez de nouveau sur le **bouton Durée** une fois que la partie des minutes (« 00:**00** ») de la durée de cuisson a été saisie. Après la pression sur le **bouton Durée**, la partie de l'heure (« 00:00 ») ne devrait plus clignoter, ce qui indique qu'elle a été réglée.
g) Après la pression sur le **bouton Durée** à l'étape précédente, le compte à recours de la durée devrait commencer.
h) Lorsque vous utilisez la fonction **Durée**, l'afficheur devrait indiquer la température de cuisson réglée et le temps écoulé réel (compte à rebours). Ces valeurs devraient alterner pendant tout le cycle de cuisson.

Mode d'emploi du panneau de commande (suite)

, 8QH IRLV TXH OD GXUpH UpJOpH

y /H FRQWU{OHXU UpGXLW DXWRPDWLTXHPHQW OD WHPSpUDWXUH GH O DSSDUHLO j ƒ) ƒ&

y / DI¿FKHXU DOWHUQH HQWUH OD WHPSpUDWXUH UpHOOH HW ƒ) ƒ& LQGLTXHU TXH OD GXUpH UpJOpH HVW pFRXOpH

y 8Q VLJQDO VRQRUH VH IHUD HQWHQGUH ELSV SXLV DXWUHV ELSV WRXWHV OHV VHFRQGHV MXVTX j FH TXH O XWLOLVDWHXU DSSXLH VXU OH **bouton Marche/Arrêt** RX TXH O DUUrW DXWRPDWLTXH DX ERXW GH KHXUHV VRLW DWWHLQW

Bouton du thermomètre à viande

3ODJH GH O DI¿FKHXU ƒ) j ƒ) ƒ& j ƒ&

REMARQUE : /D IRQFWLRQ **Durée** HVW GpVDFWLYpH ORUVTXH O RQ XWLOLVH OH **bouton Thermomètre à viande**

D $SSX\H] VXU OH **bouton Thermomètre à viande** HW O DI¿FKHXU LQGLTXH OD WHPSpUDWXUH YRXOXH GX WKHUPRPqWUH ƒ) ƒ& V DI¿FKH HW FOLJQRWH

E $SSX\H] VXU OHV ERXWRQV **Haut** RX **Bas** SRXU UpGXLUH OD WHPSpUDWXUH GX WKHUPRPqWUH j YLDQGH

F $SSX\H] GH QRXYHDX VXU OH **bouton Thermomètre à viande** XQH IRLV TXH OD WHPSpUDWXUH YRXOXH GX WKHUPRPqWUH j YLDQGH D pWp UpJOpH

G $SUqV O DSSXL VXU OH **bouton Thermomètre à viande** O DI¿FKHXU QH GHYUDLW SOXV FOLJQRWHU LQGLTXDQW DLQVL TXH OD WHPSpUDWXUH HVW UpJOpH

H /RUVTXH YRXV XWLOLVH] OD IRQFWLRQ **Thermomètre à viande** O DI¿FKHXU GHYUDLW LQGLTXHU OD WHPSpUDWXUH GX FRPSDUWLPHQW HW OD WHPSpUDWXUH UpHOOH GX WKHUPRPqWUH j YLDQGH &HV YDOHXUV GHYUDLHQW DOWHUQHU SHQGDQW WRXW OH F\FOH GH FXLVVRQ

I 8QH IRLV TXH OD WHPSpUDWXUH YRXOXH GX WKHUPRPqWUH j YLDQGH HVW DWWHLQWH

y /H FRQWU{OHXU UpGXLW DXWRPDWLTXHPHQW OD WHPSpUDWXUH GH O DSSDUHLO j ƒ) ƒ&

y / DI¿FKHXU DOWHUQH HQWUH OD WHPSpUDWXUH UpHOOH GX WKHUPRPqWUH j YLDQGH HW ƒ) ƒ&

y 8Q VLJQDO VRQRUH VH IHUD HQWHQGUH ELSV SXLV DXWUHV ELSV WRXWHV OHV VHFRQGHV SDU OD VXLWH MXVTX j FH TXH O XWLOLVDWHXU DSSXLH VXU OH **bouton Marche/Arrêt** RX TXH O DUUrW DXWRPDWLTXH DX ERXW GH KHXUHV VRLW DWWHLQW

/H WKHUPRPqWUH j YLDQGH SHXW rWUH GpEUDQFKp RX UHWLUp GHV DOLPHQWV j Q LPSRUWH TXHO PRPHQW 6L OH WKHUPRPqWUH j YLDQGH Q HVW SDV EUDQFKp RX Q DWWHLQW SDV OD YDOHXU UpJOpH YRXOXH O pOpPHQW FKDXIIDQW FRQWLQXH j FKDXIIHU MXVTX j FH TXH O XWLOLVDWHXU DSSXLH VXU OH **bouton Marche/Arrêt** RX O DUUrW DXWRPDWLTXH DX ERXW GH KHXUHV VRLW DWWHLQW

Bouton pour la lampe à DEL facultative : &H ERXWRQ DOOXPH HW pWHLQW OD ODPSH GX FRPSDUWLPHQW OH FDV pFKpDQW

Télécommande facultative : 6L OH IXPRLU HVW GRWp G XQH WpOpFRPPDQGH FRQVXOWH] OD VHFWLRQ **« Fonctionnement de la télécommande »**

Piles requises pour la télécommande

2 piles alcalines AAA (IEC - LR03, ANSI - 24A 1,5 V c.c.)

&RQVHLOV G HQWUHWLHQ HW G XWLOLVDWLRQ GHV SLOHV

y 8WLOLVH] OD WDLOOH HW OH W\SH GH SLOHV LQGLTXpV

y 1H SDV PpODQJHU OHV SLOHV QHXYHV HW XVpHV OHV SLOHV GH GLIIpUHQWV W\SHV

y *DUGH] OHV SLOHV KRUV GH OD SRUWpH GHV HQIDQWV

y 5HWLUH] OHV SLOHV GH OD WpOpFRPPDQGH VL YRXV QH SUpYR\H] SDV O XWLOLVHU SHQGDQW SOXV

y $VVXUH] YRXV G LQVpUHU OHV SLOHV HQ UHVSHFWDQW OHV SRODULWpV

y 1 XWLOLVH] SDV GH SLOHV UHFKDUJHDEOHV

Mode d'emploi de la télécommande

%RXWRQ 0DUFKH $UUrW

%RXWRQ +DXW

%RXWRQ %DV

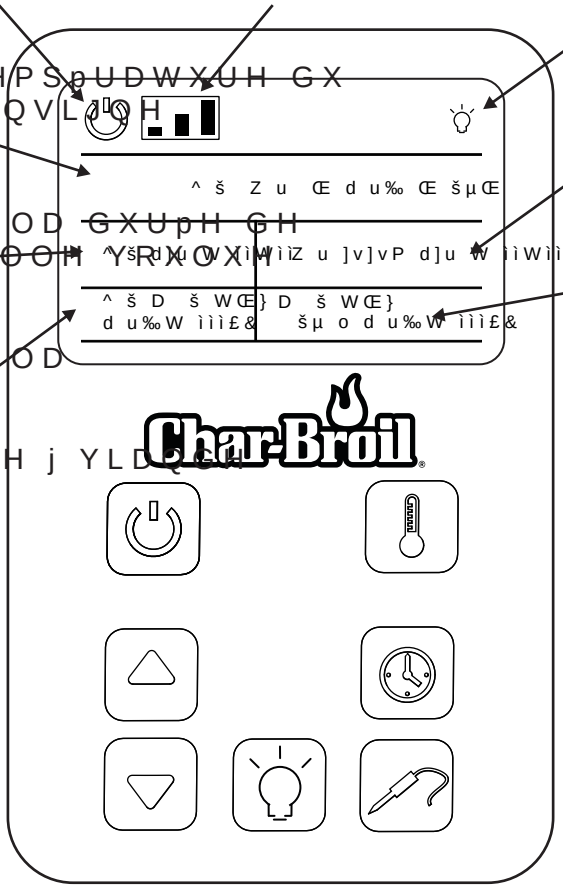
%RXWRQ 7HPSpUDWXUH

%RXWRQ 'XUpH

%RXWRQ 7KHUPRPqWUH j YLDQGH

/DPSH GX FRPSDUWLPHQW DOOXPpH pWHLQWH IDFX

REMARQUE : /HV IRQFWLRQV GHV ERX
WpOpFRPPDQGH VRQW LGHQWLT
ERXWRQV FRUUHVSRQGDQWV VX
FRPPDQGH GX IXPRLU &RQVXOV
SRXU OHV IRQFWLRQV HW O XW



,QGLFDWHXU GH SXLVVDQFH GX VLJQDO
&HOD LQGLTXH OD SXLVVDQFH GH OD
FRQQH[LRQ HQWUH OD WpOpFRPPDQGH HW
OH IXPRLU

,QGLFDWHXU GH PDUFKH GX IXPRLU
LQGLTXH TXH OH IXPRLU HVW DOOXPp

$I¿FKH OD WHPSpUDWXUH GX
SRLQW GH FRQVLJQH
YRXOXH

&HOD DI¿FKH OD GXUpH GH
FXLVVRQ UpHOOH YRXOXH

&HOD DI¿FKH OD
Température de consigne GX
WKHUPRPqWUH j YLDQGH

,QGLFDWHXU GH PDUFKH
FRPSDUWLPHQW GX IXPR
ODPSH GX FRPSDUWLPHQ
DOOXPpH V LO HVW YLVL
LQYLVLEOH

&HW DI¿FKHXU LQGLTXH
UHVWDQWH ,O IDLW OH
GX WHPSV UpJOp 6HW 7L

&HW DI¿FKHXU LQGLTXH
GX WKHUPRPqWUH j YLDQ

^ š Z u Œ d u‰ Œ šµŒ

^ š d u W ìì W ìì Z u]v]vP d]u W ìì W ìì

^ š D š WŒ} D š WŒ}
d u‰W ìì£& šµ o d u‰W ìì£&

Char-Broil®

Fonctionnement de la télécommande

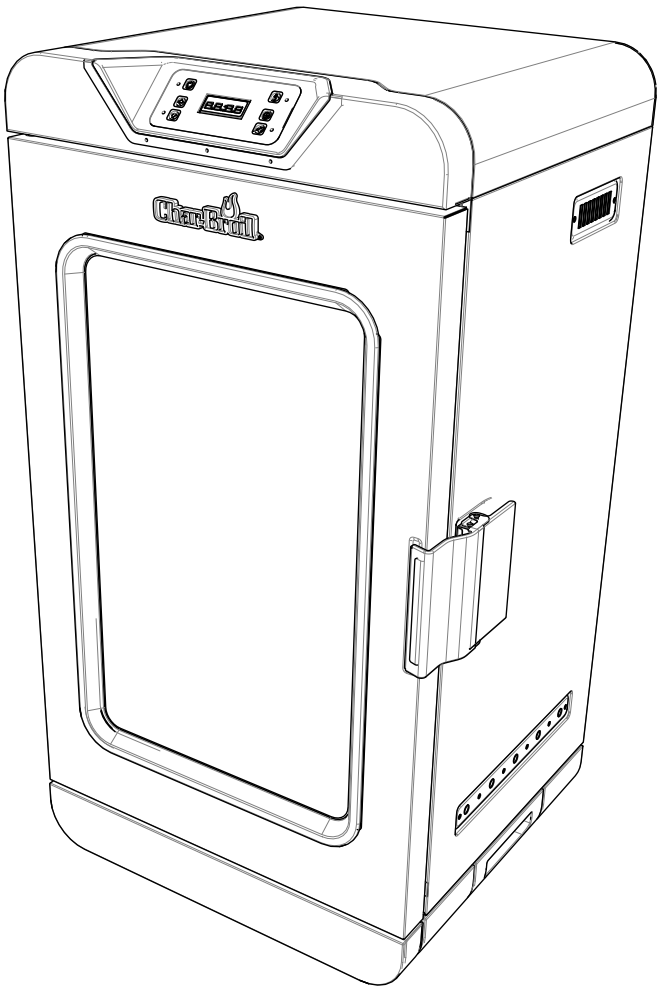
,QVpUH] GHX[SLOHV $$$ GDQV YRWUH WpOpFRPPDQGH DYDQW GH FRPPHQFH

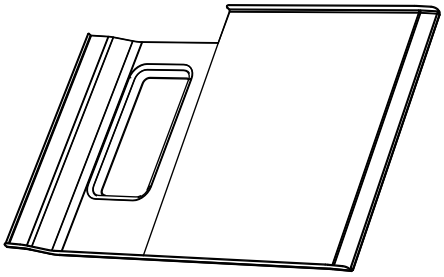
6\QFKURQLVDWLRQ GH OD WpOpFRPPDQGH DYHF OH SDQQHDX GH FRPPDQG
D $SSX\H] j GHX[UHSULVHV VXU OH ERXWRQ 3RZHU GH OD WpOpFRPPD
FRPPDQGHV PDQXHOOHV SURYHQDQW GH OD WpOpFRPPDQGH
E 5pJOH] OH F\FOH GH SUpFKDXIIDJH GX IXPRLU DX PR\HQ GH OD WpO

REMARQUE : /H F\FOH GH SUpFKDXIIDJH QH SHXW SDV rWUH pFUDVp SDU OD WpOpF
FRPPDQGH GX IXPRLU SHXW rWUH 7RXWOHLRLV VRXU DXSRUPPPDQGH FKD
GH SUpFKDXIIDJH
F 8QH IRLV OH F\FOH GH SUpFKDXIIDJH WHUPLQp 3+ VH PHWWUD j FO
G 5HQGH] YRXV DX SDQQHDX GH FRPPDQGH GX IXPRLU UpJOH] OH IXP
7KHUPRPqWUH j YLDQGH FRQIRUPpPHQW DX[LQVWUXFWLRQV GHV SD
H 9RWUH WpOpFRPPDQGH DI¿FKH PDLQWHQDQW OHV UpJODJHV TXH YR
PDLQWHQDQW FRQWU{OHU OH IXPRLU DX PR\HQ GH OD WpOpFRPPDQGH
GHV ERXWRQV FRUUHVSRQGDQWV VXU OH SDQQHDX GH FRPPDQGH GX

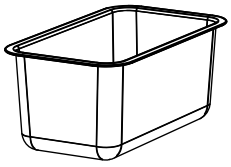
Contenu de la boîte

A. Assemblage du fumoir

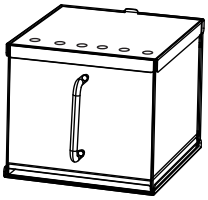




B. Plateau ramasse-gouttes

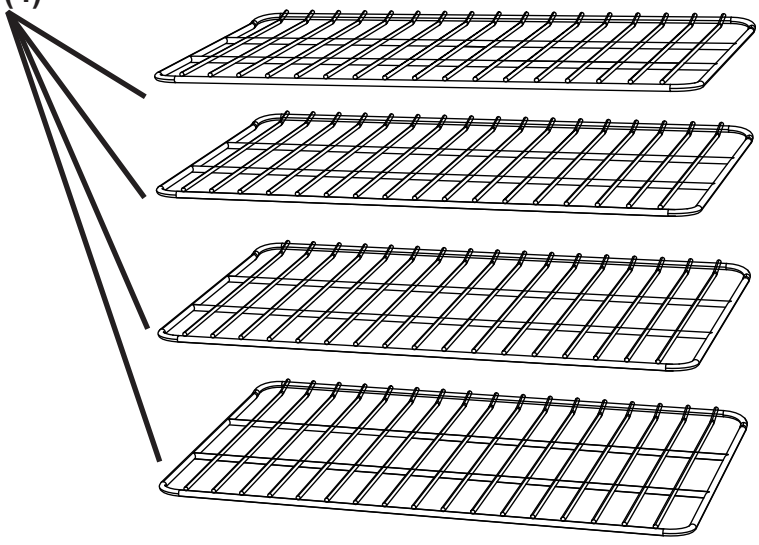


C. Cuvette d'eau

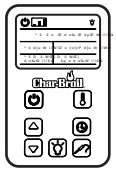


D. Boîte à fumée

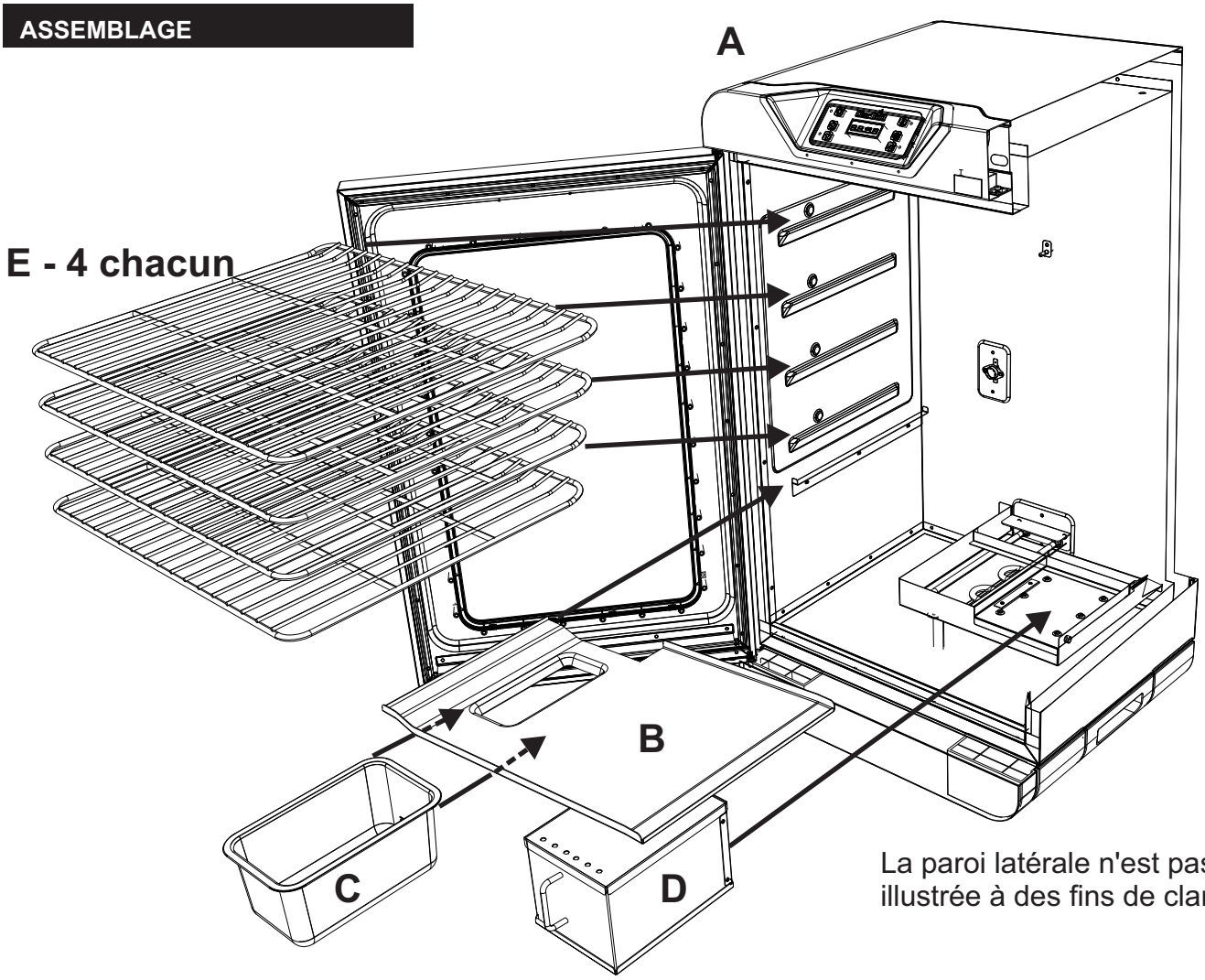
E. Grilles de cuisson (4)



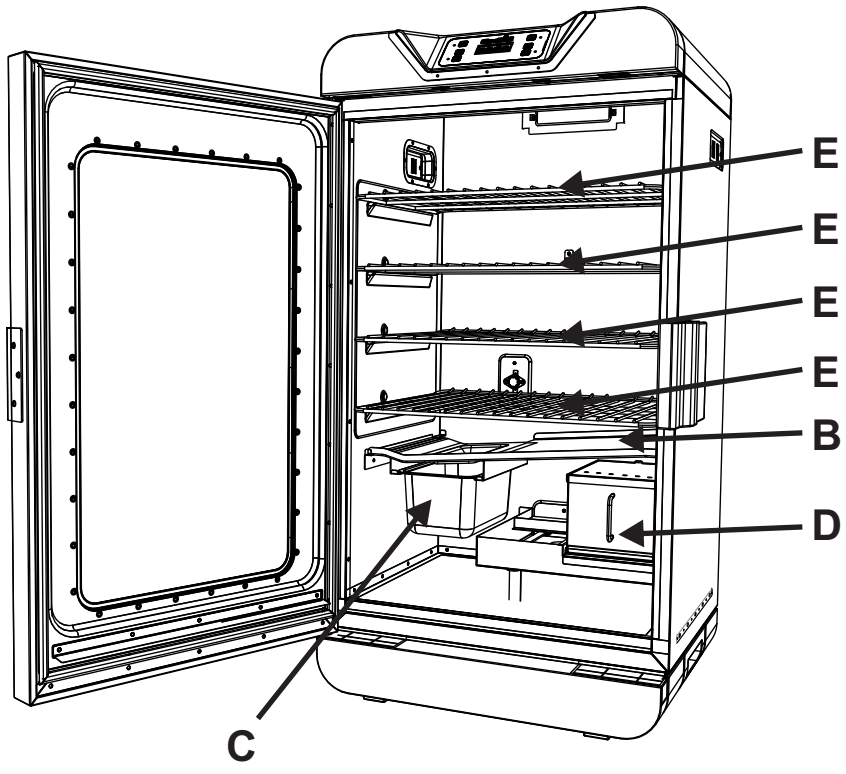
F. Thermomètre à viande



G. Télécommande



La paroi latérale n'est pas illustrée à des fins de clarté.



Dépannage

} • – ŒŒ µŒ

WŒ}ou	µ• ‰}••]o	WŒ Àvš]}v l ^}oµš]}v
ŒŒí	oŒu ‹µ] uš ï]‰• š}µš • o • ïì • }v • š v o }µš}v D Œ Z l ŒŒ!š v ‰}•]š]}v – ŒŒ!šX >[ŒŒ µŒ h ŒŒí i }uu v o]Pv}š Œ o}Œ•‹µ À}µ• ‰‰µÇ Ì •µŒ [illegible] D Œ Z l ŒŒ!š ‰}µŒ (]Œ u ŒŒ Œ À}šŒ (µu}]ŒX >[ŒŒ µŒ h ŒŒí i }uu v o]Pv}š Œ o}Œ•‹µ À}µ• ‰‰µÇ Ì •µŒ o }µš}v d u‰ Œ šµŒ À}šŒ (µu}]ŒX >[ŒŒ µŒ h ŒŒí i }uu v o]Pv}š Œ o}Œ•‹µ À}µ• ‰‰µÇ Ì •µŒ v[]u‰}Œš ‹µ o }µš}v À}šŒ (µu}]ŒX Z ‰}Œš ÌrÀ}µ• µ u vµ o Œ u‰o u vš • }u‰}• vš • o šŒ]‹µ • v o]Pv ‰}µŒ }v•µoš Œ o •]v•šŒµ š]}v• Œ šŒ]š š Œ u‰o u všX	š]Pv Ì o (µu}]Œ š Œ v Z Ìro o }µŒ všX [illegible]
ŒŒî	oŒu ‹µ] uš ï]‰• š}µš • o • ïì • }v • š v ‰‰µÇ Ì •µŒ o }µš}v D Œ Z l ŒŒ!šX >[ŒŒ µŒ h ŒŒî i }uu v o]Pv}š Œ o}Œ•‹µ [illegible] D Œ Z l ŒŒ!š ‰}µŒ u ŒŒ Œ À}šŒ (µu}]ŒX >[ŒŒ µŒ h ŒŒî i }uu v o]Pv}š Œ o}Œ•‹µ À}µ• [illegible]	š]Pv Ì o (µu}]Œ š Œ v Z Ìro o }µŒ všX [illegible] Z u‰o Ì o šŒ}µ•• [(() Z P µ ‰ Z u‰o Ì o šŒ}µ•• o Œš – o]u vš š]}vX
ŒŒï	>[ŒŒ µŒ h ŒŒï i }uu v o]Pv}š Œ o}Œ•‹µ [illegible] dZ Œu}u šŒ À] v ‰Œ • À}]Œ (]š u ŒŒ Œ [illegible] >[ŒŒ µŒ h ŒŒï i }uu v o]Pv}š Œ o}Œ•‹µ [illegible] dZ Œu}u šŒ À] v ‰}µŒ À Œ](] Œ o š u‰ Œ [illegible]	š]Pv Ì o (µu}]Œ š Œ v Z Ìro o }µŒ všX [illegible] Z u‰o Ì o šŒ}µ•• [(() Z P µ ‰ }uu v X
ŒŒð	>[ŒŒ µŒ h ŒŒð i }uu v o]Pv}š Œ o}Œ•‹µ [illegible] dZ Œu}u šŒ À] v ‰Œ • À}]Œ (]š u ŒŒ Œ [illegible] >[ŒŒ µŒ h ŒŒð i }uu v o]Pv}š Œ o}Œ•‹µ [illegible] dZ Œu}u šŒ À] v ‰}µŒ À Œ](] Œ o š u‰ Œ [illegible]	š]Pv Ì o (µu}]Œ š Œ v Z Ìro o }µŒ všX [illegible] Z u‰o Ì o }`š] Œ µ šZ Œu}u šŒ

D} o • š o }uu v íóîìîììð š íóîìîììñ • µo u vš		
> š o }uu v v Œ P]š ‰ •	> š o }uu v v– •š ‰ • •Çv ZŒ}v]• À o (µu}]ŒX	Z]v]š] o]• Ì o š o }uu v X M }uu v ‰Œ]v]‰ o W ‰‰µÇ Ì •µ [illegible] ï • }v •U iµ•‹µ– ‹µ–]o µšš µv [illegible] M d o }uu v W ‰‰µÇ Ì •µŒ o }µš}v – o]u [illegible]]}v

} • – ŒŒ µŒ • u} o • š o }uu v íðîìîììðU íóîìîììðU íðîìîììñ š íóîìîììñ • µo u vš

WŒ}ou	µ• ‰}••]o	WŒ Àvš]}v l ^}oµš]}v
Œ £ & }µ Œ £	>– ŒŒ µŒ Œ £ & ~}µ Œ £ • }uu v^ š Zo]Pv}š Œ [illegible] d u‰ Œ šµŒ À}šŒ š o }uu v	š]Pv Ì o (µu}]Œ š Œ v Z Ìro o }µŒ všX s Œ](] Ì }µ Œ u‰o Ì o • o u vš• v •µ]À všX Z u‰o Ì o šŒ}µ•• šZ Œu}•š šX Z u‰o Ì o šŒ}µ•• [(() Z P µ ‰ }uu v X Z u‰o Ì o šŒ}µ•• o Œš – o]u vš š]}vX
Œ £ & }µ Œ £	>– ŒŒ µŒ Œ £ & ~}µ Œ £ • }uu v^ š D o}Pv}š Œ [illegible] À}šŒ š o }uu v	š]Pv Ì o (µu}]Œ š Œ v Z Ìro o }µŒ všX [illegible] Œ u‰o Ì o • o u vš• v •µ]À všX Z u‰o Ì o šZ Œu}u šŒ À] v X Z u‰o Ì o }`š] Œ µ šZ Œu}u šŒ

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	**Période de couverture**	7\SH GH GpIDLOODQFHV F
7RXWHV OHV SDUWLHV	DQ j FRPSWHU GH OD GDWH G'DFKDW*	**Perforation, défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garatie et requiert des retouches. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être

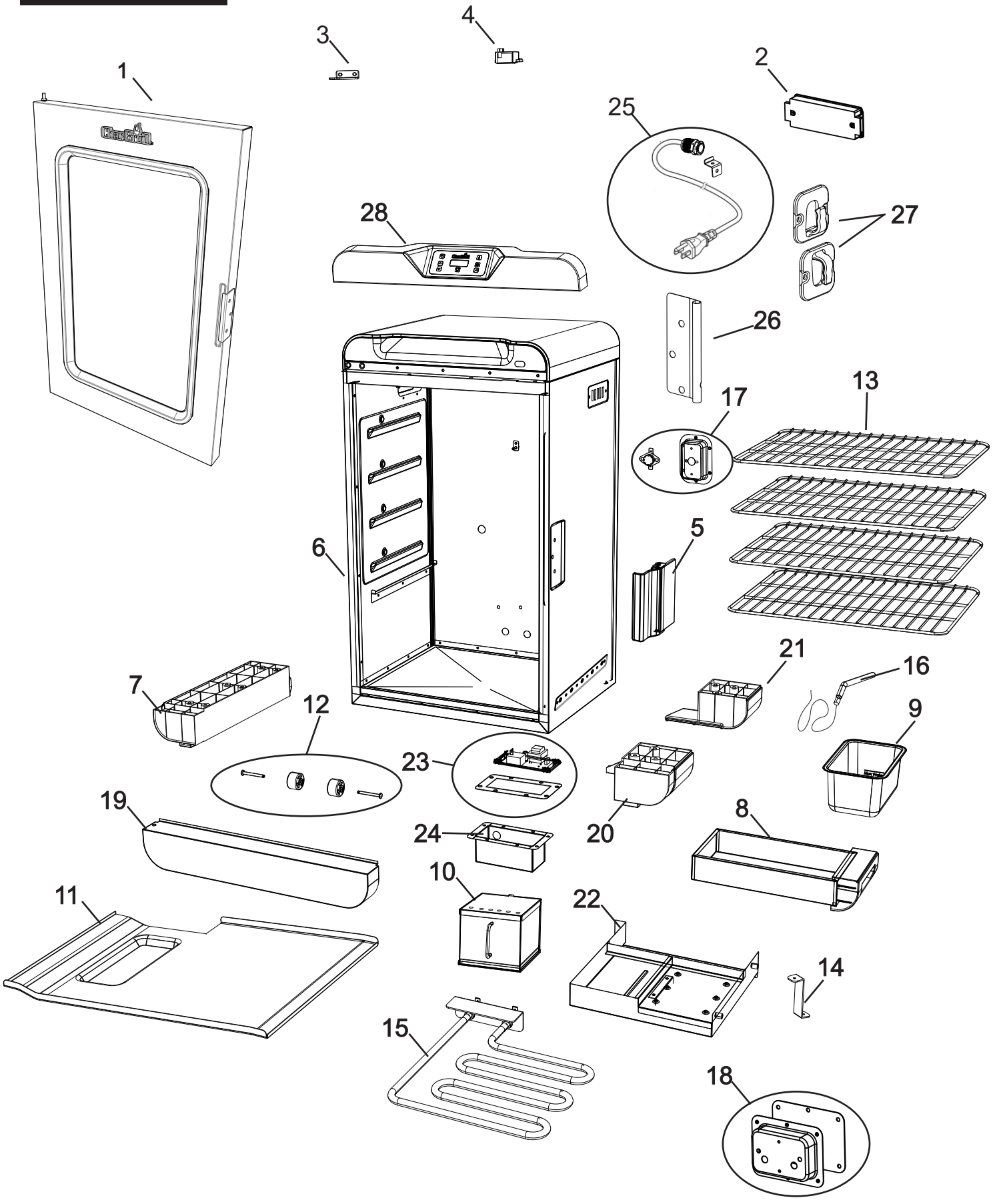
LISTE DES PIÈCES

Clé	Qté	Description
1	1	ASSEMBLAGE DE LA PORTE
2	1	TROUSSE DE VOYANTS À DEL
3	1	TROUSSE DE SUPPORT DE LA CHARNIÈRE DE PORTE
4	1	BOÎTIER DU THERMOMÈTRE À VIANDE
5	1	ASSEMBLAGE DU LOQUET DE PORTE
6	1	ASSEMBLAGE DU BÂTI DU FUMOIR
7	1	PIED GAUCHE
8	1	ASSEMBLAGE DU BAC À GRAISSE
9	1	CUVETTE D'EAU
10	1	BOÎTE À FUMÉE
11	1	ASSEMBLAGE DU PLATEAU RAMASSE-GOUTTES
12	2	TROUSSE DE ROULETTES
13	4	GRILLE DE CUISSON
14	1	SUPPORT DU RÉFLECTEUR DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT
15	1	ÉLÉMENT CHAUFFANT
16	1	THERMOMÈTRE À VIANDE
17	1	TROUSSE DE THERMOSTAT
18	1	TROUSSE DE BOÎTIER ARRIÈRE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT
19	1	BORDURE AVANT INFÉRIEURE
20	1	PIED AVANT DROIT
21	1	PIED ARRIÈRE DROIT
22	1	RÉFLECTEUR DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT
23	1	TROUSSE DE LA CARTE D'ALIMENTATION
24	1	BOÎTIER DE LA CARTE D'ALIMENTATION
25	1	TROUSSE DE CORDON D'ALIMENTATION
26	1	SUPPORT DE SONDE EXTÉRIEUR VIANDE
27	1	RANGE-CORDON
28	1	PANNEAU DE COMMANDE AVEC KIT DE MODULE DE DONNÉES

NON illustré

…	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL
…	1	GUIDE DE DÉPANNAGE EN LIGNE SEULEMENT
…	1	TÉLÉCOMMANDE
…	1	ÉTIQUETTE DE PANNEAU DE CONTRÔLE

SCHÉMA DES PIÈCES



Ë1',&(

,QIRUPDFLyQ GH UHJLVWUR GHO SURGXFWR
6DOYDJXDUGDV LPSRUWDQWHV
6tPERORV GH VHJXULGDG
6HJXULGDG JHQHUDO
8VR \ FXLGDGRV
6HJXULGDG GH ORV DOLPHQWRV
,QVWUXFFLRQHV GH RSHUDFLyQ GHO FRQWURODGRU
,QVWUXFFLRQHV GHO FRQWURO UHPRWR VLQFURQL]DFLyQ
4Xp KD\ HQ OD FDMD
(QVDPEODMH
'HWHFFLyQ \ VROXFLyQ GH SUREOHPDV
*DUDQWtD OLPLWDGD
/LVWD GH SDUWHV
'LDJUDPD GH SDUWHV
5HJLVWUH VX 3URGXFWR

,167$/$'25 (16$0%/$'25

'HMH HVWH PDQXDO FRQ HO FRQVXPLGRU
&21680,'25
&RQVHUYH HVWH PDQXDO SDUD UHIHUHQFLD HQ HO IXWXUR
(VWH PDQXDO GH LQVWUXFFLRQHV FRQWLHQH
LQIRUPDFLyQ LPSRUWDQWH QHFHVDULD SDUD HO
XVR VHJXUR GH OD XQLGDG
6LJD WRGDV ODV DGYHUWHQFLDV H LQVWUXFFLRQHV
FXDQGR XVH OD XQLGDG
6tPERORV GH VHJXULGDG
/RV VtPERORV \ UHFXDGURV PRVWUDGRV D FRQWLQXDFLyQ H[SOLFDQ
OR TXH VLJQLILFD FDGD HQFDEH]DGR VHD \ VLJD WRGRV ORV
PHQVDMHV TXH VH HQFXHQWUDQ D OR ODUJR GHO PDQXDO

3(/,*52

PELIGRO: ,QGLFD XQD VLWXDFLyQ LQPLQHQWHPHQWH SHOLJURVD TXH VL QR VH HYLWD GDUi FRPR UHVXOWDGR OD PXHUWH R XQD OHVLyQ VHULD

$'9(57(1&,$

ADVERTENCIA: ,QGLFD XQD VLWXDFLyQ SRWHQFLDOPHQWH SHOLJURVD TXH VL QR VH HYLWD SRGUtD GDU FRPR UHVXOWD OD PXHUWH R XQD OHVLyQ VHULD

35(&$8&,Ð1

PRECAUCIÓN: ,QGLFD XQD VLWXDFLyQ SRWHQFLDOPHQWH SHOLJURVD R XQD SUiFWLFD LQVHJXUD TXH VL QR VH HYLWD SRGUtD GDU FRPR UHVXOWDGR XQD OHVLyQ PHQRU R PRGHUDGD

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- 1R WRTXH ODV VXSHUILFLHV FDOI
- 3DUD SURWHJHUVH FRQWUD GHVF FDEOH HQFKXIH FRQWURODGRU RWUR OLTXLGR
- (V QHFHVDULD XQD VXSHUYLVLyQ FXDOTXLHU DUWHIDFWR R FXDQG
- 'HVHQFKXIH HO HQFKXIH GHO WRP XVR \ DQWHV GH OD OLPSLH]D 3H FRORFDU R UHWLUDU SLH]DV
- 1R RSHUH QLQJ~Q DUWHIDFWR FR VL HO DUWHIDFWR VH PDORJUD R
- (O XVR GH DGLWDPHQWRV FRPSO UHFRPHQGDGRV SRU HO IDEULFDO OHVLRQHV
- 1R GHMH TXH HO FDEOH FXHOJXH PRVWUDGRU R TXH WRTXH VXSHU
- 1R OR FRORTXH HQFLPD R FHUFD FDOLHQWH R HQ XQ KRUQR FDOH
- 6H GHEH XVDU H[WUHPD FDXWHOD TXH FRQWHQJD DFHLWH FDOLHQW
- 1R XVH HO DUWHIDFWR SDUD XVR
- 8VH VROR FRQ XQ FLUFXLWR SUR GH WLHUUD
- 3DUD HYLWDU TXH HO DKXPDGRU XVH GHQWUR GH SLHV P GH X FXHUSR GH DJXD
- 0DQWHQJD HO DKXPDGRU \ HO FR GH OD OOXYLD HQ WRGR PRPHQW
- 'HVHQFKXIH HO DKXPDGRU FXDQG PRYHUOR
- 1XQFD UHWLUH HO HQFKXIH GH W GRV KRUTXLOODV
- 0DQWHQJD ORV HQFKXIHV HOpFWU
- 1R XVH DJXD X RWUR URFLDGRU C VLQ DQWHV KDEHU GHVHQFKXIDG UHWLUDGR HO HOHPHQWR FDOHID
- 1R VH GHEH XVDU FRPEXVWLEOH YHJHWDO FRQ OD XQLGDG
- 8VH VyOR FRQ XQ HQFKXIH SXHVW
- 1R XVH HO DUWHIDFWR GXUDQWH
- &RQVHUYH XQ H[WLQWRU GH LQFH RSHUDFLyQ GH OD XQLGDG

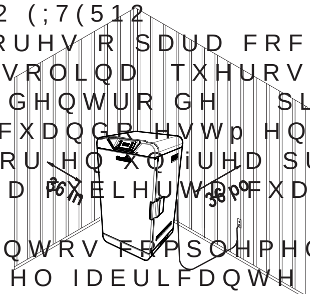
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

35(&$8&,Ð1

Solo para uso residencial. No usar para cocción comercial.

Seguridad general

1R WRTXH ODV VXSHU¿FLHV FRQ ODV
SURYLVWD SDUD **NOTA:** HO DWDDOQV SRWHUHLRU
HOHYDU OD XQLGDG
1XQFD GHMH HO DKXPDGRU GHVDWHQGLGR FXDQGR HVWp HQFHQGLGR
0DQWHQJD D ORV QLxRV DOHMDGRV GHO DKXPDGRU FXDQGR HVWp FDOLHQWH
8VH XWHQVLOLRV GH ODUJD ORQJLWXG SDUD EDUEDFRD FXDQGR FRFLQH
3HUPLWD TXH HO DKXPDGRU VH HQIUtH DQWHV GH PRYHUOR OLPSLDUOR R DOPDFH
1R FRFLQH EDMR XQ WHFKR
0DQWHQJD HO DKXPDGR D FP GH SDUHGHV\ SDUDSHWRV
62/2 3$5$ 862 &$6(52 (;7(512
1R XVDU HQ LQWHULRUHV R SDUD FRFFLyQ FRPHUFLDO
1R XVH R JXDUGH JDVROLQD TXHURVHQR X RWUR
OtTXLGR LQÀDPDEOH GHQWUR GH SLHV
GH HVWH DKXPDGRU FXDQGR HVWp HQ XVR
*XDUGH HO DKXPDGRU HQ XQ iUHD SURWHJLGD
GHO FOLPD R XVH XQD FXELHUWD FXDQGR
QR HVWp HQ XVR
8VH VROR DGLWDPHQWRV FRPSOHPHQWDULRV
UHFRPHQGDGRV SRU HO IDEULFDQWH
(V UHVSRQVDELOLGDG GHO HQVDPEODGRU SURSLHWDULR
HQVDPEODU LQVWDODU \ KDFHU HO PDQWHQLPLHQWR GHO DKXPDGRU
1R FXEUD OD UHMLOOD GH FRFFLyQ FRQ SDSHO DOXPLQLR (VWR SRGUtD FDXVDU
VREUHFDOHQWDPLHQWR \ GDxRV D OD XQLGDG
8VH OD EDQGHMD GH JRWHR VROR FRPR VH LQVWUX\H
GH FRFFLyQ GXUDQWH OD RSHUDFLyQ
/D FDMD **TENE QUE** XPDGUD VH HQ WRGR PRPHQWR
NO GHMH FHQL]DV GH PDGHUD DQWLJXDV HQ OD FDMD GH
GH DKXPDGR GHVSXpV GH FDGD XVR
'HVHFKH ODV FHQL]DV IUtDV FRORFiQGRODV HQ SDSHO DOXPLQLR UHPRMiQGRODV
DJXD GH XQ GtD SDUD RWUR \ GHVHFKiQGRODV HQ XQ FRQWHQHGRU QR
FRPEXVWLEOH



$'9(57(1&,$
No use cables de extensión de calibre 16 o 18.
Podrían producirse daños al cableado de la casa y/o un incendio.

Uso y seguridad del cable de extensión

3DUD XQ PHMRU UHQGLPLHQWR GHO DKXPDGRU QR VH UHFRPLHQGD HO XVR GH
FDEOH GH H[WHQVLyQ

Si debe usar un cable de extensión para su seguridad:

- 8VH VRODPHQWH XQ HQFKXIH SXHVWR D WLHUUD FRQ KRUTXLOODV SDUD H[WHULRUHV FRQ SRWHQFLD GH DPSHULRV R PiV DSUREDGR SRU 8/ PDUFDGR FRQ XQD : \ XQD HWLTXHWD TXH LQGLTXH ³$GHFXDGR SDUD XVDU FRQ DUWHIDFWR H[WHUQR´
- 8VH HO FDEOH GH H[WHQVLyQ PiV FRUWR TXH VH UHTXLHUD 1R FRQHFWH R PiV FDEOHV GH H[WHQVLyQ MXQWRV FDOLEUH R GH SLHV P R PHQRV
- 0DQWHQJD ODV FRQH[LRQHV VHFDV \ SXHVWDV D WLHUUD
- 1R GHMH TXH HO FDEOH FXHOJXH VREUH HO ERUGH GH OD PHVD X RWURV HOHPHQWRV GH GRQGH SXHGD VHU MDODGR SRU QLxRV R SRU GRQGH DOJXLHQ SXHGD WURSH]DU

Interruptor de fallo a tierra (GFI)

- 'HVGH HO &yGLJR 1DFLRQDO (OpFWULFR 1(& UHTXLHUH GLVSRVLWLYRV GH LQWHUUXSFLyQ GH IDOOD D WLHUUD HQ WRGRV ORV FLUFXLWRV H[WHUQRV
- 6L VX UHVLGHQFLD IXH FRQVWUXLGD DQWHV GH YHULILTXH FRQ XQ HOHFWULFLVWD FDOLILFDGR SDUD GHWHUPLQDU VL HO FLUFXLWR HVWi SXHVWR D WLHUUD
- 1R XVH HVWH DUWHIDFWR VL HO FLUFXLWR QR WLHQH SURWHFFLyQ *),
- 1R HQFKXIH HVWH DUWHIDFWR HQ XQ FLUFXLWR OLYLDQR

Use y cuidado de su ahumador

Antes de su primer uso del ahumador:

- 5HWLUH WRGRV ORV HPSDTXHV \ HWLTXHWDV KHUUDPLHQWDV ILORVDV SDUD UHWLUDUODV
- /DYH ODV UHMLOODV GH FRFFLyQ FRQ DJXD WLELD \ MDEyQ HQMXDJXH \ VHTXH FRPSOHWDPHQWH

Antes de cada uso del ahumador:

- 8VH HO DKXPDGRU VRODPHQWH HQ XQD VXSHUILFLH SODQD **NO** VH PXHYD HO DKXPDGRU FXDQGR HVWp FDOLHQWH HYLWDU TXH VH YXHOTXH OD XQLGDG SRU VX GHQVLGDG
- 3DUD HYLWDU TXH ORV LQWHUUXSWRUHV GHO FRQWURODGRU HOpFWULFR VHFR \ QR [SLVPR FLUFXLWR
- 9HULILTXH OD EDQGHMD GH JUDVD SDUD YDFLDUOD DGHFXDGDPHQWH DQWHV GH FDGD XVR
- 3DUD KDFHU TXH QR VH DGKLHUD OD FRPLGD URFtH ODV UHMLOODV GH DFHLWH YHJHWDO R URFLDGRU GH FRFFLyQ
- **NO** FXEUD ODV UHMLOODV GH FRFFLyQ FRQ SDSHO DOXPLQLR

$'9(57(1&,$
6L QR VLJXH WRGDV ODV LQVWUXFFLRQHV SRGUtD SURGXFLUVH XQD OHVLyQ SHUVRQDO
7HQJD FXLGDGR FXDQGR RSHUH VX DKXPDGRU
/HD \ VLJD WRGD OD LQIRUPDFLyQ \ FXLGDGR GHO SURGXFWR DQWHV GH LQWHQWDU XVDU HO DKXPDGRU

35(&$8&,Ð1
1R XVH KHUUDPLHQWDV ILORVDV R SXQWLDJXGDV HQ HO DKXPDGRU
1R XVH OLPSLDGRUHV DEUDVLYRV VREUH HVFRELOODV GH PHWDO SDUD OLPSLDU HO FXHUSR GHO DKXPDGRU (VWRV GDxDUiQ HO DFDEDGR 5HHPSODFH ODV SDUWHV GDxDGDV HQ XQ UHHPSODQR FHUWLILFDGDV SRU &KDU ODVSLH]DV GDxDGDV

Consejos de seguridad

- 6L WLHQH XQ SUREOHPD FRQ HO DKXPDGRU FRQVXOWH OD VHFFLyQ ³6ROXFLyQ GH SUREOHPDV´ 1R FRQHFWH R
- /LPSLH HO DKXPDGRU FRQ JUDVD VHFD DQWHV GH FRFLQDU VXSHUILFLHV GH FRFFLyQ 6L VH XVD XQD H[WHQVLyQ DOWD XQ FDEOH GH H[WHQVLyQ FXDQGR VH HVWp FRFLQDQGR 1R VH UHFRPLHQGD OLPSLDU HO DKXPDGRU HVWi FDOLHQWH
- **NO** DEUD HO DKXPDGRU GXUDQWH OD RSHUDFLyQ VL QR HV QHFHVDULR $EULU OD SXHUWD SHUPLWH TXH HO WLHPSR GH FRFFLyQ VHD PiV ODUJR
- **NO USE CARBÓN VEGETAL.** 6L QR KDFH VH SXHGH SURGXFLU XQ LQFHQGLR GH FDUEyQ (O LQFHQGLR SRGUtD FUHDU XQD FRQGLFLyQ GH SHOLJUR **trozos de madera pequeños** FUHDU XQ VDERU DKXPDGR

3(/,*52

(Q FDVR GH LQFHQGLR GHVHQFKXIH HO GRUPLWRULR WHPSRUHQWHV
GHMH TXH HO LQFHQGLR VH DSDJXH SRU VL VROR
LQFHQGLR HQ HVWH DUWHIDFWR HOpFWULFR RWUR

3DUD HYLWDU XQD GHVFDUJD HOpFWULFD GHVFRQHFWH HO GHVFRQHFWH
DQWHV GH OLPSLDU HO DKXPDGRU 1XQFD VXPHUJD HO GHVFRQHFWH
R HO HOHPHQWR FDOHIDFWRU HQ QLQJ~Q WLSR GH

Limpieza de su ahumador:

(O H[FHVR GH DFXPXODFLyQ GH JUDVD TXHPDGD \ SDUWtFXODV GH
DOLPHQWRV UHGXFLUi HO UHQGLPLHQWR GHO DKXPDGRU 3DUD REWH

- /LPSLH HQ LQWHULRU \ H[WHULRU DO PHQRV XQD YH] SRU WHPSRUD
  FRQ PD\RU IUHFXHQFLD VL OR XVD PiV
- /RV PHMRUHV UHVXOWDGRV VH REWLHQHQ OLPSLDQGR FRQ XQD
  HVFRELOOD OD DFXPXODFLyQ GH SDUWtFXODV KDVWD OD SARTE LQ
  GHO DKXPDGRU
- 8VH XQ GHWHUJHQWH VXDYH R DJXD MABÓN 8VH XQ GHWHUJHQWH R
  PRGHUDFLyQ ODV VXSHUILFLHV LQWHULRUHV SDUD EDKXPDGRU SRQDXQ
  HVFRELOOD GH SOiVWLFR R FHUGDV
- /LPSLH ODV UHMLOODV GH FRFFLyQ QD EDQGHMD GH DJXD QD \RQ
  SDUD FDUQH \ OD EDQGHMD GH JRWHR FRQ UHJXODULGG FRQ DJXD
  WLELD MDERQRVD R XQD VROXFLyQ GH DJXD \ ELFDUERQDWR GH VR
  8VH SROYR GHVHQJUDVDQWH QR DEUDVLYR SDUD ODV PDQFKDV
  GLItFLOHV GH VDFDU 6L VH XVD XQ GHWHUJHQWH QXtPLFR DVHJ~UH
  OLPSLDU FXDOTXLHUD GH ODV VXSHUILFLHV GH DKXPDGRU SDUD
  DVHJ~UHVH TXH QR TXHGHQ FHUGDV VXHOWDV HQ ODV SXSHUILFLHV
  FRFFLyQ DQWHV GH FRFLQDU 1R VH UHFRPLHQGD OLPSLDU ODV
  VXSHUILFLHV GH FRFFLyQ PLHQWUDV HO DKXPDGRU HVWi FDOLHQWH
- /LPSLH HO DKXPDGRU FRQ XQ OLPSLDGRU QR DEUDVLYR
- /LPSLH OD VXSHUILFLH GH ORV WHUPRVWDWRV GHVSXpV GH FDGD X
  +D\ GRV WHUPRVWDWRV XELFDGRV HQ OD SDUWH SRVWHULRU LQWH
  GHO DKXPDGRU
- 6L VX DKXPDGRU YLHQH HTXLSDGR FRQ XQD YHQWDQD OR XVH
  OLPSLDGRUHV DEUDVLYRV HQ OD VENTANA 8VH XQ OLPSLDGRU
  DSURHDGR SDUD XVDU HQ DQDIHV GH YLGULR FHUiPLFR /D YHQWDQ
  HVWi WHPSODGD \ QR URPSHUi EDMR XVR ORUPDO
- 3DUD OD FDMD GH DKXPDGR OLPSLH TUHFXHWHPHWH SDUD UHWL
  DFXPXODFLyQ ORV UHVLGXRV \ HO SROVO
- 'HVHFKH ODV FHQL]DV IUtDV FRQ FUIDGRDV HQ SDSHO DOXPLQLO
  UHPRMiQGRODV HQ DJXD GH XQ GtD SARA RWUR \ GHVHFKiQGRODV
  XQ FRQWHQHGRU QR FRPEXVWLEOH /iYHVH ODV PDQRV GHSXpV GH PD
- (O VHOOR TIENE DXHSOLRSWLDUVH FRQ XQ SDxR
  K~PHGR GHVSXpV GH FDGD XVR SARA PANTENER HO VHOOR HQ
  FRQGLFLRQHV GH WUDEDMR DGHFXDGDV

Para el uso seguro de su artefacto y para evitar lesiones serias:

- (O XVR GH DOFRKRO PHGLFDPHQ
  PHGLFDPHQWRV VLQ UHFHWD SX
  GHO XVXDULR GH HQVDPEODUHV
  XQLGDG
- ‡ &XDQGR FRFLQH HO DUWHIDFW
  VXSHUILFLH QLYHODGD \ HVWDE
  FRPEXVWLEOH
- ‡ 1R GHMH OD XQLGDG GHVDWHQ
  PDVFRWDV OHMRV GHO DUWHIDF
- ‡ 1R PXHYD HO DUWHIDFWR FXDQ
- ‡ (VWH DUWHIDFWR QR KD VLGR
  FRPR EDOHQWDGRU
- ‡ (VWE DUWHIDFWO HVWDUi FDOL
- ‡ 8VH XQ GHWHUJHQWH R DJXD
- ‡ 0DQWHQJD HO iUHD GH OLPSLD
- ‡ 0DQWHQJD HO iUHD DOUHGHGR
  GH PDWHULDOHV FRPEXVWLEOHV
- ‡ 8VH OD XQLGDG VRODPHQWH HQ

$'9(57(1&,$

$ 9757 L&$

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los subproductos combustibles producidos cuando se utiliza este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento uotros daños reproductivos.

2. Este producto contiene químicos, entre los cuales se incluye plomo y compuestos de plomo, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento uotros daños reproductivos.

Residentes de departamentos:

9KHUHLV TXH FRQ OD DGPLQLV
UHTXHULPLHQWRV \ FyGLJR
DKXPDGRU HOpFWULFR HQ \
GHSDUWDPHQWRV 8VH VRO

Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante del disfrute de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos seguros de bacterias perjudiciales, siga estos cuatro pasos básicos:

Limpiar: Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne y pollo crudos.

Separar: Separe las carnes y el pollo crudos de alimentos que ya están listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocidos.

Cocinar: Cocine la carne y el pollo por largo tiempo para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurarse que las temperaturas internas de los alimentos sean las adecuadas.

Congelar: Refrigere los alimentos preparados y los restos con prontitud.

Para mayor información, llame a la: Línea de ayuda para carnes y pollo de la USDA al: 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC

O e-mail: mphotline.fsis@usda.gov

O visite el sitio web de la USDA en: www.fsis.usda.gov

Cómo decir si la carne está bien cocinada

- La carne y el pollo cocinados en la unidad a menudo se doran muy rápidamente en la parte externa. Use solo carne descongelada y un termómetro para carnes para comprobar que los alimentos han alcanzado una temperatura interna segura y hágale cortes a los alimentos para ver si hay signos de cocción lista.
- Recomendamos que los alimentos estén al menos a 40°F antes de cocinar en su artefacto.
- Un pollo entero debe alcanzar los 165° F. Los jugos deben ser de color claro y la carne no debe estar rosada.
- Los bistecs de res, ternera y cordero, los asados y las costillas de cerdo pueden cocinarse hasta 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente la carne de res o el pollo y termine la cocción posteriormente. Cocine los alimentos completamente para destruir las bacterias perjudiciales.
- Use un termómetro para carnes, para asegurarse que las

cocción internas

recomendadas por la USDA

Carne molida

&DUQH GH UHV FHUGR WHUQHUD FRUGHUR
3DYR SROOR

Carne de res, ternera o cordero frescas

0HGLR FUXGR
GHMDU GHVFDQVDU PLQXWRV DQWHV GH FRUWDU
0HGLR
%LHQ FRFLGR

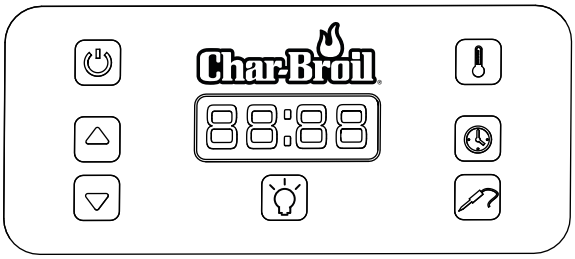
Pollo

3ROOR \ SDYR HQWHUR
3LH]DV GH DYH
3DWR \ JDQVR

Cerdo fresco

0HGLR FUXGR
GHMDU GHVFDQVDU PLQXWRV DQWHV GH FRUWDU
0HGLR
%LHQ FRFLGR

Instrucciones de operación del panel de control



Botón de encendido (QFLHQGH \ DSDJ

Botón de arriba DJUHJD HO YDORU \

Botón de abajo UHGXFH HO YDORU

Botón de temp DMXVWD OD WHPSHU

Botón de tiempo DMXVWD HO WLHPS

Botón de sonda para carne DMXVWD OD WHP
GH OD VRQGD SDUD FDUQH

Luz del compartimiento (QFHQGLGR DSD

y /D OHFWXUD GH OD WHPSHUDWXUD G
PHQRV f) f& D PHGLGD TXH O
PDQWHQHU OD FRUUHFWD FRQ¿JXUDI

y 3UHVLRQH XQD YHJ HO OD XQLGDG DK
SDUD UHFLELU DMXVWHV GH FRQ¿JXU

Botón de encendido **Botón de temperatura,** **Botón de tiempo** \ **Botón de sonda para carne.**

y 6L OD XQLGDG HVWi HQFHQGLGD \ GH
DXWRPiWLFDPHQWH

y (O FRQWURODGRU OHH \ PXHVWUD XQ
FRFFLyQ LQWHUQD GH HQ JUDGRV ID
KRUDV PLQXWRV \ OD WHPSHUDWXU
OHFWXUDV GH OD WHPSHUDWXUD SXI
ORV E"UP" RDQWN" VLPXOWiQHDPHQWH SF
VHJXQGRV /DV OHFWXUDV GH WHPS
UHJUHVR D f) GH f& XVDQGR HO PLV

y (O HOHPHQWR FDOHIDFWRU QR HPSH
FRQ¿JXUDFLRQHV GH

Temp. **Tiempo** **Sonda para carne** **Temp.**

NOTA: 'HEH HOHJLU OD FRFFLyQ PHGLD
REMHWLYR GH OD VRQGD SDUD FDUQ
VLPXOWiQHDPHQWH f)

y 6L OD VRQGD SDUD FDUQH QR HVWi F
OD IXQFLyQ GH OD VRQGD SDUD FDU

1) Curado de su ahumador

NOTA: &XUH VX DKXPDGRU DQWHV GH OD
SDUD OD XQLGDG

Botón de temperatura **Botón de tiempo**

D $VHJ~UHVH TXH OD EDQGHMD
6,1 $*8$ \ TXH OD FDMD GH DKXP
OXJDU VLQ WUR]RV GH PDGHUD

Enchufe el artefacto. /D SDQWDOOD LQPHGI
HQFHQGHUi 6H HVFXFKD XQ VRQ
XQLGDG

Botón de encendido

F 3UHVLRQH XQD YH] HO XQLGDG
FRQWURO \D HVWi OLVWD

&RQWLQ~D HQ OD

d) Presione el **Botón de temperatura** y configure la temperatura a **275°F (135°C)**, configuración máx., usando los botones **"UP"** o **"DOWN"**.
e) Presione el Botón de tiempo y configure el tiempo a **2 horas** usando los botones **"UP"** o **"DOWN"**.
f) Una vez que pasan 2 horas, apague el ahumador y déjelo enfriarse.
g) Luego de haberse completado el proceso de curado, su ahumador ahora está listo para su uso.

PRECAUCIÓN: El ahumador está **CALIENTE** durante su uso. Use guantes de protección cuando trabaje dentro del ahumador.

Usando la caja de ahumado:
La caja de ahumado es lo que le permitirá añadir sabor a sus alimentos. Simplemente llene la caja de ahumado con trozos de madera pequeños al nivel deseado y deslícela antes de precalentar el ahumador. La caja de ahumado puede llenarse a niveles distintos para cocciones cortas y largas. Hay muchos tipos de trozos de madera que dan como resultado diferentes sabores. Si desea ver un recuadro de la relación entre el nivel estimado de trozos de madera y tiempos de cocción, consulte la guía de cocción a la parrilla.

NOTA:
- El ahumador ha sido diseñado solamente para trozos o perlas de madera pequeños, no use leños grandes.
- Siempre opere el ahumado con la caja de ahumado colocada en su lugar independientemente de si usa o no trozos de madera. Nunca retire o rellene la caja de ahumado durante la cocción

Usando la bandeja de agua:
Su artefacto viene equipado con una bandeja de agua. La bandeja de agua puede usarse para mantener la humedad de la carne durante la cocción. Para usarla, llene la bandeja de agua con agua tibia (el agua fría puede disminuir la temperatura de la cocción) a la marca máx. de agua y deslícela en su lugar. No llene demasiado la bandeja de agua.

NOTA:
- No se requiere usar agua para el ahumado.
- Siempre opere (incluyendo precalentar) el ahumador con la bandeja de agua colocada en su lugar independientemente de si usa o no agua. Nunca retire la bandeja de agua durante la cocción.
- Si la bandeja de agua necesita ser rellenada durante la cocción, siempre llénela a través del orificio del ensamblaje de la bandeja de goteo. Se debe tener cuidado cuando se rellena la bandeja de agua para evitar que algo de líquido entre en contacto con el elemento calefactor. Podrían resultar daños serios al elemento calefactor, incluyendo brotes de fuego y fallas eléctricas

Cocinando con su ahumador -
NOTA: Siempre precaliente su ahumador con la caja de ahumado en su lugar, incluyendo los trozos de madera, si se están usando.

1) Configuración del ciclo de precalentamiento
   a) Presione el **Botón de temperatura**.
   b) Presione y mantenga presionado el botón **"UP"** o **"DOWN"** para elevar o bajar hasta que se muestren las letras **"PH"**. Suelte el botón. **"PH"** estará parpadeando.
   c) Presione el **Botón de temperatura** otra vez. La pantalla ya no parpadeará más indicando que el **"PH"** está listo.
   d) La pantalla mostrará **"PH"**, no se mostrará la temperatura durante el ciclo de precalentamiento.
   e) El artefacto iniciará automáticamente el proceso de precalentamiento.

   f) El ciclo de precalentamiento durará 40 minutos.
   g) Después que termina el ciclo de precalentamiento de 40 minutos:
      - El artefacto automáticamente reducirá la temperatura interior.
      - El pantalla parpadeará "00:00" (no se mostrará la temperatura)
      - Se oirá un sonido audible - 3 sonidos inicialmente y luego 3 sonidos una vez cada 30 segundos a partir de eso.
   h) Puede usar el **Botón de temperatura**, el **Botón de la sonda para carne** o el **Botón de tiempo** para empezar a usar el ahumador.

NOTA: El artefacto se apagará automáticamente si han pasado 60 minutos después que se han completado los 40 minutos del ciclo de precalentamiento inicial (40 minutos de precalentamiento + 1 hora = 100 minutos en total)

IMPORTANTE: Siempre cocine con la bandeja de agua y la caja de ahumado colocadas en su lugar, aunque estén llenadas o no.

2) Usando el **Botón de temperatura**
   Rango de visualización: 100°F - 275°F (38°C - 135°C)
   a) Presione el **Botón de temperatura**. Se muestra la configuración de temperatura por defecto de 200°F (93°C).
   b) Presione y mantenga presionado el botón **"UP"** o **"DOWN"** respectivamente para elevar o bajar la temperatura de cocción deseada. (La pantalla automáticamente debería elevar o bajar cuando el botón se presiona y se detiene cuando el botón se suelta).
   c) Presione el **Botón de temperatura** otra vez después que se ingresa la configuración de temperatura deseada. Luego que se presiona el **Botón de temperatura**, la pantalla ya no debería estar parpadeando indicando que está listo.

3) Usando el **Botón de tiempo**
   Rango de visualización: 00:00 – 19:00 horas.
   NOTA: La función de la **Sonda para carne** estará deshabilitada.
   a) Presione el **Botón de tiempo**, y se mostrará un "00:00" parpadeante.
   b) Presione el botón **"UP"** o **"DOWN"** para elevar o bajar la hora ("00:00") en incrementos de 1 hora. (La pantalla debería estar parpadeando). La pantalla se eleva o baja cuando el botón se presiona y se detiene cuando el botón se suelta.
   c) Presione el **Botón de tiempo** otra vez luego de ingresar la porción de hora deseada de la configuración del tiempo de cocción. Luego que se presiona el **Botón de tiempo**, la porción de hora ("**00:**00") ya no debería estar parpadeando indicando que está listo.
   d) La porción de minutos ("00:**00**") seguirá parpadeando en este punto ya que todavía no está listo.
   e) Presione el botón **"UP"** o **"DOWN"** para elevar o bajar los minutos ("00:00"). La pantalla debería estar parpadeando.
   f) Presione el **Botón de tiempo** otra vez luego de ingresar la porción de minutos deseada ("00:**00**") de la configuración del tiempo de cocción. Luego que se presiona el **Botón de tiempo**, la porción de minutos ("00:**00**") ya no debería estar parpadeando indicando que está listo.
   g) Luego de presionar el **Botón de tiempo** en el paso anterior el tiempo debería empezar un conteo en forma regresiva.
   h) Cuando use la función de **Tiempo**, la pantalla debe mostrar la Temperatura de cocción configurada y el tiempo que realmente ha transcurrido (cuenta regresiva). Se deben alternar durante todo el ciclo de la cocción.

Instrucciones de operación del panel de control FRQWLQ

, 8QD YH] TXH HO WLHPSR FRQ¿JXUDGR
- (O FRQWURODGRU DXWRPiWLFDPHQWH UHGXFLUi OD WHPSHUDWXUD GHO DUWHIDFWR
- /D SDQWDOOD DOWHUQDUi PRVWUDQGR TXH HO WLHPSR VH KD WUDQVFXUULGR
- 8Q VRQLGR DXGLEOH VRQDUi XQD YH] FDGD VHJXQGRV KDVWD TXH VH SUHVLRQH HO **Botón de encendido** R KDVWD TXH KD\D DOFDQ]DGR HO DSDJDGR Pi[LPR DXWRPiWLFR

Botón de sonda para carne

5DQJR GH YLVXDOL]DFLyQ

NOTA: /D IXQFLyQ **Configurar tiempo** HVWDUi GHVKDELOLWDGD

D 3UHVLRQH HO **Botón de sonda para carne** \ VH PRVWUDUi OD FRQ¿JXUDFLyQ GHVHDGD GH OD WHPSHUDWXUD SDUD FDUQH SRU GHIHFWR GH HQ FHOVLXV SDUSDGHDUi

E 3UHVLRQH **"UP"** R **"DOWN"** SDUD HOHYDU R EDMDU OD FRQ¿JXUDFLyQ GHVHDGD GH OD WHPSHUDWXUD GH OD VRQGD SDUD FDUQH

F 3UHVLRQH HO **Botón de sonda para carne** RWUD YH] GHVSXpV TXH KD\D LQJUHVDGR OD FRQ¿JXUDFLyQ GHVHDGD GH OD WHPSHUDWXUD GH OD VRQGD SDUD FDUQH

G /XHJR TXH **Botón de sonda para carne** HO OD SDQWDOOD \D QR GHEHUtD HVWDU SDUSDGHDQGR LQGLFDQGR TXH HVWi OLVWR

H &XDQGR XVH OD **Sonda para carne** OD FLyQ GH SDQWDOOD GHEH PRVWUDU OD 7HPSHUDWXUD GH OD FiPDUD \ 7HPSHUDWXUD UHDO GH OD 6RQGD SDUD FDUQH /D SDQWDOOD DOWHUQDUi GXUDQWH WRGR HO FLFOR GH OD FRFFLyQ

I 8QD YH] TXH VH KD DOFDQ]DGR OD WHPSHUDWXUD GH OD VRQGD SDUD FDUQH GHVHDGD
- (O FRQWURODGRU DXWRPiWLFDPHQWH UHGXFLUi OD WHPSHUDWXUD FRQ¿JXUDGD D ƒ) ƒ&
- /D SDQWDOOD DOWHUQDUi HQWUH OD WHPSHUDWXUD UHDO GH 6RQGD SDUD FDUQH \ ƒ) ƒ&
- 8Q VRQLGR DXGLEOH VRQDUi YHFHV \ OXHJR YHFHV XQD YH] FDGD VHJXQGRV KDVWD TXH VH SUHVLRQH HO **Botón de encendido** R KDVWD TXH KD\D DOFDQ]DGR HO DSDJDGR Pi[LPR DXWRPiWLFR GH KRUDV

/D VRQGD SDUD FDUQH SXHGH GHVHQFKXIDUVH R UHWLUDUVH GH DOLPHQWRV HQ FXDOTXLHU PRPHQWR 6L OD VRQGD SDUD FDUQH HVWD HQFKXIDGD R QR DOFDQ]D OD FRQ¿JXUDFLyQ GHVHDGD GH WHPSHUDWXUD GH OD VRQGD SDUD FDUQH OD FRUULHQWH KDFLD HO HOHPHQWR FDOHIDFWRU FRQWLQ~D KDVWD TXH VH SUHVLRQH HO **Botón de encendido** R KDVWD TXH KD\D DOFDQ]DGR HO DSDJDGR Pi[LPR DXWRPiWLFR GH KRUDV

Botón de luz LED opcional: (VWH ERWyQ HQFLHQGH \ DSDJD OD OX] GH OD FiPDUD VL YLHQH HTXLSDGR

Control remoto opcional: 6L YLHQH HTXLSDGR FRQ FRQWURO UHPRWR **"Operación del control remoto"**

Requerimientos de las baterías del control remoto

%DWHUtDV **2 de tamaño AAA - Baterías alcalinas AAA (IEC - LR03, ANSI - 24A 1.5V-DC)** UHTXLHUH UHHPSOD]R (O XVR GH RWUD EDWHUtD UHGXFLUi OD YLGD GH ODV EDWHUtDV

&RQWHQLGR FRQ ƒ) ƒ& SDUD XQ FXLGDGR \ XVR
- 0DQWHQHU HQ DPELHQWH WLSR ƒ) ƒ& FRUUHFWR
- (YLWH PH]FODU EDWHUtDV GH GLVWLQWRV WLSRV GH EDWHUtDV
- 0DQWHQJD ODV EDWHUtDV OHMRV GH ORV QLxRV **Use** EDWHUtDV GH FDOLGDG
- 5HHPSODFH WRGDV ODV EDWHUtDV GHO FRQWURO UHPRWR DO PLVPR WLHPSR SRU YDULRV PHVHV
- $VHJ~UHVH GH LQVHUWDU ODV EDWHUtDV FRUUHFWDPHQWH FRQ ORV WHUPLQDOHV DOLQHDGRV FRUUHFWDPHQWH
- 1R VH UHFRPLHQGD XVDU EDWHUtDV UHFDUJDEOHV
- 1XQFD LQFLQHUH ODV EDWHUtDV QL H[SRQJD DO FDORU
- 6LHPSUH UHWLUH ODV EDWHUtDV GHVJDVWDGDV FRUUHFWDPHQWH

Instrucciones de operación del control remoto

%RWyQ GH HQFHQGLGR

%RWyQ GH DUULED

%RWyQ GH DEDMR

%RWyQ GH WHPSHUDWXUD

%RWyQ GH WLHPSR

%RWyQ GH VRQGD SDUD FDUQH

NOTA: /RV ERWRQHV GHO FRQWUR
IXQFLRQDUiQ H[DFWDPHQWH LJ
GHO SDQHO GH FRQWURO GHO
SiJLQDV \ SDUD YHU OD IXQF
ORV ERWRQHV

/X] GH OD FiPDUD (QFHQGLGR DSDJDGR RSFLRQD

,QGLFDFLyQ GH IXHU]D GH OD VHxDO

,QGLFDFLyQ GH ³2Q´ (VWR FRQILUPD OD IX'HU]D GH OD QGLFDFLyQ GH OD OX] G
DKXPDGRU DKXPDGRU ³(QFHQGLGD´
(VWR PRVWUDUi TXH HO DKXPDGRU HVWi FRQH[LyQ HQWUH HO FRQWURO UHPRWR \ HO TXH OD OX] GH OD FiPDU
HQFHQGLGR DKXPDGRU HVWi ³(QFHQGLGD´ VL VH
³$SDJDGD´ VL QR VH HVW

(VWR PRVWUDUi OD WHPSHUDWXUD GH $XWR GH UHIHUHQFLD GHVHDGD

(VWD SDQWDOOD PRVWUD FRFFLyQ TXHGD &RQWDU UHJUHVLYD GHVGH HO ³7 FRQ¿JXUDFLyQ´

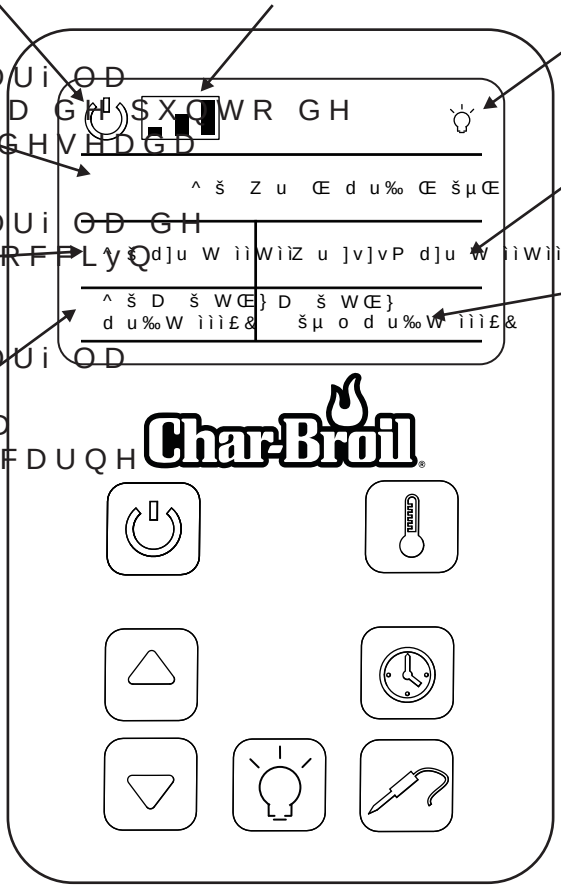
(VWR PRVWUDUi OD

(VWR PRVWUDUi OD GH WLHPSR GH FRFFLyQ GHVHDGR

(VWR PRVWUDUi OD

Temperatura de configuración GH OD

6RQGD SDUD FDUQH



Operación del control remoto

,QVHUWH GRV EDWHUtDV ³$$$´ HQ VX FRQWURO UHPRWR DQWHV GH LQLFLDU

6LQFURQLFH VX FRQWURO UHPRWR FRQ HO SDQHO GHO FRQWURO UHPRWR

D 3UHVLRQH HO ERWyQ **Power** HQ HO FRQWURO UHPRWR (O SDQHO GHO FRQ
GHVGH HO FRQWURO UHPRWR

E &RQ¿JXUH HO FLFOR GH SUHFDOHQWDPLHQWR GHO DKXPDGRU XVDQ

NOTA: (O FLFOR GH SUHFDOHQWDPLHQWR QR SXHGH DQXODUVH PHGLDQWH HO
GHO DKXPDGRU SXHGH XVDUVH SDUD KDFHU FDPELRV (O FRQWURO U

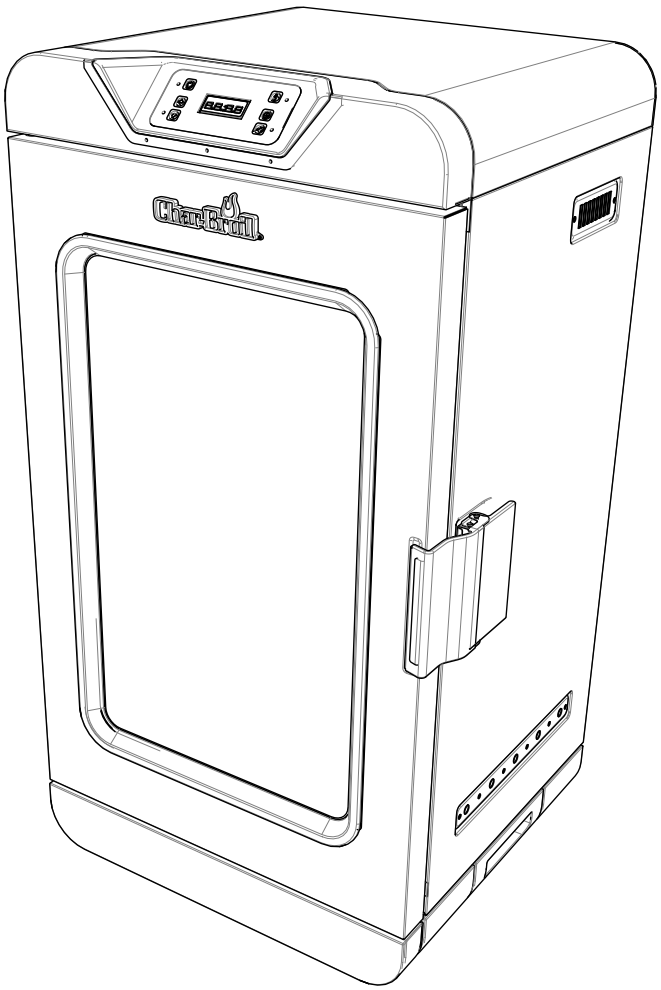
F &XDQGR VH KD FRPSOHWDGR HO SUHFDOHQWDPLHQWR

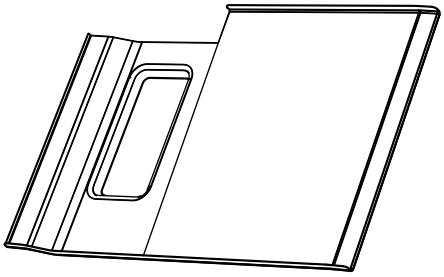
G 9D\D DO SDQHO GH FRQWURO GHO DKXPDGRU FRQ¿JXUH HO DKXPDG
Temperatura **Sonda para carne** VHJ~Q ODV LQVWUXFFLRQHV GH ODV SiJLQDV **Tiempo**

H 6X FRQWURO UHPRWR DKRUD PRVWUDUi ODV FRQ¿JXUDFLRQHV TXH
DKXPDGRU XVDQGR HO FRQWURO UHPRWR &DGD ERWyQ GHO FRQWURO

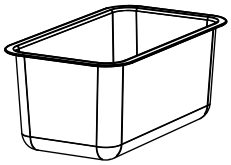
Qué hay en la caja

A. Ensamblaje del ahumador

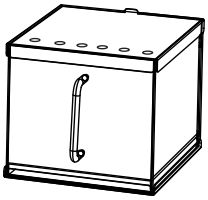




B. Bandeja de goteo

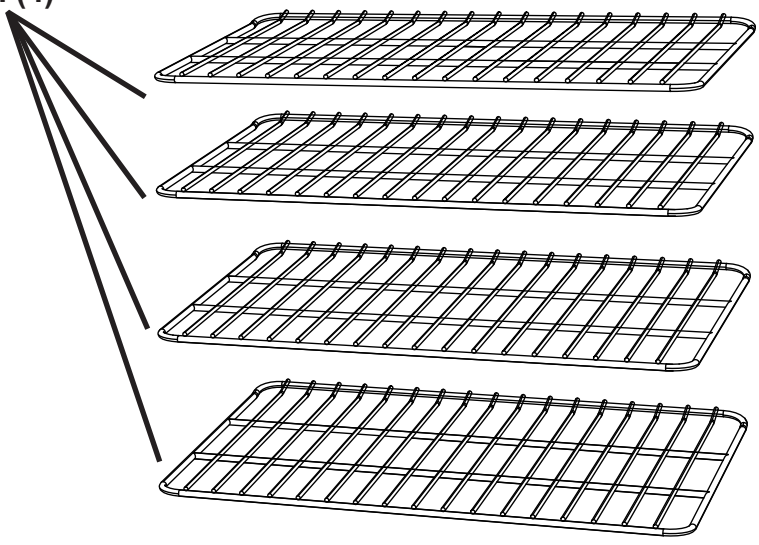


C. Bandeja para agua

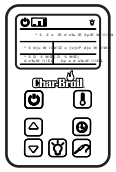


D. Caja de ahumado

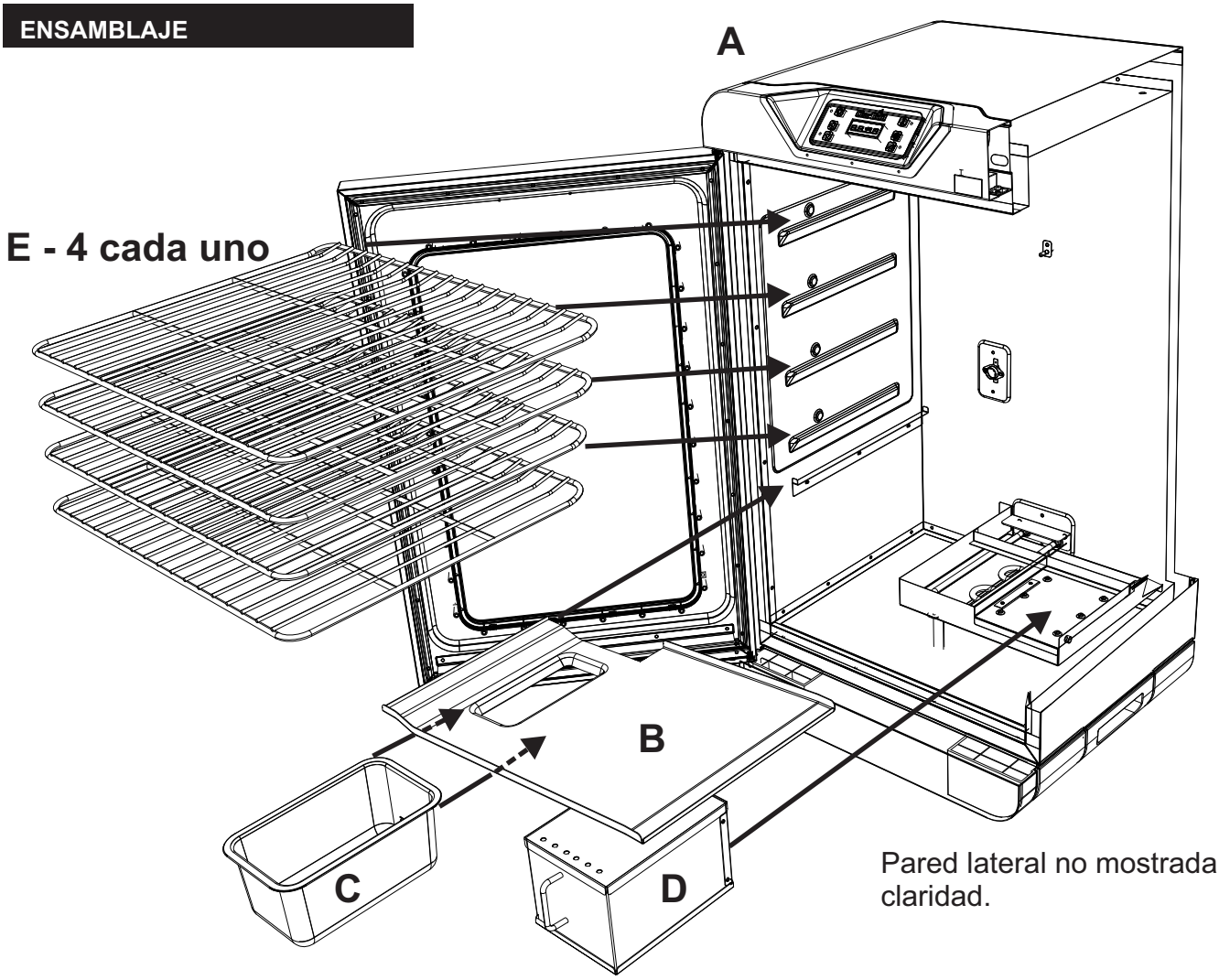
E. Rejillas de cocción (4)



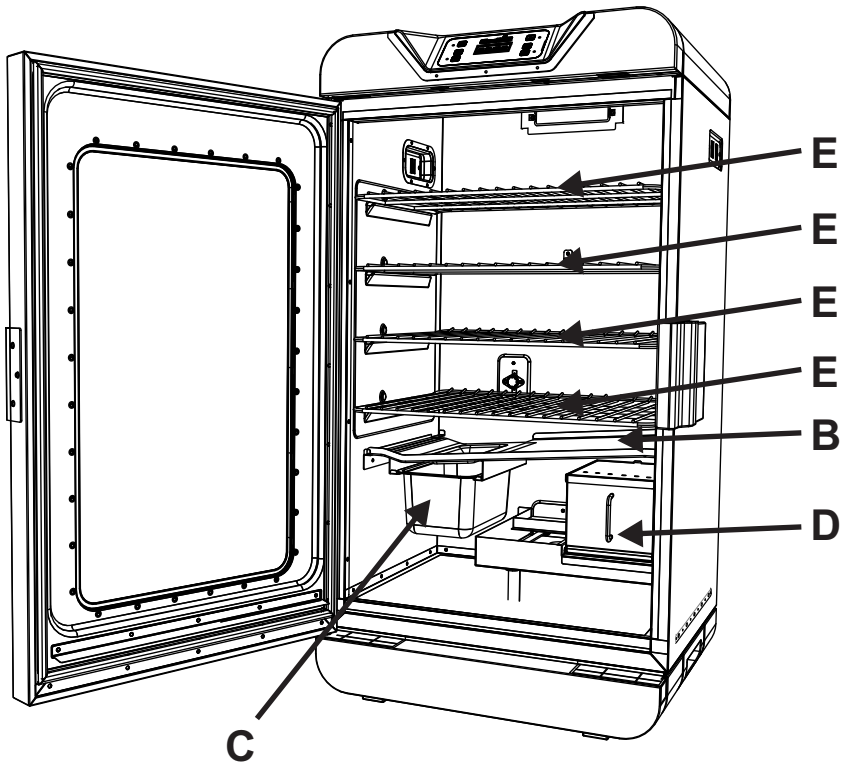
F. Sonda para carne



G. Control remoto



Pared lateral no mostrada por claridad.



Troubleshooting

WŒ} o u	µ• ‰}•] o	WŒ À v]•vl•}oµ]•v
(O DKXPDGRU QR VH FDOLHQWD	(O DKXPDGRU QR HVWi HQFKXIDGR	(QFKXIH HO DKXPDGRU OD VHxDO VRQRUD VH DFWLYDUi FXDQGR HV HQFKXIDGR
	1R KD\ HQHUJtD	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQFK~IHOR GH OD WRPD GH FRUULHQWH
		5HYLVH R VXEVWLWX\D HQ HVWH RUGHQ
		5HYLVH SDUD GHWHFWDU VL KD\ LQWHUUXSWRUHV R *)&, LQWHUUXSWRU GHO FODVL¿FDGR SDUD DPSHULRV R PiV
		3UXHEH XQ DSDUDWR FRQRFLGR \ TXH IXQFLRQH HQ OD WRPD GH FRUULHQWH
		3UXHEH FRQ XQD WRPD GH FRUULHQWH GLVWLQWD SUHIHULEOHPHQWH HQ XQ
		'HVHQFKXIH ODV FRQH[LRQHV GHO WHUPyVWDWR \ YXHOYD D FRQHFWDU 5HHPS
		'HVHQFKXIH ODV FRQH[LRQHV GHO SDQHO GH FRQWURO \ YXHOYD D FRQHFWDU
		'HVHQFKXIH ODV FRQH[LRQHV GHO WDEOHUR GH DOLPHQWDFLyQ \ YXHOYD D FR
		&RQVXOWH HO PDQXDO HQ OtQHD GH UHHPSOD]R HOpFWULFR SDUD REWHQHU O
	(OHPHQWR GH FDOHIDFFLyQ GHIHFWXRVR	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQFK~IHOR GH OD WRPD GH FRUULHQWH
		&RPSUXHEH R VXEVWLWX\D HQ HVWH RUGHQ
		'HVHQFKXIH ODV FRQH[LRQHV GHO HOHPHQWR GH FDOHIDFFLyQ \ YXHOYD D FRQ
		5HHPSOD]H HO HOHPHQWR GH FDOHIDFFLyQ
		5HHPSODFH HO NLW GHO WHUPyVWDWR
		5HHPSODFH HO NLW GH OD SDQWDOOD GHO SDQHO GH FRQWURO
		5HHPSODFH HO NLW GHO WDEOHUR GH DOLPHQWDFLyQ
		&RQVXOWH HO PDQXDO HQ OtQHD GH UHHPSOD]R HOpFWULFR SDUD REWHQHU O
(O GLV\XQWRU YH GLVSDUD R YXHOD HO IXVLEOH	+D\ RWUR DSDUDWR HQFKXIDGR HQ HO PLVPR FLUFXLWR DKXPDGRU	1R XWLOLFH GHRWURV DSDUDWRV HOpFWULFRV HQ HO PLVPR FLUFXLWR
	+XPHGHFH R DJXD HQ HO UHJXODGRU R HQ OD FRQH[LRQHV HOpFWULFDV	1R XWLOLFH HQ HO UHJXODGRU WRGDV ODV FRQH[LRQHV HOpFWULFDV VHFDV 1R RSHUH HO DKXPDGRU
	0DODV FRQH[LRQHV HOpFWULFDV	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQFK~IHOR GH OD WRPD GH FRUULHQWH
		&RPSUXHEH R VXEVWLWX\D HQ HVWH RUGHQ
		5HHPSODFH ODV FRQH[LRQHV GHO WHUPyVWDWR \ YXHOYD D FRQHFWDU 5HHPS
		5HHPSODFH HO NLW GHO FDEOH GH OD IXHQWH GH DOLPHQWDFLyQ
		&RQVXOWH HO PDQXDO HQ OtQHD GH UHHPSOD]R HOpFWULFR SDUD REWHQHU O
1R VH YH QDGD HO OD SDQWDOOD	3DQHO GH FRQWURO	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQFK~IHOR GH OD WRPD GH FRUULHQWH
		&RPSUXHEH R VXEVWLWX\D HQ HVWH RUGHQ
		'HVHQFKXIH HO DKXPDGRU \ YXHOYD D HQFKXIDUOR HQ OD WRPD GH FRUULHQW
		5HHPSODFH ODV FRQH[LRQHV GHO WHUPyVWDWR \ YXHOYD D FRQHFWDU 5HHPS
		'HVHQFKXIH ODV FRQH[LRQHV GHO SDQHO GH FRQWURO \ YXHOYD D FRQHFWDU
		'HVHQFKXIH ODV FRQH[LRQHV GHO WDEOHUR GH DOLPHQWDFLyQ \ YXHOYD D FR
		&RQVXOWH HO PDQXDO HQ OtQHD GH UHHPSOD]R HOpFWULFR SDUD REWHQHU O
(O DKXPDGRU QR FRFLQD FRUUHFWDPHQWH	/D SXHUWD GHO DKXPDGRU VH GHMy DELHUWD	&LHUUH OD SXHUWD GHO DKXPDGRU PLHQWUDV FRFLQD
	3URFDOHQWDPLHQWR H[FHVLYR	5HGX]FD OD WHPSHUDWXUD ¿MH HO WHPSRUL]DGRU GH S+ DQWHV GH FRFLQDU
	([WHQVLyQ GH FDEOH LQDGHFXDGD	8WLOLFH ~QLFDPHQWH GHO WLSR SDUD H[WHULRUHV FRQ FODYLMDV FRQ FRQ
		$ ¡XQD HWLTXHWD FRQ ODV LQGLFDFLyQ ³DGHFXDGR SDUD VX XVR FRQ DSDUDV
		1R FRQHFWH R PiV H[WHQVLRQHV MXQWDV 8QD H[WHQVLyQ GH FDEOH GH FDO
/ODPDUDGDV	([FHVR GH JUDVD HO OD FDUQH	5HWLUH OD JUDVD GH OD FDUQH DQWHV GH FRFLQDU
	7HPSHUDWXUD GH FRFFLyQ H[FHVLYD	$MXVWH UHGX]FD OD WHPSHUDWXUD VHJ~Q VHD QHFHVDULR
	$FXPXODFLyQ GH JUDVD	&LHUUH OD SXHUWD GHO DKXPDGRU ODV JULOODV GH FRFFLyQ OD EDGHMD GH JRWHR OD E
)XHJR GH JUDVD SHUVLVWHQWH	JUDVD DWUDSDGD SRU OD SUHVLVWHQFLD GH	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQFK~IHOR GH OD WRPD GH FRUULHQWH 0DQWHQJ
		1R DSOLTXH DJXD DO IXHJR 3RGUtDQ SURGXFLUVH OHVLRQHV SHUVRQDOHV
		'HVPRQWH GH TXH HO DKXPDGRU VH HQIUtH OLPSLH HO DKXPDGRU ODV JULOODV

Códigos de error

Problema	Causa posible	Prevención/solución
(UU	/D DODUPD DFWLYD VHxDOHV VRQRUDV FDGD VHJXQGRV \ SDUDUi VRQDPHQWH FXDQGR HO ERWyQ GH $SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUSDGHDQWH ³(UU ´ FXDQGR SUHVLRQD HO ERWyQ GH HQFHQGLGR FXDQGR $SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUSDGHDQWH ³(UU ´ FXDQGR SUHVLRQD HO ERWyQ $SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUSDGHDQWH ³(UU ´ FXDQGR SUHVLRQD FXDOTXLHU ERWyQ GH VX DKXPDGRU &RQVXOWH HO PDQXDO HQ OtQHD GH UHHPSOD]R HOpFWULFR SDUD REWHQHU ODV LQVWUXFFLyQ SDUD OD	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQ FRUULHQWH 5HHPSODFH HO NLW GHO WHUPy
(UU	/D DODUPD DFWLYD VHxDOHV VRQRUDV FDGD VHJXQGRV \ SDUDUi VRQDPHQWH FXDQGR VH SUHVLRQD $SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUSDGHDQWH ³(UU ´ FXDQGR SUHVLRQD HO ERWyQ GH HQFHQGLGR FXDQGR $SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUSDGHDQWH ³(UU ´ FXDQGR SUHFDOLHQWD VX DKXPDGRU	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQ FRUULHQWH &RPSUXHEH R VXEVWLWX\D HO 5HHPSODFH HO NLW GHO WHUPy 5HHPSODFH HO NLW GH OD SDQ 5HHPSODFH HO NLW GHO WDEOH
(UU	$SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUSDGHDQWH ³(UU ´ FXDQGR SUHVLRQD HO ERWyQ GH VRQGD GH FDUQH GHV $SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUSDGHDQWH ³(UU ´ FXDQGR SUHVLRQD HO ERWyQ GH VRQGD GH FDUQH FXD	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQ FRUULHQWH &RPSUXHEH VL OD VRQGD GH FDUQH HVWi 5HHPSODFH OD VRQGD GH FDUQH FXD 5HHPSODFH OD FDUFDVD GH OD 5HHPSODFH HO NLW GH OD SDQ
(UU	$SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUSDGHDQWH ³(UU ´ FXDQGR SUHVLRQD HO ERWyQ GH VRQGD GH FDUQH GHV $SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUSDGHDQWH ³(UU ´ FXDQGR SUHVLRQD HO ERWyQ GH VRQGD GH FDUQH FXD	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQ FRUULHQWH &RPSUXHEH R VXEVWLWX\D HO 5HHPSODFH OD VRQGD GH FDUQ 5HHPSODFH OD FDUFDVD GH OD

**Solo para modelos de control remoto **

(O FRQWURO UHPRWR QR UHVSRQGH	(O FRQWURO UHPRWR QR HVWi VLQFURQL]DGR FRQ HO DKXPDGRU	5HVWDEOHFHU HO PDQGR D GL &RQWURO SULQFLSDO SUHV \ PDQWpQJDOR SUHVLRQDGR G TXH HPLWD XQ SLWLGR &RQWURO UHPRWR 3UHVLRQ GRV YHFHV HQ HO PDQGR D GL (O PDQGR D GLVWDQFLD DKRUD IXPDGRU ,QGLFD TXH HO FRQWURO UH VLQFURQL]DGR FRQ HO IXPDGR Botón de encendido: ⏻

Códigos de error de control remoto solo para los modelos 17202004 y 17202005

Problema	Causa posible	Prevención/solución
(U ƒ) R (U ƒ &	$SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUS(VWDEOH HQWH (U ƒ $ HR (U ƒ & HQ HO GDUR GH DGHHQWHOD SDUHDOOD GHO FRQWURO UHPRWR	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQ FRUULHQWH &RPSUXHEH R VXEVWLWX\D HQ 5HHPSODFH HO NLW GHO WHUPy 5HHPSODFH HO NLW GH OD SDQ 5HHPSODFH HO NLW GHO WDEOH
(U ƒ) R (U ƒ &	$SDUHFH XQD LQGLFDFLyQ SDUS(VWDEOH HQWH (U ƒ $ HR (U ƒ & VH HQFXHQWUD HQ OD SDQWDOOD GHO FRQWURO UHPRWR	$SDJXH HO DKXPDGRU \ GHVHQ FRUULHQWH &RPSUXHEH R VXEVWLWX\D HQ HVW 5HHPSODFH OD VRQGD GH FDUQ 5HHPSODFH OD FDUFDVD GH OD

GARANTÍA LIMITADA

(VWD JDUDQWtD HV YiOLGD ~QLFDPHQWH SDUD ODV XQLGDGHV DGTXLULGDV SRU HO FRQVXPLGRU
FRPSUDGRU RULJLQDO Sl SURGXFWR QR SUHVHQWDUi GHIHFWRV GH PDQR GH REUD QL GH PD
FRPSUD VL VH DUPD FRUUHFWDPHQWH \ VH XVD HQ HO KRJDU HQ FRQGLFLRQHV QRUPDO
SLH]DV GHIHFWXRVDV HQYLDGDV FRQ HO SRUWH R HO IOHWH SDJDGR SRU HO FRQVXPLGRU

$/&$1&('(/$ &2%(5785$	3/$=2 '(&2%(5785$	7,32 '( )$//$ $03$5$'$
Todas las piezas	$xR GH IHFKD GH FRPSUD	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

1RWD $ IHFKD GH UHFLER GH FRPSUD VHUiQ QHFHVDULR

6RQ GH UHVSRQVDELOLGDG GHO FRQVXPLGRU FRPSUDGRU RULJLQDO WRGRV ORV JDVWRV
JDUDQWtD OLPLWDGD

(VWD JDUDQWtD OLPLWDGD HV YiOLGD ~QLFDPHQWH HQ (VWDGRV 8QLGRV \ HQ &DQDGi V
IDEULFDQWH H[LJH OD SUHVHQWDFLyQ GH XQ UHFLER GH FRPSUD GHO FRQVXPLGRU FRPSUDGRU
GHO SURGXFWR QR UHHPSOD]D DO FRPSUREDQWH GH FRPSUD \ HO IDEULFDQWH QR VH K

(VWD JDUDQWtD OLPLWDGD FXEUH HO IXQFLRQDPLHQWR GHO SURGXFWR \ QR DPSDUD UD\RQHV DE
FDORU ORV SURGXFWRV GH OLPSLH]D DEUDVLYRV \ TXtPLFRV QL SRU ODV KHUUDPLHQWDV
VXSHUILFLHV QL GHFRORUDFLyQ GH ODV VXSHUILFLHV SLQWDGDV
IDEULFDFLyQ R PDWHULDOHV GHIHFWR
(VWD JDUDQWtD OLPLWDGD QR DPSDUD ODV FRQGLFLRQHV VLJXLHQWHV QL GDxRV

(/)$%5,&$17(12 (6 5(63216$%/(3$*$5 /2 6,*8,(17(6(6(5$ 3$*$'2 325 (/ 8685,2
(O FRVWR GH HQYtR QRUPDO R DFHOHUDGR GH SLH]DV \ UHSXHVWRV DPSDUDGRV SRU
/DV OODPDGDV GH VHUYLFLR WpFQLFR D GRPLFLOLR
5HSDUDFLRQHV GH SURGXFWRV TXH KD\DQ VLGR XVDGRV SDUD ILQHV GLVWLQWRV D OR
'DxRV IDOODV R GLILFXOWDGHV SDUD KDFHUOR IXQFLRQDU RFDVLRQDGDV SRU DFFLG
LQFHQGLR LQXQGDFLyQ FDVRV IRUWXLWRV LQVWDODFLyQ R PDQWHQLPLHQWR LQDGHF
GH LQVWDODFLRQHV HOpFWULFDV R VDQLWDULDV R XVR GH SURGXFWRV QR DXWRUL]DGR
3pUGLGD GH DOLPHQWRV GHELGRV D IDOODV GHO SURGXFWR R D OD GLILFXOWDG SDUD
(O FRVWR GH ODV SLH]DV GH UHSXHVWR QL GH OD PDQR GH REUD SDUD OD UHSDUDFLyQ
/D UHFRJLGD \ HO HQYtR GH VX SURGXFWR
/DV UHSDUDFLRQHV GH SLH]DV R GH VLVWHPDV TXH KD\DQ VXIULGR GDxRV SRU DOWHUD
/D UHPRFLyQ \ R OD UHLQVWDODFLyQ GH VX SURGXFWR

(67,38/$&,21(6 (;&/86,21(6 '(/$ *$5$17Ë$,03/Ë&,7$ 2 (;35(6$ /,0,7$&,Ï1 '(/$6 5(&/0&,21(6

(O ~QLFR UHFXUVR GHO TXH XVWHG GLVSRQH HQ YLUWXG GH HVWD JDUDQWtD OLPLWDGD
GLVSRQLELOLWp GHV SLqFHV OH FRQVWUXFWHXU VH UpVHUYH OH GURLW GH UHPSODFHU
UHVSRQVDEOH SRU QLQJ~Q WLSR GH GDxR DFFHVRULR R LQGLUHFWR RFDVLRQDGR SRU H
JDUDQWtD LPSOtFLWD SHUWLQHQWH QL SRU ODV IDOODV R ORV GDxRV RFDVLRQDGRV SR
JUDYD DFFLGHQWHV PRGLILFDFLRQHV FDPELR GH SLH]DV SRU FXDOTXLHU SHUVRQD TX
DEXVR DPELHQWHV KRVWLOHV FRQGLFLRQHV LQFOHPHQWHV GHO WLHPSR IHQyPHQRV Q
UHDOLFH GH FRQIRUPLGDG FRQ ODV GLVSRVLFLRQHV GH ORV FyGLJRV ORFDOHV R ODV L

(67$ *$5$17Ë$ /,0,7$'$ (6 /$ Ò1,&$ *$5$17Ë$ (;35(6$ 2725*$'$ 325 (/)$%5,&$17((/)$%5,&$17(12 *$5$17,=$
1,1*81$ (63(&,),&$&,Ï1 '(/$,03/Ë&,7$ 1(5(1',0,(172 (/ 352'8&72 1' (3(1',(17(0(17('(/(/8*$5 '21'(
$3$5(=&$ 1$/ 92 1/$ 0(',$ '$ 6((f$/$'$ (1 (67$ *$5$17Ë$ /,0,7$'$ 325 /(35(6(17(/$ 3/$=2 '(9,*(1&,$ '(/$
3527(&&,Ï1 '(2725*$'$ $6 *$5$17Ë$6 ,03/Ë&,7$6 69,578" /$6 /(<(6 '(&8$/48,(5 (67$'2 ,1&/8<(1'2 /$
*$5$17Ë$,03/Ë&,7$ '(5(&,$(/$,'21(,'$' '(/(352'8&72 $ 81$ 68&20(5&,$/,=$&,Ï1 5 81 $/*Ò1 3523Ï6,72
'(7(50,1$'2 48('$/,0,7$'2 $ /$ 3/$=2 '(9,*(1&,$ '((67$ *$5$17Ë$ /,0,7$'$
1L ORV GLVWULEXLGRUHV QL HO QHJRFLR PLQRULVWD TXH YHQGH HVWH SURGXFWR HVW
DGLFLRQDOHV R LQFRQJUXHQWHV FRQ OD SUHVHQWH JDUDQWtD OLPLWDGD PRGLILFDU R HO
FRPSUD SDJDGR SRU HO FRQVXPLGRU RULJLQDO

127$ $OJXQRV HVWDGRV QR SHUPLWHQ OD H[FOXVLyQ QL OD OLPLWDFLyQ GH GDxRV DFFH
H[FOXVLRQHV DUULED VHxDODGDV QR FRUUHVSRQGDQ HQ VX FDVR (VWD JDUDQWtD OH G
GHUHFKRV TXH SXHGHQ YDULDU GH XQ HVWDGR D RWUR   6yOR HQ HO HVWDGR GH &DOLI
DFDEDGR GHO SURGXFWR HO PLQRULVWD TXH YHQGH HVWH SURGXFWR R HO IDEULFDQWH
GLUHFWDPHQWH DWULEXLEOH DO XVR GDGR SRU HO FRQVXPLGRU FRPSUDGRU RULJLQDO
&DOLIRUQLD XVWHG SRGUi OOHYDU HO SURGXFWR DO QHJRFLR PLQRULVWD TXH YHQGD

6L GHVHD REWHQHU DOJ~Q VHUYLFLR HQ YLUWXG GH HVWD JDUDQWtD
GLULJLU VX FRUUHVSRQGHQFLD D
&RQVXPHU 5HODWLRQV
3 2 %R[
&ROXPEXV
1R VH DFHSWDUiQ ODV GHYROXFLRQHV SRU SDUWH GHO FRQVXPLGRU D PHQRV TXH KD\D
PDQHUD OHJLEOH OD SDUWH H[WHULRU GHO SDTXHWH GH GHYROXFLyQ DXWRUL]DGD FRQ
SRUWH SDJDGR 6H UHFKD]DUi WRGD GHYROXFLyQ GHO FRQVXPLGRU TXH QR FXPSOD FRQ

WS_1 SPAN Rev05

LISTA DE PARTES

Clave	Cant.	Descripción
1	1	ENSAMBLAJE DE LA PUERTA
2	1	KIT DE LUCES LED
3	1	KIT DE SOPORTE DE LAS BISAGRAS DE LA PUERTA
4	1	CARCASA DE LA SONDA PARA CARNE
5	1	ENSAMBLAJE DEL SEGURO DE LA PUERTA
6	1	ENSAMBLAJE DEL CUERPO DEL AHUMADOR
7	1	PATA IZQUIERDA
8	1	ENSAMBLAJE DE LA BANDEJA DE GRASA
9	1	BANDEJA PARA AGUA
10	1	CAJA DE AHUMADO
11	1	ENSAMBLAJE DE LA BANDEJA DE GOTEO
12	2	KIT DE LAS RUEDAS
13	4	REJILLAS DE COCCIÓN
14	1	SOPORTE DEL REFLECTOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
15	1	ELEMENTO CALEFACTOR
16	1	SONDA PARA CARNE
17	1	KIT DEL TERMOSTATO
18	1	KIT DE LA CARCASA POSTERIOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
19	1	TABLERO FRONTAL, INFERIOR
20	1	PATA DERECHA, FRONTAL
21	1	PATA DERECHA, POSTERIOR
22	1	REFLECTOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
23	1	KIT DEL TABLERO ELÉCTRICO
24	1	CARCASA DEL TABLERO ELÉCTRICO
25	1	KIT DEL CABLE DE SUMINISTRO DE ENERGÍA
26	1	EXTERIOR CARNES PORTASONDAS
27	1	ENROLLADO PARA EL CABLE
28	1	PANEL DE CONTROL CON KIT DE MÓDULOS DE DATOS

NO está en la imagen

…	1	MANUAL DE ENSAMBLAJE, INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL
…	1	GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LÍNEA SÓLO
…	1	CONTROL REMOTO
…	1	ETIQUETA DEL PANEL DE CONTROL

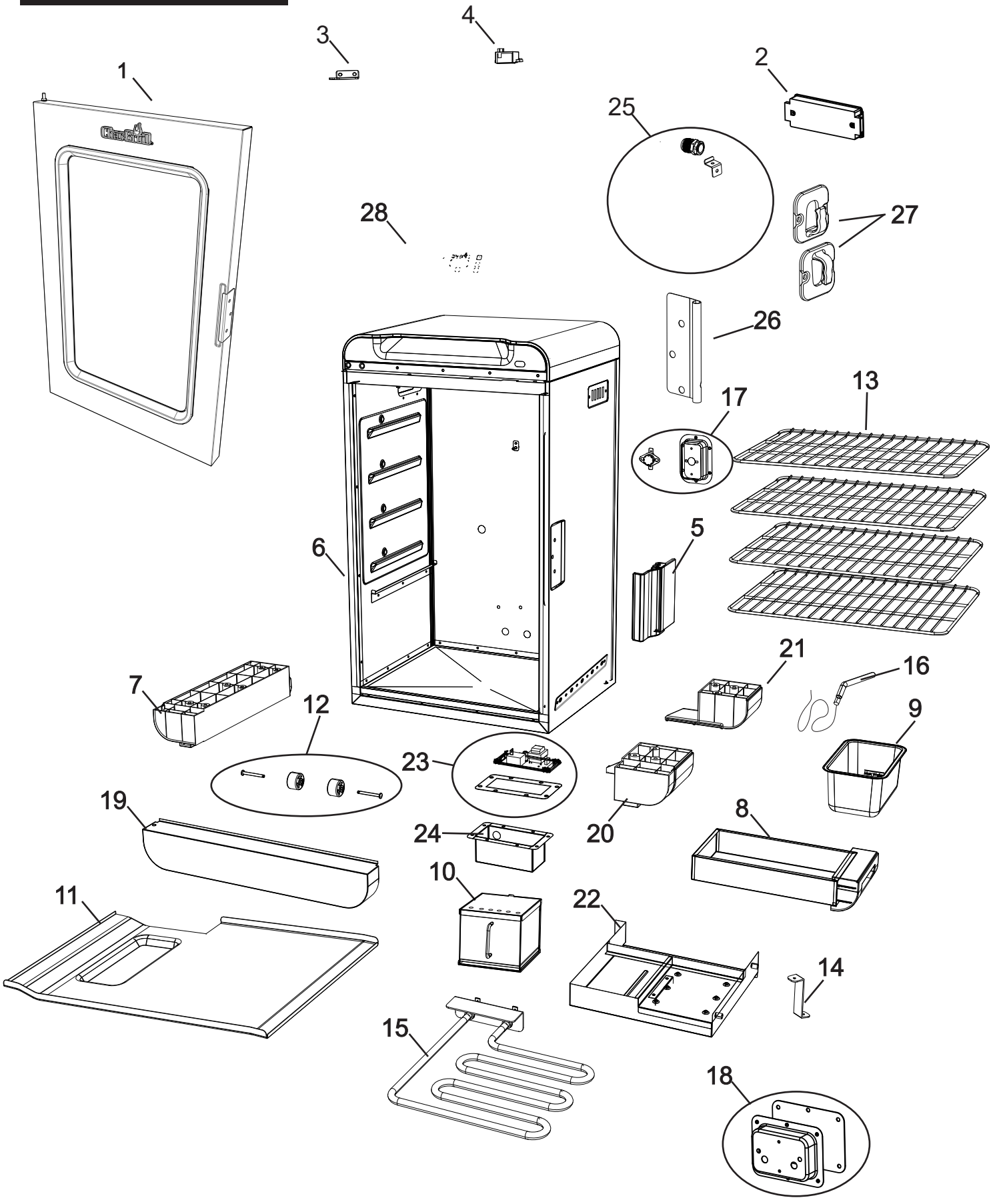



DIAGRAMA DE LAS PARTES