

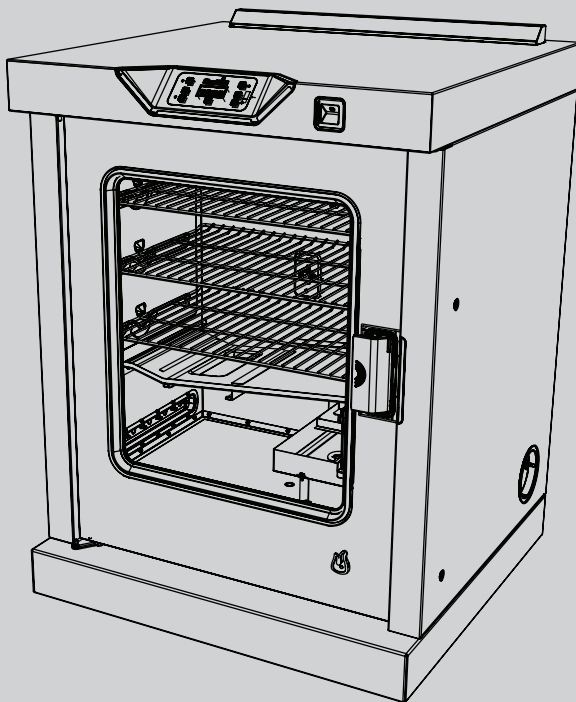


PRODUCT GUIDE
GUÍA DEL PRODUCTO
GUIDE DU PRODUIT

MODULAR OUTDOOR KITCHEN
DIGITAL ELECTRIC VERTICAL SMOKER®

COCINA EXTERIOR MODULAR
FUMADOR VERTICAL DIGITAL ELÉCTRICO®

CUISINE EXTÉRIEURE MODULAIRE
FUMOIR VERTICAL ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE®



MODEL

MODELO **463246619**

MODÈLE

SERIAL NUMBER

NÚMERO DE SERIE

NUMÉRO DE SÉRIE

- See rating Label on grill for serial number.
- El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.
- Voir la note sur l'étiquette sur le grill pour le numéro de série.

DATE PURCHASED

FECHA DE COMPRA

DATE D'ACHAT

Tools needed for assembly:

Adjustable wrench (not provided)

Screwdriver (not provided)

Herramientas necesarias para el montaje:

Llave ajustable (no incluido)

Destornillador (no incluido)

Outils nécessaires pour l'assemblage:

Clé à molette (non fournie)

Tournevis (non fourni)

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 rated at 15 amps.

Use solo con un circuito protegido GFI (interruptor de falla a tierra) con una clasificación de 15 amperios.

Utilisez uniquement avec un circuit protégé GFI (Ground Fault Interrupt) à 15 ampères.



If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-800-448-2177**

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al **1-800-448-2177**

Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide pendant le montage, veuillez appeler au **1-800-448-2177**

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.....	PAGE 2
FOR YOUR SAFETY - IMPORTANT SAFEGUARDS.....	PAGE 3
CARE AND MAINTENANCE OF YOUR SMOKER	PAGE 4
CONTROL PANEL OPERATION	PAGE 5
REMOTE CONTROL OPERATION	PAGE 7
FOOD SAFETY	PAGE 8
REPLACEMENT PARTS LIST	PAGE 23
REPLACEMENT PARTS DIAGRAM	PAGE 26
SMOKER ASSEMBLY	PAGE 27
TROUBLESHOOTING	PAGE 34
LIMITED WARRANTY	PAGE 40
REGISTRATION CARD	PAGE 47

THIS SMOKER IS FOR OUTDOOR USE ONLY

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

SAFETY SYMBOLS

DANGER, WARNING, and CAUTION statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage.

The statements are defined below.



CAUTION

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



WARNING

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



DANGER

DANGER: Indicates a imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

This instruction manual contains important information necessary for the safe use of the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, controller or heating element in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
- To prevent smoker from being splashed or falling into water, do not use smoker within 10 feet of a pool, pond or other body of water.
- Keep smoker and electric controller dry and out of rain at all times.
- Unplug smoker when not in use and before moving.
- Never remove grounding plug or use with an adapter to two prongs.
- Keep electric plugs off ground and dry.
- Do not use water or other liquid spray to clean product without first unplugging electric controller and removing heating element.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- Use only on properly grounded outlet.
- Do not use the appliance during an electrical storm.
- Keep a fire extinguisher accessible during operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY

1. Do not touch hot surfaces with unprotected hands.
2. Never leave smoker unattended when ON.
3. Keep children away from smoker both when hot and cold.
4. Use long barbeque utensils for cooking.
5. Allow smoker to cool before cleaning or maintenance.
6. Do not cook under a roof.
7. For outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
8. Do not use or store gasoline, kerosene or other flammable liquids within 20 feet of this smoker when in use.
9. Store smoker in weather protected area or use a cover when not in use.
10. Use only accessory attachments recommended by manufacturer
11. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain smoker.
12. Do not cover cooking rack with metal foil. This could lead to overheating and damage to the appliance.
13. Use the drip tray only as instructed. Do not place it on the cooking racks

during operation.

14. Smoker box **MUST** be used at all times.
15. **DO NOT** leave old wood ashes in the smoker box. Empty smoker box after each use.
16. Dispose of cold ashes by placing them in a metal foil wrapper, soaking them in water overnight and discarding in a non-combustible container.



WARNING

- Do not use 16 or 18 gauge extension cords. Damage to household wiring and/or fire could result.
- Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
- Use care when operating your smoker.
- Read and follow all the information and safeguards in this product guide before attempting to assemble or operating this smoker.

Extension Cord Use and Safety

- For best smoker performance use of extension cord is not recommended.

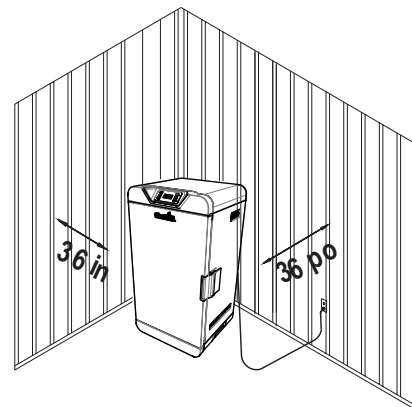
If you must use an extension cord for your safety:

- Use only outdoor type with 3 prong grounding plug, rated for 15 amperes or more, approved by UL, marked with a W-A and a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliance".
- Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together. A 12 or 14 gauge extension cord of 50 ft. or less is acceptable.
- Keep connections dry and off ground.
- Do not let cord hang over edge of table top or other items where it can be pulled by children or tripped over.

Ground Fault Interrupter

- Since 1971 the National Electric Code (NEC) has required Ground Fault Interrupter devices on all outdoor circuits.
- If your residence was built before 1971, check with a qualified electrician to determine if a Ground Fault Interrupter protector exists.
- Do not use this appliance if the circuit does not have GFI protection.
- Do not plug this appliance into an indoor circuit.

Keep smoker 36" (36 po) away from walls and rails.



CARE AND MAINTENANCE OF YOUR SMOKER

Before first use of smoker:

- Remove all packaging and sale labels from the smoker. Do not use sharp tools to remove stickers.
- Wash cooking grates with warm soapy water, rinse and dry thoroughly.

Before each use of smoker:

- Use smoker only on a firm and level surface to prevent tipping over. **DO NOT** move appliance across uneven surfaces.
- To prevent household circuit breakers from tripping, keep electric controller dry and do not use other electrical products on the same circuit.
- Check grease tray to make sure it is empty and is mounted properly prior to each use.
- For stick-free cooking, apply a thorough coating of vegetable oil or vegetable oil based spray to the cooking grate.
- **DO NOT** cover the cooking grates with metal foil.

Safety Tips

- If you have an appliance problem see the "Troubleshooting Section".
- Clean smoker often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the smoker cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking. It is not recommended to clean cooking surfaces while smoker is hot.
- **DO NOT** open the smoker door during operation, unless necessary. Opening the door will allow heat to escape, and slow the cooking time.
- **DO NOT USE CHARCOAL.** A charcoal fire will result and the smoker is not designed for charcoal. The fire will create an unsafe condition and damage the smoker. **Wood chips** must be used to create a smoked flavor.

Apartment Dwellers:

- Check with management to learn the requirements and fire codes for using an electric smoker in your apartment complex. Use only as allowed.

Cleaning your smoker:

- Excess build up of burned grease and food particles will reduce the smokers cooking performance. To obtain optimum performance:
- Clean the interior and exterior at least once a season, more often with heavy use.
- Best results are obtained by brushing particle buildup downward toward the bottom of smoker.
- Using a mild detergent or hot soapy water, moderately scrub interior surfaces of the smoker with a plastic or bristle brush.
- Clean the smoker with a non-abrasive cleaner
- Clean cooking grates, water pan, meat probe, and drip pan regularly with warm soapy water or a baking soda and water solution. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains. If a bristle brush is used to clean any of the smoker cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking. It is not recommended to clean cooking surfaces while smoker is hot.
- Clean the surface of the thermostats after each use. There are two thermostats located on the rear inside wall of the smoker.
- If your smoker is equipped with a window, do not use abrasive cleaners on the window. Use a cleaner approved for use on ceramic glass cooktops. Window is tempered and will not break under normal use.
- For smoker box, clean frequently to remove ash build up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in a metal foil wrapper, soaking them in water

overnight and discarding in a non-combustible container.

- The door seal **MUST** be cleaned with a damp cloth after each use in order to keep the seal in proper working condition.



CAUTION

- Do not use sharp or pointed tools to clean smoker.
- Do not use abrasive oven cleaners, steel wool or metal brushes to clean porcelain grates or smoker body. They will damage the finish.
- Replace damaged part(s) only with Char-Broil certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.

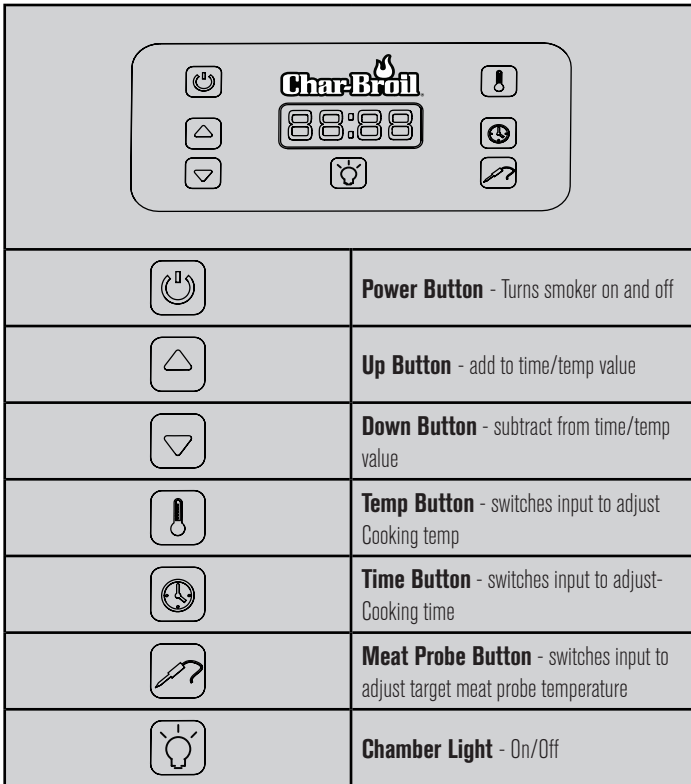


WARNING

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

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance when in use.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves and long-handled barbecue utensils for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Keep appliance area clear and free from materials that burn.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use appliance only in well-ventilated space.

CONTROL PANEL OPERATION



- The control panel temperature reading may fluctuate plus or minus 10-15°F (5-8°C) as the appliance cycles to maintain correct cooking temperature setting.
- Press the Power Button once, and the appliance is now ready to receive input settings from the Temp Button, Time Button and/or Meat Probe Button.
- If appliance is powered on and left unattended for 19 hours, the appliance will automatically turn off.
- The controller reads and displays internal cook temperature setting in °F, time in 00:00 (hours:minutes) and meat probe temperature in °F. Temperature readings can be changed from °F to °C by pressing the “UP” and “DOWN” buttons simultaneously for a period of 3 seconds. The temperature readings can be changed back to °F from °C using the same method.
- The heating element will not begin to heat up until you input the Temp and Time or Meat Probe and Temp settings. **NOTE:** You must choose to cook by either time or meat probe target temp. These functions will not work simultaneously.
- If the meat probe is not connected to the smoker the meat probe function is disabled.

1) Seasoning Your Smoker

NOTE: Season your smoker before first cooking. Refer to page 6 for Temp Button and Time Button functions.

- Make sure water pan is in place with NO WATER and smoker box is in place with no wood chips.
- Plug in the appliance. The display will immediately have power. A beep is sounded when the unit is plugged in.
- Press the Power Button once, the control unit is now ready.

- Press the Temp Button and set temperature to 275°F (135°C), max. setting, using the “UP” or “DOWN” buttons.
- Press the Time Button and set the time to 2 hours using the using the “UP” or “DOWN” uttons,
- Once 2 hours has elapsed, turn off smoker and allow to cool.
- After the seasoning process has completed, your smoker is now ready for use.

CAUTION: The smoker is **HOT** during use. Wear protective gloves when working inside the smoker.

Using the Smoker Box:

The smoker box is what will enable you to add smoke flavor to your foods. Simply fill the smoker box with wood chips to the desired level and slide it into place prior to preheating the smoker. The smoker box can be filled to varied levels to accommodate short and long cooks. There are many wood chip types that result in different flavors. For a chart listing estimated wood chip level to cook time ratios and smoke flavor details, please see grilling guide.

NOTE:

- The smoker box is designed for wood chips or pellets only, do not use wood chunks.
- Always operate smoker with smoker box in place regardless of whether or not you use wood chips. Never remove or refill the smoker box during cooking

Using the Water Pan:

- Your appliance comes equipped with a water pan. The water pan can be used to keep meat moist while cooking. To use, fill the water pan with warm water (cold water can bring down the temp of the cooker) to the Max Water mark and slide into place. Do not overfill the water pan.

NOTE:

- Using water is not required for smoking.
- Always operate (including preheating) smoker with water pan in place regardless of whether or not you use water. Never remove the water pan during cooking.
- If water pan needs to be refilled during cooking, always fill through the hole in the drip pan assembly. Care should be taken when refilling water pan to avoid having any liquid coming in contact with the heating element. Serious damage to the heating element could result, including flare ups and electrical failure.

Cooking with your Smoker

NOTE: Always preheat smoker with smoker box in place, including wood chips if being used.

1) Setting the Preheat Cycle

- Press the Temp Button.
- Press and hold the “UP” or “DOWN” button to raise or lower until the letters “PH” is displayed. Release the button. “PH” is blinking.
- Press the Temp Button again. The display will no longer blink indicating that the “PH” is set.
- The display will show “PH”, no temperature will be shown during the Preheat cycle.
- The appliance will automatically start the Preheating process.
- The Preheat cycle will run for 40 minutes.
- After the 40 minute preheat cycle ends:
 - The appliance will automatically reduce the interior temperature.

CONTROL PANEL OPERATION

- The display will blink "00:00" (no temp will be displayed)
- An audible beep will sound - 3 beeps initially and then 3 beeps once every 30 seconds thereafter.

h) You can then use the Temp Button, Meat Probe Button or Time Button to start using the smoker.

NOTE: The appliance will automatically turn off if 60 minutes has passed after the initial 40 minute Preheat cycle has been completed (40 minute Preheat + 1 hour = 100 total minutes)

IMPORTANT: Always cook with both the water pan and smoker box in place, whether or not they are filled.

2) Using the Temp Button

Display Range: 100°F - 275°F (38°C - 135°C)

- a) Press the Temp Button. The default temperature setting of 200°F (93°C) is shown.
- b) Press and hold the "UP" or "DOWN" button respectively to raise or lower the desired cooking temperature. (The display should automatically raise or lower when the button is pressed and stop when the button is released.)
- c) Press the Temp Button again after the desired temperature setting is entered. After the Temp Button is pressed the display should no longer blink indicating that it is set.

3) Using the Time Button

Display Range: 00:00 - 19:00 hours.

NOTE: The Meat Probe function will be disabled.

- a) Press the Time Button, and a blinking "00:00" is shown.
- b) Press the "UP" or "DOWN" button to raise or lower the hour ("00:00") in 1 hour increments. (The display should still be blinking.) The display will raise or power when the button is pressed and stop when the button is released.
- c) Press the Time Button again after the desired hour portion of the cook time setting is entered. After the Time Button is pressed the hour portion ("00:00") should no longer blink indicating that it is set.
- d) The minute portion ("00:00") will remain blinking at this point as it has not yet been set.
- e) Press the "UP" or "DOWN" button to raise or lower the minutes ("00:00"). The display should still be blinking.
- f) Press the Time Button again after the desired minute portion ("00:00") of the cook time setting is entered. After the Time Button is pressed the minute portion ("00:00") should no longer blink indicating that it is set.
- g) After pressing the Time Button in the previous step the time should begin to count down.
- h) When using the Time function, the display should show the Set Cooking Temperature and the actual elapsed Time (countdown). They should alternate every throughout the length of the cooking cycle.
- i) Once the desired set time has elapsed:
 - The controller will automatically reduce the appliance temperature to 120°F (49°C).
 - The display will alternate between 00:00 and 120°F (49°C) showing the set time has elapsed.
 - An audible beep will sound 3 beeps and then 3 beeps once every 30 seconds thereafter until the Power Button is pressed, or has reached the maximum 19 hour automatic shut-off.

4) Meat Probe Button

Display Range: 50°F to 225°F (-3.9°C to 107°C) **NOTE:** The Set Time function will be disabled.

- a) Press the Meat Probe Button, and the default desired meat probe temperature setting of 145°F (63°C) is displayed and will blink.
- b) Press the "UP" or "DOWN" button to raise or lower the desired meat probe temperature setting.
- c) Press the Meat Probe Button again after the desired meat probe temperature setting is entered.
- d) After the Meat Probe Button is pressed the display should no longer blink indicating that it is set.
- e) When using the Meat Probe function, the display should show the Meat Probe Setpoint and the actual Meat Probe Temperature. The display will alternate throughout the length of the cooking cycle.
- f) Once the desired meat probe temperature has been reached:
 - The controller will automatically reduce the set temp to 120°F (49°C).
 - The display will alternate between the actual Meat Probe temperature and 120°F (49°C).
 - An audible beep will sound 3 beeps and then 3 beeps once every 30 seconds thereafter until the Power Button is pressed, or has reached the maximum 19 hour automatic shut-off.
- 5) The Meat Probe may be unplugged or removed from the food at any time. If the meat probe is not plugged in or does not reach the desired meat probe temperature setting, power to the heating element continues until the Power Button is pressed, or has reached the maximum 19 hour automatic shut-off.

6) LED Chamber Light Button: This button turns on and off the cooking chamber light.

7) Remote Control: For operation, please see Remote Control Operation section.

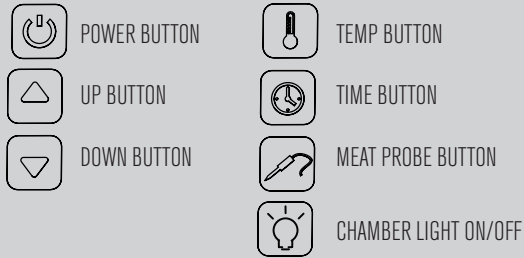
8) Remote Control Battery Requirements

Batteries Required: 2 each - AAA alkaline batteries. (IEC - LR03, ANSI - 24A 1.5V DC)

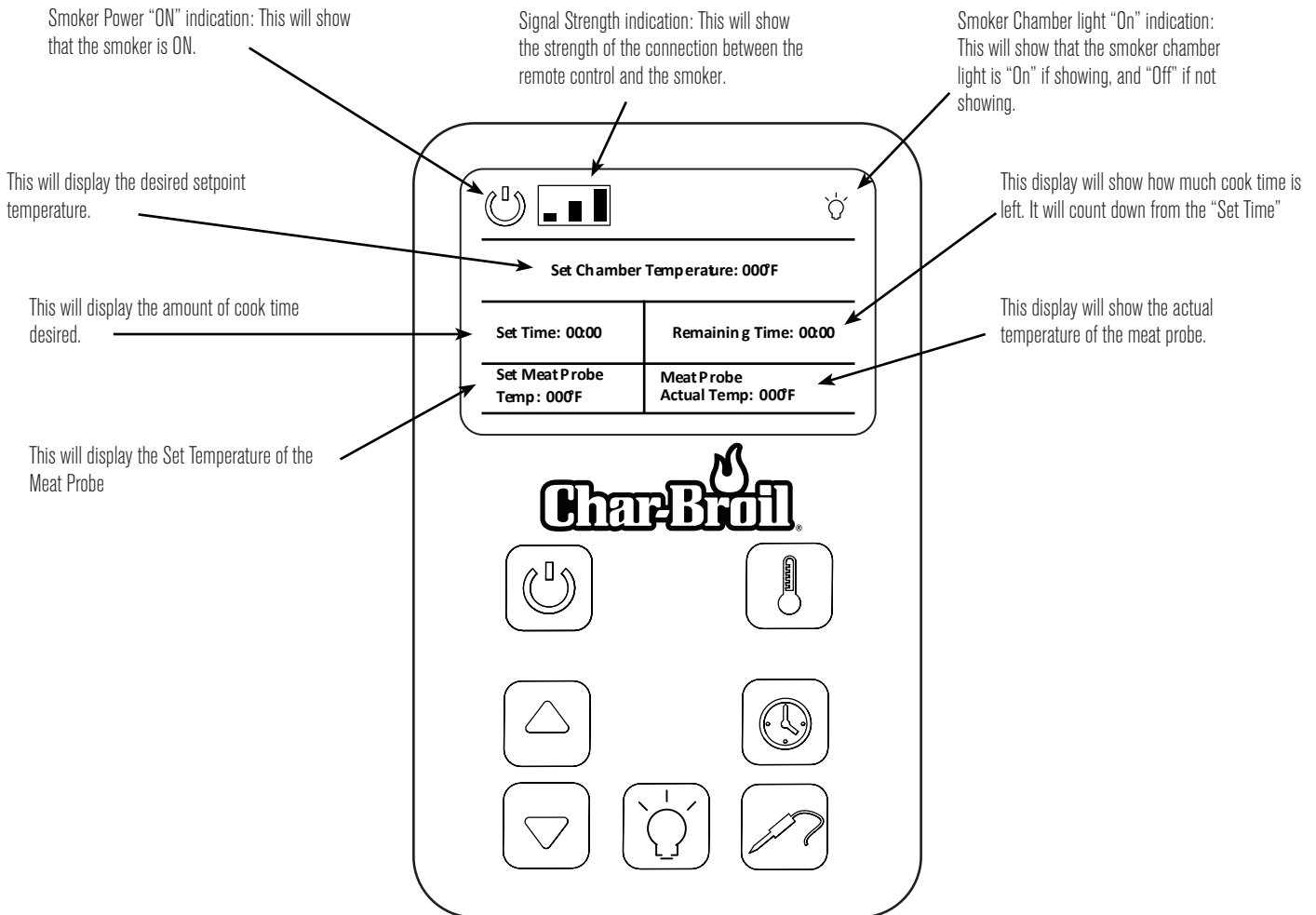
Tips for proper battery care and use:

- Use the correct size and type of battery specified.
- Avoid mixed use of batteries, i.e. new, used or different types of batteries.
- Keep battery contact surfaces and battery compartment contacts clean.
- Remove batteries from the remote control when it is not expected to be in use for several months.
- Make sure that you insert batteries into the remote control properly, with the + (plus) and - (minus) terminals aligned correctly.
- Rechargeable batteries are not recommended.
- Keep batteries out of reach of small children. Should a child swallow a battery, consult a physician immediately.
- Always remove exhausted batteries from the remote control and dispose of properly.

REMOTE CONTROL OPERATION



NOTE: The buttons on the remote control will function exactly the same as the buttons on the smoker control panel. Refer to pages 5 & 6 for button function and operation.



Remote Control Operation

Insert two "AAA" batteries into your remote before beginning the Sync operation.

1) Syncing your remote with the Smoker Control Panel.

- Press the Power Button twice on the Remote. The smoker control panel will be ready to accept commands from the remote.
- Set the smoker Preheat cycle using the remote.

NOTE: The Preheat cycle cannot be overridden by the remote. If you have engaged the preheat cycle, only the smoker control panel can be used to make changes. The remote can be used to start the Preheat cycle.

- When the preheat cycle has completed, "PH" will blink.
- Go to the smoker control panel, set the smoker to cook using the desired method of cooking - Time and Temp or Meat Probe per instructions on page 5-6.
- Your remote will now display the settings you have entered on the smoker control panel. You now have control of the smoker using the remote. Each button on the remote will function the same as the buttons on the smoker control panel.

FOOD SAFETY

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

1. **Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.
2. **Separate:** Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
3. **Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
4. **Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

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

Or E-mail: mph hotline.fsis@usda.gov

Or visit the USDA website at www.fsis.usda.gov

How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

- Meat and poultry cooked in the appliance often browns very fast on the outside. Use only thawed meat and a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- We recommend food to be at least 40°F before cooking in your appliance.
- Whole poultry should reach 165° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Beef, veal and lamb steaks, roasts and pork chops can be cooked to 160° F.
- **NEVER** partially cook meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal food temperatures.

USDA Recommended	
Internal Cooking Temperatures	
Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160F
Turkey, Chicken	165F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare (let Stand 3 minutes before cutting)	145F
Medium	160F
Well Done	170F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole	165F
Poultry Parts	165F
Duck & Goose	165F
Fresh Pork	
Medium Rare (let Stand 3 minutes before cutting)	145F
Medium	160F
Well Done	170F

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS.....	PAGE 9
POUR VOTRE SÉCURITÉ – MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES.....	PAGE 10
ENTRETIEN DE VOTRE FUMOIR	PAGE 11
FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE	PAGE 12
FONCTIONNEMENT DE LA TÉLÉCOMMANDE	PAGE 14
SALUBRITÉ ALIMENTAIRE	PAGE 15
Liste des pièces de rechange	PAGE 24
Diagramme des pièces de rechange	PAGE 26
ASSEMBLAGE DU FUMOIR	PAGE 27
DÉPANNAGE	PAGE 36
GARANTIE LIMITÉE	PAGE 41
CARTE D'ENREGISTREMENT	PAGE 47

CE FUMOIR EST POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Tout au long de ce mode d'emploi, des énoncés de DANGER, d'AVERTISSEMENT et de MISE EN GARDE servent à souligner des renseignements critiques et importants. Lisez et respectez ces énoncés pour assurer votre sécurité et prévenir tout dommage matériel.

Les énoncés sont définis ci-après.



ATTENTION

ATTENTION : Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures de gravité légère ou moyenne.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



DANGER

DANGER : Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

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

INSTALADOR / MONTAJE:

Deje este manual con el consumidor.

CONSUMIDOR:

Guarde este manual para referencia futura.

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el uso seguro del artefacto.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

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

- Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches, le contrôleur ou l'élément chauffant dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Une surveillance attentive est requise lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants ou par ceux-ci.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces.
- Ne pas faire fonctionner d'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après qu'il ait présenté un dysfonctionnement ou s'il est endommagé d'une quelconque manière.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique allumée, ou bien dans un four chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
- Pour ne pas que le fumoir soit éclaboussé ou tombe dans l'eau, ne pas l'utiliser à moins de 10 pieds d'une piscine, d'un étang ou d'un autre plan d'eau.
- Gardez le fumoir et le contrôleur électrique au sec et à l'écart de la pluie en tout temps.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le déplacer.
- Ne jamais enlever la fiche de mise à la terre ou utiliser un adaptateur à deux broches.
- Gardez les fiches électriques au sec et au-dessus du sol.
- Ne pas utiliser d'eau ou un autre liquide à pulvériser pour nettoyer le produit sans d'abord avoir débranché le contrôleur électrique et avoir enlevé l'élément chauffant.
- Aucun combustible, comme des briquettes de charbon, ne doit être utilisé avec l'appareil.
- Utilisez uniquement une prise électrique mise à la terre et approuvée.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage électrique.
- Gardez un extincteur à portée de la main pendant l'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

1. Ne pas toucher de surfaces chaudes les mains nues.
2. Ne jamais laisser le fumoir sans surveillance lorsqu'il est en marche.
3. Gardez les enfants loin du fumoir, qu'il soit chaud ou froid.
4. Utilisez de longs ustensiles pour barbecue lors de la cuisson.
5. Laissez refroidir le fumoir avant de le nettoyer ou de l'entretenir.
6. Ne pas faire de cuisson sous un toit.
7. Pour une utilisation domestique en extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur ou pour la cuisson commerciale.
8. Ne pas utiliser ou conserver d'essence, de kérosène ou d'autres liquides inflammables à moins de 20 pieds de ce fumoir lorsqu'il est en marche.
9. Rangez le fumoir à un endroit protégé contre les intempéries ou recouvrez-le d'une housse lorsqu'il ne sert pas.
10. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
11. C'est à l'assembleur ou au propriétaire qu'il incombe d'assembler, d'installer et d'entretenir le fumoir.
12. Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela pourrait faire surchauffer l'appareil et l'endommager.

13. N'utiliser le plateau ramasse-gouttes que conformément aux instructions. Ne pas le mettre sur les grilles de cuisson pendant l'utilisation.
14. La boîte à fumée **DOIT** être utilisée en tout temps.
15. **NE PAS** laisser de cendres dans la boîte à fumée. Videz-la après chaque utilisation.
16. Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.



AVERTISSEMENT

- Ne pas utiliser de rallonges de calibre 16 ou 18. Cela pourrait endommager le câblage de la maison ou causer un incendie.
- Le non-respect de l'ensemble des consignes du fabricant peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels importants.
- Soyez prudent lors de l'utilisation de votre fumoir.
- Lisez et suivez toutes les informations et précautions dans le présent manuel avant de tenter d'assembler ou d'utiliser ce fumoir.

Utilisation d'une rallonge et mesures de sécurité

- Pour obtenir un fonctionnement optimal du fumoir, il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge.

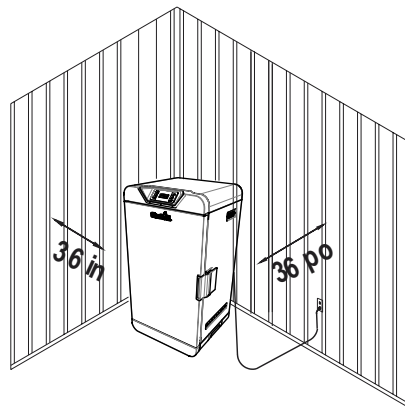
Si vous devez utiliser une rallonge, prenez les précautions suivantes :

- N'utilisez qu'une rallonge pour l'extérieur dotée d'une fiche de mise à la terre à 3 broches, d'une capacité nominale de 15 ampères ou plus, approuvée par UL, portant la mention W-A et une étiquette indiquant « Suitable for Use with Outdoor Appliance ».
- Utilisez la rallonge la plus courte possible. Ne pas brancher 2 rallonges ou plus ensemble. Une rallonge de calibre 12 ou 14 d'une longueur de 50 pieds ou moins est acceptable.
- Gardez les raccordements secs et au-dessus du sol.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'autres articles, où des enfants pourraient tirer dessus ou il pourrait causer des chutes.

Disjoncteur de fuite de terre

- Depuis 1971, le Code national de l'électricité (CNE) exige que des disjoncteurs de fuite de terre soient installés sur tous les circuits extérieurs.
- Si votre résidence a été construite avant 1971, consultez un électricien qualifié pour déterminer si elle est protégée par un disjoncteur de fuite de terre.
- Ne pas utiliser cet appareil si le circuit n'est pas protégé par un disjoncteur de fuite de terre.
- Ne pas brancher cet appareil sur un circuit intérieur.

Gardez le fumoir à 36 po (36 po) des murs et des rails.



MAINTENANCE DE VOTRE FUMEUR

Avant d'utiliser le fumoir pour la première fois :

- Enlevez tout l'emballage et les étiquettes de vente du fumoir. Ne pas utiliser d'outils pointus pour enlever les étiquettes.
- Lavez les grilles de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les à fond.

Avant chaque utilisation du fumoir :

- Utilisez le fumoir uniquement sur une surface plane et stable pour empêcher le basculement. **NE PAS** déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Pour ne pas que les coupe-circuits se déclenchent, gardez le contrôleur électrique au sec et n'utilisez pas d'autres appareils électriques sur le même circuit.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le bac à graisse est vide et installé correctement.
- Pour ne pas que vos aliments adhèrent pendant la cuisson, appliquez une couche d'huile végétale ou d'enduit de cuisson à base d'huile végétale sur toute la grille de cuisson.
- **NE PAS** recouvrir les grilles de cuisson de papier d'aluminium.

Conseils de sécurité

- Si vous avez un problème avec votre appareil, consultez la section « *Dépannage* ».
- Nettoyez le fumoir souvent, préférablement après chaque utilisation. Si vous utilisez une brosse à soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du fumoir, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson avant l'utilisation. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le fumoir est chaud.
- **NE PAS** ouvrir la porte du fumoir pendant l'utilisation, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte permettra à la chaleur de s'échapper et prolongera la durée de cuisson.
- **NE PAS UTILISER DE CHARBON.** Un feu de charbon sera généré et le fumoir n'est pas conçu pour utiliser du charbon. Le feu créera une situation dangereuse et endommagera le fumoir. **Utilisez des copeaux de bois** pour créer une saveur de fumée.

Résidents d'appartements :

- Consultez le gestionnaire immobilier pour vous renseigner sur les exigences et les codes d'incendie relatifs à l'utilisation d'un fumoir dans votre complexe d'appartements. Respectez les consignes d'utilisation.

Nettoyage de votre fumoir :

- L'accumulation excessive de graisse brûlée et de particules d'aliments réduira la performance de cuisson du fumoir. Pour un fonctionnement optimal :
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur au moins une fois par saison, et plus souvent en cas d'utilisation intensive.
- Les meilleurs résultats sont obtenus en brossant l'accumulation de particules vers le bas, dans la direction du fond du fumoir.
- En utilisant un détergent doux ou de l'eau chaude savonneuse, récurvez doucement les surfaces intérieures du fumoir à l'aide d'une brosse en plastique ou à soies.
- Nettoyez le fumoir avec un nettoyant non abrasif.
- Nettoyez les grilles de cuisson, la cuvette d'eau, le thermomètre à viande et le plateau ramasse-gouttes régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau. Utilisez une poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces. Si vous utilisez une brosse à soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du fumoir, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson avant l'utilisation. Il n'est

- pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le fumoir est chaud.
- Nettoyez la surface des thermostats après chaque utilisation. Il y a deux thermostats situés sur la paroi intérieure arrière du fumoir.
- Si votre fumoir est doté d'une fenêtre, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs sur celle-ci. Utilisez un nettoyant approuvé pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Le verre de la fenêtre est trempé et ne cassera pas lors d'une utilisation normale.
- Nettoyez fréquemment la boîte à fumée afin de retirer toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Le joint d'étanchéité de la porte **DOIT** être nettoyé au moyen d'un chiffon humide après chaque utilisation pour le garder en bon état de fonctionnement.



ATTENTION

- Ne pas utiliser d'outils pointus ou tranchants pour nettoyer le fumoir.
- Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours abrasifs, de laine d'acier ou de brosses métalliques pour nettoyer les grilles en porcelaine ou le bâti du fumoir. Cela endommagerait le fini.
- Ne remplacez les pièces endommagées que par des pièces de rechange certifiées par Char-Broil. Ne tentez pas de réparer les pièces endommagées.

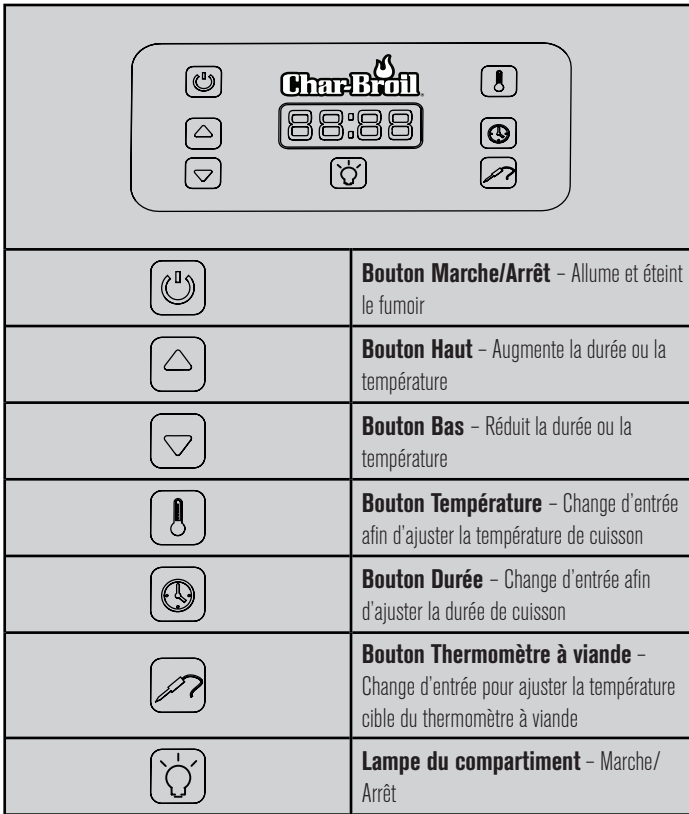


AVERTISSEMENT

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

- La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Pendant la cuisson, l'appareil doit être posé sur une surface plane et stable, à un endroit libre de matières combustibles.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil en tout temps.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu comme chaufferette et ne doit pas être utilisé ainsi.
- L'appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Portez des gants de cuisine et utilisez des ustensiles à barbecue à long manche pour vous protéger contre les surfaces chaudes et les éclaboussures.
- Gardez les alentours de l'appareil libres de matières combustibles.
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible, de l'essence et tout autre liquide ou gaz inflammable.
- N'utiliser l'appareil que dans un espace bien ventilé.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



- Le relevé de la température du panneau de commande peut fluctuer de plus ou moins 10-15 °F (5-8 °C) en raison des cycles de l'appareil pour maintenir la température de cuisson réglée.
- Appuyez une fois sur le bouton Marche/Arrêt, et l'appareil est maintenant à recevoir les réglages du bouton Température, du bouton Durée, et du bouton Thermomètre à viande.
- Si l'appareil est allumé et laissé sans surveillance pendant 19 heures, il s'éteindra automatiquement au bout de cette période.
- Le contrôleur lit et affiche la température de cuisson interne en °F, l'heure en 00:00 (heures:minutes) et la température du thermomètre à viande en °F. L'affichage de la température peut être changé de °F à °C en appuyant simultanément sur les boutons Haut et Bas pendant 3 secondes. L'affichage de la température peut être remis en °F en utilisant la même méthode.
- L'élément chauffant ne commence pas à chauffer tant que vous n'aurez pas défini les paramètres Température et Durée ou Thermomètre à viande et Température. **REMARQUE :** Vous devez choisir de cuire en utilisant soit la durée, soit la température cible du thermomètre à viande. Ces fonctions ne peuvent pas être utilisées simultanément.
- Si le thermomètre à viande n'est pas branché dans le fumoir, la fonction Thermomètre à viande est désactivée.

1) Apprêt de votre fumoir

REMARQUE : Apprêtez votre fumoir avant la première utilisation. Consultez la page 6 pour obtenir les fonctions du bouton Température et du bouton Durée.

- Assurez-vous que la cuvette d'eau est en place et SANS EAU et que la boîte à fumée est en place et sans copeaux de bois.
- Branchez l'appareil. L'afficheur s'allumera immédiatement. Un bip se fait entendre lorsque l'appareil est branché.
- Appuyez une fois sur le bouton Marche/Arrêt; l'unité de contrôle est maintenant prête.
- Appuyez sur le bouton Température et réglez la température à 275 °F (135 °C), le réglage maximal, en utilisant les boutons Haut ou Bas.
- Appuyez sur le bouton Durée et réglez la durée à 2 heures en utilisant les boutons Haut ou Bas.
- Une fois que 2 heures se sont écoulées, débranchez le fumoir et laissez-le refroidir.
- 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

REMARQUE : 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

- Appuyez sur le bouton Température.
- 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.
- Appuyez de nouveau sur le bouton Température. L'afficheur ne clignote plus, indiquant que PH est réglé.
- L'afficheur indique PH et aucune température n'est indiquée pendant le cycle de préchauffage.e) L'appareil commence automatiquement le processus de préchauffage.
- Le cycle de préchauffage dure 40 minutes.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

- 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 à 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 baisse ou augmente lorsque vous appuyez sur le bouton et arrêtez 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 réglée. Après la pression sur le bouton Durée, la partie des minutes (« 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 rebours 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.
- i) Une fois que la durée réglée s'est écoulée :
- Le contrôleur réduit automatiquement la température de l'appareil à 120 °F (49 °C).
 - L'afficheur alterne entre 00:00 et 120 °F (49 °C) pour indiquer que la durée réglée s'est écoulée.
 - Un signal sonore se fera entendre (3 bips, puis 3 autres bips toutes les 30 se-

condes par la suite) jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur le bouton Marche/Arrêt ou que l'arrêt automatique au bout de 19 heures soit atteint.

4) Bouton Thermomètre à viande

Plage de l'afficheur : 50 °F à 225 °F (-3,9 °C à 107 °C) **REMARQUE :** La fonction

Durée sera désactivée.

- a) Appuyez sur le bouton Thermomètre à viande, et la température voulue du thermomètre à viande, à savoir 145 °F (63 °C), s'affiche et clignote.
- b) Appuyez sur le bouton Haut ou Bas pour augmenter ou réduire la température du thermomètre à viande.
- c) Appuyez de nouveau sur le bouton Thermomètre à viande une fois que la température voulue du thermomètre à viande a été réglée.
- d) Après la pression sur le bouton Thermomètre à viande, l'afficheur ne devrait plus clignoter, indiquant ainsi que la température est réglée.
- e) Lorsque vous utilisez la fonction Thermomètre à viande, l'afficheur devrait indiquer le point de consigne du thermomètre à viande et la température réelle du thermomètre à viande. Ces valeurs devraient alterner pendant tout le cycle de cuisson.
- f) Une fois que la température voulue du thermomètre à viande est atteinte :
- Le contrôleur réduit automatiquement la température de l'appareil à 120 °F (49 °C).
 - L'afficheur alterne entre la température réelle du thermomètre à viande et 120 °F (49 °C).
 - Un signal sonore se fera entendre (3 bips, puis 3 autres bips toutes les 30 secondes par la suite) jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur le bouton Marche/Arrêt ou que l'arrêt automatique au bout de 19 heures soit atteint.

- 5) Le **thermomètre à viande** peut être débranché ou retiré des aliments à n'importe quel moment. Si le thermomètre à viande n'est pas branché ou n'atteint pas la valeur réglée voulue, l'élément chauffant continue à chauffer jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur le bouton Marche/Arrêt ou que l'arrêt automatique au bout de 19 heures soit atteint.

6) Bouton pour la lampe à DEL facultative : Ce bouton allume et éteint la lampe du compartiment de cuisson.

7) Télécommande : Pour le fonctionnement, consultez la section « Fonctionnement de la télécommande ».

8) Piles requises pour la télécommande

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

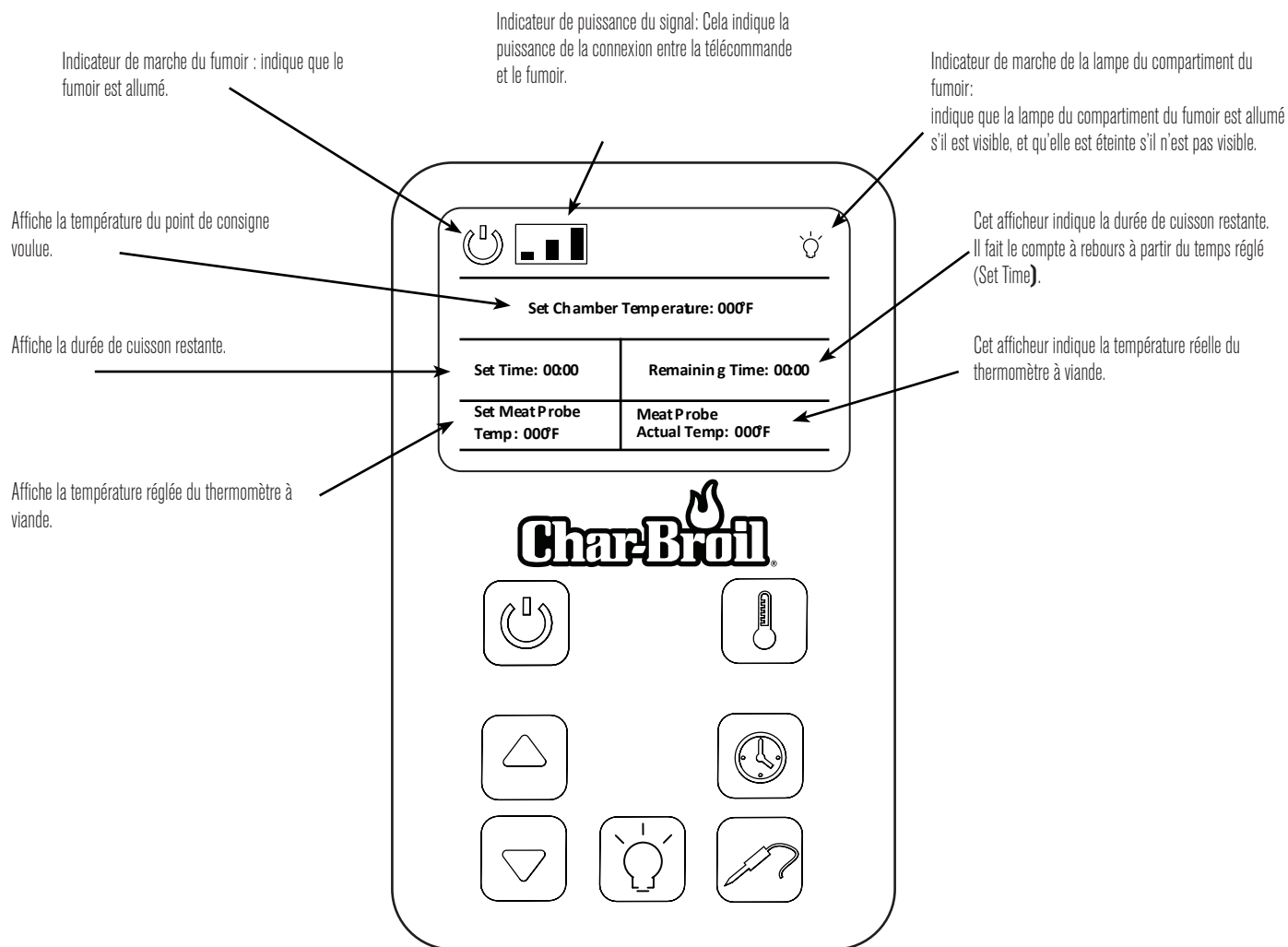
Conseils d'entretien et d'utilisation des piles :

- Utilisez la taille et le type de pile indiqués.
- Évitez de mélanger les piles, p. ex., des piles neuves avec des piles usées ou différents types de piles.
- Gardez propres les surfaces de contact des piles et les contacts dans le compartiment à piles.
- Retirez les piles de la télécommande lorsque vous ne prévoyez pas l'utiliser pendant plusieurs mois.
- Assurez-vous d'insérer les piles dans la télécommande en alignant correctement les bornes + (plus) et - (moins).
- L'utilisation de piles rechargeables n'est pas recommandée.
- Gardez les piles hors de la portée des jeunes enfants. Si un enfant avale une pile, consultez immédiatement un médecin.
- Retirez toujours les piles usées de la télécommande et jetez-les correctement.

FONCTIONNEMENT DE LA TÉLÉCOMMANDE



REMARQUE : Les fonctions des boutons de la télécommande sont identiques aux fonctions des boutons correspondants sur le panneau de commande du fumoir. Consultez les pages 5 et 6 pour les fonctions et l'utilisation des boutons.



Fonctionnement de la télécommande

Insérez deux piles AAA dans votre télécommande avant de commencer la synchronisation.

1) Synchronisation de la télécommande avec le panneau de commande du fumoir.

a) Appuyez à deux reprises sur le bouton Marche/Arrêt de la télécommande. Le panneau de commande du fumoir sera prêt à accepter les commandes manuelles provenant de la télécommande.

b) Réglez le cycle de préchauffage du fumoir au moyen de la télécommande.

REMARQUE : Le cycle de préchauffage ne peut pas être écrasé par la télécommande. Si vous avez activé le cycle de préchauffage, seul le panneau de commande du fumoir peut être utilisé pour apporter des changements. Toutefois, la télécommande peut être utilisée pour activer le cycle de préchauffage.

c) Une fois le cycle de préchauffage terminé, PH se mettra à clignoter.

d) Rendez-vous au panneau de commande du fumoir, réglez le fumoir à la méthode de cuisson voulue (Durée et Température ou Thermomètre à viande), conformément aux instructions des pages 5-6.

e) Votre télécommande affiche maintenant les réglages que vous avez saisis sur le panneau de commande de la télécommande. Vous pouvez maintenant contrôler le fumoir au moyen de la télécommande. Les fonctions des boutons de la télécommande sont identiques aux fonctions des boutons correspondants sur le panneau de commande du fumoir.

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Salubrité alimentaire

La salubrité 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 :

- 1. 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.
- 2. 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.
- 3. 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.
- 4. Réfrigérez :** 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-MPHOT-LINE (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 veau 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 internes correctes sont atteintes.

Températures de cuisson internes

recommandées par l'USDA

Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau	160 °F
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau ou agneau frais	
À point (laisser reposer 3 minutes avant de trancher)	145 °F
Moyen	160 °F
Bien cuit	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde, entiers	165 °F
Morceaux de volaille	165 °F
Canard et oie	165 °F
Porc frais	
À point (laisser reposer 3 minutes avant de trancher)	145 °F
Moyen	160 °F
Bien cuit	170 °F

CONTENIDO

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.....	PÁGINA 16
PARA SU SEGURIDAD - SALVAGUARDAS IMPORTANTES.....	PÁGINA 17
CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU AHUMADOR	PÁGINA 18
OPERACIÓN DEL PANEL DE CONTROL	PÁGINA 19
OPERACIÓN DEL CONTROL REMOTO	PÁGINA 21
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	PÁGINA 22
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO	PÁGINA 25
DIAGRAMA DE PIEZAS DE REPUESTO	PÁGINA 26
MONTAJE DEL AHUMADOR	PÁGINA 27
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	PÁGINA 39
GARANTÍA LIMITADA	PÁGINA 42
TARJETA DE REGISTRO	PÁGINA 47

ESTE AHUMADOR ES SOLO PARA USO EN EXTERIORES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Las indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN se utilizan a lo largo de este Manual del propietario para enfatizar información crítica e importante. Lea y siga estas indicaciones para ayudar a garantizar la seguridad y evitar daños a la propiedad.

Las indicaciones se definen a continuación.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o práctica insegura que, si no se evita, puede dar como resultado una lesión menor o moderada.



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.



PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, ocasionará la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN

Solo para uso residencial. No usar para la cocina comercial.

INSTALADOR / MONTAJE:

Deje este manual con el consumidor.

CONSUMIDOR:

Guarde este manual para referencia futura.

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el uso seguro del artefacto.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, el controlador o el elemento calefactor en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier dispositivo es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento del artefacto o si se ha dañado de alguna manera.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el electrodoméstico para un uso diferente al previsto.
- Úselo solo con el circuito protegido GFI (Interruptor de falla a tierra).
- Para evitar que el ahumador reciba salpicaduras o caiga al agua, no use el ahumador a menos de 10 pies de una piscina, estanque u otro cuerpo de agua.
- Mantenga el controlador del ahumador y del sistema eléctrico seco y fuera de la lluvia en todo momento.
- Desconecte el ahumador cuando no esté en uso y antes de moverlo.
- Nunca quite el enchufe de conexión a tierra ni lo use con un adaptador a dos clavijas.
- Mantenga los enchufes eléctricos fuera de la tierra y secos.
- No use agua u otro aerosol líquido para limpiar el producto sin antes desenchufar el controlador eléctrico y quitar el elemento calefactor.
- No se debe usar combustible, como briquetas de carbón, con el aparato.
- Use solo en una toma de corriente con conexión a tierra.
- No use el aparato durante una tormenta eléctrica.
- Mantenga un extintor de incendios accesible durante la operación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD GENERAL

1. No toque las superficies calientes con las manos desprotegidas.
2. Nunca deje al ahumador desatendido cuando esté ENCENDIDO.
3. Mantenga a los niños alejados del ahumador tanto cuando esté caliente como frío.
4. Use utensilios de barbacoa largos para cocinar.
5. Permita que el ahumador se enfríe antes de limpiarlo o realizar su mantenimiento.
6. No cocine debajo de un techo.
7. Solo para uso doméstico en exteriores. No lo use en interiores ni para cocinar comercialmente.
8. No use ni almacene gasolina, queroseno u otros líquidos inflamables a menos de 20 pies del ahumador cuando esté en uso.
9. Guarde el ahumador en el área protegida del clima o use una cubierta cuando no esté en uso.
10. Use solo los accesorios recomendados por el fabricante.
11. Es responsabilidad del ensamblador/propietario armar, instalar y mantener el ahumador.

12. No cubra la parrilla de cocción con papel de aluminio. Esto podría provocar un sobrecalentamiento y daños en el aparato.
13. Use la bandeja de goteo solo como se indica. No la coloque sobre las parrillas de cocción durante el funcionamiento.
14. La caja del ahumador **DEBE** ser utilizada en todo momento.
15. **NO** deje cenizas viejas en la caja del ahumador. Vacíe la caja del ahumador después de cada uso.
16. Deseche las cenizas frías colocándolas en una envoltura de papel de aluminio, sumergiéndolas en agua durante la noche y desechándolas en un recipiente no combustible.



ADVERTENCIA

- No use cordones de extensión de calibre 16 o 18. Podría dar como resultado daños en el cableado del hogar y/o fuego.
- El incumplimiento de todas las instrucciones del fabricante podría ocasionar lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.
- Tenga cuidado al operar su ahumador.
- Lea y siga toda la información y las medidas de seguridad en esta guía del producto antes de intentar montar u operar este ahumador.

Uso y seguridad del cable de extensión

- Para un mejor rendimiento del ahumador, no se recomienda el uso de un cable de extensión.

Si debe usar un cable de extensión, tome en cuenta lo siguiente para su seguridad:

- Use solo uno de tipo de exteriores con clavija de conexión a tierra de 3 terminales, con capacidad para 15 amperios o más, aprobado por UL, marcado con W-A y una etiqueta que indique "Adecuado para su uso con dispositivos para exteriores".
- Use el cable de extensión de la longitud más corta requerida. No conecte 2 o más cables de extensión juntos. Un cable de extensión calibre 12 o 14 de 50 pies o menos es aceptable.
- Mantenga las conexiones secas y fuera del suelo.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa u otros elementos donde los niños puedan tirar de ellos o tropezarse con ellos.

Interruptor de falla a tierra

- Desde 1971, el Código Eléctrico Nacional (NEC) ha requerido dispositivos Interruptores de fallas a tierra en todos los circuitos para exteriores.
- Si su residencia fue construida antes de 1971, verifique con un electricista calificado para determinar si existe un protector Interruptor de falla a tierra.
- No use este aparato si el circuito no tiene protección GFI.
- No conecte este aparato a un circuito de interiores.

Mantenga el fumador a 36" (36 po) de las paredes y los rieles.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU AHUMADOR

Antes del primer uso del ahumador:

- Retire todas las etiquetas de empaque y venta del ahumador. No use herramientas afiladas para quitar las calcomanías.
- Lave las parrillas de cocción con agua tibia y jabón, enjuague y seque completamente.

Antes del cada uso del ahumador:

- Use el ahumador solo en una superficie firme y nivelada para evitar vuelcos. **NO** mueva el artefacto a través de superficies irregulares.
- Para evitar que los disyuntores del hogar se disparen, mantenga el controlador eléctrico seco y no use otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Compruebe la bandeja de grasa para asegurarse de que esté vacía y que esté montada correctamente antes de cada uso.
- Para cocinar sin que se pegue la comida, aplique una capa completa de aceite vegetal o aceite vegetal a la parrilla de cocción.
- **NO** cubra las parrillas de cocción con papel de aluminio.

Consejos de seguridad

- Si tiene un problema con el dispositivo, consulte la "Sección de solución de problemas".
- Limpie el ahumador con frecuencia, preferiblemente después de cada uso de la cocina. Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador esté caliente. **NO** abra la puerta del ahumador durante el funcionamiento, a menos que sea necesario. Abrir la puerta permitirá que escape el calor y disminuirá el tiempo de cocción.
- **NO UTILICE CARBÓN.** Se producirá un incendio de carbón y el ahumador no está diseñado para el carbón. El fuego creará una condición insegura y dañará el ahumador. Los **trozos de madera** se deben usar para crear un sabor ahumado.

Para quienes viven en apartamento:

- Consulte con la administración para conocer los requisitos y códigos de incendios para usar un ahumador eléctrico en su complejo de apartamentos. Úselo solo según lo permitido.

Limpiando su ahumador:

- El exceso de acumulación de grasa quemada y partículas de alimentos reducirá el rendimiento de cocción del ahumador. Para obtener un rendimiento óptimo:
- Limpie el interior y el exterior al menos una vez por temporada, más a menudo en caso de un uso intensivo.
- Los mejores resultados se obtienen al cepillar la acumulación de partículas hacia abajo, hacia la parte inferior del ahumador.
- Con un detergente suave o agua jabonosa caliente, frote moderadamente las superficies interiores del ahumador con un cepillo de plástico o de cerdas.
- Limpie el ahumador con un limpiador no abrasivo
- Limpie las parrillas de cocción, la bandeja de agua, la sonda de carne y la bandeja de goteo regularmente con agua jabonosa tibia o una solución de bicarbonato de sodio y agua. Use un estropajo no abrasivo para manchas difíciles. Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador esté caliente.
- Limpie la superficie de los termostatos después de cada uso. Hay dos termostatos ubicados en la pared interior trasera del ahumador.

- Si su ahumador está equipado con una ventana, no use limpiadores abrasivos en la ventana. Use un limpiador aprobado para su uso en estufas de vidrio cerámico. La ventana está templada y no se romperá con el uso normal.
- Para la caja del ahumador, limpie con frecuencia para eliminar la acumulación de cenizas, residuos y polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en una envoltura de papel de aluminio, sumergiéndolas en agua durante la noche y desechándolas en un recipiente no combustible.
- El sello de la puerta **DEBE** limpiarse con un paño húmedo después de cada uso para mantener el sello en condiciones de funcionamiento adecuadas.



PRECAUCIÓN

- No use herramientas filosas o puntiagudas para limpiar el ahumador.
- No use limpiadores abrasivos para hornos, lana de acero o cepillos metálicos para limpiar las rejillas de porcelana o el cuerpo del ahumador. Estos dañarán el acabado.
- Reemplace la(s) pieza(s) dañada(s) solo con piezas de repuesto certificadas por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.



ADVERTENCIA

Para un uso seguro de su aparato y para evitar lesiones graves:

- El uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede perjudicar la capacidad del consumidor para armar correctamente o hacer funcionar el aparato de manera segura.
- Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie nivelada y estable en un área libre de material combustible.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato no está diseñado ni debe usarse nunca como un calentador.
- Este aparato estará caliente durante y después del uso. Use guantes o guantes de horno aislados y utensilios de barbacoa de mango largo para protegerse de las superficies calientes o salpicar de los líquidos de cocinado.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales que se quemen.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina, otros vapores y líquidos inflamables.
- Use el aparato solo en espacios bien ventilados.

PANEL DE CONTROL

	Botón de encendido: enciende y apaga el ahumador
	Botón Arriba: suma una cantidad al valor de tiempo/temperatura
	Botón Abajo: resta una cantidad al valor de tiempo/temperatura
	Botón de temperatura: conmuta la entrada para ajustar la temperatura de cocción
	Botón de tiempo: conmuta la entrada para ajustar el tiempo de cocción
	Botón de sonda de carne: conmuta la entrada para ajustar la temperatura objetivo de la sonda de carne
	Luz de cámara: Encendido/ Apagado

- La lectura de la temperatura del panel de control puede fluctuar más o menos 10-15 °F (5-8 °C) a medida que el aparato realiza un ciclo para mantener la configuración correcta de la temperatura de cocción.
- Presione el botón de Encendido una vez, y el dispositivo ya estará listo para recibir las configuraciones de entrada desde el botón de Temperatura, botón de Tiempo y/o botón de Sonda de Carne.
- Si el aparato se enciende y se deja desatendido durante 19 horas, el aparato se apagará automáticamente.
- El controlador lee y muestra la configuración de temperatura de cocción interna en °F, el tiempo en 00:00 (horas:minutos) y la temperatura de la sonda de carne en °F. Las lecturas de temperatura se pueden cambiar de °F a °C presionando los botones "ARRIBA" y "ABAJO" simultáneamente durante un período de 3 segundos. Las lecturas de temperatura pueden cambiarse a °F desde °C usando el mismo método.
- El elemento de calefacción no comenzará a calentarse hasta que ingrese los ajustes de Temperatura y Tiempo o Sonda de carne y Temp. **NOTA:** Debe elegir cocinar por tiempo o temperatura objetivo de la sonda de carne. Estas funciones no funcionarán simultáneamente.
- Si la sonda de carne no está conectada al ahumador, la función de sonda de carne está desactivada.

1) Sazonado de su ahumador

NOTA: Sazone su ahumador antes de la primera cocción. Consulte la página 6 para conocer las funciones del botón de temperatura y del botón de tiempo.

a) Asegúrese de que la bandeja de agua esté en su lugar SIN AGUA y que la

caja del ahumador esté en su lugar sin trozos de madera.

b) Conecte el aparato. La pantalla tendrá energía inmediatamente. Se emite un pitido cuando la unidad está enchufada.

c) Presione el Botón de encendido una vez, la unidad de control ya está lista.

d) Presione el Botón de temperatura y ajuste la temperatura a 275°F (135°C), el máx. ajuste, usando los botones "ARRIBA" o "ABAJO".

e) Presione el Botón de tiempo y configure el tiempo en 2 horas usando los botones "ARRIBA" o "ABAJO".

f) Una vez que hayan transcurrido 2 horas, apague el ahumador y deje que se enfríe.

g) Después de que el proceso de sazonado se haya completado, su ahumador ahora está listo para usarse.

PRECAUCIÓN: El fumador está **CALIENTE** durante el uso. Use guantes protectores cuando trabaje dentro del ahumador.

Uso de la caja del ahumador:

la caja del ahumador es lo que le permitirá agregar sabor al humo a sus alimentos. Simplemente llene la caja del ahumador con trozos de madera hasta el nivel deseado y deslícela en su lugar antes de precalentar al ahumador. La caja del ahumador puede llenarse a varios niveles para acomodar cocciones cortas y largas. Hay muchos tipos de trozos de madera que dan como resultado diferentes sabores. Para ver un cuadro que enumera el nivel estimado de trozos de madera para las proporciones de tiempo de cocción y los detalles del sabor del humo, consulte la guía de asado.

NOTA:

- La caja de ahumado está diseñada solo para trozos o pellets de madera, no use trozos grandes de madera.
- Siempre opere el ahumador con la caja del ahumador en su lugar, independientemente de si usa trozos de madera o no. Nunca quite o vuelva a llenar la caja del ahumador durante la cocción

Uso de la bandeja de agua:

- Su aparato viene equipado con una bandeja de agua. La bandeja de agua se puede usar para mantener la carne húmeda mientras se cocina. Para usarla, llene la bandeja de agua con agua tibia (el agua fría puede bajar la temperatura de la cocina) hasta la marca de Agua máx. y deslícela en su lugar. No llene demasiado la bandeja de agua.

NOTA:

- No se requiere usar agua para el ahumado.
- Siempre opere (incluido el precalentamiento) el ahumador con la bandeja de agua en su lugar, independientemente de si usa agua o no. Nunca quite la bandeja de agua durante la cocción.
- Si es necesario rellene la bandeja de agua durante la cocción, siempre rellénela a través del orificio en el conjunto de la bandeja de goteo. Se debe tener cuidado cuando se recargue la bandeja de agua para evitar que ningún líquido entre en contacto con el elemento calefactor. Podría causar daños graves al elemento calefactor, incluidas llamaradas y fallas eléctricas.

Cocinar con su ahumador

NOTA: Siempre precaliente el ahumador con la caja del ahumador en su lugar, incluidos los trozos de madera si se usan.

1) Configuración del ciclo de precalentamiento

a) Presione el Botón de temp.

b) Mantenga presionado el botón "ARRIBA" o "ABAJO" para subir o bajarla hasta que se muestren las letras "PH". Suelte el botón. "PH" está parpadeando.

c) Vuelva a presionar el Botón de temp. La pantalla ya no parpadeará indicando que está configurado el "PH".

OPERACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

- d) La pantalla mostrará "PH", no se mostrará temperatura durante el ciclo de precalentamiento.
- e) El aparato iniciará automáticamente el proceso de precalentamiento.
- f) El ciclo de precalentamiento se ejecutará durante 40 minutos.
- g) Después de 40 minutos el ciclo de precalentamiento termina: El aparato reducirá automáticamente la temperatura interior. La pantalla parpadeará "00:00" (no se mostrará la temperatura) Se escuchará un pitido audible: 3 pitidos inicialmente y luego 3 pitidos una vez cada 30 segundos a partir de ese momento.

h) Luego puede usar el botón de temperatura, el botón de sonda de carne o el botón de tiempo para comenzar a usar el ahumador.

NOTA: El aparato se apagará automáticamente si han transcurrido 60 minutos después de que se haya completado el ciclo inicial de precalentamiento de 40 minutos (Precalentamiento de 40 minutos + 1 hora = 100 minutos totales)

IMPORTANTE: Siempre cocine tanto con la bandeja de agua como con la caja del ahumador en su lugar, estén o no llenas.

2) Uso del botón de temperatura

Rango de visualización: 100°F - 275°F (38°C - 135°C)

- a) Presione el Botón de temp. Se muestra la configuración de temperatura predeterminada de 200°F (93°C).
- b) Mantenga presionado el botón "ARRIBA" o "ABAJO" para subir o bajarla hasta lograr la temperatura de cocción deseada. (La pantalla debe subir o bajar automáticamente cuando se presiona el botón y detenerse cuando se suelta el botón).
- c) Vuelva a presionar el Botón de temp. después de ingresar la configuración de temperatura deseada. Después de presionar el botón temp. la pantalla ya no parpadeará para indicar que está configurada.

3) Uso del botón de tiempo

Rango de visualización: 00:00 - 19:00 horas.

NOTA: La función Sonda de carne estará desactivada.

- a) Presione el botón de tiempo, y se muestra un "00:00" parpadeante.
- b) Presione el botón "ARRIBA" o "ABAJO" para aumentar o disminuir la hora ("00:00") en incrementos de 1 hora. (La pantalla aún debería parpadear). La visualización subirá o bajará cuando se presione el botón y se detendrá cuando se suelte el botón.
- c) Vuelva a presionar el botón de tiempo después de ingresar la porción de hora deseada del ajuste de tiempo de cocción. Después de presionar el botón de tiempo la porción de hora ("00:00") ya no parpadeará para indicar que está activada.
- d) La porción de minutos ("00:00") seguirá parpadeando en este punto ya que aún no se ha establecido.
- e) Presione el botón "ARRIBA" o "ABAJO" para aumentar o reducir los minutos ("00:00"). La pantalla aún debería parpadear.
- f) Vuelva a presionar el botón de tiempo después de ingresar la porción de minuto deseada ("00:00") del ajuste de tiempo de cocción. Después de presionar el botón de tiempo la porción de minuto ("00:00") ya no parpadeará para indicar que está configurada.
- g) Después de presionar el botón de tiempo en el paso anterior, el tiempo debería comenzar a contar hacia atrás.
- h) Al usar la función de Tiempo, la pantalla debe mostrar la temperatura de cocción establecida y el tiempo transcurrido real (cuenta regresiva). Deberían alternarse a lo largo de todo el ciclo de cocción.
- i) Una vez que ha transcurrido el tiempo establecido deseado:
 - El controlador reducirá automáticamente la temperatura del aparato a 120°F (49°C).

- La pantalla alternará entre 00:00 y 120°F (49°C) mostrando que ha transcurrido el tiempo establecido.
- Un pitido audible sonará 3 veces y luego 3 pitidos cada 30 segundos hasta que se presione el botón de encendido, o haya alcanzado el máximo de 19 horas de apagado automático.

4) Botón de la sonda de carne

Rango de visualización: 50°F a 225°F (-3.9°C a 107°C) **NOTA:** La función Establecer tiempo se desactivará.

- a) Presione el botón de sonda de carne, y se mostrará el ajuste deseado de temperatura predeterminado de la sonda de carne de 145°F (63°C) y parpadeará.
- b) Presione el botón "ARRIBA" o "ABAJO" para subir y bajar el ajuste de temperatura deseado de la sonda de carne.
- c) Vuelva a presionar el botón de sonda de carne después de ingresar el ajuste de temperatura deseado de la sonda de carne.
- d) Después de presionar el botón de sonda de carne la pantalla ya no parpadeará para indicar que está configurada.
- e) Cuando se utiliza la función sonda de carne, la pantalla debe mostrar el punto de ajuste de la sonda de carne y la temperatura real de la sonda de carne. La pantalla se alternará a lo largo de todo el ciclo de cocción.
- f) Una vez que se ha alcanzado la temperatura deseada de la sonda de carne:
 - El controlador reducirá automáticamente la temperatura configurada a 120°F (49°C).
 - La pantalla alternará entre la temperatura real de la sonda de carne y 120°F (49°C).
 - Un pitido audible sonará 3 veces y luego 3 pitidos cada 30 segundos hasta que se presione el botón de encendido, o haya alcanzado el máximo de 19 horas de apagado automático.

5) La sonda de carne puede desenchufarse o sacarse de la comida en cualquier momento. Si la sonda de carne no está enchufada o no alcanza el ajuste de temperatura deseado de la sonda de carne, la potencia del elemento calefactor continuará hasta que se presione el botón de encendido, o haya alcanzado el máximo de 19 horas de apagado automático.

6) Botón de luz LED de la cámara: Este botón enciende y apaga la luz de la cámara de cocción.

7) Control remoto: Para la operación, consulte la sección Operación del control remoto.

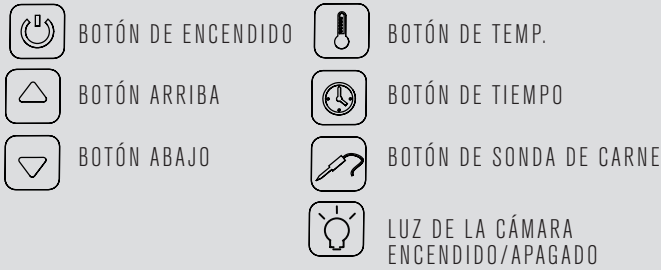
8) Requisitos de la batería del control remoto

Baterías requeridas: 2 de cada una: pilas alcalinas AAA. (IEC - LR03, ANSI - 24A 1.5 VCC)

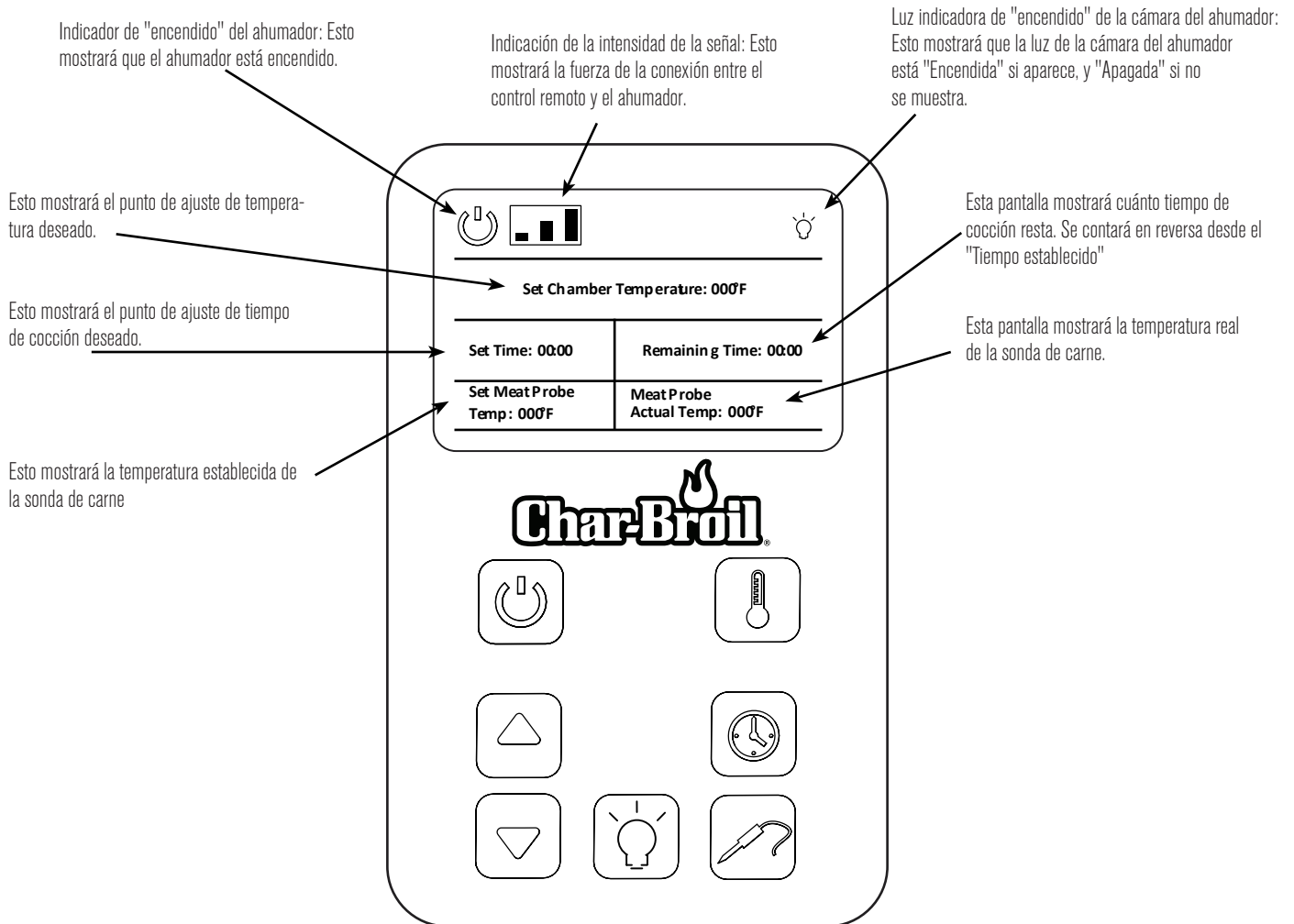
Consejos para el cuidado y uso adecuado de la batería:

- Use el tamaño y tipo de batería correctos especificados.
- Evite el uso mixto de baterías, es decir, pilas nuevas, usadas o de diferente tipo.
- Mantenga limpias las superficies de contacto de la batería y los contactos del compartimiento de la batería.
- Retire las baterías del control remoto cuando no se espera que esté en uso durante varios meses.
- Asegúrese de insertar las baterías en el control remoto correctamente, con los terminales + (más) y - (menos) alineados correctamente.
- No se recomienda el uso de baterías recargables.
- Mantenga las baterías fuera del alcance de los niños pequeños. Si un niño se traga una batería, consulte a un médico de inmediato.
- Siempre quite las baterías agotadas del control remoto y deshágase de ellas correctamente.

OPERACIÓN DEL CONTROL REMOTO



NOTA: Los botones del control remoto funcionarán exactamente igual que los botones en el panel de control del ahumador. Consulte las páginas 5 y 6 para conocer la función y el funcionamiento de los botones.



Operación del control remoto

Inserte dos baterías "AAA" en su control remoto antes de comenzar la operación de sincronización.

1) Sincronización de su control remoto con el panel de control del ahumador.

- Presione el Botón de encendido dos veces en el control remoto. El panel de control del ahumador estará listo para aceptar comandos desde el control remoto.
- Configure el ciclo de precalentamiento del ahumador usando el control remoto.

NOTA: El control remoto no puede anular el ciclo de precalentamiento Si ha activado el ciclo de precalentamiento, solo el panel de control del ahumador se puede usar para realizar cambios. El control remoto puede usarse para iniciar el ciclo de precalentamiento.

- Cuando el ciclo de precalentamiento se haya completado, "PH" parpadeará.
- Vaya al panel de control del ahumador, configure el ahumador para cocinar usando el método de cocción deseado: Tiempo y Temp o Sonda de carne de acuerdo con las instrucciones en la página 5-6.
- Su control remoto ahora mostrará la configuración que ha ingresado en el panel de control del ahumador. Ahora tiene el control del ahumador usando el control remoto. Cada botón del control remoto funcionará igual que los botones en el panel de control del ahumador.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante de disfrutar de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos a salvo de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

- 1. Limpiar:** Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua caliente y jabón antes y después de manipular carnes y aves crudas.
- 2. Separar:** Separe las carnes crudas y las aves de los alimentos listos para consumir para evitar la contaminación cruzada. Use una fuente y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocinados.
- 3. Cocinar:** Cocine la carne y las aves de corral completamente para matar las bacterias. Use un termómetro para garantizar la temperatura interna adecuada de los alimentos.
- 4. Enfriar:** refrigere los alimentos preparados y las sobras con prontitud.

Para mas informacion llame a: Línea directa de carne y aves de USDA al 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC
O al correo electrónico: mpholine.fsis@usda.gov
O visite el sitio web del USDA en www.fsis.usda.gov

Cómo saber si la carne se ha cocinado por completo

- La carne y las aves cocinadas en el aparato a menudo se doran muy rápido en el exterior. Use solo carne descongelada y un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos hayan alcanzado una temperatura interna segura, y corte los alimentos para verificar si hay signos visuales de que están listos.
- Recomendamos que los alimentos estén por lo menos a 40 °F antes de cocinarlos en su aparato.
- Las aves enteras deben alcanzar los 165 °F. Los jugos deben estar limpios y la carne no debe ser rosada.
- Los filetes de ternera, ternera y cordero, asados y chuletas de puerco se pueden cocinar a 160 °F.
- NUNCA** cocine parcialmente la carne o las aves y las termine de cocinar más tarde. Cocine la comida por completo para destruir las bacterias dañinas.
- Use un termómetro de carne para asegurar la temperatura interna adecuada de los alimentos.

Temperaturas de cocción interna recomendadas por la USDA

Carne molida	
Carne de res, cerdo, ternera, cordero	160 F
Pavo, pollo	160 F
Carne fresca de res, ternera, cordero	
Medio cocido (deje reposar 3 minutos antes del corte)	145 F
Medio	160 F
Bien cocido	170 F
Aves	
Pollo y pavo, entero	160 F
Piezas de aves	160 F
Pato y ganso	160 F
Cerdo fresco	
Medio cocido (deje reposar 3 minutos antes del corte)	145 F
Medio	160 F
Bien cocido	170 F

REPLACEMENT PARTS LIST / LISTE DE PIÈCES DE RECHANGE LISTA DE PIEZAS DE REEMPLAZO

Key	Qty	Description
1	1	DOOR ASSEMBLY, W/O LATCH
2	1	KIT, DOOR LATCH ASSEMBLY
3	1	KIT, SMOKER BODY ASSEMBLY
4	1	KIT, SMOKER BASE ASSEMBLY
5	1	KIT, TOP DOOR HINGE
6	2	KIT, TOP BRACKET, SMOKER TO CABINET
7	2	KIT, AIR DAMPER CHANNEL
8	1	KIT, POWER BOARD BOX
9	1	KIT, POWER CORD
10	1	KIT, HEATING ELEMENT REFLECTOR
11	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR BRACKET
12	1	KIT, HEATING ELEMENT BACK BOX
13	1	KIT, THERMOSTAT BOX
14	1	HEATING ELEMENT
15	1	MEAT PROBE ASSEMBLY
16	1	KIT, LED LIGHT
17	3	COOKING RACK
18	1	WATER BOWL
19	1	DRIP PAN ASSEMBLY
20	1	GREASE TRAY ASSEMBLY
21	1	SMOKING BOX ASSEMBLY
22	1	KIT, CABINET BASE ASSEMBLY
23	4	KIT, 3" CASTER
24	4	KIT, ADJUSTING LEVELER
25	1	LEFT SIDE PANEL ASSY, CABINET
26	1	RIGHT SIDE PANEL ASSY, CABINET

Key	Qty	Description
27	1	KIT, DOOR STRIKER
28	1	KIT, TOP PANEL ASSY, CABINET
29	1	CHIMNEY PANEL ASSEMBLY
30	1	REAR PANEL, CABINET
31	3	GROMMET
32	1	KIT, CONTROL PANEL
33	1	MEAT PROBE BOX
34	1	CONTROL PANEL MAINTENANCE COVER
NOT Pictured		
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, FRENCH, SPANISH
...	1	HARDWARE KIT W/ LOCKING PLATE
...	1	REMOTE
...	1	ELECTRICAL REPLACEMENT MANUAL (ONLINE ONLY)

REPLACEMENT PARTS LIST / LISTE DE PIÈCES DE RECHANGE LISTA DE PIEZAS DE REEMPLAZO

Clé	Qté	Description
1	1	ENSEMBLE DE PORTE, SANS VERROUILLAGE
2	1	ENSEMBLE DE VERROUILLAGE DE PORTE
3	1	KIT, ASSEMBLAGE DE CORPS DE FUMEUR
4	1	KIT DE MONTAGE DE FUMOIR
5	1	KIT DE BAGUE DE PORTE SUPÉRIEURE
6	2	KIT, SUPPORT SUPÉRIEUR, FUMOIR POUR ARMOIRE
7	2	KIT, CANAL D'AMORTISSEUR D'AIR
8	1	KIT CIRCUIT IMPRIMÉ BOÎTE
9	1	KIT DE CORDON D'ALIMENTATION
10	1	KIT ÉLÉMENT CHAUFFANT REFLECTEUR
11	1	SUPPORT DE RÉFLECTEUR D'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE
12	1	KIT ÉLÉMENT CHAUFFANT
13	1	KIT THERMOSTAT BOÎTE
14	1	ÉLÉMENT CHAUFFANT
15	1	ENSEMBLE DE SONDE DE VIANDE
16	1	KIT LED LUMIÈRE
17	3	RACK DE CUISSON
18	1	BOL D'EAU
19	1	ASSEMBLAGE DE PAN
20	1	ENSEMBLE PLATEAU À GRAISSE
21	1	ENSEMBLE DE BOITE A FUMER
22	1	KIT DE MONTAGE DE CABINE
23	4	KIT, 3 " ROULETTE
24	4	KIT DE RÉGLAGE DE NIVEAU
25	1	PANNEAU DE CÔTÉ GAUCHE, CABINET

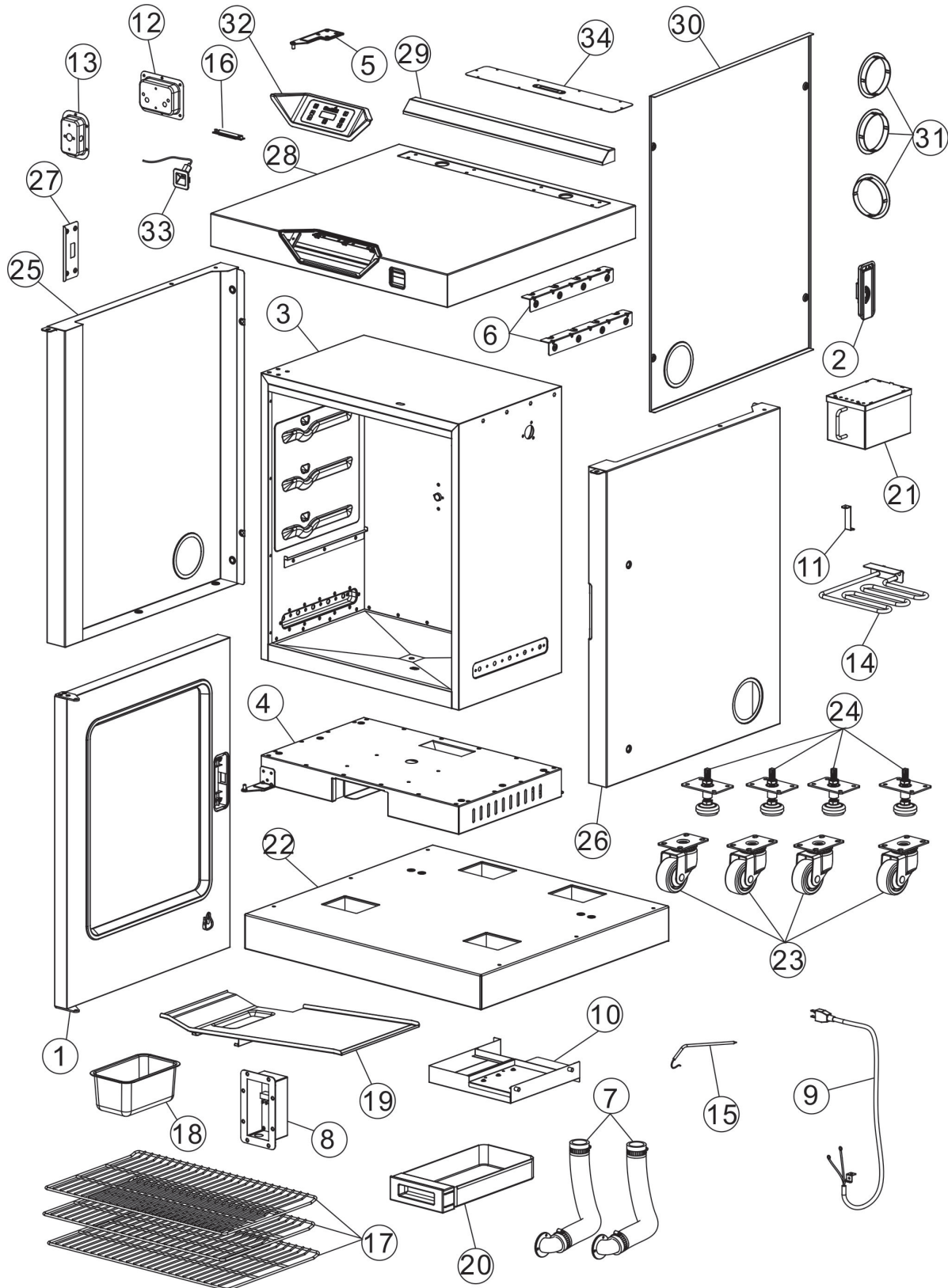
Clé	Qté	Description
26	1	PANNEAU DE CÔTÉ DROIT, CABINET
27	1	KIT DE PORTE
28	1	KIT, ASSEMBLAGE DU PANNEAU SUPÉRIEUR, CABINET
29	1	ENSEMBLE PANNEAU DE CHEMINÉE
30	1	PANNEAU ARRIÈRE, MEUBLE
31	3	ENSEMBLE
32	1	KIT, PANNEAU DE COMMANDE
33	1	BOÎTE À SONDE DE VIANDE
34	1	COUVERTURE DE MAINTENANCE DU PANNEAU DE COMMANDE
NON illustré		
...	1	GUIDE DES PRODUITS, ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL
...	1	KIT DE MATERIEL AVEC PLAQUE DE VERROUILLAGE
...	1	TÉLÉCOMMANDE
...	1	MANUEL DE REMPLACEMENT ELECTRIQUE (EN LIGNE SEULEMENT)

REPLACEMENT PARTS LIST / LISTE DE PIÈCES DE RECHANGE LISTA DE PIEZAS DE REEMPLAZO

Clave	Cant.:	Descripción
1	1	CONJUNTO DE LA PUERTA, SIN ENCHUFE
2	1	KIT, CONJUNTO DE PUERTA ENGANCHE
3	1	KIT, ASAMBLEA DEL CUERPO FUMADOR
4	1	KIT, ASAMBLEA BASE FUMADOR
5	1	KIT, BISAGRA SUPERIOR DE LA PUERTA
6	2	KIT, SOPORTE SUPERIOR, FUMADOR AL GABINETE
7	2	KIT, CANAL DE AMORTIGUADOR DE AIRE
8	1	KIT, CAJA DEL TABLERO DE ENERGÍA
9	1	KIT, CABLE DE ALIMENTACIÓN
10	1	KIT, REFLECTOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
11	1	SOPORTE DEL REFLECTOR DEL ELEMENTO DE CALEFACCIÓN
12	1	KIT, ELEMENTO CALENTADOR ATRÁS CAJA
13	1	KIT, CAJA DEL TERMOSTATO
14	1	ELEMENTO DE CALEFACCIÓN
15	1	ASAMBLEA DE LA Sonda DE CARNE
16	1	KIT, LUZ LED
17	3	RACK DE COCINA
18	1	TAZÓN DE AGUA
19	1	ASAMBLEA DE PANELES
20	1	ENSAMBLAJE DE LA BANDEJA DE GRASA
21	1	CONJUNTO DE CAJA DE FUMAR
22	1	KIT, CONJUNTO BASE DE GABINETE
23	4	KIT, 3 "RUEDAS
24	4	KIT, AJUSTE DEL NIVELADOR

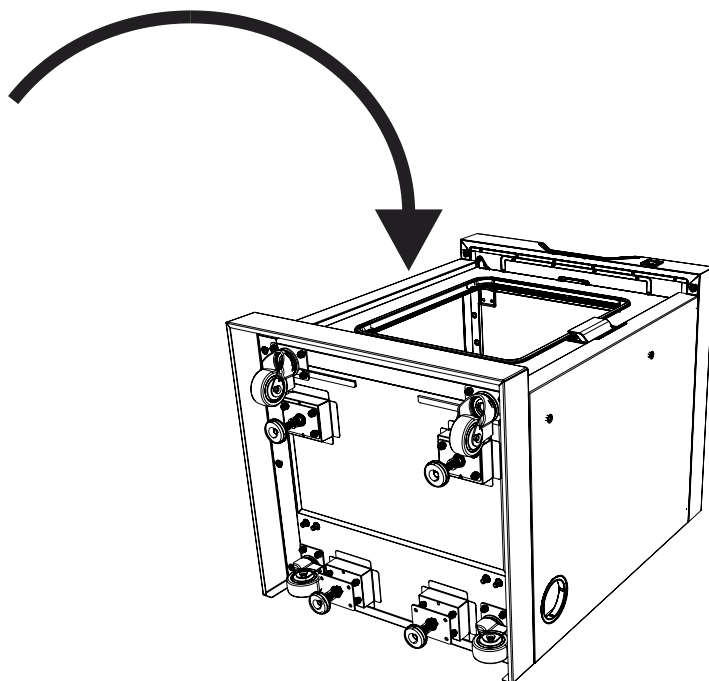
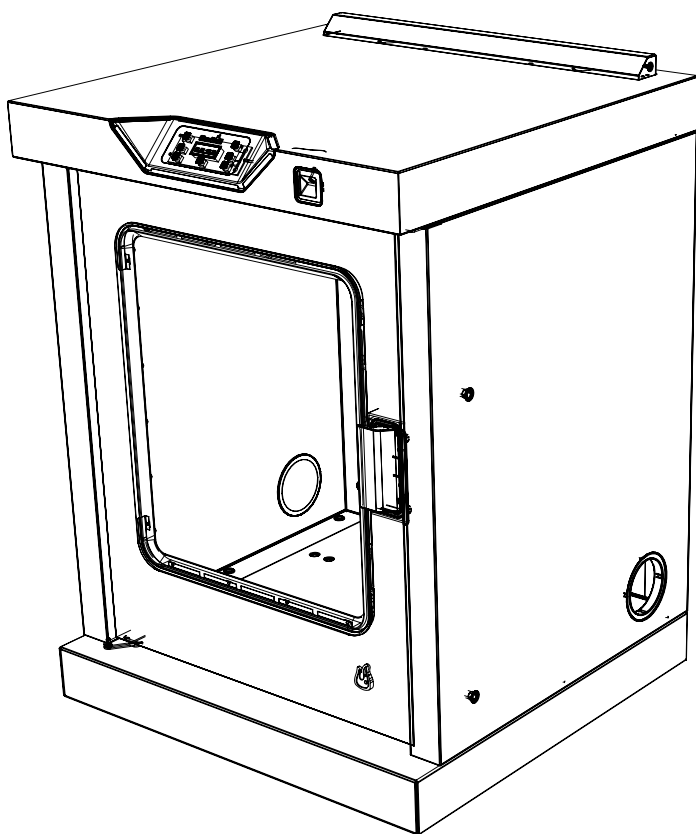
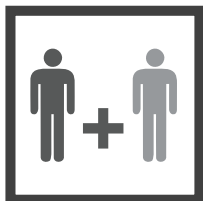
Clave	Cant.:	Descripción
25	1	CONJUNTO DEL PANEL LATERAL IZQUIERDO, GABINETE
26	1	CONJUNTO DEL PANEL LATERAL DERECHO, GABINETE
27	1	KIT, PUERTA STRIKER
28	1	KIT, TOP PANEL ASSY, GABINETE
29	1	ASAMBLEA DEL PANEL DE CHIMENEA
30	1	PANEL TRASERO, GABINETE
31	3	GROMMET
32	1	KIT, PANEL DE CONTROL
33	1	CAJA DE Sonda DE CARNE
34	1	TAPA DE MANTENIMIENTO DEL PANEL DE CONTROL
NO aparece en la foto		
...	1	GUÍA DE PRODUCTOS, INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL
...	1	KIT DE HARDWARE CON PLACA DE BLOQUEO
...	1	CONTROL REMOTO
...	1	MANUAL DE REEMPLAZO ELÉCTRICO (SOLO ONLINE)

REPLACEMENT PARTS DIAGRAM / DIAGRAMA DE PIEZAS DE REPUESTO DIAGRAMME DE PIÈCES DE RECHANGE



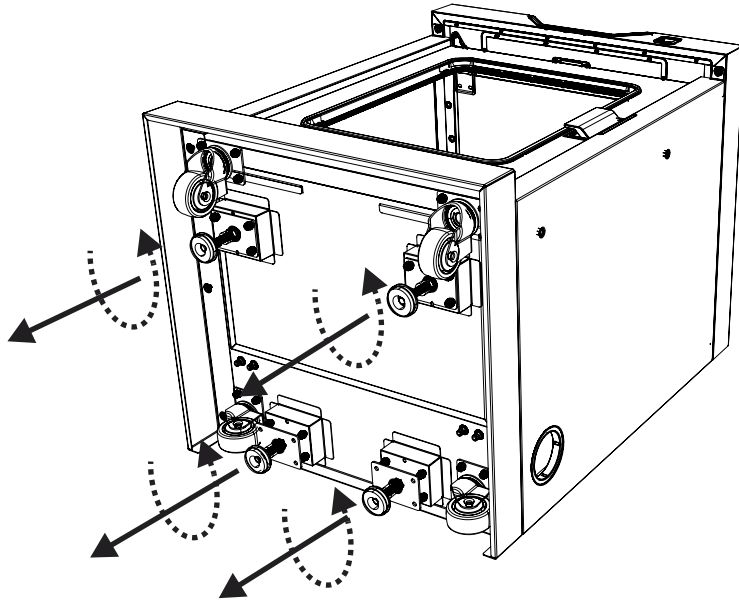
ASSEMBLY / ASSEMBLÉE / ASAMBLEA

1

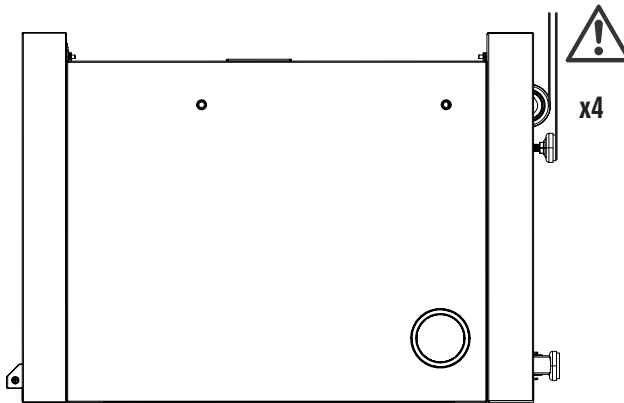


ASSEMBLY / ASSEMBLÉE / ASAMBLEA

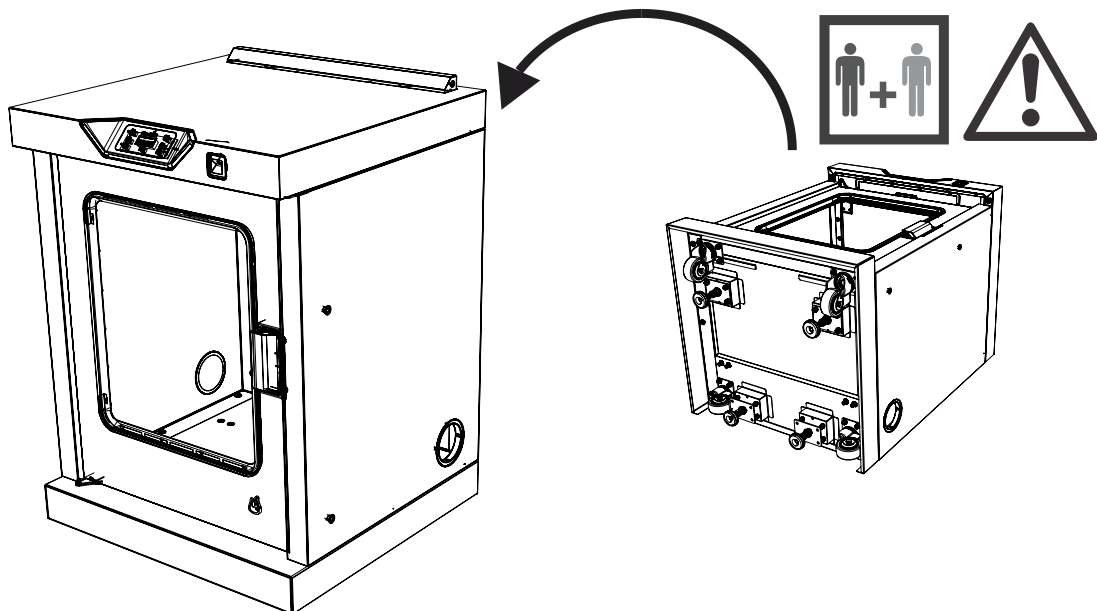
2



3



4



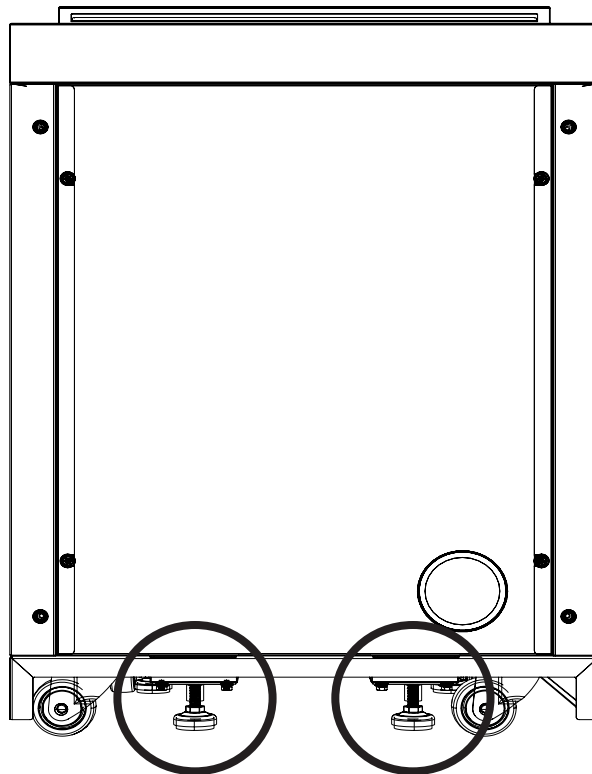
ASSEMBLY / ASSEMBLÉE / ASAMBLEA

5

- After adjusting the leveling feet and standing the smoker up, compare the height of the smoker to your other appliance modules.
- If necessary, tip the appliance over onto its back and readjust the leveling feet.
- Continue this procedure until you are comfortable that your smoker will be at the same height as your other appliance modules.
- Après avoir ajusté les pieds de mise à niveau et positionné le fumeur, comparez la hauteur du fumeur à celle des autres modules de votre appareil.
- Si nécessaire, inclinez l'appareil sur le dos et réajustez les pieds de mise à niveau.
- Continuez cette procédure jusqu'à ce que vous soyez certain que votre fumeur aura la même hauteur que les autres modules de votre appareil. Después de ajustar las patas de nivelación y levantar el fumador, compare la altura del fumador con los otros módulos de su aparato.
- Si es necesario, incline el aparato sobre su espalda y reajuste las patas de nivelación.
- Continúe con este procedimiento hasta que se sienta cómodo de que su fumador estará a la misma altura que sus otros módulos de electrodomésticos.

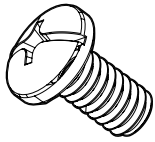
6

- Once your smoker is level with your other modules, use the two leveling feet at the rear of the appliance to make any final adjustments.
- Une fois que votre fumeur est à niveau avec vos autres modules, utilisez les deux pieds de mise à niveau à l'arrière de l'appareil pour effectuer les derniers ajustements.
- Una vez que su fumador esté al nivel de sus otros módulos, use los dos pies de nivelación en la parte posterior del aparato para hacer los ajustes finales.

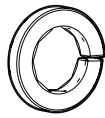


ASSEMBLY / ASSEMBLÉE / ASAMBLEA

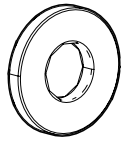
7



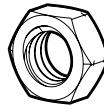
A-6



B-6

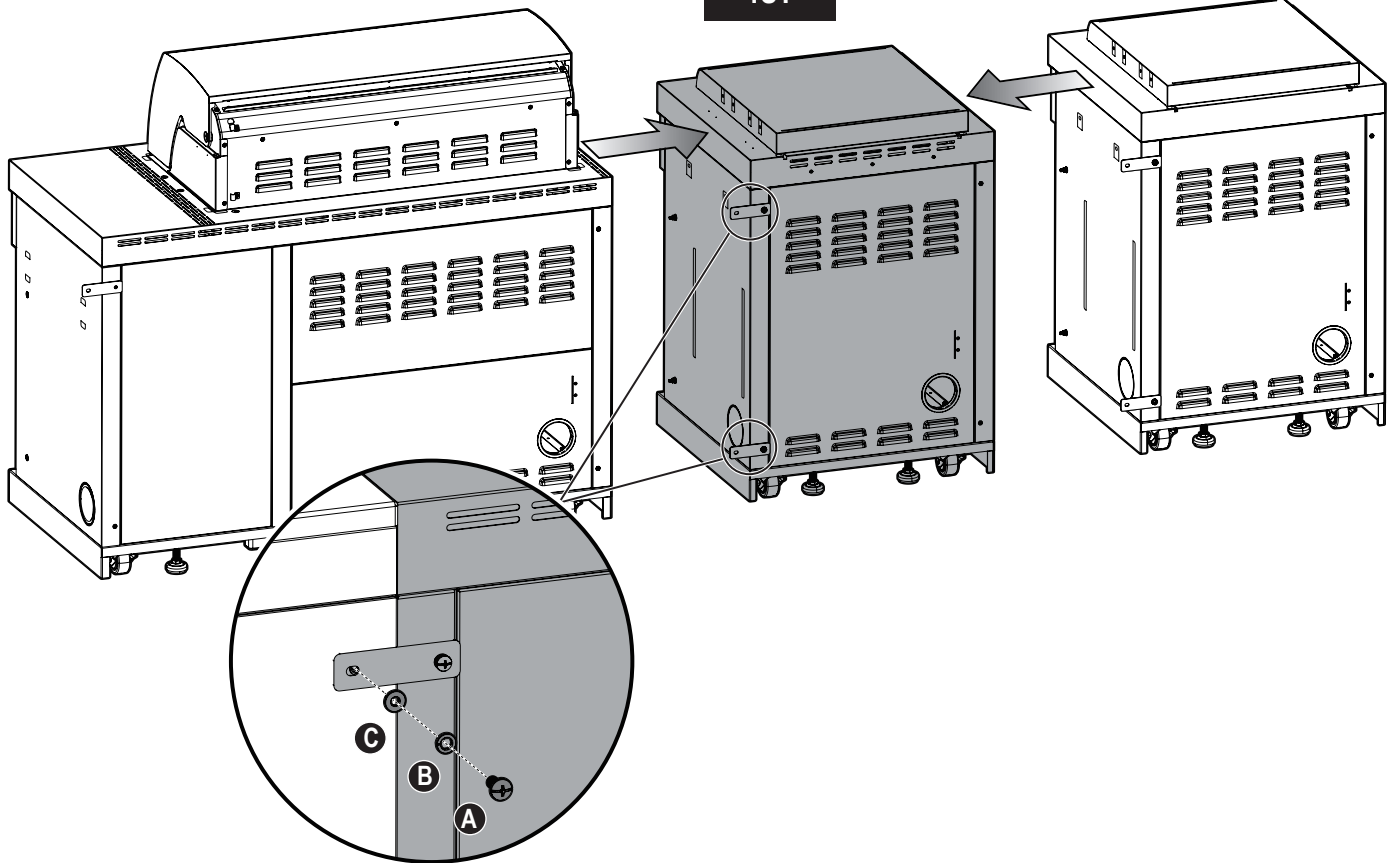


C-6



D-2

1ST



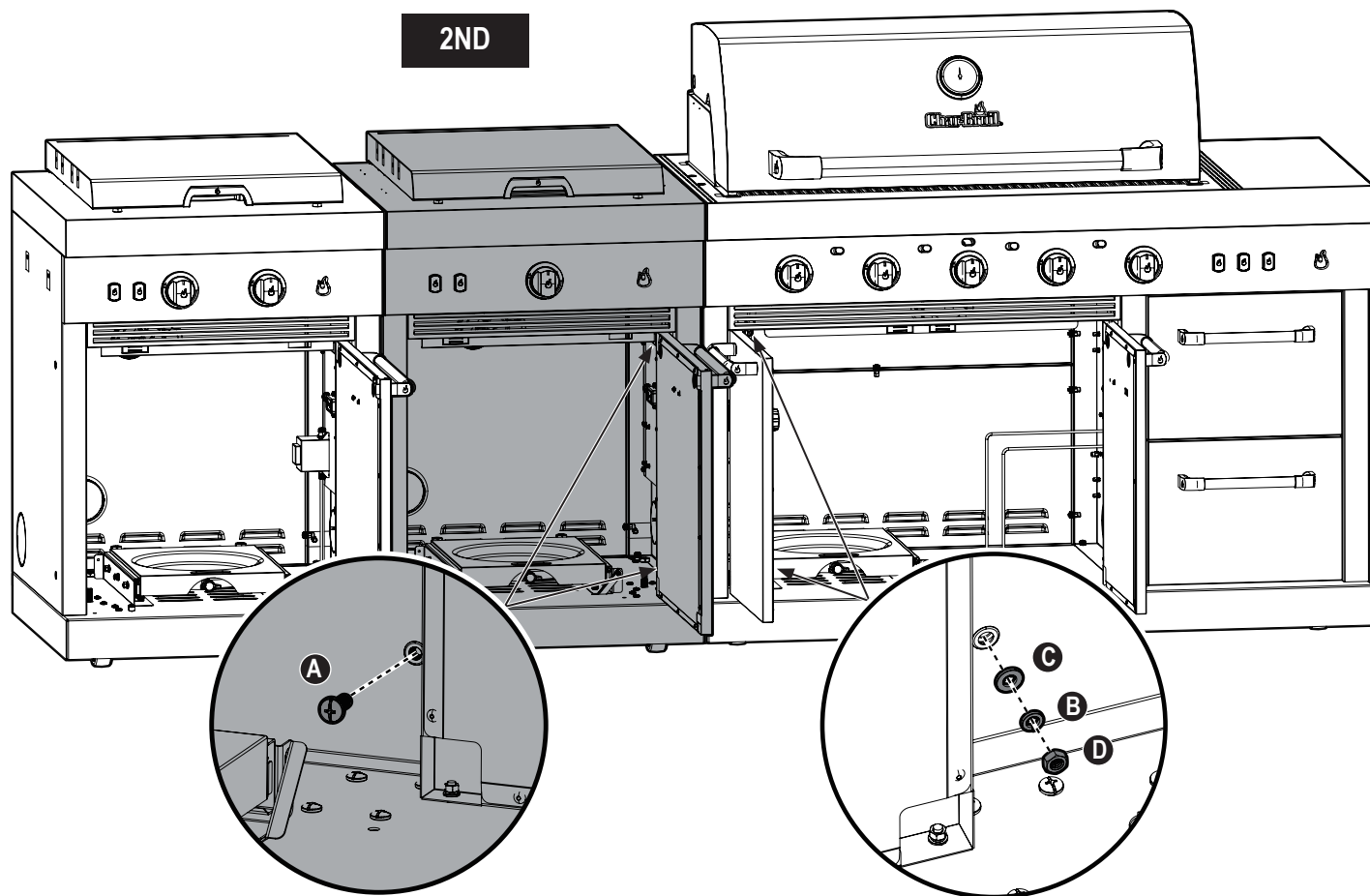
NOTE: Your product may not be shown. However, connecting each of the modules together follow the same procedure.

NOTA: es posible que su producto no se muestre. Sin embargo, al conectar cada uno de los módulos juntos, siga el mismo procedimiento.

REMARQUE: Votre produit peut ne pas s'afficher. Cependant, connecter chacun des modules ensemble suit la même procédure.

ASSEMBLY / ASSEMBLÉE / ASAMBLEA

2ND



NOTE: Your product may not be shown. However, connecting each of the modules together follow the same procedure.

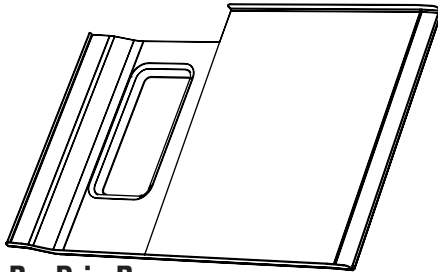
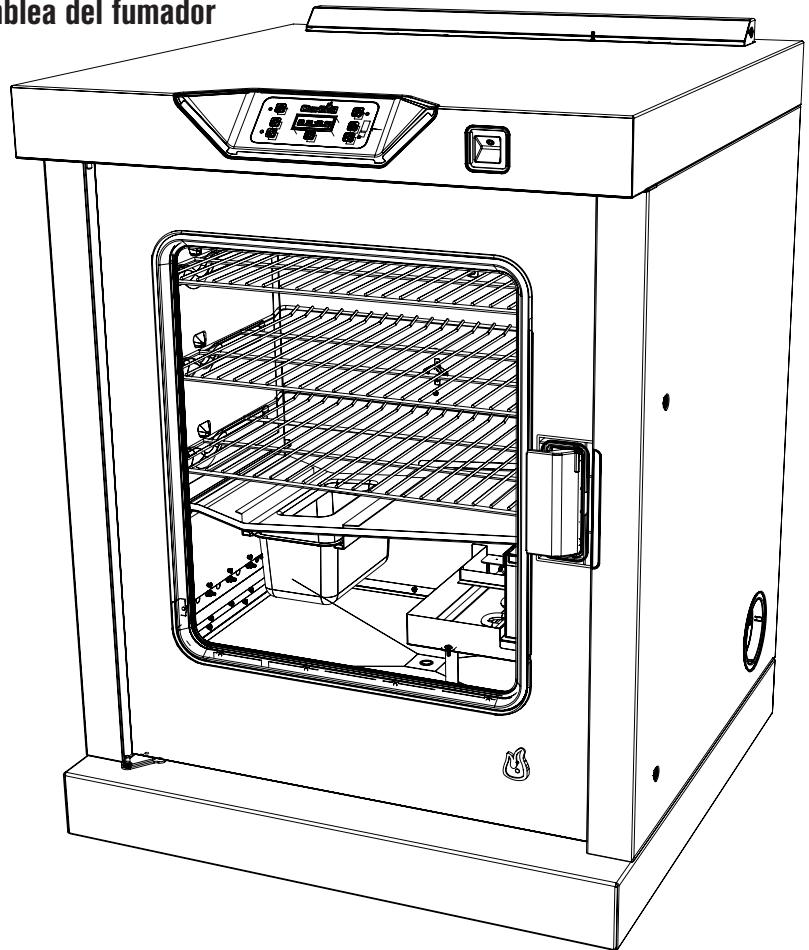
NOTA: es posible que su producto no se muestre. Sin embargo, al conectar cada uno de los módulos juntos, siga el mismo procedimiento.

REMARQUE: Votre produit peut ne pas s'afficher. Cependant, connecter chacun des modules ensemble suit la même procédure.

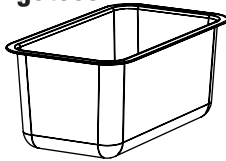
ASSEMBLY / ASSEMBLÉE / ASAMBLEA

8

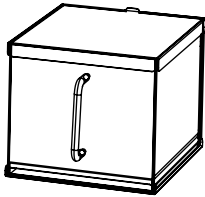
A - Smoker Assembly
Assemblée de fumeur
Asamblea del fumador



B - Drip Pan
Égouttoir
Bandeja para goteos



C - Water Pan
Bac à eau
Bandeja de agua



D - Smoker Box
Boîte à fumeur
Caja de fumadores

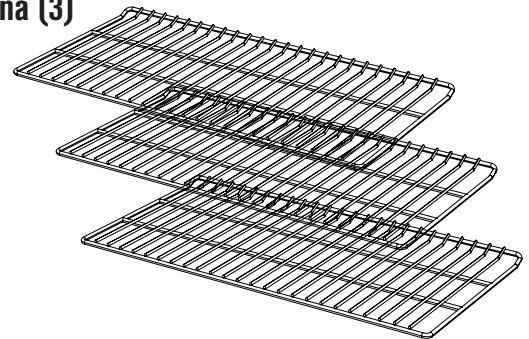


F - Meat Probe
Sonde de viande
Sonda de carne

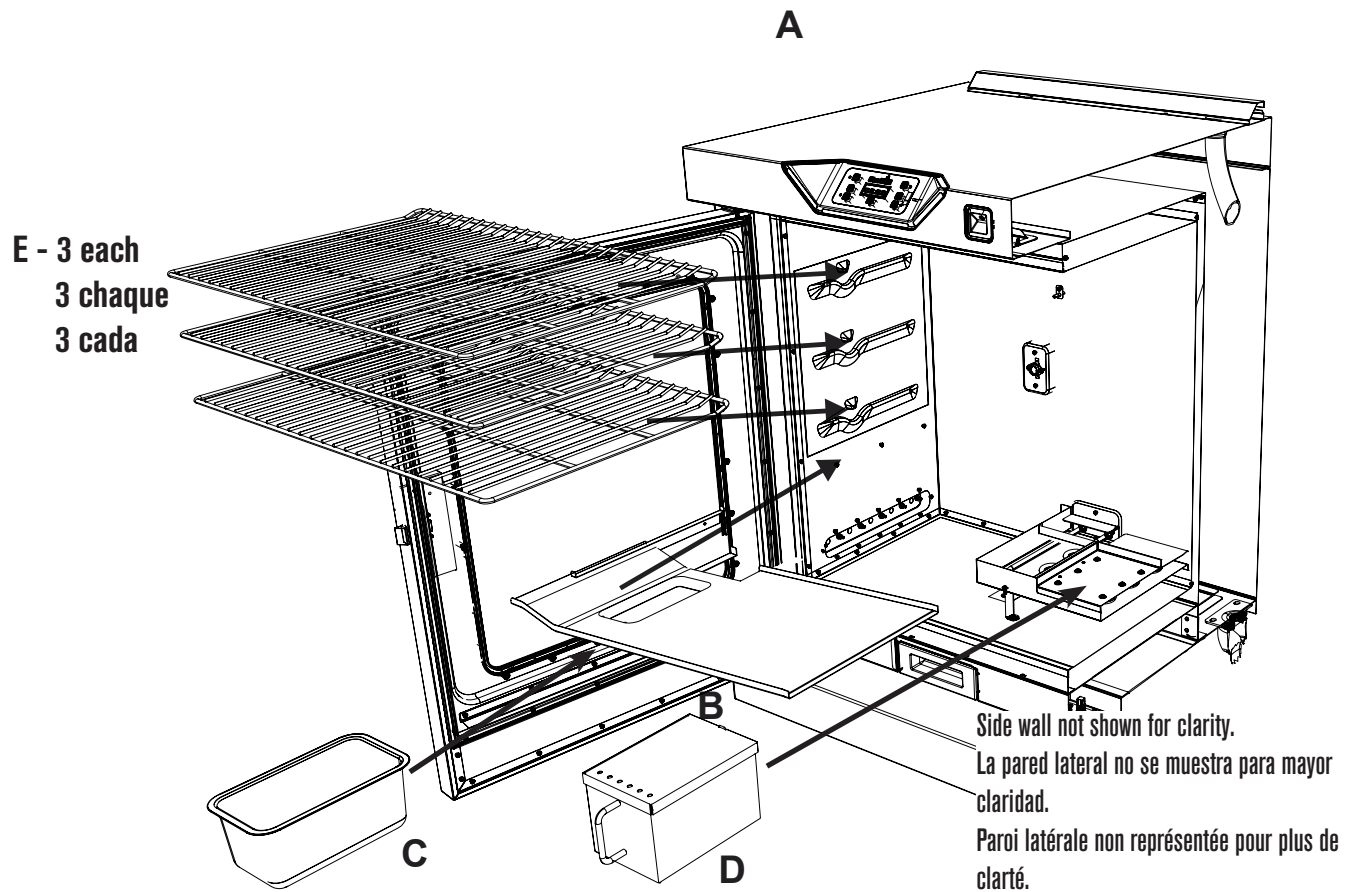


G - Remote Control
Télécommande
Control remoto

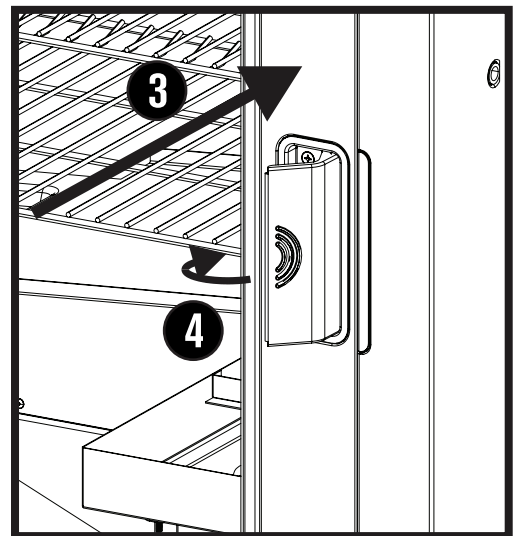
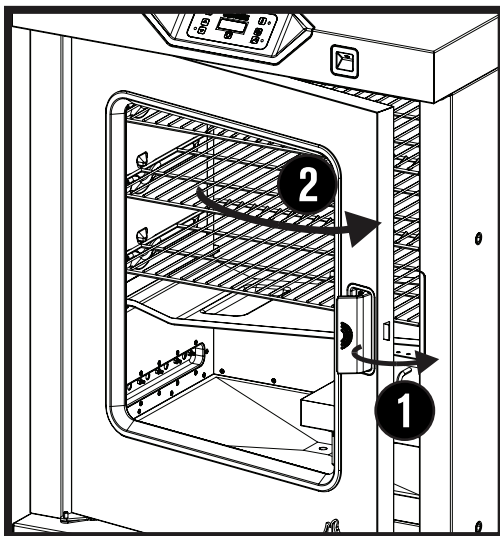
E - Cooking Grates (3)
Grilles de cuisson (3)
Rejillas de cocina (3)



ASSEMBLY / ASSEMBLÉE / ASAMBLEA



- To ensure an airtight seal on your smoker door, be sure the handle is open (1), close the door (2), press the firmly closed (3), then flip the latch to the closed position. (4)
- Para asegurar un sello hermético en la puerta del ahumador, asegúrese de que la manija esté abierta (1), cierre la puerta (2), presione firmemente (3) y luego gire el pestillo a la posición cerrada. (4)
- Pour assurer une étanchéité à l'air sur la porte de votre fumoir, assurez-vous que la poignée est ouverte (1), fermez la porte (2), appuyez sur le bouton fermement fermé (3), puis retournez le loquet en position fermée. (4)



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution				
Smoker not heating	<ul style="list-style-type: none"> Smoker is not plugged in 	<ul style="list-style-type: none"> Plug in Smoker (beep will sound when plugged in) 				
	<ul style="list-style-type: none"> No Power 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the Smoker OFF and unplug from outlet Check or replace in this order Check for tripped household circuit breakers or GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter). Reset or replace if necessary using a GFCI rated for 15 amperes or more Try a known, working appliance in the outlet. Try a different outlet, preferably on a different circuit. Unplug thermostat connections and reconnect. Replace Thermostat Kit if necessary Unplug control panel connections and reconnect. Replace Control Panel Display Kit if necessary Unplug power board connections and reconnect. Replace Power Board Kit if necessary Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement 				
		<ul style="list-style-type: none"> Faulty Heating Element 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the Smoker OFF and unplug from outlet Check or replace in this order Unplug heating element connections and reconnect Replace heating element Replace Thermostat Kit Replace Control Panel Display Kit Replace Power Board Kit Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement 			
			Circuit Breaker Trips or Fuse Blows	<ul style="list-style-type: none"> Another appliance plugged into same circuit as the smoker 	<ul style="list-style-type: none"> Do not use other electrical appliances on the same circuit 	
				<ul style="list-style-type: none"> Moisture or water in controller or electrical connections 	<ul style="list-style-type: none"> Keep all electrical connections dry. Do not operate smoker when raining 	
				<ul style="list-style-type: none"> Poor electrical connections 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the Smoker OFF and unplug from outlet Check or replace in this order Unplug thermostat connections and reconnect. Replace Thermostat Kit if necessary Replace Power Supply Cord Kit Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement 	
			No Display	<ul style="list-style-type: none"> Faulty control panel 	<ul style="list-style-type: none"> Turn Smoker OFF and unplug from outlet Check or replace in this order Unplug smoker and plug back into outlet (beep will sound when plugged in) Unplug thermostat connections and reconnect. Replace Thermostat Kit if necessary Unplug control panel connections and reconnect. Replace Control Panel Display Kit if necessary Unplug power board connections and reconnect. Replace Power Board Kit if necessary Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement 	
					Smoker will not cook properly	<ul style="list-style-type: none"> Door of smoker is left open.
		<ul style="list-style-type: none"> Insufficient preheat 				<ul style="list-style-type: none"> Always use controller Preheat setting before cooking
	Smoker will not cook properly	<ul style="list-style-type: none"> Inappropriate extension cord. 			<ul style="list-style-type: none"> Use only outdoor type with 3 prong grounding plug, rated for 15 amperes or more, approved by UL, marked with a W-A and a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliance". Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together. A 12 or 14 gauge extension cord of 50' or less is acceptable. 	

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Flare-ups	• Excess fat in meat.	• Trim fat from meat before cooking
	• Excessive cooking temperature	• Adjust (lower) temperature as needed
	• Grease build up	• Clean smoker, cooking grates, drip pan, grease tray and water pan
Persistent grease fire	• Grease trapped by food build up	• Turn the Smoker OFF and unplug from outlet. Keep door open and let fire burn out.
		• Do not apply water to fire. Personal injury may result.
		• After smoker cools, clean smoker, cooking grates, drip pan, grease tray and water pan.

ERROR CODES

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Err1	<ul style="list-style-type: none"> • Alarm sounding with 3 beeps every 30 seconds and will only stop when the Power Button is turned to off. • Blinking "Err1" appears when you press the Power Button when starting your smoker. • Blinking "Err1" appears when you press the Temp Button on your smoker. • Blinking "Err1" appears when you press any buttons on your smoker. • Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn Smoker OFF and unplug from outlet • Replace Thermostat Kit
Err2	<ul style="list-style-type: none"> • Alarm sounding with 3 beeps every 30 seconds and will only stop when the Power Button is pressed • Blinking "Err2" appears when you press the Power Button when starting your smoker • Blinking "Err2" appears when you preheat your smoker 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn Smoker OFF and unplug from outlet • Check or replace in this order Replace Thermostat Kit Replace Control Panel Display Kit Replace Power Board Kit
Err3	<ul style="list-style-type: none"> • Blinking "Err3" appears when you press the Meat Probe Button after starting your smoker. • Blinking "Err3" appears when you press the Meat Probe Button when you want to check the food temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn Smoker OFF and unplug from outlet • Check or replace in this order: • Replace Meat Probe • Replace Meat Probe Housing • Replace Control Panel Display Kit
Err4	<ul style="list-style-type: none"> • Blinking "Err4" appears when you press the Meat Probe Button after starting your smoker. • Blinking "Err4" appears when you press the Meat Probe Button when you want to check the food temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn Smoker OFF and unplug from outlet • Check or replace in this order: • Replace Meat Probe • Replace Meat Probe Housing

Remote Control

Remote control is unresponsive	<ul style="list-style-type: none"> • The remote control is not sync'd to the Smoker 	<ul style="list-style-type: none"> • Reset the Remote Control: • Main Control: press Power button and hold for 3 seconds until it beeps. • Remote Control: Press Power button twice on the remote. • The Remote control is now sync'd to the smoker. ** Indicates remote is sync'd with the smoker.
Er ° F or Er ° C	<ul style="list-style-type: none"> • Blinking Er ° F (or Er ° C) appears in the Set Chamber Temperature bar of your remote control 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn Smoker OFF and unplug from outlet • Check or replace in this order Replace Thermostat Kit Replace Control Panel Display Kit Replace Power Board Kit
Er ° F or Er ° C	<ul style="list-style-type: none"> • Blinking Er ° F (or Er ° C) appears in the Set Meat Probe Temp bar of your remote control 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn Smoker OFF and unplug from outlet • Check or replace in this order Replace Meat Probe Replace Meat Probe Housing

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Prévention / Solution				
Le fumoir ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le fumoir n'est pas allumé 	<ul style="list-style-type: none"> Branchez le fumoir (le bip se fera entendre) 				
	<ul style="list-style-type: none"> Pas d'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise Vérifiez ou remplacez, dans l'ordre suivant : Vérifiez si un coupe-circuit ou un disjoncteur de fuite de terre a été déclenché. Réinitialisez-le ou remplacez-le au besoin, en utilisant un disjoncteur de fuite de terre coté pour 15 ampères ou plus Essayez de brancher dans la prise un appareil dont vous savez qu'il fonctionne. Essayez une autre prise, préférablement sur un autre circuit. Débranchez les connexions du thermostat et rebranchez-les. Remplacez la trousse du thermostat, au besoin. Débranchez les connexions du panneau de commande et rebranchez-les. Remplacez la trousse de l'afficheur du panneau de commande, au besoin. Débranchez les connexions de la carte d'alimentation et rebranchez-les. Remplacez la trousse de la carte d'alimentation, au besoin. Consultez le manuel de remplacement des pièces électriques pour obtenir des instructions concernant l'enlèvement et le remplacement 				
		<ul style="list-style-type: none"> Élément chauffant défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise Vérifiez ou remplacez, dans l'ordre suivant : Débranchez les connexions de l'élément chauffant et rebranchez-les. Remplacez l'élément chauffant Remplacez la trousse du thermostat Remplacez la trousse de l'afficheur du panneau de commande Remplacez la trousse de la carte d'alimentation Consultez le manuel de remplacement des pièces électriques pour obtenir des instructions concernant l'enlèvement et le remplacement 			
			<ul style="list-style-type: none"> Un autre appareil est branché sur le même circuit que le fumoir 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas utiliser d'autres appareils électriques sur le même circuit 		
				<ul style="list-style-type: none"> Humidité ou eau dans le contrôleur ou les raccords électriques 	<ul style="list-style-type: none"> Gardez tous les raccords électriques secs Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il pleut 	
					<ul style="list-style-type: none"> Mauvais raccords électriques 	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise Vérifiez ou remplacez, dans l'ordre suivant : Débranchez les connexions du thermostat et rebranchez-les. Remplacez la trousse du thermostat, au besoin. Remplacez la trousse de cordon d'alimentation Consultez le manuel de remplacement des pièces électriques pour obtenir des instructions concernant l'enlèvement et le remplacement
			Aucun affichage	<ul style="list-style-type: none"> Panneau de commande défectueux 		<ul style="list-style-type: none"> Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise Vérifiez ou remplacez, dans l'ordre suivant : Débranchez le fumoir et rebranchez-le sur la prise (le bip se fera entendre) Débranchez les connexions du thermostat et rebranchez-les. Remplacez la trousse du thermostat, au besoin. Débranchez les connexions du panneau de commande et rebranchez-les. Remplacez la trousse de l'afficheur du panneau de commande, au besoin. Débranchez les connexions de la carte d'alimentation et rebranchez-les. Remplacez la trousse de la carte d'alimentation, au besoin. Consultez le manuel de remplacement des pièces électriques pour obtenir des instructions concernant l'enlèvement et le remplacement
						<ul style="list-style-type: none"> La porte du fumoir est restée ouverte.
		<ul style="list-style-type: none"> Préchauffage insuffisant 			<ul style="list-style-type: none"> Utilisez toujours l'option PH du contrôleur avant la cuisson 	
	<ul style="list-style-type: none"> Rallonge inappropriée 				<ul style="list-style-type: none"> N'utilisez qu'une rallonge pour l'extérieur dotée d'une fiche de mise à la terre à 3 broches, d'une capacité nominale de 15 ampères ou plus, approuvée par UL, portant la mention W-A et une étiquette indiquant « Suitable for Use with Outdoor Appliance ». Utilisez la rallonge la plus courte possible. Ne pas brancher 2 rallonges ou plus ensemble. Une rallonge de calibre 12 ou 14 d'une longueur de 50 pieds ou moins est acceptable. 	

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Poussées de flamme	• Quantité excessive de gras dans la viande.	• Enlevez le gras de la viande avant la cuisson
	• Température de cuisson trop élevée	• Réglez ou baissez la température en conséquence
	• Accumulation de graisse	• Nettoyez le fumoir, les grilles de cuisson, le plateau ramasse-gouttes, le bac à graisse et la cuvette d'eau
Feu de graisse persistant	• Graisse emprisonnée dans l'accumulation de nourriture	• Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise. Gardez la porte ouverte et laissez le feu s'éteindre.
		• Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Cela pourrait entraîner des blessures.
		• Une fois que le fumoir a refroidi, nettoyez le fumoir, les grilles de cuisson, le plateau ramasse-gouttes, le bac à graisse et la cuvette d'eau.

CODES D'ERREUR

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Err1	<ul style="list-style-type: none"> • Alarme avec 3 bips toutes les 30 secondes, qui n'arrête que lorsque le bouton Marche/Arrêt est éteint. • « Err1 » clignotant qui apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt lorsque vous allumez votre fumoir. • « Err1 » clignotant qui apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Température de votre fumoir. • « Err1 » clignotant qui apparaît lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton de votre fumoir. • Consultez le manuel de remplacement des pièces électriques pour obtenir des instructions concernant l'enlèvement et le remplacement 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise. Remplacez la trousse de thermostat.
Err2	<ul style="list-style-type: none"> • Alarme avec 3 bips toutes les 30 secondes, qui n'arrête que lorsque l'utilisateur appuie sur le bouton Marche/Arrêt • « Err2 » clignotant qui apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt lorsque vous allumez votre fumoir • « Err2 » clignotant qui apparaît lors du préchauffage de votre fumoir 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise. Vérifiez ou remplacez, dans l'ordre suivant : Remplacez la trousse de thermostat Remplacez la trousse de l'afficheur du panneau de commande Remplacez la trousse de la carte d'alimentation
Err3	<ul style="list-style-type: none"> • « Err3 » clignotant qui apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Thermomètre à viande après avoir allumé votre fumoir. • « Err3 » clignotant qui apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Thermomètre à viande lorsque vous voulez vérifier la température de la viande. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise • Vérifiez ou remplacez, dans l'ordre suivant : Remplacez le thermomètre à viande Remplacez le boîtier du thermomètre à viande Remplacez la trousse de l'afficheur du panneau de commande
Err4	<ul style="list-style-type: none"> • « Err4 » clignotant qui apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Thermomètre à viande après avoir allumé votre fumoir. • « Err4 » clignotant qui apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Thermomètre à viande lorsque vous voulez vérifier la température de la viande. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise • Vérifiez ou remplacez, dans l'ordre suivant : Remplacez le thermomètre à viande Remplacez le boîtier du thermomètre à viande

Télécommande

La télécommande ne réagit pas	<ul style="list-style-type: none"> • La télécommande n'est pas synchronisée avec le fumoir 	<ul style="list-style-type: none"> • Réinitialisez la télécommande. • Commande principale : appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et tenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'il émette un bip. • Télécommande : Appuyez à deux reprises sur le bouton Marche/Arrêt de la télécommande. • La télécommande est maintenant synchronisée avec le fumoir. <p>** indique que la télécommande est synchronisée avec le fumoir.</p>
Er ° F ou Er ° C	<ul style="list-style-type: none"> • Er ° F (ou Er ° C) clignotant apparaît dans la barre de réglage de température du compartiment de votre télécommande 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise. Vérifiez ou remplacez, dans l'ordre suivant : Remplacez la trousse de thermostat Remplacez la trousse de l'afficheur du panneau de commande Remplacez la trousse de la carte d'alimentation
Er ° F ou Er ° C	<ul style="list-style-type: none"> • Er ° F (ou Er ° C) clignotant apparaît dans la barre de réglage de la température du thermomètre à viande de votre télécommande 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez le fumoir et débranchez-le de la prise. Vérifiez ou remplacez, dans l'ordre suivant : Remplacez le thermomètre à viande Remplacez le boîtier du thermomètre à viande

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Prevención/Solución				
El ahumador no está calentando	<ul style="list-style-type: none"> El ahumador no está enchufado 	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe el ahumador (se escuchará un pitido cuando esté enchufado) 				
	<ul style="list-style-type: none"> No hay energía 	<ul style="list-style-type: none"> Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente Verifique o reemplace en este orden Verifique si hay disyuntores o GFCI disparados (Interruptor de circuito de falla a tierra). Restablezca o reemplace si es necesario usando un GFCI con capacidad para 15 amperios o más Pruebe con un dispositivo conocido que funcione en la toma de corriente. Pruebe con una toma diferente, preferiblemente en un circuito diferente. Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlo. Reemplace el kit del termostato si es necesario Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlo. Reemplace el kit de la pantalla del panel de control si es necesario Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlo. Reemplace el kit del termostato si es necesario Consulte el Manual de Reemplazo Eléctrico en línea para obtener las instrucciones sobre la remoción y reemplazo 				
		<ul style="list-style-type: none"> Elemento calefactor defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente Verifique o reemplace en este orden Desenchufe las conexiones del elemento calefactor y vuelva a conectar Reemplace el elemento calefactor Reemplace el kit del termostato Reemplace el kit de la pantalla del panel de control Reemplace el kit del circuito impreso Consulte el Manual de Reemplazo Eléctrico en línea para obtener las instrucciones sobre la remoción y reemplazo 			
			<ul style="list-style-type: none"> Hay otro aparato enchufado en el mismo circuito que el ahumador Humedad o agua en el controlador o conexiones eléctricas 	<ul style="list-style-type: none"> Para evitar que los disyuntores del hogar se disparen, mantenga el controlador eléctrico seco y no use otros productos eléctricos en el mismo circuito. Mantenga todas las conexiones eléctricas secas. No opere el ahumador cuando llueve 		
				<ul style="list-style-type: none"> Malas conexiones eléctricas 	<ul style="list-style-type: none"> Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente Verifique o reemplace en este orden Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlo. Reemplace el kit del termostato si es necesario Reemplace el cable de suministro de energía Consulte el Manual de Reemplazo Eléctrico en línea para obtener las instrucciones sobre la remoción y reemplazo 	
					Sin pantalla	<ul style="list-style-type: none"> Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente Verifique o reemplace en este orden Desenchufe el ahumador y vuelva a enchufarlo en el tomacorriente (sonará un pitido cuando esté enchufado) Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlo. Reemplace el kit del termostato si es necesario Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlo. Reemplace el kit de la pantalla del panel de control si es necesario Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlo. Reemplace el kit del termostato si es necesario Consulte el Manual de Reemplazo Eléctrico en línea para obtener las instrucciones sobre la remoción y reemplazo
			<ul style="list-style-type: none"> La puerta del ahumador se dejó abierta. Insuficiente precalentamiento 			<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta del ahumador mientras cocina Siempre use el controlador PH se ng antes de cocinar
						<ul style="list-style-type: none"> Cable de extensión inapropiado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
Llamaradas	• Exceso de grasa en la carne.	• Recorte la grasa de la carne antes de cocinar
	• Temperatura de cocción excesiva	• Ajuste la temperatura (más baja) según sea necesario
	• Acumulación de grasa	• Limpie el ahumador, las rejillas de cocción, la bandeja de goteo, la bandeja de grasa y la bandeja de agua
Incendio de grasa persistente	• Grasa atrapada por la acumulación de alimentos	• Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente Mantenga la puerta abierta y deje que el fuego se consuma.
		• No aplique agua al fuego. Podrían producirse lesiones personales.
		• Después que el ahumador se enfríe, limpie el ahumador, las parrillas de cocción, la bandeja de goteo, la bandeja de grasa y la bandeja de agua.

CÓDIGOS DE ERROR

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
Err1	<ul style="list-style-type: none"> • Sonido de alarma con 3 pitidos cada 30 segundos y solo se detendrá cuando el botón de encendido se apaga. • Un aviso "Err1" parpadeante aparece cuando presiona el botón de encendido al encender su ahumador. • Un aviso "Err1" parpadeante aparece cuando presiona el botón de temperatura en su ahumador. • Un aviso "Err1" parpadeante aparece cuando presiona cualquier botón en su ahumador. • Consulte el Manual de Reemplazo Eléctrico en línea para obtener las instrucciones sobre la remoción y reemplazo 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente Reemplace el kit del termostato
Err2	<ul style="list-style-type: none"> • Sonido de alarma con 3 pitidos cada 30 segundos y solo se detendrá cuando el botón de encendido se presiona. • Un aviso "Err2" parpadeante aparece cuando presiona el botón de encendido al encender su ahumador. • Un aviso "Err2" parpadeante aparece cuando precalienta su ahumador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente Verifique o reemplace en este orden Reemplace el kit de la pantalla del panel de control Reemplace el kit del circuito impreso
Err3	<ul style="list-style-type: none"> • Un aviso "Err3" parpadeante aparece cuando presiona el botón de la sonda de carne después de encender su ahumador. • Un aviso "Err3" parpadeante aparece cuando presiona el botón de la sonda de carne cuando desea comprobar la temperatura de los alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente • Verifique o reemplace en este orden: • Reemplace la sonda de carne • Reemplace la carcasa de la sonda de carne • Reemplace el kit de la pantalla del panel de control
Err4	<ul style="list-style-type: none"> • Un aviso "Err4" parpadeante aparece cuando presiona el botón de la sonda de carne después de encender su ahumador. • Un aviso "Err4" parpadeante aparece cuando presiona el botón de la sonda de carne cuando desea comprobar la temperatura de los alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente • Verifique o reemplace en este orden: • Reemplace la sonda de carne • Reemplace la carcasa de la sonda de carne

Control remoto

El control remoto no responde	• El control remoto no está sincronizado con el ahumador	<ul style="list-style-type: none"> • Restablezca el control remoto: • Control principal: presione el botón de encendido y manténgalo presionado durante 3 segundos hasta que emita un pitido. • Control remoto: Presione el botón de encendido dos veces en el control remoto. • El control remoto ahora está sincronizado con el ahumador <p>** Indica que el control remoto está sincronizado con el ahumador.</p>
Er ° F o Er ° C	• Un aviso de Er ° F (o Er ° C) parpadeante aparece en la barra Establecer temperatura de la cámara de su control remoto	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente Verifique o reemplace en este orden Reemplace el kit del termostato Reemplace el kit de la pantalla del panel de control Reemplace el kit del circuito impreso
Er ° F o Er ° C	• Un aviso de Er ° F (o Er ° C) parpadeante aparece en la barra Establecer temperatura de la sonda de carne de su control remoto	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente Verifique o reemplace en este orden Reemplace la sonda de la carne Reemplace la carcasa de la sonda de la carne

LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
ALL PARTS	1 YEAR FROM DATE OF PURCHASE*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty.

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. RUST is not considered a manufacturing or materials defect.

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts.
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty. If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

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

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.



GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit au premier consommateur acheteur que ce produit sera exempt de défauts de fabrication et de matériel après un bon assemblage et avec une utilisation résidentielle normale et raisonnable pendant les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date de l'achat*. Le fabricant se réserve le droit d'exiger le retour des pièces défectueuses, port ou fret prépayé par le consommateur, à des fins d'examen.

ÉTENDUE DE LA COUVERTURE	PÉRIODE DE LA COUVERTURE	COUVERTURE EN FONCTION DU TYPE DE DÉFAILLANCE
AUTRES PIÈCES	1 AN À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT *	DÉFAUTS DE PERFORATION, DE FABRICANT ET DE MATÉRIEL SEULEMENT

*Remarque : Un reçu de vente portant la date SERA requis pour un service au titre de la garantie.

Le premier consommateur acheteur sera responsable de la totalité des frais d'expédition pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée.

La présente garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada, elle n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et elle ne peut pas être transférée. **Le fabricant exige une preuve de la date de l'achat. Par conséquent, conservez votre reçu de vente ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne remplace pas la preuve d'achat. Le fabricant n'est pas tenu de conserver des dossiers des preuves d'achat, et il n'a aucune responsabilité à cet égard. La présente garantie limitée s'applique **UNIQUEMENT** à la fonctionnalité du produit; elle ne couvre pas les problèmes cosmétiques comme les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée la chaleur, des produits de nettoyage abrasifs et chimiques ou les outils utilisés lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garantie et des retouches seront nécessaires. La ROUILLE n'est pas considérée comme étant un défaut de fabrication ou de matériel.

La présente garantie limitée ne vous remboursera pas les coûts liés à des désagréments, des aliments, des blessures ou des dommages matériels.

CE QUE LE FABRICANT NE PAIE PAS :

1. Frais de transport, standard ou accéléré, pour les pièces de rechange et celles couvertes par la garantie.
2. Les appels de service à votre domicile.
3. Les réparations lorsque votre produit n'a pas une utilisation normale, résidentielle ou pour une seule famille.
4. Les dommages, les défaillances ou les troubles de fonctionnement découlant d'un accident, de modifications, d'une manutention négligente, de mésusage, d'abus, d'un incendie, d'une inondation, de catastrophes naturelles, d'une installation ou d'un entretien incorrects, d'une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie, ou de l'utilisation de produits qui ne sont pas approuvés par le fabricant.
5. Toute perte d'aliments attribuable à des défaillances du produit ou à des troubles de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de main-d'œuvre pour la réparation concernant des appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
7. La collecte et la livraison de votre produit.
8. Les réparations à des pièces ou des systèmes découlant de modifications faites sans autorisation.
9. L'enlèvement ou la réinstallation de votre produit.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre unique recours en vertu des conditions de la présente garantie limitée. Dans l'éventualité de problèmes de disponibilité des pièces, le fabricant se réserve le droit de leur substituer des pièces identiques ou semblables qui ont la même fonctionnalité. Le fabricant n'assume aucune responsabilité quant aux dommages consécutifs ou accessoires découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou pour une défaillance ou des dommages découlant d'une catastrophe naturelle, d'un entretien inapproprié, d'un feu de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par une entité autre que le fabricant, de mésusage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, d'environnements hostiles (mauvais temps, actes de la nature, problèmes causés par les animaux), d'une mauvaise installation ou d'une installation qui n'est pas conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION NI DESCRIPTION DE LA PERFORMANCE DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, DANS LA MESURE ÉNONCÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION AU TITRE D'UNE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS UNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE PAR LES PRÉSENTES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les marchands ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de fabricant, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le premier consommateur.

REMARQUE : Certains États ou certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; il est donc possible que certaines des exclusions ou limitations susmentionnées ne vous concernent pas. La présente garantie limitée vous confère également des droits légaux spécifiques, énoncés dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Dans l'État de la Californie seulement, si la retouche ou le remplacement du produit n'est pas commercialement faisable, le détaillant qui a vendu ce produit ou le fabricant remboursera le prix d'achat payé pour le produit, moins le montant directement imputable à l'usage qu'en aura fait le premier consommateur acheteur avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'État de la Californie seulement, vous pouvez rapporter le produit au détaillant qui vous l'a vendu pour bénéficier de service en vertu de la présente garantie limitée. Si vous souhaitez assurer l'exécution de toute obligation en vertu de la présente garantie limitée, écrivez à :

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

Les retours de la part des consommateurs ne seront pas acceptés sans autorisation de retour valide. Un numéro d'autorisation de retour doit être clairement inscrit à l'extérieur de l'emballage des retours autorisés, et les colis doivent être expédiés port ou fret prépayé. Les retours de la part des consommateurs qui ne satisfont pas ces normes seront refusés.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas en un minorista autorizado. El fabricante únicamente garantiza al comprador-consumidor original que este producto estará libre de defectos materiales y de materiales después de corregir el montaje y bajo uso doméstico normal y razonable durante los periodos indicados a continuación a partir de la fecha de la compra*. El fabricante se reserva el derecho de solicitar que las piezas defectuosas se devuelvan, con gastos de envío y/o el flete prepagados por el consumidor para su revisión y examen.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PERIODO DE COBERTURA	COBERTURA POR TIPO DE FALLA
QUEMADOR INOXIDABLE	10 AÑOS	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, MANUFACTURA Y DEFECTOS MATERIALES
CAJA DE FUEGO, TAPA, COCINA DE LA COCINA	3 AÑOS	
TODAS LAS OTRAS PARTES	1 AÑOS	

*Nota: SE requerirá un recibo de venta con la fecha para el mantenimiento de garantía.

El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable solo en los Estados Unidos y Canadá, solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. **El fabricante requerirá una prueba de la fecha de compra. Por lo tanto, debe guardar su recibo o factura de venta.** El registro de su producto no es un sustituto de la prueba de compra y el fabricante no es responsable ni está obligado a conservar los comprobantes de los registros de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos como rasguños, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, productos químicos de limpieza abrasivos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido de superficie o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no está cubierta por la garantía y requerirá de retoques. El ÓXIDO no es considerado un defecto de fabricación o de materiales.

Esta garantía limitada no le reembolsará el costo por cualquier inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad.

ELEMENTOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

1. Costo de envío, estándar o inmediato, para piezas bajo garantía o de repuesto.
2. Llamadas de mantenimiento a su hogar.
3. Reparaciones cuando su producto sea usado para usos distintos de los usos domésticos o residenciales normales.
4. Daños, fallas o dificultades operativas resultantes de un accidente, alteración, manejo descuidado, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos de Dios, instalación o mantenimiento inadecuado, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o uso de productos no aprobados por el fabricante.
5. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del producto o dificultades operativas.
6. Costos por piezas de repuesto o mano de obra de reparación para unidades operadas fuera de los Estados Unidos o Canadá.
7. Recojo y entrega de su producto.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
9. El retiro y/o la reinstalación de su producto.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS Y LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de piezas defectuosas es su recurso exclusivo bajo los términos de esta garantía limitada. En caso de problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de sustituirlas con piezas equivalentes o similares que sean igualmente funcionales. El fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental derivado del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, o por falla o daño resultante de actos de Dios, cuidado y mantenimiento incorrectos, incendio producido por grasa, accidente, alteración, reemplazo de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA PROPORCIONADA POR EL FABRICANTE. NINGÚN DESEMPEÑO ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DONDE APAREZCA ES GARANTIZADO POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA DERIVADA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento minorista que venden este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o para prometer soluciones adicionales o inconsistentes con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. NOTA: Algunos estados no permiten una exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos como se establece en este documento. También podría tener otros derechos que varían de un estado a otro. Solamente en el estado de California, si el reacondicionamiento o el reemplazo del producto no es comercialmente factible, el minorista que venda este producto o el fabricante reembolsará el precio de compra pagado por el producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del consumidor comprador original antes del descubrimiento de la no conformidad. Además, solo en el estado de California, puede llevar el producto al establecimiento minorista que vende este producto para obtener el cumplimiento de esta garantía limitada. Si desea obtener el cumplimiento de cualquier obligación bajo esta garantía limitada, debe escribir a:

Relaciones del consumidor

P. O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

Las devoluciones de los consumidores no serán aceptadas a menos que se obtenga primero una autorización de devolución válida. Las devoluciones autorizadas están claramente marcadas en el exterior del paquete con un número de RA y el paquete se envía con flete/franqueo prepagado. Las devoluciones del consumidor que no cumplan con estos estándares serán rechazadas.

FCC STATEMENT AND DECLARATION OF CONFORMITY

FCC Statement

This device complies with Part 15 of the FCC and RSS Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference.
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING:

Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate this equipment.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference harmful to radio communications.

There is no guarantee, however, that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver
- Connect the equipment to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio or TV technician for help.

Declaration of Conformity

The following information is not to be used as contact for support or sales. Please call our customer service number (listed on our website at www.charbroil.com. for all inquiries)

We

Name: Charbroil, llc
Address: 1442 Belfast Avenue
Columbus, Ga 31902 USA
Telephone 1-800-241-7548

declare that the product

Product No.: 4632466YY-XX
Product Name: Digital Vertical Electric Smoker
Manufacturer: Zhejiang Fudeer Electric Appliance Co.
Address: NO. 286 Karifa Ave, Jiaojiang 318000
Taizhou, Zhejiang Province, China

is in conformity with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: 1) This device may not cause harmful interference. 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Tested to comply with FCC standards.

This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003.

DÉCLARATION DE LA FCC ET DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclaration de la FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC et aux règles de RSS.

Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1. cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles;
2. cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

AVERTISSEMENT :

Tout changement ou toute modification à cet appareil, non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité, peut annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser cet appareil.

Cet appareil a été testé et est conforme aux limites imposées aux dispositifs numériques de classe B, conformément à la section 15 des règlements du FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie radiofréquence et peut, s'il n'est pas installé et utilisé selon les consignes du fabricant, causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Il n'y a toutefois aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation donnée.

Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences par l'un

des moyens suivants :

- Réorienter l'antenne réceptrice ou la placer à un autre endroit.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant se trouvant sur un circuit électrique autre que celui auquel il est branché actuellement.
- Communiquer avec un technicien radio/télévision pour obtenir de l'aide.

Déclaration de conformité

Les renseignements suivants ne doivent pas être utilisés comme coordonnées pour le soutien ou les ventes. Veuillez composer le numéro de notre service à la clientèle (qui figure sur notre site Web à www.charbroil.com), pour toutes les demandes d'information.

Nous

Nom : Charbroil, llc
Adresse : 1442 Belfast Avenue
Columbus, Ga 31902 États-Unis
Téléphone : 1-800-241-7548.

déclarons que le produit

Numéro de produit : 4632466YY-XX
Nom du produit : Fumoir électrique numérique vertical
Fabricant : Zhejiang Fudeer Electric Appliance Co.
Adresse : NO. 286 Karifa Ave, Jiaojiang 318000
Thaizhou, province de Zhejiang, Chine

est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement

est soumis aux deux conditions suivantes : 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles. 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

Testé pour respecter les normes de la FCC.

Cet appareil numérique de catégorie B respecte la norme canadienne ICES-003.

DECLARACIÓN DE LA FCC Y DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaración de la FCC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la FCC y las Reglas RSS.

La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

1. Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales.
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA:

Los cambios o modificaciones a esta unidad que no estén expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento pueden anular la autoridad del usuario para operar este equipo.

Este equipo ha sido probado y se encontró que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de

las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor
- Conectar el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico experimentado en radio o televisión para obtener ayuda.

Declaración de conformidad

La siguiente información no debe usarse como contacto para soporte o ventas. Llame a nuestro número de servicio al cliente (que se encuentra en nuestro sitio web en www.charbroil.com para todas las consultas)

Nosotros

Nombre: Charbroil, llc
Dirección: 1442 Belfast Avenue
Columbus, Ga 31902 EE. UU.
Teléfono 1-800-241-7548

declaramos que este producto

Nº. de producto: 4632466YY-XX
Nombre del producto: Digital Vertical Electric Smoker
Fabricante: Zhejiang Fudeer Electric Appliance Co.
Dirección: NO. 286 Karifa Ave, Jiaojiang 318000
Thaizhou, Zhejiang Province, China

cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: 1) Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas. 2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida interferencias que podrían causar una operación no deseada.

Probado para cumplir con los estándares de la FCC.

Este aparato digital de Clase B cumple con el estándar canadiense ICES-003.

PRODUCT REGISTRATION / REGISTRACIÓN DEL PRODUCTO / ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Two convenient ways to register your product:

Deux manières pratiques d'enregistrer votre produit:

Dos maneras convenientes de registrar su producto:

1 Online

En ligne

En línea

@ WWW.CHARBROIL.COM/REGISTER

2 By Mail | Par la poste | Por correo

Please fill out this card and attached a copy of your sales receipt. Return it within 10 days of purchase for warranty service. Proof of purchase will be required. The warranty is not transferable.

Veillez remplir cette carte et joindre une copie de votre reçu de vente. Renvoyez-le dans les 10 jours de l'achat pour le service de garantie. Une preuve d'achat sera nécessaire. La garantie n'est pas transférable.

Por favor llene esta tarjeta y adjunte una copia de su recibo de compra. Devuelva en el plazo de 10 días de la compra para el servicio de la garantía. Se requerirá prueba de compra. La garantía no es transferible.

**Required / Obligatoire / Necesario*

***Please Print / Veuillez imprimer / Por favor imprima*

*1. First Name Prénom Nombre	Initial Initiale Inicial	Last Name Nom de famille Apellido
Address Adresse Dirección		Apt. No No d'appt No de appart
City Ville Ciudad	State Etat Estado	Zip Code Code post Código post
*2. E-mail Address Adresse e-mail Dirección de correo electrónico		
*3. Phone Number Numéro de téléphone Número de Teléfono		
*4. Model Number Numéro de modèle Número de modelo		
Serial Number Numéro de série Número de serie		
6. Date of Purchase Date d'achat Fecha de compra		
7. Store Name Nom du magasin Nombre de la tienda		
8. Purchase Price Prix d'achat Precio de compra		

*5. Attach copy of your sales receipt here.
Joignez une copie de votre reçu de vente ici.
Adjunte una copia de su recibo de venta aquí.

9 Your Gender | Sexe | Sexe: Male | Masculin | Masculino Female | Femelle | Femenino

We respect your privacy | Nous respectons votre vie privée | Respetamos su privacidad

If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:

Si vous préférez recevoir des offres et promotions spéciales de Char-Broil, veuillez vérifier ici:

Si estás buscando un lugar para alojarse en Char-Broil, compruebe aquí.

Mail to: / Envoyer à: / Correo a:

Char-Broil Warranty Registration


P.O. Box 1240


Columbus, Ga 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire | Merci d'avoir rempli ce questionnaire. | Gracias por completar este cuestionario



 **WARNING:** This product can expose you to lead, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

 **AVERTISSEMENT:** Ce produit peut vous exposer au plomb, qui est connu de l'État de Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov.

 **ADVERTENCIA:** Este producto puede exponerlo al plomo, que según el estado de California es causante de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov.

2.1.6.1

**Char-Broil**[®]

©2018 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31904. Imprimé en Chine. Impreso en China. ©Instructions d'assemblage 2018.

©2018 Assembly instructions. ©2018 Instrucciones de ensamblado.

The product associated with this guide was manufactured in China.

Tel producto asociado con esta guía ha sido fabricado en China.

Le produit associé à ce guide a été fabriqué en Chine.

