



PRODUCT GUIDE

GUIDE DES PRODUITS

GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

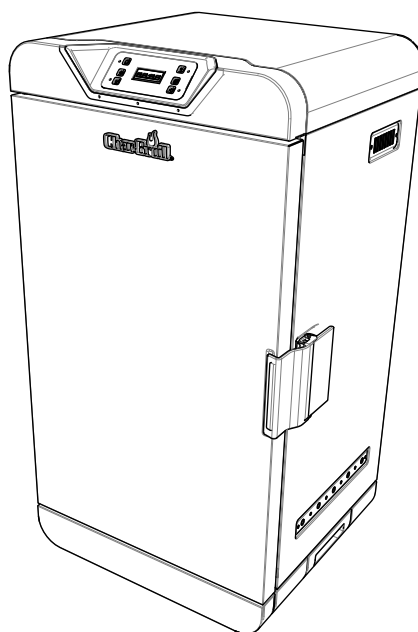
14202002

14202004

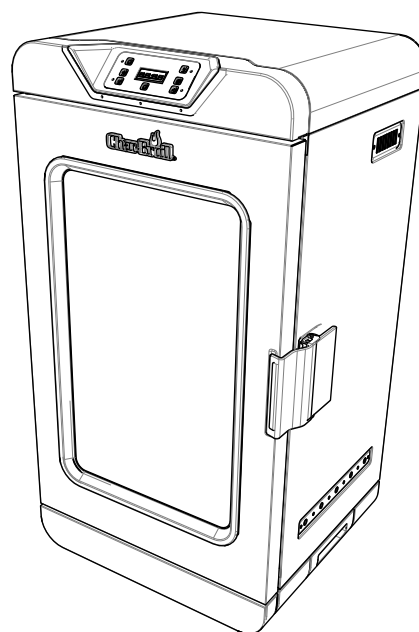
DIGITAL ELECTRIC VERTICAL SMOKER® 725

FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE VERTICAL® 725

AHUMADOR DIGITAL ELÉCTRICO VERTICAL® 725



14202002



14202004

Serial number | Numéro de série | Número de serie

See rating Label on grill for serial number.

Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique sur l'appareil.

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

Date purchased | Date d'achat | Fecha de compra

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

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

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

FOR OUTDOOR USE ONLY

POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EXTERIORS

Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.

Use sólo con GFI (interruptor de fallo de tierra) del circuito protegido.

Utiliser uniquement avec GFI (Interruptor de défaut de terre) circuit protégé.

TABLE OF CONTENTS

Product Record Information	1
Important Safeguards	2
Safety Symbols	2
General Safety	3
Use and Care	3
Food Safety	5
Controller Operating Instructions	5-7
Remote Control Instructions/Pairing	7-8
What's in the Box 14202002	9
What's in the Box 14202004	10
Assembly	11
Troubleshooting	12
Limited Warranty	13
Parts List	14
Parts Diagram	15

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.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



DANGER

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



WARNING

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



CAUTION

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

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

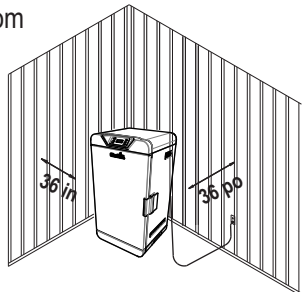


CAUTION

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

General Safety

1. Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Use rear handle provided for transportation. **NOTE:** Rear handle is not to be used for lifting the appliance.
2. Never leave smoker unattended when ON.
3. Keep children away from smoker both when hot and cold.
4. Use long barbecue utensils for cooking.
5. Allow smoker to cool before moving, cleaning or storing.
6. Do not cook under a roof.
7. Keep smoker 36" (36 po) away from walls and rails.
8. For outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
9. Do not use or store gasoline, kerosene or other flammable liquids within 20 feet of this smoker when in use.
10. Store smoker in weather protected area or use a cover when not in use.
11. Use only accessory attachments recommended by manufacturer.
12. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain smoker.
13. Do not cover cooking rack with metal foil. This could lead to overheating and damage to the appliance.
14. Use the drip tray only as instructed. Do not place it on the cooking racks during operation.
15. Smoker box **MUST** be used at all times.
16. **DO NOT** leave old wood ashes in the smoker box. Empty smoker box after each use.
17. 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.

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.

Use and Care 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.

**WARNING**

- 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.

**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.

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.



DANGER



In case of fire, unplug smoker from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.

To avoid electrical shock disconnect electric cord before cleaning smoker. Never immerse electric controller or heating element in any liquid.

Cleaning your smoker:

Excess build up of burned grease and food particles will reduce the smoker's 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 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 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.



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.



WARNING



CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

Wash your hands after handling this product.

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.

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:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

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.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

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: mpholine.fsis@usda.gov

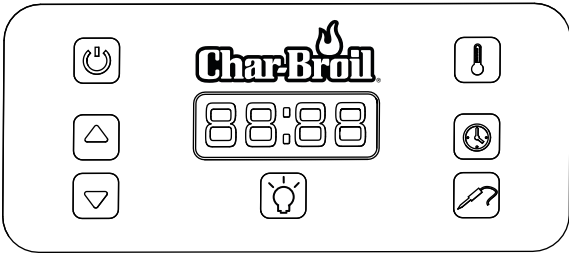
Or visit the USDA website at www.fsis.usda.gov

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.....	160°F
Turkey, Chicken.....	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare.....	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium.....	160°F
Well Done.....	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole.....	165°F
Poultry Parts.....	165°F
Duck & Goose.....	165°F
Fresh Pork	
Medium Rare.....	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium.....	160°F
Well Done.....	170°F

Control Panel Operating Instructions



- Power Button** - Turns smoker on and off
- Up Button** - add to time/temp value
- Down Button** - subtract from time/temp value
- Temp Button** - switches input to adjust Cooking temp
- Time Button** - switches input to adjust Cooking time
- Meat Probe Button** - switches input to adjust target meat probe temp
- Chamber Light** - On/Off (Optional)

- 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.

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

Control Panel Operating Instructions (Continued)

- d) Press the **Temp Button** and set temperature to **275°F (135°C)**, max. setting, using the **“UP”** or **“DOWN”** buttons.
- e) Press the **Time Button** and set the time to **2 hours** using the **“UP”** or **“DOWN”** buttons,
- f) Once 2 hours has elapsed, turn off smoker and allow to cool.
- g) 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

- a) Press the **Temp Button**.
- b) Press and hold the **“UP”** or **“DOWN”** button to raise or lower until the letters **“PH”** is displayed. Release the button. **“PH”** is blinking.
- c) Press the **Temp Button** again. The display will no longer blink indicating that the **“PH”** is set.
- d) The display will show **“PH”**, no temperature will be shown during the Preheat cycle.
- e) The appliance will automatically start the Preheating process.

Continued

- f) The Preheat cycle will run for 40 minutes.
- g) After the 40 minute preheat cycle ends:
 - The appliance will automatically reduce the interior temperature.
 - 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 lower 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.

Control Panel Operating Instructions (Continued)

- 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 Chamber Temperature 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) **Optional LED Light Button:** This button turns on and off the chamber light, if equipped.
- 7) **Optional Remote Control:** If equipped with a remote control, please see “**Remote Control Operation**”.

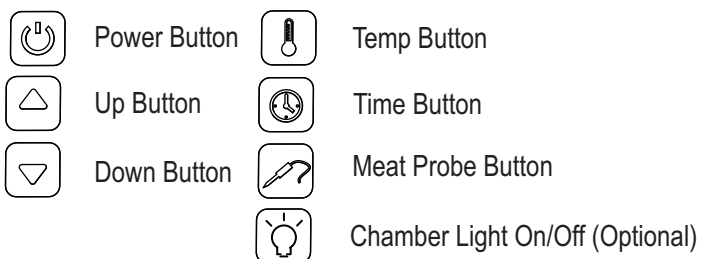
Remote Control Battery Requirements

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

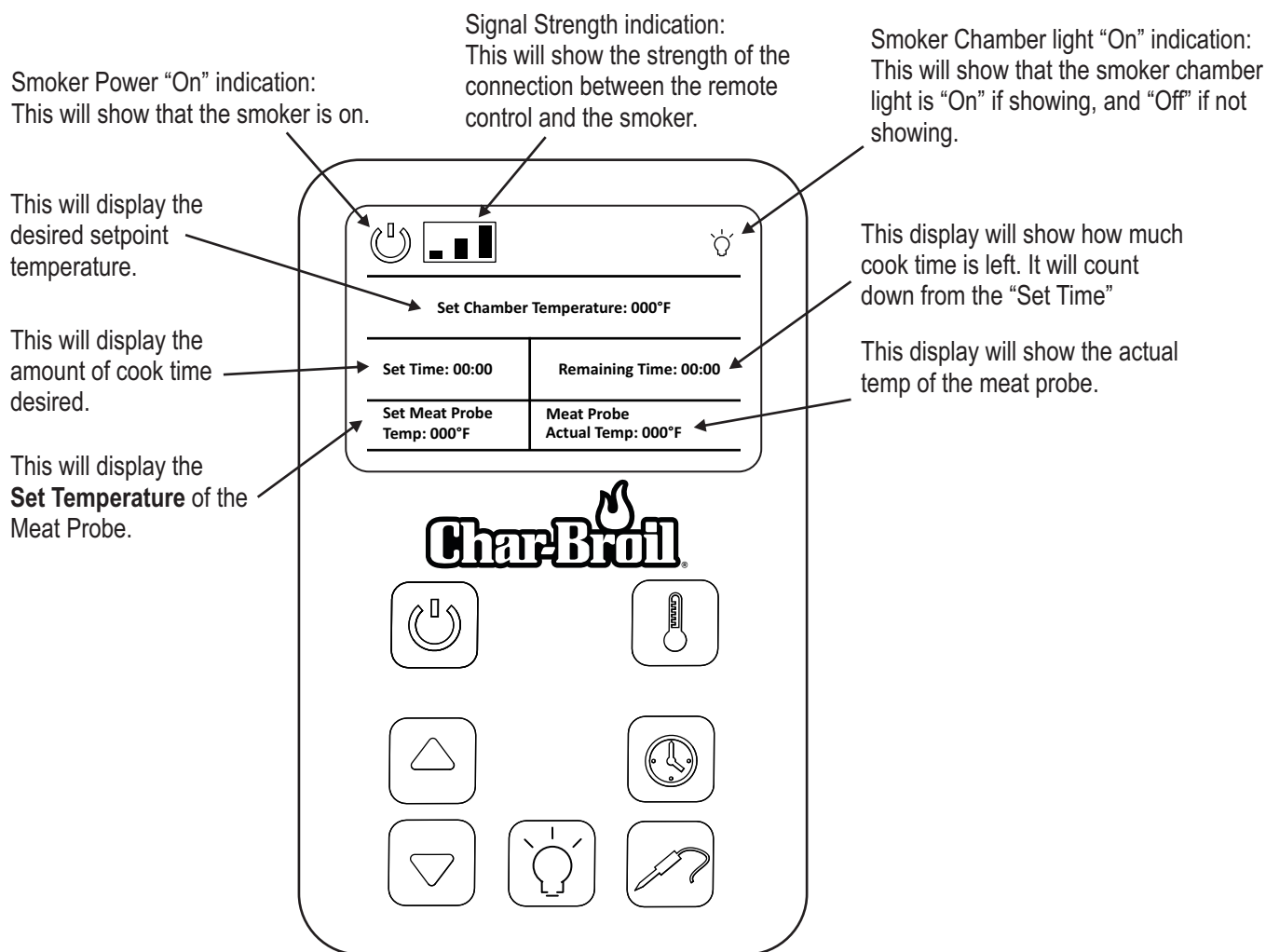
Tips for proper battery care and use

- 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 Operating Instructions



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 (If Equipped)

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

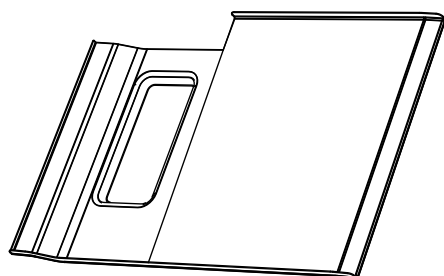
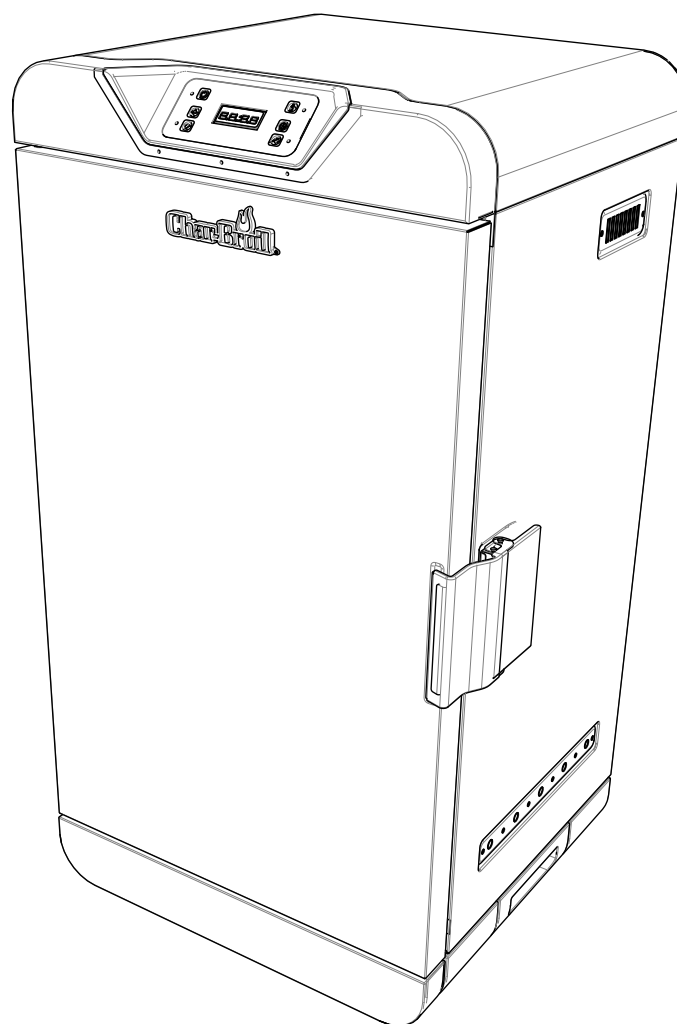
1) Syncing your remote with the Smoker Control Panel.

- 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.

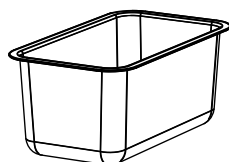
NOTE: The Preheat cycle cannot be overridden by the remote. If you have engaged the preheat cycle, only the smoker control panel can be used to make changes. The remote can be used to start the Preheat cycle.

- 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.

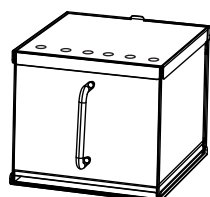
A. Smoker Assembly



B. Drip Pan

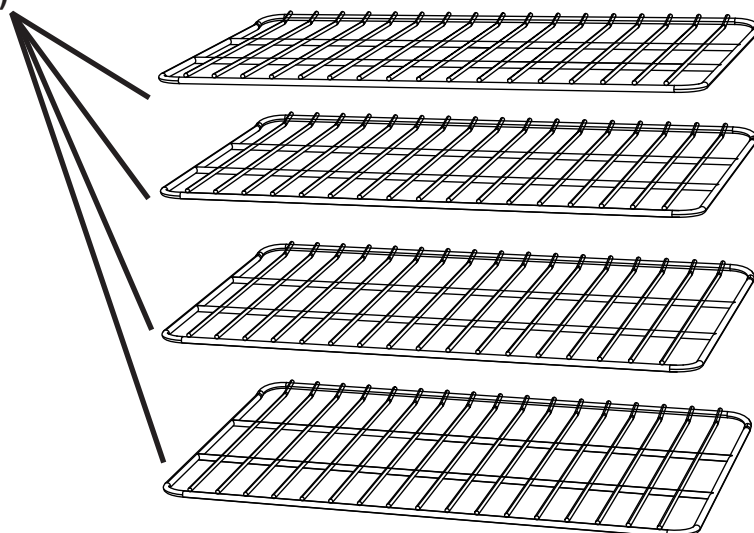


C. Water Pan



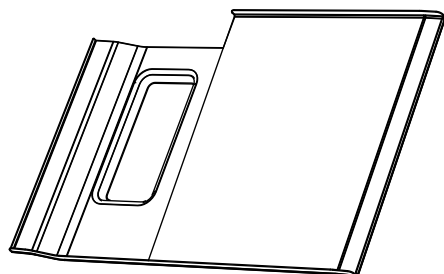
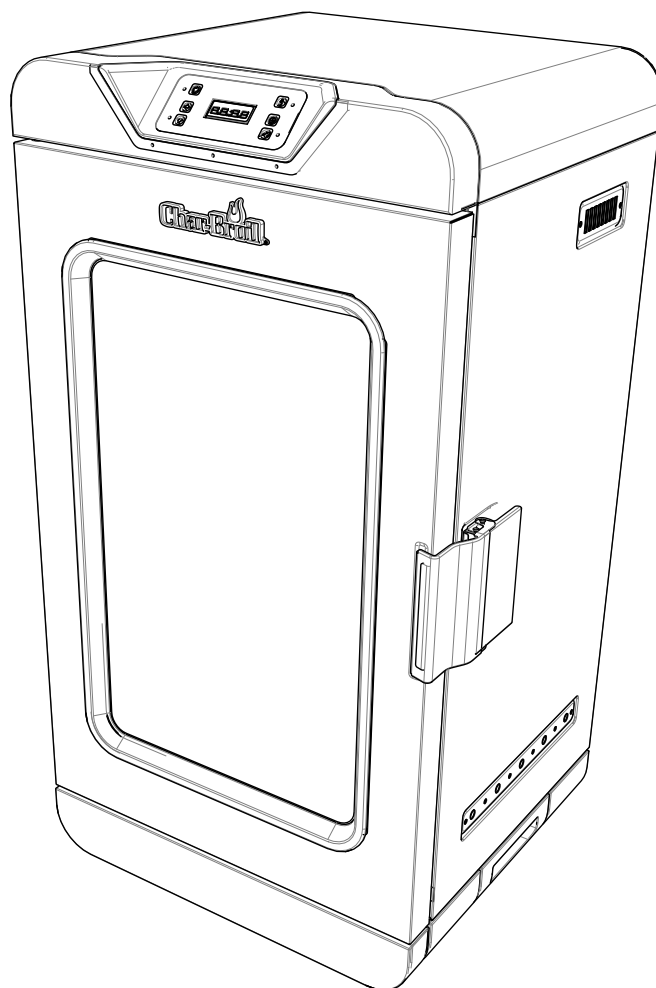
D. Smoker Box

E. Cooking Grates (4)

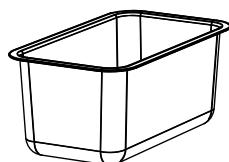


F. Meat Probe

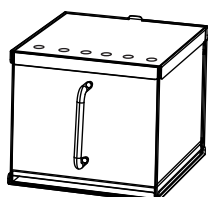
A. Smoker Assembly



B. Drip Pan

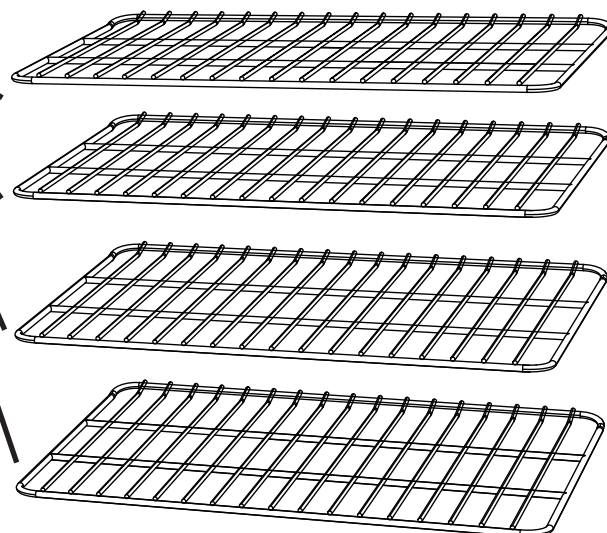


C. Water Pan

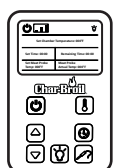


D. Smoker Box

E. Cooking Grates (4)

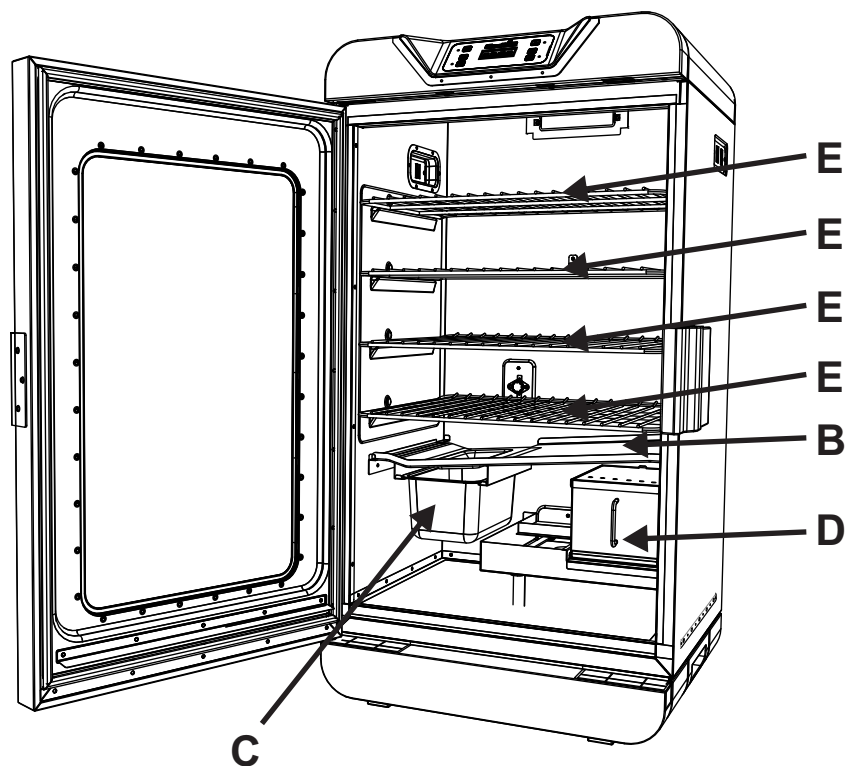
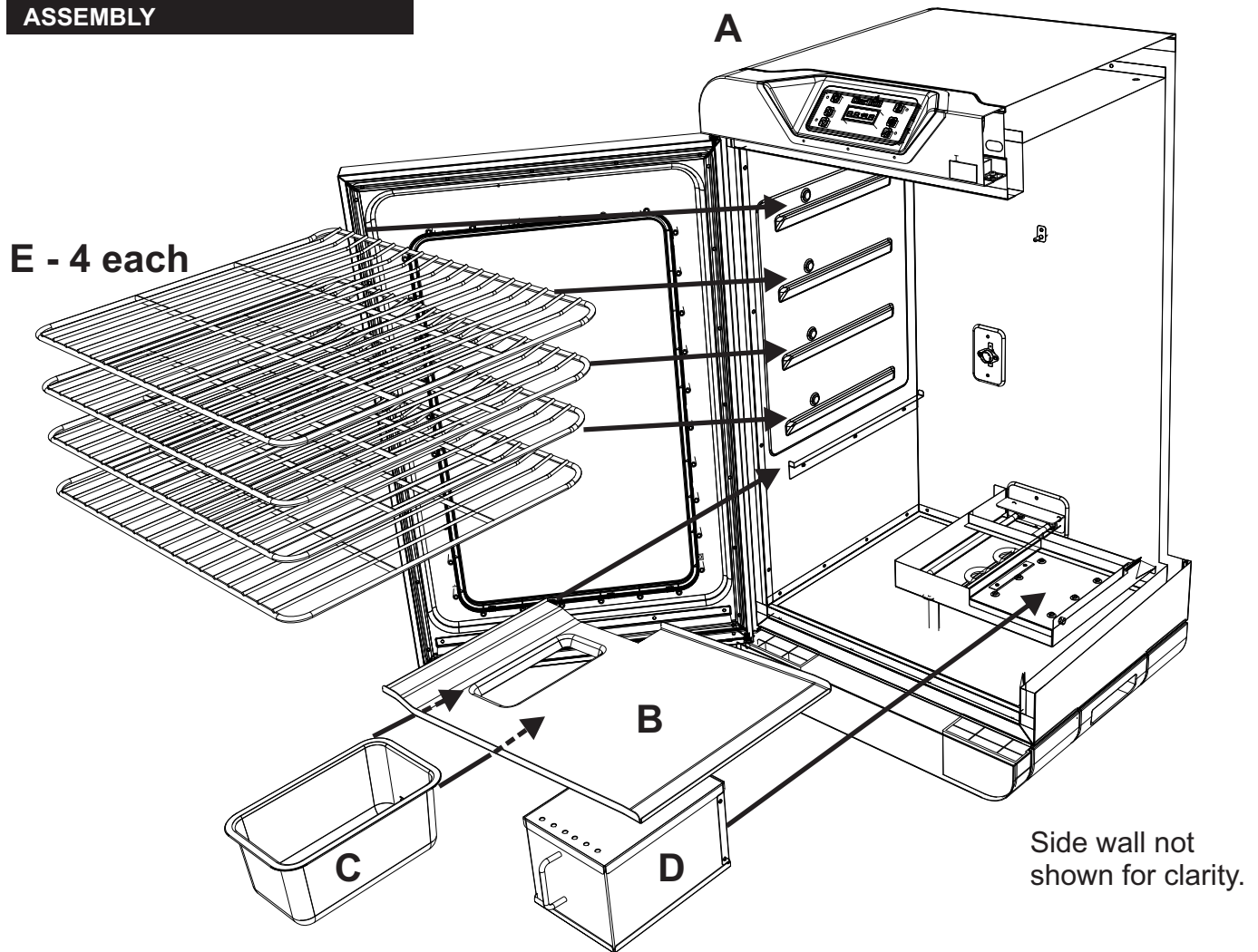


F. Meat Probe



G. Remote Control -
14202004 only.

ASSEMBLY



Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Smoker not heating	- Smoker is OFF. - No Power - Faulty controller or heating element.	- Turn on the Smoker - Check for tripped household circuit breakers or GFI (Ground Fault Interrupter). Reset or replace if necessary. - Try a known, working appliance in the outlet. - Try a different outlet, preferably on a different circuit. - Replace controller or heating element.
Circuit breaker trips or fuse blows	- Another appliance plugged into same circuit as smoker. - Moisture or water in controller or electrical connections. - Damaged cord or electrical connections.	- Do not use other electrical appliances on the same circuit. - Keep all electrical connections dry. Do not operate unit when raining. - Replace damaged controller or extension cord.
Smoker will not cook properly	- Door of smoker is left open. - Insufficient preheat or temperature set too low. - Inappropriate extension cord.	- Close door on smoker while cooking. - Preheat 15-20 minutes. Increase controller setting. - Replace with appropriately rated cord (15 amps).
Flare-ups	- Excess fat in meat. - Excessive cooking temperature. - Grease build up.	- Trim fat from meat before cooking. - Adjust (lower) temperature as needed. - Clean smoker.
Persistent grease fire	Grease trapped by food build up.	- Turn to Smoker OFF. Keep door open and let fire burn out. After smoker cools, clean insulation bowl. Do not apply water to fire. Personal injury may result.
Remote control is unresponsive	The remote control is not sync'd to the smoker	Reset the Remote Control: Main Control: press Temp button and hold for 3 seconds until it beeps. Remote Control: Press Temp button and hold for 3 seconds until it beeps The Remote control is now sync'd to the smoker.  indicates remote is sync'd with the smoker.
Error Codes: ERR1 - Cabinet Temperature Sensor ERR4 - Meat probe damaged	- Meat Probe is not plugged in. - Wires damaged or chafed.	- Plug in the Meat Probe. - Replace the Meat Probe.
No Display	Thermostat is damaged / Bad	Replace the Thermostat

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.

<u>SCOPE OF COVERAGE</u>	<u>PERIOD OF COVERAGE</u>	<u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>
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, corrossions 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.

PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	DOOR ASSEMBLY
2	1	LED LIGHT KIT (FOR MODEL 14202004 ONLY)
3	2	DOOR HINGE BRACKET KIT
4	1	MEAT PROBE HOUSING
5	1	DOOR LATCH ASSEMBLY
6	1	SMOKER BODY ASSEMBLY
7	1	LEFT LEG
8	1	GREASE TRAY ASSEMBLY
9	1	WATER PAN
10	1	SMOKER BOX
11	1	DRIP PAN ASSEMBLY
12	2	WHEEL KIT
13	4	COOKING GRATE
14	1	CONTROL PANEL DISPLAY KIT
15	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR SUPPORT
16	1	HEATING ELEMENT
17	1	MEAT PROBE
18	1	THERMOSTAT KIT
19	1	HEATING ELEMENT BACK HOUSING KIT
20	1	FRONT FASCIA, LOWER
21	1	RIGHT LEG, FRONT
22	1	RIGHT LEG, REAR
23	1	CONTROL PANEL FASCIA KIT
24	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR
25	1	POWER BOARD KIT
26	1	POWER BOARD HOUSING
27	1	POWER SUPPLY CORD KIT
28	1	CONTROL PANEL DISPLAY HOUSING KIT

NOT Pictured

...	1	ASSEMBLY MANUAL, ENGLISH, FRENCH, SPANISH
...	1	TROUBLESHOOT GUIDE (ONLINE ONLY)
...	1	REMOTE CONTROL (FOR MODEL 14202004 ONLY)

WARRANTY PARTS DIAGRAM

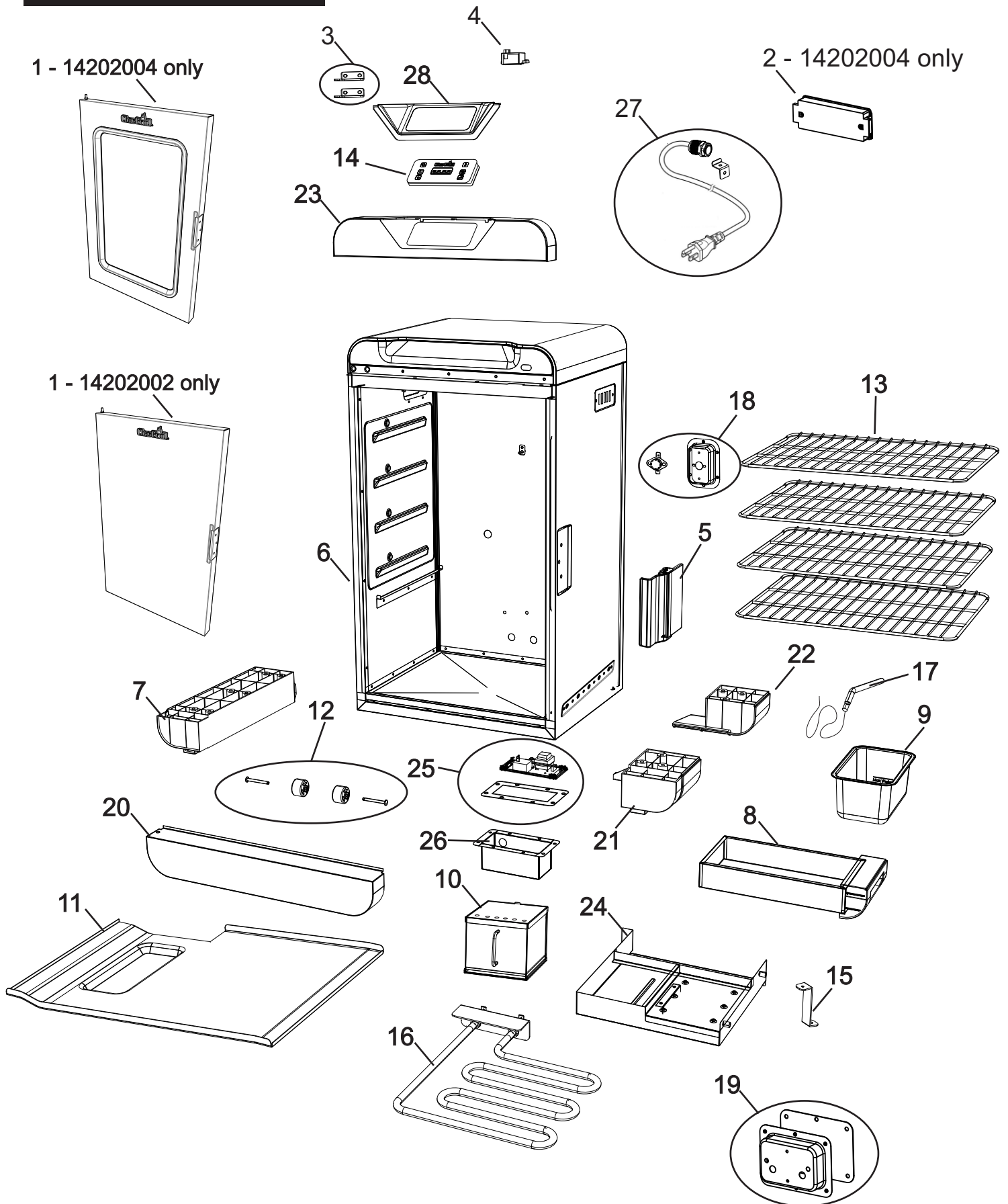


TABLE DES MATIÈRES

Renseignements sur le produit	1
Mesures de protection importantes	16
Symboles de sécurité	16
Sécurité générale	17
Utilisation et entretien	17
Sécurité alimentaire	19
Mode d'emploi du contrôleur	19-21
Mode d'emploi de la télécommande/Appairage	21-22
Contenu de la boîte 14202002	23
Contenu de la boîte 14202004	24
Assemblage	25
Dépannage	26
Garantie limitée	27
Liste des pièces	28
Schéma des pièces	29

INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR :

Laissez ce manuel au consommateur.

CONSUMMATEUR :

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Ce manuel contient des informations importantes qui sont nécessaires pour une utilisation sécuritaire de l'appareil. Suivez la totalité et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Symboles de sécurité

Les symboles et les cases ci-dessous expliquent chaque rubrique. Lisez et suivez tous les messages que vous trouverez dans le manuel.



DANGER : Indique toute situation présentant un danger imminent qui, s'il n'est pas évité, entraînera la mort ou une blessure grave.



AVERTISSEMENT : Indique toute situation présentant un danger potentiel qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner la mort ou une blessure grave.



ATTENTION : Indique toute situation présentant un danger potentiel ou une pratique dangereuse qui, s'il n'est pas évité, pourrait entraîner des blessures mineures ou moyennes.

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.
- N'utiliser qu'avec un circuit protégé par un disjoncteur de fuite de terre.
- 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.

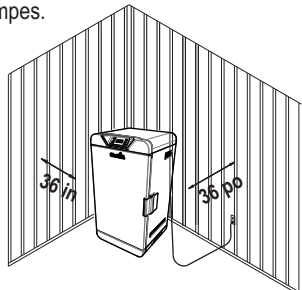
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.



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

Sécurité générale

1. Ne pas toucher de surfaces chaudes les mains nues. Utilisez la poignée arrière fournie pour le transport. **REMARQUE** : La poignée arrière ne doit pas être utilisée pour soulever l'appareil.
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 déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
6. Ne pas faire de cuisson sous un toit.
7. Gardez le fumoir à 36 po des murs et des rampes.
8. Pour une utilisation domestique en extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur ou pour la cuisson commerciale.
9. 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.
10. Rangez le fumoir à un endroit protégé contre les intempéries ou recouvrez-le d'une housse lorsqu'il ne sert pas.
11. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
12. C'est à l'assembleur ou au propriétaire qu'il incombe d'assembler, d'installer et d'entretenir le fumoir.
13. Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela pourrait faire surchauffer l'appareil et l'endommager.
14. N'utiliser le plateau ramasse-gouttes que conformément aux instructions. Ne pas le mettre sur les grilles de cuisson pendant l'utilisation.
15. La boîte à fumée **DOIT** être utilisée en tout temps.
16. **NE PAS** laisser de cendres dans la boîte à fumée. Videz-la après chaque utilisation.
17. 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.



Utilisation et entretien de votre fumoir

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.



AVERTISSEMENT



- Tout manquement à respecter toutes les instructions du fabricant pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels graves.
- 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.



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



Ne pas utiliser de rallonges de calibre 16 ou 18. Cela pourrait endommager le câblage de la maison ou causer un incendie.

Utilisation d'une rallonge et mesures de sécurité

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 pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un autre article, où des enfants pourraient tirer dessus ou elle pourrait faire trébucher quelqu'un.

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.

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 fumée.



DANGER



En cas d'incendie, débranchez le fumoir de la prise et laissez le feu s'éteindre. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil ou un autre appareil électrique.

Pour éviter les chocs électriques, débranchez le fil électrique avant de nettoyer le fumoir. Ne jamais plonger le contrôleur électrique ou l'élément chauffant dans un liquide.

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, récurer doucement les surfaces intérieures du fumoir à l'aide d'une brosse en plastique ou à soies.
- 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 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.



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 en toute sécurité l'appareil.
- 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.



AVERTISSEMENT



PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion émis lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques considérés par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.
 2. Ce produit contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés de plomb, considérés par l'État de Californie comme provoquant des cancers, des malformations congénitales et d'autres troubles de la reproduction.
- Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.*

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.

Sécurité alimentaire

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

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

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

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

Refroidissez : réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

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

Ou envoyez un courriel à : mpholine.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

Mi-saignant.....145 °F
(laisser reposer 3 minutes avant de trancher)
À point.....160 °F
Bien cuit.....170 °F

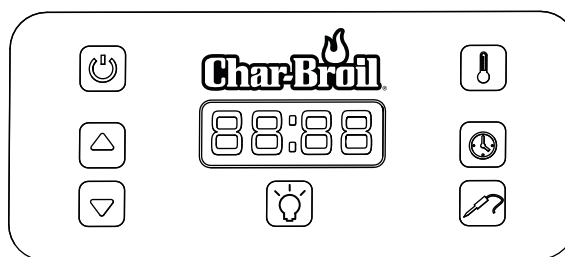
Volaille

Poulet et dinde, entier.....165 °F
Morceaux de volaille165 °F
Canard et oie.....165 °F

Porc frais

Mi-saignant.....145 °F
(laisser reposer 3 minutes avant de trancher)
À point.....160 °F
Bien cuit.....170 °F

Mode d'emploi du panneau de commande



Bouton Marche/Arrêt Allume et éteint le fumoir



Bouton Haut – augmenter la durée ou la température



Bouton Bas – réduire la durée ou la température



Bouton Température – change d'entrée afin d'ajuster la température de cuisson



Bouton Durée – change d'entrée afin d'ajuster la durée de cuisson



Bouton Thermomètre à viande – change d'entrée pour ajuster la température cible du thermomètre à viande



Lampe du compartiment – Marche/Arrêt (facultatif)

- 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 à °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.
- Brancher 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.

(suite à la page suivante)

Mode d'emploi du panneau de commande (suite)

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

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

Utilisation de la boîte à fumée :

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

REMARQUE :

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

Utilisation de la cuvette d'eau :

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

REMARQUE :

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

Cuisiner avec votre fumoir

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

1) Réglage du cycle de préchauffage

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

Suite

- f) Le cycle de préchauffage dure 40 minutes.
- g) Après la fin du cycle de préchauffage de 40 minutes :
 - L'appareil réduit automatiquement la température intérieure.
 - « 00:00 » clignote sur l'afficheur (aucune température n'est affichée)
 - Un signal sonore se fera entendre – 3 bips, puis 3 bips toutes les 30 secondes par la suite.
- h) Vous pouvez alors utiliser le bouton Température, le bouton Thermomètre à viande ou le bouton Durée pour commencer à utiliser le fumoir.

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

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

2) Utilisation du bouton Température.

Plage de l'afficheur : 100 °F à 275 °F (38 °C à 135 °C)

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

3) Utilisation du bouton Durée.

Plage de l'afficheur : 00:00 - 19:00 heures

REMARQUE : La fonction **Thermomètre à viande** sera désactivée.

- a) Appuyez sur le **bouton Durée**, et « 00:00 » clignotant s'affiche.
- b) Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour augmenter ou réduire l'heure (« 00:00 ») en tranches d'une heure. (L'afficheur devrait encore clignoter.) La valeur affichée devrait automatiquement baisser ou augmenter lorsque vous appuyez sur le bouton et arrêter lorsque vous le relâchez.
- c) Appuyez de nouveau sur le **bouton Durée** une fois que la partie de l'heure de la durée de cuisson voulue a été réglée. Après la pression sur le **bouton Durée**, la partie de l'heure (« 00:00 ») ne devrait plus clignoter, ce qui indique qu'elle a été réglée.
- d) La partie des minutes (« 00:00 ») continuera à clignoter, car elle n'a pas encore été réglée.
- e) Appuyez sur le bouton **Haut** ou **Bas** pour augmenter ou réduire les minutes (« 00:00 »). L'afficheur devrait encore clignoter.
- f) Appuyez de nouveau sur le **bouton Durée** une fois que la partie des minutes (« 00:00 ») de la durée de cuisson a été saisie. Après la pression sur le **bouton Durée**, la partie de l'heure (« 00:00 ») ne devrait plus clignoter, ce qui indique qu'elle a été réglée.
- g) Après la pression sur le **bouton Durée** à l'étape précédente, le compte à 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.

Mode d'emploi du panneau de commande (suite)

- l) 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 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.
- 4) **Bouton du 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 la température du compartiment 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, le cas échéant.
- 7) **Télécommande facultative** : Si le fumoir est doté d'une télécommande, consultez la section
« **Fonctionnement de la télécommande** »

Piles requises pour la télécommande

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

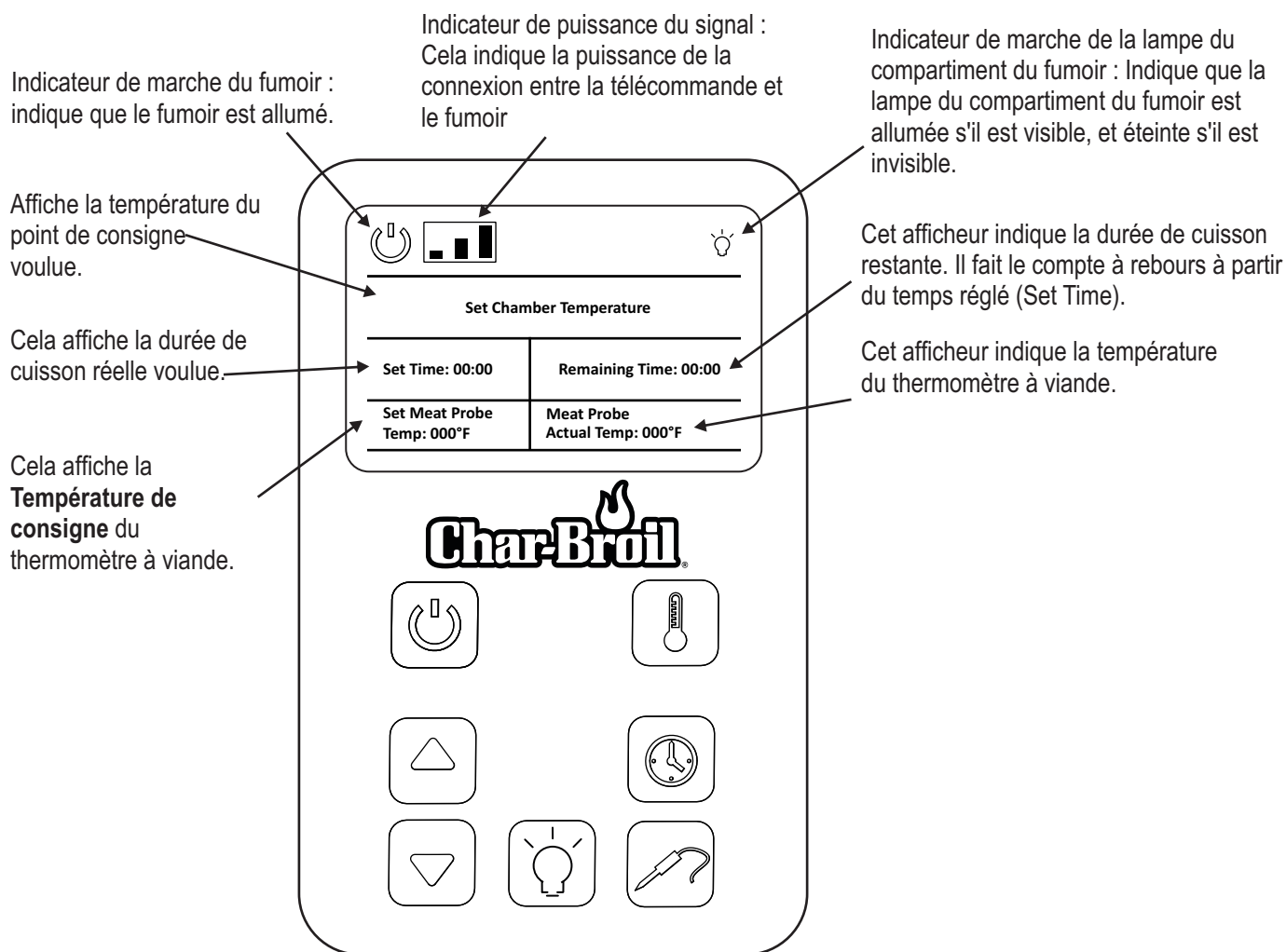
Conseils d'entretien et d'utilisation des piles

- 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.

Mode d'emploi de la télécommande

	Bouton Marche/Arrêt		Bouton Température
	Bouton Haut		Bouton Durée
	Bouton Bas		Bouton Thermomètre à viande
			Lampe du compartiment allumée/éteinte (facultatif)

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 (le cas échéant)

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

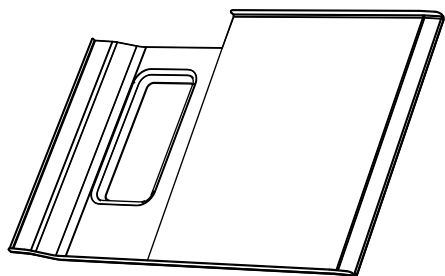
1) Synchronisation de la télécommande avec le panneau de commande du fumoir.

- Appuyez à deux reprises sur le bouton Power de la télécommande. Le panneau de commande du fumoir sera prêt à accepter les commandes manuelles provenant de la télécommande.
- Réglez le cycle de préchauffage du fumoir au moyen de la télécommande.

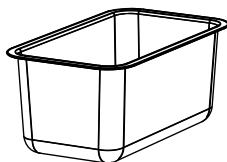
REMARQUE : Le cycle de préchauffage ne peut pas être écrasé par la télécommande. Si vous avez activé le cycle de préchauffage, seul le panneau de commande du fumoir peut être utilisé pour apporter des changements. Toutefois, la télécommande peut être utilisée pour activer le cycle de préchauffage.

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

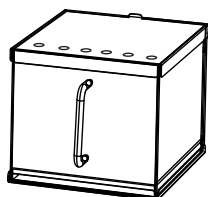
A. Assemblage du fumoir



B. Plateau ramasse-gouttes



C. Cuvette d'eau

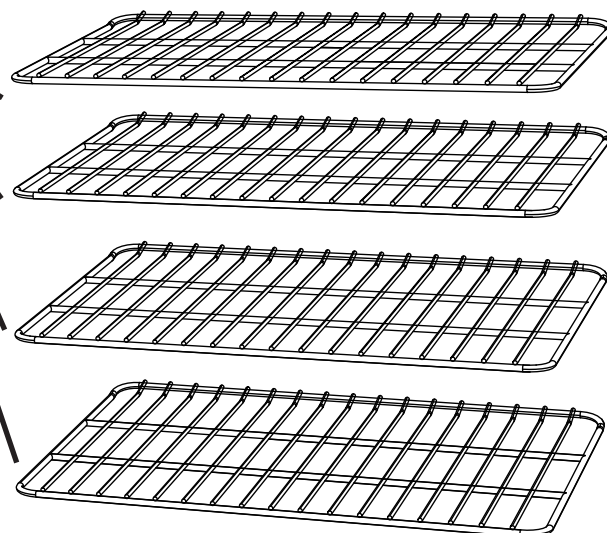
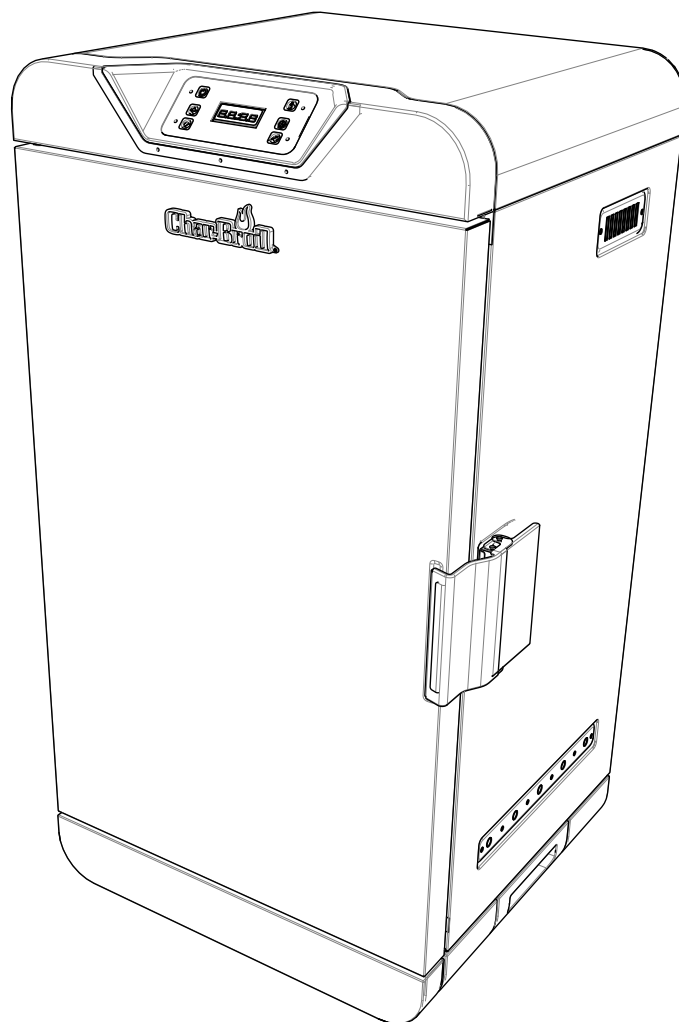


D. Boîte à fumée

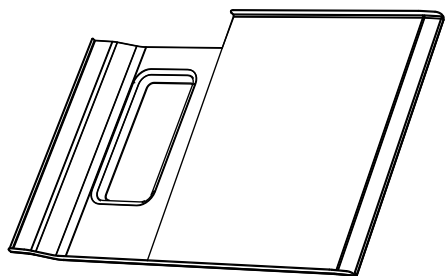
E. Grilles de cuisson (4)



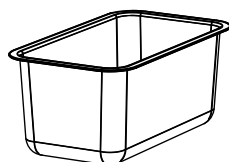
F. Thermomètre à viande



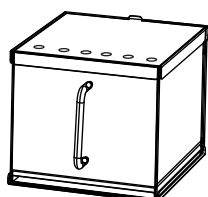
A. Assemblage du fumoir



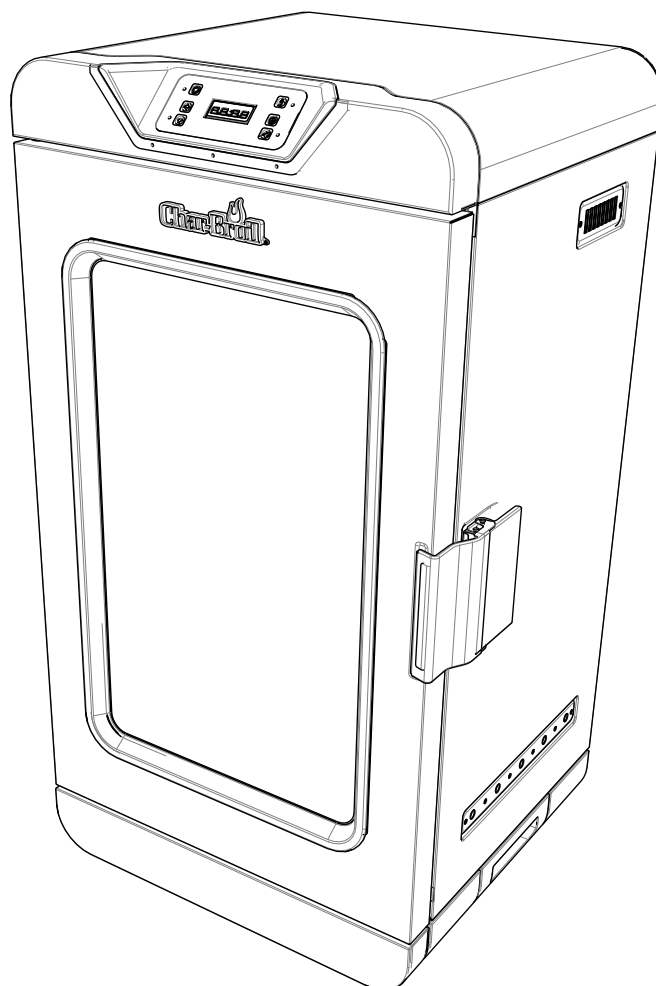
B. Plateau ramasse-gouttes



C. Cuvette d'eau



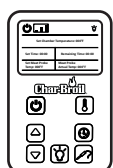
D. Boîte à fumée



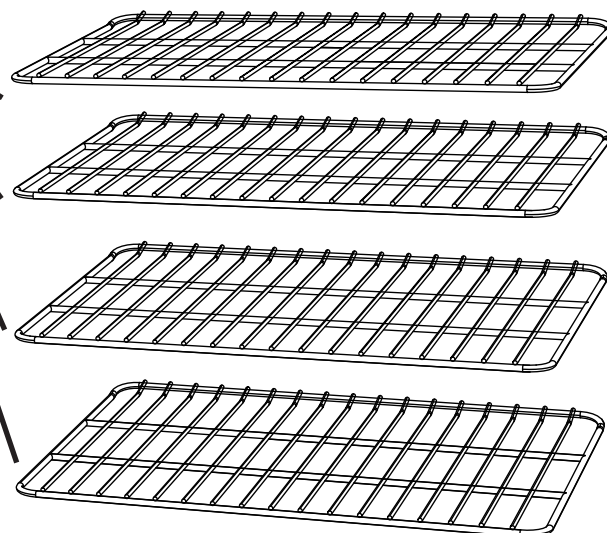
E. Grilles de cuisson (4)



F. Thermomètre à viande

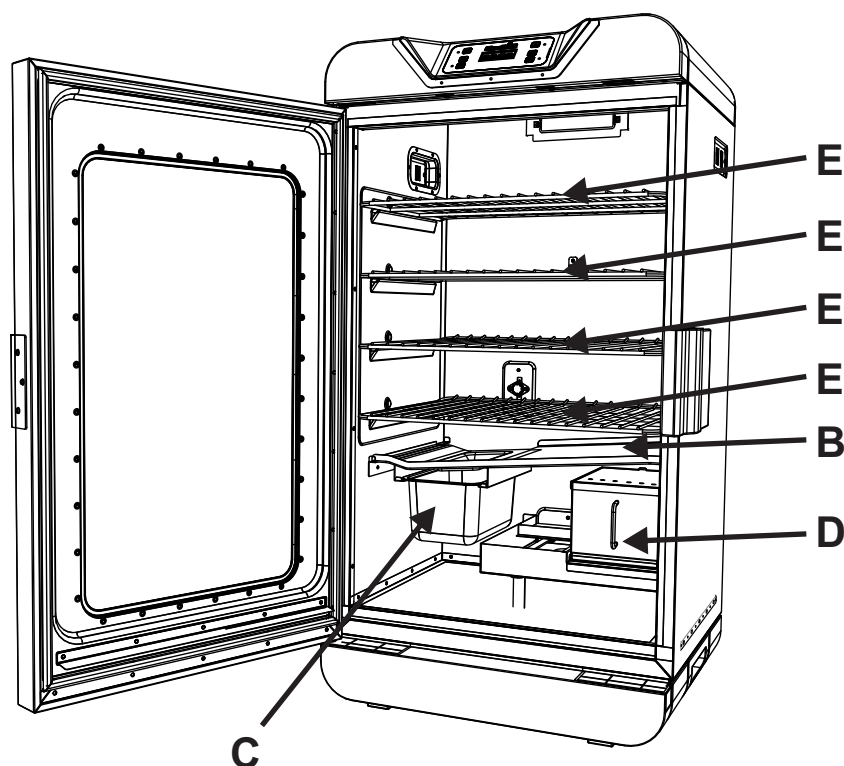
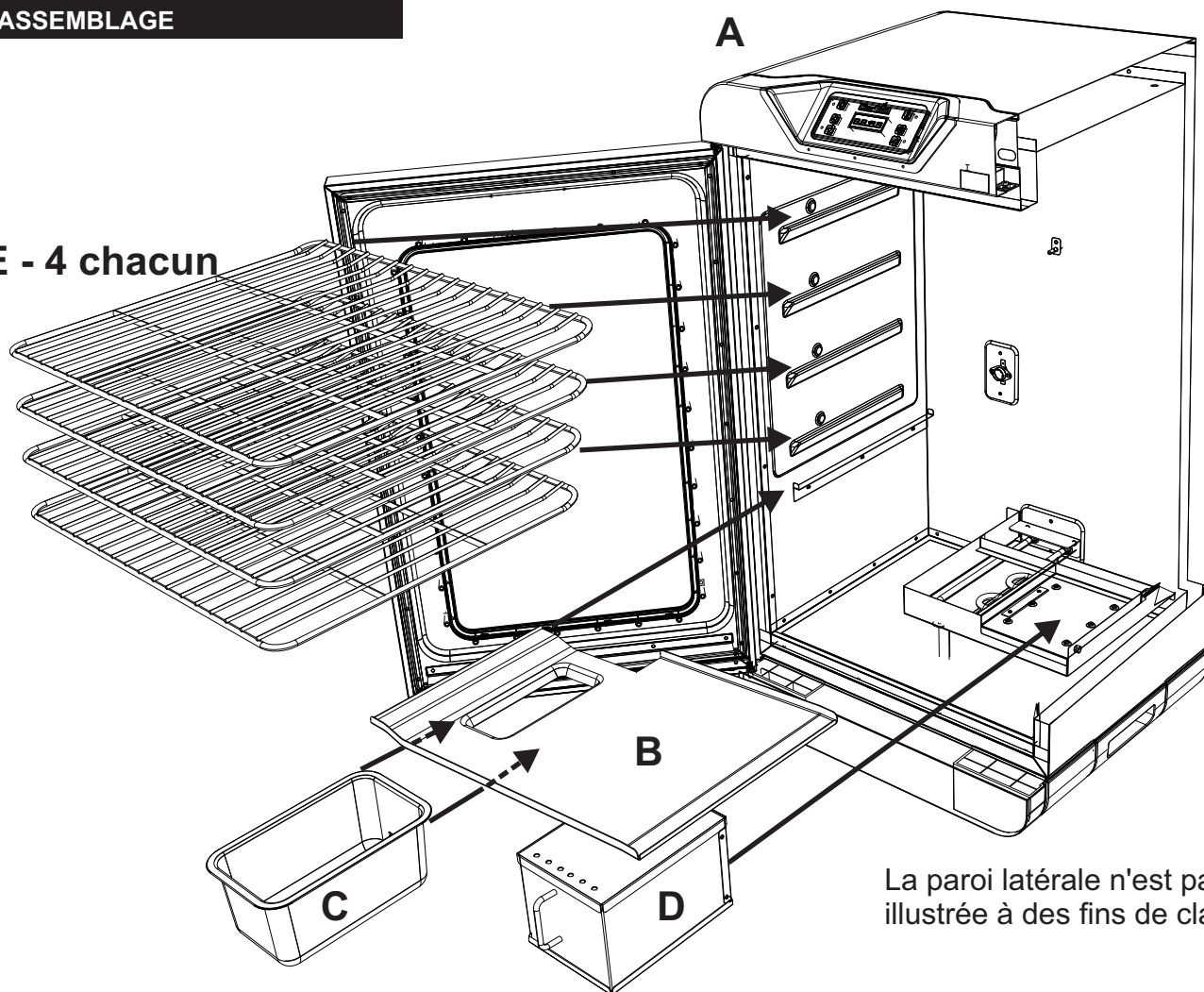


G. Télécommande –
14202004 seulement.



ASSEMBLAGE

E - 4 chacun



Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Le fumoir ne chauffe pas.	- Le fumoir est ÉTEINT. - Pas d'alimentation - Contrôleur ou élément chauffant défectueux.	- Mettez le fumoir en marche - Vérifiez si un coupe-circuit ou un disjoncteur de fuite de terre a été déclenché. Réinitialisez-le ou remplacez-le au besoin. - Essayez de brancher dans la prise un appareil dont vous savez qu'il fonctionne. - Essayez une autre prise, préférablement sur un autre circuit. - Remplacez le contrôleur ou l'élément chauffant.
Le coupe-circuit se déclenche ou le fusible grille.	- Un autre appareil est branché sur le même circuit que le fumoir. - Humidité ou eau dans le contrôleur ou les raccords électriques. - Cordon ou raccords électriques endommagés.	- Ne pas utiliser d'autres appareils électriques sur le même circuit. - Gardez tous les raccords électriques secs. Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il pleut. - Remplacez le contrôleur ou la rallonge endommagée.
Le fumoir ne cuit pas les aliments correctement.	- La porte du fumoir est restée ouverte. - Préchauffage insuffisant ou température trop basse. - Rallonge inappropriée	- Fermez la porte du fumoir pendant la cuisson. - Faites préchauffer pendant 15 à 20 minutes. Augmentez le réglage du contrôleur. - Remplacez par un cordon de la bonne valeur (15 ampères)
Poussées de flamme.	- Quantité excessive de gras dans la viande. - Température de cuisson trop élevée. - Accumulation de graisse.	- Découpez le gras de la viande avant la cuisson. - Régalez ou baissez la température en conséquence. - Nettoyez le fumoir.
Feu de graisse persistant.	Graisse emprisonnée dans l'accumulation de nourriture.	- Éteignez le fumoir. Gardez la porte ouverte et laissez le feu s'éteindre. Une fois le fumoir refroidi, nettoyez la cuvette isolante. Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Cela pourrait entraîner des blessures.
La télécommande ne réagit pas	La télécommande n'est pas synchronisée avec le fumoir.	Réinitialisez la télécommande. Commande principale : appuyez sur le bouton Température et tenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'il émette un bip. Télécommande : appuyez sur le bouton Température et tenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'il émette un bip. La télécommande est maintenant synchronisée avec le fumoir.  indique que la télécommande est synchronisée avec le fumoir.
Codes d'erreur :		
ERR1 – Capteur de température de l'armoire	Le thermomètre à viande n'est pas branché.	Branchez le thermomètre à viande.
ERR4 - Thermomètre à viande	Fils endommagés ou éraillés.	Remplacez le thermomètre à viande.
Aucun affichage	Le thermostat est endommagé ou défectueux	Remplacez le thermostat

GARANTIE LIMITÉE

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

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	1 an à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement

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

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

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

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

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

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

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

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

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

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

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

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

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

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

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

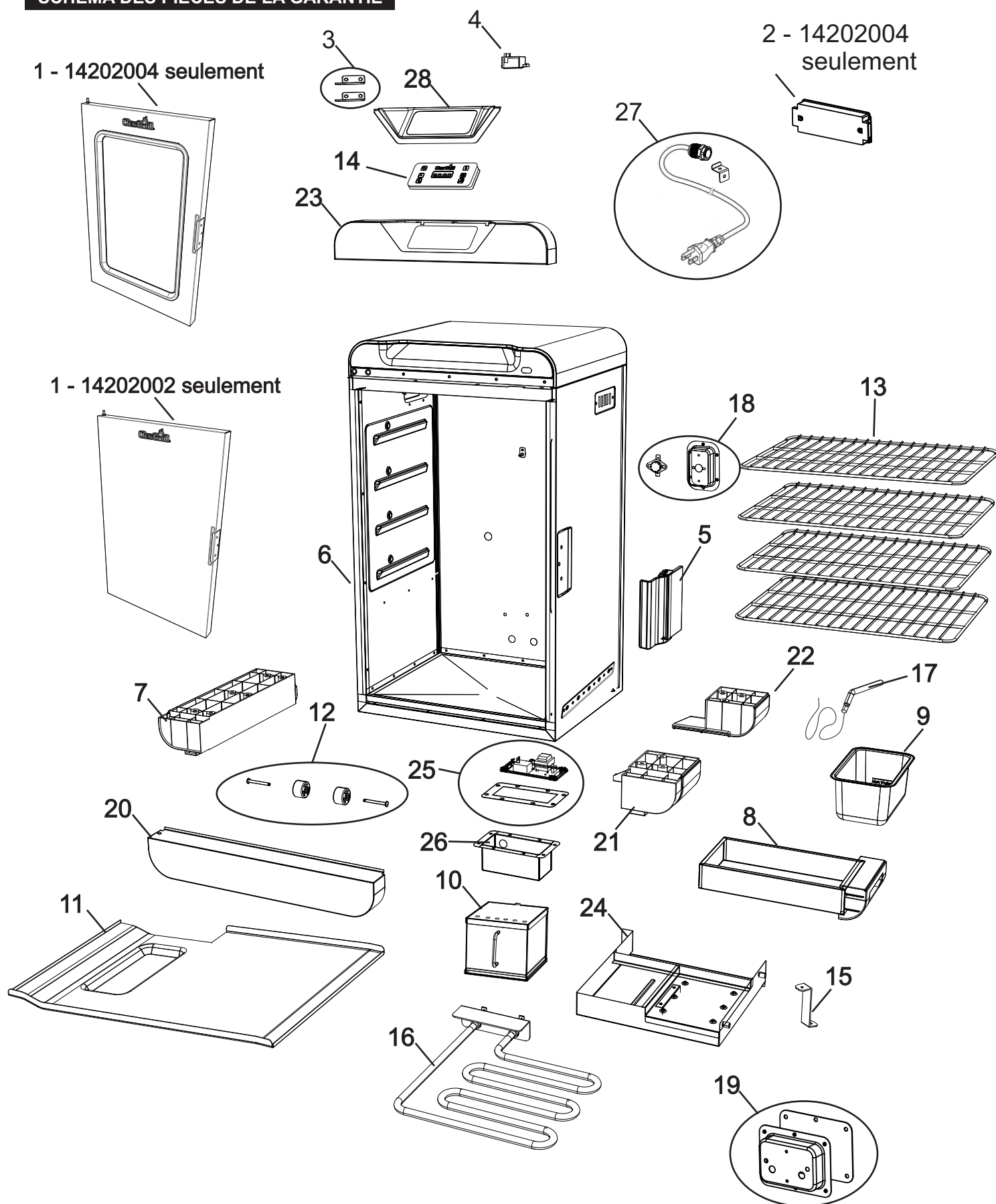
LISTE DES PIÈCES

Clé	Qté	Description
1	1	ASSEMBLAGE DE LA PORTE
2	1	TROUSSE DE VOYANTS À DEL (POUR LE MODÈLE 14202004)
3	2	TROUSSE DE SUPPORT DE LA CHARNIÈRE DE PORTE
4	1	BOÎTIER DU THERMOMÈTRE À VIANDE
5	1	ASSEMBLAGE DU LOQUET DE PORTE
6	1	ASSEMBLAGE DU BÂTI DU FUMOIR
7	1	PIED GAUCHE
8	1	ASSEMBLAGE DU BAC À GRAISSE
9	1	CUVETTE D'EAU
10	1	BOÎTE À FUMÉE
11	1	ASSEMBLAGE DU PLATEAU RAMASSE-GOUTTES
12	2	TROUSSE DE ROULETTES
13	4	GRILLE DE CUISSON
14	1	TROUSSE DE SUPPORT DU PANNEAU DE COMMANDE
15	1	SUPPORT DU RÉFLECTEUR DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT
16	1	ÉLÉMENT CHAUFFANT
17	1	THERMOMÈTRE À VIANDE
18	1	TROUSSE DE THERMOSTAT
19	1	TROUSSE DE BOÎTIER ARRIÈRE DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT
20	1	BORDURE AVANT INFÉRIEURE
21	1	PIED AVANT DROIT
22	1	PIED ARRIÈRE DROIT
23	1	TROUSSE DE BORDURE DU PANNEAU DE COMMANDE
24	1	RÉFLECTEUR DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT
25	1	TROUSSE DE LA CARTE D'ALIMENTATION
26	1	BOÎTIER DE LA CARTE D'ALIMENTATION
27	1	TROUSSE DE CORDON D'ALIMENTATION
28	1	TROUSSE DE BOÎTIER DE L'AFFICHEUR DU PANNEAU DE COMMANDE

NON illustré

...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL
...	1	GUIDE DE DÉPANNAGE EN LIGNE SEULEMENT
...	1	TÉLÉCOMMANDE (POUR LE MODÈLE 14202004 SEULEMENT)

SCHÉMA DES PIÈCES DE LA GARANTIE



ÍNDICE

Información de registro del producto	1
Salvaguardas importantes	30
Símbolos de seguridad	30
Seguridad general	31
Uso y cuidados	31
Seguridad de los alimentos	33
Instrucciones de operación del controlador	33-35
Instrucciones del control remoto/sincronización	35-36
Qué hay en la caja 14202002	37
Qué hay en la caja 14202004	38
Ensamblaje	39
Detección y solución de problemas	40
Garantía limitada	41
Lista de partes	42
Diagrama de partes	43

INSTALADOR/ENSAMBLADOR:

Deje este manual con el consumidor.

CONSUMIDOR:

Conserve este manual para referencia en el futuro.

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el uso seguro de la unidad.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y recuadros mostrados a continuación explican lo que significa cada encabezado. Lea y siga todos los mensajes que se encuentran a lo largo del manual.



PELIGRO



PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, dará como resultado la muerte o una lesión seria.



ADVERTENCIA



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría dar como resultado la muerte o una lesión seria.



PRECAUCIÓN



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

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies calientes. Use asas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe, controlador o elemento calefactor en agua u otro líquido.
- Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier artefacto o cuando está cerca a un niño.
- Desenchufe el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera.
- El uso de aditamentos complementarios que no sean recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el artefacto para uso que no sea el indicado.
- Use solo con un circuito protegido por GFI (interruptor de fallo de tierra).
- Para evitar que el ahumador se salpique o caiga al agua, no lo use dentro de 10 pies (3m) de una piscina, estanque u otro cuerpo de agua.
- Mantenga el ahumador y el controlador eléctrico secos y fuera de la lluvia en todo momento.
- Desenchufe el ahumador cuando no esté en uso y antes de moverlo.
- Nunca retire el enchufe de tierra o use con un adaptador de dos horquillas.
- Mantenga los enchufes eléctricos fuera del suelo y secos.
- No use agua u otro rociador líquido para limpiar el producto sin antes haber desenchufado el controlador eléctrico y retirado el elemento calefactor.
- No se debe usar combustible como briquetas de carbón vegetal, con la unidad.
- Use sólo con un enchufe puesto a tierra adecuadamente.
- No use el artefacto durante una tormenta eléctrica.
- Conserve un extintor de incendios a la mano durante la operación de la unidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



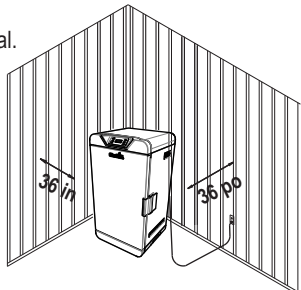
PRECAUCIÓN



Solo para uso residencial. No usar para cocción comercial.

Seguridad general

1. No toque las superficies con las manos sin protección. Use el asa posterior provista para el transporte. **NOTA:** El asa posterior no debe usarse para elevar la unidad.
2. Nunca deje el ahumador desatendido cuando esté encendido.
3. Mantenga a los niños alejados del ahumador cuando esté caliente y frío.
4. Use utensilios de larga longitud para barbacoa cuando cocine.
5. Permita que el ahumador se enfríe antes de moverlo, limpiarlo o almacenarlo.
6. No cocine bajo un techo.
7. Mantenga el ahumado a 36" (91cm) de paredes y pasamanos.
8. **SOLO PARA USO CASERO EXTERNO**
No usar en interiores o para cocción comercial.
9. No use o guarde gasolina, querosene u otro líquido inflamable dentro de 20 pies (6 m) de este ahumador cuando esté en uso.
10. Guarde el ahumador en un área protegida del clima o use una cubierta cuando no esté en uso.
11. Use solo aditamentos complementarios recomendados por el fabricante.
12. Es responsabilidad del ensamblador/proprietario ensamblar, instalar y hacer el mantenimiento del ahumador.
13. No cubre la rejilla de cocción con papel aluminio. Esto podría causar sobrecalentamiento y daños a la unidad.
14. Use la bandeja de goteo solo como se instruye. No la coloque en las rejillas de cocción durante la operación.
15. La caja de ahumado **TIENE QUE** usarse en todo momento.
16. **NO** deje cenizas de madera antiguas en la caja de ahumado. Vacíe la caja de ahumado después de cada uso.
17. Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua de un día para otro y desechándolas en un contenedor no combustible.



ADVERTENCIA



**No use cables de extensión de calibre 16 o 18.
Podrían producirse daños al cableado de la casa y/o un incendio.**

Uso y seguridad del cable de extensión

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

Si debe usar un cable de extensión para su seguridad:

- Use solamente un enchufe puesto a tierra con 3 horquillas para exteriores, con potencia de 15 amperios o más, aprobado por UL, marcado con una W-A y una etiqueta que indique "Adecuado para uso con artefacto externo".
- Use el cable de extensión más corto que se requiera. No conecte 2 o más cables de extensión juntos. Se acepta usar un cable de extensión de calibre 12 o 14 de 50 pies (15.24m) o menos.
- Mantenga las conexiones secas y puestas a tierra.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa u otros elementos de donde pueda ser jalado por niños o por donde alguien se pueda tropezar.

Interruptor de fallo a tierra (GFI)

- Desde 1971, el Código Nacional Eléctrico (NEC) requiere dispositivos de interrupción de fallo a tierra en todos los circuitos externos.
- Si su residencia fue construida antes de 1971, verifique con un electricista calificado para determinar si existe un Interruptor de fallo a tierra.
- No use este artefacto si el circuito no tiene una protección GFI.
- No enchufe este artefacto en un circuito interno.

Use y cuidado de su ahumador

Antes de su primer uso del ahumador:

- Retire todos los empaques y etiquetas de venta del ahumador. No use herramientas filosas para retirar los autoadhesivos.
- Lave las rejillas de cocción con agua tibia jabonosa, enjuague y seque exhaustivamente.

Antes de cada uso del ahumador:

- Use el ahumador solamente en una superficie firme y nivelada para evitar que se vuelque. **NO** mueva la unidad por superficies desniveladas.
- Para evitar que los interruptores de casa se vuelquen, mantenga el controlador eléctrico seco y no use otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Verifique la bandeja de grasa para asegurarse que esté vacía y montada adecuadamente antes de cada uso.
- Para hacer que no se adhiera la cocción, aplique una exhaustiva capa de aceite vegetal o rociador de aceite vegetal a la rejilla de cocción.
- **NO** cubra las rejillas de cocción con papel aluminio.



ADVERTENCIA



- Si no sigue todas las instrucciones del fabricante, podría producirse una lesión personal seria y/o daños a la propiedad.
- Tenga cuidado cuando opere su ahumador.
- Lea y siga toda la información y las salvaguardas de esta guía del producto antes de intentar ensamblar u operar este ahumador.



PRECAUCIÓN



No use herramientas filosas o puntiagudas para limpiar el ahumador.

No use limpiadores abrasivos para horno, lana de metal o escobillas de metal para limpiar las rejillas de porcelana o el cuerpo del ahumador. Estos dañarán el acabado.

Reemplace la(s) parte(s) dañada(s) solo con piezas de reemplazo certificadas por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.

Consejos de seguridad

- Si tiene un problema con la unidad, consulte la sección "Detección y solución de problemas".
- Limpie el ahumador con frecuencia, de preferencia después de cada comida que cocine. Si se usa una escobilla con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador está caliente.
- **NO** abra el ahumador durante la operación, a menos que sea necesario. Abrir la puerta permitirá que el calor se escape y hará que el tiempo de cocción sea más lento.
- **NO USE CARBÓN VEGETAL.** Si lo hace, se producirá un incendio de carbón y el ahumador no está diseñado para éste. El incendio creará una condición insegura y dañará el ahumador. Se debe usar **trozos de madera pequeños** para crear un sabor ahumado.



PELIGRO



En caso de incendio, desenchufe el ahumador del tomacorrientes y deje que el incendio se apague solo. No use agua para apagar un incendio en este artefacto eléctrico u otro.

Para evitar una descarga eléctrica, desconecte el cable eléctrico antes de limpiar el ahumador. Nunca sumerja el controlador eléctrico o el elemento calefactor en ningún líquido.

Limpieza de su ahumador:

El exceso de acumulación de grasa quemada y partículas de alimentos reducirá el rendimiento del ahumador. Para obtener un rendimiento óptimo.

- Limpie en interior y exterior al menos una vez por temporada y con mayor frecuencia si lo usa más.
- Los mejores resultados se obtienen limpiando con una escobilla la acumulación de partículas hacia la parte inferior del ahumador.
- Use un detergente suave o agua jabonosa caliente y frote con moderación las superficies internas del ahumador con una escobilla de plástico o cerdas.
- Limpie las rejillas de cocción, la bandeja de agua, la sonda para carne y la bandeja de goteo con regularidad con agua tibia jabonosa o una solución de agua y bicarbonato de sodio. Use polvo desengrasante no abrasivo para las manchas difíciles de sacar. Si se usa una escobilla con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador está caliente.
- Limpie el ahumador con un limpiador no abrasivo.
- Limpie las rejillas de cocción, la bandeja de agua, la sonda para carne y la bandeja de goteo con regularidad con agua tibia jabonosa o una solución de agua y bicarbonato de sodio. Use polvo desengrasante no abrasivo para las manchas difíciles de sacar. Si se usa una escobilla con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador está caliente.
- Limpie la superficie de los termostatos después de cada uso. Hay dos termostatos ubicados en la pared posterior interna del ahumador.
- Si su ahumador viene equipado con una ventana, no use limpiadores abrasivos en la ventana. Use un limpiador aprobado para usar en anafes de vidrio cerámico. La ventana está templada y no romperá bajo uso normal.
- Para la caja de ahumado, limpie frecuentemente para retirar la acumulación, los residuos y el polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua de un día para otro y desechándolas en un contenedor no combustible.
- El sello de la puerta **TIENE** que limpiarse con un paño húmedo después de cada uso para mantener el sello en condiciones de trabajo adecuadas.



ADVERTENCIA



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

- El uso de alcohol, medicamentos con receta o medicamentos sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la unidad.
- Cuando cocine, el artefacto debe estar sobre una superficie nivelada y estable en un área libre de material combustible.
- No deje la unidad desatendida. Mantenga a los niños y mascotas lejos del artefacto en todo momento.
- No mueva el artefacto cuando esté en uso.
- Este artefacto no ha sido diseñado y nunca debe usarse como calentador.
- Este artefacto estará caliente durante y después de su uso. Use guantes de horno aislados y utensilios de mango largo para barbacoa para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de la cocción.
- Mantenga el área limpia y libre de materiales que queman.
- Mantenga el área alrededor de la unidad despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la unidad solamente en espacios bien ventilados.



ADVERTENCIA



PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los subproductos combustibles producidos cuando se utiliza este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
 2. Este producto contiene químicos, entre los cuales se incluye plomo y compuestos de plomo, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
- Lávese las manos después de manipular este producto.**

Residentes de departamentos:

Verifique con la administración para conocer los requerimientos y códigos de incendios por usar un ahumador eléctrico en su complejo de departamentos. Use solo como está permitido.

Seguridad de los alimentos

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

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

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

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

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

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

O e-mail: mph hotline.fsis@usda.gov

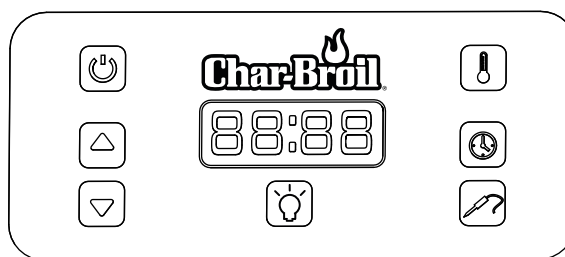
O visite el sitio web de la USDA en: www.fsis.usda.gov

Cómo decir si la carne está bien cocinada

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

cocción internas recomendadas por la USDA	
Carne molida	
Carne de res, cerdo, ternera, cordero.....	160°F
Pavo, pollo.....	165°F
Carne de res, ternera o cordero frescas	
Medio crudo.....	145°F
(dejar descansar 3 minutos antes de cortar)	
Medio.....	160°F
Bien cocido.....	170°F
Pollo	
Pollo y pavo, entero.....	165°F
Piezas de ave.....	165°F
Pato y ganso.....	165°F
Cerdo fresco	
Medio crudo.....	145°F
(dejar descansar 3 minutos antes de cortar)	
Medio.....	160°F
Bien cocido.....	170°F

Instrucciones de operación del panel de control



-  **Botón de encendido** - Enciende y apaga el ahumador
-  **Botón de arriba** - agrega el valor tiempo/temp
-  **Botón de abajo** - reduce el valor tiempo/temp
-  **Botón de temp** - ajusta la temperatura de cocción
-  **Botón de tiempo** - ajusta el tiempo de cocción
-  **Botón de sonda para carne** - ajusta la temp objetivo de la sonda para carne
-  **Luz del compartimiento** - Encendido/apagado (opcional)

- La lectura de la temperatura del panel de control puede fluctuar más o menos 10-15°F (5-8°C) a medida que la unidad da ciclos para mantener la correcta configuración de temperatura de cocción.
- Presione una vez el **Botón de encendido** y la unidad ahora está lista para recibir ajustes de configuración del **Botón de temperatura**, **Botón de tiempo** y/o **Botón de sonda para carne**.
- Si la unidad está encendida y desatendida por 19 horas, se apagará automáticamente.
- El controlador lee y muestra una configuración de temperatura de cocción interna de en grados fahrenheit (°F), el tiempo en 00:00 (horas:minutos) y la temperatura de sonda para carne en °F. Las lecturas de la temperatura puede cambiarse de °F a °C presionando los botones "UP" y "DOWN" simultáneamente por un período de 3 segundos. Las lecturas de temperatura pueden cambiarse de regreso a °F de °C usando el mismo método.
- El elemento calefactor no empezará a calentar hasta que ingrese las configuraciones de **Temp** y **Tiempo** o **Sonda para carne** y **Temp**. **NOTA:** Debe elegir la cocción mediante el tiempo o la temperatura objetivo de la sonda para carne. Estas funciones no trabajan simultáneamente.
- Si la sonda para carne no está conectada al ahumador, se deshabilita la función de la sonda para carne.

1) Curado de su ahumador

NOTA: Cure su ahumador antes de la primera cocción. Consulte la página 6 para la funciones del **Botón de temperatura** y el **Botón de tiempo**.

- Asegúrese que la bandeja de agua esté colocada en su lugar SIN AGUA y que la caja de ahumado esté colocada en su lugar sin trozos de madera.
- Enchufe el artefacto.** La pantalla inmediatamente se encenderá. Se escucha un sonido cuando se enchufa la unidad.
- Presione una vez el **Botón de encendido**, la unidad de control ya está lista.

(Continúa en la siguiente página)

Instrucciones de operación del panel de control (continuación)

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

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

Usando la caja de ahumado:

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

NOTA:

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

Usando la bandeja de agua:

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

NOTA:

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

Cocinando con su ahumador -

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

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

Continuación

- f) El ciclo de precalentamiento durará 40 minutos.
- g) Después que termina el ciclo de precalentamiento de 40 minutos:
 - El artefacto automáticamente reducirá la temperatura interior.
 - El pantalla parpadeará **“00:00”** (no se mostrará la temperatura)
 - Se oirá un sonido audible - 3 sonidos inicialmente y luego 3 sonidos una vez cada 30 segundos a partir de eso.

- h) Puede usar el **Botón de temperatura**, el **Botón de la sonda para carne** o el **Botón de tiempo** para empezar a usar el ahumador.

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

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

2) Usando el Botón de temperatura

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

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

3) Usando el Botón de tiempo

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

NOTA: La función de la **Sonda para carne** estará deshabilitada.

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

- l) Una vez que el tiempo configurado deseado ha transcurrido:
- El controlador automáticamente reducirá la temperatura del artefacto a 120°F (49°C).
 - La pantalla alternará entre 00:00 y 120°F (49°C) mostrando que el tiempo configurado ya ha transcurrido.
 - Un sonido audible sonará 3 veces y luego 3 veces una vez cada 30 segundos hasta que se presione el **Botón de encendido** o hasta que haya alcanzado el apagado máximo automático de 19 horas.
- 4) **Botón de sonda para carne**
Rango de visualización: 50°F a 225°F (-3.9°C a 107°C)
NOTA: La función de **Configurar tiempo** estará deshabilitada.
- a) Presione el **Botón de sonda para carne** y se mostrará la configuración deseada de la temperatura de la sonda para carne por defecto de 145°F (63°C), la cual parpadeará.
 - b) Presione el botón **“UP”** o **“DOWN”** para elevar o bajar la configuración deseada de la temperatura de la sonda para carne.
 - c) Presione el **Botón de sonda para carne** otra vez después que haya ingresado la configuración deseada de la temperatura de la sonda para carne.
 - d) Luego que se presiona el **Botón de sonda para carne**, la pantalla ya no debería estar parpadeando indicando que está listo.
 - e) Cuando use la función de **Sonda para carne**, la pantalla debe mostrar la Temperatura de la cámara y la Temperatura real de la Sonda para carne. La pantalla alternará durante todo el ciclo de la cocción.
 - f) Una vez que se ha alcanzado la temperatura de la sonda para carne deseada:
 - El controlador automáticamente reducirá la temperatura configurada a 120°F (49°C).
 - La pantalla alternará entre la temperatura real de la Sonda para carne y 120°F (49°C).
 - Un sonido audible sonará 3 veces y luego 3 veces una vez cada 30 segundos hasta que se presione el **Botón de encendido** o hasta que haya alcanzado el apagado máximo automático de 19 horas.
- 5) La sonda para carne puede desenchufarse o retirarse de los alimentos en cualquier momento. Si la sonda para carne no está enchufada o no alcanza la configuración deseada de la temperatura de la sonda para carne, la corriente hacia el elemento calefactor continúa hasta que se presione el **Botón de encendido** o hasta que haya alcanzado el apagado máximo automático de 19 horas.
- 6) **Botón de luz LED opcional:** Este botón enciende y apaga la luz de la cámara, si viene equipado.
- 7) **Control remoto opcional:** Si viene equipado con control remoto, consulte **“Operación del control remoto”**.

Baterías requeridas: **2 de cada una - baterías alcalinas AAA.**

(IEC - LR03, ANSI - 24A 1.5V DC)

Consejos para un cuidado y uso adecuados de las baterías

- Use el tamaño y tipo correctos de batería especificados.
- Evite mezclar las baterías, es decir, usadas con nuevas o usar distintos tipos de baterías.
- Mantenga las superficies de contacto de las baterías y los contactos del compartimiento de las baterías limpio.
- Retire las baterías del control remoto cuando no espera usarlo por varios meses.
- Asegúrese de insertar las baterías en el control remoto correctamente, con los terminales + (más) y – (menos) alineados correctamente.
- No se recomienda usar baterías recargables.
- Mantenga las baterías fuera del alcance de niños pequeños. Si un niño se traga una batería, consulte con un médico inmediatamente.
- Siempre retire las baterías agotadas del control remoto y deséchelas correctamente.

Instrucciones de operación del control remoto



Botón de encendido



Botón de arriba



Botón de abajo



Botón de temperatura



Botón de tiempo



Botón de sonda para carne



Luz de la cámara - Encendido/apagado (opcional)

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

Indicación de "On" (encendido) del ahumador:
Esto mostrará que el ahumador está encendido.

Esto mostrará la temperatura de punto de referencia deseada.

Esto mostrará la de tiempo de cocción deseado.

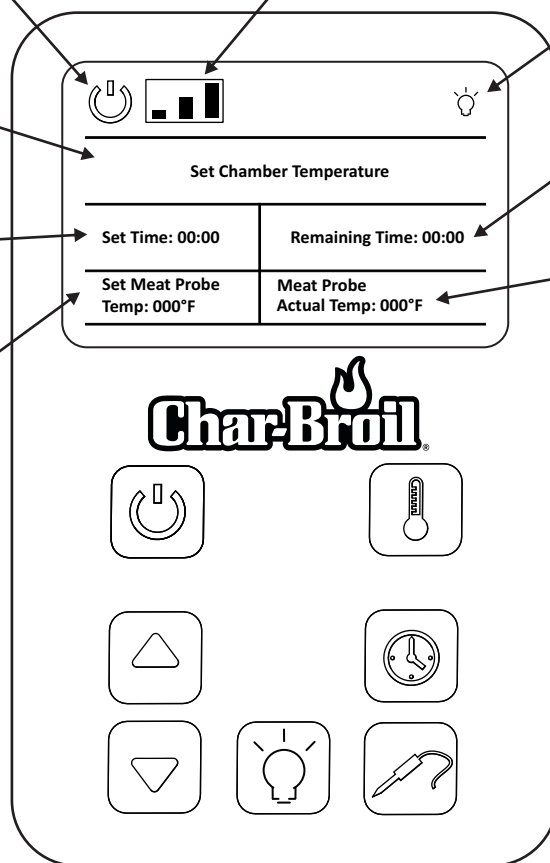
Esto mostrará la **Temperatura de configuración** de la Sonda para carne.

Indicación de fuerza de la señal:
Esto mostrará la fuerza de la conexión entre el control remoto y el ahumador.

Indicación de la luz de la cámara del ahumador "Encendida": Esto mostrará que la luz de la cámara del ahumador está "Encendida" si se está mostrando y "Apagada" si no se está mostrando.

Esta pantalla mostrará cuánto tiempo de cocción queda. Contará en cuenta regresiva desde el "Tiempo de configuración"

Esta pantalla mostrará la cantidad real temperatura de la sonda para carne.



Operación del control remoto (si viene equipado)

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

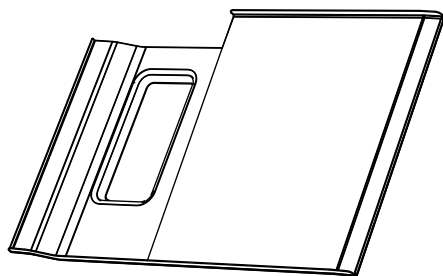
1) Sincronice su control remoto con el panel del control remoto.

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

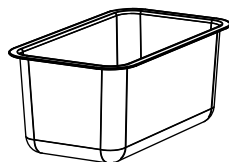
NOTA: El ciclo de precalentamiento no puede anularse mediante el control remoto. Si ha iniciado el ciclo de precalentamiento, solo el panel de control del ahumador puede usarse para hacer cambios. El control remoto puede usarse para iniciar el ciclo de precalentamiento.

- Cuando se ha completado el ciclo de precalentamiento, "PH" parpadeará.
- Vaya al panel de control del ahumador, configure el ahumador para cocinar usando el método deseado de cocción - **Tiempo y Temperatura o Sonda para carne**, según las instrucciones de las páginas 5-6.
- Su control remoto ahora mostrará las configuraciones 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 del panel de control del ahumador.

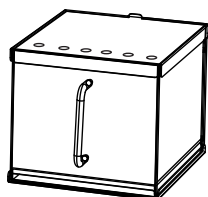
A. Ensamblaje del ahumador



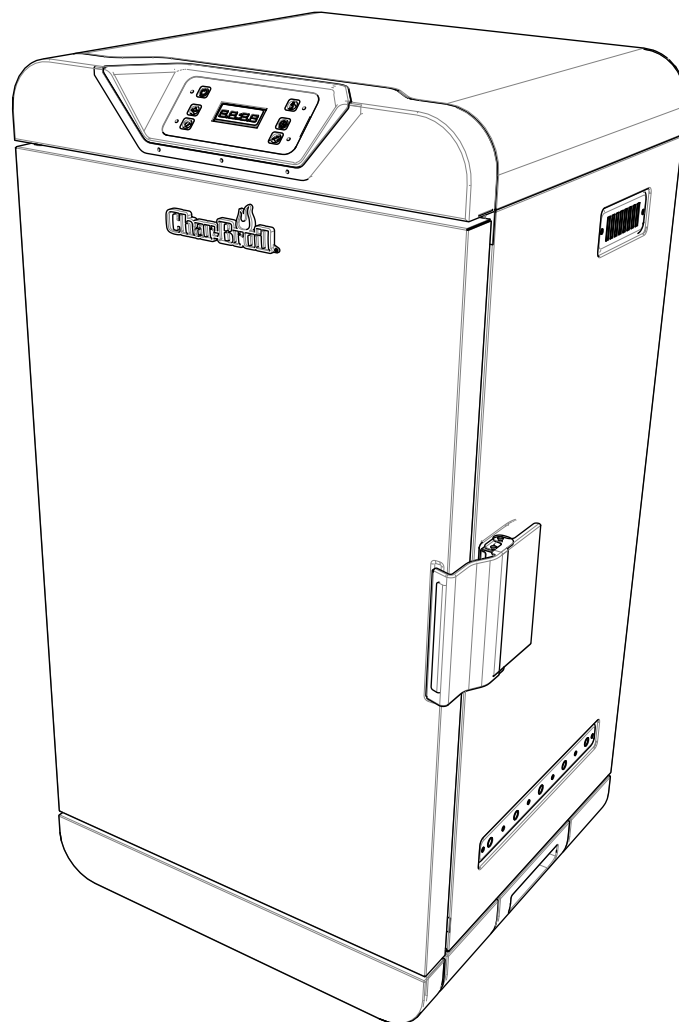
B. Bandeja de goteo



C. Bandeja para agua



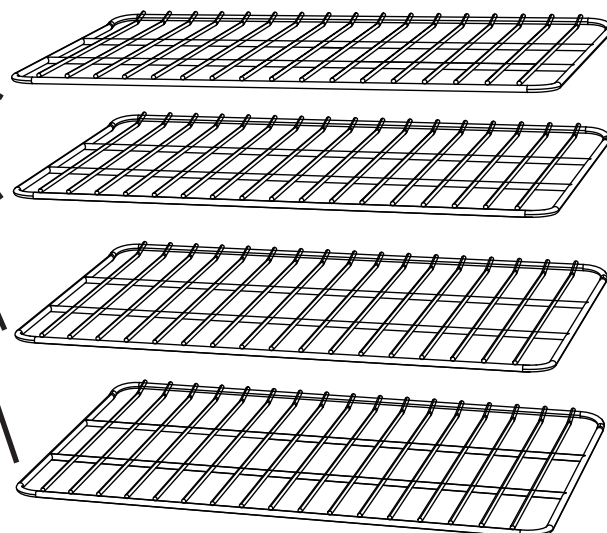
D. Caja de ahumado



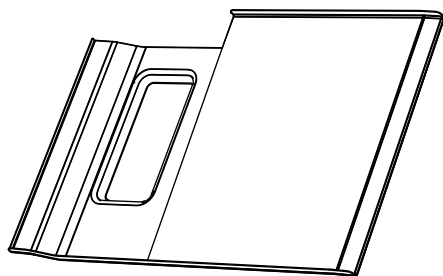
E. Rejillas de cocción (4)



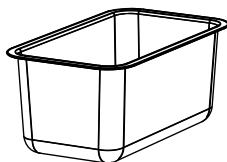
F. Sonda para carne



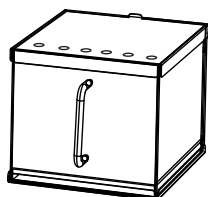
A. Ensamblaje del ahumador



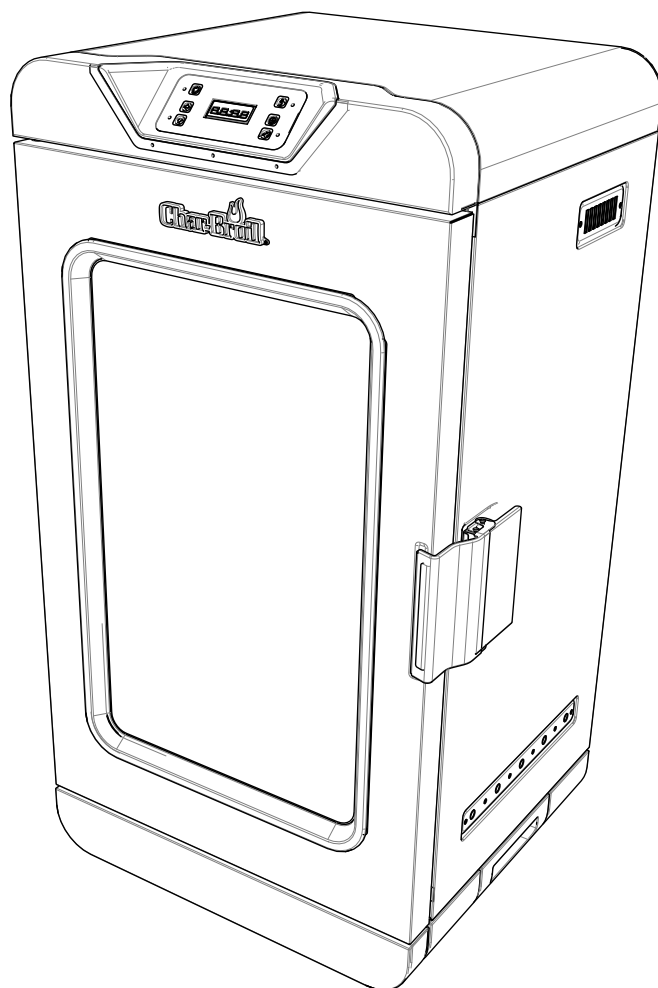
B. Bandeja de goteo



C. Bandeja para agua



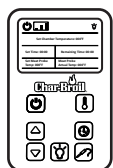
D. Caja de ahumado



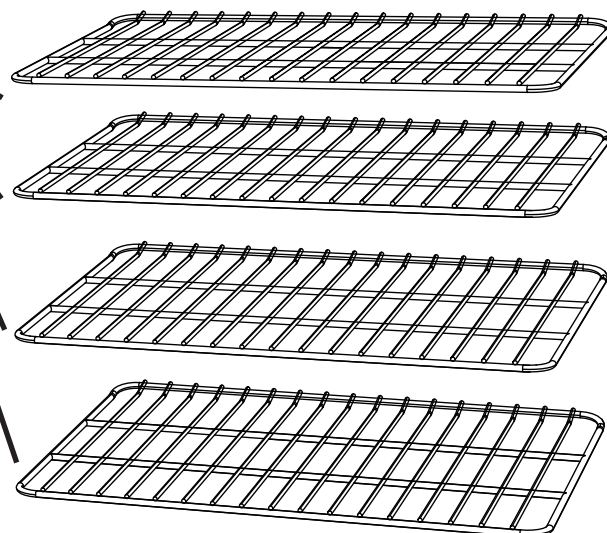
E. Rejillas de cocción (4)



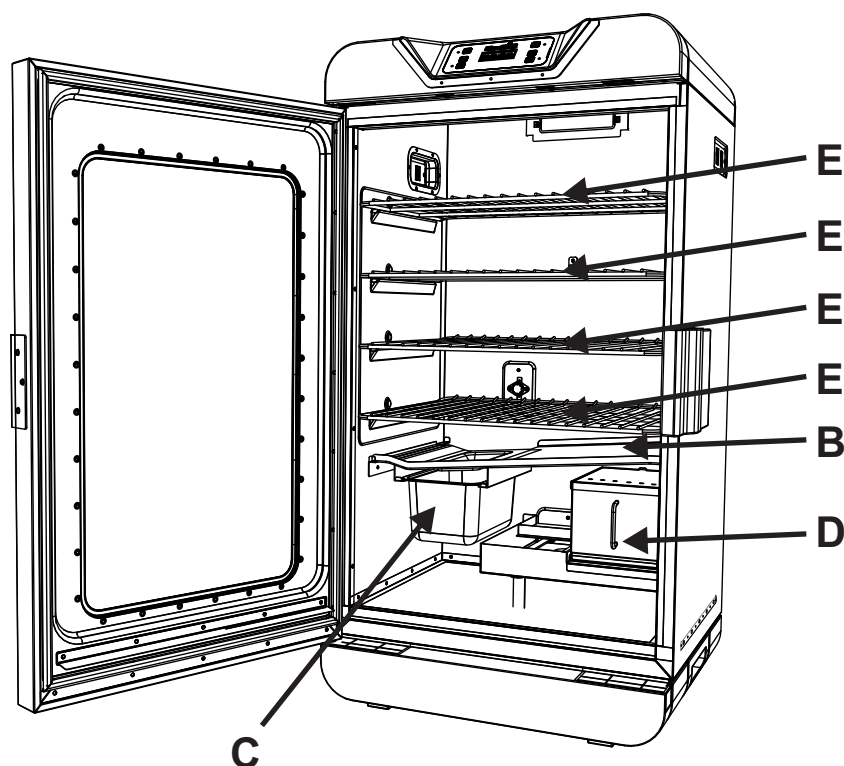
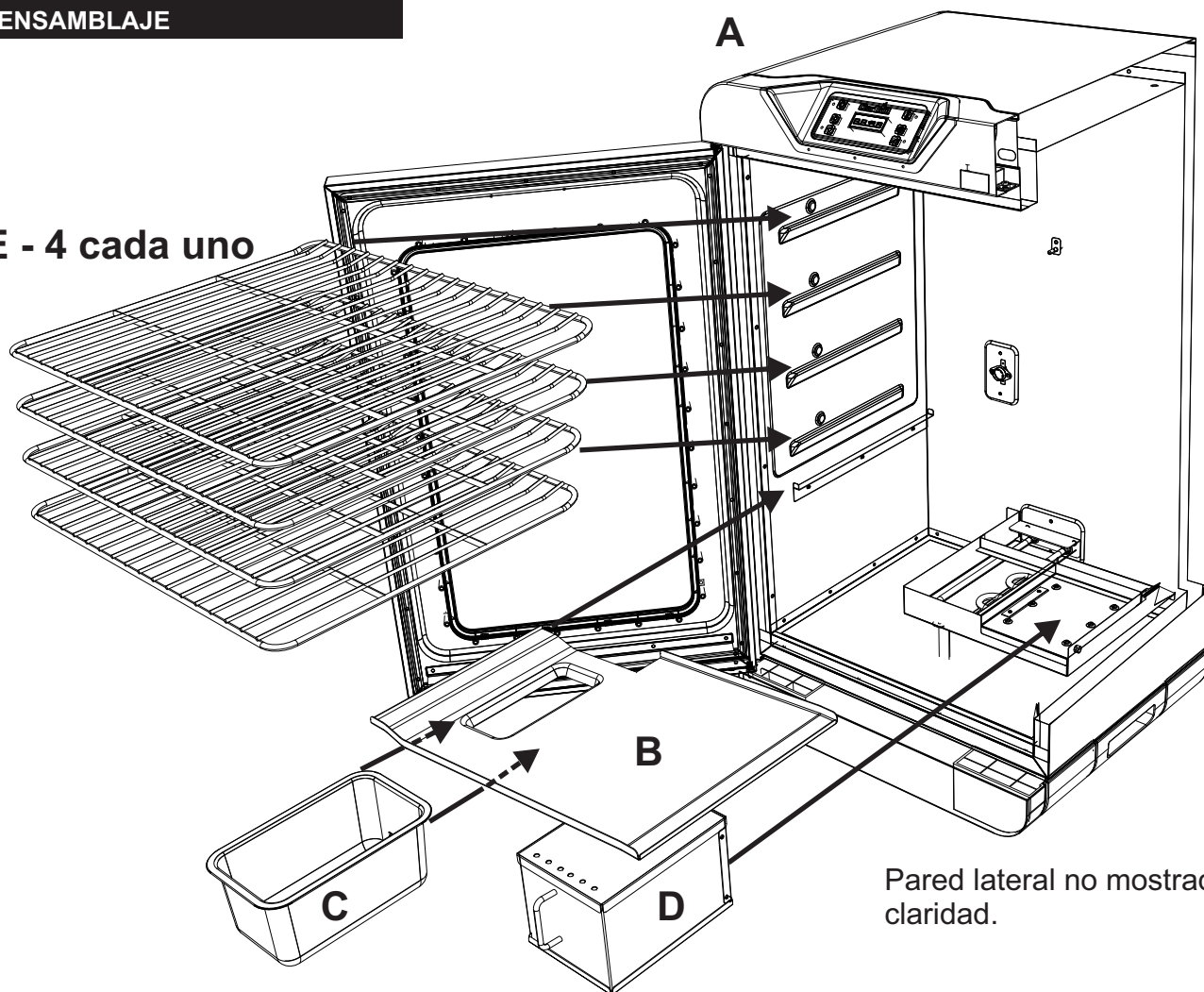
F. Sonda para carne



G. Control remoto -
14202004 solamente.



E - 4 cada uno



Detección y solución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
El ahumador no calienta	- El ahumador está APAGADO. - No hay potencia - Controlador o elemento calefactor defectuoso.	- Encienda el ahumador - Revise si hay interruptores de casa desconectados o GFI (Interruptor de fallo a tierra). Reinicie o reemplace de ser necesario. - Intente con un artefacto conocido y que esté funcionando bien en el tomacorrientes. - Intente con un tomacorrientes distinto, preferentemente en un interruptor diferente. - Reemplace el controlador o elemento calefactor.
El interruptor se desconecta o el fusible se quema.	- Otro artefacto enchufado en el mismo interruptor que el ahumador. - Humedad o agua en el controlador o en las conexiones eléctricas. - Cable o conexiones eléctricas dañadas.	- No use otros artefactos eléctricos en el mismo interruptor. - Mantenga secas todas las conexiones eléctricas. No opere la unidad cuando esté lloviendo. - Reemplace el controlador o cable de extensión dañado.
El ahumador no cocina correctamente	- La puerta del ahumador está abierta. - Precalentamiento insuficiente o temperatura configurada demasiado baja. - Cable de extensión inapropiado.	- Cierre la puerta del ahumador mientras cocina. - Precaliente 15-20 minutos. Aumente la configuración del controlador. - Reemplace con un cable que tenga la potencia apropiada (15 amps).
Brotos de fuego	- Exceso de grasa en la carne. - Temperatura de cocción excesiva. - Acumulación de grasa.	- Corte la grasa de la carne antes de cocinarla. - Ajuste la temperatura (inferior) según sea necesario. - Limpie el ahumador.
Incendio persistente de grasa	Grasa atrapada por acumulación de alimentos.	- APAGUE el ahumador. Mantenga la puerta abierta y deje que el fuego se apague solo. Luego que el ahumador se enfríe, limpie el tazón de aislamiento. No aplique agua al fuego. Puede producirse una lesión personal.
El control remoto no responde	El control remoto no está sincronizado con el ahumador	Reinicie el control remoto: Control principal: Presione el botón de temperatura y manténgalo presionado por 3 segundos hasta que suene. Control remoto: Presione el botón de temperatura y manténgalo presionado por 3 segundos hasta que suene. El control remoto está ahora sincronizado con el ahumador  Indica si el control remoto está sincronizado con el ahumador.
Códigos de errores: ERR1 - Sensor de temperatura del compartimiento ERR4 - Sonda para carne dañada	- La sonda para carne no está enchufada. - Los cables están dañados o desgastados.	- Enchufe la sonda para carne. - Reemplace la sonda para carne.
No se ve la pantalla	El termostato está dañado / malogrado	Reemplace el termostato

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA

PLAZO DE COBERTURA

TIPO DE FALLA AMPARADA

Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no esta garantizada y requiera retoques. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe

dirigir su correspondencia a:

Consumer Relations

P. O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

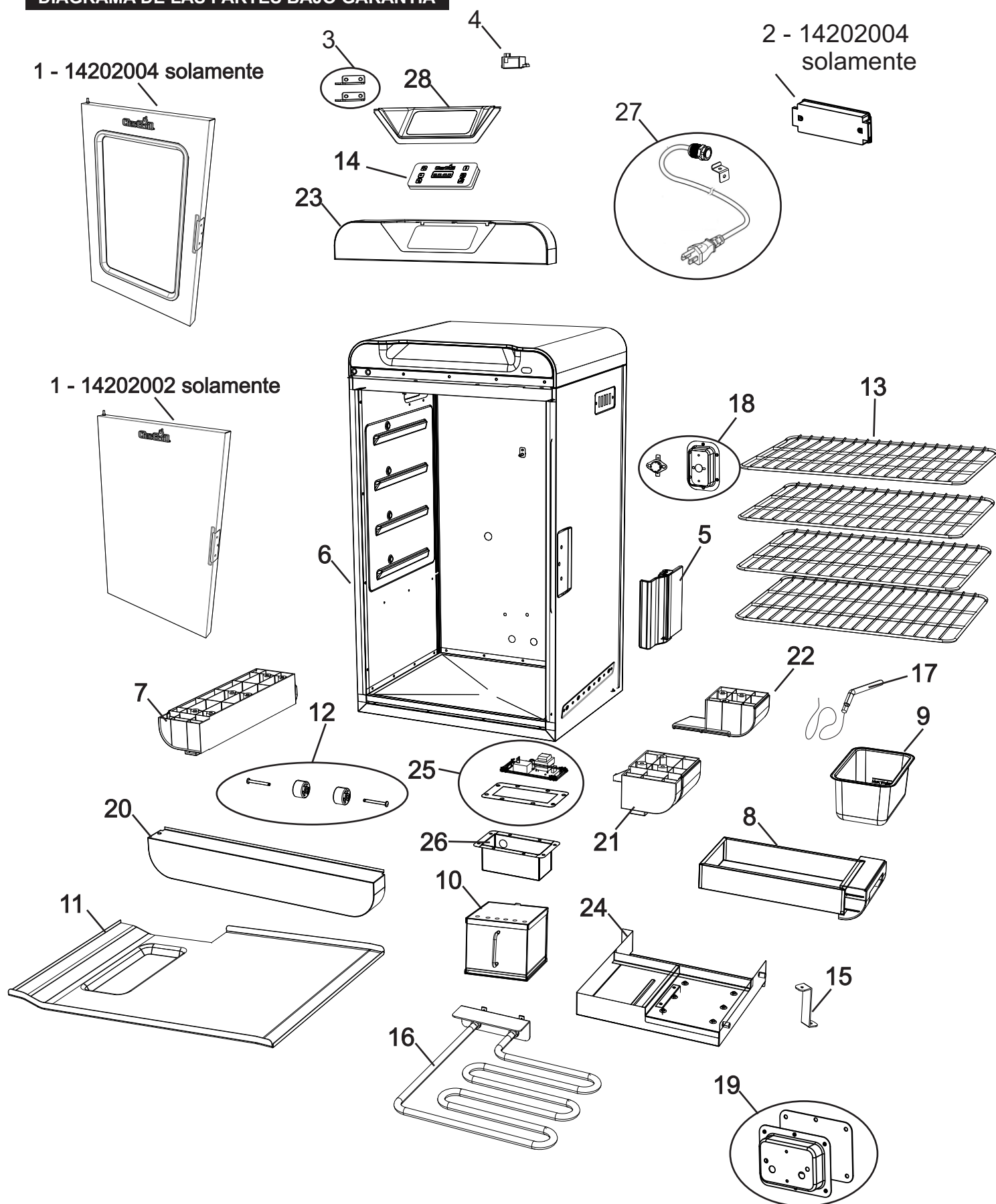
LISTA DE PARTES

Clave	Cant.	Descripción
1	1	ENSAMBLAJE DE LA PUERTA
2	1	KIT DE LUCES LED (PARA EL MODELO 14202004 SOLAMENTE)
3	2	KIT DE SOPORTE DE LAS BISAGRAS DE LA PUERTA
4	1	CARCASA DE LA Sonda PARA CARNE
5	1	ENSAMBLAJE DEL SEGURO DE LA PUERTA
6	1	ENSAMBLAJE DEL CUERPO DEL AHUMADOR
7	1	PATA IZQUIERDA
8	1	ENSAMBLAJE DE LA BANDEJA DE GRASA
9	1	BANDEJA PARA AGUA
10	1	CAJA DE AHUMADO
11	1	ENSAMBLAJE DE LA BANDEJA DE GOTEO
12	2	KIT DE LAS RUEDAS
13	4	REJILLAS DE COCCIÓN
14	1	KIT DE LA PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL
15	1	SOPORTE DEL REFLECTOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
16	1	ELEMENTO CALEFACTOR
17	1	SONDA PARA CARNE
18	1	KIT DEL TERMOSTATO
19	1	KIT DE LA CARCASA POSTERIOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
20	1	TABLERO FRONTAL, INFERIOR
21	1	PATA DERECHA, FRONTAL
22	1	PATA DERECHA, POSTERIOR
23	1	KIT DEL TABLERO DEL PANEL DE CONTROL
24	1	REFLECTOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
25	1	KIT DEL TABLERO ELÉCTRICO
26	1	CARCASA DEL TABLERO ELÉCTRICO
27	1	KIT DEL CABLE DE SUMINISTRO DE ENERGÍA
28	1	KIT DE LA CARCASA DE LA PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL

NO está en la imagen

...	1	MANUAL DE ENSAMBLAJE, INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL
...	1	GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LÍNEA SÓLO
...	1	CONTROL REMOTO (SOLAMENTE PARA EL MODELO 14202004)

DIAGRAMA DE LAS PARTES BAJO GARANTÍA



FCC Statement

This device complies 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.

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 COMFORMITY

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.: 1420200X-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

Cet appareil 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.

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 radios.

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 USA

Numéro de téléphone : 1-800-241-7548

déclarons que le produit

Numéro de produit : 1420200X-XX
Nom du produit : Digital Vertical Electric Smoker
Fabricant : Zhejiang Fudeer Electric Appliance Co.
Adresse : NO. 286 Karifa Ave, Jiaojiang 318000
Taizhou, Zhejiang Province, China

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 conformité aux normes FCC.

Cet appareil numérique de la classe B est conforme à la norme NMB-003 du Canada

Declaración de la FCC

Este dispositivo 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, incluyendo la interferencia que pueda ser causa de una operación no deseada.

ADVERTENCIA:

Los cambios o modificaciones a esta unidad no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podría invalidar la autoridad del usuario de operar este equipo.

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple con los límites de un dispositivo digital Clase B, conforme a la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial.

Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa en conformidad con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias dañinas a las comunicaciones de radio.

No hay garantía, sin embargo, que la interferencia no vaya a ocurrir en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, el usuario deberá intentar corregir la interferencia por medio de una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorrientes en un interruptor diferente del de donde está conectado el receptor.
- Consulte con el representante o con un técnico experimentado con radio o TV si necesita ayuda.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La siguiente información no debe usarse como contacto para soporte o ventas. Llame a nuestro número telefónico para clientes (mencionado en nuestro sitio web en: www.charbroil.com, para cualquier pregunta que tenga).

Nosotros

Nombre: Charbroil, LLC
Dirección: 1442 Belfast Avenue
Columbus, Ga 31902 USA
No. de teléfono: 1-800-241-7548

declaramos que el producto

No. de producto: 1420200X-XX
No. de prod: 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, incluyendo interferencias que puedan causar una operación indeseada.

Acreditado el cumplimiento de las normas de la FCC.
Este aparato digital Clase B cumple con el ICES-003 canadiense.



©2015 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Imprimé en Chine. Impreso en China.
©2015 Assembly instructions. © Instructions d'assemblage, 2015. ©2015 Instrucciones de ensamblado.