



MASTER FORGE and logo design are trademarks or registered trademarks of LF, LLC. All rights reserved.

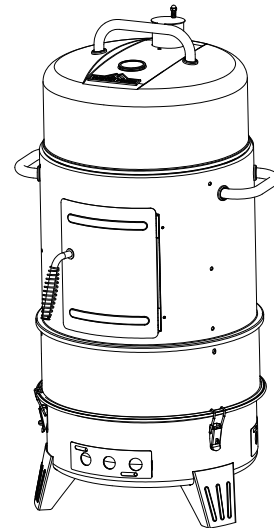
ITEM #5506289

MODEL #CBS24032L

CHARCOAL VERTICAL SMOKER

Español p.26

ATTACH YOUR RECEIPT HERE



DANGER

- Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- **DO NOT** burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas. Use only outdoors where it is well ventilated.



WARNING

- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.
- Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
- Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.
- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.



WARNING:

This product can expose you to chemicals including carbon monoxide and soot, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.



WARNING

OUTDOOR USE ONLY.



DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

Serial Number _____

Purchase Date _____

Thank you for purchasing this MASTER FORGE product.

Questions, problems or missing parts?

Before returning, contact us on:

800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday or ascs@lowes.com.

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2
Package Contents	4
Hardware Contents	5
Preparation.....	5
Assembly Instructions	6
Operating Instructions	13
Care and maintenance.....	23
Limited Warranty	24
Replacement Parts List	25

SAFETY INFORMATION

▲ **DANGER:** Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

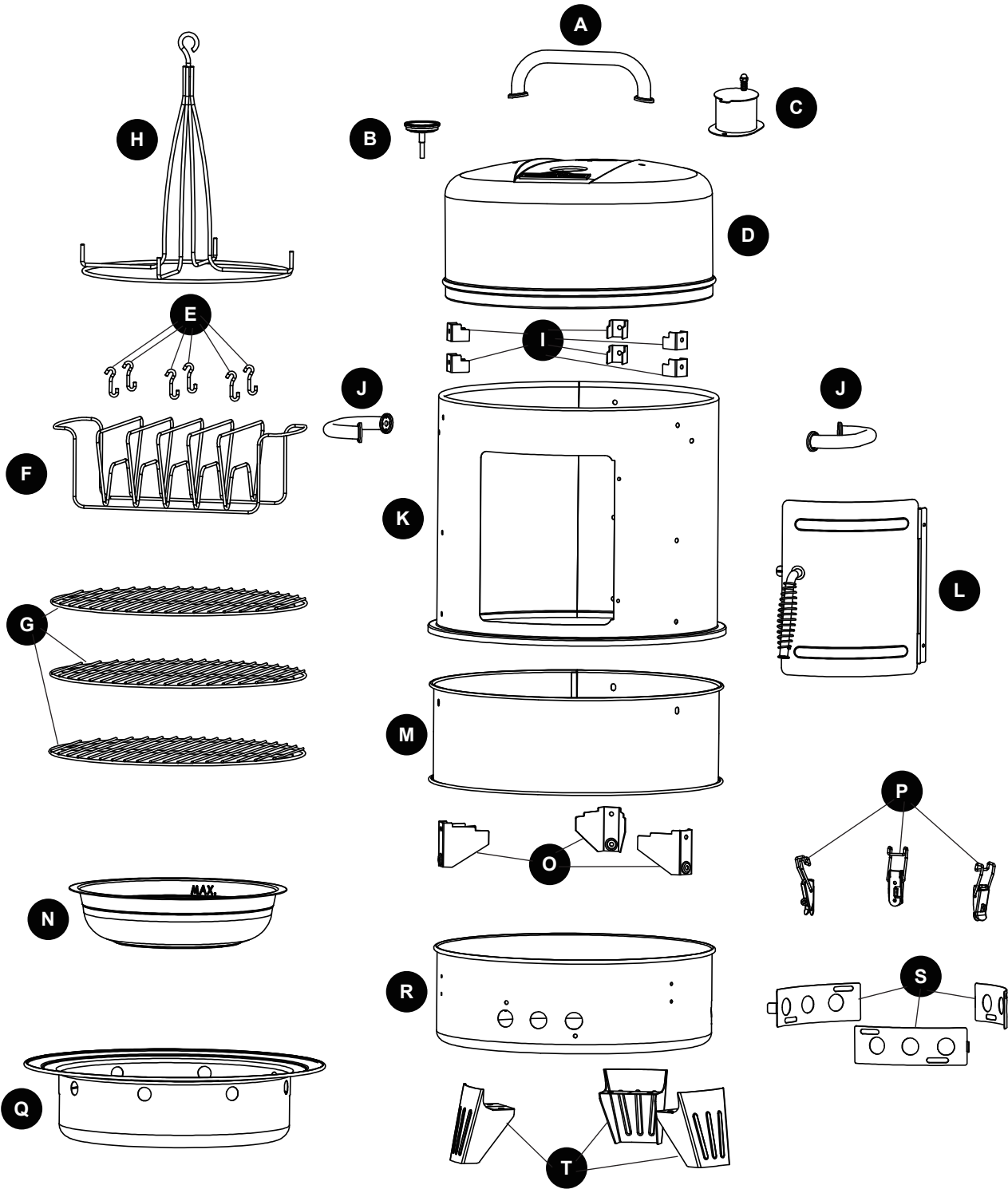
▲ **WARNINGS:**

- ▲ This smoker is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ▲ For residential use only. This smoker is NOT for commercial use.
- ▲ Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood. The conversion to or attempted use of any other fuel source in this smoker is dangerous and will void your warranty.
- ▲ This smoker is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ Do not use smoker for indoor cooking. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- ▲ This smoker is safety certified for use in the United States and Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void the warranty.
- ▲ Do NOT operate, light or use this appliance within ten (10) feet (3.05 m) of walls, structures or buildings. Do not use this appliance under any type of overhang or roof.
- ▲ Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a smoker in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten (10) foot (3.05 m) clearance from any structure. Do not use on or under balconies.
- ▲ Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting.
- ▲ Do not use in an explosive atmosphere. Keep smoker area free and clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- ▲ Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- ▲ Do not alter smoker in any manner. Any altering will void your warranty.
- ▲ Do not use the smoker unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- ▲ This smoker should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- ▲ Use only manufacturer's factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous and will void your warranty.
- ▲ Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
- ▲ Do not touch metal parts of smoker until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- ▲ Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
- ▲ Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- ▲ Always place your smoker on a hard, non-combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- ▲ Do not use in or on boats or recreational vehicles.
- ▲ Position smoker so wind cannot carry ashes to combustible surfaces.
- ▲ Do not use in high winds.
- ▲ Never lean over the smoker when lighting.
- ▲ Do not leave a lit smoker unattended. Keep children and pets away from smoker at all times.

SAFETY INFORMATION

- ⚠ Do not attempt to move smoker when in use. Allow the smoker to cool (about 45 min.) before moving or storing.
- ⚠ When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ⚠ Always open smoker lid carefully and slowly as heat and steam trapped within smoker can severely burn you.
- ⚠ Do not leave smoker unattended while preheating or burning off food residue on high. If smoker has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ⚠ Do not place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- ⚠ Use caution when placing anything under or in the smoker while the appliance is in operation. Use oven mitts or gloves to protect your hands, and avoid touching hot surfaces.
- ⚠ Never add lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing serious injury or damage to property.
- ⚠ Always wear protective gloves when adding fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) to retain desired heat level.
- ⚠ Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ⚠ Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- ⚠ Always empty the charcoal pan and smoker after each use.
- ⚠ Do not place fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) directly into bottom of smoker. Place fuel only on the charcoal grid.
- ⚠ Do not allow charcoal to rest on the walls of smoker. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your smoker.
- ⚠ Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the smoker.
- ⚠ Make sure charcoal pan is securely and completely in place before using the smoker.
- ⚠ Do not move smoker while water pan contains liquid.
- ⚠ Always use the water pan designed for this smoker when using smoker.
- ⚠ Always use a drip pan/ash guard designed for use with a smoker.
- ⚠ Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.
- ⚠ Always keep a thin layer of water in drip pan/ash guard to extinguish any falling ashes and embers.
- ⚠ Do not allow water in water pan to completely evaporate while smoker is in use. Check water pan at least every 2 hours and add water if level is low. Add water per "Adding Additional Water" section in this manual.
- ⚠ Do not remove water from water pan once food is removed. Allow smoker to cool and water to evaporate.
- ⚠ Before smoker can be left unattended.
- ⚠ Smoker must be cool.
- ⚠ Remaining coals and ashes must be carefully removed and placed in a noncombustible metal container and saturated with water.
- ⚠ Allow saturated coals and ashes to remain in a noncombustible container and saturated with water for 24 hours prior to properly disposing.
- ⚠ With a garden hose, completely wet the surface beneath and around smoker to extinguish any ashes, coals or embers that may have fallen during the cooking or cleaning process.
- ⚠ Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- ⚠ Keep all electrical cords away from a hot smoker.
- ⚠ Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- ⚠ Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- ⚠ Use protective gloves when assembling this product.
- ⚠ Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ⚠ Use caution when lifting or moving cooled smoker to prevent strains and back injuries.
- ⚠ Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
- ⚠ Never cover entire cooking area with aluminum foil. Laying the foil on the grates can restrict the intended air flow inside the grill, create barriers to the proper flow of grease to the catch pan, which sets the stage for lots of it to build up on the bottom tray, which in turn, builds the potential for grease fires and flare ups. Use protective gloves when assembling this product.
- ⚠ Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- ⚠ Do NOT touch air vent or air vent handle until grill has completely cooled, unless you are wearing protective gear.

PACKAGE CONTENTS



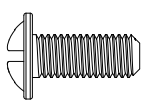
PACKAGE CONTENTS

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Lid Handle	1
B	Temperature Gauge	1
C	Smoke Stack	1
D	Lid	1
E	Meat Hook	6
F	Rib Rack	1
G	Cooking Grid	3
H	Chicken Rack	1
I	Cooking Grid Support	6
J	Side Handle	2

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
K	Upper Smoker Body	1
L	Door	1
M	Middle Smoker Body	1
N	Water Pan	1
O	Water Pan Support	3
P	Lock	3
Q	Charcoal Pan	1
R	Bottom Bowl	1
S	Air Damper	3
T	Leg	3

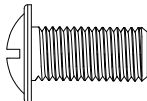
HARDWARE CONTENTS

AA



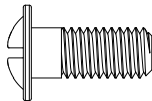
M4 x 10
Screw
Qty. 8

BB



M5 x 12
Screw
Qty. 26

CC



M5 x 12
Step Screw
Qty. 6

DD



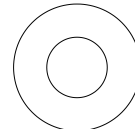
M4
Wing Nut
Qty. 8

EE



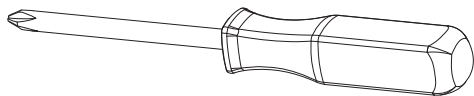
M5
Wing Nut
Qty. 20

FF



Ø6.5 x Ø18
Washer
Qty. 12

GG



#2 Philips Head
Screwdriver (included)
Qty. 1

Preparation

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

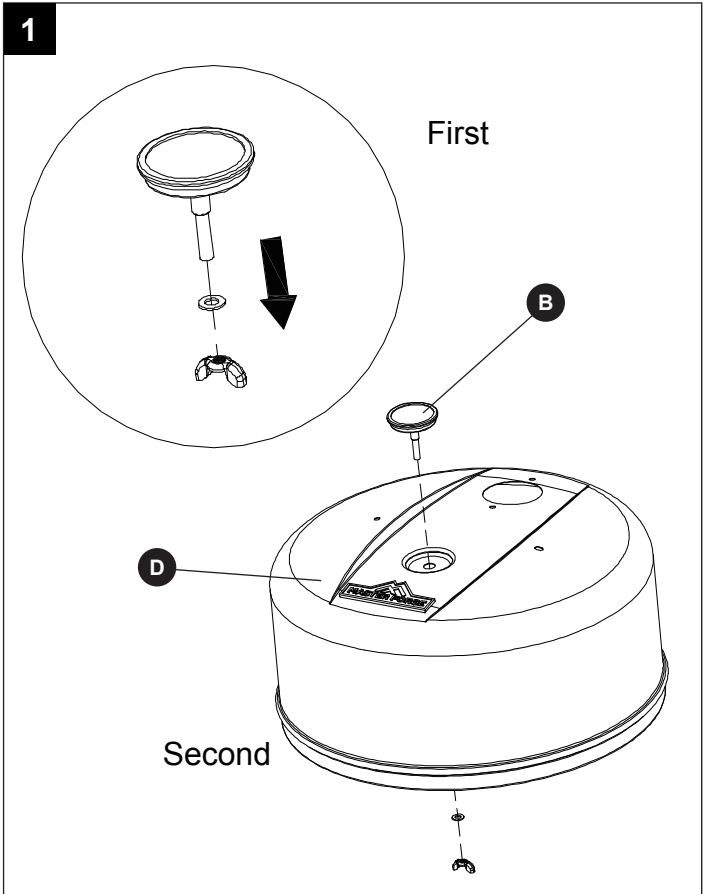
Estimated assembly time: 25 minutes by one people.

Tools required for assembly: Philips screwdriver (included).

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 1: Attach Temperature Gauge

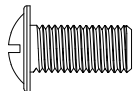
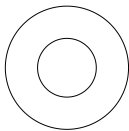
Remove pre-assembled wing nut and washer from temperature gauge (B). Attach temperature gauge (B) to lid (D) using the pre-assembled washer and wing nut.

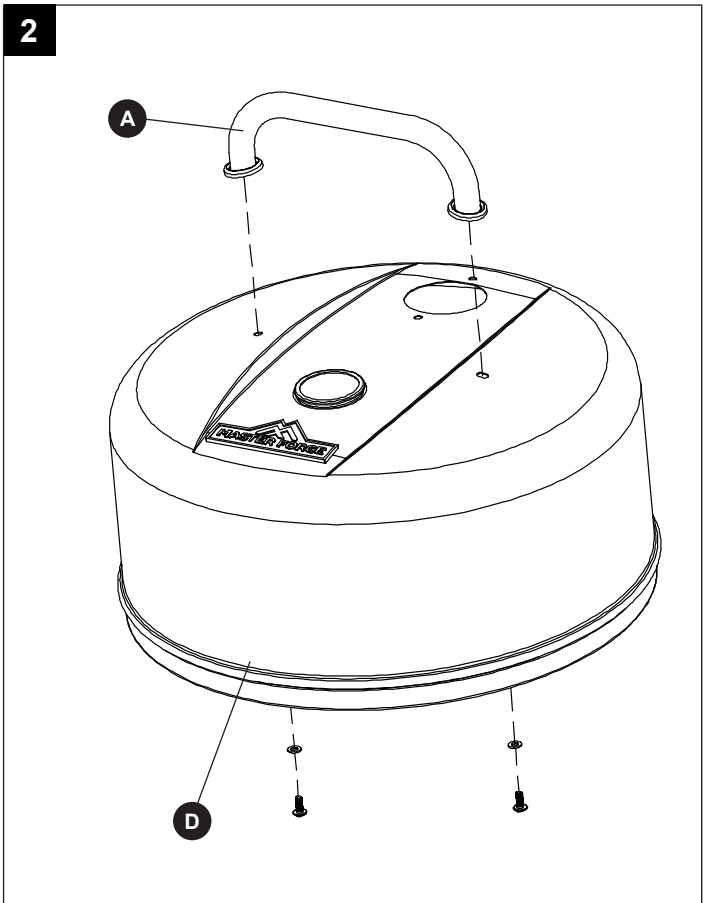


Step 2: Attach Lid Handle

Attach lid handle (A) to lid (D) using two M5 x 12 screws (BB) and two Ø6.5 x Ø18 washers (FF).

Hardware Used

BB	M5 x 12 Screw		x 2
FF	Ø6.5 x Ø18 Washer		x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

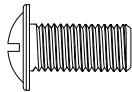
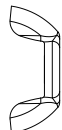
Step 3: Attach Smoker Stack

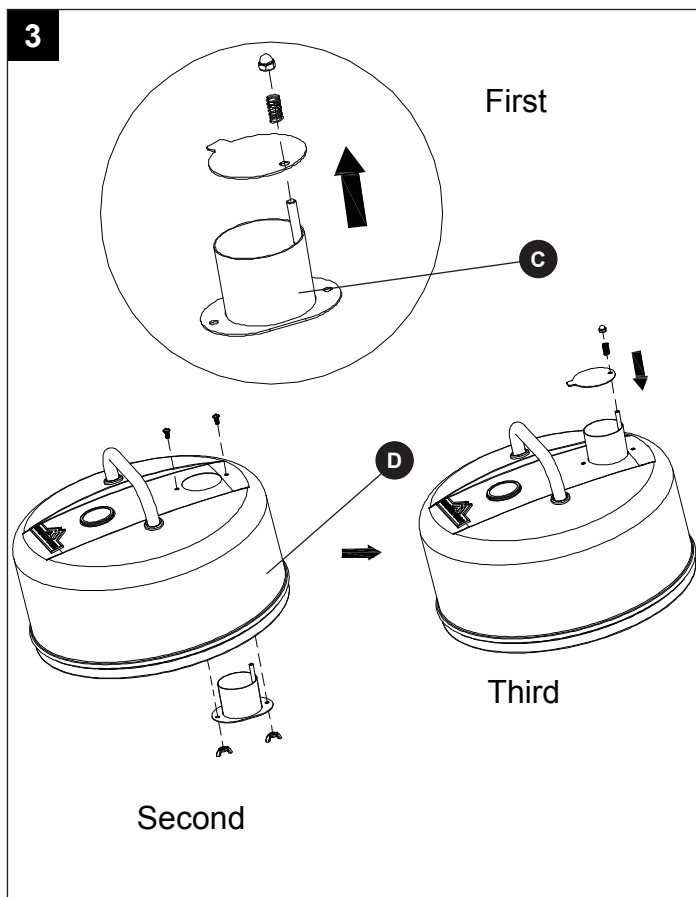
Firstly, remove smoker stack top, pre-assembled nut and spring from smoker stack.

Secondly, attach smoker stack (C) onto the lid (D) using two M5 x 12 screws (BB) and two M5 wing nuts (EE).

Finally, attach smoker stack top onto smoker stack (C) using the pre-assembled nut and spring.

Hardware Used

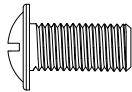
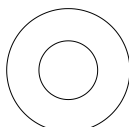
BB	M5 x 12 Screw		x 2
EE	M5 Wing Nut		x 2

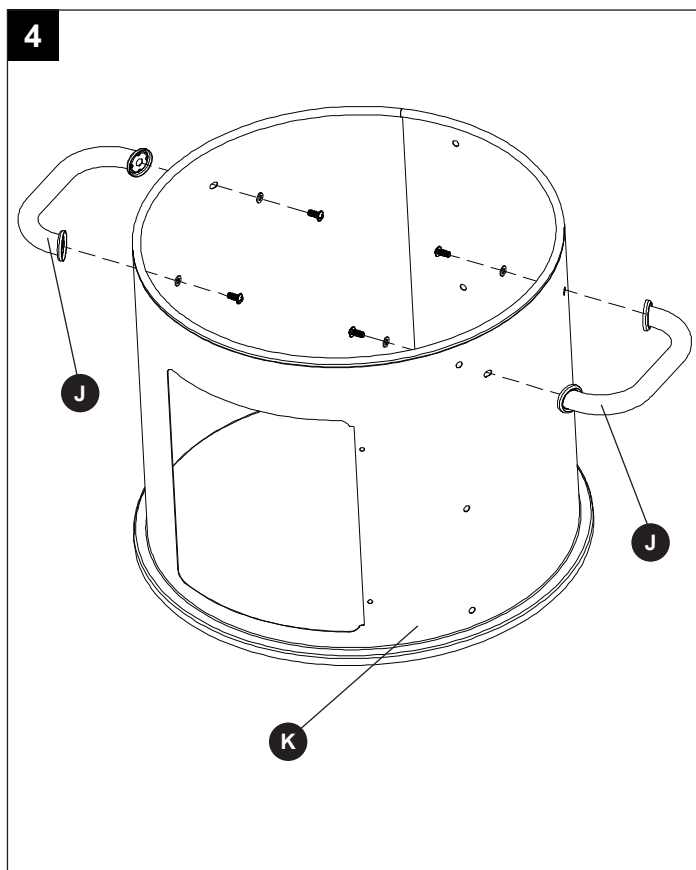


Step 4: Attach Side Handles

Attach side handles (J) to upper smoker body (K) using four M5 x 12 screws (BB) and four Ø6.5 x Ø18 washers (FF).

Hardware Used

BB	M5 x 12 Screw		x 4
FF	Ø6.5 x Ø18 Washer		x 4



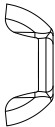
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 5: Attach Door

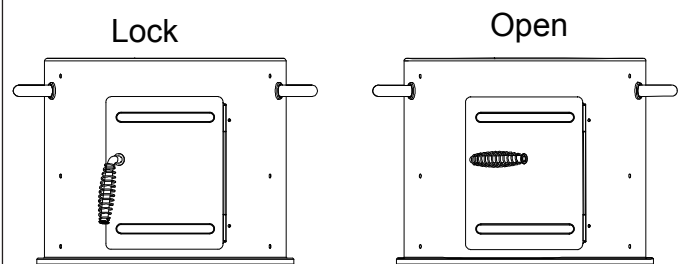
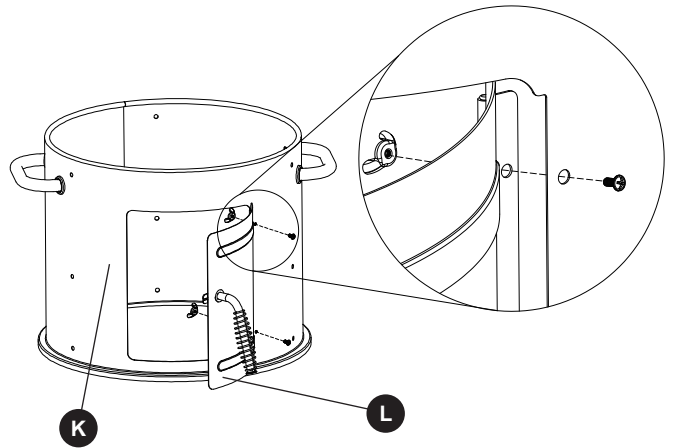
Attach the door (L) to the upper smoker body (K) using two M4 x 10 screws (AA) and two M4 wing nuts (DD).

NOTE: Please ensure the door hinge is attached to the inside of the smoker body.

Hardware Used

AA	M4 x 10 Screw		x 2
DD	M4 Wing Nut		x 2

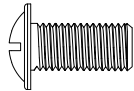
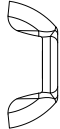
5



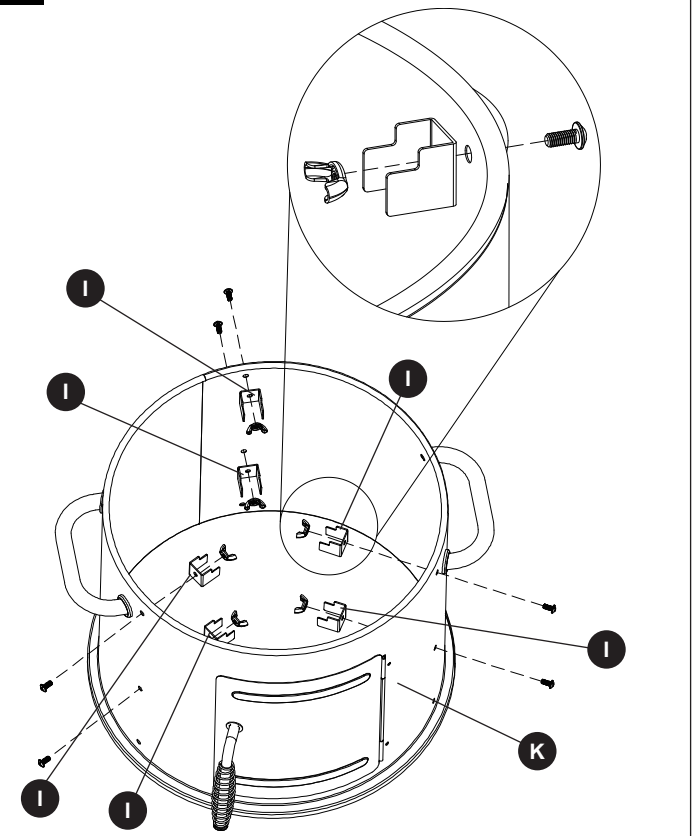
Step 6: Attach Cooking Grid Supports

Attach the cooking grid supports (I) to upper smoker body (K) using six M5 x 12 screws (BB) and six M5 wing nuts (EE).

Hardware Used

BB	M5 x 12 Screw		x 6
EE	M5 Wing Nut		x 6

6



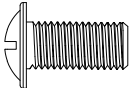
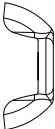
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

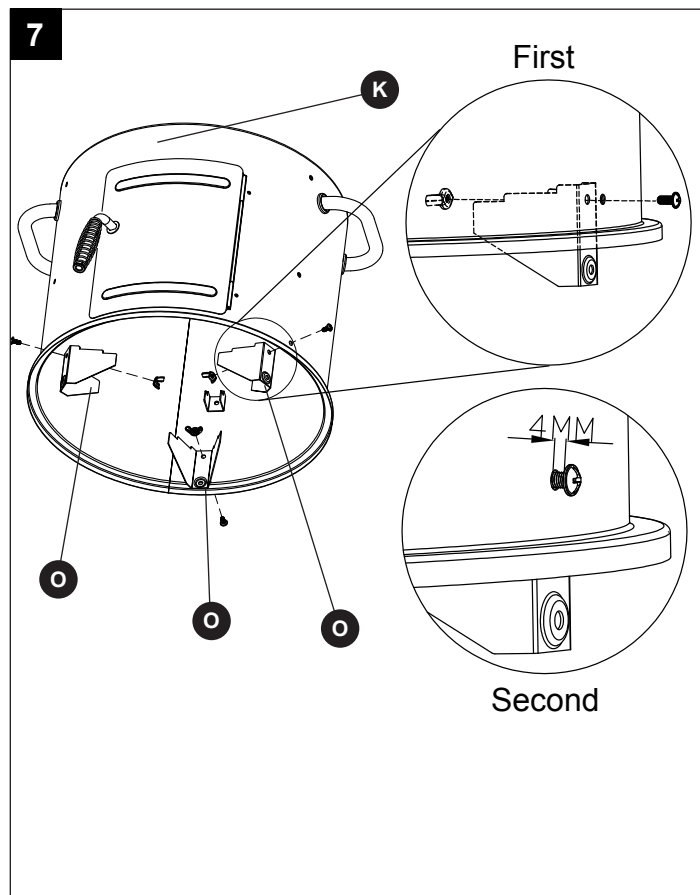
Step 7: Attach Water Pan Support

Attach water pan supports (O) to upper smoker body (K) using three M5 x 12 screws (BB) and three M5 wing nuts (EE).

NOTE: Don't fasten the screws too tightly.

Hardware Used

BB	M5 x 12 Screw		x 3
EE	M5 Wing Nut		x 3

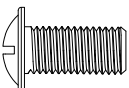
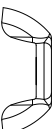


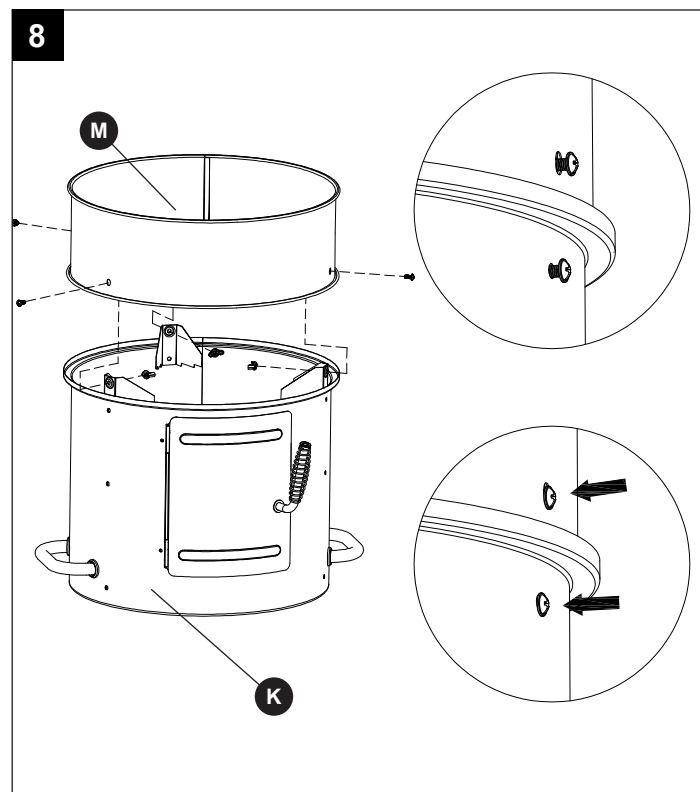
Step 8: Attach Middle Smoker Body

Align the middle smoker body (M) and upper smoker body (K), then attach the middle smoker body (M) to upper smoker body (K) using three M5 x 12 screws (BB) and three M5 wing nuts (EE).

NOTE: Tighten all screws in this step.

Hardware Used

BB	M5 x 12 Screw		x 3
EE	M5 Wing Nut		x 3

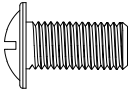
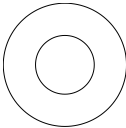


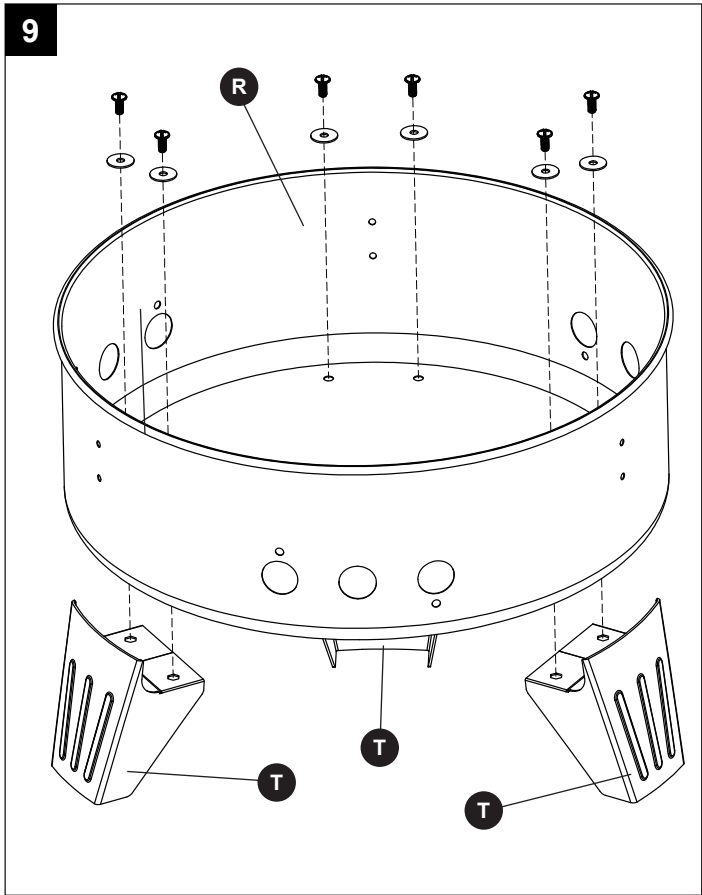
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 9: Attach Legs

Attach legs (T) onto the bottom bowl (R) using six M5 x 12 screws (BB) and six Ø6.5 x Ø18 washers (FF).

Hardware Used

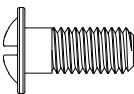
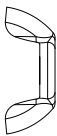
BB	M5 x 12 Screw		x 6
FF	Ø6.5 x Ø18 Washer		x 6

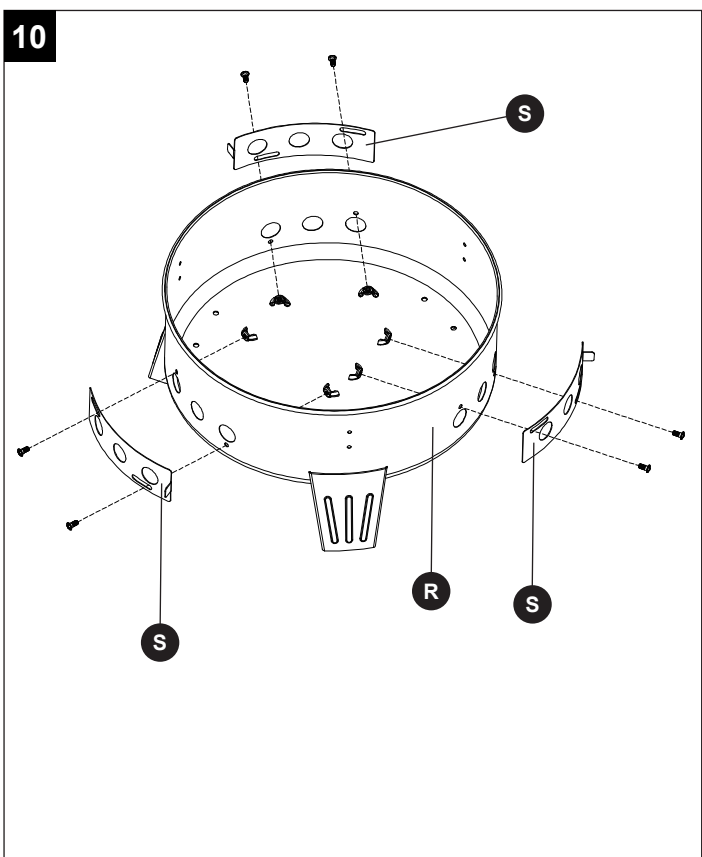


Step 10: Attach Air Dampers

Attach air dampers (S) onto the bottom bowl (R) using six M5 x 12 step screws (CC) and six M5 wing nuts (EE).

Hardware Used

CC	M5 x 12 Step Screw		x 6
EE	M5 Wing Nut		x 6

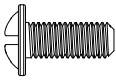
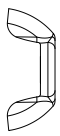


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

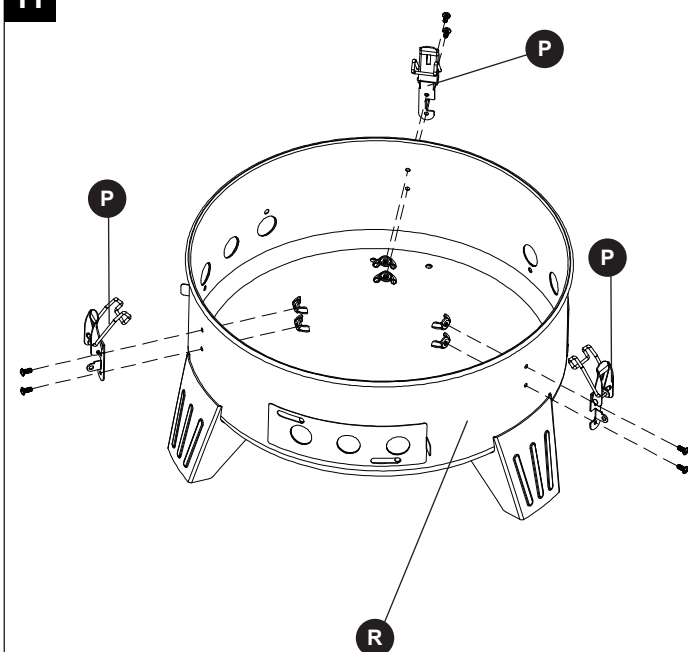
Step 11: Attach Lock

Attach locks (P) onto the bottom bowl (R) using six M4 x 10 screws (AA) and six M4 wing nuts (DD).

Hardware Used

AA	M4 x 10 Screw		x 6
DD	M4 Wing Nut		x 6

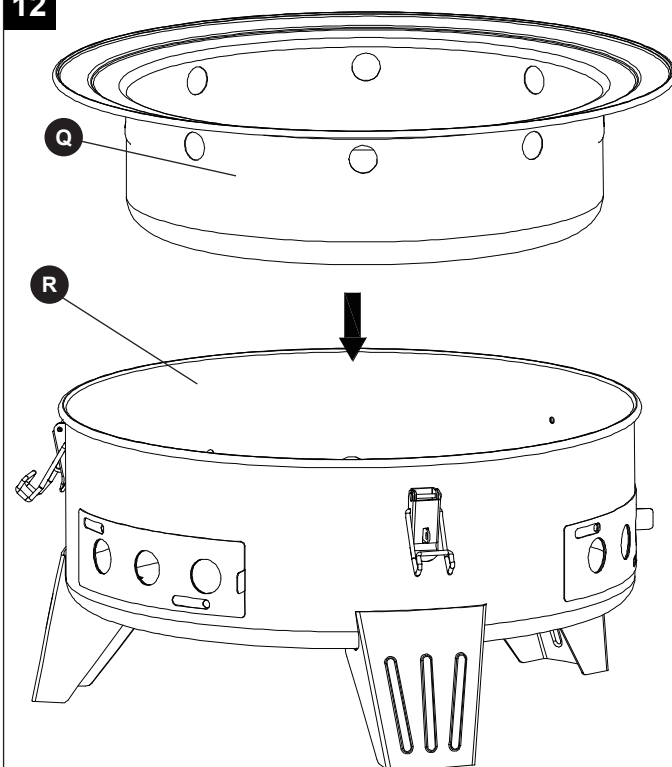
11



Step 12: Insert Charcoal Pan

Insert the charcoal pan (Q) into the bottom bowl (R).

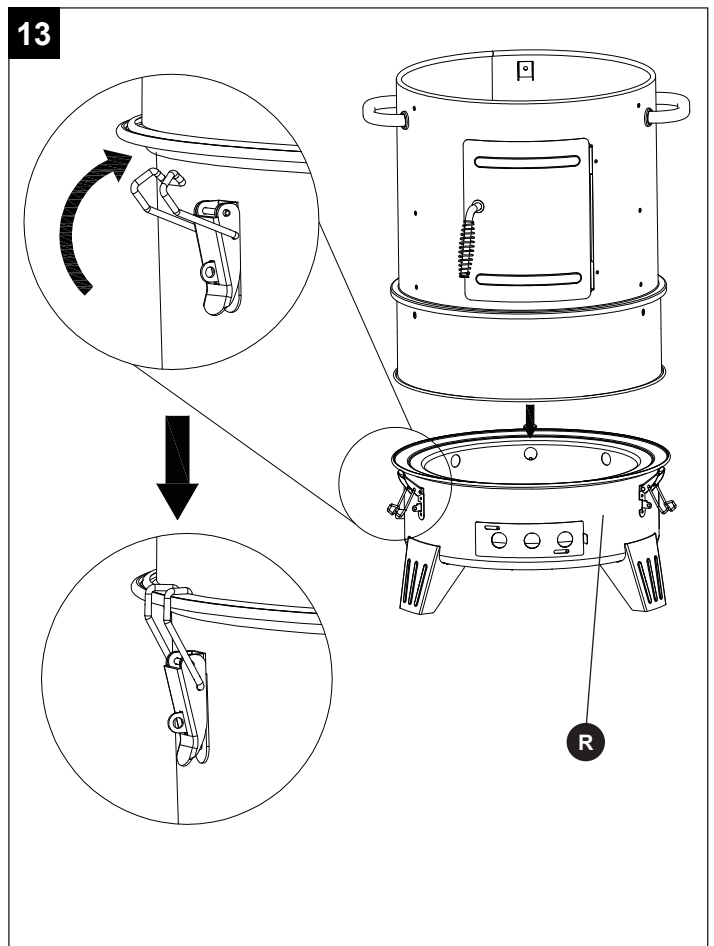
12



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

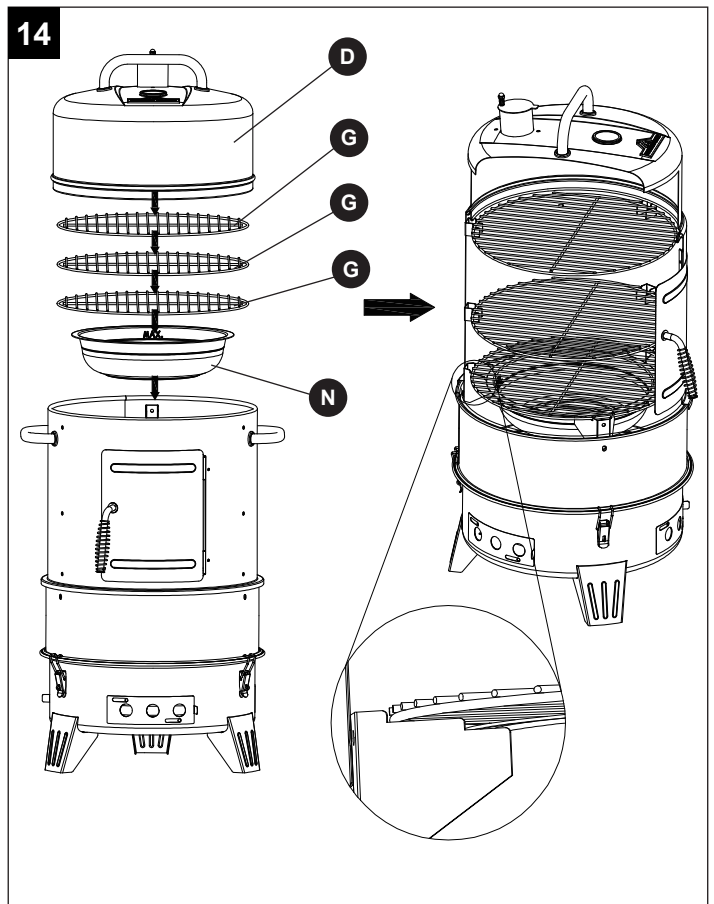
Step 13: Place Smoker Body Assembly

Place smoker body assembly onto the bottom bowl (R).



Step 14: Insert Water Pan, Cooking Grids and Place Lid

Insert the water pan (N) and cooking grids (G) into smoker body assembly.
Place the lid (D) onto smoker body assembly.



OPERATING INSTRUCTIONS

To lock the smoker:

Close the lid. Slide the lock forward till the sides of the lock cover the lid and bottom bowl. See Figure.1a.

To unlock the smoker:

Slide the lock backwards till the lock stops or both sides of the lock are free from the lid and bottom bowl. See Figure.1b.

⚠ **CAUTION:** All transporting and storage should be done when smoker is cool and with the fuel supply removed.

⚠ **CAUTION:** Always lock smoker before transporting.

To unlock the door:

Rotate handle counterclockwise. See Figure.2a.

To lock the door:

Rotate handle clockwise. See Figure.2b.

This appliance is designed for use only with quality charcoal briquettes, lump charcoal and cooking wood.

⚠ **CAUTION:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood.

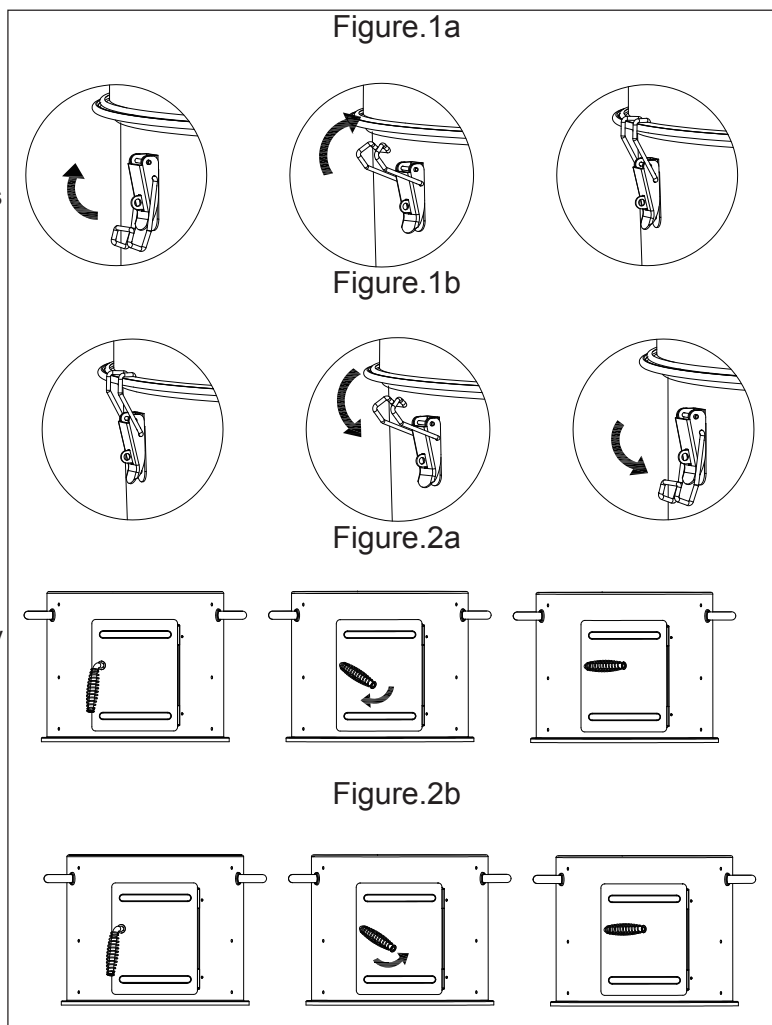
⚠ **CAUTION:** Always place your smoker on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.

⚠ **CAUTION:** Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.

⚠ **CAUTION:** Position smoker so wind can not carry ashes to combustible surfaces.

⚠ **CAUTION:** Position smoker to prevent smoke from entering house through open doors or windows.

⚠ **CAUTION:** Do not use in high winds.



First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the smoker.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this smoker for the first time:
 - a. Light smoker per "Lighting Instructions" section in this manual.
 - b. Operate smoker for at least 2 hours with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.
 - c. Do not touch the exterior of the smoker or open the lid during this process.
 - d. After the 2 hours, follow "Smoking Instructions" section in this manual.

3. Apply a protective coat:

- a. Remove water pan and charcoal pan from smoker.
- b. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to all interior surfaces of smoker.

⚠ **CAUTION:** Do not apply vegetable oil to charcoal grid or charcoal pan.

Lighting Instructions

CAUTION: Do not apply vegetable oil to charcoal grid or charcoal pan.

⚠ **CAUTION:** Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the smoker. Before each use check smoker for any damaged or loose parts. Tighten any loose parts and replace any damaged parts before using smoker.

⚠ **CAUTION:** Make sure charcoal pan is empty and securely and completely in place before using the smoker.

OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

1. Remove lid, cooking grids, and water pan. Set aside.
2. Make sure charcoal pan is empty and secure.
3. Arrange charcoal briquettes or other fuel on the charcoal pan (Figure 3).

WARNING: The maximum charcoal weight of firebody to be used at once is 2.2 lbs. / 1 kg.

4. Light per instructions on fuel package.
5. Allow charcoal to burn until covered with a lite ash prior to closing door and placing lid on smoker.

NOTE: If using flavored wood, follow instructions on flavored wood packaging.

- ⚠ **CAUTION:** When using a liquid starter, always check charcoal pan before lighting. Fluid can collect in the charcoal pan and could ignite, resulting in a fire.
- ⚠ **CAUTION:** Never add lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing serious injury or damage to property.

Turning Off

1. Allow charcoal to completely extinguish itself.
- ⚠ **WARNING:** Do NOT use water to extinguish. This can be dangerous and cause damage.
2. Dispose of the ashes in a proper location.

Controlling Flare-ups:

- ⚠ **CAUTION:** Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
- ⚠ **CAUTION:** Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ⚠ **WARNING:** When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use a type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling.

Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.

Important: Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill.

If a grease fire occurs, close the lid until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

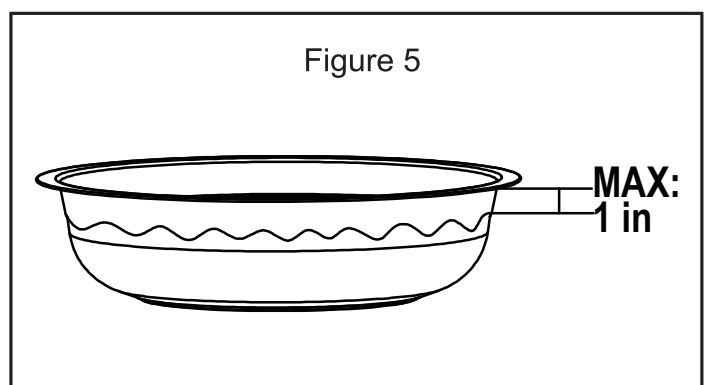
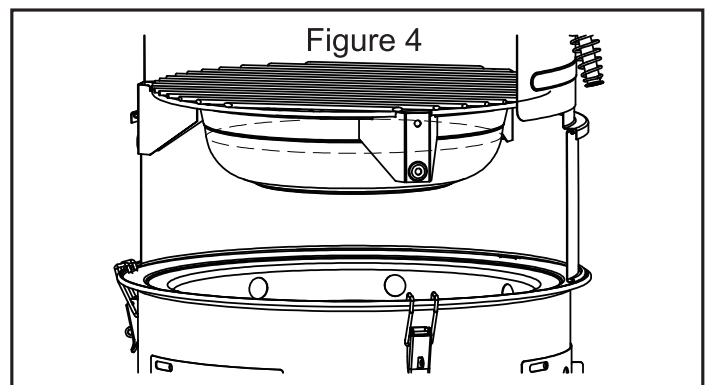
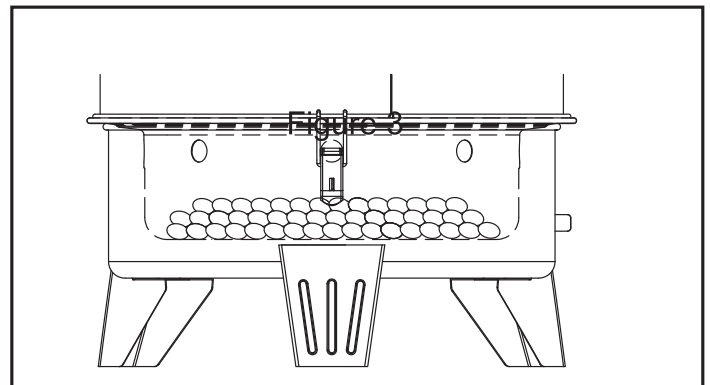
If excessive flare-ups occur, do NOT pour water onto the flames.

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface.

Smoking Instructions

1. Light smoker per "Lighting Instructions" in this manual.
2. While wearing protective gloves, carefully place water pan on water pan brackets. (Figure 4)
3. While wearing protective gloves, carefully fill water pan with water or marinade to 1 in. (2.54 cm) below the water pan rim. (Figure 5). Do not fill past "Max Fill Line".
NOTE: Water pan holds 2 quarts of liquid and will last about 2 – 3 hours when smoker is in use.
4. While wearing protective gloves, carefully remove the smoker lid. Make sure to open the lid away from you. This will allow the steam to escape away from you.
5. While wearing protective gloves, carefully place cooking grid on the lower cooking grid supports. (Figure 6).
6. While wearing protective gloves, carefully place food in a single layer and evenly spaced on the lower cooking grid.
7. While wearing protective gloves, carefully place other cooking grids on upper cooking grid supports. (Figure 6).
8. While wearing protective gloves, carefully place the food in a single layer and evenly spaced on the upper cooking grids.



OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

9. While wearing protective gloves, carefully place lid on smoker.
10. Check water level per "Adding Additional Water" and charcoal per "Adding Additional Charcoal/Flavored Wood" section in this page.

▲ CAUTION: Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.

Adding Additional Water

While using the smoker, check water level at least every 2 hours. If water is needed it can be added through top of the smoker or through the smoker side door. See instructions below.

NOTE: Low water level can be detected by listening for the sound of water sizzling.

Adding Water Option 1 - Through Top of Smoker:

Leave the upper rack in place, and use the 6 hooks provided to hang sausage, chicken pieces, whole fish, and other items.

▲ Open lid slowly as flare-up can occur when fresh air suddenly comes in contact with the fire.

1. While wearing protective gloves, carefully remove the smoker lid. Make sure to open the lid away from you. This will allow the steam to escape away from you.
2. Determine water level in water pan:
 - a. If water is needed continue to step 3.
 - b. If water is not needed, replace lid on smoker.
3. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, remove food and upper and middle cooking grid.
4. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, slide food over to one side of lower cooking grid.
5. Carefully pour water into water pan to 1 inch (2.54 cm) below the water pan rim. (Figure 5). Do not overfill water pan.

▲ Stand to side of smoker and use extreme caution while pouring water as it may turn directly to steam.

6. Move food back to the proper location on lower cooking grid.
7. Replace upper cooking grid and food.
8. Replace lid on smoker.

Adding Water Option 2 - Through Side of Smoker:

▲ Open lid slowly as flare-up can occur when fresh air suddenly comes in contact with the fire.

1. While wearing protective gloves, carefully open the smoker side door. Make sure to stand on the opposite side of door opening. This will allow the steam to escape away from you.
2. Determine water level in water pan:
 - a. If water is needed continue to step 3.
 - b. If water is not needed, replace lid on smoker.
3. Using a funnel or a container with a spout, carefully pour water into water pan to 1 inch (2.54 cm) below the water pan rim. (Figure 5). Do not overfill water pan.

▲ Stand to side of smoker and use extreme caution while pouring water as it may turn directly to steam.

4. Close side door on smoker.

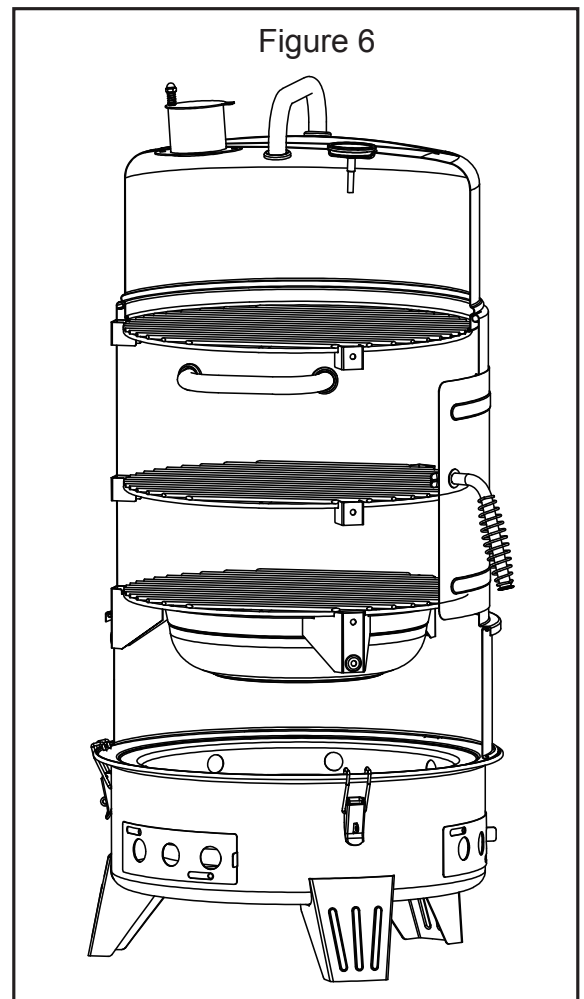
Adding Additional Charcoal/Flavored Wood

▲ CAUTION: Open lid slowly as flare-up can occur when fresh air suddenly comes in contact with the fire.

▲ CAUTION: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal, charcoal/wood mixture, lump charcoal or cooking wood.

▲ WARNING: Never add lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing serious injury or damage to property.

1. While wearing protective gloves, carefully remove the smoker lid. Make sure to open the lid away from you. This will allow the steam to escape away from you.
2. While wearing protective gloves, carefully open smoker door. Make sure to open the door away from you. This will allow the steam to escape away from you.
3. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, lightly brush off ashes from hot coals.
4. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, carefully add more charcoal onto charcoal grid, through the door. Once the new charcoal is burning strong, close the door and replace the lid on smoker.



OPERATING INSTRUCTIONS (CONTINUED)

Cooking Accessories

Meat Hooks:

Leave the upper rack in place, and use the 6 hooks provided to hang sausage, chicken pieces, whole fish, and other items.

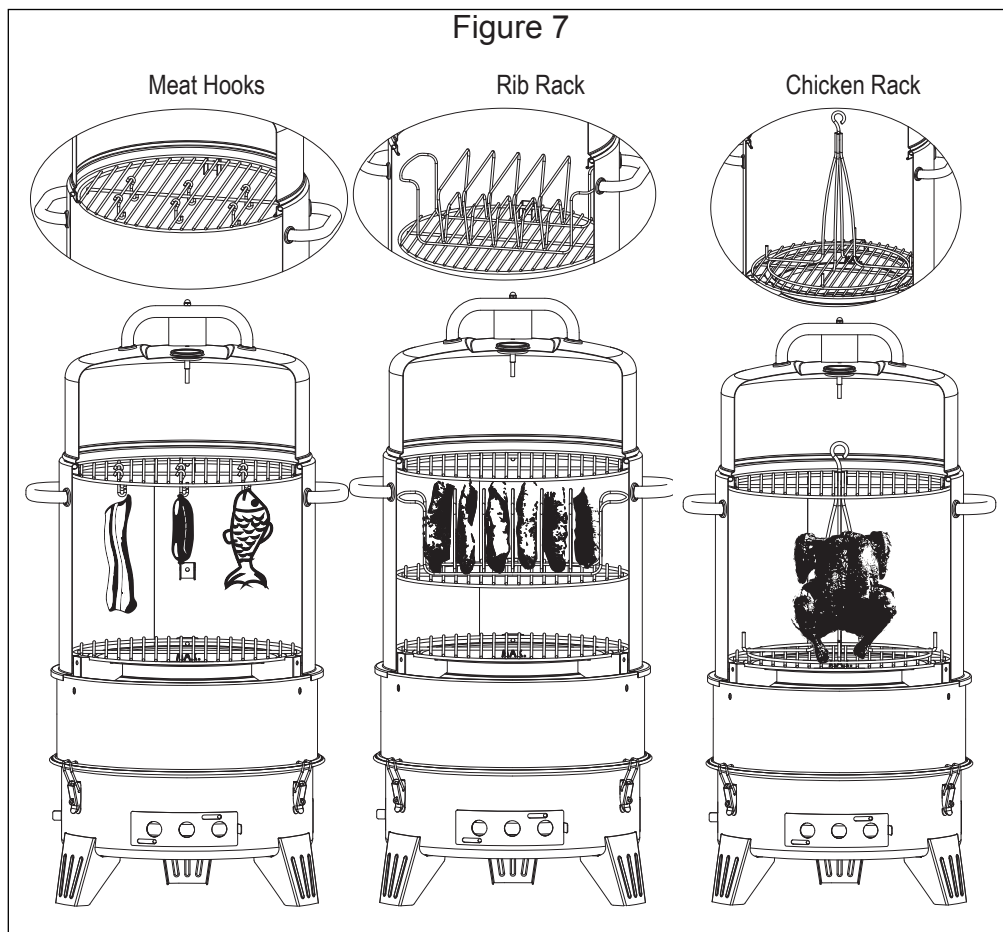
Rib Rack:

Your smoker includes a rib rack that can be used in place of the cooking grids. Maximize the space in your smoker by keeping ribs upright. Holds ribs, chicken halves, potatoes and corn vertically to triple cooking capacity. Allows smoke, steam and heat to penetrate food evenly.

Chicken Rack

Remove the middle cooking grid and use the chicken rack provided. This rack holds chicken, cornish hen, duck or turkey upright and are ideal for smoking poultry. The rack allows the meat to cook from the inside as well as from the outside. This speeds up cooking time, seals in flavorful juices and promotes even browning of skin. It's a lower fat way to cook poultry because excess fat drips off the meat.

Figure 7



Used as Portable Charcoal Grill

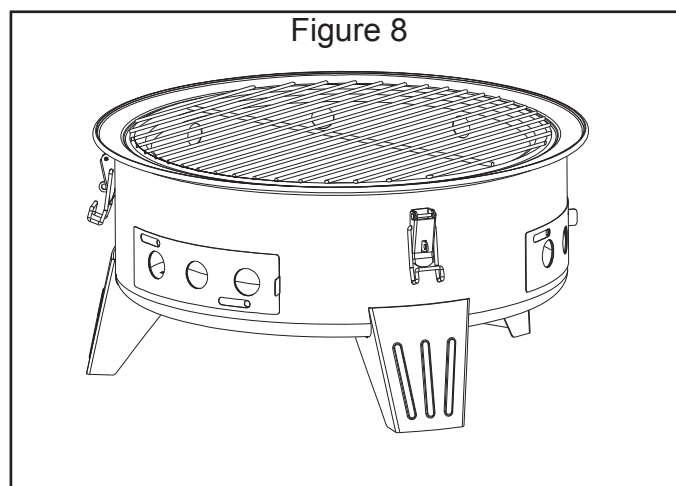
Your smoker can also function as a portable grill when you remove the middle grill body and grates, etc.. Simply keep the bottom bowl/ charcoal pan and one cooking grid for a versatile grilling experience as Figure 8.

1. Remove lid and upper cooking grid.
2. Unlock the middle grill body assembly. Set aside.
3. Remove the water pan. Set aside.

NOTE: All steps should be done when smoker is cool and with the fuel supply removed.

WARNING: The maximum charcoal weight of firebody to be used at once is 2.2 lbs. / 1 kg.

Figure 8



Smoking Recipes

Cooking with a MEAT THERMOMETER ensures food is fully cooked. Insert thermometer into the thickest part of the meat, not touching bone, and allow 1 to 1 1/2 minutes to register temperature.

USDA Safe Minimal Temperature is 165F for chicken / poultry.

USDA Safe Minimal Temperature is 145°F for Beef, Pork, Veal & Lamb (Steaks, chops, roasts).

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

“CERTIFIED” PORK BUTT

A great pork butt recipe perfect for beginners and pitmasters alike. This slow smoked pork butt recipe is great shredded and piled high with coleslaw for a sandwich or eaten on it's own straight out of the pan!

Ingredients:	Preparing the Meat:	Cooking Directions:
2 Pork Butts (6-10 lbs. each) Apple juice Your favorite rub/ seasoning Mustard	1. Remove the pork butt from the plastic wrap & pat dry using a paper towel. 2. Trim the excess fat that is loose and pulls up easily. Score the fat cap 1/8 to 1/4-inch-deep diagonally, spaced out 1/2 to 1 inch apart. 3. Fill the marinade injector with apple juice and inject into the top and sides of the meat. 4. Spread a coating of mustard using a basting brush all over the pork butt. 5. Generously season the pork butt on all sides with your favorite rub. 6. Tip: After seasoning, wrap in Saran Wrap and store in the refrigerator overnight or 8-10 hours. This allows the rubs to penetrate and apple juice to tenderize the pork butt. Tip: Choose a pork butt with a full fat cap. This helps the meat while it's smoking for a long period of time. Tip: Scoring the meat allows the seasoning and smoke to penetrate into the pork butt.	1. Ignite charcoal and preheat the smoker to 225°F. 2. Add boiling water to the drip pan and place under the grill grate. 3. Smoke the pork butts for 2 hours per pound at 225°F, until the meat reaches an internal temperature of 160°F. 4. Remove the pork butts from the smoker and double wrap in foil. Before closing the wrap, add 1 Cup of apple juice and 1 stick of butter for each pork butt, more seasoning and BBQ sauce, to taste. 5. Place back in the smoker and cook until the pork butt reaches an internal temperature of 199°F, then remove from the smoker. 6. After resting, remove the towel and foil. Pull apart the pork using two forks or meat claws. 7. Make pulled pork sandwiches and endless pulled pork dishes. Enjoy! Tip: This will add moisture for the cook and collect the drippings . Tip: Maintain a 225°F temperature, check fire hourly or when needed. Also spritz with apple juice every time you add fuel to your fire. Spritzing adds moisture and flavor. It prevents the pork butt from drying out and helps to create the bark. Monitor the temperature using a folding probe thermometer and/ or remote thermometer. Tip: Wrap pork butt in a large towel and place in a cooler or just set to the side for a minimum of 1-2 hours for resting. This allows the meat to cook down and stop cooking and is a major key in the process.

BRISKET

The brisket recipe is a traditional take on the smoked classic, promising tender, smoky results.

Ingredients:	Instructions:
10 ½ lbs. beef brisket ½ Cup paprika ¼ Cup packed light brown sugar 3 Tbsp. salt 3 Tbsp. coarse black pepper 3 Tbsp. Chili powder Apple juice Water	1. Using a sharp knife, trim the fat from the brisket leaving an even, thin layer on the top. 2. In a medium bowl, combine paprika, light brown sugar, Chili powder, salt and pepper and mix well to make rub seasoning. Using your hands, or a shaker, generously apply rub all over. 3. Wrap the brisket in plastic wrap and refrigerate for at least 12 hours. 4. When setting up the grill, add wood chips/chunks to charcoal and add Smokin' Stone with an aluminum pan on top. Pour apple juice and water into the pan, about halfway full. Place a temperature probe at grate level and heat grill to 220°F. 5. Place brisket on grates, fat side up, and allow to smoke for 5 hours. After 5 hours, wrap the brisket in butcher paper and return to grill at 220°F. Brisket is done when the internal temperature reaches 195°F. Allow the brisket to rest for 1 hour. 6. Slice, serve and enjoy!

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

SMOKED MAC AND CHEESE

An all-time family favorite, this Smoked Mac & Cheese recipe elevates stovetop or oven baked mac & cheese with flavors sure to keep your smoker fired up.

Ingredients:	Instructions:
1 Package of Elbow Macaroni ½ Stick of Butter ¼ Cup of All Purpose Flour 1 Cup of Heavy Cream 1 Cup of Milk 2 Cups of Cheddar Cheese (Shredded) 1 Cup of Gouda Cheese (Shredded) 1 Cup of Colby Jack Cheese (Shredded) ½ Cup of Cream Cheese 2 Tbsp of Black Pepper 1 Tsp of Cayenne Pepper 1 Large Cast Iron Skillet	1. Boil elbow macaroni according to package instructions for al dente. 2. Preheat the smoker to 225°F using a fruity hardwood like apple or cherry in the Side Fire Box. Tip: If your grill does not have the Side Fire Box attachment, easily turn it into a smoker by arranging coals / wood opposite of where you place the mac and cheese pan. If you place the pan on the right side of the grates, simply place wood on the right side for an indirect cooking experience. 3. Heat the cast iron skillet over medium heat, then melt butter and whisk in flour. 4. While continuing to whisk, add milk and heavy cream bringing to a boil. 5. Reduce to low-medium heat and whisk in cream cheese until smooth. 6. Whisk in the rest of the cheeses continuing to stir until melted and smooth 7. Turn off the heat then stir in macaroni noodles until thoroughly mixed with cheese sauce 8. Place the entire skillet in the smoker and cook for 1-2 hours until desired doneness. Keep in longer for more smoky flavor. 9. Serve hot.

SMOKED CHICKEN PARTS AND HALVES

Instructions:
1. Rinse pieces in cold water and pat dry with paper towels. 2. Brush each piece with Olive Oil and season to taste with salt and pepper. 3. Brown pieces directly above coals with lid open and grill on high or medium heat for several minutes. 4. Then place pieces on cooking grate in indirect cooking area. 5. With the grill on low heat, cook with lid down for 55 to 60 minutes or until done. Do not use Olive Oil or salt and pepper if using marinade.

SMOKED TURKEY

Instructions:
1. Empty cavity rinse and pat dry with paper towel. 2. Tuck wing tips under the back and tie legs together. 3. Place in center of cooking grate directly above foil drip pan of water. 4. Smoke for 12 minutes per pound. Allow several extra minutes per pound if stuffed to allow for expansion. 5. Use a meat thermometer for best results (190°F internal).

SMOKED BAKED HAM

You can smoke fully cooked canned ham or smoked and cured whole ham or shank or butt portion.

Ingredients:	Instructions:
1 cup of Light Brown Sugar, firmly packed 1/2 cup Orange Juice 1/2 cup Honey	1. Combine sugar, juice and honey. Let glaze sit for at least 4 hours. 2. Remove rind and score fat diagonally to give a diamond effect. 3. Insert a whole clove into the center of every diamond. 4. Place ham with fat side up in center of cooking grate. Close lid. 5. About 9 minutes per pound is suggested for fully cooked hams. Smoked or cured ham, which is not fully cooked, should be cooked to an internal temperature of 160°F. 6. Baste with ham glaze 3 or 4 times during last 30 minutes of cooking time. 7. Garnish with pineapple rings about 15 minutes before end of cooking time.

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

3-2-1 RIBS

The 3-2-1 rib method might be something you have seen thrown around on social media. It's a popular technique for smoking ribs that are tender, juicy, and come clean off the bone. Simple and easy to follow, this is a surefire way to guarantee your ribs are finger lickin' good. The 3-2-1 Method is a process that involves smoking the ribs for three hours, wrapping them in foil and braising for two hours, and the smoking unwrapped for one hour. This not only helps the ribs cook faster, it ensures an even smoke ring, and more tender meat.

Ingredients:	Instructions:
4 Racks of Ribs 2 Cups of Apple Cider, 2 Additional Cups in Spray Bottle 8 Tbsp of Salted Butter 1 Cup of Favorite BBQ Sauce 1 Cup Dark Brown Sugar Char-Griller Rib Rub 4 Tbsp Honey	1. Prepare your Offset Smoker for smoking by starting half a chimney starter of charcoal and adding it to the Side Fire Box. Alternatively, prepare your grill for the indirect method with coals arranged opposite where you plan to place the ribs. Tip: Add about half a chimney of unlit charcoal to the Side Fire Box close to the barrel before adding the lit charcoal next to it. The lit charcoal will gradually light the unlit charcoal to help maintain temperature for longer. 2. Add three to four chunks of Apple Wood and close the lid. 3. Allow the grill to heat up to about 200°F. 4. Remove the membrane from the ribs. Tip: Start at the narrower end of the rack, carefully work a paring knife under the membrane to get it started, and remove the membrane using a paper towel. 5. Liberally season both sides of the ribs with Rib Rub. 6. Open the grill and raise the adjustable fire grate to the top level. This ensures even smoke distribution. 7. Place a drip pan(s) full of water under the grates and on top of the fire grate in the main barrel. 8. Place ribs bone side down on the grates, close the lid and allow to smoke for three hours. Tip: Place the exposed bone side of the rib rack towards the Side Fire Box to get the meat to pull away from the bone better. If using the indirect method, place ribs opposite the coals. 9. Periodically check the temperature to ensure it is holding steady at 200°F. If you have to add charcoal, only add lit charcoal. 10. Every 30 minutes, spray the ribs with Apple Cider and move the rib rack that is closest to the Side Fire Box to the side of the grill that is furthest from the Side Fire Box and move the other rib racks closer to the Side Fire Box to accommodate. Repeat the spray and rotate method every 30 minutes. 11. Remove ribs from the grill after three hours. 12. Tear off a large sheet of heavy-duty aluminum foil. (One for each rack of ribs.) 13. Place one rack of ribs bone side up on each piece of aluminum foil. 14. Coat the bone side of ribs with brown sugar, honey, and four pats of butter. 15. Pour over ½ cup of apple cider. 16. Fully crimp the edges of the foil together to cover the ribs. 17. Repeat with the other three racks of ribs. 18. Transfer ribs back to the smoker and increase the temperature to 225°F. 19. Do this by opening the dampers a little more and adding another half a chimney of lit charcoal if needed. 20. Allow ribs to braise for two hours. 21. Continue to rotate the ribs as outlined in step 8b to ensure that all of the racks get time close and far away from the fire. 22. Remove the ribs from the grill and foil. Place back on the grill bone side down. 23. Brush ribs with your favorite BBQ sauce and cook for one hour at 225°F. 24. Remove and enjoy!

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

SMOKED VENISON WITH BACON

You can smoke fully cooked canned ham or smoked and cured whole ham or shank or butt portion.

Ingredients:	Instructions:
Venison Marinade 1 cup Balsamic or Red Wine Vinegar 1 cup Olive Oil 2 oz. Worcestershire ½ oz. Tabasco 2 Tbsp. Seasoning Salt 1-2 Chopped Jalapeños 3 oz. Soy Sauce Bacon Marinade 2 oz. Red Wine Vinegar 2 oz. Worcestershire 4 dashes Tabasco	1. Place leg of venison in a container and marinate for 2-4 days, turning daily. 2. Leave bacon to marinate overnight. 3. Remove leg from refrigerator at least an hour before cooking. 4. Season generously with seasoned salt and coarse ground black pepper. 5. Wrap 1 lbs. bacon over the top of the leg, and smoke 20-25 minutes per pound, or until tender. 6. Do not overcook.

Marinades

CHICKEN MARINADE

Ingredients:	Instructions:
½ Cup Soy Sauce ¼ Cup Olive Oil ¼ Cup Red Wine Vinegar 1 Tsp Oregano ½ Tsp Sweet Basil ½ Tsp Garlic Powder with Parsley ¼ Tsp Pepper	1. Pour over chicken pieces in non-metal dish. 2. Cover and refrigerate overnight, turning occasionally. Use marinade to baste chicken while cooking.

MEAT MARINADE:(FOR STEAKS, CHOPS, AND BURGERS)

Ingredients:	Instructions:
¼ Cup Soy Sauce 2 Large Onions 2 Garlic Cloves, crushed 2 Tsp Salt 2 Tsp Paprika 1 Tsp Fresh Ground Pepper	1. Combine ingredients in an electric blender, cover, and process at high speed 1 minute or until mixture is very smooth. 2. Allow meat to stand in marinade at room temperature for 2 hours or refrigerate up to 24 hours in a covered dish. 3. Bring meat to room temperature before cooking.

SHISH KABOB MARINADE

Ingredients:	Instructions:
1 Cup Soy Sauce ½ Cup Brown Sugar ½ Cup White Vinegar ½ Cup Pineapple Juice 2 Tsp Salt ½ Tsp Garlic Powder	1. Mix all ingredients together. 2. Marinate beef in mixture a minimum of 4 hours.

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

Cooking Guidelines

BEEF	HEAT TYPE	HEAT LEVEL	AVG. COOKING TIME
SKIRT STEAK, MEDIUM 1-INCH THICK			4-6 MIN.
HOT DOG 4 OUNCES			5-7 MIN.
STEAK, MEDIUM 1-INCH THICK - FILET MIGNON, RIBEYE, NEW YORK STRIP & PORTERHOUSE			6-8 MIN.
BURGER 3/4 - INCH THICK			8-10 MIN.
HANGER STEAK, MEDIUM 1-INCH THICK			8-10 MIN.

HEAT KEY	
	DIRECT HEAT
	SMOKE
	LOW HEAT 150°-250°F
	MEDIUM HEAT 300°-450°F
	HIGH HEAT 450°-550°F+

PORK	HEAT TYPE	HEAT LEVEL	AVG. COOKING TIME
PORK CHOP, MEDIUM 1-INCH THICK			8-10 MIN.
SAUSAGE 3-OUNCE LINK			10-13 MIN.
PORK TENDERLOIN 1 POUND			15-20 MIN.
PORK SHOULDER/BUTT 8 POUNDS			12 HOURS APPROX. 90 MIN / LBS.

USDA SAFE MINIMAL INTERNAL TEMPS	
FISH & SHELLFISH:	145°F
BEEF OR PORK STEAKS OR CHOPS:	145°F
GROUND BEEF OR PORK:	160°F
CHICKEN:	165°F

CHICKEN	HEAT TYPE	HEAT LEVEL	AVG. COOKING TIME
CHICKEN BREAST OR THIGH 4 OUNCES - BONELESS, SKINLESS			8-12 MIN.
CHICKEN THIGH OR LEG 3-6 OUNCES - BONE-IN*			35-45 MIN.
CHICKEN BREAST 10-12 OUNCES - BONE-IN*			35-45 MIN.
WHOLE CHICKEN* 8 POUNDS			3-5 HOURS

SEAFOOD	HEAT TYPE	HEAT LEVEL	AVG. COOKING TIME
SHRIMP LARGE			4-6 MIN.
SCALLOP 1 1/2 OUNCES			4-6 MIN.
FISH, FILET 1-INCH THICK			5-10 MIN.
FISH, WHOLE 1 POUND			15-20 MIN.

Cook times outlined in this chart are general guidelines that may vary depending on desired doneness, thickness, amount of each item being cooked, grill or grilling style, ambient temperature and/or weather. We recommend always using a cooking thermometer to gauge the internal temperature of all meat products.

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

General Grilling Tips & Warnings

Control heat with amount and type of fuel, dual dampers, and adjustable fire grate. Adjust fire grate one end at a time. Wood burns hotter than charcoal. More airflow helps generate more heat.

Additional charcoal and/or smoking woods may be added while cook is in progress. Wear gloves and apron when operating your grill.

Only use natural hardwoods intend for cooking. Appropriate selections can typically be found in grocery stores and outdoor grilling retailers.

When utilizing a water pan, check the water level when cooking more than 4 hours or when you can't hear the water simmering.

To reduce flare-ups, cook with hood in the down position.

When cooking with charcoal, leave the grill hood open during the initial start up and until coals ash over.

The grill hood must remain open anytime the temperature gauge is greater than 500°F.

Always put charcoal on top of the charcoal pan and not directly into the bottom of the grill.

Do not use self-starting charcoal as it will give food an unnatural flavor.

Ashes left in grill too long between uses will absorb moisture and will cause rust. Be sure to empty ash after grill has cooled. Uncoated steel and cast-iron will rust when not properly cared for.

On the EXTERIOR PAINT, remove rust with wire brush and touch up with a high heat paint, available at most hardware/auto stores.

Heat gauge may retain moisture, which will steam out during cooking. Gauge can be removed and calibrated in oven.

For a more tightly sealed grill, fill unwanted holes with nuts and bolts (not included).

Attach a metal can to the grease cup holder or on bottom shelf under the hole in the grill to catch drippings.

Smokestack and bottom dampers will be hot. Only touch using gloves or mitts.

Before you use your grill for the first time you must season the cast iron cooking grates.

After each use, coat the interior grates and bare metal with vegetable oil while warm to reduce the chance of rust. Proper and regular seasoning will protect against rust and extend the life of your grill and cooking grates.

Grill will drip oil during the seasoning process and for several uses afterwards, this is normal.

Never exceed 500°F because this will damage the finish and contribute to rust.

Paint is not warranted and will require touch up.

This grill is not warranted against rust.

DO NOT use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.

NOTE: Smoke may escape from areas other than the smoke stack. This will not affect cooking.

NOTE: Many variables (outside cooking temperature, amount of charcoal, the number of times the dome lid is removed, proximity of food to heat source, etc.) will affect actual cooking times. Meat thermometer should be used as a guide and will vary based on type of cooking (Smoking vs. grilling) and where the charcoal is placed. When using a meat thermometer, place probe midway into the thickest part of the meat, making sure that it does not touch any fat or bone. Allow five minutes for the thermometer to properly register temperature.

OPERATING INSTRUCTIONS(CONTINUED)

Enhance Flavor

WOOD PAIRING GUIDE

NOTE: Different wood varieties possess different flavors and we recommend pairing your woods with the meats you intend to cook.

WOOD	FLAVOR	BEEF	PORK	POULTRY	SEAFOOD	VEGGIES
ALDER	MILD			●	●	
MAPLE	MILD			●		●
CHERRY	MILD		●	●	●	
APPLE	MEDIUM	●	●	●	●	
PECAN	MEDIUM	●	●	●	●	●
OAK	MEDIUM	●	●	●	●	●
HICKORY	STRONG	●	●			
MESQUITE	STRONG	●	●			

CARE AND MAINTENANCE

- ▲ **CAUTION:** Do not apply vegetable oil to charcoal grid or charcoal pan.
- ▲ **CAUTION:** All cleaning and maintenance should be done when smoker is cool (about 45 minutes) and with the fuel supply removed.
- ▲ **CAUTION:** DO NOT clean any smoker part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
- ▲ **CAUTION:** Do not leave smoker unattended while preheating, cooking or burning off food residue on high. If smoker has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- ▲ **CAUTION:** Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- ▲ Always empty the charcoal pan and smoker after each use.
- ▲ **CAUTION:** Do not allow water in water pan to completely evaporate. Check water pan at least every 2 hours and add water if level is low. Add water per "Adding Additional Water" section in this manual.
- ▲ **CAUTION:** Do not remove water from water pan once food is removed. Allow smoker to cool and water to evaporate.
- ▲ Before smoker can be left unattended:
 1. Smoker must be cool.
 2. Remaining coals and ashes must be carefully removed and placed in a non-combustible metal container and saturated with water.
 3. Allow saturated coals and ashes to remain in non-combustible container for 24 hours prior to properly disposing.
- ▲ **CAUTION:** With a garden hose, completely wet the surface beneath and around smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- ▲ **CAUTION:** Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.

CARE AND MAINTENANCE(CONTINUED)

Notices

1. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
2. Abrasive cleaners will damage this product.
3. Never use oven cleaner to clean any part of grill.

Finishing Up

When your are finished grilling you can shut down your grill by closing both dampers and allowing the fire to suffocate. Be patient. This may take an hour or more.

Before Each Use

1. Keep the grill area free and clear from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. See below for proper cleaning instructions.

Cleaning Surfaces

1. Wait for grill to fully cool.
2. Wipe surfaces clean with a mild dishwashing detergent or baking soda mixed with water.
3. For stubborn stains, use a citrus-based degreaser and a nylon scrubbing brush.
4. Rinse clean with water.
5. Allow to air dry.

LIMITED WARRANTY

Proof of purchase is required to access this warranty program, which is in effect from the date of purchase. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

If you have any questions or problems, you can call our customer service department at **800-963-0211**, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at **ascs@lowes.com**.

Limited Warranty

1-Year Warranty on all parts affecting the operation of the grill due to damage.

Warranty Provisions:

This warranty is non-transferable and does not cover failures due to misuse or improper installation or maintenance.

This Warranty is for replacement of defective parts only. We are not responsible for incidental or consequential damages or labor costs.

This warranty does not cover corrosion or discoloration after the grill is used, or due to lack of maintenance, hostile environment, accidents, alterations, abuse or neglect.

This warranty does not cover damage caused by heat, abrasive and chemical cleaners, or any damage to other components used in the installation or operation of the grill.

Some states do not allow the limitation or exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call the customer service department at **800-963-0211**, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday. You could also contact us at **ascs@lowes.com**.

PART	DESCRIPTION	PART#	COVERED UNDER WARRANTY	PART	DESCRIPTION	PART#	COVERED UNDER WARRANTY
1	Lid Handle	C24032-010	YES	11	Upper Smoker Body	C24032-080	YES
2	Temperature Gauge	B0104-B02	YES	12	Door	C24032-090	YES
3	Smoke stack	C24032-020	YES	13	Middle Smoker Body	C1101-090	YES
4	Lid	C24032-030	YES	14	Water Pan	C1101-040	YES
5	Meat Hook	C24032-040	YES	15	Water Pan Support	C1101-080	YES
6	Rib Rack	C24032-050	YES	16	Lock	B0108-C03	YES
7	Cooking Grid	C1301-030	YES	17	Charcoal Pan	C1101-100	YES
8	Chicken Rack	C24032-060	YES	18	Bottom Bowl	C24032-100	YES
9	Cooking Grid Support	C1101-050	YES	19	Air Damper	C24032-110	YES
10	Side Handle	C24032-070	YES	20	Leg	C24032-120	YES



ARTÍCULO #5506289
MODELO #CBS24032L

AHUMADOR VERTICAL A CARBÓN

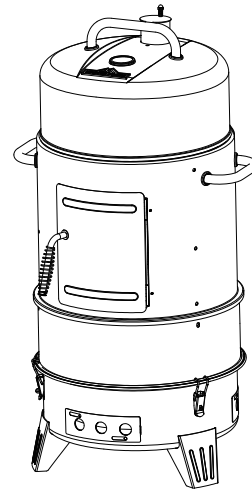
ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

MASTER FORGE y el diseño del logotipo son marcas comerciales o marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados.



PELIGRO

- La quema de astillas de madera produce monóxido de carbono, que es inodoro y puede causar la muerte.
- NO queme astillas de madera en el interior de casas, vehículos, carpas, garajes u otras áreas cerradas. Úselo solo en exteriores, en espacios bien ventilados.



ADVERTENCIA

- La instalación, ajuste, alteración, reparación o mantenimiento inadecuados pueden producir lesiones o daños materiales.
- Lea con detenimiento las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.
- Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio, una explosión o peligro de quemaduras que ocasione daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del artefacto.
- Lea y siga todas las advertencias y las instrucciones antes de ensamblar y usar el electrodoméstico.
- Siga todas las advertencias y las instrucciones cuando use este electrodoméstico.
- Guarde este manual para referencia futura.



ADVERTENCIA:

Este producto puede exponerlo a productos químicos, incluidos el monóxido de carbono y el hollín, reconocidos por el estado de California como causantes de cáncer y defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.



ADVERTENCIA

SOLO PARA USO EN EXTERIORES.



PELIGRO

- Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al Departamento de Bomberos. No utilice agua para intentar extinguir un fuego provocado por aceite o grasa.

Número de serie _____

Fecha de la compra _____

Gracias por comprar este producto Master Forge.

¿Preguntas, problemas o piezas faltantes?

Antes de devolver, contáctenos en:

800-963-0211, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este, o en ascs@lowes.com.

ÍNDICE

Información de seguridad	27
Contenido del paquete	29
Aditamentos	30
Preparación	30
Instrucciones de ensamblaje	31
Instrucciones de funcionamiento	38
Cuidado y mantenimiento	48
Garantía limitada	49
Lista de piezas de repuesto	50

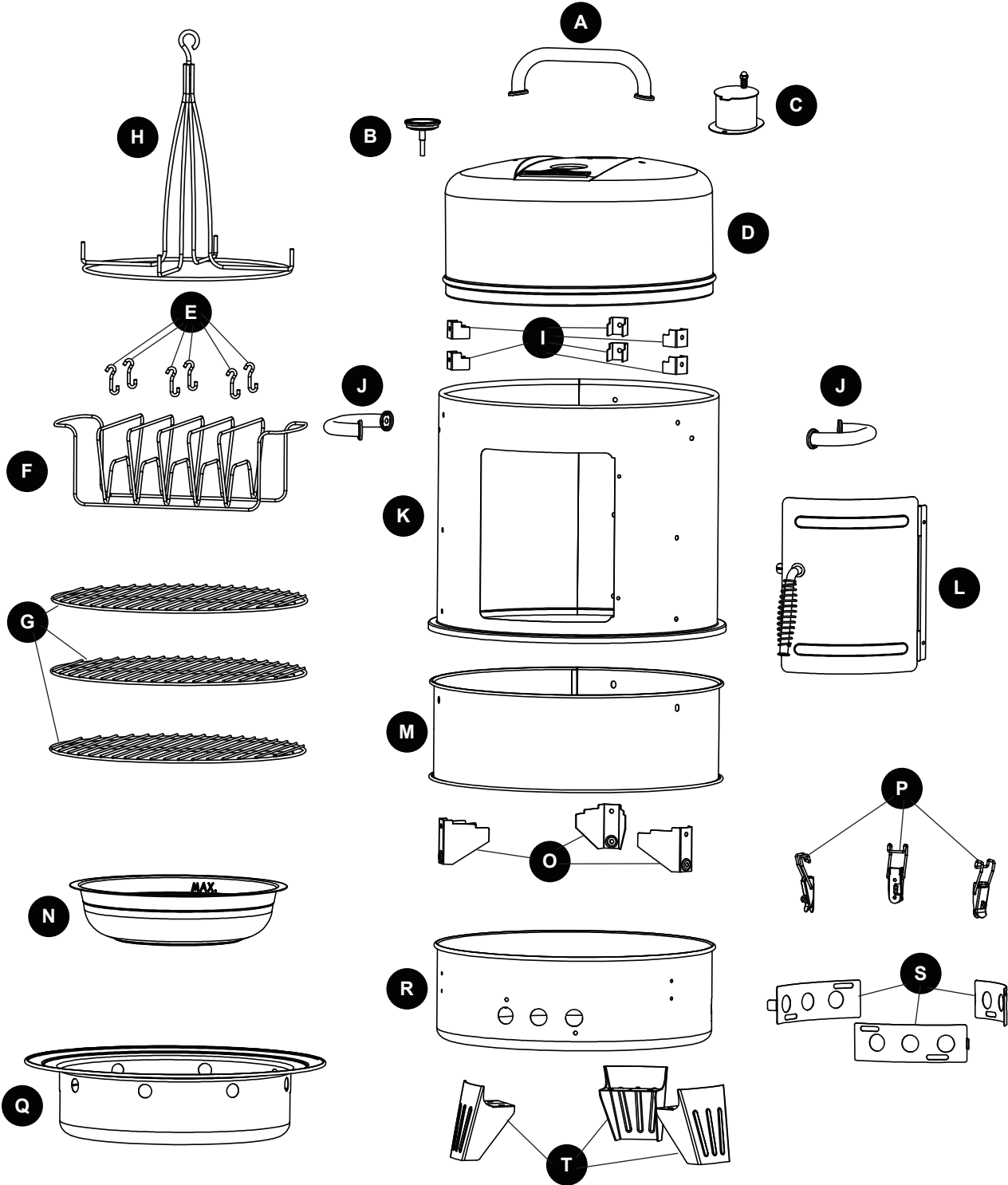
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▲ **PELIGRO:** no seguir los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones de este manual podría causar lesiones personales graves o la muerte, o incendios o explosiones que causen daños materiales.
- ▲ **ADVERTENCIAS:**
- ▲ Este ahumador es solo para uso en exteriores y no se debe usar en edificios, garajes u otras áreas cerradas.
 - ▲ Solo para uso residencial. Este ahumador NO es para el uso comercial.
 - ▲ No utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón de leña o madera para leña de alta calidad. La conversión o el uso de otra fuente de combustible en este ahumador es peligroso y anulará la garantía.
 - ▲ Este ahumador no está diseñado para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia.
 - ▲ No utilice el ahumador para la cocción en interiores. Las emanaciones tóxicas de monóxido de carbono pueden acumularse y causar asfixia.
 - ▲ Este ahumador está certificado para utilizarse con seguridad en los EE.UU. y Canadá solamente. No lo modifique para usarlo en otra ubicación. Una modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad y anulará la garantía.
 - ▲ NO opere, encienda ni use este artefacto a menos de 3.04 m de distancia de paredes, estructuras o edificios. No utilice este artefacto debajo de ningún tipo de alero o techo.
 - ▲ Para quienes viven en departamentos: consulte con el administrador los requisitos y códigos de incendio para usar un ahumador en su complejo de departamentos. Utilícelo en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3.04 m (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. No lo utilice sobre o bajo balcones.
 - ▲ No use gasolina, queroseno o alcohol para encender la parrilla.
 - ▲ No utilice la unidad en un entorno explosivo. No debe haber materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca del ahumador.
 - ▲ NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7.62 metros de distancia de este electrodoméstico.
 - ▲ No modifique el ahumador de ninguna manera. Cualquier alteración anulará la garantía.
 - ▲ No use el ahumador a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblado y todas las piezas estén ajustadas y apretadas con firmeza.
 - ▲ Este ahumador se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica.
 - ▲ Use solo piezas autorizadas por la fábrica. El uso de piezas que no estén autorizadas por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.
 - ▲ No use este electrodoméstico sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.
 - ▲ Para evitar quemaduras, no toque las piezas metálicas del ahumador hasta que se hayan enfriado completamente (espere unos 45 minutos), a menos que utilice elementos de protección (almohadillas, guantes, manoplas para horno, etc.).
 - ▲ Nunca toque las rejillas (de cocción o para el carbón), las cenizas ni el carbón para comprobar si están calientes.
 - ▲ No use la parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.
 - ▲ Siempre coloque el ahumador sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto podría no ser apta para este objetivo.
 - ▲ No la utilice en botes ni en vehículos recreativos.
 - ▲ Coloque el ahumador de manera tal que el viento no pueda soplar las cenizas hacia superficies combustibles.
 - ▲ No use el artículo si hay viento fuerte.
 - ▲ Nunca se incline sobre el ahumador al encenderlo.
 - ▲ No deje un ahumador encendido sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del ahumador en todo momento.
 - ▲ No intente mover el ahumador mientras lo está

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ⚠ usando. Deje que el ahumador se enfríe (espere unos 45 minutos) antes de moverlo o almacenarlo.
- ⚠ Cuando cocine, tenga a la mano materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por el aceite o la grasa, no intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o apáguelo con tierra, arena o bicarbonato.
- ⚠ Siempre abra la tapa del ahumador lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de él pueden causar quemaduras graves.
- ⚠ No deje el ahumador sin supervisión mientras lo precalienta o quema residuos de alimentos a fuego alto. Si el ahumador no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- ⚠ No coloque recipientes de cocción vacíos sobre el artefacto mientras está en funcionamiento.
- ⚠ Tenga cuidado al colocar objetos debajo del ahumador o sobre él mientras está en funcionamiento. Utilice guantes o guantes para horno para proteger sus manos y evite tocar las superficies calientes.
- ⚠ Nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes o incluso tibias, puesto que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad.
- ⚠ Siempre use guantes de protección cuando agregue combustible (briquetas de carbón, madera o carbón de leña) para mantener el nivel de calor deseado.
- ⚠ No retire las cenizas hasta que se hayan apagado total y completamente.
- ⚠ Las briquetas y las cenizas encendidas y calientes pueden crear un riesgo de incendio.
- ⚠ Siempre vacíe la bandeja para carbón y el ahumador después de cada uso.
- ⚠ No coloque combustibles (briquetas de carbón, madera o carbón en trozos) directamente en el fondo del ahumador. Coloque combustible solo en la rejilla para carbón.
- ⚠ No permita que el carbón esté en contacto con las paredes del ahumador. Esto reducirá considerablemente la vida útil del metal y del acabado del ahumador.
- ⚠ Asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes de usar el ahumador.
- ⚠ Asegúrese de que la bandeja para carbón esté segura y completamente en su lugar antes de usar la parrilla.
- ⚠ No mueva el ahumador mientras la bandeja para agua contenga líquidos.
- ⚠ Al utilizar este ahumador, siempre use la bandeja para agua diseñada para él.
- ⚠ Siempre use una bandeja de goteo/protector contra cenizas diseñado para usarse con un ahumador.
- ⚠ Use solo piezas de repuesto autorizadas proporcionadas por el fabricante.
- ⚠ Siempre mantenga una capa delgada de agua en la bandeja de goteo/protector contra cenizas para extinguir cualquier ceniza o brasa que pudiera caer.
- ⚠ No permita que el agua de la bandeja para agua se evapore por completo mientras usa el ahumador. Revise la bandeja para agua cada 2 horas, como mínimo, y agréguele agua si el nivel está bajo. Agregue agua según las instrucciones de la sección "Agregar más agua" de este manual.
- ⚠ No elimine el agua de la bandeja para agua una vez que haya retirado la comida. Deje que el ahumador se enfríe y que el agua se evapore.
- ⚠ Antes de dejar el ahumador sin supervisión.
- ⚠ El ahumador debe estar frío.
- ⚠ El carbón y las cenizas restantes se deben retirar con cuidado, colocar en un recipiente de metal no combustible y saturar con agua.
- ⚠ Deje el carbón y las cenizas mojados en un recipiente no combustible y saturados con agua por 24 horas antes de desecharlos de manera adecuada.
- ⚠ Con una manguera para jardín, moje completamente la superficie debajo y alrededor del ahumador para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pueda haber caído durante el proceso de cocción o de limpieza.
- ⚠ Los carbones y cenizas apagados deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- ⚠ Mantenga todos los cables eléctricos lejos de un ahumador caliente.
- ⚠ Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- ⚠ Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio.
- ⚠ Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- ⚠ No una las piezas a la fuerza ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- ⚠ Tenga cuidado al levantar o mover el ahumador frío para evitar torceduras y lesiones de la espalda.
- ⚠ Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños a la propiedad.
- ⚠ Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio. Colocar el papel de aluminio sobre las rejillas puede restringir el flujo de aire previsto dentro de la parrilla y crear barreras para el flujo adecuado de grasa a la bandeja colectora. Esto permite la acumulación de mucha grasa en la bandeja inferior, lo que, a su vez, aumenta la posibilidad de que se produzcan llamaradas o llamas producidas por grasa. Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- ⚠ NO una las piezas a la fuerza, ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- ⚠ NO toque el respiradero ni el mango del respiradero hasta que la parrilla se haya enfriado por completo, a menos que esté usando un equipo de protección.

CONTENIDO DEL PAQUETE



CONTENIDO DEL PAQUETE

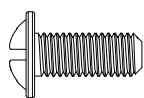
PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Manija de la tapa	1
B	Medidor de temperatura	1
C	Acumulador de humo	1
D	Tapa	1
E	Gancho para carne	6
F	Rejilla para costillas	1
G	Rejilla de cocción	3
H	Rejilla para pollo	1
I	Soporte de la rejilla de cocción	6
J	Manija lateral	2
K	Parte superior del cuerpo del ahumador	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
L	Puerta	1
M	Parte central del cuerpo del ahumador	1
N	Bandeja para agua	1
O	Soporte de la bandeja para agua	3
P	Seguro	3
Q	Bandeja para carbón	1
R	Fuente inferior	1
S	Regulador de aire	3
T	Pata	3

* Preensamblada

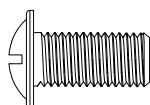
ADITAMENTOS

AA



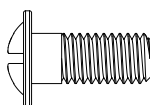
Tornillo
M4 x 10
Cant. 8

BB



Tornillo
M5 x 12
Cant. 26

CC



Tornillo de grada
M5 x 12
Cant. 6

DD



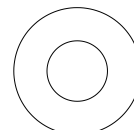
Tuerca mariposa
M4
Cant. 8

EE



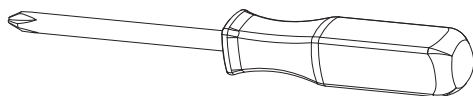
Tuerca mariposa
M5
Cant. 20

FF



Arandela
Ø6.5 x Ø18
Cant. 12

GG



Destornillador Philips #2
(se incluye)
Cant. 1

Preparación

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y la lista de aditamentos. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si estas están dañadas.

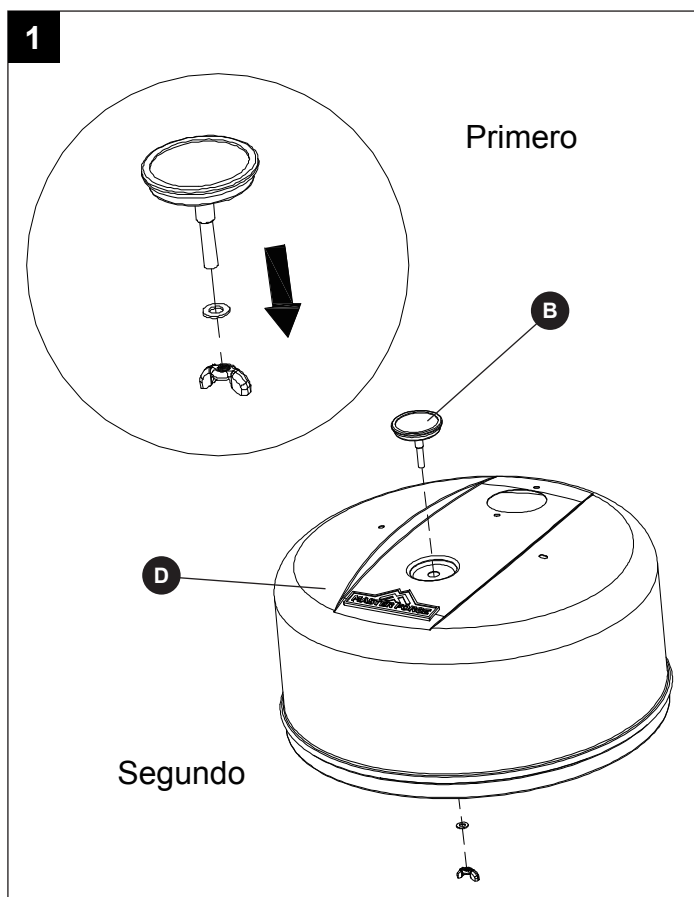
Tiempo estimado de ensamblaje: 25 minutos por una persona.

Herramientas necesarias para el ensamblaje: destornillador Phillips (se incluye).

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 1: fije el medidor de temperatura

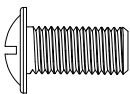
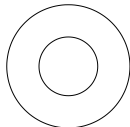
Retire la tuerca mariposa y la arandela preensambladas del medidor de temperatura (B). Fije el medidor de temperatura (B) a la tapa (D) usando la arandela y la tuerca mariposa preensambladas.

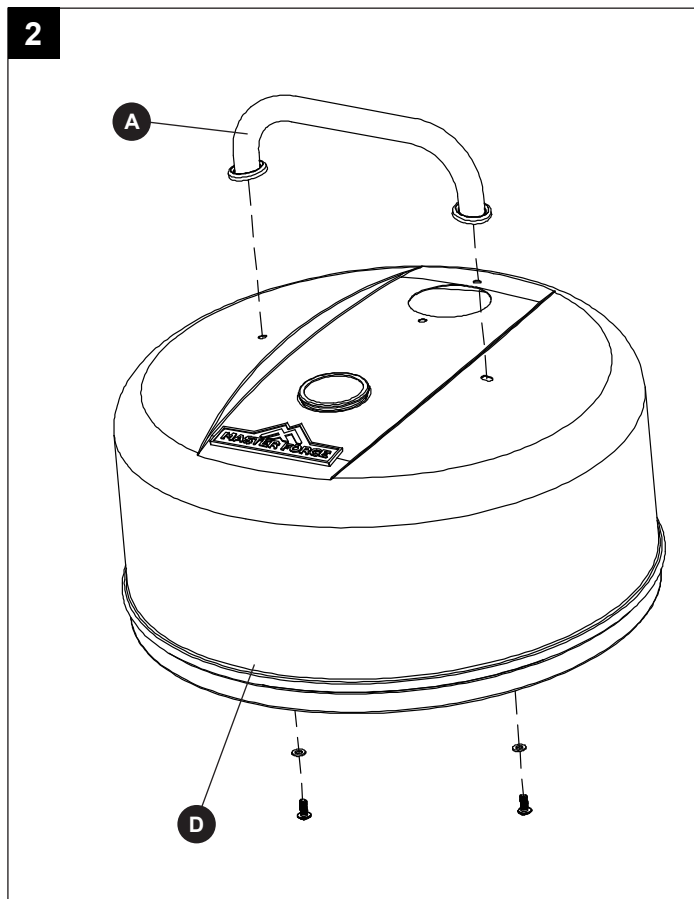


Paso 2: fije la manija de la tapa

Fije la manija de la tapa (A) a la tapa (D) con dos tornillos M5 x 12 (BB) y dos arandelas Ø6.5 x Ø18 (FF).

Aditamentos utilizados

BB	Tornillo M5 x 12		x 2
FF	Arandela Ø6.5 x Ø18		x 2



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

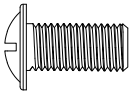
Paso 3: fije el acumulador de humo

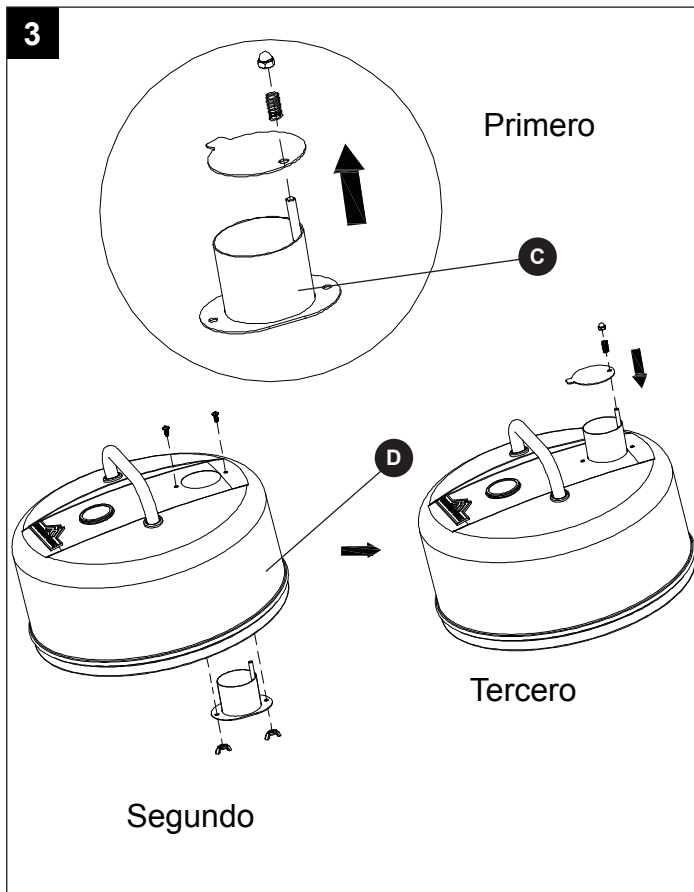
Primero, retire la parte superior del acumulador de humo, la tuerca preensamblada y el resorte del acumulador de humo.

En segundo lugar, fije el acumulador de humo (C) a la tapa (D) con dos tornillos M5 x 12 (BB) y dos tuercas mariposa M5 (EE).

Finalmente, fije la parte superior del acumulador de humo al acumulador de humo (C) con la tuerca y el resorte preensamblados.

Aditamentos utilizados

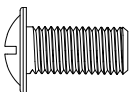
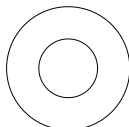
BB	Tornillo M5 x 12		x 2
EE	Tuerca mariposa M5		x 2

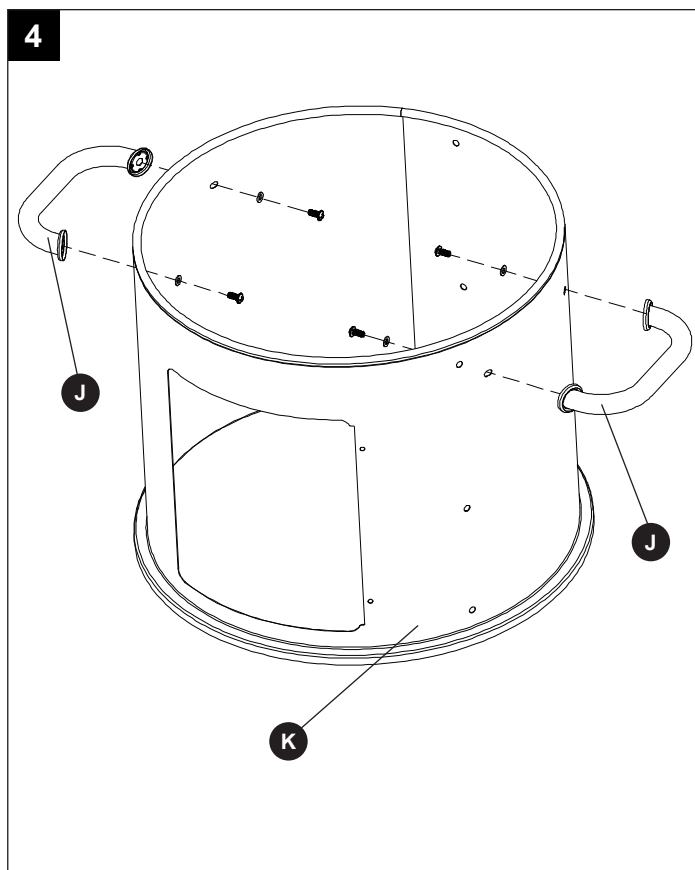


Paso 4: instale las manijas laterales

Fije las manijas laterales (J) a la parte superior del cuerpo del ahumador (K) con cuatro tornillos M5 x 12 (BB) y cuatro arandelas Ø6.5 x Ø18 (FF).

Aditamentos utilizados

BB	Tornillo M5 x 12		x 4
FF	Arandela Ø6.5 x Ø18		x 4



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

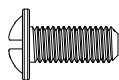
Paso 5: fije la puerta

Fije la puerta (L) a la parte superior del cuerpo del ahumador (K) con dos tornillos M4 x 10 (AA) y dos tuercas mariposa M4 (DD).

NOTA: asegúrese de que la bisagra de la puerta esté fijada al interior del cuerpo del ahumador.

Aditamentos utilizados

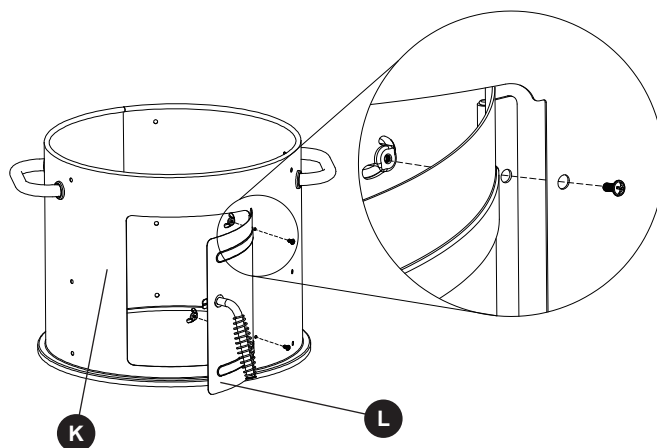
AA Tornillo M4 x 10 x 2



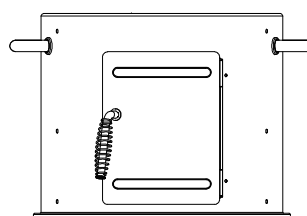
DD Tuerca mariposa M4 x 2



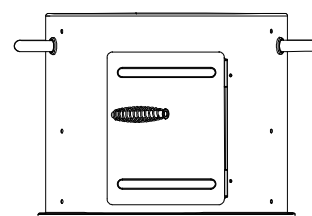
5



Bloquear



Desbloquear

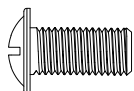


Paso 6: fije los soportes de la rejilla de cocción

Coloque los soportes de la parrilla de cocción (I) en la parte superior del cuerpo del ahumador (K) con seis tornillos M5 x 12 (BB) y seis tuercas mariposa M5 (EE).

Aditamentos utilizados

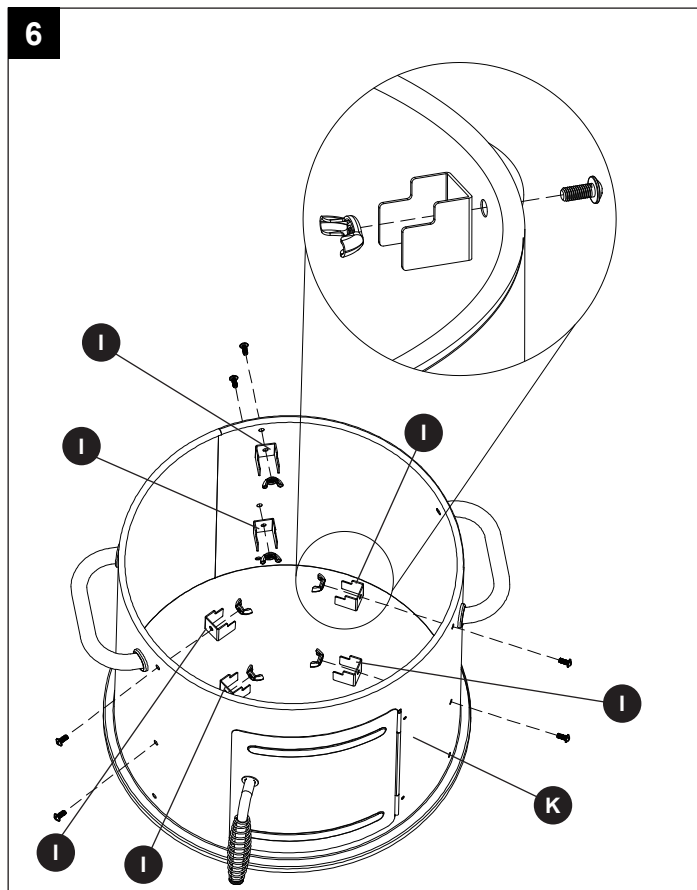
BB Tornillo M5 x 12 x 6



EE Tuerca mariposa M5 x 6



6



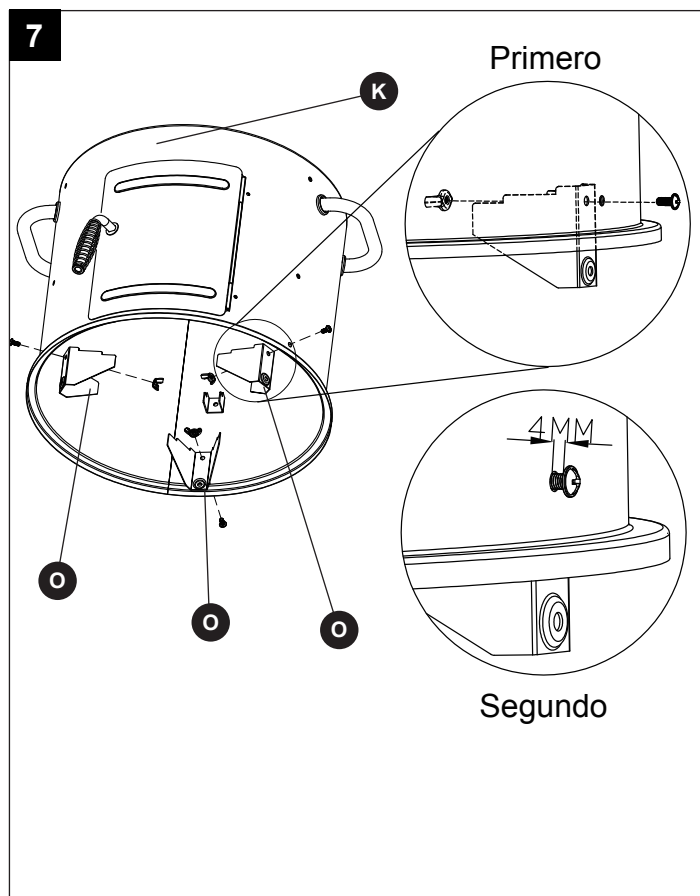
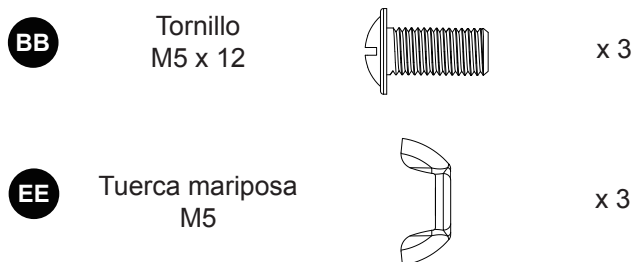
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 7: coloque el soporte de la bandeja para agua

Fije los soportes de la bandeja para agua (O) a la parte superior del cuerpo del ahumador (K) con tres tornillos M5 x 12 (BB) y tres tuercas mariposa M5 (EE).

NOTA: no apriete demasiado los tornillos.

Aditamentos utilizados

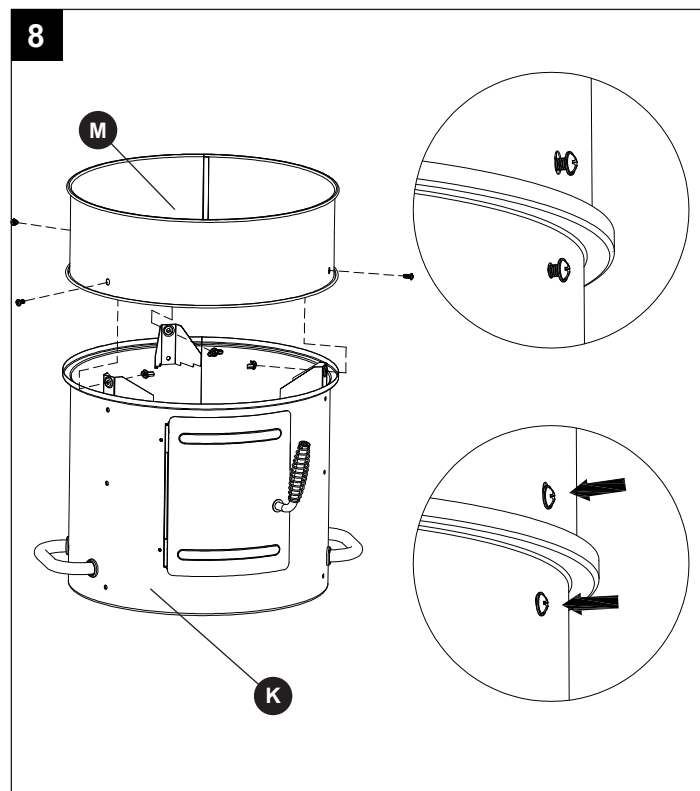
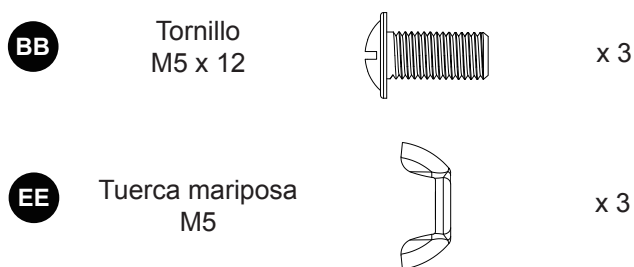


Paso 8: coloque la parte central del cuerpo del ahumador

Alinee la parte central del cuerpo del ahumador (M) y la parte superior del cuerpo del ahumador (K), luego fije la parte central del cuerpo del ahumador (M) a la parte superior del cuerpo del ahumador (K) con tres tornillos M5 x 12 (BB) y tres tuercas mariposa M5 (EE).

NOTA: apriete todos los tornillos en este paso.

Aditamentos utilizados



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

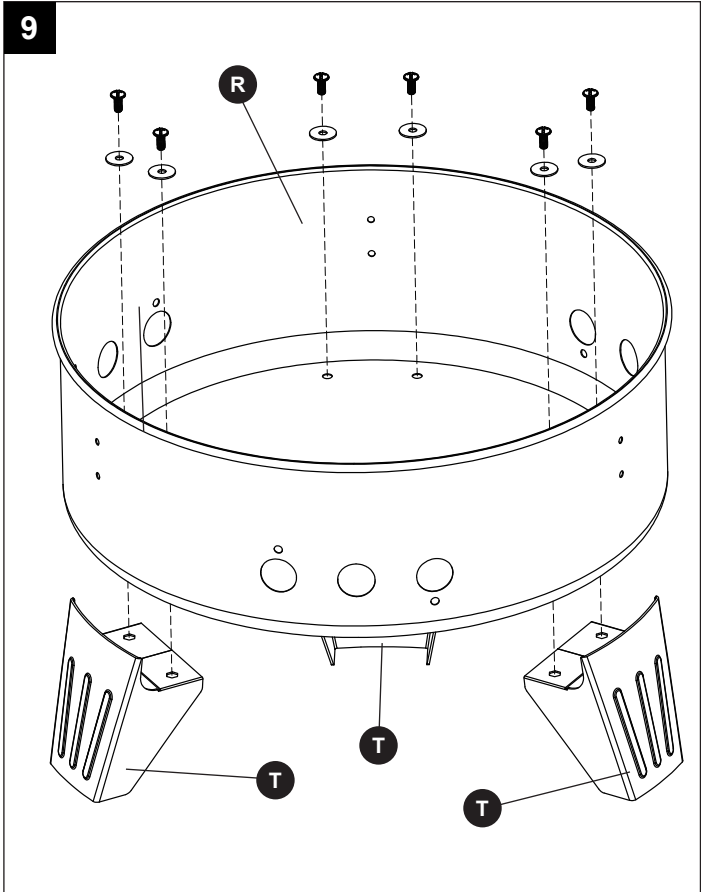
Paso 9: fije las patas

Fije las patas (T) al recipiente inferior (R) con seis tornillos M5 x 12 (BB) y seis arandelas Ø6.5 x Ø18 (FF).

Aditamentos utilizados

BB Tornillo M5 x 12 x 6

FF Arandela Ø6.5 x Ø18 x 6



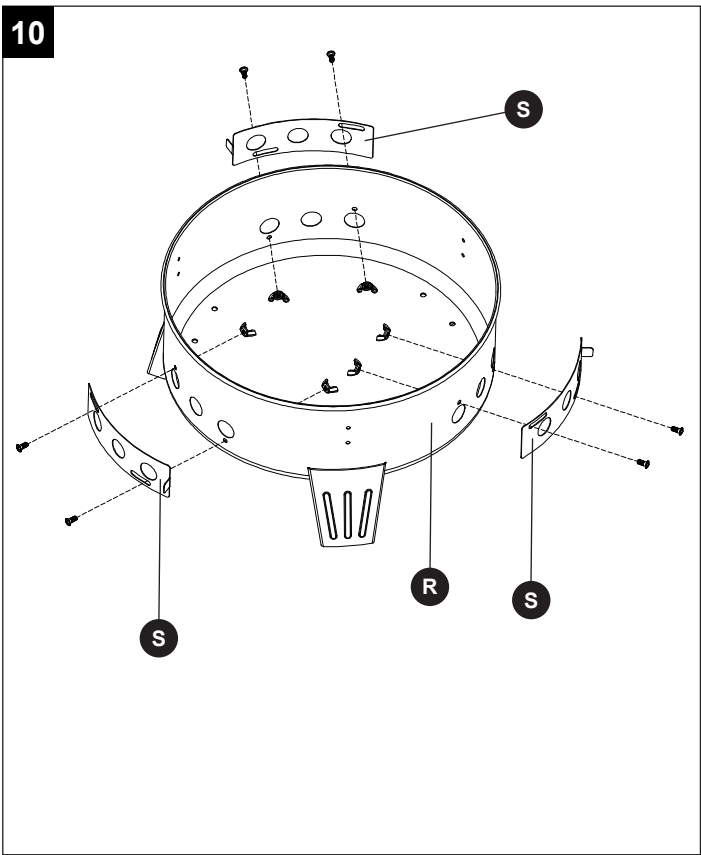
Paso 10: fije los reguladores de aire

Coloque los reguladores de aire (S) en el recipiente inferior (R) con seis tornillos de grada M5 x 12 (CC) y seis tuercas mariposa M5 (EE).

Aditamentos utilizados

CC Tornillo de grada M5 x 12 x 6

EE Tuerca mariposa M5 x 6



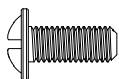
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 11: fije el seguro

Coloque los seguros (P) en el recipiente inferior (R) con seis tornillos M4 x 10 (AA) y seis tuercas mariposa M4 (DD).

Aditamentos utilizados

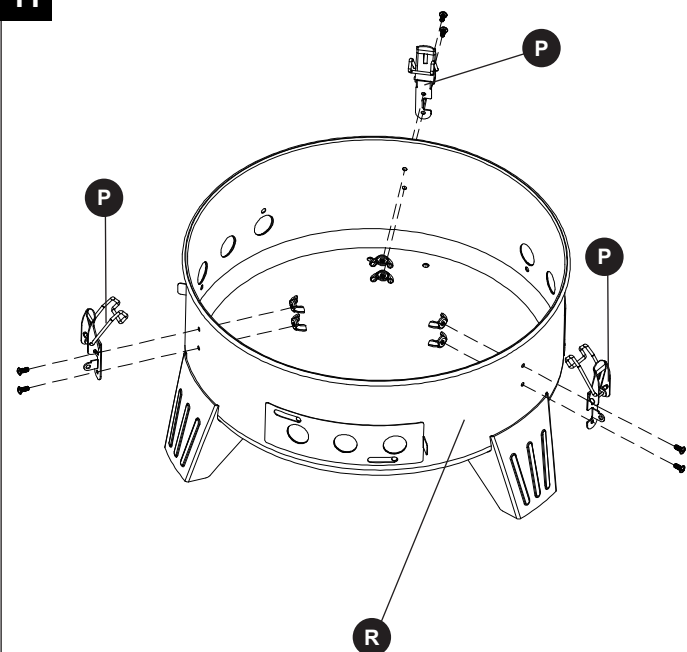
AA Tornillo M4 x 10 x 6



DD Tuerca mariposa M4 x 6



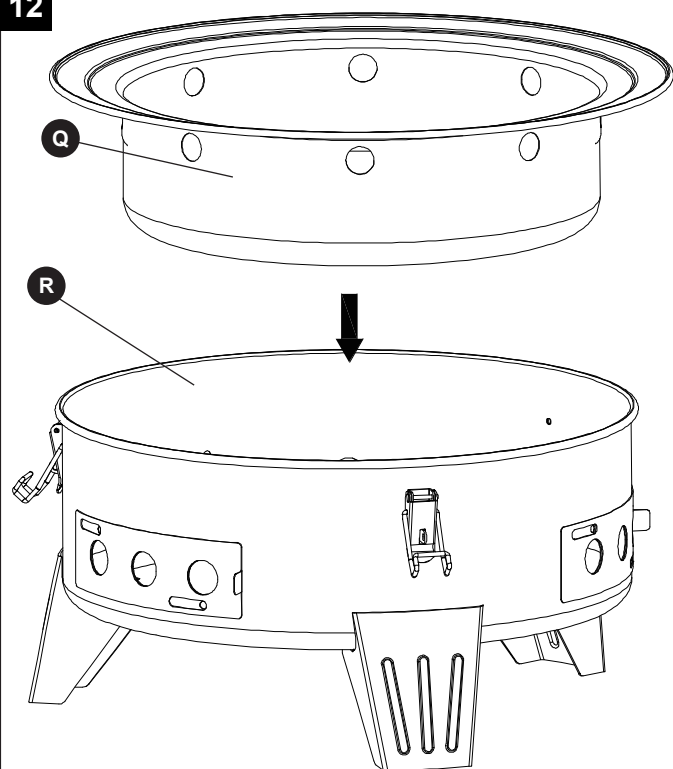
11



Paso 12: inserte la bandeja para carbón

Inserte la bandeja para carbón (Q) en la fuente inferior (R).

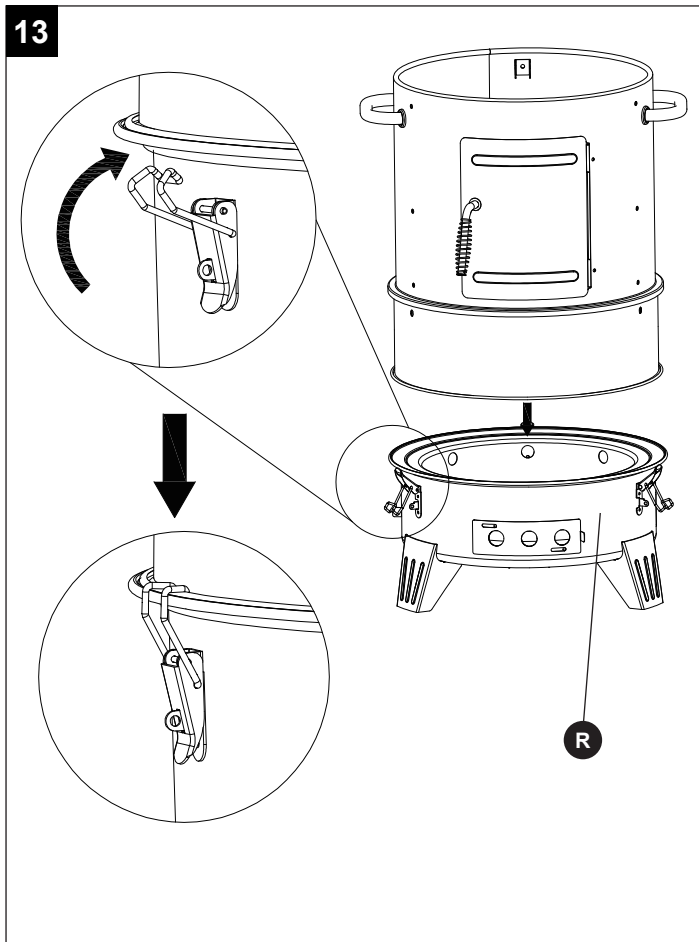
12



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Paso 13: posicione el ensamble del cuerpo del ahumador

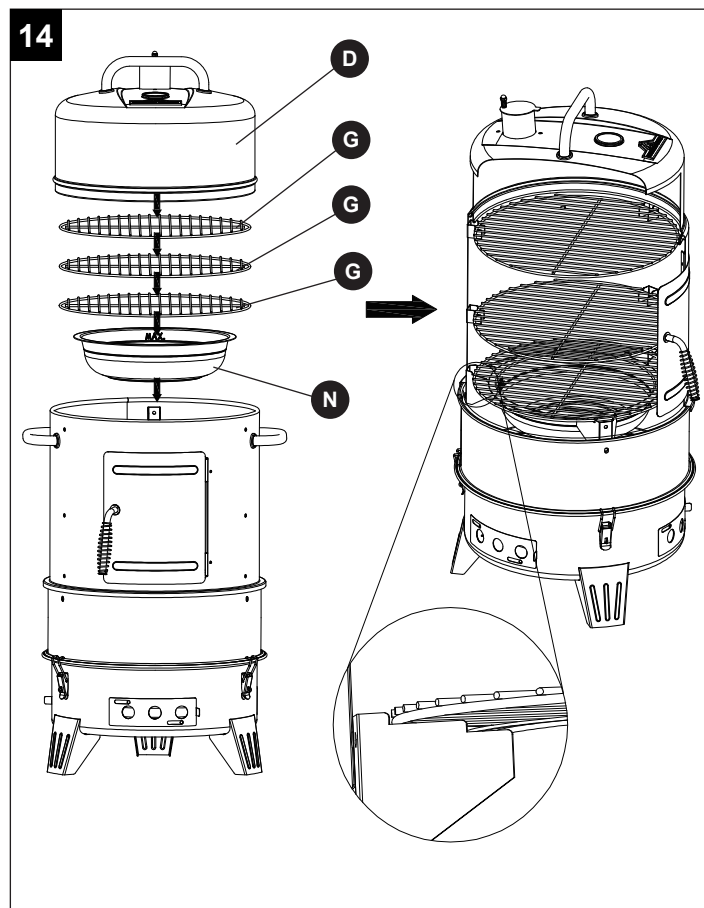
Coloque el ensamble del cuerpo del ahumador en la fuente inferior (R).



Paso 14: inserte la bandeja para agua, las rejillas de cocción y coloque la tapa

Inserte la bandeja para agua (N) y las rejillas de cocción (G) en el ensamble del cuerpo del ahumador.

Coloque la tapa (D) en el ensamble del cuerpo del ahumador.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Para bloquear el ahumador:

Cierre la tapa. Deslice el seguro hacia delante hasta que los lados del seguro cubran la tapa y el recipiente inferior. Consulte la Figura 1a.

Para desbloquear el ahumador:

Deslice el seguro hacia atrás hasta que se detenga o ambos lados del mismo estén separados de la tapa y del cuenco inferior. Consulte la Figura 1b.

▲ **PRECAUCIÓN:** el transporte y almacenaje deben realizarse cuando el ahumador esté frío y sin combustible.

▲ **PRECAUCIÓN:** siempre cierre el ahumador con seguro antes de transportarlo.

Para desbloquear la puerta:

Gire la manija en dirección contraria a las manecillas del reloj. Consulte la Figura 2a.

Para bloquear la puerta:

Gire la manija en dirección de las manecillas del reloj. Consulte la Figura 2b.

Este artefacto está diseñado solo para usarse con briquetas de carbón, carbón de leña y madera para leña de calidad.

▲ **PRECAUCIÓN:** no utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón de leña o madera para leña de alta calidad.

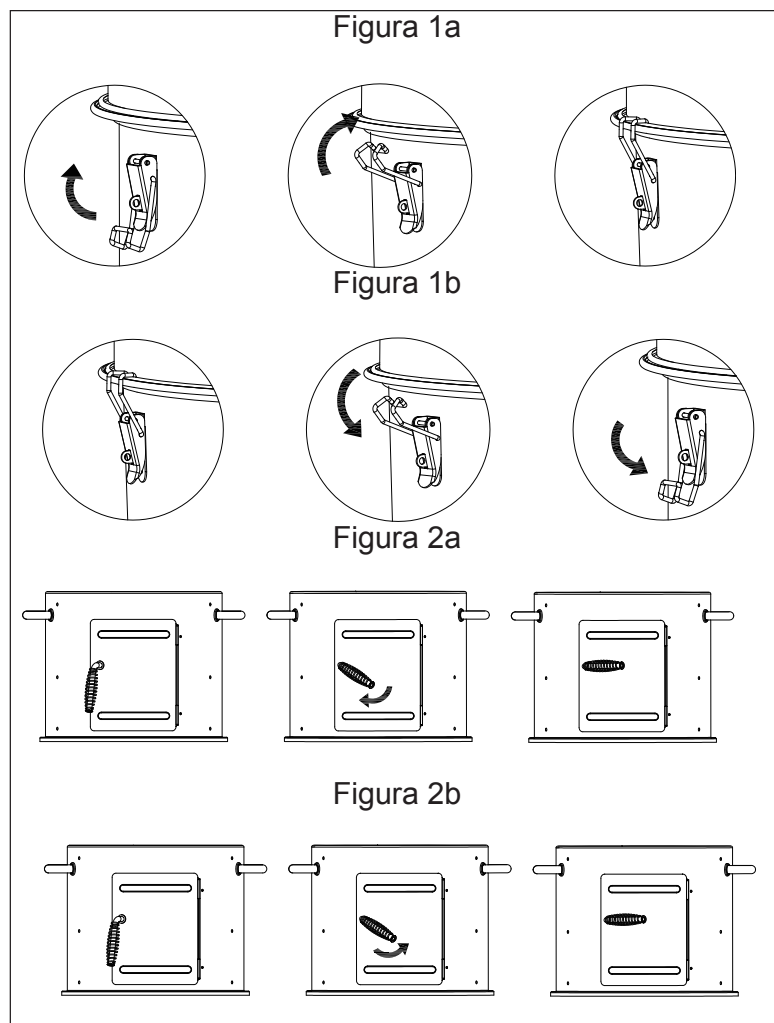
▲ **PRECAUCIÓN:** siempre coloque el ahumador sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto podría no ser apta para este objetivo.

▲ **PRECAUCIÓN:** no use la parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.

▲ **PRECAUCIÓN:** coloque el ahumador de manera tal que el viento no pueda soplar las cenizas hacia superficies combustibles.

▲ **PRECAUCIÓN:** coloque el ahumador de manera tal que el humo no ingrese a su casa a través de puertas o ventanas abiertas.

▲ **PRECAUCIÓN:** no use el ahumador si hay viento fuerte.



Primer uso

- Asegúrese de que se hayan retirado todas las etiquetas, láminas protectoras y de embalaje del ahumador.
- Elimine los aceites de fabricación antes de cocinar en el ahumador por primera vez:
 - Encienda el ahumador según la sección "Instrucciones de encendido" de este manual.
 - Use el ahumador con la tapa cerrada por un mínimo de 2 horas. El calor generado limpiará las piezas internas y disipará los olores.
 - No toque la parte exterior del ahumador ni abra la tapa durante este proceso.
 - Después de las 2 horas, siga la sección "Instrucciones para ahumado" de este manual.
- Aplique una capa protectora:
 - Retire la bandeja para agua y la bandeja para carbón del ahumador.
 - Aplique una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol a todas las superficies interiores del ahumador.

▲ **PRECAUCIÓN:** no aplique aceite vegetal a la rejilla para carbón ni a la bandeja para carbón.

Instrucciones de encendido

PRECAUCIÓN: no aplique aceite vegetal a la rejilla para carbón ni a la bandeja para carbón.

▲ **PRECAUCIÓN:** asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes de usar el ahumador. Antes de cada uso, inspeccione si el ahumador tiene alguna pieza dañada o suelta. Antes de usar el ahumador, ajuste las piezas sueltas y reemplace las piezas dañadas.

▲ **PRECAUCIÓN:** asegúrese de que la bandeja para carbón esté vacía, segura y completamente en su lugar antes de usar el ahumador.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

1. Retire la tapa, las rejillas de cocción y la bandeja para agua. Colóquelos a un lado.
2. Asegúrese de que la bandeja para carbón esté vacía y firme.
3. Coloque las briquetas de carbón u otro combustible sobre la bandeja para carbón (Imagen 3).
ADVERTENCIA: El peso máximo de carbón para el fuego que puede utilizarse por vez es de 2.2 lb o 1 kg.
4. Encienda siguiendo las instrucciones en el empaque del combustible.
5. Deje que el carbón se queme hasta que quede cubierto con una ceniza clara antes de cerrar la puerta y colocar la tapa sobre el ahumador.
Nota: si usa madera aromatizada siga las instrucciones sobre el empaque de madera aromatizada.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** siempre revise la bandeja para carbón cuando use un cebador líquido antes del encendido. El fluido se puede acumular en la bandeja para carbón y se puede encender y provocar un incendio.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** nunca agregue líquido para encendedor a carbones calientes o incluso tibios, ya que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad.

Apagado

1. Deje que el carbón se extinga solo.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** NO use agua para extinguirlo. Esto puede ser peligroso y causar daños.
2. Deseche las cenizas en un lugar adecuado.

Control de las llamaradas:

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** NO use agua sobre un incendio provocado por grasa. Esto puede hacer que la grasa salpique pudiendo ocasionar quemaduras, lesiones corporales u otros daños graves.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** NO deje la parrilla sin supervisión mientras la precalienta o quema residuos de alimentos. Si la parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** cuando cocine, tenga a su alcance materiales para la extinción del fuego. En caso de incendio provocado por aceite o grasa, use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o apague el fuego con tierra, arena o bicarbonato. NO intente extinguirlo con agua.

Las llamaradas son parte de la cocción de carnes en una parrilla y aderezos del sabor único que da asar un alimento.

Las llamaradas en exceso pueden cocinar demasiado la comida y ser peligrosas.

Importante: el exceso de llamaradas es el resultado de la acumulación de grasa en la parte inferior de la parrilla.

Si se produce un incendio por grasa, cierre la tapa hasta que esta se queme completamente. Tenga cuidado al abrir la tapa, puesto que puede haber llamaradas repentinas.

Si se producen llamaradas en exceso, NO vierta agua a las llamas.

Minimice las llamaradas:

1. Corte el exceso de grasa de las carnes antes de la cocción.
2. Cocine las carnes con un alto contenido de grasa de manera indirecta.
3. Asegúrese de que la parrilla esté sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible.

Instrucciones para ahumado

1. Encienda el ahumador según las "Instrucciones de encendido" de este manual.
2. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la bandeja para agua en sus soportes. (Figura 4)
3. Con guantes de protección, llene cuidadosamente la bandeja para agua con agua o mezcla para marinar hasta llegar a 2.54 cm (1") del borde de la bandeja para agua. (Figura 5). No exceda la línea de llenado máximo.
Nota: la bandeja para agua contiene 2 cuartos de líquido y durará entre 2 y 3 horas cuando el ahumador esté en uso.
4. Con guantes de protección, retire cuidadosamente la tapa del ahumador. Asegúrese de abrir la tapa alejándola de usted. Esto permitirá que el vapor se libere lejos de usted.
5. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la rejilla de cocción en los soportes de la rejilla de cocción inferior. (Figura 6).
6. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la comida en la rejilla de cocción inferior en una sola capa y distribuida de manera uniforme.
7. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente las otras rejillas de cocción en los soportes de la rejilla de cocción superior. (Figura 6).
8. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la comida en las rejillas de cocción superiores en una sola capa y distribuida de manera uniforme.

Figura 3

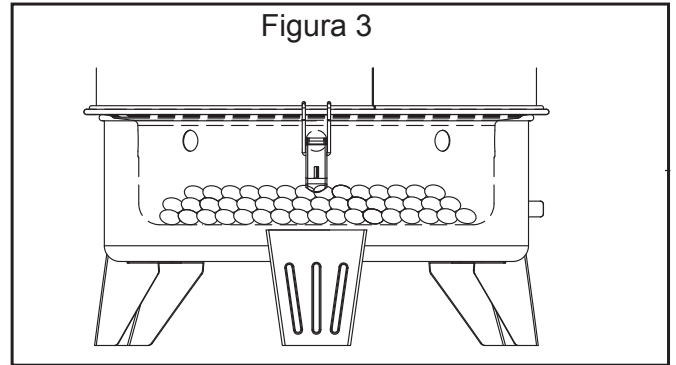


Figura 4

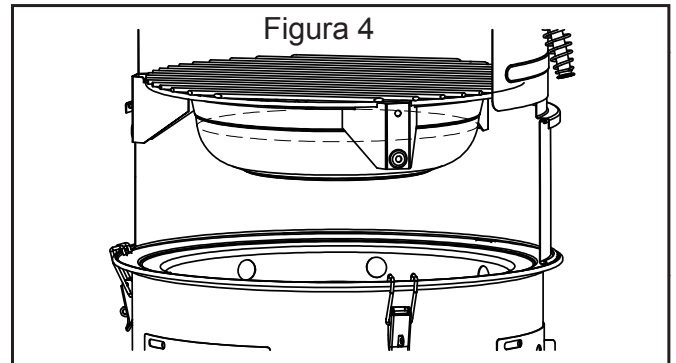
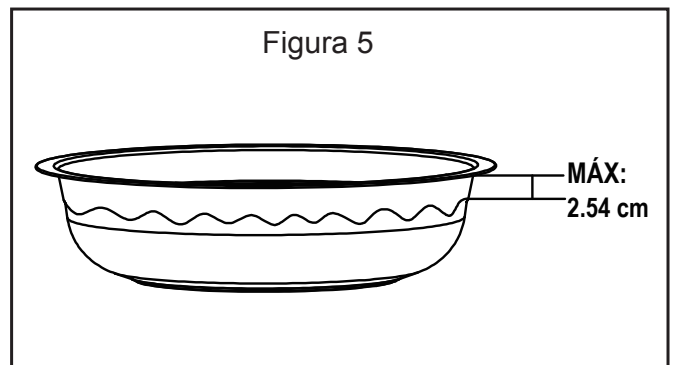


Figura 5



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

- Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la tapa sobre el ahumador.
- Revise el nivel del agua según las instrucciones de la sección "Agregar más agua" y el carbón según las instrucciones de la sección "Agregar más carbón/madera aromatizada" de esta página.

▲ **PRECAUCIÓN:** siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.

Agregar más agua

Mientras usa el ahumador, revise el nivel de agua como mínimo cada 2 horas. Si se necesita agua, se puede agregar a través de la parte superior o de la puerta lateral del ahumador. Consulte las siguientes instrucciones.

Nota: se puede detectar un nivel bajo de agua al oír el chisporroteo del agua.

Opción 1 para agregar agua - A través de la parte superior del ahumador:

Deje la rejilla superior en su lugar y use los 6 ganchos provistos para colgar salchichas, trozos de pollo, pescados enteros y otros artículos.

▲ **Abra la tapa lentamente ya que se pueden producir llamaradas cuando el aire fresco entra en contacto repentino con el fuego.**

- Con guantes de protección, retire cuidadosamente la tapa del ahumador. Asegúrese de abrir la tapa alejándola de usted. Esto permitirá que el vapor se libere lejos de usted.
- Determine el nivel del agua en la bandeja para agua:
 - Si se necesita agua, continúe con el paso 3.
 - Si no se necesita agua, vuelva a colocar la tapa en el ahumador.
- Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, retire la comida y las rejillas de cocción superior y central.
- Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, deslice la comida hacia un lado de la rejilla de cocción inferior.
- Con cuidado, vierta agua en la bandeja para agua hasta llegar a 2.54 cm (1") del borde de la bandeja para agua. (Figura 5). No llene la bandeja para agua en exceso.

▲ **Párese al lado del ahumador y tenga mucho cuidado al verter el agua ya que se puede convertir directamente en vapor.**

- Coloque la comida nuevamente en la ubicación adecuada en la rejilla de cocción inferior.
- Vuelva a colocar la rejilla de cocción superior y la comida.
- Vuelva a colocar la tapa en el ahumador.

Opción 2 para agregar agua - A través de la parte lateral del ahumador:

▲ **Abra la tapa lentamente ya que se pueden producir llamaradas cuando el aire fresco entra en contacto repentino con el fuego.**

- Con guantes de protección, abra cuidadosamente la puerta lateral del ahumador. Asegúrese de pararse en el lado opuesto de la puerta del ahumador. Esto permitirá que el vapor se libere lejos de usted.
- Determine el nivel del agua en la bandeja para agua:
 - Si se necesita agua, continúe con el paso 3.
 - Si no se necesita agua, vuelva a colocar la tapa en el ahumador.
- Con un embudo o un recipiente con boquilla, vierta cuidadosamente el agua en la bandeja para agua hasta llegar a 2.54 cm (1") del borde de la bandeja para agua. (Figura 5). No llene la bandeja para agua en exceso.

▲ **Párese al lado del ahumador y tenga mucho cuidado al verter el agua ya que se puede convertir directamente en vapor.**

- Cierre la puerta lateral del ahumador.

Agregar más carbón/madera aromatizada

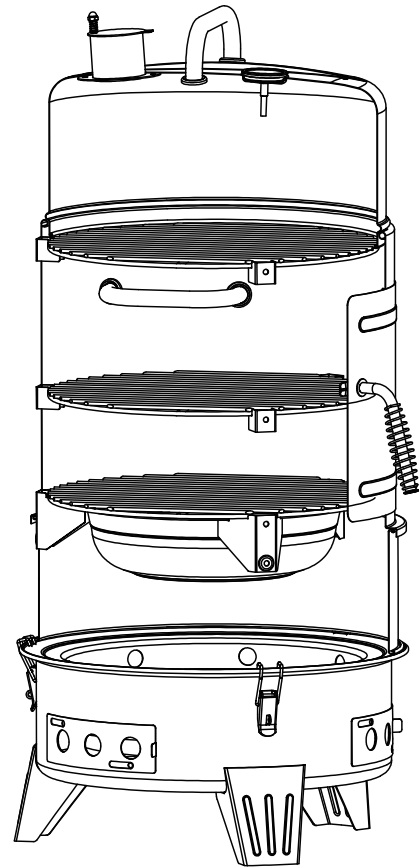
▲ **PRECAUCIÓN:** abra la tapa lentamente ya que se pueden producir llamaradas cuando el aire fresco entra en contacto repentino con el fuego.

▲ **PRECAUCIÓN:** nunca utilice carbón que se haya pretratado con líquido encendedor. Use solo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón de leña o madera para leña de alta calidad.

▲ **ADVERTENCIA:** nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes o incluso tibias, puesto que se pueden producir retrocesos de la llama y ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad.

- Con guantes de protección, retire cuidadosamente la tapa del ahumador. Asegúrese de abrir la tapa alejándola de usted. Esto permitirá que el vapor se libere lejos de usted.
- Con guantes de protección, abra cuidadosamente la puerta del ahumador. Asegúrese de abrir la puerta alejándose de ella. Esto permitirá que el vapor se libere lejos de usted.
- Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, retire ligeramente las cenizas del carbón caliente.
- Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, abra la puerta y agregue cuidadosamente más carbón en la rejilla para carbón. Una vez que el carbón nuevo esté ardiendo con fuerza, cierre la puerta y vuelva a colocar la tapa en el ahumador.

Figura 6



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Accesorios de cocina

Ganchos para carne:

Deje la rejilla superior en su lugar y use los 6 ganchos provistos para colgar salchichas, trozos de pollo, pescados enteros y otros artículos.

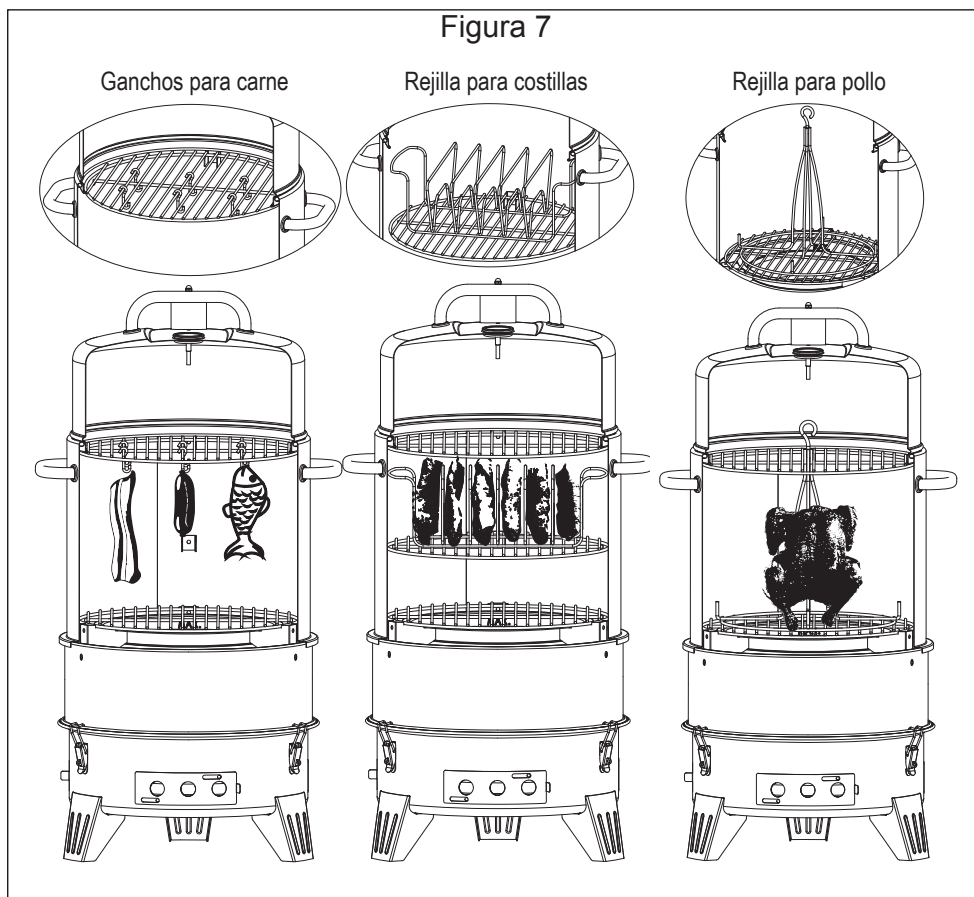
Rejilla para costillas:

Su ahumador incluye una rejilla para costillas que se puede utilizar en lugar de las rejillas de cocción. Maximice el espacio en su ahumador al mantener las costillas en posición vertical. Sostenga costillas, mitades de pollo, papas y maíz verticalmente para triplicar su capacidad de cocción. Permite que el humo, el vapor y el calor penetren uniformemente en los alimentos.

Rejilla para pollo

Retire la rejilla de cocción central y use la rejilla para pollo provista. Esta rejilla sostiene pollos, gallinas, patos o pavos en posición vertical y es ideal para ahumar aves. La rejilla permite cocinar la carne tanto por dentro como por fuera. Esto acelera el tiempo de cocción, sella los jugos sabrosos y promueve un dorado uniforme de la piel. Es una forma baja en grasa de cocinar aves porque el exceso de grasa gotea de la carne.

Figura 7



Se utiliza como parrilla a carbón portátil

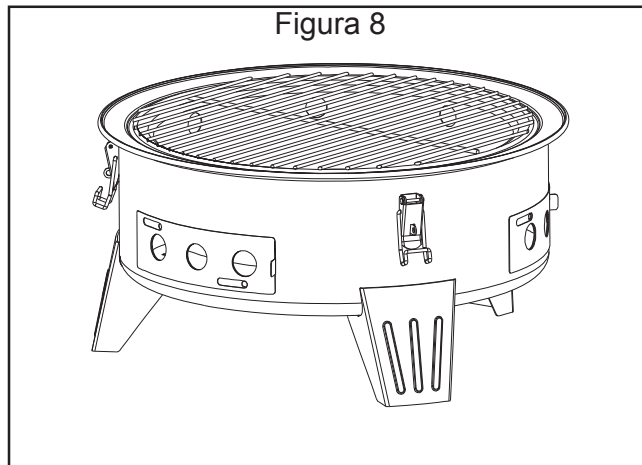
Su ahumador también puede funcionar como parrilla portátil cuando retira el cuerpo de la parrilla central y las rejillas, etc. Simplemente conserve la bandeja inferior o la bandeja para carbón y una rejilla de cocción para disfrutar de una experiencia de parrilla versátil como la Figura 8.

1. Retire la tapa y la parrilla para cocinar superior
2. Desbloquee el ensamble de la parte central del cuerpo de la parrilla. Colóquelos a un lado.
3. Retire la bandeja para agua. Colóquelos a un lado.

NOTA: todos los pasos se deben realizar cuando el ahumador esté frío y sin combustible.

ADVERTENCIA: El peso máximo de carbón para el fuego que puede utilizarse por vez es de 2.2 lb o 1 kg.

Figura 8



Recetas de ahumado

Cocinar con un TERMÓMETRO PARA CARNES garantiza que los

alimentos estén completamente cocinados. Inserte el termómetro en la parte más gruesa de la carne, sin tocar el hueso, y deje que registre la temperatura durante 1 a 1 1/2 minutos.

La temperatura mínima segura aprobada por el USDA es 74 °C para pollo/aves.

La temperatura mínima segura aprobada por el USDA es 63 °C para carne de res, cerdo, ternera y cordero (filetes, chuletas, asados).

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

ESPALDA DE CERDO "CERTIFICADA"

Una excelente receta de espalda de cerdo perfecta tanto para principiantes como para expertos. ¡Esta receta de espalda de cerdo ahumado a fuego lento está deliciosa desmenuzada y apilada con ensalada de col para un sándwich, ¡o se puede comer sola directamente de la bandeja!

Ingredientes:	Preparación de la carne:	Instrucciones de cocción:
2 espaldas de cerdo (de 2.72 kg a 4.53 kg cada una) Jugo de manzana Su aliño o condimento favorito Mostaza	1. Retire la espalda de cerdo del envoltorio plástico y séquela con una toalla de papel. 2. Elimine el exceso de grasa que esté suelto y se levante con facilidad. Marque la capa de grasa de 3.17 mm a 6.35 mm de profundidad en diagonal, con una separación de 1.27 cm a 2.54 cm. 3. Llene el inyector de marinado con jugo de manzana e inyecte en la parte superior y los lados de la carne. 4. Extienda una capa de mostaza con una brocha para adobar por toda la espalda de cerdo. 5. Sazone generosamente la espalda de cerdo por todos lados con su aderezo favorito. 6. Consejo: después de sazonar, envuélvalo en Saran Wrap y guárdelo en el refrigerador durante la noche o de 8 a 10 horas. Esto permite que los aliños penetren y que el jugo de manzana ablande la espalda de cerdo. Consejo: elija una espalda de cerdo con toda la grasa. Esto ayuda a la carne mientras se ahúma durante un largo período. Consejo: marcar la carne permite que el condimento y el humo penetren en la espalda de cerdo. Consejo: esto permite que el aderezo se adhiera a la espalda de cerdo.	1. Encienda el carbón y precaliente el ahumador a 107 °C. 2. Agregue agua hirviendo a la bandeja de goteo y colóquela debajo de la parrilla. 3. Ahúme las espaldas de cerdo durante 2 horas por cada 0.45 kg a 107 °C, hasta que la carne alcance una temperatura interna de 71 °C. 4. Retire la espalda de cerdo del ahumador y envuélvala dos veces en papel de aluminio. Antes de cerrar la envoltura, agregue 1 taza de jugo de manzana y 1 barra de mantequilla por cada espalda, más condimento y salsa BBQ al gusto. 5. Vuelva a colocarla en el ahumador y cocine hasta que la espalda de cerdo alcance una temperatura interna de 93 °C, luego retírela del ahumador. 6. Después de reposar, retire la toalla y el papel de aluminio. Separe la carne de cerdo con dos tenedores o pinzas para carne. 7. Prepare sándwiches de cerdo desmenuzado y un sinfín de platos de cerdo desmenuzado. ¡Disfrute! Consejo: esto agregará humedad para la cocción y recogerá los jugos que gotean. Consejo: mantenga una temperatura de 107 °C, verifique el fuego cada hora o cuando sea necesario. También rocíe con jugo de manzana cada vez que agregue leña al fuego. Rociar agrega humedad y sabor. Evita que la espalda de cerdo se seque y ayuda a crear la corteza. Controle la temperatura con un termómetro de sonda plegable o un termómetro remoto. Consejo: envuelva la espalda de cerdo en una toalla grande y colóquela en una hielera o simplemente déjela a un lado durante un mínimo de 1 a 2 horas para que repose. Esto permite que la carne se cocine y deje de cocinarse, y es una clave importante en el proceso.

PECHO

La receta de pecho es una versión tradicional del clásico ahumado y promete resultados tiernos y ahumados.

Ingredientes:	Instrucciones:
4.76 kg de pecho de res ½ taza de paprika ¼ de taza de azúcar morena clara envasada 3 cucharadas de sal 3 cucharadas de pimienta negra gruesa 3 cucharadas de chile en polvo Jugo de manzana Agua	1. Con un cuchillo afilado, retire la grasa del pecho dejando una capa fina y uniforme en la parte superior. 2. En un tazón mediano, combine la paprika, la azúcar morena clara, el chile en polvo, la sal y la pimienta, y mezcle bien para condimentar. Con las manos o con un agitador, aplique generosamente el producto por todas partes. 3. Envuelva el pecho en una película de plástico transparente y refrigere durante al menos 12 horas. 4. Al preparar la parrilla, agregue astillas de madera o trozos de carbón y agregue Smokin' Stone con una bandeja de aluminio encima. Vierta el jugo de manzana y el agua en la cacerola, hasta la mitad de su capacidad. Coloque una sonda de temperatura al nivel de la parrilla y caliente la parrilla a 104 °C. 5. Coloque el pecho sobre las rejillas, con la grasa hacia arriba y déjela ahumar durante 5 horas. Después de 5 horas, envuelva el pecho en papel de estraza y vuelva a asar a 104 °C. El pecho estará listo cuando la temperatura interna alcance los 91 °C. Deje reposar el pecho durante 1 hora. 6. ¡Corte, sirva y disfrute!

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

MACARRONES CON QUESO AHUMADOS

Un favorito familiar de todos los tiempos, esta receta de macarrones con queso ahumados eleva los macarrones con queso horneados en la estufa o en el horno con sabores que seguramente mantendrán su ahumador funcionando.

Ingredientes:	Instrucciones:
1 paquete de macarrones de codo ½ barra de mantequilla ¼ taza de harina común 1 taza de crema espesa 1 taza de leche 2 tazas de queso cheddar (rallado) 1 taza de queso gouda (rallado) 1 taza de queso Colby Jack (rallado) ½ taza de queso crema 2 cucharadas de pimienta negra 1 cucharadita de pimienta cayena 1 sartén grande de hierro fundido	1. Hierva los macarrones con codo según las instrucciones del paquete para que queden al dente. 2. Precaliente el ahumador a 107 °C con una madera dura frutal como manzano o cerezo en la cámara de combustión lateral. Consejo: si su parrilla no tiene el accesorio de la cámara de combustión lateral, conviértala fácilmente en un ahumador al colocar las brasas o la leña frente a donde coloca la bandeja para macarrones con queso. Si coloca la bandeja en el lado derecho de las rejillas, simplemente coloque la leña en el lado derecho para una experiencia de cocción indirecta. 3. Caliente la sartén de hierro fundido a fuego medio; luego, derrita la mantequilla y agregue la harina. 4. Mientras continúa batiendo, agregue la leche y la crema espesa hasta que hierva. 5. Reduzca a fuego medio-bajo y agregue el queso crema hasta que quede suave. 6. Agregue el resto de los quesos y continúe revolviendo hasta que se derrita y quede suave. 7. Apague el fuego y luego agregue los macarrones hasta que estén bien mezclados con la salsa de queso 8. Coloque toda la sartén en el ahumador y cocine durante 1 a 2 horas hasta el punto deseado. Manténgalo por más tiempo para obtener un sabor más ahumado. 9. Sirva caliente.

TROZOS Y MITADES DE POLLO AHUMADO

Instrucciones:
1. Enjuague los trozos en agua fría y séquelos con toallas de papel. 2. Unte cada trozo con aceite de oliva y sazón al gusto con sal y pimienta. 3. Dore los trozos directamente sobre las brasas con la tapa abierta y cocine a la parrilla a fuego alto o medio durante varios minutos. 4. Luego, coloque los trozos sobre la rejilla de cocción en el área de cocción indirecta. 5. Con la parrilla a fuego lento, cocina con la tapa cerrada durante 55 a 60 minutos o hasta que esté cocido. No use aceite de oliva ni sal y pimienta si usa marinado.

PAVO AHUMADO

Instrucciones:
1. Enjuague la cavidad vacía y seque con una toalla de papel. 2. Meta las puntas de las alas debajo de la espalda y ate las patas. 3. Colóquelo en el centro de la rejilla de cocción directamente encima de la bandeja de goteo de aluminio con agua. 4. Ahúme durante 12 minutos por cada 0.45 kg. Espere varios minutos adicionales por cada 0.45 kg si está relleno para permitir la expansión. 5. Utilice un termómetro para carne para obtener los mejores resultados (86 °C internos).

JAMÓN AL HORNO AHUMADO

Puede ahumar jamón enlatado completamente cocido o jamón entero ahumado y curado, pierna o parte de la espalda.

Ingredientes:	Instrucciones:
1 taza de azúcar morena clara, bien compactada 1/2 taza de jugo de naranja 1/2 taza de miel	1. Combine el azúcar, el jugo y la miel. Deje reposar el glaseado durante al menos 4 horas. 2. Retire la corteza y corte la grasa en diagonal para darle un efecto de diamante. 3. Inserte un diente entero en el centro de cada diamante. 4. Coloque el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la rejilla de cocción. Cierre la tapa. 5. Se sugieren aproximadamente 9 minutos por cada 0.45 kg para jamones completamente cocidos. El jamón ahumado o curado, que no esté completamente cocido, debe cocinarse a una temperatura interna de 71 °C. 6. Rocíe con glaseado para jamón 3 o 4 veces durante los últimos 30 minutos de cocción. 7. Adorne con aros de piña unos 15 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

3-2-1 COSTILLAS

El método de costillas 3-2-1 podría ser algo que haya visto en las redes sociales. Es una técnica popular para ahumar costillas tiernas, jugosas y que se despegan del hueso. Sencilla y fácil de seguir, esta es una manera segura de garantizar que sus costillas estén para chuparse los dedos. El método 3-2-1 es un proceso que consiste en ahumar las costillas durante tres horas, envolverlas en papel de aluminio y cocerlas durante dos horas, y ahumarlas sin envolver durante una hora. Esto no solo ayuda a que las costillas se cocinen más rápido, sino que también garantiza un anillo de humo uniforme y una carne más tierna.

Ingredientes:	Instrucciones:
4 costillas 2 tazas de sidra de manzana, 2 tazas adicionales en botella de rociado 8 cucharadas de mantequilla salada 1 taza de su salsa BBQ favorita 1 taza de azúcar morena oscura Adobo para costillas a la parrilla 4 cucharadas de miel	1. Prepare su ahumador de compensación para ahumar al encender medio encendedor para chimeneas a carbón y agregarlo a la cámara de combustión lateral. Alternativamente, prepare su parrilla para el método indirecto con brasas dispuestas frente a donde planea colocar las costillas. Consejo: agregue aproximadamente media chimenea de carbón apagado a la cámara de combustión lateral cerca del barril antes de agregar el carbón encendido al lado. El carbón encendido encenderá gradualmente el carbón apagado para ayudar a mantener la temperatura por más tiempo. 2. Agregue de tres a cuatro trozos de madera de manzano y cierre la tapa. 3. Deje que la parrilla se caliente hasta aproximadamente 93 °C. 4. Retire la membrana de las costillas. Consejo: comience en el extremo más estrecho de la rejilla, pase con cuidado un cuchillo de pelar debajo de la membrana para comenzar y retire la membrana con una toalla de papel. 5. Sazone abundantemente ambos lados de las costillas con Rib Rub. 6. Abra la parrilla y levante la rejilla ajustable hasta el nivel superior. Esto asegura una distribución uniforme del humo. 7. Coloque bandejas de goteo llenas de agua debajo de las rejillas y encima de la rejilla en el barril principal. 8. Coloque las costillas con el hueso hacia abajo sobre las rejillas, cierre la tapa y déjelas ahumar durante tres horas. Consejo: coloque el lado expuesto del hueso del costillar hacia la cámara de combustión lateral para que la carne se separe mejor del hueso. Si utiliza el método indirecto, coloque las costillas en el lado opuesto al de las brasas. 9. Verifique periódicamente la temperatura para asegurarse de que se mantenga estable a 93 °C. Si tiene que agregar carbón, agregue solo carbón encendido. 10. Cada 30 minutos, rocíe las costillas con sidra de manzana y mueva el costillar más cercano a la cámara de combustión lateral hacia el lado de la parrilla más alejado de la cámara de combustión lateral y acerque los otros costillares a la cámara de combustión lateral para acomodarlos. Repita el método de rociado y rotación cada 30 minutos. 11. Retire las costillas de la parrilla después de tres horas. 12. Prepare una hoja grande de papel de aluminio para trabajo pesado (una para cada costillar). 13. Coloque un costillar con el hueso hacia arriba sobre cada trozo de papel de aluminio. 14. Cubra el lado del hueso de las costillas con azúcar morena, miel y cuatro porciones de mantequilla. 15. Vierta ½ taza de sidra de manzana. 16. Engarce completamente los bordes del papel de aluminio para cubrir las costillas. 17. Repita con los otros tres costillares. 18. Transfiera las costillas nuevamente al ahumador y aumente la temperatura a 107 °C. 19. Haga esto al abrir un poco más las compuertas y agregar otra media chimenea de carbón encendido si es necesario. 20. Deje que las costillas se cocinen durante dos horas. 21. Continúe girando las costillas como se describe en el paso 8b para asegurarse de que todos los costillares se acerquen y se alejen del fuego. 22. Retire las costillas de la parrilla y del papel de aluminio. Vuelva a colocarlas en la parrilla con el hueso hacia abajo. 23. Unte las costillas con su salsa BBQ favorita y cocínelas durante una hora a 107 °C. 24. ¡Retire y disfrute!

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

VENADO AHUMADO CON TOCINO

Puede ahumar jamón enlatado completamente cocido o jamón entero ahumado y curado, pierna o parte de la espalda.

Ingredientes:	Instrucciones:
Marinado para venado 1 taza de vinagre balsámico o vinagre de vino tinto 1 taza de aceite de oliva 59.14 ml de salsa worcestershire 14.78 ml de salsa tabasco 2 cucharadas de sal para condimentar 1 a 2 jalapeños picados 88.72 ml de salsa de soja Marinado de tocino 59.14 ml de vinagre de vino tinto 59.14 ml de salsa worcestershire, 4 chorritos de salsa tabasco	1. Coloque la pierna de venado en un recipiente y déjela marinar durante 2 a 4 días, volteándola diariamente. 2. Deje marinar el tocino durante la noche. 3. Retire la pierna del refrigerador al menos una hora antes de cocinarla. 4. Sazone generosamente con sal sazónada y pimienta negra molida gruesa. 5. Envuelva 0.45 kg de tocino sobre la parte superior de la pierna y ahúme de 20 a 25 minutos por cada 0.45 kg o hasta que esté tierna. 6. No cocine demasiado.

Marinados

MARINADO DE POLLO

Ingredientes:	Instrucciones:
½ taza de salsa de soja ¼ taza de aceite de oliva ¼ de taza de vinagre de vino tinto 1 cucharadita de orégano ½ de albahaca dulce ½ cucharadita de ajo en polvo con perejil ¼ cucharadita de pimienta	1. Vierta sobre los trozos de pollo en un plato que no sea de metal. 2. Cubra y refrigere durante la noche, volteando ocasionalmente. Utilice el marinado para rociar el pollo mientras lo cocina.

MARINADO DE CARNE: (PARA FILETES, CHULETAS Y HAMBURGUESAS)

Ingredientes:	Instrucciones:
¼ taza de salsa de soja 2 cebollas grandes 2 dientes de ajo, machacados 2 cucharaditas de sal 2 cucharaditas de paprika 1 cucharadita de pimienta molida	1. Combine los ingredientes en una licuadora eléctrica, cubra y procese a alta velocidad durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté muy suave. 2. Deje reposar la carne en el marinado a temperatura ambiente durante 2 horas o refrigere hasta 24 horas en un plato tapado. 3. Deje que la carne alcance la temperatura ambiente antes de cocinarla.

MARINADO DE SHISH KABOB

Ingredientes:	Instrucciones:
1 taza de salsa de soja ½ de taza de azúcar morena ½ taza de vinagre blanco ½ taza de jugo de piña 2 cucharaditas de sal ½ cucharadita de ajo en polvo	1. Mezcle todos los ingredientes. 2. Marine la carne en la mezcla durante un mínimo de 4 horas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Pautas de cocción

RES	TIPO DE CALOR	NIVEL DE CALOR	TIEMPO DE COCCIÓN PROMEDIO
FILETE DE PECHO, MEDIANO 2.54 CM DE GROSOR			4 A 6 MIN.
PERRO CALIENTE 113.39 G			5 A 7 MIN.
BISTEC, MEDIANO 2.54 CM DE GROSOR - FILET MIGNON, RIBEYE, NEW YORK STRIP Y PORTERHOUSE			6 A 8 MIN.
HAMBURGUESA 19.05 MM DE GROSOR			8 A 10 MIN.
BISTEC COLGADOR, MEDIANO 2.54 CM DE GROSOR			8 A 10 MIN.

TECLA DE CALOR	
	CALOR DIRECTO
	HUMO
	CALOR BAJO 66 °C A 121 °C
	CALOR MODERADO 149 °C A 232 °C
	CALOR ALTO 232 °C A MÁS DE 288 °C

CERDO	TIPO DE CALOR	NIVEL DE CALOR	TIEMPO DE COCCIÓN PROMEDIO
CHULETA DE CERDO, MEDIO 2.54 CM 288 °C DE GROSOR			8 A 10 MIN.
SALCHICHA ENLACE DE 85.04 G			10 A 13 MIN.
SOLOMILLO DE CERDO 0.45 KG			15 A 20 MIN.
LOMO/PALETA DE CERDO 3.62 KG			12 HORAS APROX. 90 MIN/0.45 KG

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS SEGURAS DEL USDA	
PESCADOS Y MARISCOS:	63 °C
FILETES DE CARNE DE RES O CERDO O CHULETAS:	63 °C
CARNE MOLIDA DE RES O CERDO:	71 °C
POLLO:	74 °C

POLLO	TIPO DE CALOR	NIVEL DE CALOR	TIEMPO DE COCCIÓN PROMEDIO
PECHUGA O MUSLO DE POLLO 113.39 G - SIN HUESOS, SIN PIEL			8 A 12 MIN.
MUSLO O PATA DE POLLO 85.04 G A 170.09 G - CON HUESO*			35 A 45 MIN.
PECHUGA DE POLLO 283.49 G A 340.19 G - CON HUESO*			35 A 45 MIN.
POLLO ENTERO* 3.62 KG			3 A 5 HORAS

MARISCOS	TIPO DE CALOR	NIVEL DE CALOR	TIEMPO DE COCCIÓN PROMEDIO
CAMARONES GRANDE			4 A 6 MIN.
VIEIRA 42.52 G			4 A 6 MIN.
PESCADO, FILETE 2.54 CM DE GROSOR			5 A 10 MIN.
PESCADO, ENTERO 0.45 KG			15 A 20 MIN.

Los tiempos de cocción descritos en esta tabla son pautas generales que pueden variar según el grado de cocción deseado, el grosor, la cantidad de cada elemento que se cocina, la parrilla o el estilo de asado, la temperatura ambiente o el clima. Recomendamos utilizar siempre un termómetro de cocina para medir la temperatura interna de todos los productos cárnicos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Consejos y advertencias generales para asar a la parrilla

Controle el calor con cantidad y tipo de combustible, compuertas dobles y rejilla de fuego ajustable. Ajuste la rejilla un extremo a la vez. La madera arde más que el carbón. Un mayor flujo de aire ayuda a generar más calor.

Se puede agregar carbón adicional o leña para fumar mientras se cocina. Use guantes y delantal cuando opere la parrilla.

Utilice únicamente maderas duras naturales diseñadas para cocinar. Por lo general, se pueden encontrar selecciones adecuadas en las tiendas de comestibles y en las tiendas de parrilladas al aire libre.

Al utilizar una bandeja para agua, compruebe el nivel de agua cuando cocine más de 4 horas o cuando no oiga que el agua hierve a fuego lento.

Para reducir las llamaradas, cocine con la campana hacia abajo.

Cuando cocine con carbón, deje la cubierta de la parrilla abierta durante el encendido inicial y hasta que el carbón se convierta en cenizas.

La cubierta de la parrilla debe permanecer abierta siempre que el medidor de temperatura supere los 260 °C.

Coloque siempre el carbón encima de la bandeja para carbón y no directamente en el fondo de la parrilla.

No utilice carbón de autoencendido, ya que le dará a los alimentos un sabor poco natural.

Las cenizas que se dejan en la parrilla durante demasiado tiempo entre usos absorberán la humedad y provocarán oxidación. Asegúrese de vaciar las cenizas después de que la parrilla se haya enfriado. El acero y el hierro fundido sin recubrimiento se oxidarán si no se cuidan adecuadamente.

En la PINTURA PARA EXTERIORES, quite el óxido con un cepillo de alambre y retoque con pintura para altas temperaturas, disponible en la mayoría de las ferreterías/tiendas de automóviles.

El medidor de calor puede retener humedad, que se vaporizará durante la cocción. El medidor se puede retirar y calibrar en un horno.

Para lograr una parrilla más hermética, rellene los orificios no deseados con tuercas y pernos (no incluidos).

Coloque una lata de metal en el colector de goteo de grasa o en el estante inferior debajo del orificio de la parrilla para recolectar los jugos que gotean.

El acumulador de humo y los reguladores inferiores estarán calientes. Toque únicamente con guantes protectores.

Antes de usar su parrilla por primera vez, debe precurar las rejillas de hierro fundido.

Después de cada uso, cubra las rejillas interiores y el metal desnudo con aceite vegetal mientras esté caliente para reducir la posibilidad de oxidación. El precurado adecuado y regular protegerá contra la oxidación y prolongará la vida útil de su parrilla y las rejillas de cocción.

La parrilla goteará aceite durante el proceso de precurado y durante varios usos posteriores. Esto es normal.

Nunca exceda los 260 °C porque esto dañará el acabado y contribuirá a la oxidación.

La pintura no está garantizada y requerirá retoques.

Esta parrilla no tiene garantía contra la oxidación.

NO utilice líquido encendedor, gasolina, queroseno, alcohol u otro acelerante para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o similares puede causar una explosión y ocasionar lesiones personales graves.

NOTA: el humo puede salir de otras zonas que no sean el acumulador de humo. Esto no afectará a la cocción.

NOTA: muchas variables (temperatura exterior de cocción, cantidad de carbón, cantidad de veces que se retira la tapa de domo, la proximidad de los alimentos a la fuente de calor, etc.) afectarán los tiempos de cocción reales. El termómetro para carne debe usarse como guía y variará según el tipo de cocción (ahumar o asar a la parrilla) y dónde se coloca el carbón. Cuando use un termómetro para carnes, coloque la sonda hasta el medio de la parte más gruesa de la carne, asegurándose de que no toque grasa ni hueso. Espere cinco minutos para que el termómetro registre correctamente la temperatura.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

Mejore el sabor

GUÍA DE COMBINACIÓN DE MADERA

NOTA: las diferentes variedades de madera poseen diferentes sabores y recomendamos combinar las maderas con las carnes que desea cocinar.

MADERA	SABOR	RES	CERDO	AVE	MARISCOS	VEGETALES
ALISO	SUAVE			●	●	
ARCE	SUAVE			●		●
CEREZO	SUAVE		●	●	●	
MANZANO	MEDIO	●	●	●	●	
PECANA	MEDIO	●	●	●	●	●
ROBLE	MEDIO	●	●	●	●	●
NOGAL AMERICANO	FUERTE	●	●			
MEZQUITE	FUERTE	●	●			

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- ▲ **PRECAUCIÓN:** no aplique aceite vegetal a la rejilla para carbón ni a la bandeja para carbón.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** la limpieza y el mantenimiento se deben realizar cuando el ahumador está frío (espere unos 45 minutos) y con el suministro de combustible desconectado.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** NO limpie ninguna pieza del ahumador en un horno con autolimpieza. El calor extremo daña el acabado.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** no deje el ahumador sin supervisión mientras lo precalienta, cocina o quema residuos de alimentos en el ajuste alto. Si el ahumador no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** no retire las cenizas hasta que se hayan apagado total y completamente.
- ▲ Siempre vacíe la bandeja para carbón y el ahumador después de cada uso.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** no permita que el agua de la bandeja para agua se evapore completamente. Revise la bandeja para agua cada 2 horas como mínimo y agréguele agua si el nivel está bajo. Agregue agua según las instrucciones de la sección “Agregar más agua” de este manual.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** no elimine el agua de la bandeja para agua una vez que haya retirado la comida. Deje que el ahumador se enfríe y que el agua se evapore.
- ▲ **Antes de dejar el ahumador sin supervisión:**
 1. El ahumador debe estar frío.
 2. El carbón y las cenizas restantes se deben retirar con cuidado, colocar en un recipiente de metal no combustible y saturar con agua.
 3. Deje el carbón y las cenizas mojados en un recipiente no combustible por 24 horas antes de desecharlos de manera adecuada.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** con una manguera para jardín, moje completamente la superficie debajo y alrededor del ahumador para extinguir cualquier ceniza, carbón o brasa que pueda haber caído durante el proceso de cocción o de limpieza.
- ▲ **PRECAUCIÓN:** los carbones y cenizas apagados deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO (CONTINUACIÓN)

Avisos

1. Esta parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica.
2. Los limpiadores abrasivos dañarán este producto.
3. Nunca use limpiador de hornos para limpiar ninguna pieza de esta parrilla.

Cómo terminar

Cuando haya terminado de asar, puede apagar su parrilla cerrando ambos reguladores de tiro y dejando que el fuego se extinga. Sea paciente. Esto puede tardar una hora o más.

Antes de cada uso

1. Mantenga el área de la parrilla limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
2. Consulte las instrucciones de limpieza adecuadas a continuación.

Limpieza de superficies

1. Espere a que la parrilla se enfríe por completo.
2. Limpie las superficies con un detergente para vajilla suave o bicarbonato de sodio mezclado con agua.
3. Para las manchas difíciles, use un desengrasante cítrico y una escobilla de nailon.
4. Limpie y enjuague con agua.
5. Deje secar al aire.

GARANTÍA LIMITADA

Se requiere un comprobante de compra para acceder a este programa de garantía, que entra en vigencia a partir de la fecha de compra. Los clientes deberán abonar costos de piezas, envío y manipulación si no pueden proporcionar el comprobante de compra o una vez vencida la garantía.

Si tiene preguntas o problemas, puede llamar al Departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de **ascs@lowes.com**.

Garantía limitada

1 año de garantía para todas las piezas que afectan el funcionamiento de la parrilla a gas debido a daños.

Provisiones de la garantía:

Esta garantía no es transferible y no cubre fallas causadas por mal uso, o instalación y mantenimiento inadecuados.

Esta garantía se limita al reemplazo de piezas defectuosas. No nos hacemos responsables de daños accidentales o resultantes ni de costos de mano de obra.

Esta garantía no cubre la corrosión ni la decoloración una vez utilizada la parrilla, o debido a la falta de mantenimiento, los entornos adversos, los accidentes, las alteraciones, el abuso ni la negligencia.

Esta garantía no cubre ningún daño causado por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos ni ningún daño en otros componentes utilizados en la instalación u operación de la parrilla.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños accidentales o resultantes, de modo que las exclusiones o limitaciones de estos daños pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero podría tener también otros derechos que varían según el estado.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para piezas de repuesto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al **800-963-0211**, de 8 a.m. a 8 p.m. de lunes a domingo, hora estándar del Este. También puede ponerse en contacto con nosotros a través de **ascs@lowes.com**.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #	CUBIERTA POR LA GARANTÍA	PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #	CUBIERTA POR LA GARANTÍA
1	Manija de la tapa	C24032-010	Sí	11	Parte superior del cuerpo del ahumador	C24032-080	Sí
2	Medidor de temperatura	B0104-B02	Sí	12	Puerta	C24032-090	Sí
3	Acumulador de humo	C24032-020	Sí	13	Parte central del cuerpo del ahumador	C1101-090	Sí
4	Tapa	C24032-030	Sí	14	Bandeja para agua	C1101-040	Sí
5	Gancho para carne	C24032-040	Sí	15	Soporte de la bandeja para agua	C1101-080	Sí
6	Rejilla para costillas	C24032-050	Sí	16	Seguro	B0108-C03	Sí
7	Rejilla de cocción	C1301-030	Sí	17	Bandeja para carbón	C1101-100	Sí
8	Rejilla para pollo	C24032-060	Sí	18	Fuente inferior	C24032-100	Sí
9	Soporte de la rejilla de cocción	C1101-050	Sí	19	Regulador de aire	C24032-110	Sí
10	Manija lateral	C24032-070	Sí	20	Pata	C24032-120	Sí