



PRODUCT GUIDE GUIDE DES PRODUITS GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

15202043

Digital Electric Smoker™ with SmartChef™
Digital Electric Smoker™ doté de SmartChef™
Digital Electric Smoker™ con SmartChef™



Serial number | Numéro de série | Número de serie

See rating Label on grill for serial number.

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

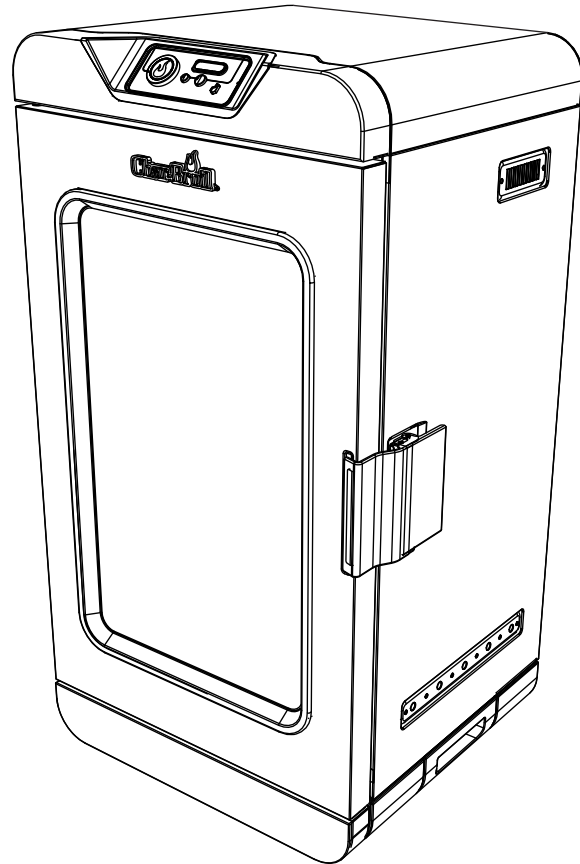
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Date d'achat | Fecha de compra

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

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

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



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

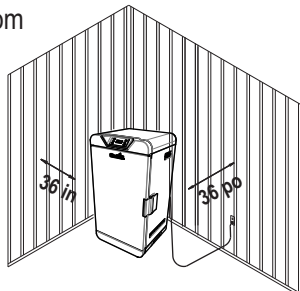
Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.

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

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

General Safety

1. Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Use rear handle provided for transportation. **NOTE:** Rear handle is not to be used for lifting the appliance.
2. Keep children away from smoker both when hot and cold.
3. Use long barbecue utensils for cooking.
4. Allow smoker to cool before moving, cleaning or storing.
5. Do not cook under a roof.
6. Keep smoker 36" (36 po) away from walls and rails.
7. For outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
8. Do not use or store gasoline, kerosene or other flammable liquids within 20 feet of this smoker when in use.
9. Store smoker in weather protected area or use a cover when not in use.
10. Use only accessory attachments recommended by manufacturer.
11. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain smoker.
12. Do not cover cooking rack with metal foil. This could lead to overheating and damage to the appliance.
13. Use the drip tray only as instructed. Do not place it on the cooking racks during operation.
14. Smoker box **MUST** be used at all times.
15. **DO NOT** leave old wood ashes in the smoker box. Empty smoker box after each use.
16. Dispose of cold ashes by placing them in a metal foil wrapper, soaking them in water overnight and discarding in a non-combustible container.



Before first use of smoker:

- Refer to Cooking Guide for important instructions before first use.
- Remove all packaging and sale labels from the smoker. Do not use sharp tools to remove stickers.
- Wash cooking baskets and half racks with warm soapy water, rinse and dry thoroughly.

Before each use of smoker:

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

Turn smoker on:

- Plug power supply cord into a properly grounded, GFI protected outlet. If extension cord must be used, refer to "Extension Cord Use and Safety".
- Press the Power Button. Follow instructions in Cooking Guide.

NOTE: Before cooking on your Smoker for the first time, refer to the separate Cooking Guide on how to prepare the Smoker for cooking. It is recommended that you season your Smoker prior to cooking.

- Once seasoning is complete, the Smoker is ready for use. The cooking chamber will continue to darken with use. This will inhibit rusting along with improving the performance of the infrared cooking system.



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

Extension Cord Use and Safety

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

If you must use an extension cord for your safety:

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



In case of fire, turn controller **OFF** by pressing the **Power Button**. Unplug smoker from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.

To avoid electrical shock disconnect electric cord before cleaning your smoker.

Turn Smoker off:

- Unplug the unit from the power source.

Cleaning electrical controller

- Clean controller case by wiping with a damp cloth using a mild detergent or hot soapy water.
- Dry electrical controller before use.
- Clean digital food thermometer with a damp cloth using hot soapy water and wipe dry. Do not immerse or soak in water. Do not place under running water or in a dishwasher.

Storing Your Smoker

- Clean cooking racks.
- Store in dry location.
- Cover Smoker if stored outdoors. Choose from a variety of covers offered by the manufacturer.

Ground Fault Interrupter

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

 **DANGER** 

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

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

Cleaning your smoker:

Excess build up of burned grease and food particles will reduce the smoker's cooking performance. To obtain optimum performance:

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

 **WARNING** 

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

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

 **WARNING** 

CALIFORNIA PROPOSITION 65
1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.
Wash your hands after handling this product.

Apartment Dwellers:

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

WARNING

- Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
- Use care when operating your smoker.
- Read and follow all the information and safeguards in this product guide before attempting to assemble or operating this smoker.

CAUTION

Do not use sharp or pointed tools to clean smoker.

Do not use abrasive oven cleaners, steel wool or metal brushes to clean porcelain grates or smoker body. They will damage the finish.

Replace damaged part(s) only with Char-Broil certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.

Safety Tips

- If you have an appliance problem see the *"Troubleshooting Section"*.
- Clean smoker often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the smoker cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking. It is not recommended to clean cooking surfaces while smoker is hot.
- DO NOT** open the smoker door during operation, unless necessary. Opening the door will allow heat to escape, and slow the cooking time.
- DO NOT USE CHARCOAL.** A charcoal fire will result and the smoker is not designed for charcoal. The fire will create an unsafe condition and damage the smoker. **Wood chips** must be used to create a smoked flavor.
- Make sure water pan is always in place when cooking **WITH OR WITHOUT WATER.**
- Always operate smoker with smoker box in place regardless of whether or not you use wood chips. Never remove or refill the smoker box during cooking. The Smoker Box Lid must always be used.

Food Safety

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

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

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

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

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

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

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

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

How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

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

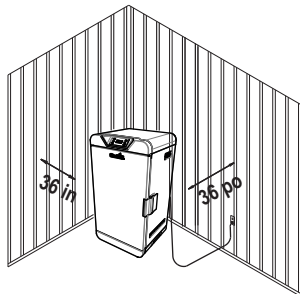
USDA Recommended Internal Cooking Temperatures	
Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb.....	160°F
Turkey, Chicken.....	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare.....	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium.....	160°F
Well Done.....	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole.....	165°F
Poultry Parts.....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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Smoker not heating	<ul style="list-style-type: none"> • Smoker is OFF. • No Power • Faulty controller or heating element. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn on the Smoker • Check for tripped household circuit breakers or GFI (Ground Fault Interrupter). Reset or replace if necessary. • Try a known, working appliance in the outlet. • Try a different outlet, preferably on a different circuit. • Replace controller or heating element.
Circuit breaker trips or fuse blows	<ul style="list-style-type: none"> • Another appliance plugged into same circuit as smoker. • Moisture or water in controller or electrical connections. • Damaged cord or electrical connections. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use other electrical appliances on the same circuit. • Keep all electrical connections dry. Do not operate unit when raining. • Replace damaged controller or extension cord.
Smoker will not cook properly	<ul style="list-style-type: none"> • Door of smoker is left open. • Insufficient preheat or temperature set too low. • Inappropriate extension cord. 	<ul style="list-style-type: none"> • Close door on smoker while cooking. • Preheat 15-20 minutes. Increase controller setting. • Replace with appropriately rated cord (15 amps).
Flare-ups	<ul style="list-style-type: none"> • Excess fat in meat. • Excessive cooking temperature. • Grease build up. 	<ul style="list-style-type: none"> • Trim fat from meat before cooking. • Adjust (lower) temperature as needed. • Clean smoker.
Persistent grease fire	<ul style="list-style-type: none"> • Grease trapped by food build up. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the Smoker. Keep door open and let fire burn out. After smoker cools, clean insulation bowl. • Do not apply water to fire. Personal injury may result.

Sécurité générale

1. Ne pas toucher de surfaces chaudes les mains nues. Utilisez la poignée arrière fournie pour le transport. **REMARQUE** : La poignée arrière ne doit pas être utilisée pour soulever l'appareil.
2. Gardez les enfants loin du fumeur, qu'il soit chaud ou froid.
3. Utilisez de longs ustensiles pour barbecue lors de la cuisson.
4. Laissez refroidir le fumeur avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
5. Ne pas faire de cuisson sous un toit.
6. Gardez le fumeur à 36 po des murs et des rampes.
7. Pour une utilisation domestique en extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur ou pour la cuisson commerciale.
8. Ne pas utiliser ou conserver d'essence, de kérosène ou d'autres liquides inflammables à moins de 20 pieds de ce fumeur lorsqu'il est en marche.
9. Rangez le fumeur à un endroit protégé contre les intempéries ou recouvrez-le d'une housse lorsqu'il ne sert pas.
10. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
11. C'est à l'assembleur ou au propriétaire qu'il incombe d'assembler, d'installer et d'entretenir le fumeur.
12. Ne pas couvrir les grilles de cuisson avec des feuilles métalliques. Cela pourrait faire surchauffer l'appareil et l'endommager.
13. N'utiliser le plateau ramasse-gouttes que conformément aux instructions. Ne pas le mettre sur les grilles de cuisson pendant l'utilisation.
14. La boîte à fumée **DOIT** être utilisée en tout temps.
15. **NE PAS** laisser de cendres dans la boîte à fumée. Videz-la après chaque utilisation.
16. Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.



Avant la première utilisation du fumeur :

- Reportez-vous au Guide de cuisson pour obtenir des instructions importantes avant la première utilisation.
- Enlevez tout emballage et toute étiquette du gril. N'utilisez pas d'outils pointus pour enlever les étiquettes autocollantes.
- Lavez la grille de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez à fond.

Avant chaque utilisation du fumeur :

- N'utilisez le gril que sur une surface solide et horizontale pour éviter qu'il ne bascule.
- Pour que les coupe-circuits de la maison ne se déclenchent pas, gardez le contrôleur électrique sec et n'utilisez aucun autre appareil électrique sur le même circuit.
- Vérifiez que le récipient à graisse est vide et qu'il est fixé sous le trou d'écoulement.
- Pour une cuisson sans adhésion, appliquez une bonne couche d'huile végétale ou d'huile végétale en aérosol sur la grille de cuisson. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.

Mise en marche du fumeur :

- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise correctement mise à la terre, protégée avec un interrupteur de défaut à la terre (GFI). Si l'utilisation d'une rallonge électrique est nécessaire, se reporter à la section « Utilisation de la rallonge électrique et sécurité » à la page 3.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation. Suivez les instructions du Guide de cuisson.

NOTE: Avant la cuisson sur votre Fumeur pour la première fois, reportez-vous au Guide de cuisson séparée sur la façon de préparer le fumeur pour la cuisson. Il est recommandé que vous la saison de votre Fumeur avant la cuisson.

- Une fois que l'assaisonnement est terminée, le fumeur est prêt à l'emploi. La chambre de cuisson continue à foncer à l'usage. Cela inhiber la rouille tout en améliorant la performance du système de cuisson infrarouge.

AVERTISSEMENT

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

Utilisation d'une rallonge et mesures de sécurité

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

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

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

Disjoncteur de fuite de terre

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

DANGER

En cas d'incendie, éteindre la télécommande en appuyant sur le bouton d'alimentation. Débranchez fumeur de la prise et laissez le feu brûler. Ne pas utiliser l'utilisation de l'eau pour éteindre un incendie dans tel ou un autre appareil électrique. Pour éviter un choc électrique déconnexion cordon électrique avant de nettoyer votre fumeur.

Tournez la Fumeur off:

- Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.

Nettoyage de l'unité de commande électrique

- Nettoyez le boîtier de commande en essuyant avec un chiffon humide en utilisant un doux détergent ou de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez le contrôleur électrique avant utilisation.
- Nettoyez le thermomètre numérique alimentaire avec un chiffon humide avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer. Ne pas faire tremper dans l'eau. Ne placez pas l'eau courante ou dans un lave-vaisselle.

Rangement de votre Fumeur

- panier de cuisson propre.
- Stocker dans un endroit sec.
- Couverture Fumeur si entreposée à l'extérieur. Choisissez parmi une variété de couvertures offertes par le fabricant.



DANGER



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

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

Nettoyage de votre fumoir :

L'accumulation excessive de graisse brûlée et de particules d'aliments réduira la performance de cuisson du fumoir. Pour un fonctionnement optimal :

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur au moins une fois par saison, et plus souvent en cas d'utilisation intensive.
- Les meilleurs résultats sont obtenus en brossant l'accumulation de particules vers le bas, dans la direction du fond du fumoir.
- En utilisant un détergent doux ou de l'eau chaude savonneuse, récurvez doucement les surfaces intérieures du fumoir à l'aide d'une brosse en plastique ou à soies.
- Nettoyez les grilles de cuisson, la cuvette d'eau, le thermomètre à viande et le plateau ramasse-gouttes régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau. Utilisez une poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces. Si vous utilisez une brosse à soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du fumoir, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson avant l'utilisation. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le fumoir est chaud.
- Nettoyez le fumoir avec un nettoyant non abrasif.
- Nettoyez les grilles de cuisson, la cuvette d'eau, le thermomètre à viande et le plateau ramasse-gouttes régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau. Utilisez une poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces. Si vous utilisez une brosse à soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du fumoir, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson avant l'utilisation. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le fumoir est chaud.
- Nettoyez la surface des thermostats après chaque utilisation. Il y a deux thermostats situés sur la paroi intérieure arrière du fumoir.
- Si votre fumoir est doté d'une fenêtre, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs sur celle-ci. Utilisez un nettoyant approuvé pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Le verre de la fenêtre est trempé et ne cassera pas lors d'une utilisation normale.
- Nettoyez fréquemment la boîte à fumée afin de retirer toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.
- Mettez au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Le joint d'étanchéité de la porte **DOIT** être nettoyé au moyen d'un chiffon humide après chaque utilisation pour le garder en bon état de fonctionnement.



AVERTISSEMENT



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

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



AVERTISSEMENT



PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

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

Résidents d'appartements :

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

AVERTISSEMENT

- Tout manquement à respecter toutes les instructions du fabricant pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels graves.
- Soyez prudent lors de l'utilisation de votre fumoir.
- Lisez et suivez toutes les informations et précautions dans le présent manuel avant de tenter d'assembler ou d'utiliser ce fumoir.

ATTENTION

Ne pas utiliser d'outils pointus ou tranchants pour nettoyer le fumoir.

Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours abrasifs, de laine d'acier ou de brosses métalliques pour nettoyer les grilles en porcelaine ou le bâti du fumoir. Cela endommagerait le fini.

Ne remplacez les pièces endommagées que par des pièces de rechange certifiées par Char-Broil. Ne tentez pas de réparer les pièces endommagées.

Conseils de sécurité

- Si vous avez un problème avec votre appareil, consultez la section « Dépannage ».
- Nettoyez le fumoir souvent, préférablement après chaque utilisation. Si vous utilisez une brosse à soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du fumoir, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson avant l'utilisation. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le fumoir est chaud.
- NE PAS** ouvrir la porte du fumoir pendant l'utilisation, sauf si cela est nécessaire. L'ouverture de la porte permettra à la chaleur de s'échapper et prolongera la durée de cuisson.
- NE PAS UTILISER DE CHARBON.** Un feu de charbon sera généré et le fumoir n'est pas conçu pour utiliser du charbon. Le feu créera une situation dangereuse et endommagera le fumoir. **Utilisez des copeaux de bois** pour créer une saveur fumée.
- Assurez-vous que le bac à eau est toujours en place Lors de la cuisson avec ou sans eau.
- Toujours utiliser fumeur Avec fumoir en place Indépendamment du fait que vous utilisiez ou non des copeaux de bois. Ne jamais retirer ou remplir le fumoir Pendant la cuisson. Le couvercle Boîte à fumer, doit toujours être utilisé.

Sécurité alimentaire

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

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

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

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

Refroidissez : réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

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

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

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

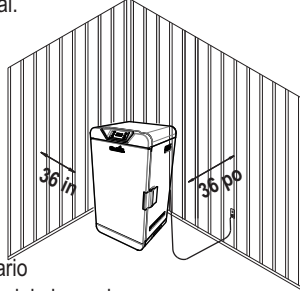
Comment déterminer si la viande est cuite à fond

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

Températures de cuisson internes recommandées par l'USDA	
Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau.....	160°F / 71°C
Dinde, poulet.....	165°F / 74°C
Bœuf, veau ou agneau frais	
Mi-saignant.....	145 °F / 63°C
(laisser reposer 3 minutes avant de trancher)	
À point.....	160 °F / 71°C
Bien cuit.....	170 °F / 77°C
Volaille	
Poulet et dinde, entier.....	165 °F / 74°C
Morceaux de volaille	165 °F / 74°C
Canard et oie.....	165 °F / 74°C
Porc frais	
Mi-saignant.....	145 °F / 63°C
(laisser reposer 3 minutes avant de trancher)	
À point.....	160 °F / 71°C
Bien cuit.....	170 °F / 77°C

Seguridad general

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



Uso y mantenimiento del ahumador

Antes de usar el ahumador por primera vez:

- Lea en la guía del cocinero las instrucciones importantes sobre cómo preparar el ahumador antes de usarlo por primera vez. Disponible en línea en www.charbroil.com
- Retire todas las etiquetas de ventas y todo el material de embalaje del ahumador. No use herramientas afiladas para retirar las etiquetas adheridas.
- Lave las cestas de cocinar y las rejillas semicirculares con agua jabonosa, luego enjuáguelas y séquelas bien.

Siempre, antes de usar el ahumador:

- Use el ahumador únicamente sobre superficies firmes y niveladas para evitar que se vuelque. No es para usarlo sobre la encimera de las mesas ni otras superficies elevadas.
- Para evitar que se activen los disyuntores de los circuitos eléctricos de la casa, mantenga seco el regulador eléctrico y no use otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Cerciórese de que la bandeja para la grasa esté vacía y bien instalada.
- Para evitar que la comida se adhiera, aplique generosamente una capa de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol a las cestas y rejillas de cocción.

Encienda el ahumador:

- Enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente de un circuito protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés). Si es necesario emplear un cable de prolongación, consulte en la página 3 la sección titulada "Uso y protección de los cables de prolongación"
- Oprima el botón de encendido. Siga las instrucciones de la guía del cocinero. Disponible en línea en www.charbroil.com.

NOTE: Antes de cocinar por primera vez, consulte en la guía del cocinero, que viene aparte, sobre el cuidado del ahumador para cocinar. Le recomendamos que antes de cocinar, cure el ahumador. Disponible en línea en www.charbroil.com.

- Una vez que lo haya hecho, el ahumador estará listo para cocinar. Con el uso, la cámara de cocción irá poniéndose de color oscuro. Esto impedirá la oxidación y mejorará el rendimiento del sistema de cocción por radiación infrarroja.



ADVERTENCIA



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

Uso y seguridad del cable de extensión

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

Si debe usar un cable de extensión para su seguridad:

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

Interruptor de fallo a tierra (GFI)

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



PELIGRO



En caso de incendio, **APAGUE** el regulador oprimiendo el **botón de encendido**. Desconecte el ahumador y deje que las llamas se extingan. No use agua para apagar un incendio en éste ni en ningún otro aparato eléctrico.

Para evitar descargas eléctricas, desconecte el cable eléctrico antes de limpiar el ahumador.

Apague el ahumador:

- Desenchufe la unidad de la fuente de alimentación.

Limpieza del regulador eléctrico

- Para limpiar la caja del regulador, frótelas con un paño mojado con una solución de detergente suave o con agua jabonosa caliente.
- Antes de usar el ahumador seque el regulador.
- Limpie el termómetro digital para alimentos con una tela humedecida en agua caliente jabonosa y frote para secarlo. No lo sumerja o enjuague en agua. No lo coloque bajo el chorro de agua ni en una máquina lavavajillas.

Para guardar el ahumador

- Limpie la cesta de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cubra el ahumador si lo guarda al aire libre. Elija una funda de las varias que ofrece el fabricante.



PELIGRO




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

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


Limpeza de su ahumador:

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

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




ADVERTENCIA




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

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



ADVERTENCIA



PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

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

Lávese las manos después de manipular este producto.

Residentes de departamentos:

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



ADVERTENCIA



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



PRECAUCIÓN



No use herramientas filosas o puntiagudas para limpiar el ahumador.

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

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

Consejos de seguridad

- Si tiene un problema con la unidad, consulte la sección “*Detección y solución de problemas*”.
- Limpie el ahumador con frecuencia, de preferencia después de cada comida que cocine. Si se usa una escobilla con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador está caliente.
- **NO** abra el ahumador durante la operación, a menos que sea necesario. Abrir la puerta permitirá que el calor se escape y hará que el tiempo de cocción sea más lento.
- **NO USE CARBÓN VEGETAL.** Si lo hace, se producirá un incendio de carbón y el ahumador no está diseñado para éste. El incendio creará una condición insegura y dañará el ahumador. Se debe usar **trozos de madera pequeños** para crear un sabor ahumado.
- Haz bandeja de agua agria es siempre en su lugar **CON O SIN** Al cocinar **AGUA**.
- Siempre opere con la caja del ahumador fumador en su lugar, independientemente de si se utiliza o no las virutas de madera. Nunca quite o rellene el cuadro de fumador Durante la cocción. La tapa Fumador Box debe utilizarse siempre.

Seguridad de los alimentos

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

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

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

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

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

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

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

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

Cómo decir si la carne está bien cocinada

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

cocción internas

recomendadas por la USDA

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

FCC Statement

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

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

WARNING:

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

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

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

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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

We

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

declare that the product

Product No.: 1420200X-XX
Product Name: Digital Vertical Electric Smoker
Manufacturer: Tater Tot Designs
Address: 321 SW 4th Avenue, Suite 700
Portland, OR 97204

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

Tested to comply with FCC standards.

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

Déclaration de la FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

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

AVERTISSEMENT :

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

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

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

Il n'y a toutefois aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation donnée. Si cet appareil cause des interférences nuisibles à la réception des signaux de radio ou de télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et en éteignant l'appareil, on encourage l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences par l'un des moyens suivants :

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

Nous,

Nom : Charbroil, llc
Adresse : 1442 Belfast Avenue
Columbus, Ga 31902 USA
Numéro de téléphone : 1-800-241-7548

déclarons que le produit

Numéro de produit : 1420200X-XX
Nom du produit : Digital Vertical Electric Smoker
Fabricant : Tater Tot Designs
Adresse : 321 SW 4th Avenue, Suite 700
Portland, OR 97204

est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles; (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris des interférences qui peuvent provoquer un fonctionnement non désiré.

Testé pour conformité aux normes FCC.

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

Declaración de la FCC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- 1) Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas.
- 2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda ser causa de una operación no deseada.

ADVERTENCIA:

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

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

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

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

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

Nosotros

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

declaramos que el producto

No. de producto: 1420200X-XX
No. de prod Digital Vertical Electric Smoker
Fabricante: Tater Tot Designs
Dirección: 321 SW 4th Avenue, Suite 700
Portland, OR 97204

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

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

WiFi Network Guidelines

It is important to consider the setup of your network and placement of your smoker before you start using it.



Digital Electric Smoker



Wi-Fi Router



WiFi Extender/repeater

Lignes directrices concernant le réseau Wi-Fi

C'est pour cette raison qu'il est important de songer à la configuration de votre réseau et à l'emplacement de votre fumoir avant de commencer à utiliser ce dernier.



Fumoir électrique numérique



Routeur Wi-Fi



Extenseur/répéteur pour Wi-Fi

Guías de red WiFi

Por eso es importante tener en cuenta la configuración de su red y la ubicación de su ahumador antes de comenzar a utilizarlo.



Ahumador digital eléctrico



Enrutador WiFi



Extensor/ repetidor WiFi

WiFi Set-Up

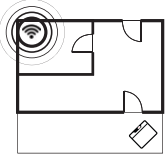
Try to keep the distance between the router and the smoker around 30-40 ft with as few walls/obstructions in the way as possible.

Configuration du réseau Wi-Fi

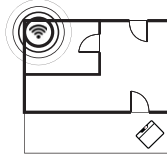
Veillez à conserver une distance de 9 m (30 pi) à 12 m (40 pi) entre le routeur et le fumoir en essayant d'éviter le plus possible les murs/obstructions entre les deux.

Configuración de la red WiFi

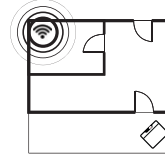
Intente mantener una distancia entre el enrutador y el ahumador entre 30-40 pies con la menor cantidad posible de paredes/ obstrucciones en el medio.



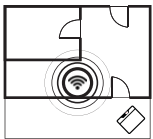
Router too far from smoker



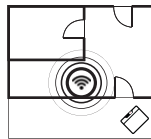
Le routeur est trop loin du fumoir



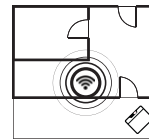
El enrutador está demasiado lejos del ahumador



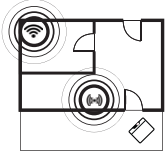
Recommended configuration



Configuration recommandée



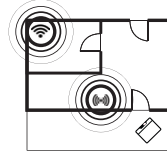
Configuración recomendada



WiFi Extender/ Repeater

If you do not want to move your router, a WiFi extender/repeater can be used to expand the reach of your network.

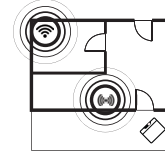
Extender expands the network to reach outside



Extenseur/répéteur pour Wi-Fi

Si vous préférez ne pas déplacer votre routeur, vous pouvez utiliser un extenseur/répéteur vous permettant d'augmenter la portée de votre réseau.

Un extenseur permet d'augmenter la portée du réseau à l'extérieur



Extensor/repetidor WiFi

Si no desea mover su enrutador, se puede utilizar un extensor/ repetidor WiFi para ampliar el alcance de su red.

El extensor amplía la red para que llegue al exterior

Smoker Positioning

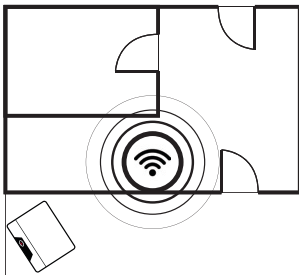
To allow your WiFi enabled smoker to get the best possible connection to your WiFi network, position the smoker so that the control panel faces towards the location of the WiFi router in your home.

Positionnement du fumoir

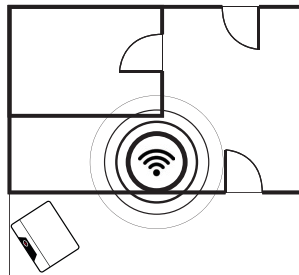
Afin de permettre à votre fumoir muni d'un réseau Wi-Fi d'obtenir la meilleure connexion possible, placez-le de façon à ce que le panneau de commande soit orienté vers l'emplacement du routeur Wi-Fi dans votre domicile.

Ubicación del ahumador

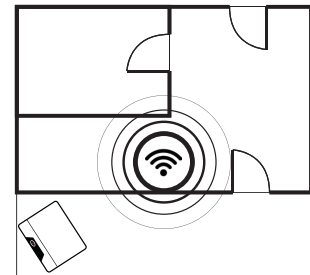
Para permitir que su ahumador habilitado con WiFi obtenga la mejor conexión posible a su red WiFi, posicione el ahumador de manera tal que el panel de control esté frente a la localización del enrutador WiFi en su residencia.



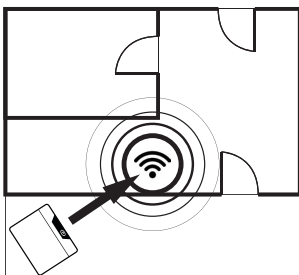
NOT Recommended- Control panel facing away from router



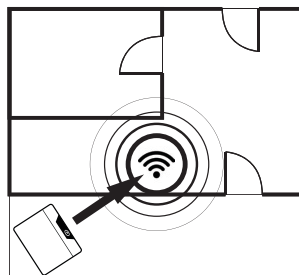
NON RECOMMANDÉ - Le panneau de commande est orienté à l'opposé du routeur



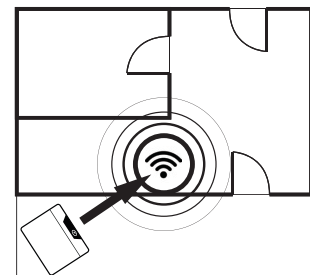
NO se recomienda - El panel de control no posicionado frente al enrutador



Recommended positioning- control panel facing router



Positionnement recommandé - Le panneau de commande est face au routeur



Se recomienda - El panel de control posicionado frente al enrutador

Three convenient ways to register your product: Trois façons pratiques d'enregistrer votre produit: Tres formas convenientes de registrar su producto:

- 1** Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/register

2



FOR US ONLY

Text "Register" to "GRILLS" (474557)
Envíe un mensaje de texto con la palabra "Register" a "GRILLS" (474557)

- 3** By mail | Par la poste | Por correo

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

*Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

* 1. First Name | Nombre | Prénom

Initial | Inicial | Initiale

Last Name | Apellido | Nom de Famillie

Address (number & street) | Dirección (número y calle) | Adresse (numéro et rue)

Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.

City | Ciudad | Ville

State | Estado | Province

Zip Code | Código Zip | Code Postal

* 2. E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique

* 3. Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone

* 4. Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle

* 5. *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

6. Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat

7. Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin

\$

8. Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat

9. Your Gender | Sexo | Sexe:

Male | Masculino | Masculin

Female | Femenino | Féminin

10. Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1. Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. Smoker | Ahumador | Fumoir
4. Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuisseur/Friteuse
6. Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration

P.O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

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

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here:
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

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



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