

ITEM #0332738



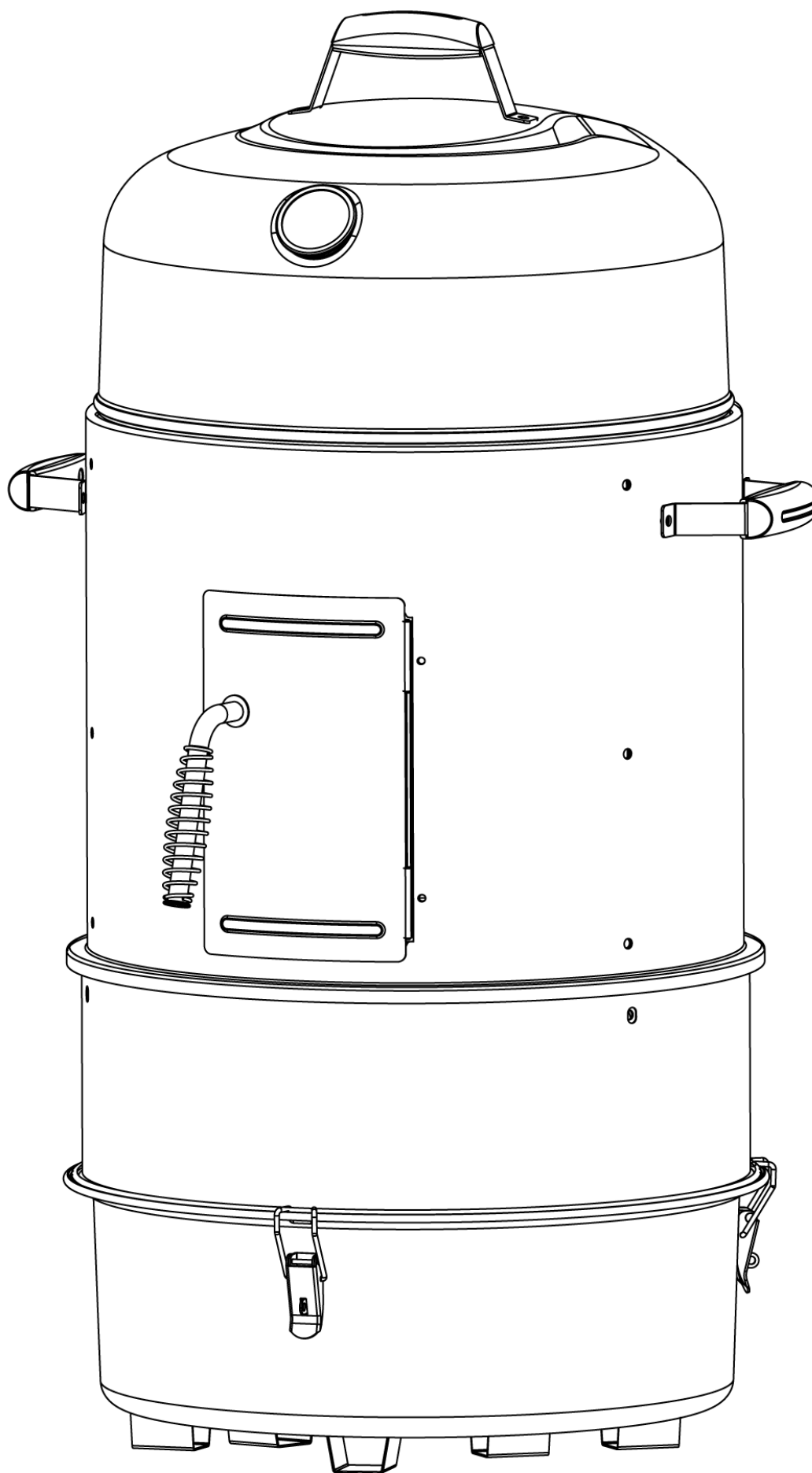
CHARCOAL SMOKER/GRILLER

MODEL #CBS1101L

Master Forge and M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.

Français p. 19

Español p. 37



ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____

Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., Friday, EST.

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3
Package Contents	5
Hardware Contents	6
Preparation	6
Assembly Instructions	7
Operating Instructions	11
First Use	11
Lighting Instructions	12
Smoking Instructions	12
Grilling Instructions	13
Adding Additional Charcoal/Flavored Wood	14
Adding Additional Water	14
Controlling Flare-ups	15
Tips	15
Care and Maintenance	16
Warranty	17

WARNING



For Outdoor Use Only (outside any enclosure)

WARNING



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

DANGER



Never operate this appliance unattended.

WARNING



Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate, or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., Friday, EST.

WARNINGS AND CAUTIONS:

- 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 can not 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.
- 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.

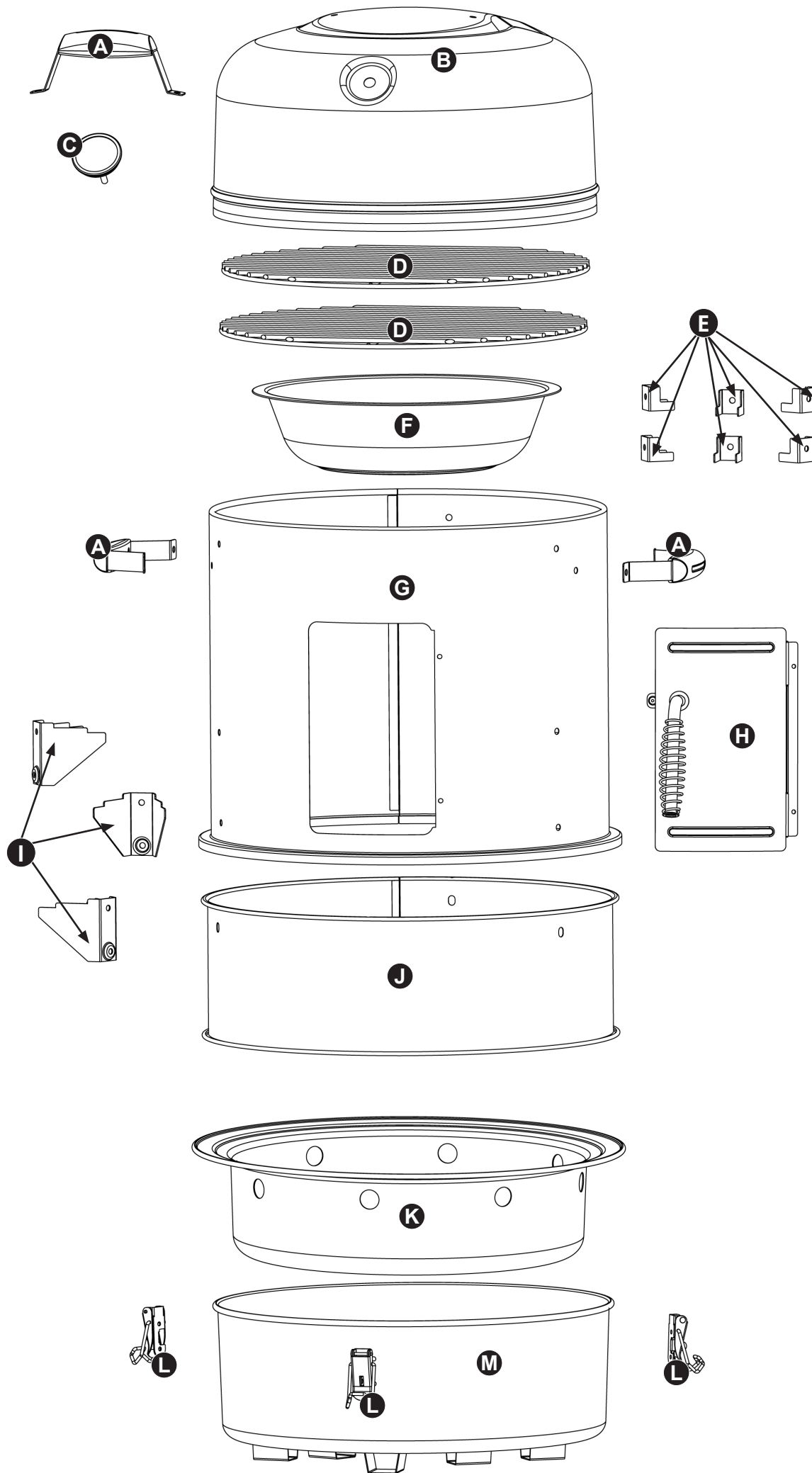
SAFETY INFORMATION

- Before smoker can be left unattended:
 - a. Smoker must be cool.
 - b. Remaining coals and ashes must be carefully removed and placed in a noncombustible metal container and saturated with water.
 - c. 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.

California Proposition 65: Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.

California Proposition 65: Wash your hands after handling this product.

PACKAGE CONTENTS



Part	Description	Quantity
A	Handle	3
B	Lid	1
C	Temperature Gauge	1
D	Cooking Grid	2
E	Cooking Grid Support	6
F	Water Pan	1
G	Upper Smoker Body	1
H	Door	1
I	Water Pan Support	3
J	Lower Smoker Body	1
K	Charcoal Pan	1
L	Lock	3
M	Bottom Bowl	1

HARDWARE CONTENTS (SHOWN ACTUAL SIZE)

AA



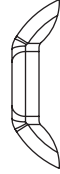
M4 x 15 mm Screw
Qty. 8

BB



M5 x 12 mm Screw
Qty. 18

CC



M4 Wing Nut
Qty. 8

DD



M5 Wing Nut
Qty. 18

PREPARATION

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

For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard, level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

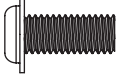

Estimated Assembly Time: 30 minutes

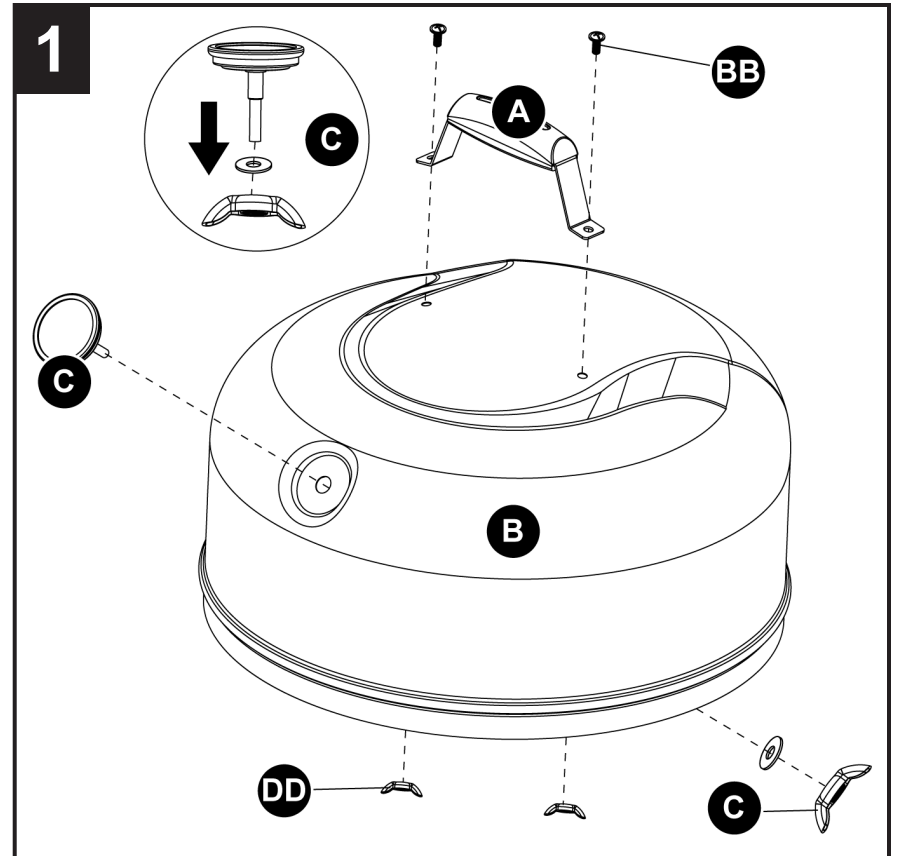
Tools Required for Assembly (Included): No. 2 Phillips Head Screwdriver

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Attach temperature gauge (C) to lid (B) using one wing nut (C).
Attach handle (A) to lid (B) using two screws (BB) and two wing nuts (DD).

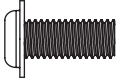
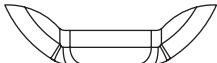
Hardware used

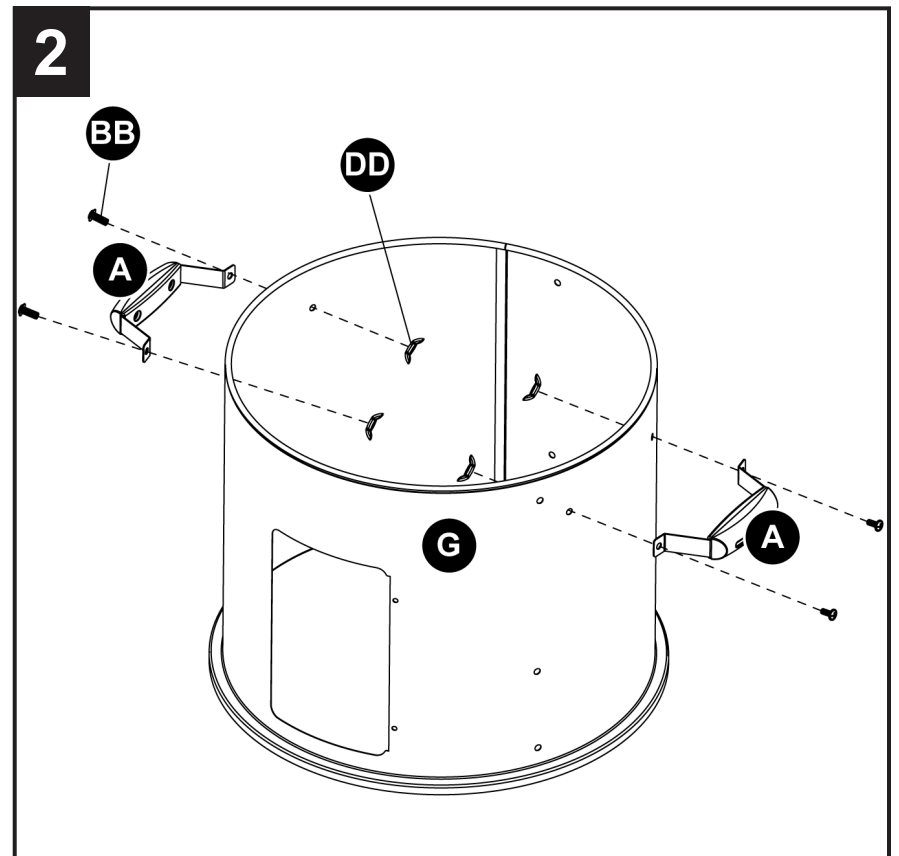
BB	M5 x 12 mm Screw		x 2
DD	M5 Wing Nut		x 2



2. Attach handles (A) to upper smoker body (G) using four screws (BB) and four wing nuts (DD).



Hardware used

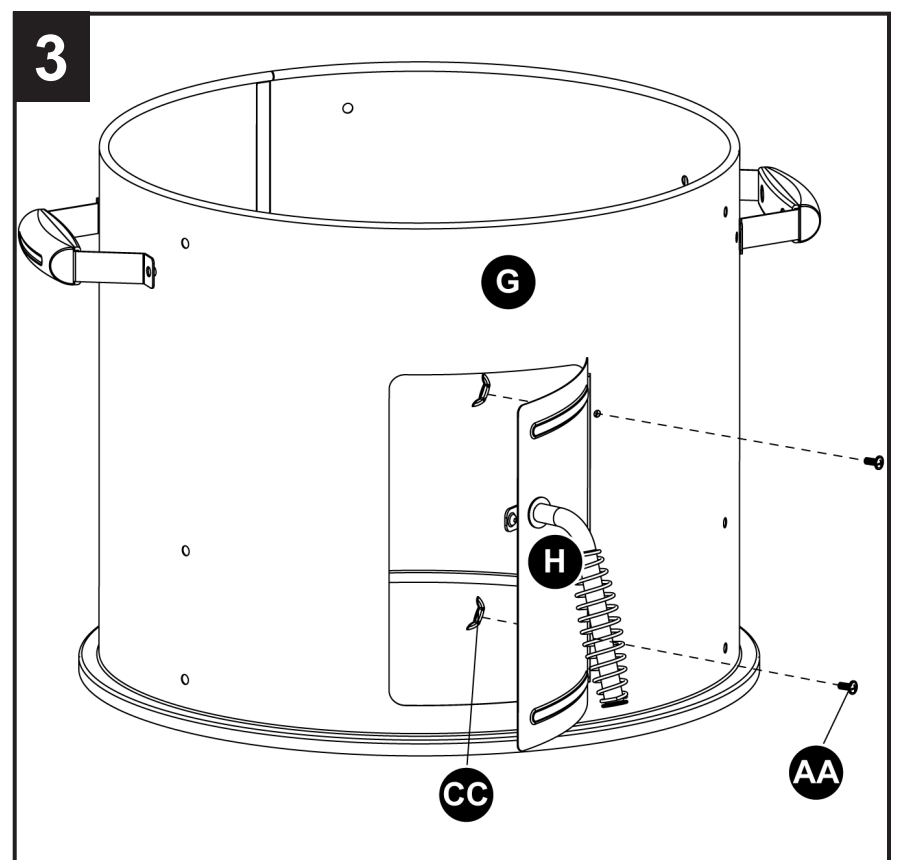
BB	M5 x 12 mm Screw		x 4
DD	M5 Wing Nut		x 4



3. Attach door (H) to upper smoker body (G) using two screws (AA) and two wing nuts (CC).

Hardware used

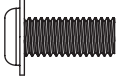

AA	M4 x 15 mm Screw		x 2
CC	M4 Wing Nut		x 2

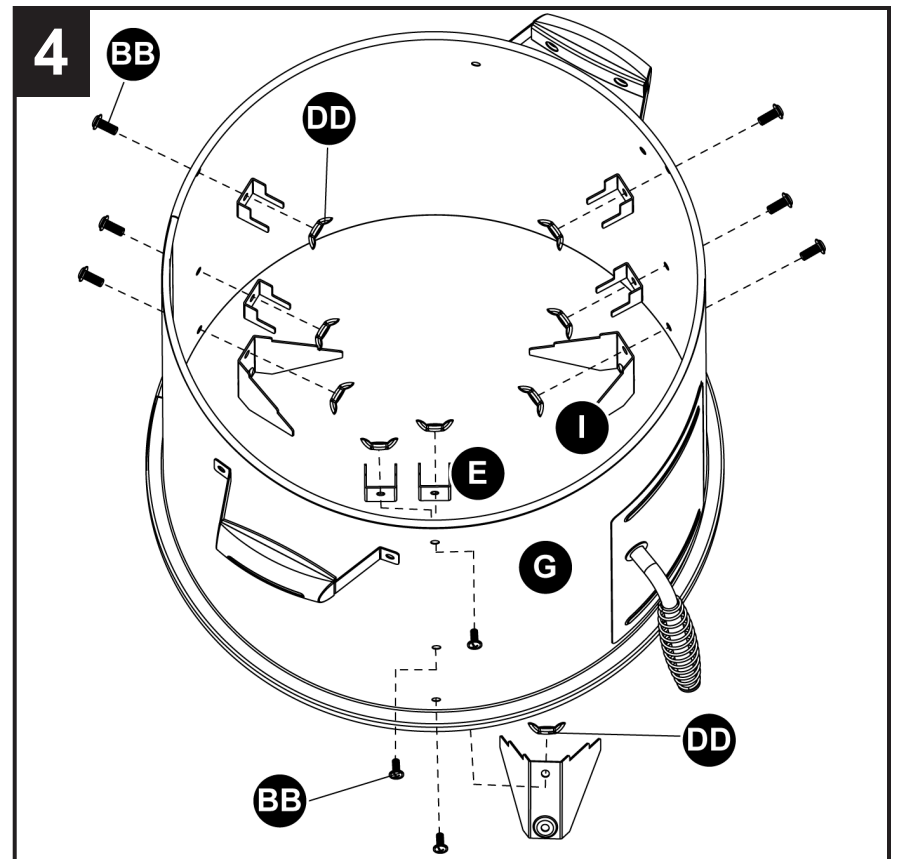


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

4. Attach water pan supports (I) to upper smoker body (G) using three screws (BB) and three wing nuts (DD).
Attach cooking grid supports (E) to upper smoker body (G) using six screws (BB) and six wing nuts (DD).

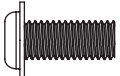
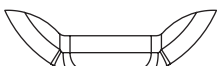
Hardware used

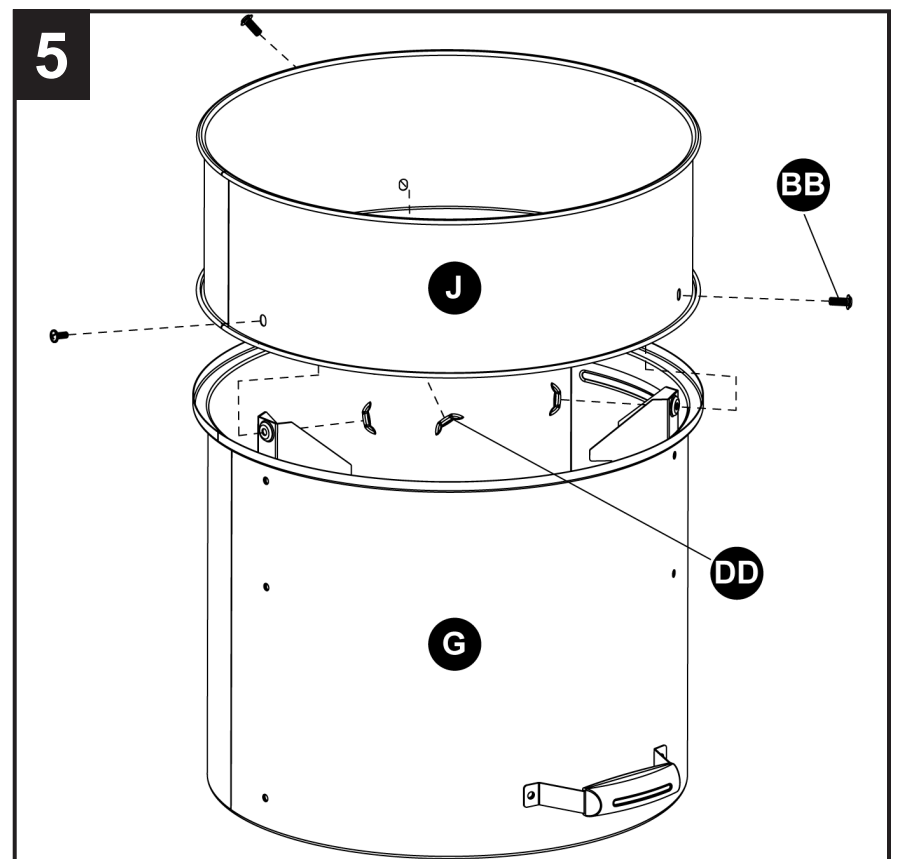
BB	M5 x 12 mm Screw		x 9
DD	M5 Wing Nut		x 9



5. Attach lower smoker body (J) to upper smoker body (G) using three screws (BB) and three wing nuts (DD).


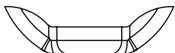
Hardware used

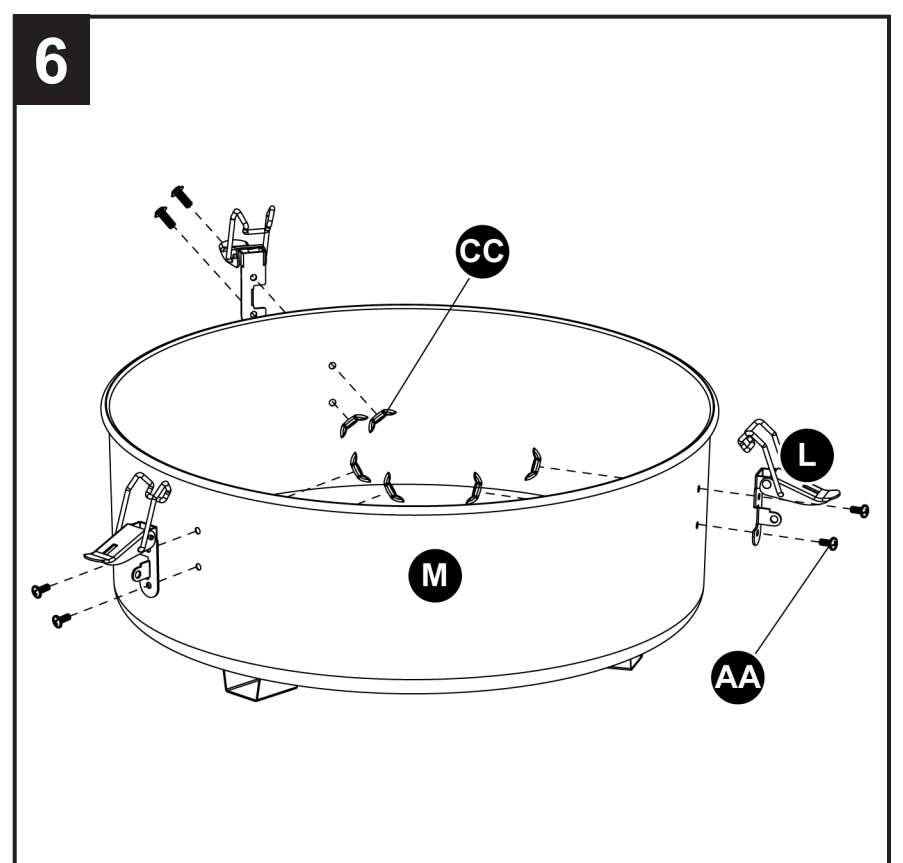
BB	M5 x 12 mm Screw		x 3
DD	M5 Wing Nut		x 3



6. Attach locks (L) to bottom bowl (M) using six screws (AA) and six wing nuts (CC).

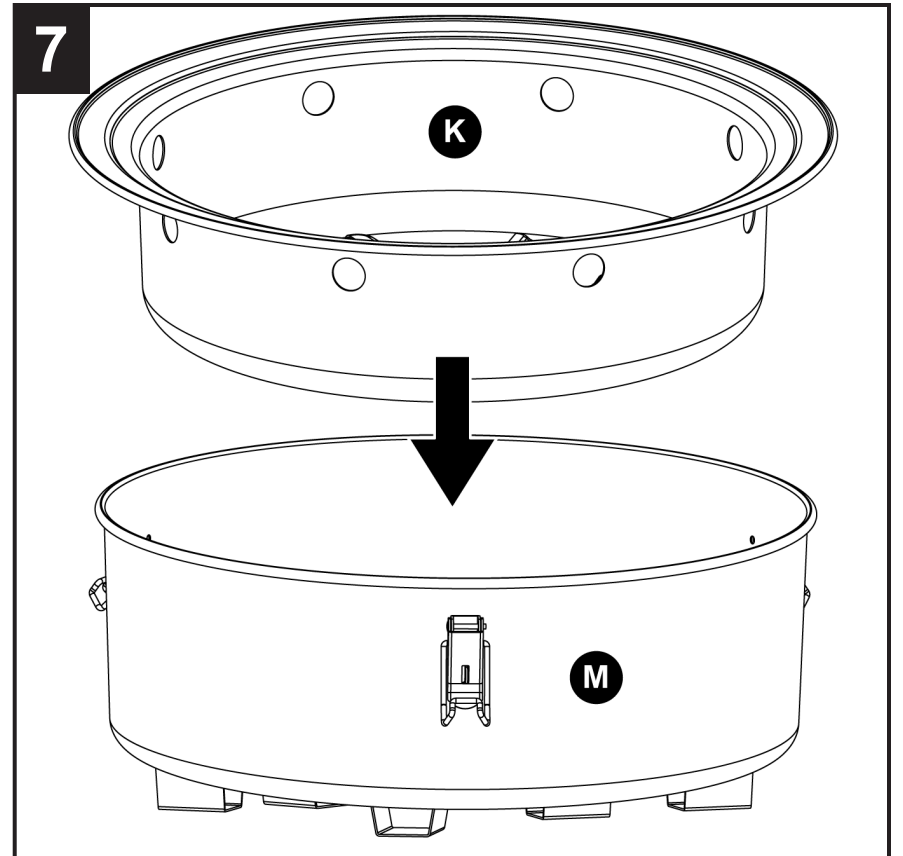
Hardware used

AA	M4 x 15 mm Screw		x 6
CC	M4 Wing Nut		x 6

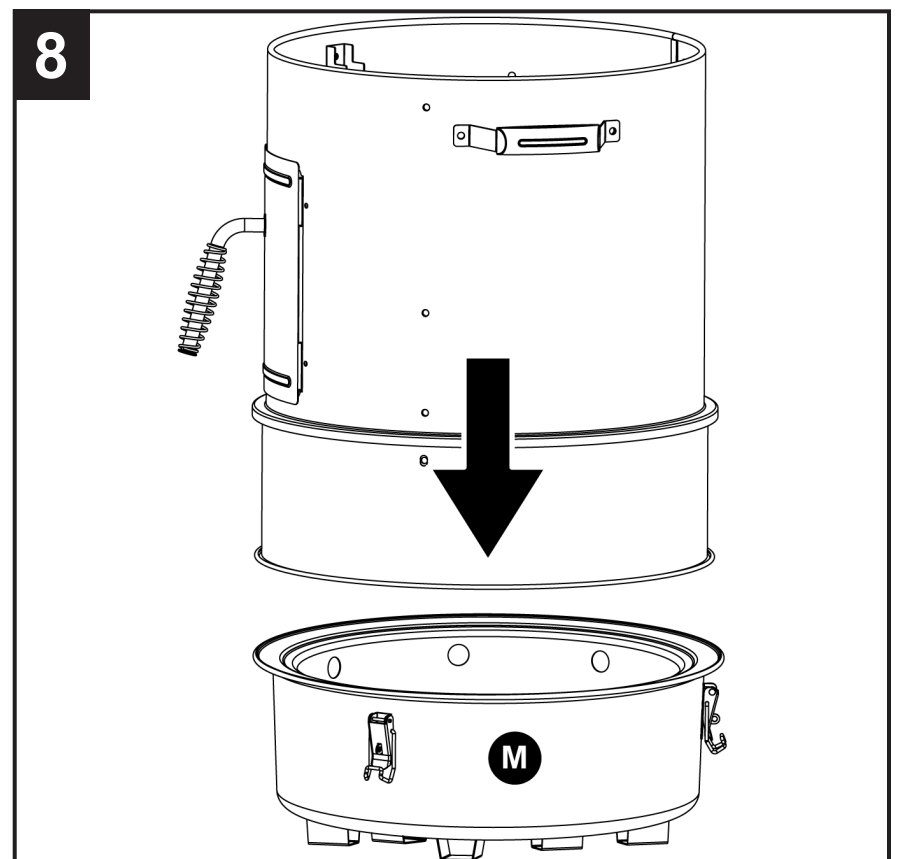


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

7. Insert the charcoal pan (K) into the bottom bowl (M).



8. Place smoker body onto bottom bowl (M).

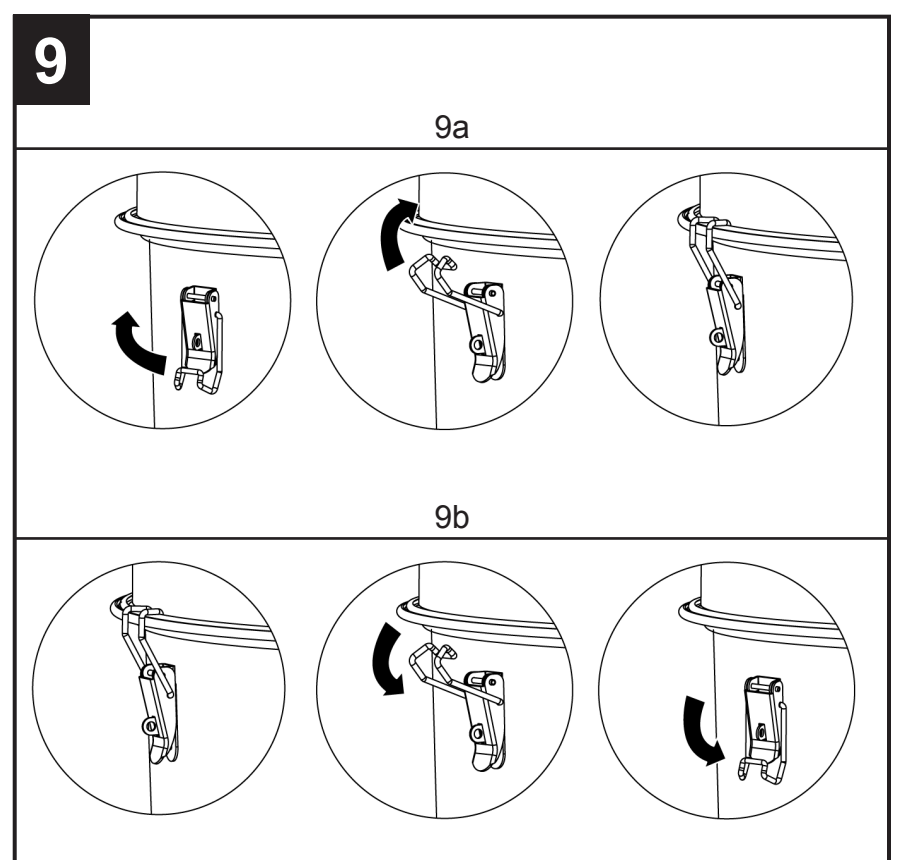


9. **To lock the smoker/grill:**

Close the lid. Slide the lock forward, till the sides of the lock cover the lid and bottom bowl. See 9a.

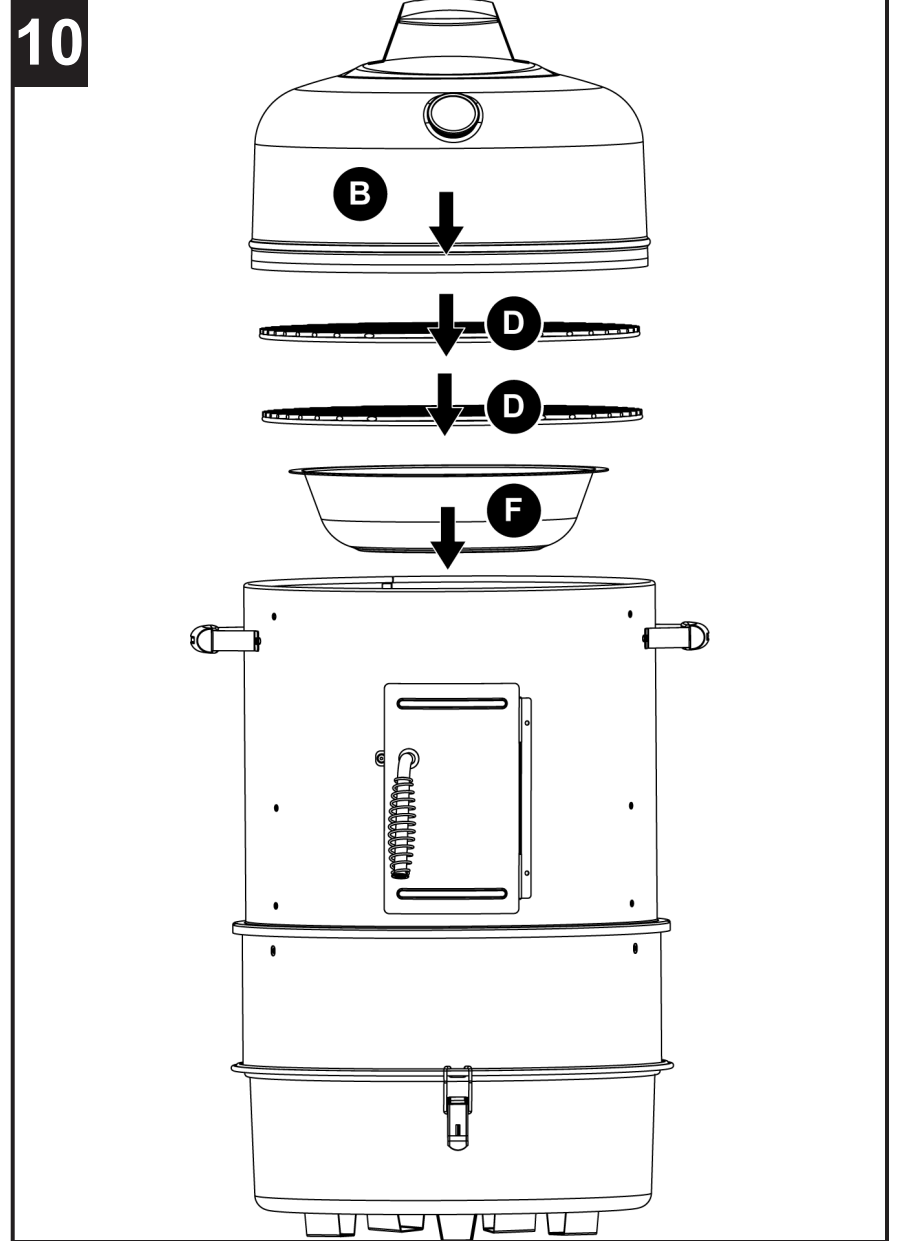
To unlock the smoker/grill:

Slide the lock backwards, till the lock stops, or both sides of the lock are free from the lid and bottom bowl. See 9b.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

10. Insert the water pan (F) and cooking grids (D) into smoker body.
Place the lid (B) onto smoker body.



OPERATING INSTRUCTIONS

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 Instruction" 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" or "Grilling Instructions" sections in this manual.
3. Apply a protective coat:
 - a. Remove water pan and charcoal grid 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting Instructions

CAUTION



Check to make sure the air vents are free of debris and ash before using the smoker.

CAUTION



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.

1. Remove lid, cooking grids, and water pan. Set aside.
2. Place drip pan/ash guard (sold separately) under smoker to catch any ashes or drippings.
3. Make sure charcoal pan is empty and secure.
4. Arrange charcoal briquettes or other fuel on the charcoal grid. (Figure 1) **Do not fill past "Max. Fill Line"**.
5. Light per instructions on fuel package.
6. 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.

WARNING



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

Smoking Instructions

1. Light smoker per "Lighting Instruction" in this manual.
2. While wearing protective gloves, carefully place water pan on water pan brackets. (Figure 2)
3. While wearing protective gloves, carefully fill water pan with water or marinade to 1 inch (2.54 cm) below the water pan rim. (Figure 3). **Do not fill past "Max Fill Line"**.
Note: Water pan holds 2.27 liters (2 quarts) of water 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 4a, 4b or 4c, p. 13).
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 grid on upper cooking grid supports. (Figure 4a, 4b or 4c, p. 13).
8. While wearing protective gloves, carefully place the food in a single layer and evenly spaced on the upper cooking grid.
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 manual.

CAUTION



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

Figura 1

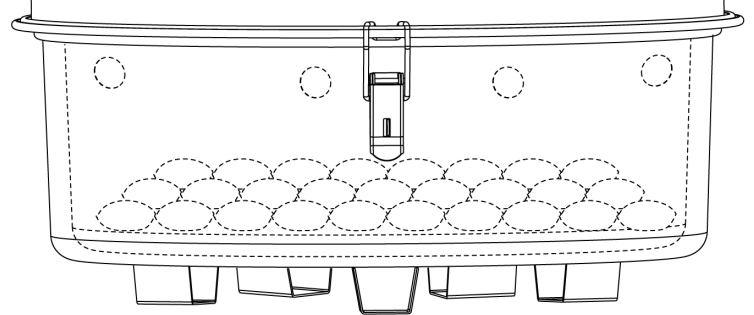


Figura 2

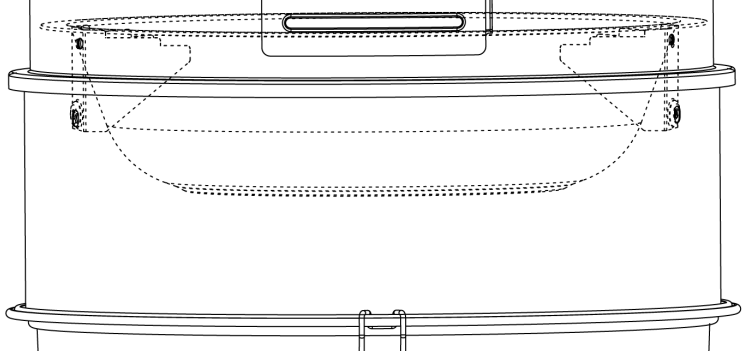


Figure 3

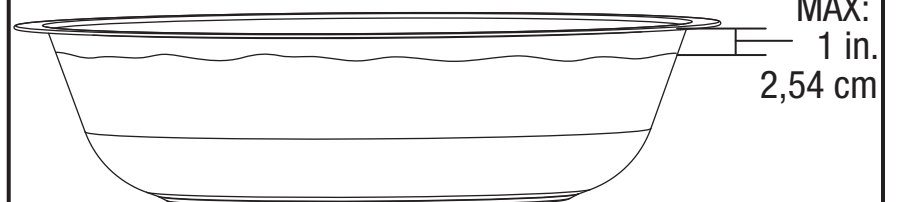
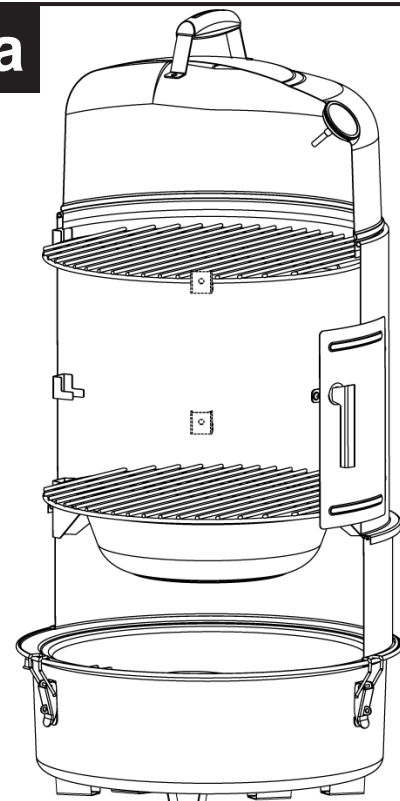


Figure 4a



OPERATING INSTRUCTIONS

Grilling Instructions

Option 1 - Grill: Direct Cooking

CAUTION



Always check to make sure the smoker/grill is free of debris and ash before using the grill. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.

Cooking directly over hot coals is ideal for searing in juices and grilling food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Remove lid, cooking grids and water pan. Set aside.
2. Unlock and remove smoker body. Set aside.
3. Make sure charcoal pan is empty and secure.
4. Arrange charcoal briquettes or other fuel on the charcoal grid. (Figure 1, p. 12)
5. Light per instructions on fuel package. Leave lid off.
6. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.
7. 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.
8. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals evenly around charcoal grid with a long handle tool.
9. While wearing protective gloves place cooking grid on charcoal pan, place lid and allow grill to preheat.
10. While wearing protective gloves open lid and place food onto cooking grid above the hot coals with long handle tongs.
11. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.

Note: If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.

12. Allow charcoal to burn out by closing lid and the door. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

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.

WARNING



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

Option 2 - Grill: Indirect Cooking

CAUTION



Check to make sure the smoker/grill is free of debris and ash before using the grill.

Not cooking directly over hot coals is ideal for slow cooking and grilling foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Remove lid, cooking grids and water pan. Set aside.
2. Unlock and remove smoker body. Set aside.
3. Make sure charcoal pan is empty and secure.
4. Arrange charcoal briquettes or other fuel on the charcoal grid. (Figure 1, p. 12)
5. Light per instructions on fuel package. Leave lid open.
6. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.
7. 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.
8. While wearing protective gloves, carefully spread hot coals to the outsides of charcoal grid with a long handle tool.
9. While wearing protective gloves place cooking grid on charcoal pan, close lid and allow grill to preheat.
10. While wearing protective gloves open lid and place food onto cooking grid not directly above the hot coals with long handle tongs.
11. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.

Figure 4b

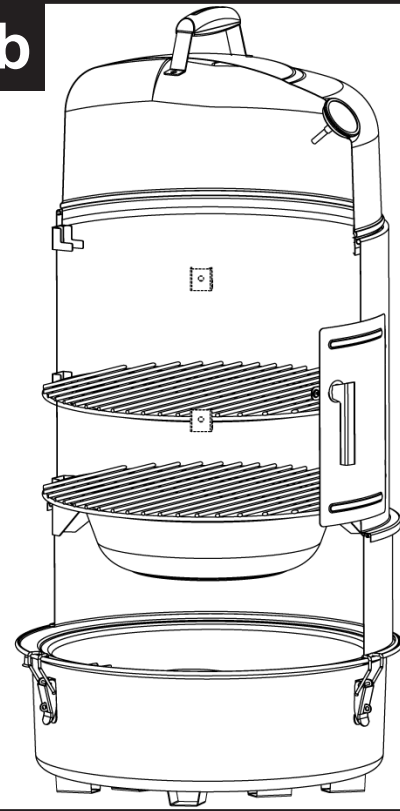
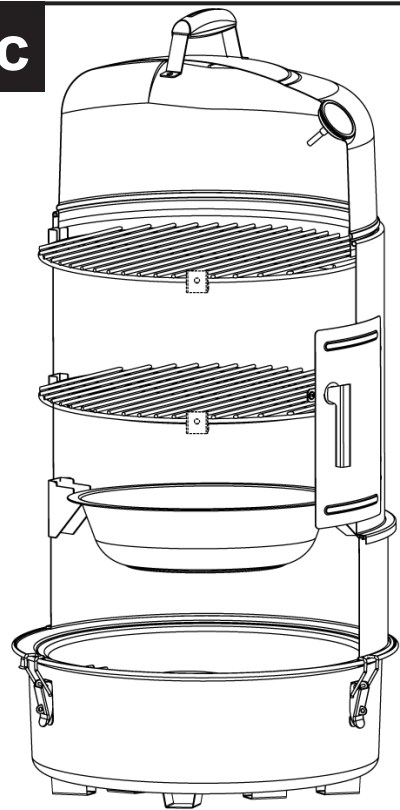


Figure 4c



OPERATING INSTRUCTIONS

Note: If additional briquettes are needed, remove food from cooking grid and while wearing protective gloves remove the cooking grid and place additional briquettes without disturbing the hot coals. Carefully replace cooking grid and food.

12. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents. Except in the case of an emergency, do NOT pour water on hot coals.

CAUTION



When using a liquid starter always check bottom bowl before lighting. Fluid can collect in the bottom bowl and could ignite resulting in a fire below the bowl.

WARNING



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

Adding Additional Charcoal/Flavored Wood

WARNING



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

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



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. Using as smoker:
 - a. 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.
 - b. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, lightly brush off ashes from hot coals.
 - c. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, carefully add more charcoal onto charcoal grid, through the door.
 - d. Once the new charcoal is burning strong, close the door and replace the lid on smoker.

Using as direct or indirect grill:

- a. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, remove food and cooking grid.
- b. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, lightly brush off ashes from hot coals.
- c. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, carefully add more charcoal onto charcoal grid.
- d. Once the new charcoal is burning strong, replace the cooking grid, food, and lid on grill.

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

CAUTION



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. Upper cooking grid only used:
 - a. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, slide food over to one side of cooking grid.
 - b. Carefully pour water into water pan to 1 inch (2.54 cm) below the water pan rim. (Figure 3, p. 12). Do not over fill water pan.

CAUTION



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

- c. Move food back to the proper location.
- d. Replace lid on smoker.

OPERATING INSTRUCTIONS

Upper and lower cooking grid used:

- a. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, remove food and upper cooking grid.
- b. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, slide food over to one side of lower cooking grid.
- c. Carefully pour water into water pan to 1 inch (2.54 cm) below the water pan rim. (Figure 3, p. 12). Do not over fill water pan.

CAUTION



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

- d. Move food back to the proper location on lower cooking grid.
- e. Replace upper cooking grid and food.
- f. Replace lid on smoker.

Adding Water Option 2 - Through Side of Smoker

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.

CAUTION



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

2. Determine water level in water pan:
 - a. If water is needed continue to step 3.
 - b. If water is not needed, close side door 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 3, p. 12). Do not over fill water pan.

CAUTION



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.

Controlling Flare-ups:

WARNING



Do not use water on an oil/grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.

CAUTION



Do not leave smoker unattended while preheating, cooking or burning off food residue. If smoker has not been cleaned, an oil/grease fire can occur that may damage the product.

CAUTION



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.

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

Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your smoker.

Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your smoker.

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

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

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Ensure that your smoker is on a hard, level, non-combustible surface.

Tips for Better Cookouts and Longer Smoker Life

1. There is very little difference in temperature and cooking times between the upper and lower cooking grid. The food that requires the least amount of cooking time should be placed on the upper cooking grid.
2. To get the best results with your smoker, remember to keep the water pan full with water or other liquids, keep your charcoal hot and keep the lid closed.
3. To reduce flare-ups keep smoker clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
4. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels.
5. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.

OPERATING INSTRUCTIONS

- When indirect cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan.
- Clean cooking grids and racks after every use with a quality smoker brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
- Allow smoker to fully cool after every use. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, clean out all ashes, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that properly fits your smoker.
- Watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn helpful and interesting tips.

CARE AND MAINTENANCE

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.

CAUTION



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.

CAUTION



Before smoker can be left unattended:

- Smoker must be cool.
- Remaining coals and ashes must be carefully removed and placed in a non-combustible metal container and saturated with water.
- 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.

Notices

- Abrasive cleaners will damage this product.
- Never use oven cleaner to clean any part of smoker.

Cleaning Surfaces

- Clean all surfaces with warm water and mild dish washing detergent or baking soda.
- For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
- Rinse clean with water and dry.

CARE AND MAINTENANCE

Tips

1. Keep smoker covered when not in use to help prevent rust.
2. Applying a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surfaces of the smoker can help prevent rust.
 - a. Remove water pan and charcoal grid 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.

LIMITED WARRANTY

Blue Rhino Global Sourcing, Inc (“Vendor”) warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor’s Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner’s manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. **VENDOR ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.** Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

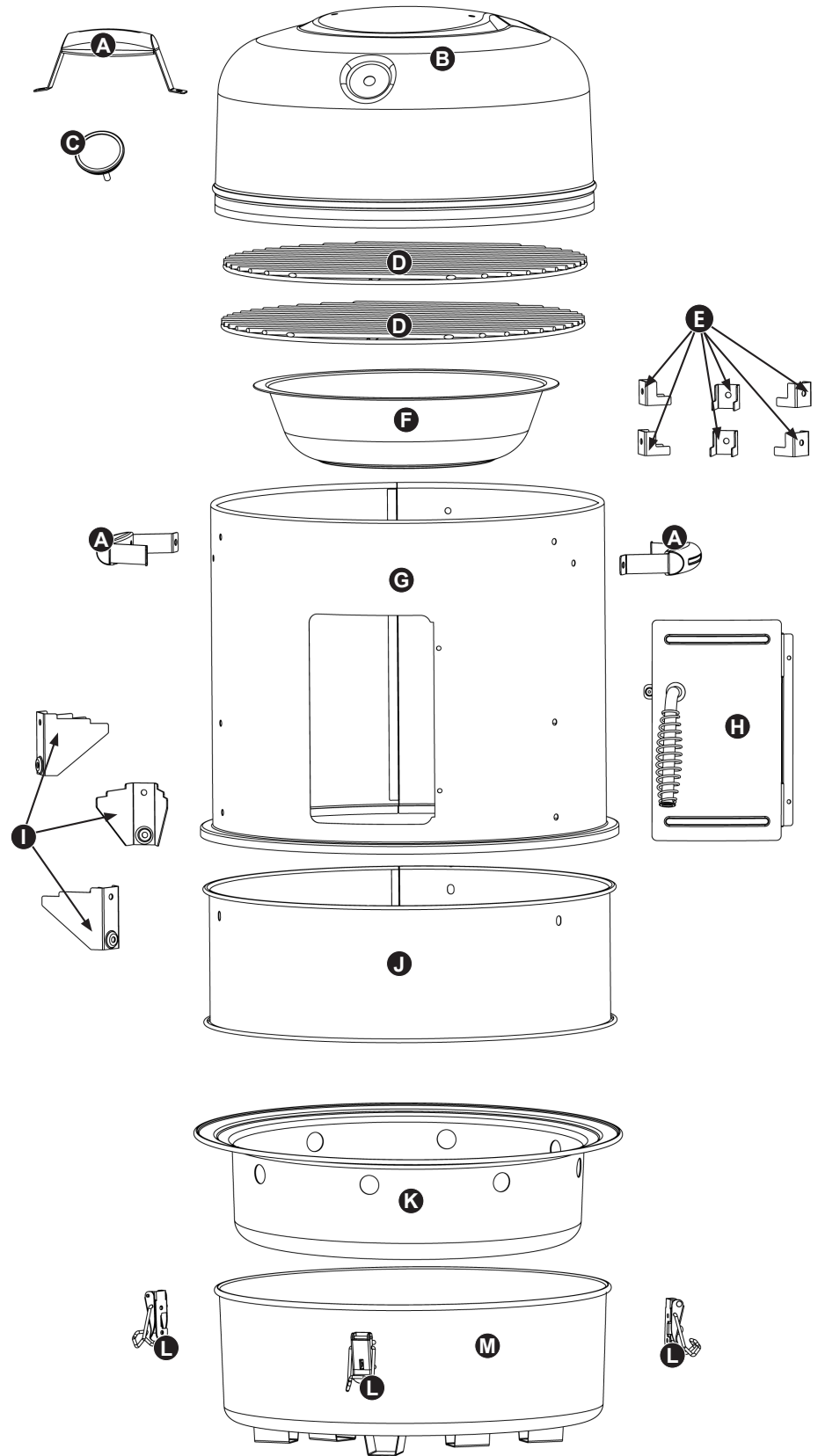
Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

For warranty service call, Change to: 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., Friday, EST.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., Friday, EST.

Part	Description	Part #
A	Handle	55-11-250
B	Lid	55-11-251
C	Temperature Gauge	55-11-252
D	Cooking Grid	55-11-253
E	Cooking Grid Support	55-11-254
F	Water Pan	55-11-255
G	Upper Smoker Body	55-11-256
H	Door	55-11-257
I	Water Pan Support	55-11-258
J	Lower Smoker Body	55-11-259
K	Charcoal Pan	55-11-260
L	Lock	55-11-261
M	Bottom Bowl	55-11-262

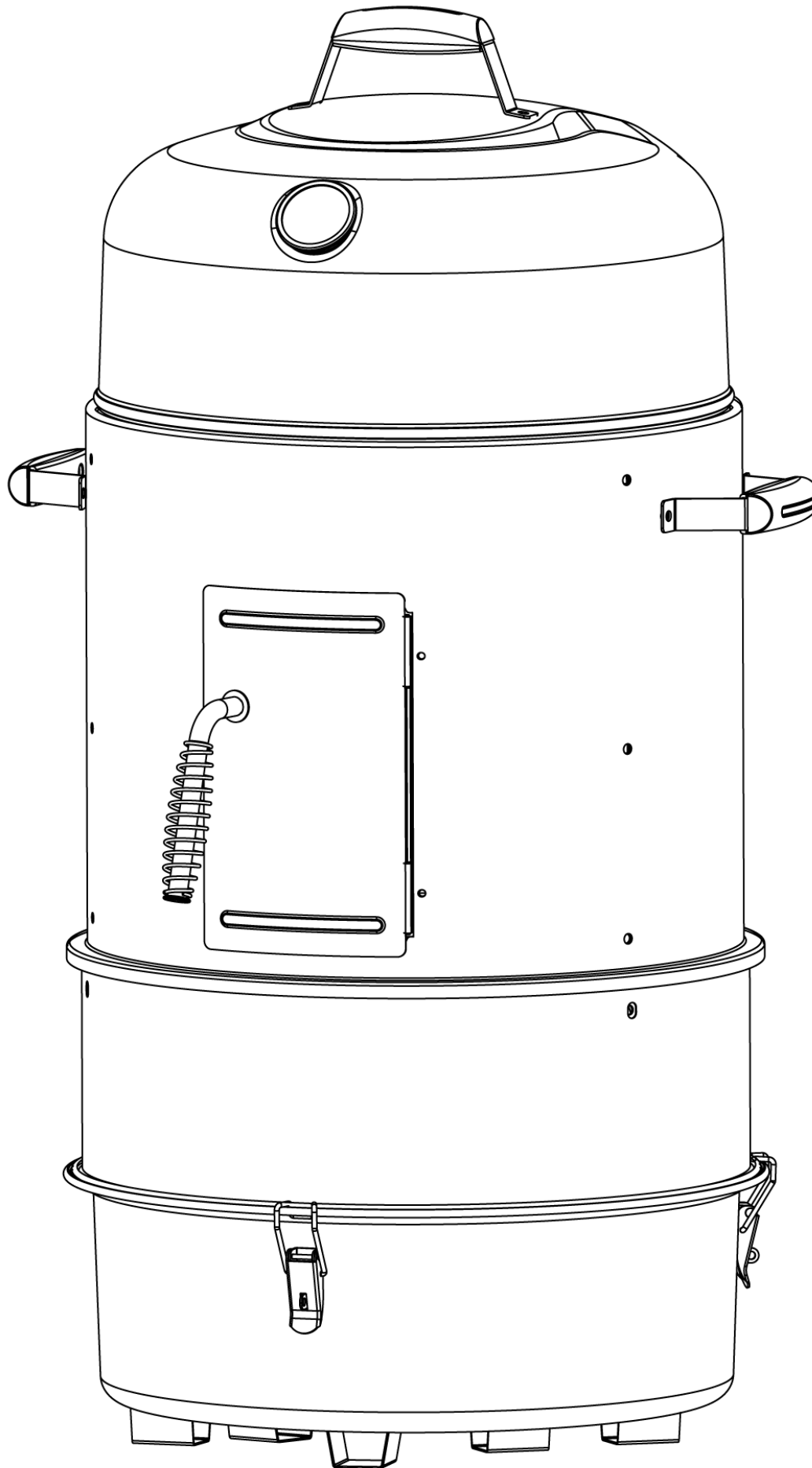




BARBECUE FUMOIR AU CHARBON DE BOIS

Master Forge et le motif M Design® sont des marques de commerce déposées de LF, LLC. Tous droits réservés.

MODÈLE #CBS1101L



JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI

Numéro de série _____

Date d'achat _____



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h, du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	21
Contenu de l'emballage	23
Quincaillerie incluse	24
Préparation	24
Instructions pour l'assemblage	25
Mode d'emploi	29
Première utilisation	29
Instructions pour l'allumage	29
Instructions pour le fumage	30
Instructions pour la cuisson	30
Ajout de charbon ou de bois aromatisé supplémentaire	32
Ajout d'eau supplémentaire	32
Contrôle des flambées	33
Conseils	34
Entretien	34
Garantie limitée	35
Liste des pièces de rechange	36

AVERTISSEMENT



À utiliser à l'extérieur seulement (et non dans un endroit clos)

AVERTISSEMENT



- 1. Une installation, un réglage, une modification, une utilisation ou un entretien inadéquat peuvent causer des blessures ou des dommages matériels.**
- 2. Lisez attentivement les instructions de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à l'installation ou à l'entretien de cet appareil.**
- 3. La non-observance de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- 4. Le présent guide contient des renseignements importants qui permettent d'assembler l'appareil de façon appropriée et de l'utiliser en toute sécurité.**
- 5. Avant d'assembler et d'utiliser l'appareil, lisez et suivez tous les avertissements ainsi que toutes les instructions.**
- 6. Lorsque vous utilisez l'appareil, suivez tous les avertissements et toutes les instructions.**
- 7. Veuillez conserver ce guide pour vous y référer ultérieurement.**

DANGER



Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.

AVERTISSEMENT



Ne rangez pas et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Conservez ces instructions pour les consulter ultérieurement. Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, remettez-lui ce guide pour qu'elle puisse le consulter ultérieurement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité de ce manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions, veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h, du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE

- Ce fumoir est conçu pour un usage extérieur seulement et ne doit jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
- Pour un usage résidentiel seulement. Ce fumoir n'est PAS conçu pour un usage commercial.
- N'utilisez jamais de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'essence à briquet. Utilisez seulement du charbon de bois lisse de qualité supérieure, un mélange de charbon de bois et de bois, du charbon de bois en blocs ou du bois de cuisson. La conversion de ce fumoir pour une utilisation avec tout autre combustible, ou la tentative de l'utiliser avec tout autre combustible, est dangereuse et annulerait votre garantie.
- Ce fumoir ne doit pas être utilisé comme appareil de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer une asphyxie.
- N'utilisez pas ce fumoir pour la cuisson à l'intérieur. Des vapeurs de monoxyde de carbone toxiques peuvent s'accumuler et causer l'asphyxie.
- Ce fumoir est homologué uniquement pour une utilisation aux États-Unis et au Canada. Ne le modifiez pas pour l'utiliser dans un autre lieu. Une telle modification représenterait un risque pour la sécurité et annulerait la garantie.
- ÉVITEZ d'allumer ou d'utiliser cet appareil à une distance de moins de 3,05 m (10 pi) d'un mur, d'une structure ou d'un immeuble. N'utilisez cet appareil sous aucun type de toit (en saillie ou autre).
- Résidents d'un immeuble d'habitation : vérifiez auprès de la direction les exigences et les codes de prévention des incendies s'appliquant à l'utilisation d'un fumoir dans votre immeuble d'habitation. Si l'usage est permis, utilisez-le au rez-de-chaussée, en l'éloignant au moins de 3,05 m (10 pi) de toute structure. Ne l'utilisez pas sur ou sous un balcon.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage.
- N'utilisez pas le barbecue dans un endroit présentant un risque d'explosion. Assurez-vous que l'espace autour du fumoir est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Évitez d'entreposer ou d'utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à une distance de moins de 7,62 m de cet appareil.
- Ne modifiez pas le fumoir de quelque façon que ce soit. Toute modification annulera votre garantie.
- N'utilisez pas le fumoir s'il n'est pas COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les pièces ne sont pas fixées et serrées solidement.
- Nettoyez le fumoir à fond et examinez-le régulièrement.
- Si vous utilisez du bois aromatisé, suivez les instructions figurant sur son emballage.

Remarque : Le bois de la plupart des arbres à fruits ou à noix peut être utilisé pour obtenir une saveur fumée, comme le noyer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le prosopis. Utiliser des morceaux ou des bâtons de bois d'une longueur de 7 à 10 cm et d'une épaisseur de 2 à 4 cm.

Remarque : Si vous n'utilisez pas du bois vert, laissez tremper le bois dans l'eau durant 20 minutes avant de l'utiliser ou enveloppez chaque morceau dans du papier d'aluminium et percez des petits trous dans la partie supérieure de l'aluminium pour produire plus de fumée et empêcher que le bois ne brûle trop rapidement.
- N'utilisez que des pièces autorisées par le fabricant. L'utilisation de pièces non autorisées peut s'avérer dangereuse et annulerait votre garantie.
- N'utilisez pas le barbecue avant d'avoir lu la section « Mode d'emploi » de ce guide.
- Afin d'éviter les brûlures, ne touchez pas les parties en métal du fumoir avant que celui-ci ne soit complètement refroidi (le refroidissement nécessite environ 45 minutes), à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants, mitaines pour le barbecue, etc.).
- Ne touchez jamais les grilles (grille à charbon ou grille de cuisson), les cendres ou les briquettes de charbon pour vérifier si elles sont chaudes.
- N'utilisez pas ce barbecue sur une terrasse en bois, un meuble en bois ou toute autre surface combustible.
- Placez toujours le fumoir sur une surface dure, plane et non combustible. Il se peut qu'une surface recouverte d'asphalte ou de revêtement bitumineux ne convienne pas.
- N'utilisez pas le barbecue sur un bateau ou dans un véhicule récréatif.
- Placez le fumoir de façon à ce que le vent ne puisse pas envoyer les cendres sur une surface combustible.
- N'utilisez pas ce barbecue lorsque les vents sont violents.
- Ne vous penchez jamais au-dessus du fumoir lorsque vous l'allumez.
- Ne laissez pas un fumoir allumé sans surveillance. Gardez le fumoir hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.
- Ne tentez pas de déplacer le fumoir lorsqu'il est en marche. Laissez-le refroidir (environ 45 minutes) avant de le déplacer ou de le ranger.
- Pendant la cuisson, du matériel d'extinction d'incendie doit être facilement accessible. Si un feu d'huile ou de graisse se déclare, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Utilisez un extincteur d'incendie chimique de type poudres BC, ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude.
- Ouvrez toujours le couvercle du fumoir lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur qui s'en échappent peuvent causer des brûlures graves.
- Ne laissez jamais le fumoir sans surveillance lors du préchauffage ou lorsque vous faites brûler les résidus au réglage « HIGH » (élevé). Si le fumoir n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se déclarer et pourrait endommager le produit.
- Ne déposez pas de récipients de cuisson vides sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Soyez prudent lorsque vous déposez quoi que ce soit sous le fumoir ou à l'intérieur lorsque celui-ci est en marche. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger et évitez de toucher aux surfaces chaudes.

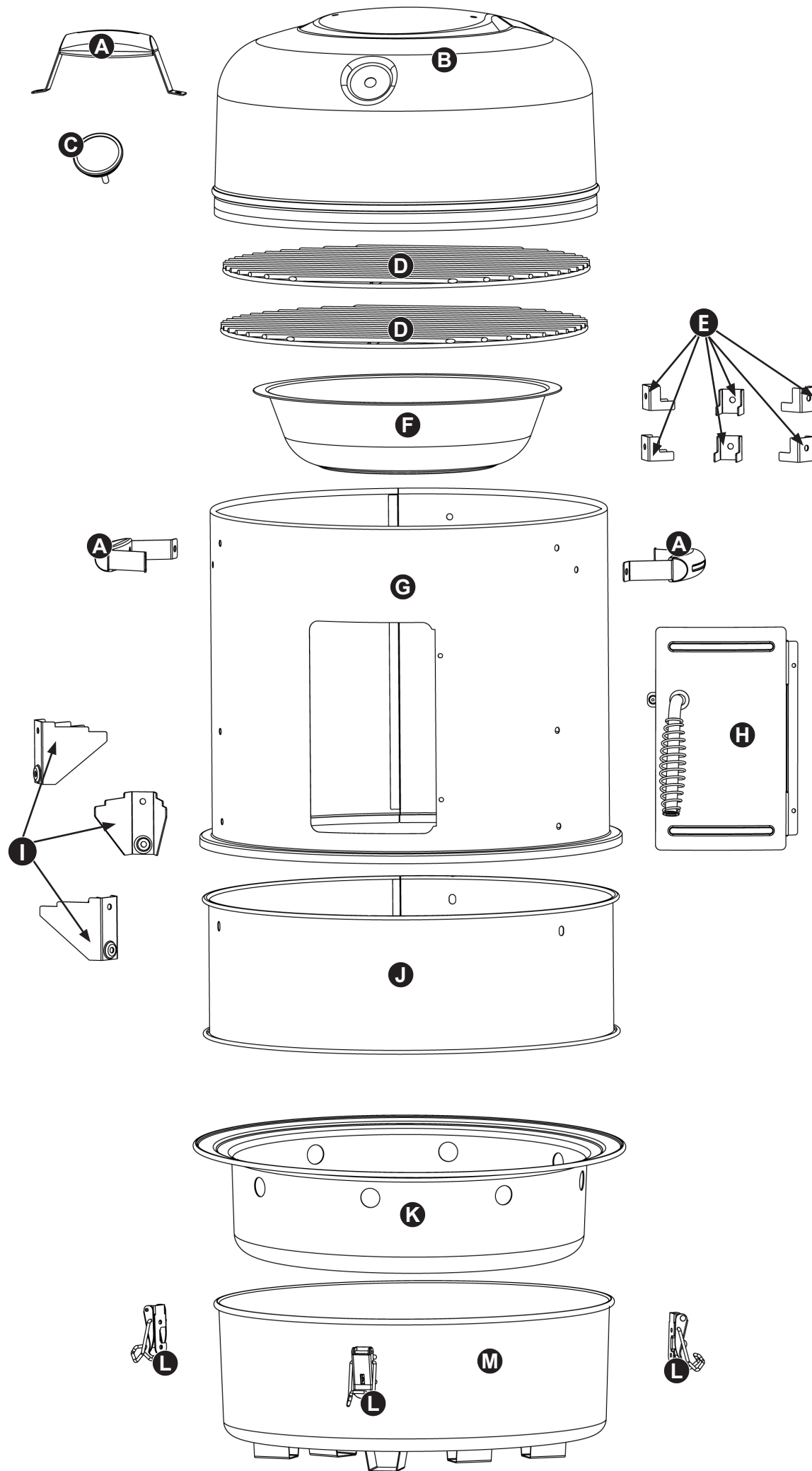
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'ajoutez jamais d'essence à briquet sur des briquettes de charbon chaudes ou même tièdes, car cela risquerait de provoquer un retour de flamme et d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.
- Portez toujours des gants de protection pour ajouter du combustible (briquettes de charbon de bois, bois ou blocs de charbon de bois) afin de maintenir le niveau de chaleur souhaité.
- Laissez les cendres s'éteindre complètement avant de les retirer.
- Les briquettes de charbon ardentes peuvent provoquer un incendie.
- Videz toujours la cuvette à charbon et le fumoir après chaque utilisation.
- Ne placez pas de combustible (briquettes de charbon, bois, blocs de charbon de bois) directement dans le fond du fumoir; utilisez la cuvette à charbon prévue à cet effet.
- Ne laissez pas de charbon de bois reposer contre les parois du fumoir. Cela réduirait considérablement la durée de vie utile du métal et du fini du fumoir.
- Retirez les débris ou les cendres obstruant les événements d'aération avant d'utiliser le fumoir.
- Assurez-vous que la cuvette à charbon est solidement fixée avant d'utiliser le fumoir.
- Ne déplacez pas le fumoir lorsque la cuve à eau contient du liquide.
- N'utilisez que la cuve à eau conçue pour ce fumoir.
- N'utilisez qu'un bac d'égouttement et un pare-cendres conçus pour les fumoirs.
- Utilisez uniquement les pièces de remplacement autorisées et fournies par le fabricant.
- Assurez-vous qu'il y a toujours une mince couche d'eau dans le bac d'égouttement et le pare-cendres afin d'éteindre les cendres et les tisons qui pourraient y tomber.
- Lorsque le fumoir est en marche, n'attendez pas que toute l'eau se soit évaporée de la cuve à eau; vérifiez le niveau d'eau toutes les 2 heures et ajoutez-en si le niveau est bas. Reportez-vous à la section « Ajout d'eau supplémentaire » du présent manuel.
- Une fois les aliments retirés, laissez l'eau dans la cuve. Laissez le fumoir refroidir et l'eau s'évaporer.
- Avant de laisser le fumoir sans surveillance :
 - a. Le fumoir doit s'être refroidi.
 - b. Les briquettes de charbon et les cendres doivent avoir été placées dans un contenant métallique non combustible et le contenu doit avoir été imprégné d'eau.
 - c. Les briquettes de charbon et les cendres saturées doivent demeurer dans un contenant non combustible pendant 24 heures avant d'être jetées de façon appropriée.
- À l'aide d'un boyau d'arrosage, mouillez complètement la surface sous le fumoir et autour de celui-ci pour éteindre les cendres, les briquettes de charbon ou les braises qui pourraient être tombées lors de la cuisson ou du nettoyage.
- Les morceaux de charbon de bois éteints et les cendres doivent être placés à une distance sécuritaire de toute structure et matière combustible.
- Gardez les cordons d'alimentation d'appareils électriques à distance du fumoir lorsqu'il est chaud.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier si la nourriture est cuite à une température adéquate.
- Ne couvrez jamais la totalité de la surface de cuisson à l'aide de papier d'aluminium.
- Portez des gants protecteurs lorsque vous assemblez cet appareil.
- Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le produit, ne forcez pas pour assembler les pièces.
- Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez ou déplacez le fumoir refroidi, afin d'éviter les étirements ou les blessures au dos.
- Le non-respect des consignes qui précèdent peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE : Les sous-produits de combustion créés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE : Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

CONTENU DE L'EMBALLAGE



Pièce	Description	Quantité
A	Poignée	3
B	Couvercle	1
C	Jauge de température	1
D	Grille de cuisson	2
E	Support pour grille de cuisson	6
F	Cuve à eau	1
G	Haut du corps du fumoir	1
H	Porte	1
I	Support de la cuve à eau	3
J	Bas du corps du fumoir	1
K	Cuvette à charbon	1
L	Manette de verrouillage	3
M	Cuve inférieure	1

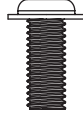
QUINCAILLERIE INCLUSE (GRANDEUR RÉELLE)

AA



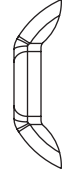
Vis M4 de 15 mm
Qté : 8

BB



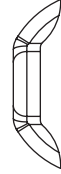
Vis M5 de 12 mm
Qté : 18

CC



Écrou à oreilles M4
Qté : 8

DD



Écrou à oreilles M5
Qté : 18

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous d'avoir toutes les pièces. Comparez les pièces dans l'emballage avec la liste et le tableau ci-dessus. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler le produit. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

Pour un assemblage facile :

- Afin d'éviter de perdre les petites pièces, assemblez votre produit sur une surface dure et plane dépourvue de fente ou d'ouverture.
- Dégagez une surface assez grande pour étaler toutes les pièces et les éléments de quincaillerie.
- S'il y a lieu, serrez d'abord tous les éléments de quincaillerie à la main. Une fois cette étape effectuée, repassez sur chacun pour finir de serrer toute la quincaillerie.
- Effectuez toutes les étapes dans le bon ordre afin d'assembler correctement votre produit.

Temps d'assemblage approximatif : 30 minutes

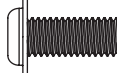

Outils nécessaires pour l'assemblage (inclus) : tournevis à pointe cruciforme n° 2

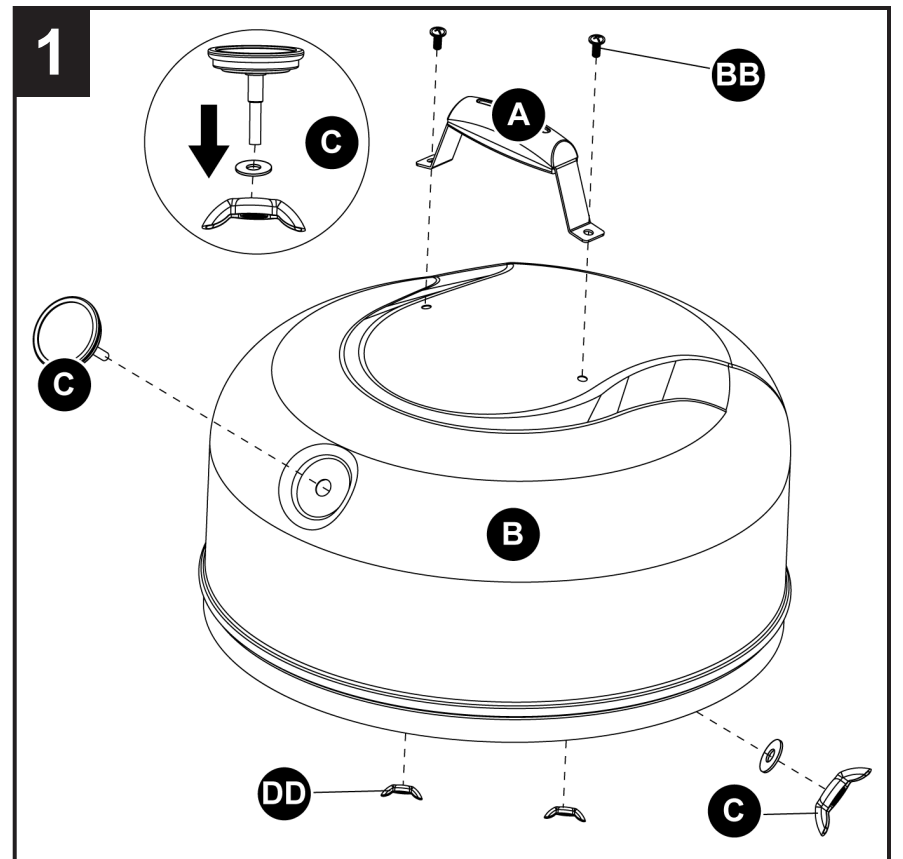
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. Fixez la jauge de température (C) au couvercle (B) à l'aide de une écrou à oreille (C).

Fixez la poignée (A) au couvercle (B) à l'aide de deux vis (BB) et de deux écrous à oreilles (DD).

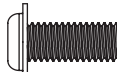

Quincaillerie utilisée

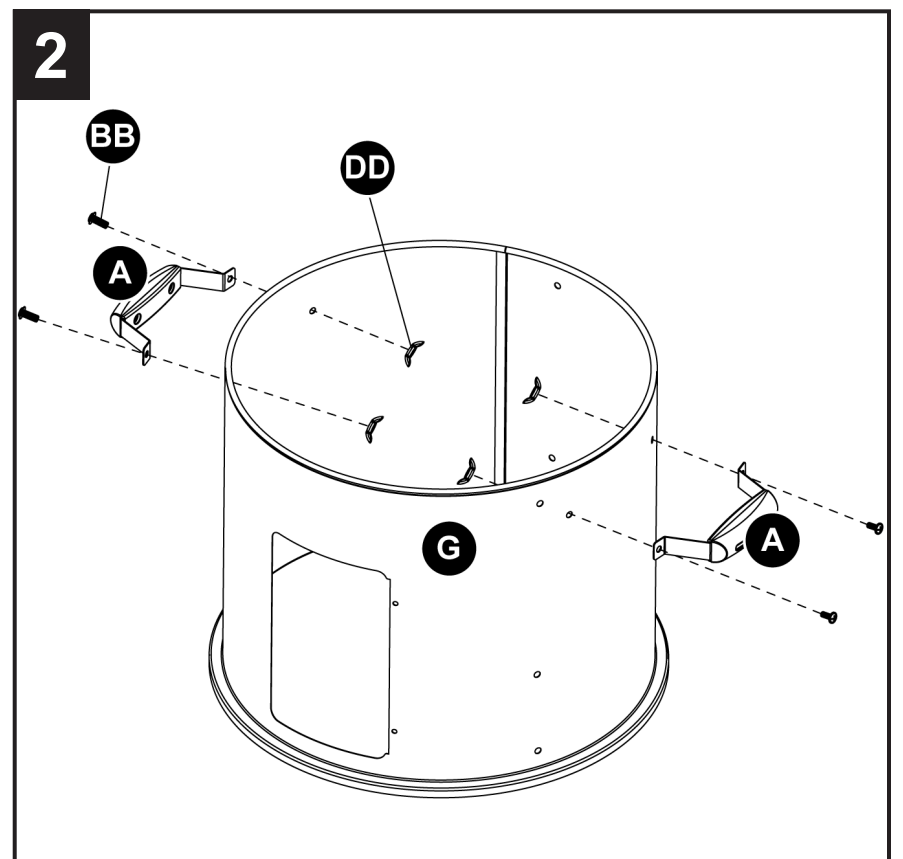
BB	Vis M5 de 12 mm		x 2
DD	Écrou à oreilles M5		x 2



2. Fixez les poignées (A) au haut du corps du fumoir (G) à l'aide de quatre vis (BB) et de quatre écrous à oreilles (DD).

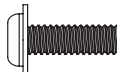
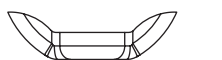
Quincaillerie utilisée

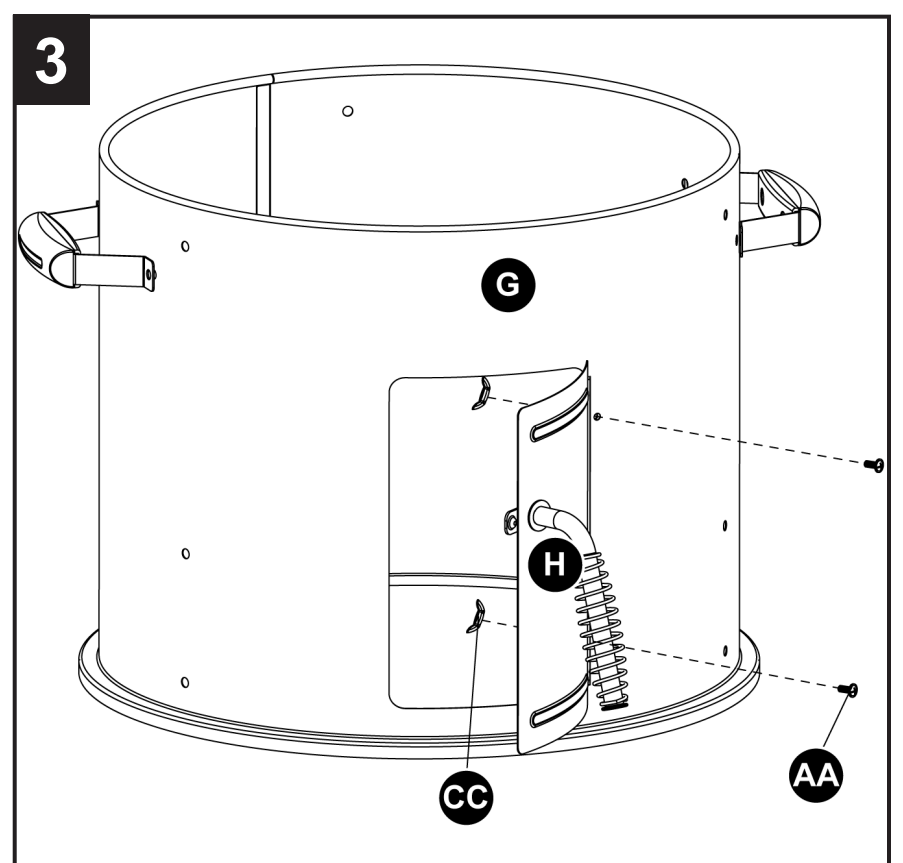
BB	Vis M5 de 12 mm		x 4
DD	Écrou à oreilles M5		x 4



3. Fixez la porte (H) au haut du corps du fumoir (G) à l'aide de deux vis (AA) et de deux écrous à oreilles (CC).

Quincaillerie utilisée

AA	Vis M4 de 15 mm		x 2
CC	Écrou à oreilles M4		x 2

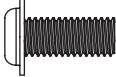



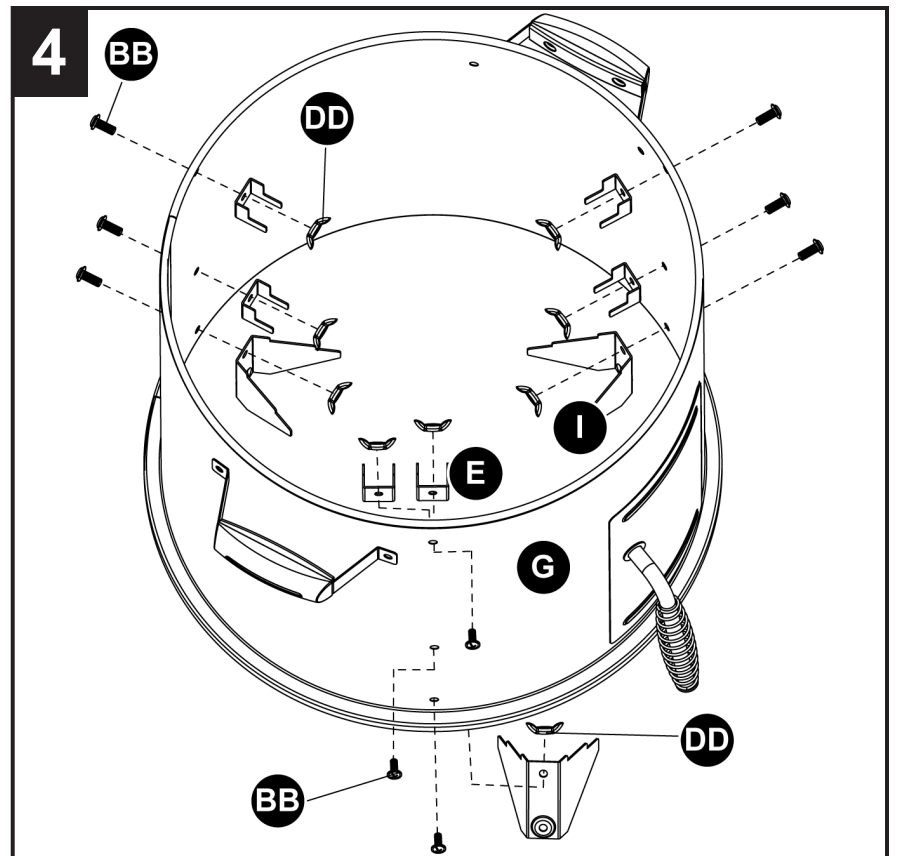
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

4. Fixez le support de la cuve à eau (I) au haut du corps du fumoir (G) à l'aide de trois vis (BB) et de trois écrous à oreilles (DD).

Fixez les supports pour grille de cuisson (E) au haut du corps du fumoir (G) à l'aide de six vis (BB) et de six écrous à oreilles (DD).

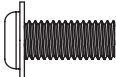

Quincaillerie utilisée

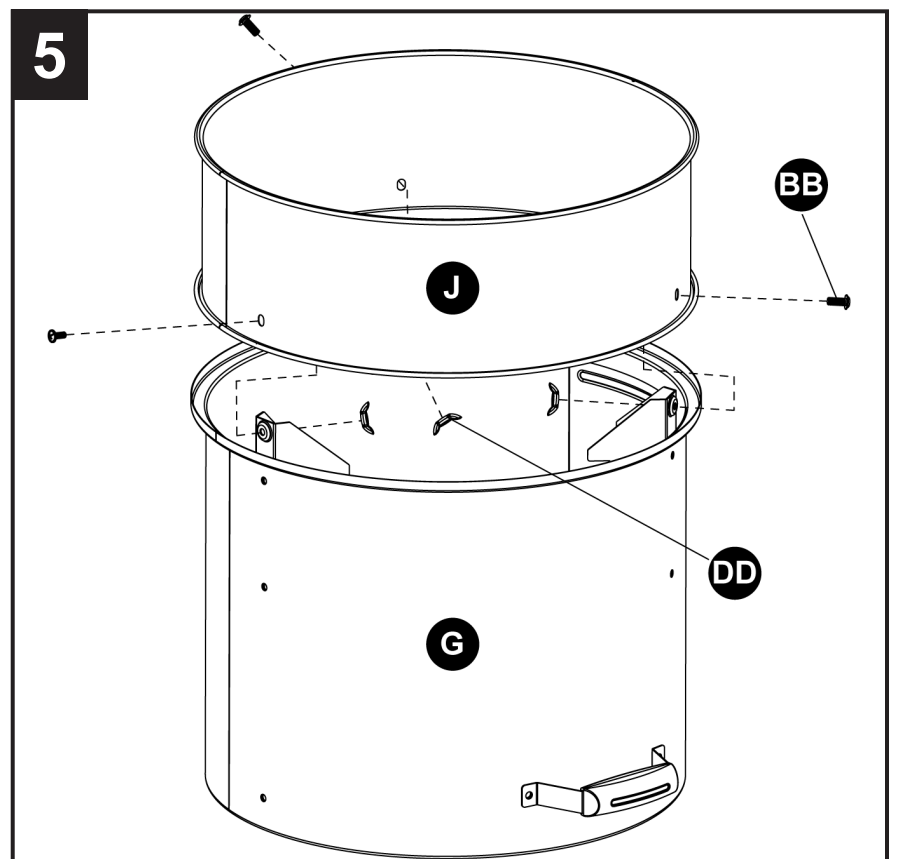
BB	Vis M5 de 12 mm		x 9
DD	Écrou à oreilles M5		x 9



5. Fixez le bas du corps du fumoir (J) au haut du corps du fumoir (G) à l'aide de trois vis (BB) et de trois écrous à oreilles (DD).


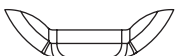
Quincaillerie utilisée

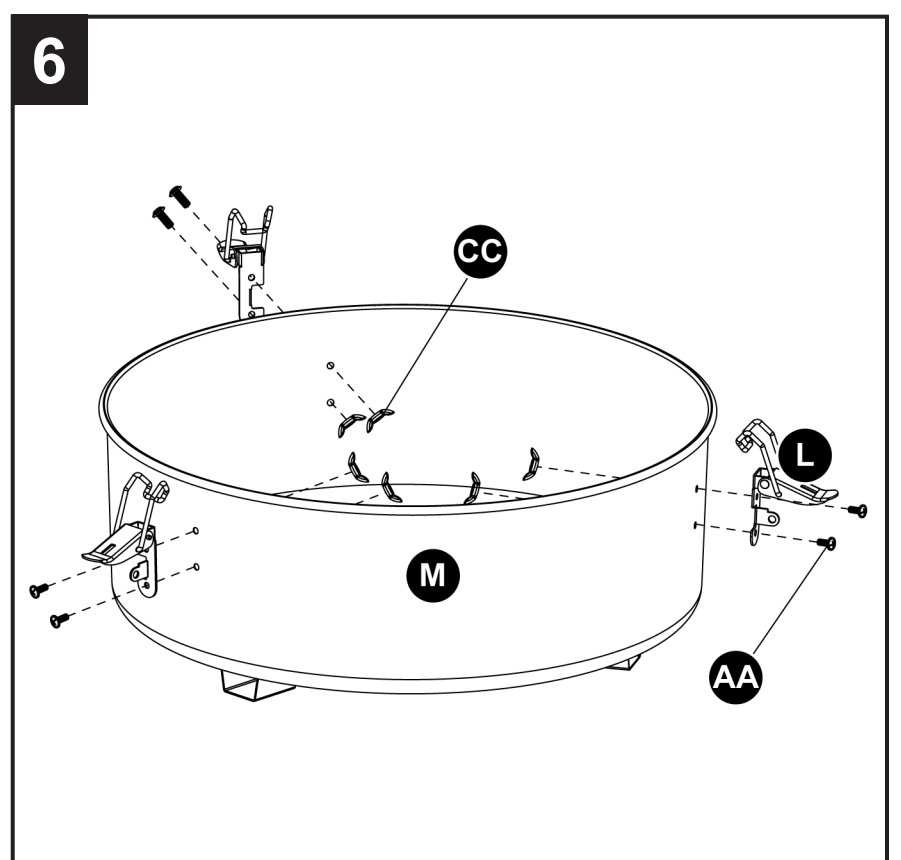
BB	Vis M5 de 12 mm		x 3
DD	Écrou à oreilles M5		x 3



6. Fixez les manettes de verrouillage (L) à la cuve inférieure (M) à l'aide de six vis (AA) et de six écrous à oreilles (CC).

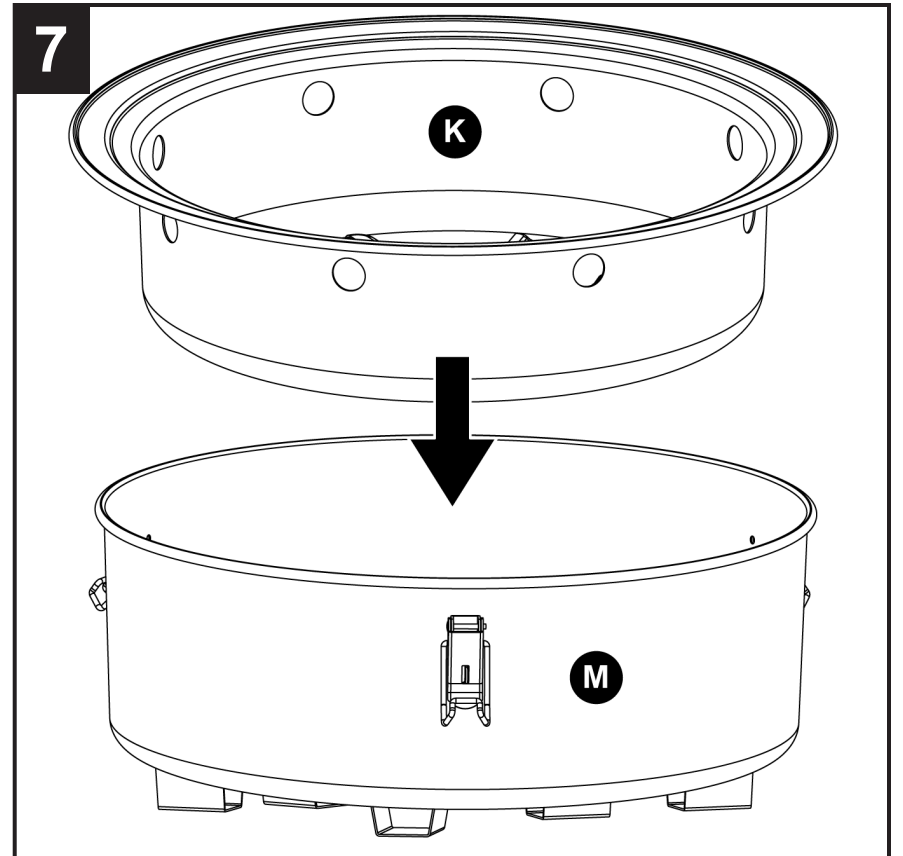
Quincaillerie utilisée

AA	Vis M4 de 15 mm		x 6
CC	Écrou à oreilles M4		x 6

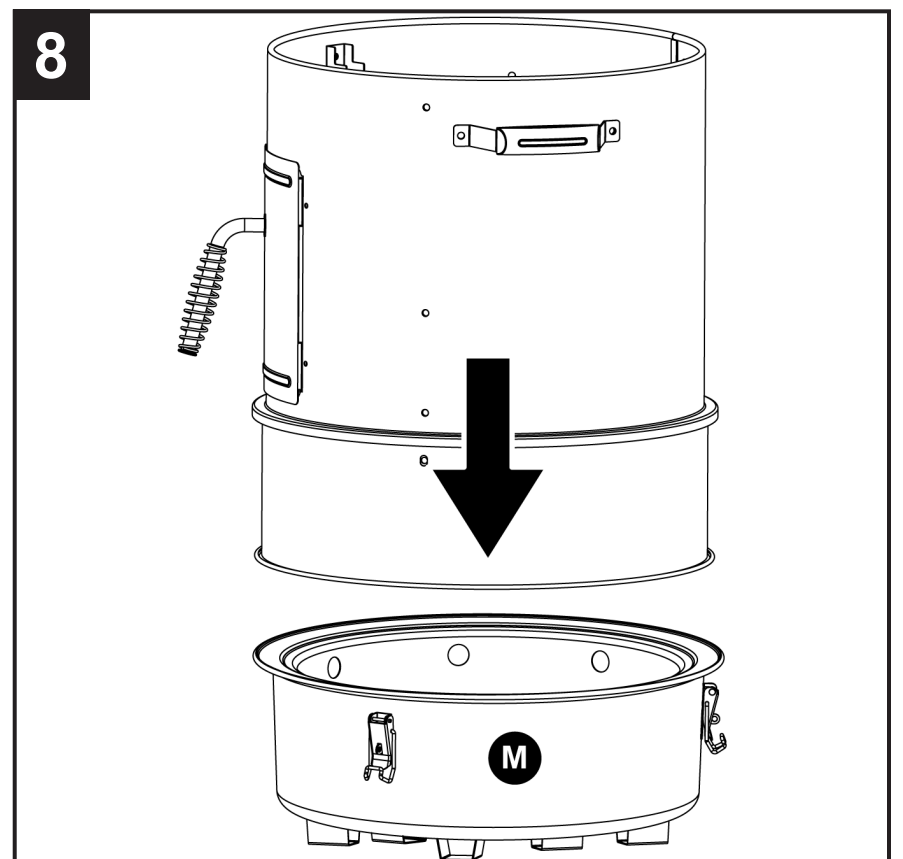


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

7. Insérez la cuvette à charbon (K) dans la cuve inférieure (M).



8. Placez le corps du fumoir dans la cuve inférieure (M).

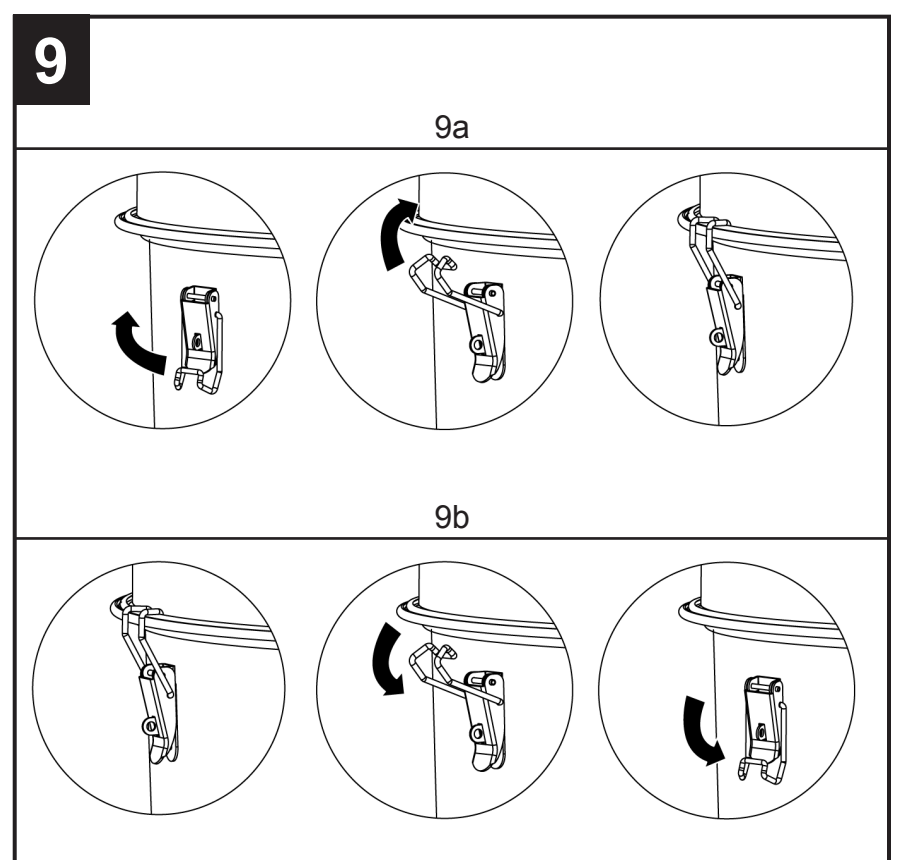


9. **Pour verrouiller le barbecue fumoir :**

Fermez le couvercle. Faites pivoter le loquet jusqu'à ce que ses côtés recouvrent les bords du couvercle et de la cuve inférieure. Reportez-vous à la figure 9a.

Pour déverrouiller le barbecue fumoir :

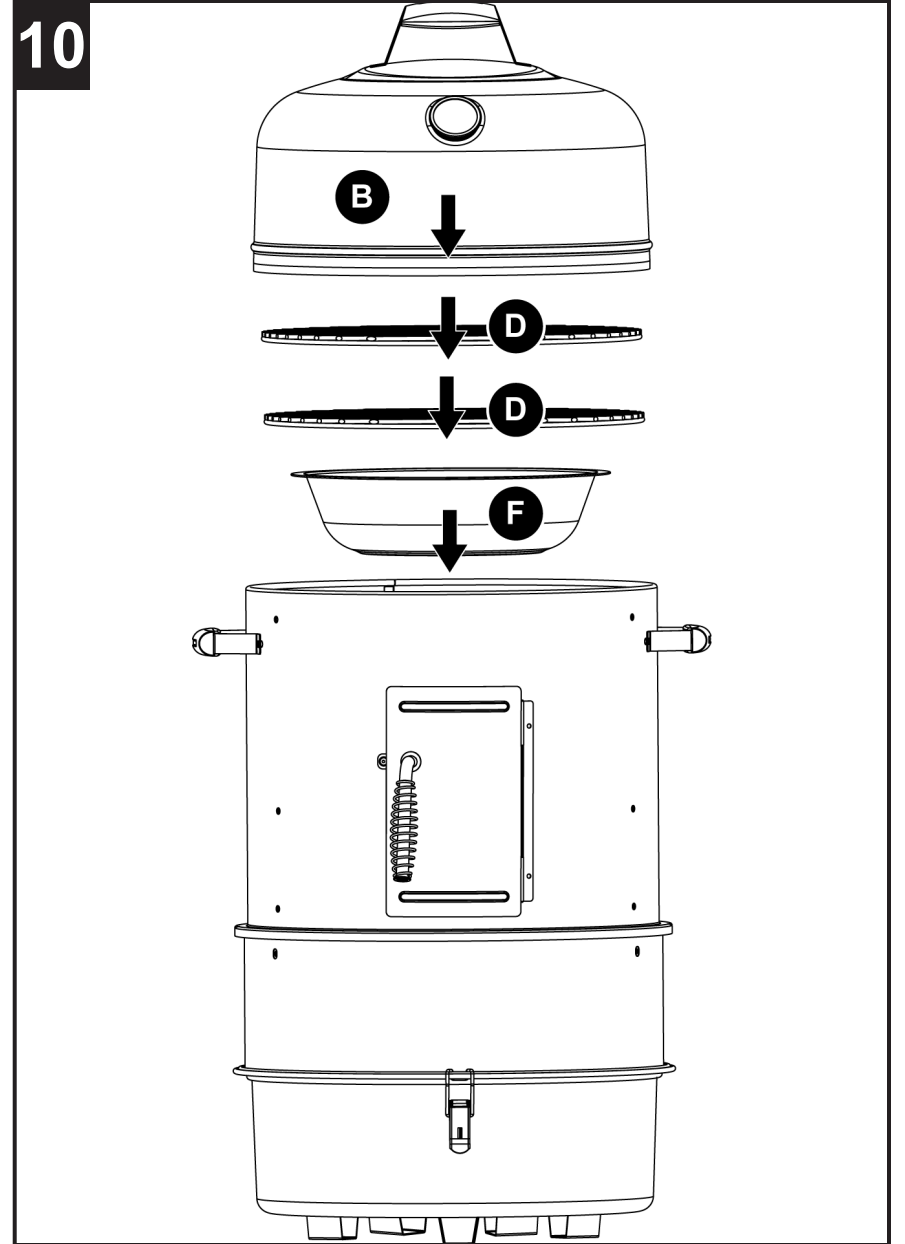
Faites pivoter le loquet jusqu'à ce que ses côtés libèrent les bords du couvercle et de la cuve inférieure. Reportez-vous à la figure 9b.



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

10. Insérez la cuve à eau (F) et les grilles de cuisson (D) dans le corps du fumoir.

Posez le couvercle (B) sur le corps du fumoir.



Cet appareil est conçu pour être alimenté de briquettes de charbon, de blocs de charbon de bois et de bois de cuisson de qualité.

MISE EN GARDE



N'utilisez jamais de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'essence à briquet. Utilisez seulement du charbon de bois lisse de qualité supérieure, un mélange de charbon de bois et de bois, du charbon de bois en blocs ou du bois de cuisson.

MISE EN GARDE



Placez toujours le fumoir sur une surface dure, plane et non combustible. Il se peut qu'une surface recouverte d'asphalte ou de revêtement bitumineux ne convienne pas.

MISE EN GARDE



N'utilisez pas ce barbecue sur une terrasse en bois, un meuble en bois ou toute autre surface combustible.

MISE EN GARDE



Placez le fumoir de façon à ce que le vent ne puisse pas envoyer les cendres sur une surface combustible.

MISE EN GARDE



Placez le fumoir de manière à éviter que la fumée n'entre dans votre maison par les portes ou les fenêtres ouvertes.

MISE EN GARDE



N'utilisez pas ce barbecue lorsque les vents sont violents.

Première utilisation

1. Assurez-vous que toutes les étiquettes, tous les matériaux d'emballage et tous les films protecteurs ont été retirés du fumoir.
2. Éliminez les résidus avant d'utiliser votre fumoir pour la première fois :
 - a. Allumez le fumoir en vous reportant à la section « Instructions pour l'allumage » du présent manuel.
 - b. Faites fonctionner le fumoir pendant au moins 2 heures, le couvercle fermé. Vous nettoierez ainsi les pièces internes et dissiperez les odeurs.
 - c. Pendant ce temps, évitez de toucher le fumoir ou de soulever son couvercle.
 - d. Après 2 heures, suivez les instructions pour le fumage ou les instructions pour la cuisson indiquées dans ce manuel.
3. Appliquez un enduit protecteur :
 - a. Retirez la cuve à eau et la cuvette à charbon du fumoir.
 - b. Appliquez une légère couche d'huile végétale ou un jet d'huile végétale sur toutes les surfaces intérieures du fumoir.

MISE EN GARDE



Évitez d'en appliquer sur la grille à charbon et la cuvette à charbon.

Allumer le fumoir

MISE EN GARDE



Retirez les débris ou les cendres obstruant les événements d'aération avant d'utiliser le fumoir.

MISE EN GARDE



Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'aucune pièce n'est endommagée ou mal vissée. Resserrez les pièces mal vissées et remplacez les pièces endommagées avant d'utiliser le fumoir.

MISE EN GARDE



Assurez-vous que la cuvette à charbon est vide et qu'elle est solidement fixée avant d'utiliser le fumoir.

1. Retirez le couvercle, les grilles de cuisson et la cuve à eau. Mettez-les de côté.
2. Disposez le bac d'égouttement et le pare-cendres (vendus séparément) sous le fumoir afin que les cendres et les gouttes y soient recueillies.
3. Assurez-vous que la cuvette à charbon est vide et bien fixée.
4. Disposez les briquettes de charbon ou autre combustible sur la grille à charbon. Ne dépassez pas la ligne « Max. Fill Line » (figure 1).
5. Allumez les charbons selon les instructions inscrites sur leur emballage.
4. Attendez que le charbon ardent soit recouvert d'une fine couche de cendre avant de refermer la porte et de déposer le couvercle sur le fumoir.

MODE D'EMPLOI

Remarque : Si vous utilisez du bois aromatisé, suivez les instructions figurant sur son emballage.

MISE EN GARDE



Lorsque vous utilisez un liquide allume-feu, vérifiez toujours la cuvette à charbon avant d'allumer; du liquide pourrait s'y amasser et s'enflammer.

AVERTISSEMENT



N'ajoutez jamais d'essence à briquet sur des briquettes de charbon chaudes ou même tièdes, car cela risquerait de provoquer un retour de flamme et d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Instructions pour le fumage

1. Allumez le fumoir en vous reportant à la section « Instructions pour l'allumage » du présent manuel.
2. Mettez des gants protecteurs et, avec précaution, déposez la cuve à eau sur le support prévu à cet effet. Figure 2
3. Toujours avec les gants protecteurs, remplissez la cuve à eau (avec de l'eau ou de la marinade) avec précaution, jusqu'à 2,54 cm (1 po) de la bordure de la cuve à eau. (Figure 3). Ne dépassez pas la ligne « Max Fill Line ».

Remarque : La cuve à eau peut contenir 2,27 litres (2 pintes) d'eau, ce qui durera de 2 à 3 heures, lorsque le fumoir est en marche.

4. Avec des gants protecteurs, retirez le couvercle du fumoir avec précaution. Ce faisant, assurez-vous de vous tenir à distance. La vapeur s'échappera ainsi loin de vous.
5. Avec des gants protecteurs, placez une grille de cuisson sur le support pour grille de cuisson inférieure avec précaution. (Figures 4a, 4b ou 4c, p. 31)
6. Avec des gants protecteurs, disposez avec précaution les aliments sur la grille de cuisson inférieure, en une seule couche espacée uniformément.
7. Avec des gants protecteurs, placez avec précaution l'autre grille de cuisson sur le support pour grille de cuisson supérieur. (Figures 4a, 4b ou 4c, p. 31)
8. Avec des gants protecteurs, disposez avec précaution les aliments sur la grille de cuisson supérieure, en une seule couche espacée uniformément.
9. Avec des gants protecteurs, placez le couvercle sur le fumoir avec précaution.
10. Vérifiez le niveau de l'eau selon les instructions de la section « Ajout d'eau supplémentaire », et le charbon selon les instructions de la section « Ajout de charbon ou de bois aromatisé supplémentaire » du présent manuel.

MISE EN GARDE



Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier si la nourriture est cuite à une température adéquate.

Figura 1

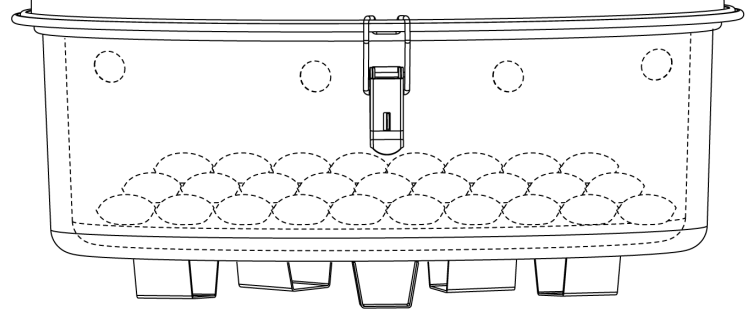


Figura 2

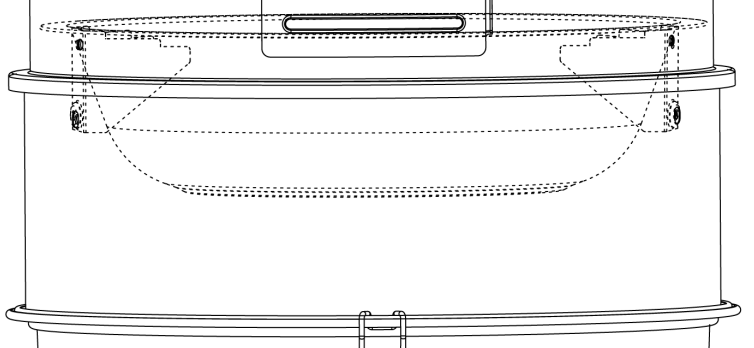


Figure 3

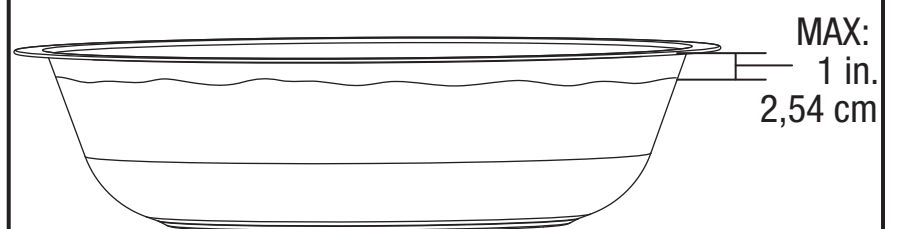
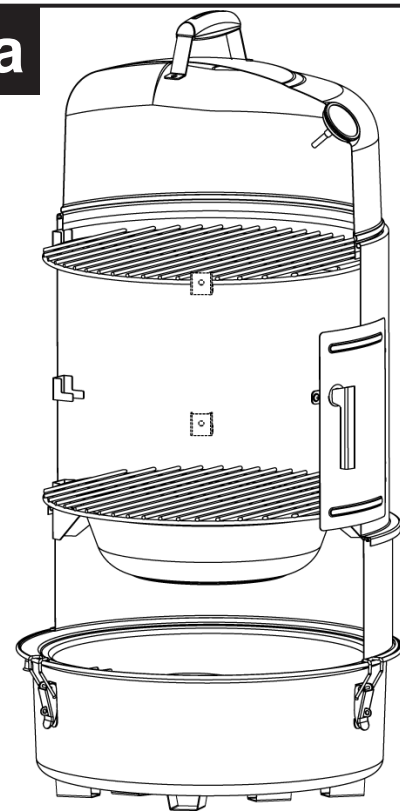


Figure 4a



Instructions pour la cuisson

Option 1 : barbecue : Cuisson directe

MISE EN GARDE



Avant l'utilisation du barbecue fumoir, assurez-vous toujours que des débris ou des cendres n'obstruent pas les événements d'aération. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier si la nourriture est cuite à une température adéquate.

La cuisson directe au-dessus des charbons chauds est idéale pour griller les viandes dans leur jus et pour griller les aliments qui nécessitent moins de 25 minutes de cuisson, par exemple les steaks, le bifteck haché, les saucisses à hot-dog, les morceaux de poulet, les légumes et les fruits.

1. Retirez le couvercle, les grilles de cuisson et la cuve à eau. Mettez-les de côté.
2. Déverrouillez et retirez le corps du fumoir. Mettez-le de côté.
3. Assurez-vous que la cuvette à charbon est vide et bien fixée.

4. Disposez les briquettes de charbon ou autre combustible sur la grille à charbon. (Figure 1, p. 12)
5. Allumez les charbons selon les instructions inscrites sur leur emballage. Laissez le couvercle ouvert.
6. Attendez que les charbons soient incandescents avant de commencer la cuisson.
7. Avec des gants protecteurs, retirez le couvercle du fumoir avec précaution. Ce faisant, assurez-vous de vous tenir à distance. La vapeur s'échappera ainsi loin de vous.
8. À l'aide de gants protecteurs et d'un outil à longue poignée, étendez uniformément les charbons chauds sur la grille à charbon.
9. À l'aide de gants protecteurs, déposez la grille de cuisson sur la cuvette à charbon, fermez le couvercle et laissez le barbecue se réchauffer.
10. À l'aide de gants protecteurs, ouvrez le couvercle et placez les aliments sur la grille de cuisson au-dessus des charbons chauds avec des pinces à longues poignées.
11. Refermez le couvercle ou laissez-le ouvert, et faites griller les aliments jusqu'à la cuisson désirée.

Remarque : Si vous devez ajouter des briquettes, retirez les aliments de la grille de cuisson, puis, à l'aide de gants protecteurs, retirez la grille de cuisson et ajoutez des briquettes sans déplacer les charbons ardents. Replacez soigneusement la grille de cuisson et les aliments.

12. Fermez le couvercle et la porte pour laisser les charbons s'éteindre. Sauf en cas d'urgence, ne versez PAS d'eau sur les charbons chauds.

Figure 4b

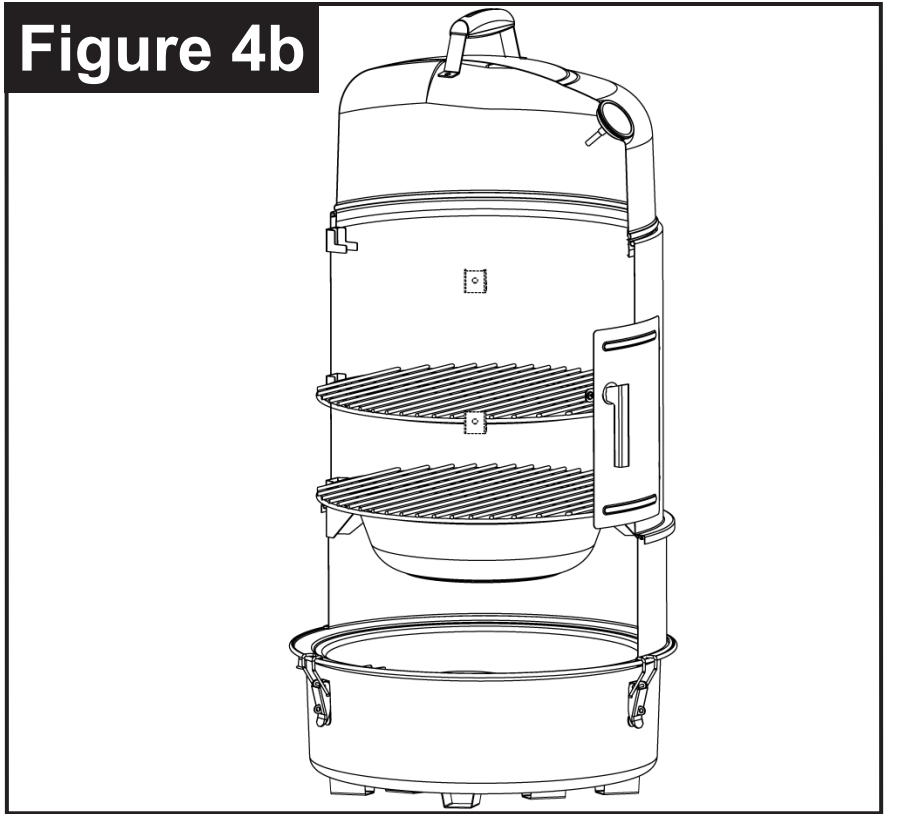
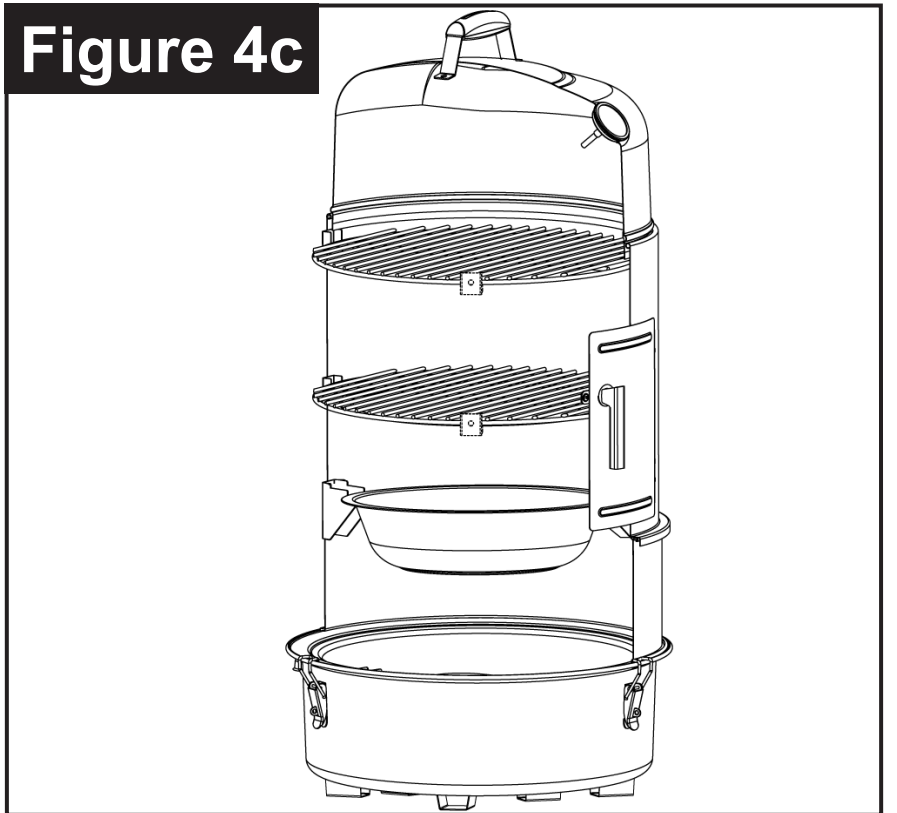


Figure 4c



MISE EN GARDE



Lorsque vous utilisez un liquide allume-feu, vérifiez toujours la cuvette à charbon avant d'allumer; du liquide pourrait s'y amasser et s'enflammer.

MISE EN GARDE



N'ajoutez jamais d'essence à briquet sur des briquettes de charbon chaudes ou même tièdes, car cela risquerait de provoquer un retour de flamme et d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Option 2 : barbecue : Cuisson indirecte

MISE EN GARDE



Avant l'utilisation du barbecue fumoir, assurez-vous que des débris ou des cendres n'obstruent pas les événements d'aération.

La cuisson indirecte permet d'éviter de cuire les aliments directement au-dessus des charbons chauds. Elle est idéale pour cuire lentement ou griller les aliments qui nécessitent plus de 25 minutes de cuisson, par exemple la plupart des rôtis, les filets, les côtelettes, les poulets entiers, les dindes, les poissons et les aliments cuits au four.

1. Retirez le couvercle, les grilles de cuisson et la cuve à eau. Mettez-les de côté.
2. Déverrouillez et retirez le corps du fumoir. Mettez-le de côté.
3. Assurez-vous que la cuvette à charbon est vide et bien fixée.
4. Disposez les briquettes de charbon ou autre combustible sur la grille à charbon. (Figure 1, p. 12)
5. Allumez les charbons selon les instructions inscrites sur leur emballage. Laissez le couvercle ouvert.
6. Attendez que les charbons soient incandescents avant de commencer la cuisson.
7. Avec des gants protecteurs, retirez le couvercle du fumoir avec précaution. Ce faisant, assurez-vous de vous tenir à distance. La vapeur s'échappera ainsi loin de vous.
8. À l'aide de gants protecteurs et d'un outil à longue poignée, étendez uniformément les charbons chauds sur la grille à charbon.
9. À l'aide de gants protecteurs, déposez la grille de cuisson sur la cuvette à charbon, fermez le couvercle et laissez le barbecue se réchauffer.
10. À l'aide de gants protecteurs, ouvrez le couvercle et placez les aliments sur la grille de cuisson au-dessus des charbons chauds avec des pinces à longues poignées.
11. Refermez le couvercle ou laissez-le ouvert, et faites griller les aliments jusqu'à la cuisson désirée.

Remarque : Si vous devez ajouter des briquettes, retirez les aliments de la grille de cuisson, puis, à l'aide de gants protecteurs, retirez la grille de cuisson et ajoutez des briquettes sans déplacer les charbons ardents. Replacez soigneusement la grille de cuisson et les aliments.

12. Fermez le couvercle et la porte pour laisser les charbons s'éteindre. Sauf en cas d'urgence, ne versez PAS d'eau sur les charbons chauds.

MISE EN GARDE



Lorsque vous utilisez un liquide allume-feu, vérifiez toujours la cuvette à charbon avant d'allumer; du liquide pourrait s'y amasser et s'enflammer.

MISE EN GARDE



N'ajoutez jamais d'essence à briquet sur des briquettes de charbon chaudes ou même tièdes, car cela risquerait de provoquer un retour de flamme et d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Ajout de charbon ou de bois aromatisé supplémentaire

AVERTISSEMENT



N'ajoutez jamais d'essence à briquet sur des briquettes de charbon chaudes ou même tièdes, car cela risquerait de provoquer un retour de flamme et d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

MISE EN GARDE



N'utilisez jamais de charbon de bois ayant été prétraité avec de l'essence à briquet. Utilisez seulement du charbon de bois lisse de qualité supérieure, un mélange de charbon de bois et de bois, du charbon de bois en blocs ou du bois de cuisson.

MISE EN GARDE



Avec des gants protecteurs, retirez le couvercle du fumoir avec précaution. Ce faisant, assurez-vous de vous tenir à distance. La vapeur s'échappera ainsi loin de vous.

1. Soulevez lentement le couvercle, car des flambées peuvent se produire lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.

2. Pour le fumoir :

- Avec des gants protecteurs, ouvrez la porte du fumoir avec précaution. Ce faisant, assurez-vous de vous tenir à distance. La vapeur s'échappera ainsi loin de vous.
- À l'aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, enlevez les cendres des charbons chauds en frottant ces derniers légèrement.
- À l'aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, ajoutez avec précaution du charbon dans la cuvette à charbon, en procédant par la porte.
- Lorsque le nouveau charbon brûle intensément, fermez la porte et remplacez le couvercle sur le fumoir.

Pour le barbecue (cuisson directe ou indirecte) :

- À l'aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, retirez les aliments et la grille de cuisson.
- À l'aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, enlevez les cendres des charbons chauds en frottant ces derniers légèrement.
- À l'aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, ajoutez avec précaution du charbon dans la cuvette à charbon.
- Lorsque le nouveau charbon brûle intensément, remplacez la grille de cuisson, les aliments et le couvercle.

Ajout d'eau supplémentaire

Lorsque vous utilisez le fumoir, vérifiez le niveau d'eau toutes les deux heures. Si vous devez ajouter de l'eau, vous pouvez le faire par le dessus du fumoir ou par sa porte latérale. Consultez les instructions ci-dessous.

Remarque : Si vous entendez un grésillement, cela signifie que le niveau d'eau est bas.

Ajout d'eau : option 1 : par le dessus du fumoir

MISE EN GARDE



Avec des gants protecteurs, retirez le couvercle du fumoir avec précaution. Ce faisant, assurez-vous de vous tenir à distance. La vapeur s'échappera ainsi loin de vous.

- Tout en portant des gants protecteurs, retirez délicatement le couvercle du fumoir. Faites attention à bien ouvrir le couvercle en l'éloignant de vous. Cela permettra à la vapeur de s'échapper en s'éloignant de vous.
- Vérifiez le niveau d'eau dans la cuve à eau :
 - S'il en manque, passez à l'étape 3.
 - S'il y en a suffisamment, remplacez le couvercle sur le fumoir.
- Si seule la grille de cuisson supérieure est utilisée :
 - À l'aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, glissez les aliments vers l'un des côtés de la grille de cuisson.
 - Avec précaution, versez de l'eau dans la cuve à eau, jusqu'à 2,54 cm (1 po) de sa bordure (Figure 3, p. 12). Ne

remplissez pas le réservoir au-delà de la ligne de remplissage.

MISE EN GARDE



Lorsque vous versez l'eau, tenez-vous à côté du fumoir et soyez extrêmement prudent, car l'eau pourrait se transformer instantanément en vapeur.

- c. Remplacez les aliments.
- d. Remettez en place le couvercle du fumoir.

Si les grilles de cuisson inférieure et supérieure sont utilisées :

- a. À l'aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, retirez les aliments et la grille de cuisson supérieure.
- b. À l'aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, glissez les aliments vers l'un des côtés de la grille de cuisson.
- c. Avec précaution, versez de l'eau dans la cuve à eau, jusqu'à 2,54 cm (1 po) de sa bordure (Figure 3, p. 12). Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la ligne de remplissage.

MISE EN GARDE



Lorsque vous versez l'eau, tenez-vous à côté du fumoir et soyez extrêmement prudent, car l'eau pourrait se transformer instantanément en vapeur.

- d. Remplacez les aliments sur la grille de cuisson inférieure.
- e. Remplacez la grille de cuisson supérieure et les aliments.
- f. Remettez en place le couvercle du fumoir.

Ajout d'eau : option 2 : par le côté du fumoir

1. Avec des gants protecteurs, ouvrez la porte latérale du fumoir avec précaution. Assurez-vous de vous tenir du côté opposé à l'ouverture de la porte. La vapeur s'échappera ainsi loin de vous.

MISE EN GARDE



Ouvrez lentement la porte, car des flambées peuvent se produire lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.

2. Vérifiez le niveau d'eau dans la cuve à eau :
 - a. S'il en manque, passez à l'étape 3.
 - b. S'il y en a suffisamment, fermez la porte du fumoir.
3. À l'aide d'un entonnoir ou d'un contenant muni d'un bec verseur, versez avec précaution de l'eau dans la cuve à eau, jusqu'à 2,54 cm (1 po) de sa bordure (Figure 3, p. 12). Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la ligne de remplissage.

MISE EN GARDE



Lorsque vous versez l'eau, tenez-vous à côté du fumoir et soyez extrêmement prudent, car l'eau pourrait se transformer instantanément en vapeur.

4. Fermez la porte du fumoir.

Contrôle des flambées :

AVERTISSEMENT



Ne versez pas d'eau sur un feu d'huile ou de graisse. Cela pourrait faire éclabousser la graisse et causer des brûlures graves, des lésions corporelles et d'autres dommages.

MISE EN GARDE



Ne laissez jamais le fumoir sans surveillance lors du préchauffage, de la cuisson ou lorsque vous faites brûler des résidus d'aliments. Si le fumoir n'a pas été nettoyé, un feu d'huile ou de graisse peut se déclarer et pourrait endommager le produit.

MISE EN GARDE



Pendant la cuisson, du matériel d'extinction d'incendie doit être facilement accessible. Si un feu d'huile ou de graisse se déclare, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Utilisez un extincteur d'incendie chimique de type poudres BC, ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude.

Les flambées font partie de la cuisson des viandes dans un fumoir et contribuent à la saveur unique du fumage.

Par contre, les flambées excessives peuvent gâcher la cuisson de vos aliments et représenter une situation dangereuse pour vous et votre fumoir.

Les flambées excessives résultent de l'accumulation de graisse dans le fond de votre fumoir.

Si une flambée excessive se déclare, ne versez PAS d'eau sur les flammes.

Si un feu de graisse se déclare, fermez le couvercle jusqu'à ce que la graisse soit entièrement consommée. Faites preuve de précaution en ouvrant le couvercle, car une flambée soudaine pourrait survenir.

Réduction des flambées :

1. Éliminez l'excédent de gras des viandes avant de les faire cuire.

MODE D'EMPLOI

2. Assurez-vous que votre fumoir est sur une surface dure, plane et non combustible.

Conseils pour obtenir une meilleure cuisson et prolonger la durée de vie utile de votre fumoir

1. La température et le temps de cuisson sont presque identiques pour les deux grilles. Les aliments devant être cuits le moins longtemps devraient cependant être placés sur la grille supérieure.
2. Pour obtenir des résultats optimaux avec votre fumoir, souvenez-vous de maintenir le charbon chaud, de veiller à ce que la cuve à eau soit pleine d'eau ou d'un autre liquide, et de garder le couvercle fermé.
3. Afin de réduire les flambées, nettoyez régulièrement le fumoir, optez pour des viandes maigres (ou dégraissez les viandes avant de les faire cuire) et évitez de cuire les aliments à des températures très élevées.
4. Emballez les aliments délicats, par exemple le poisson et les légumes, dans du papier d'aluminium et cuisez-les indirectement ou sur la grille supérieure.
5. Pour éviter de perdre les jus, retournez les aliments une seule fois pendant la cuisson en vous servant de pinces ou d'une spatule à long manche au lieu d'une fourchette.
6. Pour la cuisson indirecte de rôtis et de gros morceaux de viande, placez la viande sur une grille à rôtir, dans un plat en métal épais.
7. Après chaque utilisation, nettoyez les grilles à l'aide d'une brosse de qualité conçue pour le matériau dont elles sont composées. Enfilez des gants protecteurs et nettoyez les résidus pendant que les grilles sont encore chaudes.
8. Laissez le fumoir refroidir complètement après chaque utilisation. Après avoir nettoyé les grilles, recouvrez-les d'une mince couche d'huile à friture et retirez les cendres, puis nettoyez la surface extérieure à l'aide d'un produit nettoyant pour la cuisine et recouvrez le fumoir d'une housse de qualité aux dimensions appropriées.
9. Regardez des émissions de télévision ou achetez des livres sur la cuisson au barbecue afin d'apprendre des astuces utiles et intéressantes.

ENTRETIEN

MISE EN GARDE



Enlevez tout combustible et laissez le fumoir refroidir (environ 45 minutes) avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.

MISE EN GARDE



Ne nettoyez AUCUNE pièce du fumoir dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini.

MISE EN GARDE



Ne laissez jamais le fumoir sans surveillance lors du préchauffage, de la cuisson ou lorsque vous faites brûler les résidus au réglage « HIGH » (élevé). Si le fumoir n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se déclarer et pourrait endommager le produit.

MISE EN GARDE



Laissez les cendres s'éteindre complètement avant de les retirer.

MISE EN GARDE



Videz toujours la cuvette à charbon et le fumoir après chaque utilisation.

MISE EN GARDE



Évitez de laisser toute l'eau de la cuve à eau s'évaporer complètement. Vérifiez le niveau d'eau toutes les 2 heures et ajoutez-en si le niveau est bas. Reportez-vous à la section « Ajout d'eau supplémentaire » du présent manuel.

MISE EN GARDE



Une fois les aliments retirés, laissez l'eau dans la cuve. Laissez le fumoir refroidir et l'eau s'évaporer.

MISE EN GARDE



Avant de laisser le fumoir sans surveillance :

- a. Le fumoir doit s'être refroidi.
- b. Les briquettes de charbon et les cendres doivent avoir été placées dans un contenant métallique non combustible et le contenu doit avoir été imprégné d'eau.
- c. Les briquettes de charbon et les cendres doivent demeurer saturées d'eau dans un contenant non combustible pendant 24 heures avant d'être jetées de façon appropriée.

MISE EN GARDE

À l'aide d'un boyau d'arrosage, mouillez complètement la surface sous le fumoir et autour de celui-ci pour éteindre les cendres, les briquettes de charbon ou les braises qui pourraient être tombées lors de la cuisson ou du nettoyage.

MISE EN GARDE

Les morceaux de charbon de bois éteints et les cendres doivent être placés à une distance sécuritaire de toute structure et matière combustible.

Avis

1. Les produits nettoyants abrasifs endommageront le barbecue.
2. Ne nettoyez jamais le fumoir avec des produits nettoyants pour le four.

Nettoyage des surfaces

1. Nettoyez les surfaces à l'aide d'eau tiède, de savon à vaisselle liquide doux ou de bicarbonate de soude.
2. Pour les taches tenaces, utilisez un dégraissant à base d'agrumes et une brosse en nylon.
3. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Conseils

1. Afin d'aider à prévenir la rouille, couvrez le fumoir lorsque vous ne l'utilisez pas.
2. L'application d'une légère couche d'huile végétale ou d'un jet d'huile végétale sur les surfaces intérieures du fumoir peut aider à prévenir la rouille.
 - a. Retirez la cuve à eau et la cuvette à charbon du fumoir.
 - b. Appliquez une légère couche d'huile végétale ou un jet d'huile végétale sur toutes les surfaces intérieures du fumoir.

MISE EN GARDE

Évitez d'en appliquer sur la grille à charbon et la cuvette à charbon.

GARANTIE LIMITÉE

Blue Rhino Global Sourcing, Inc. (le « fournisseur ») garantit ce produit et l'ensemble de ses pièces contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit assemblé et utilisé conformément aux instructions fournies avec le produit. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial. Il est possible que le fournisseur exige une preuve raisonnable de la date d'achat du produit; veuillez donc conserver votre reçu ou votre facture. La présente garantie limitée ne couvre que les réparations ou le remplacement des pièces ayant été soumises à des conditions normales d'utilisation et de service, et que le fournisseur juge défectueuses après les avoir examinées. Avant de retourner une pièce, communiquez avec le service à la clientèle du fournisseur aux coordonnées indiquées ci-dessous. Si, après examen, le fournisseur juge le produit défectueux et approuve la réclamation, il remplacera la pièce défectueuse sans frais. Vous devrez vous acquitter du paiement préalable des frais d'expédition des pièces défectueuses. Le fournisseur fera parvenir des pièces de rechange à l'acheteur initial, fret ou port payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les défauts causés par un accident, un usage abusif ou inapproprié, une modification, une installation ou un entretien inadéquat, une réparation effectuée par vous ou une tierce partie, ou le non-respect des instructions du présent guide d'utilisation quant à l'entretien régulier. La garantie limitée ne couvre pas non plus les dommages causés au fini après l'achat, par exemple les égratignures, les bosses, la décoloration, la rouille ou tout autre dommage causé par les intempéries.

La présente garantie limitée prévaut sur toute autre garantie expresse. Le fournisseur décline toute responsabilité quant aux produits achetés de vendeurs autres que les détaillants et distributeurs autorisés, y compris la garantie de qualité marchande et la garantie d'aptitude à un usage particulier. LE FOURNISSEUR DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. LE FOURNISSEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ ENVERS L'ACHETEUR ET TOUT TIERS QUANT AUX DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS. Le fournisseur décline également toute garantie implicite ou explicite et toute responsabilité relativement aux défauts de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée confère à l'acheteur des droits précis. Il est possible que l'acheteur dispose également d'autres droits, qui varient selon l'endroit où il habite. Certaines législations ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages particuliers, accessoires ou consécutifs ou les limitations quant à la durée d'une garantie, de sorte que les exclusions et les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans tous les cas.

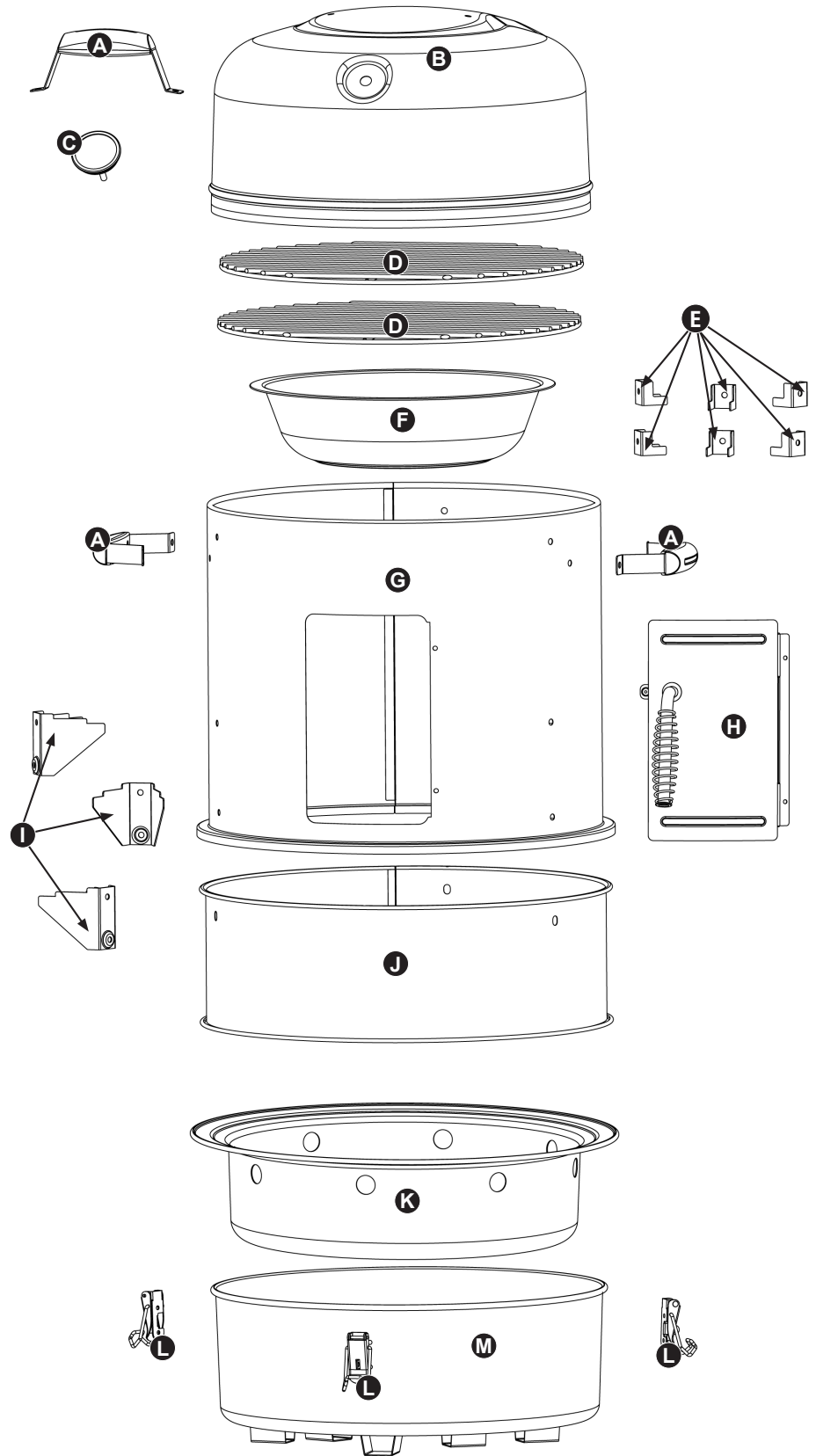
Le fournisseur n'autorise aucune personne ou entreprise à accepter en son nom toute autre obligation ou responsabilité en lien avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de l'équipement, et aucun représentant ne peut lier le fournisseur à une obligation.

Pour effectuer une réclamation au titre de la garantie, appelez au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h, du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h, du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

Pièce	Description	N° de pièce
A	Poignée	55-11-250
B	Couvercle	55-11-251
C	Jauge de température	55-11-252
D	Grille de cuisson	55-11-253
E	Support pour grille de cuisson	55-11-254
F	Cuve à eau	55-11-255
G	Haut du corps du fumoir	55-11-256
H	Porte	55-11-257
I	Support de la cuve à eau	55-11-258
J	Bas du corps du fumoir	55-11-259
K	Cuvette à charbon	55-11-260
L	Manette de verrouillage	55-11-261
M	Cuve inférieure	55-11-262



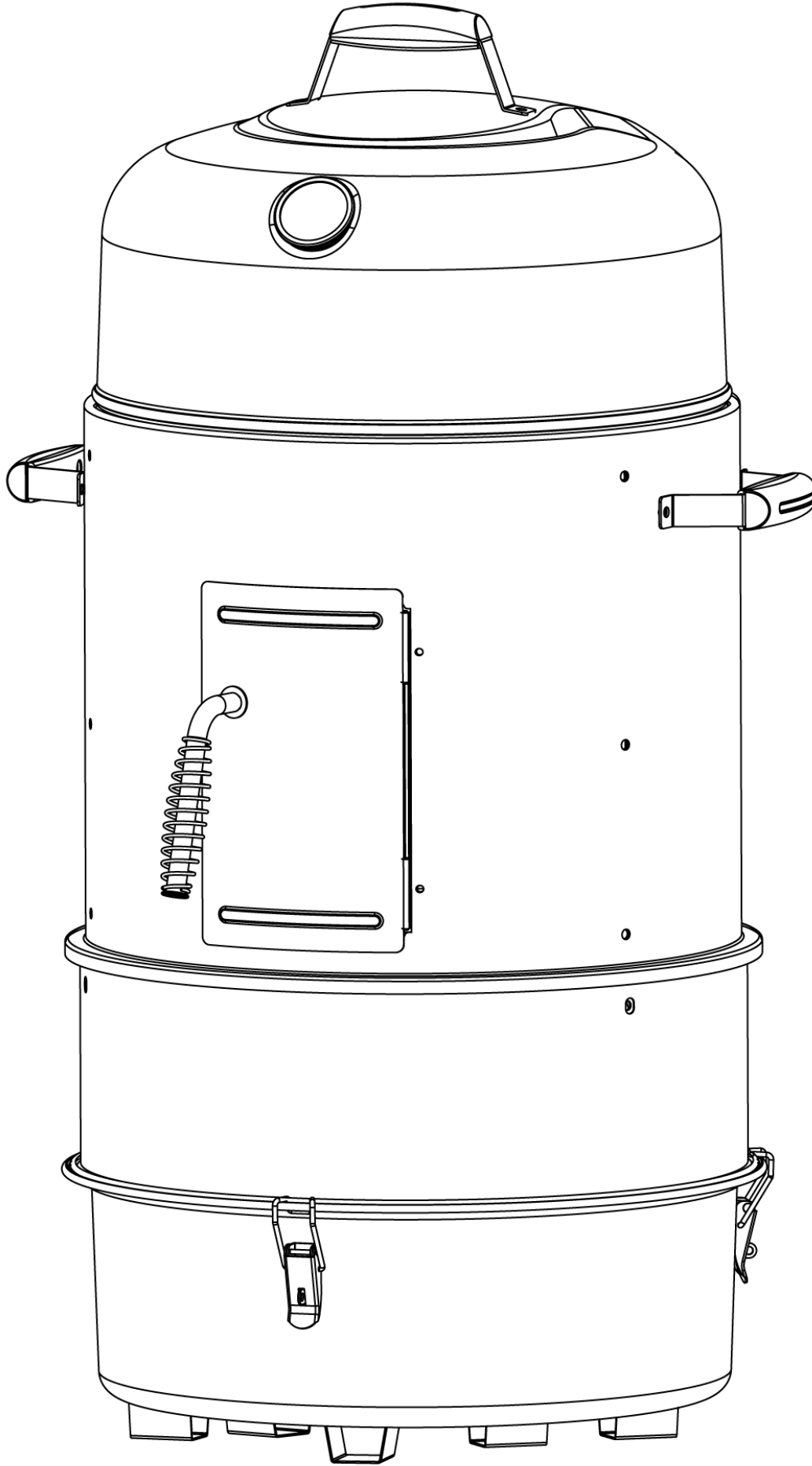
ARTÍCULO #0332738



PARRILLA/ AHUMADOR A CARBÓN

Master Forge and M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

MODELO #CBS1101L



ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____

Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m. y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

Información de seguridad	39
Contenido del paquete	41
Aditamentos	42
Preparación	42
Instrucciones de ensamblaje	43
Instrucciones de funcionamiento	47
Primer uso	47
Instrucciones de encendido	47
Instrucciones para ahumar	48
Instrucciones para asar	48
Agregar más carbón/madera aromatizada	50
Agregar más agua	50
Control de las llamaradas	51
Consejos	51
Cuidado y mantenimiento	52
Garantía	53
Lista de piezas de repuesto	54

ADVERTENCIA



Sólo para uso en exteriores (fuera de cualquier espacio cerrado)

ADVERTENCIA



- 1. La instalación, el ajuste, la alteración, la reparación o el mantenimiento inadecuado pueden ocasionar lesiones o daños a la propiedad.**
- 2. Lea con detenimiento las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.**
- 3. Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión que ocasionen daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- 4. Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del artefacto.**
- 5. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este artefacto.**
- 6. Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar este artefacto.**
- 7. Guarde este manual para referencia futura.**

PELIGRO



Nunca deje este artefacto sin supervisión.

ADVERTENCIA



No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro artefacto.

Guarde estas instrucciones para consultas futuras. Si está ensamblando esta unidad para otra persona, entréguele este manual para que lo lea y lo conserve para referencia futura.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m. y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES:

- Este ahumador es sólo para uso en exteriores y no se debe usar en edificios, garajes u otras áreas cerradas.
- Sólo para uso residencial. Este ahumador NO es para el uso comercial.
- No utilice carbón que se haya pretratado con líquido para encendedor. Use sólo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón en trozos 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 otro lugar. Una modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad y anulará la garantía.
- NO opere, encienda ni use este artefacto a menos de 3,10 m (10 pies) 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 acerca de 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 3,05 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 el ahumador.
- 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 m (25 pies) de distancia de este artefacto.
- 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.
- Si usa madera aromatizada siga las instrucciones sobre el empaque de madera aromatizada.
Nota: Para obtener un sabor ahumado se puede utilizar la mayoría de las maderas de árboles frutales o de frutos secos, como nogal, pecana, manzano, cerezo o mezquite. Utilice trozos/palos de madera de 8 a 10 cm de largo y de 2,50 a 5,10 cm de ancho.
Nota: A menos que la madera aún esté verde, sumérgala en agua por 20 minutos antes de usarla o envuelva cada pedazo en papel de aluminio y perfora varios orificios pequeños en la parte superior del papel para producir más humo y evitar que la madera se quemara demasiado rápido.
- Use sólo 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 artefacto 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 lo 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 puede no ser apta para este propósito.
- 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 artefacto 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 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 extíngalo 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 las llamas y ocasionar lesiones graves o daño a la propiedad.
- Siempre use guantes de protección cuando agregue combustible (briquetas de carbón, madera o carbón en trozos) 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 sólo en la rejilla para carbón.

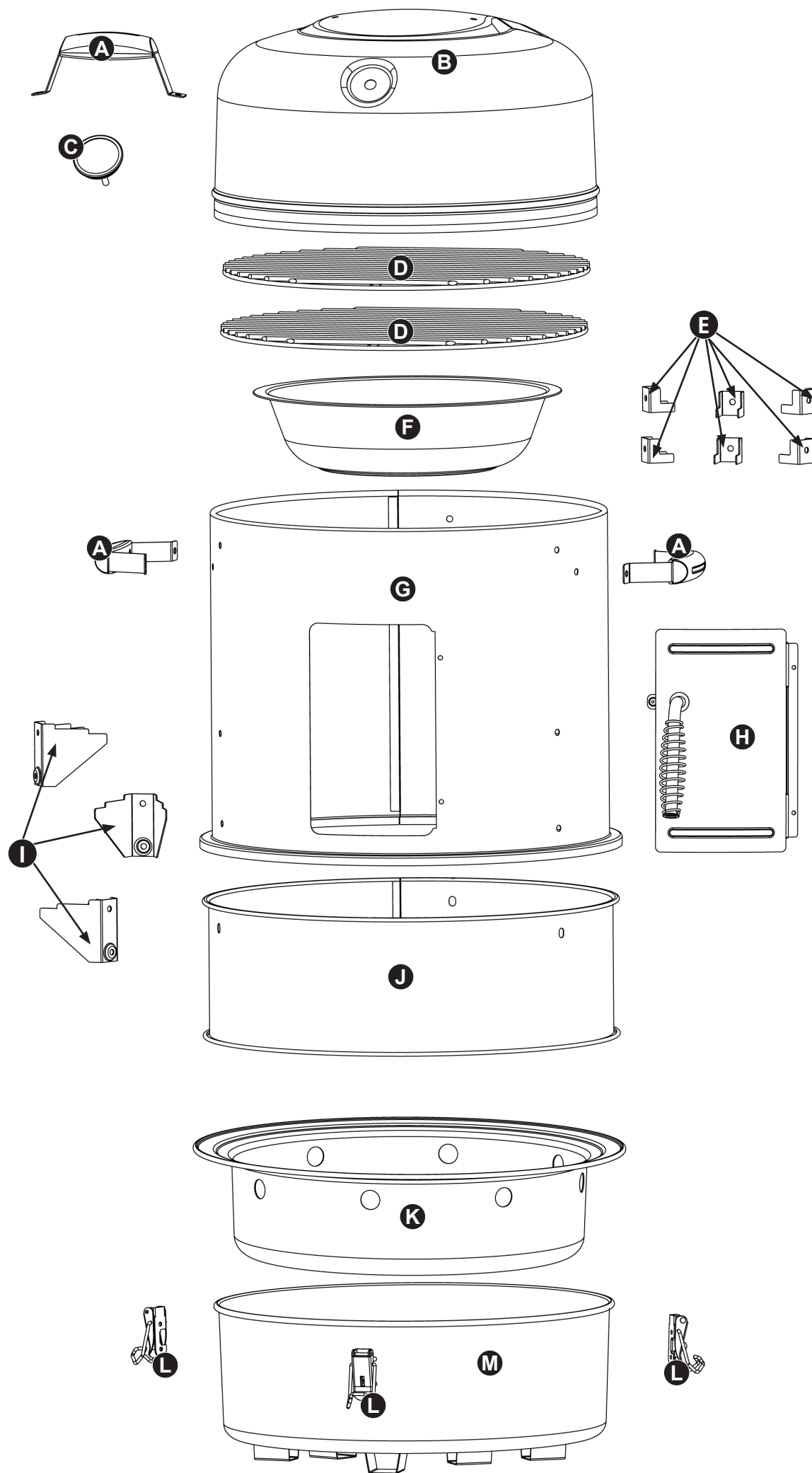
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- 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 ser usado con un ahumador.
- Use sólo 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:
 - a. El ahumador debe estar frío.
 - b. El carbón y las cenizas restantes se deben retirar con cuidado, colocar en un recipiente de metal no combustible y saturar con agua.
 - c. 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.
- El carbón y las cenizas apagadas se deben colocar a una distancia segura de todas las estructuras y los 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 materiales.

Propuesta 65 de California: Los subproductos combustibles generados al usar este producto contienen sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otros daños en el aparato reproductivo.

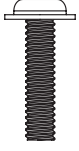
Propuesta 65 de California: Lávese las manos después de manipular el producto.

CONTENIDO DEL PAQUETE



Pieza	Descripción	Cantidad
A	Manija	3
B	Tapa	1
C	Indicador de temperatura	1
D	Rejilla de cocción	2
E	Soporte de la rejilla de cocción	6
F	Bandeja para agua	1
G	Parte superior del cuerpo del ahumador	1
H	Puerta	1
I	Soporte de la bandeja para agua	3
J	Parte inferior del cuerpo del ahumador	1
K	Bandeja para carbón	1
L	Seguro	3
M	Fuente inferior	1

AA



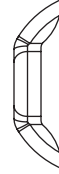
Tornillo de M4 x 15 mm
Cant. 8

BB



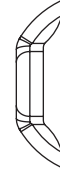
Tornillo de M5 x 12 mm
Cant. 18

CC



Tuerca mariposa de M4
Cant. 8

DD



Tuerca mariposa de M5
Cant. 18

PREPARACIÓN

Antes de comenzar el ensamblaje del producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y el diagrama. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si éstas están dañadas. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener piezas de repuesto.

Para un ensamblaje más fácil:

- Para evitar perder algún componente o aditamento pequeño, ensamble su producto en una superficie dura y nivelada que no tenga grietas o aberturas.
- Limpie un área del tamaño adecuado para disponer todos los componentes y aditamentos.
- Si corresponde, primero apriete a mano todas las conexiones de los aditamentos. Cuando haya completado este paso, vuelva al principio y apriete todos los aditamentos firme y completamente.
- Siga todos los pasos para ensamblar adecuadamente su producto.

Tiempo aproximado de ensamblaje: 30 minutos

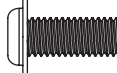
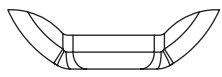
Herramientas necesarias para el ensamblaje (incluidas): Destornillador Phillips No. 2

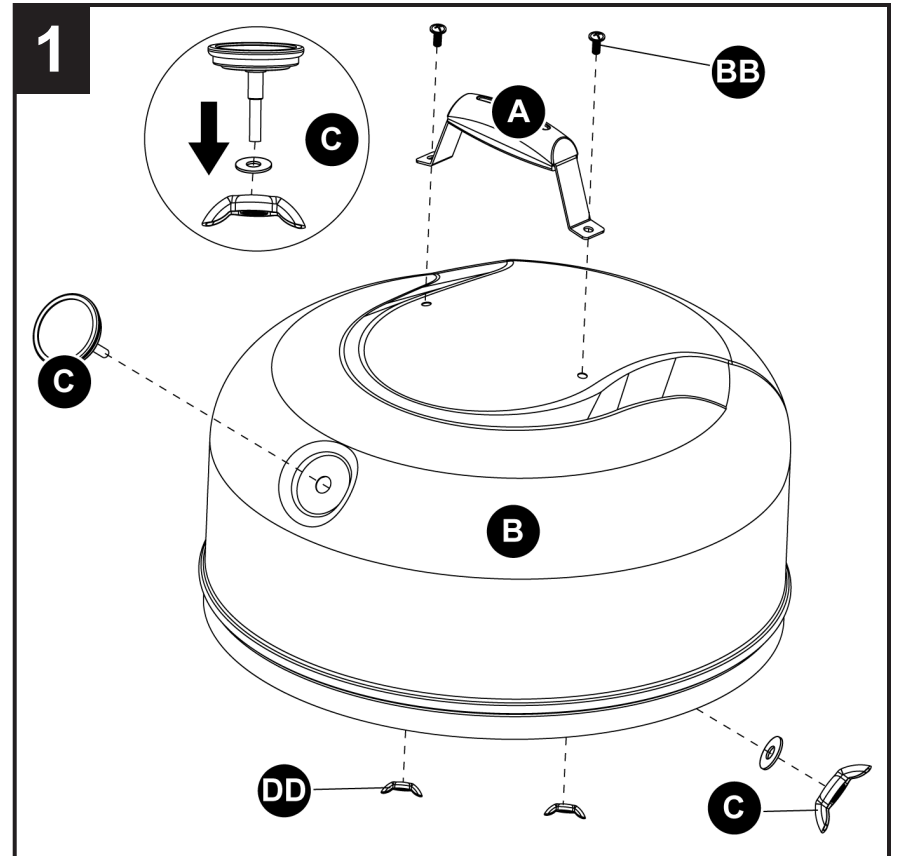
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Fije la indicador de temperatura (C) a la tapa (B) con un tuerca de mariposa (C).

Fije la manija (A) a la tapa (B) con dos tornillos (BB) y dos tuercas de mariposa (DD).

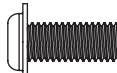
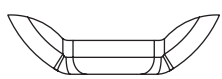
Aditamentos utilizados

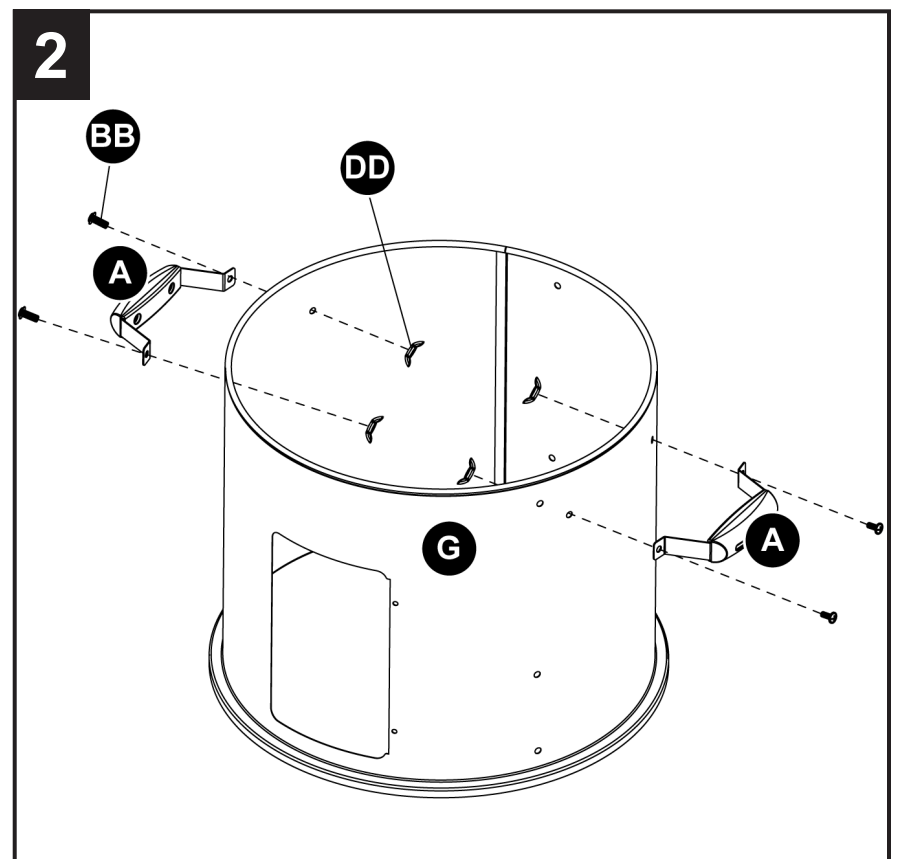
BB	Tornillo de M5 x 12 mm		x 2
DD	Tuerca mariposa de M5		x 2



2. Fije las manijas (A) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con cuatro tornillos (BB) y cuatro tuercas de mariposa (DD).

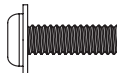
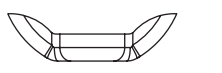
Aditamentos utilizados

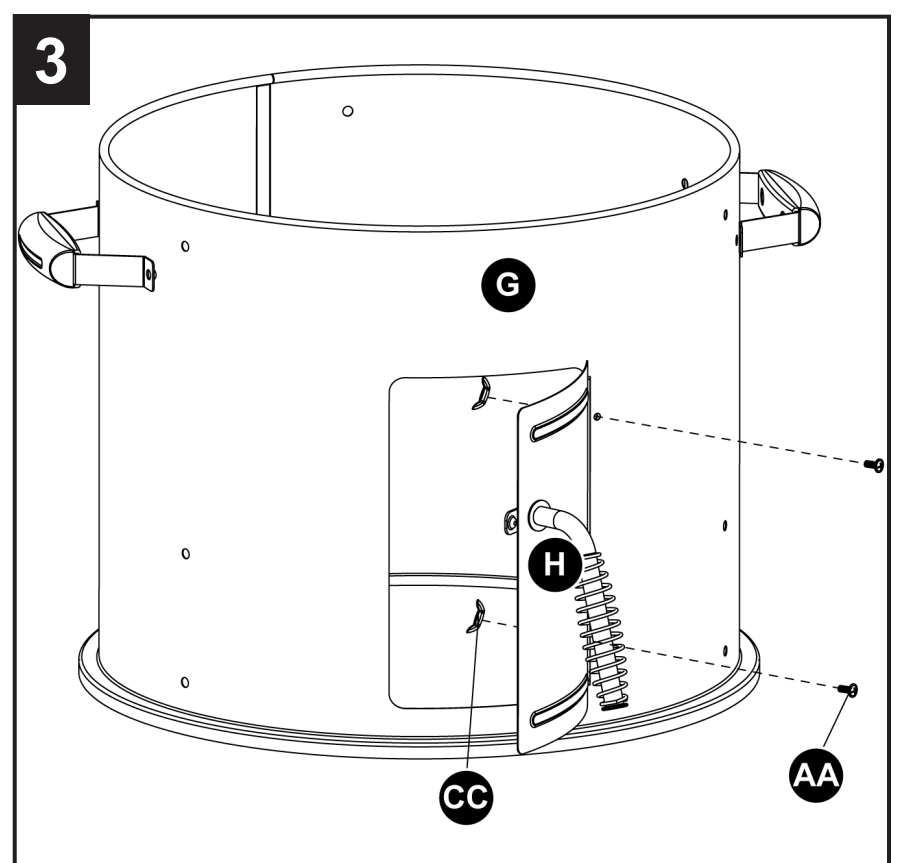
BB	Tornillo de M5 x 12 mm		x 4
DD	Tuerca mariposa de M5		x 4



3. Fije la puerta (H) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con dos tornillos (AA) y dos tuercas de mariposa (CC).

Aditamentos utilizados

AA	Tornillo de M4 x 15 mm		x 2
CC	Tuerca mariposa de M4		x 2

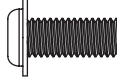
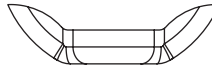


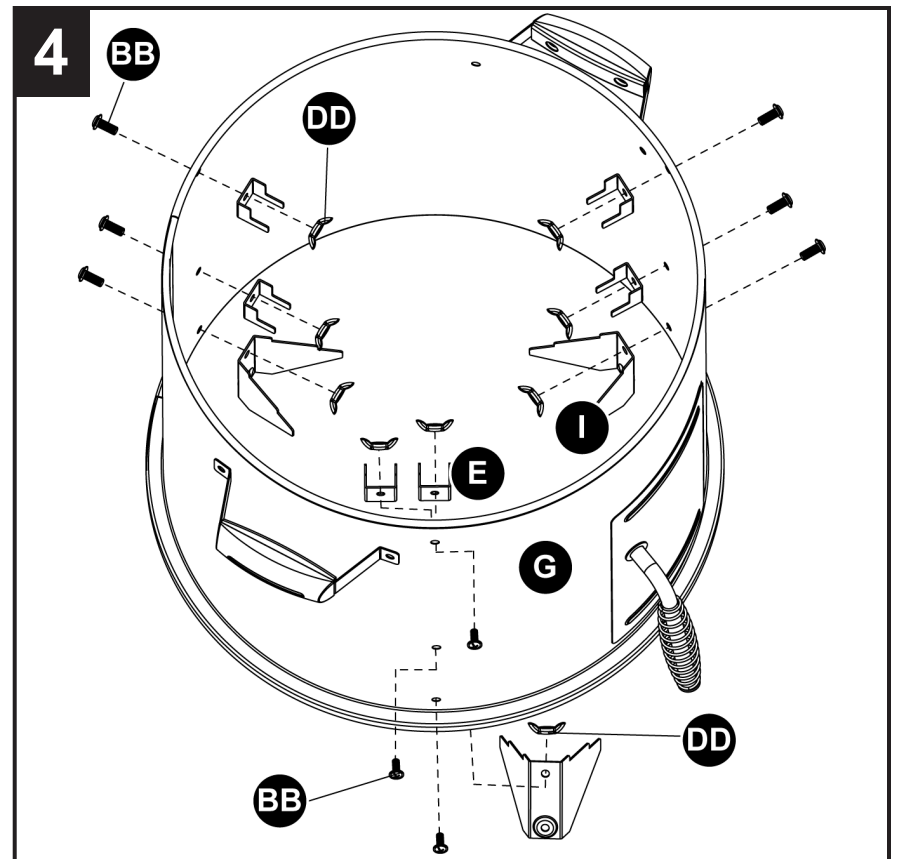
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

4. Fije los soportes de la bandeja para agua (I) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con tres tornillos (BB) y tres tuercas de mariposa (DD).

Fije los soportes de la rejilla de cocción (E) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con seis tornillos (BB) y seis tuercas de mariposa (DD).

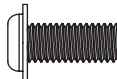
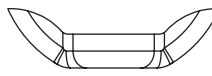
Aditamentos utilizados

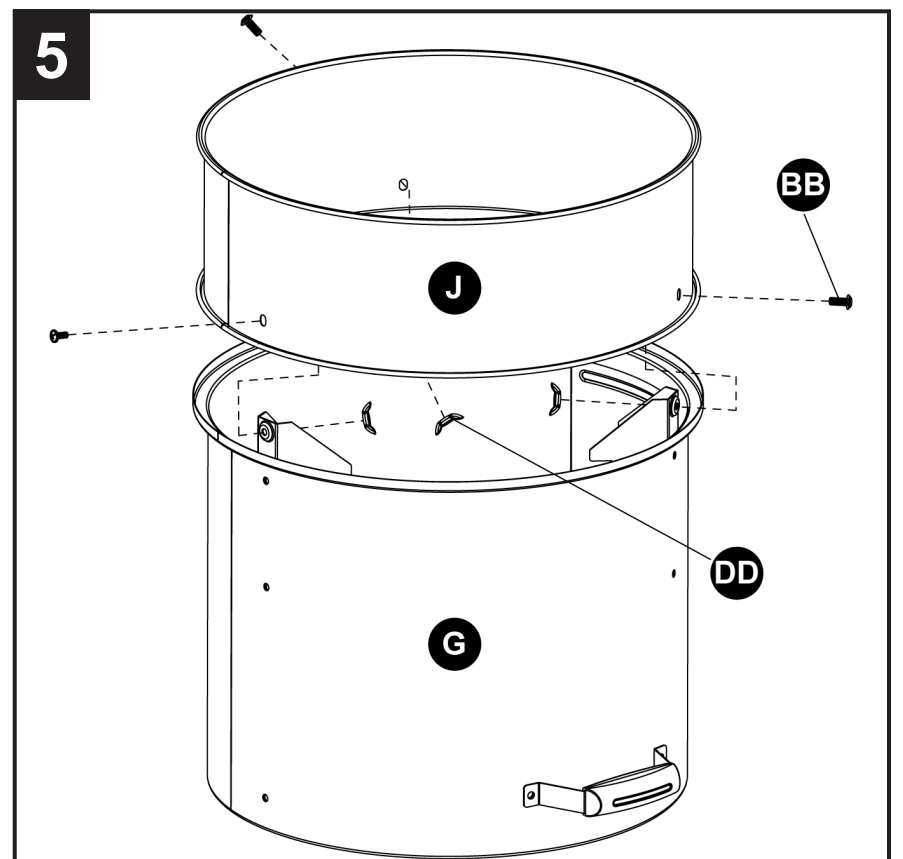
BB	Tornillo de M5 x 12 mm		x 9
DD	Tuerca mariposa de M5		x 9



5. Fije la parte inferior del cuerpo del ahumador (J) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con tres tornillos (BB) y tres tuercas de mariposa (DD).

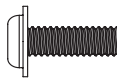
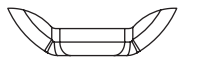
Aditamentos utilizados

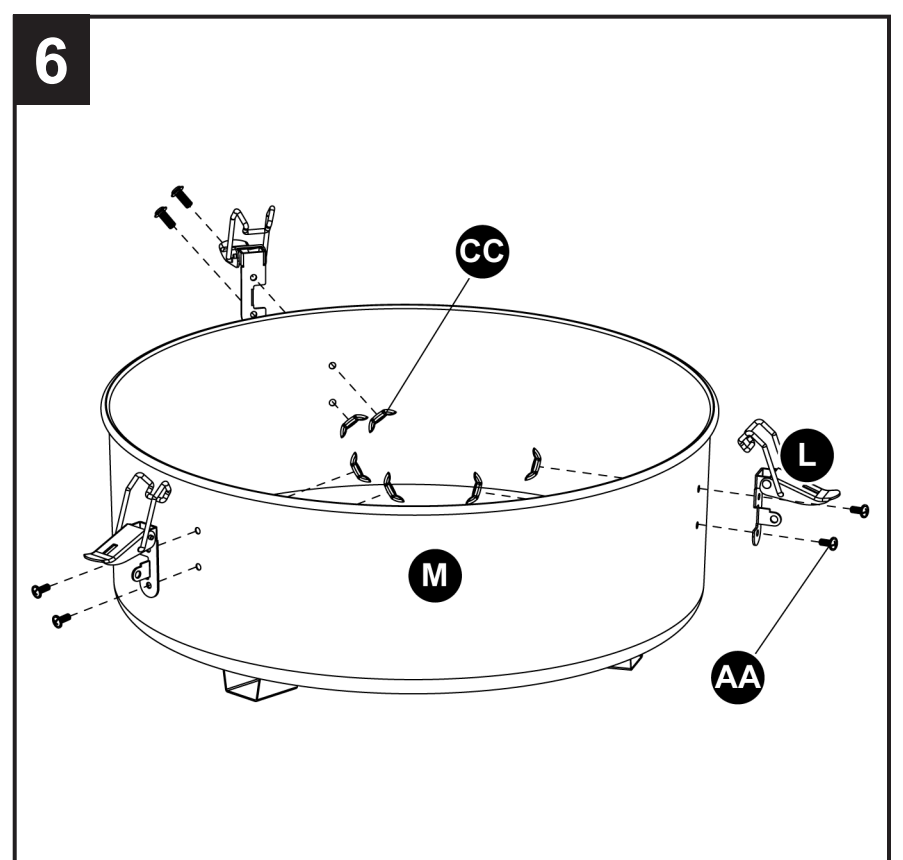
BB	Tornillo de M5 x 12 mm		x 3
DD	Tuerca mariposa de M5		x 3



6. Fije los seguros (L) a la fuente inferior (M) con seis tornillos (AA) y seis tuercas de mariposa (CC).

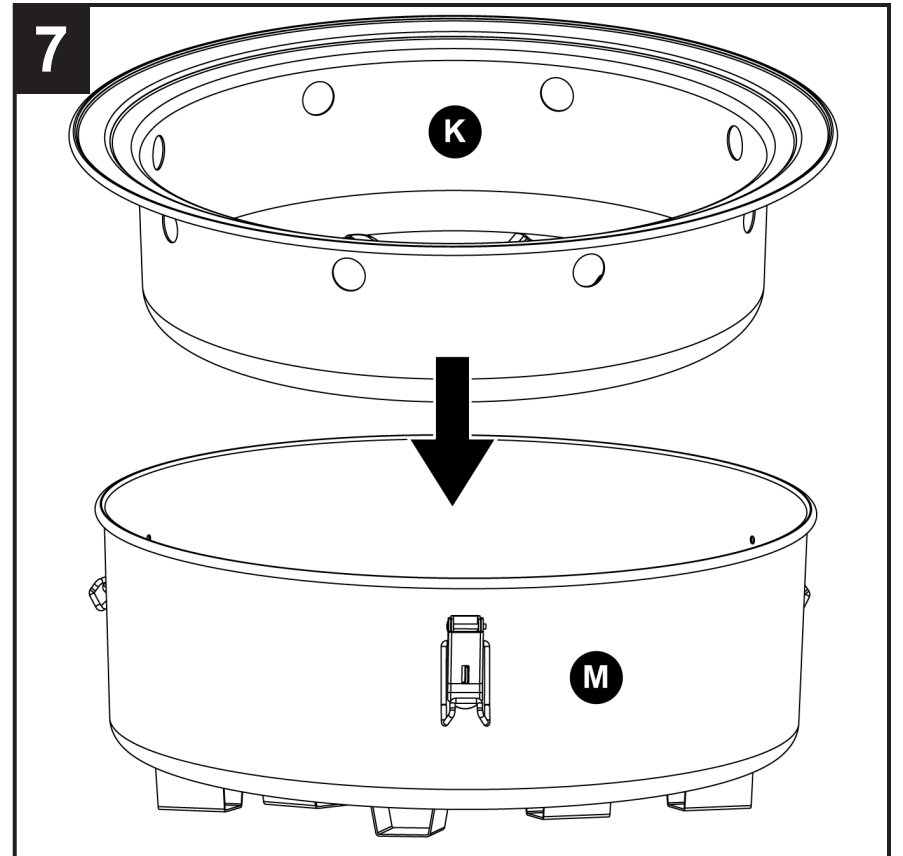
Aditamentos utilizados

AA	Tornillo de M4 x 15 mm		x 6
CC	Tuerca mariposa de M4		x 6

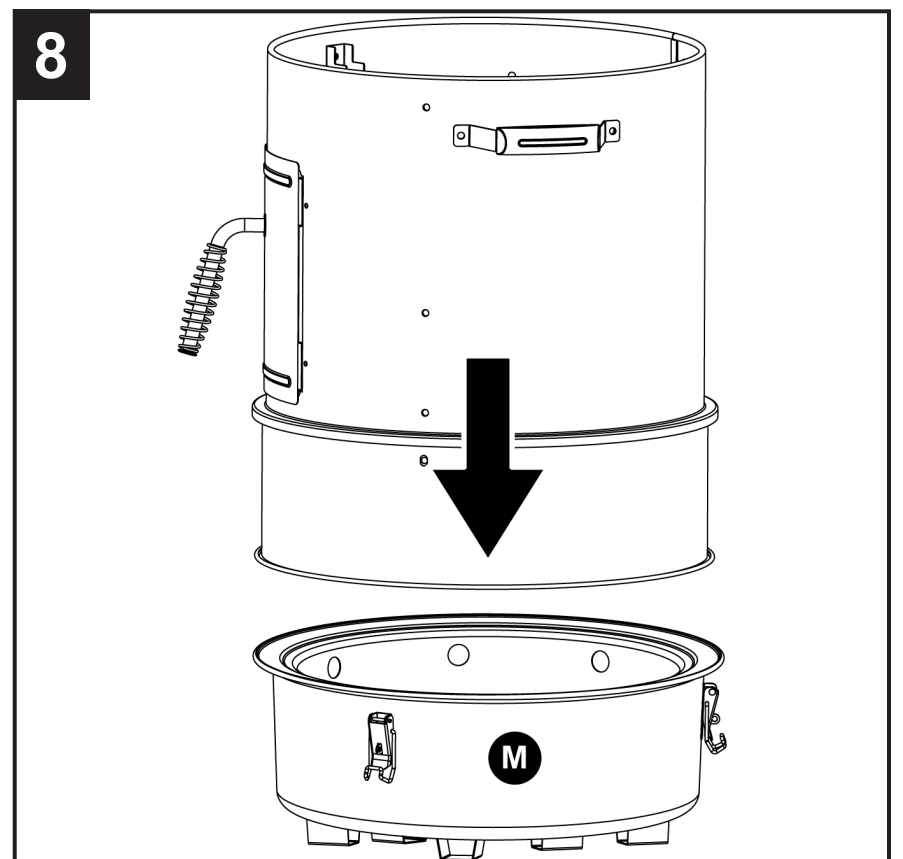


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

7. Inserte la bandeja para carbón (K) en la fuente inferior (M).



8. Coloque el cuerpo del ahumador en la fuente inferior (M).

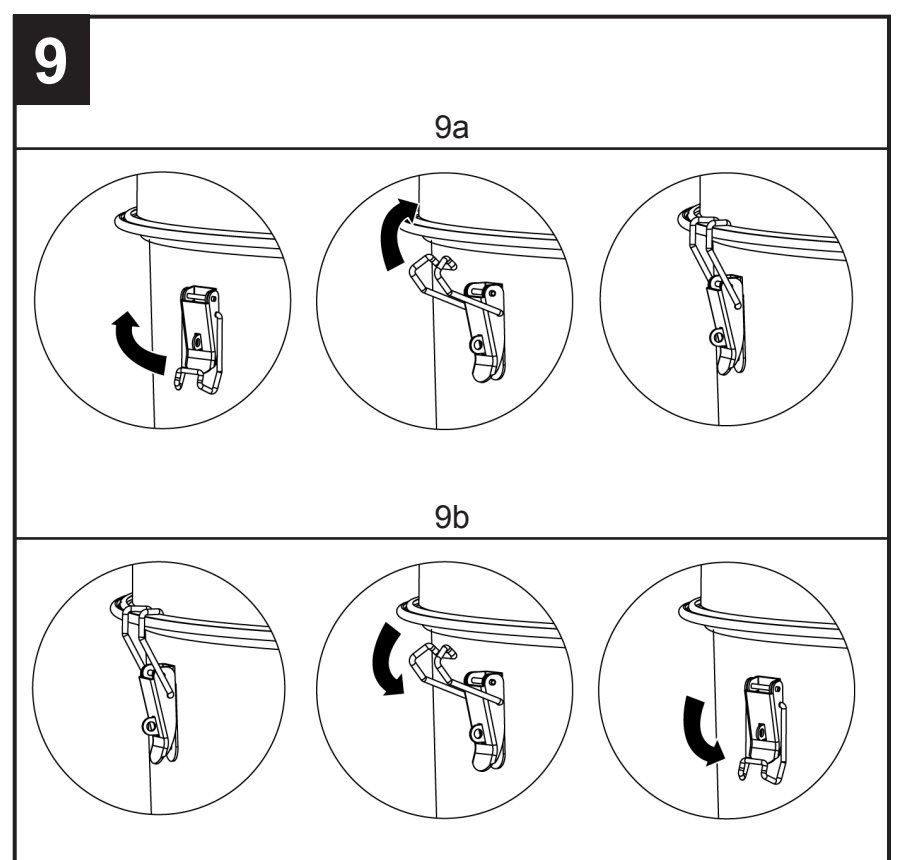


9. **Para cerrar el ahumador/parrilla:**

Cierre la puerta. Deslice el seguro hacia delante hasta que los lados del seguro cubran la tapa y fuente inferior. Consulte la figura 9a.

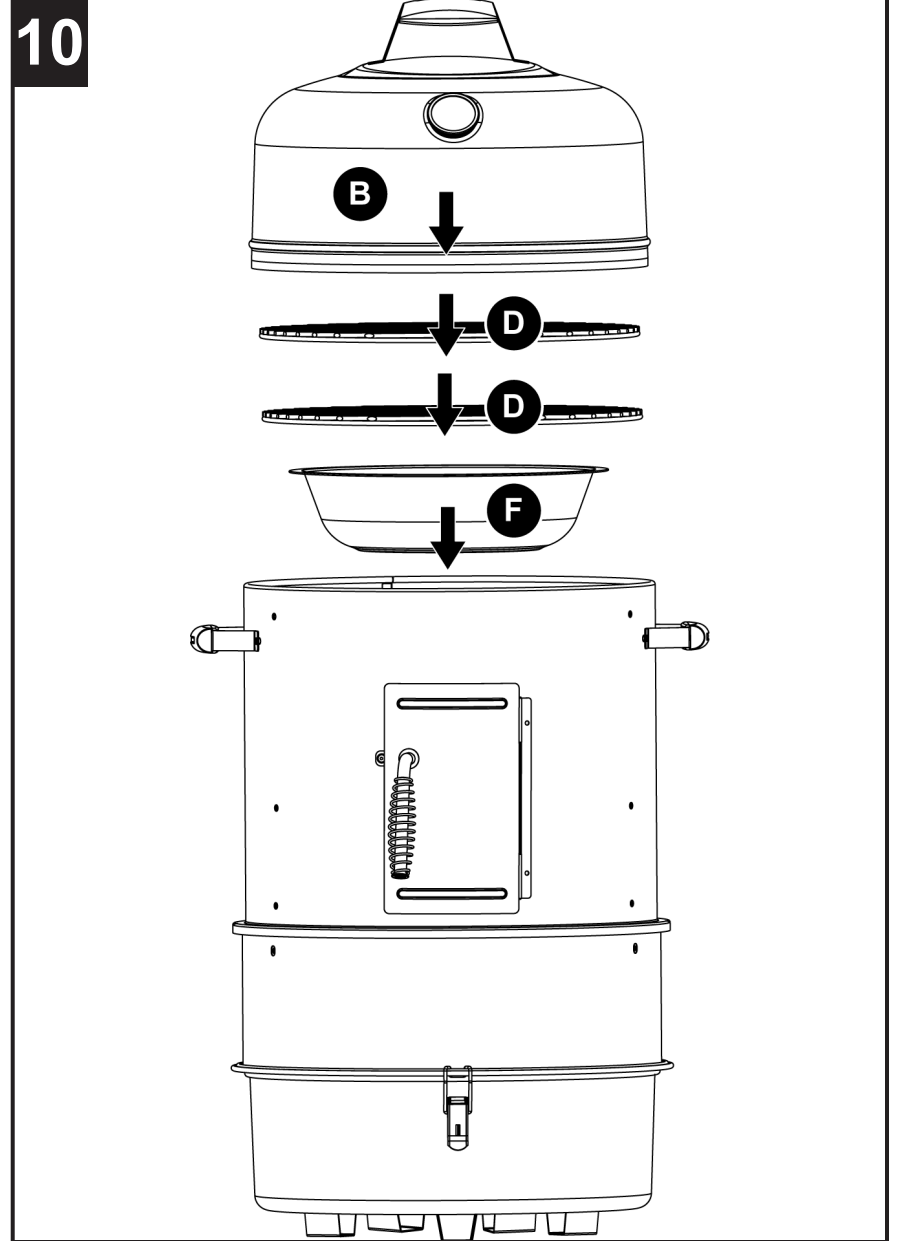
Para abrir el ahumador/parrilla:

Deslice el seguro hacia atrás hasta que se detenga o ambos lados del seguro estén libres de la tapa y fuente inferior. Consulte la figura 9b.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

10. Inserte la bandeja para agua (F) y las rejillas de cocción (D) en el cuerpo del ahumador. Coloque la tapa (B) en el cuerpo del ahumador.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

PRECAUCIÓN



No utilice carbón que se haya pretratado con líquido para encendedor. Use sólo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón en trozos o madera para leña de alta calidad.

PRECAUCIÓN



Siempre coloque el ahumador sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto puede no ser apta para este propósito.

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 artefacto si hay viento fuerte.

Primer uso

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



Asegúrese de que no haya desechos ni cenizas en el orificio de ventilación antes de usar el ahumador.

PRECAUCIÓN



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.

1. Retire la tapa, las rejillas de cocción y la bandeja para agua. Colóquelos a un lado.
2. Coloque la bandeja de goteo/protector contra cenizas (que se vende por separado) debajo del ahumador para que recolecte cualquier ceniza o derrame.
3. Asegúrese de que la bandeja para carbón esté vacía y firme.
4. Disponga las briquetas de carbón u otro combustible en la rejilla para el carbón. (Figura 1) **No exceda la línea de llenado máximo.**
5. Encienda siguiendo las instrucciones en el empaque del combustible.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Deje que el carbón se quemé 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.

ADVERTENCIA



Nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes o, incluso, tibias puesto que se pueden producir retrocesos de las llamas y ocasionar lesiones graves o daño a la propiedad.

Instrucciones para ahumado

- Encienda el ahumador según las "Instrucciones de encendido" de este manual.
- Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la bandeja para agua en sus soportes. (Figura 2)
- 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 3). **No exceda la línea de llenado máximo.**
Nota: La bandeja para agua tiene una capacidad de 2 litros (2,2 cuartos) de agua que durarán entre 2 y 3 horas al usar el ahumador.
- 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, coloque cuidadosamente la rejilla de cocción en los soportes de la rejilla de cocción inferior. (Figura 4a, 4b o 4c, p. 49).
- Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la comida en la rejilla de cocción inferior en una sola capa y distribuida de manera uniforme.
- Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la otra rejilla de cocción en los soportes de la rejilla de cocción superior. (Figura 4a, 4b o 4c, p. 49).
- Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la comida en la rejilla de cocción superior en una sola capa y distribuida de manera uniforme.
- 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 este manual.

PRECAUCIÓN



Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.

Instrucciones para asar

Opción 1 - Parrilla: Cocción directa

PRECAUCIÓN



Siempre revise para asegurarse de que no haya desechos ni cenizas en el ahumador/parrilla antes de usarlo. Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.

Cocinar directamente sobre las cenizas calientes es ideal para dorar los jugos y asar alimentos que requieren un tiempo de asado menor a los 25 minutos, como bistec, hamburguesas, salchichas, pollo en trozos, verduras y frutas.

- Retire la tapa, las rejillas de cocción y la bandeja para agua. Colóquelos a un lado.
- Abra el seguro y retire el cuerpo del ahumador. Colóquelos a un lado.

Figura 1

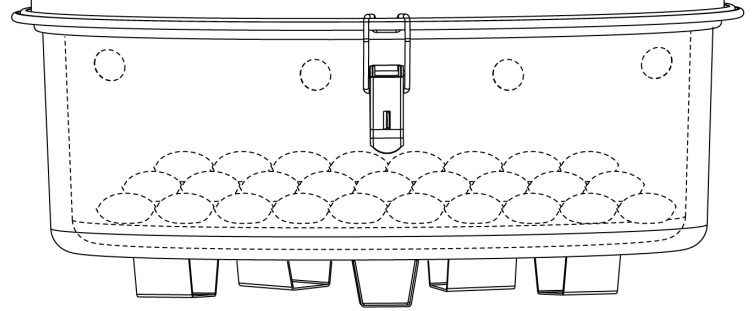


Figura 2

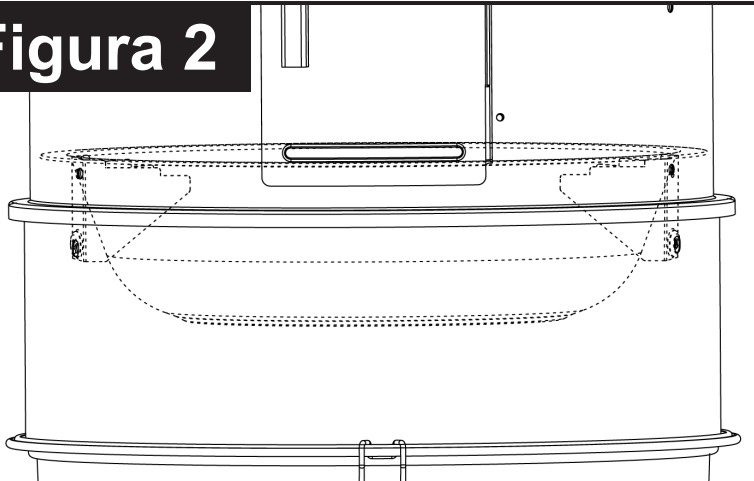


Figura 3

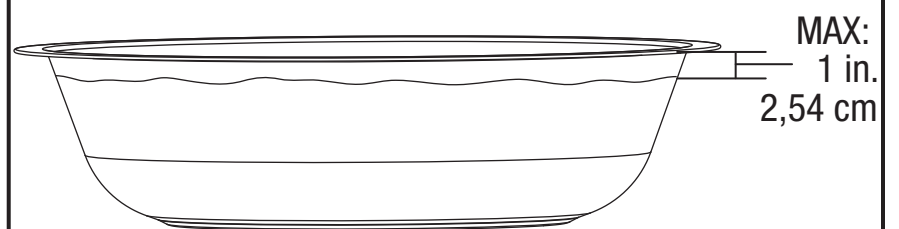
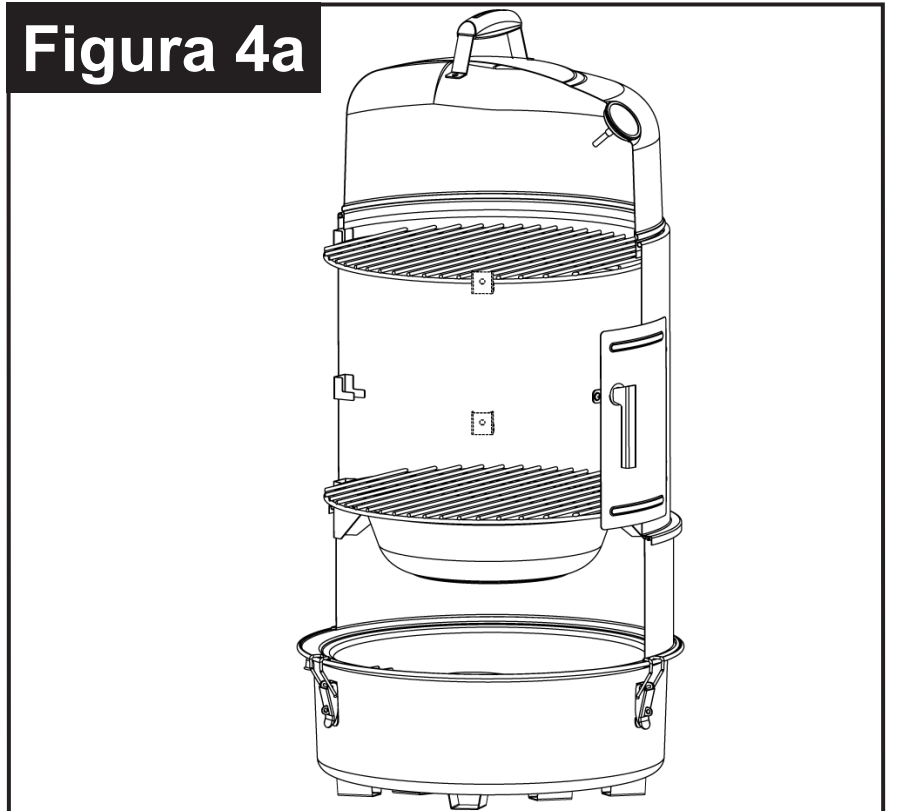


Figura 4a



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

3. Asegúrese de que la bandeja para carbón esté vacía y firme.
4. Disponga las briquetas de carbón u otro combustible en la rejilla para el carbón. (Figura 1, página 12)
5. Encienda siguiendo las instrucciones en el empaque del combustible. Deje la tapa abierta.
6. Deje que el combustible se quemé hasta quedar como cenizas al rojo vivo antes de cocinar.
7. 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.
8. Con guantes de protección y una herramienta manual, esparza con cuidado y en forma pareja las cenizas calientes por toda la superficie de la rejilla para carbón.
9. Con guantes de protección, coloque la rejilla de cocción en la bandeja para carbón, coloque la tapa y deje que la parrilla se caliente un poco.
10. Con guantes de protección, abra la tapa y use unas tenazas largas para colocar la comida en la rejilla de cocción sobre el carbón caliente.
11. Con la tapa abierta o cerrada, cocine hasta que los alimentos alcancen la temperatura interna deseada.

Nota: Si necesita briquetas adicionales, saque la comida de la rejilla de cocción y, usando guantes de protección, retire la rejilla de cocción. Coloque briquetas adicionales sin mover las cenizas calientes. Con cuidado, vuelva a colocar la rejilla de cocción y los alimentos.

12. Cierre la tapa y la puerta para permitir que el carbón se quemé completamente. NO vierta agua sobre las cenizas calientes, a menos que se trate de una emergencia.

Figura 4b

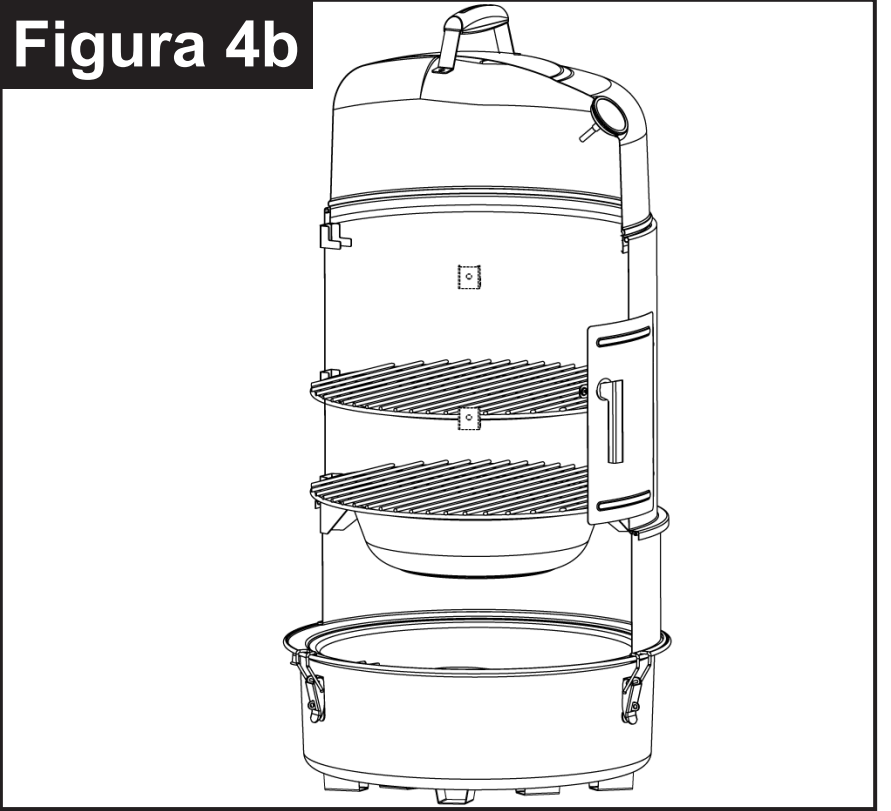
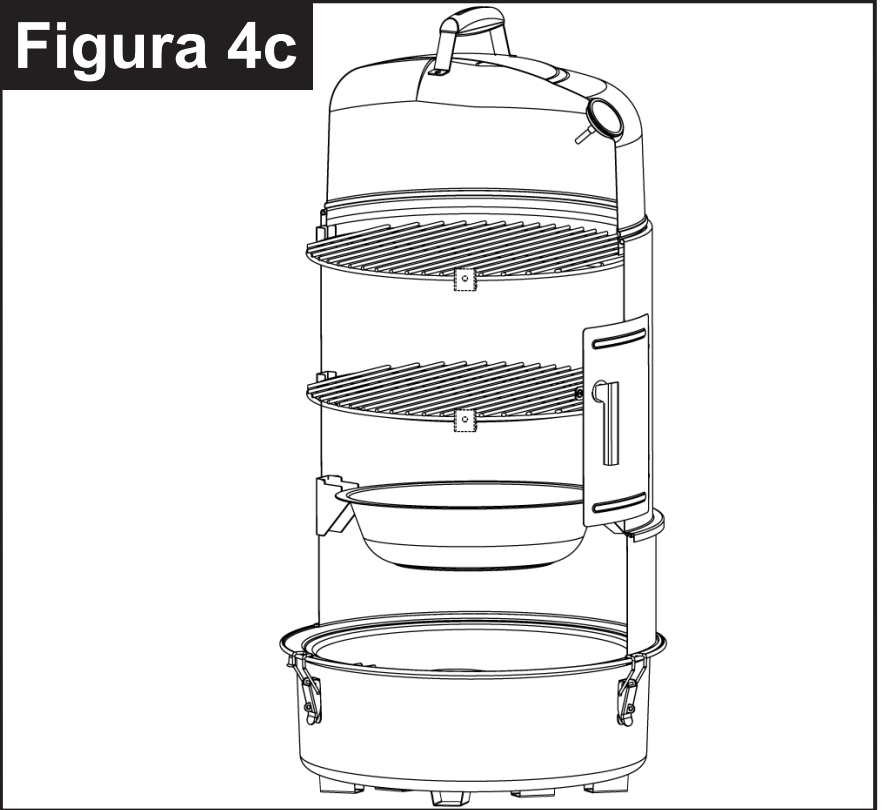


Figura 4c



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.

ADVERTENCIA



Nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes o, incluso, tibias puesto que se pueden producir retrocesos de las llamas y ocasionar lesiones graves o daño a la propiedad.

Opción 2 - Parrilla: Cocción indirecta

PRECAUCIÓN



Revise para asegurarse de que no haya desechos ni cenizas en el ahumador/parrilla antes de usarlo.

No cocinar directamente sobre las cenizas calientes es ideal para cocción lenta y para asar comidas que requieren de más de 25 minutos, como trozos grandes de carne, lomo, chuletas, pollos, pavo y pescados enteros y productos horneados.

1. Retire la tapa, las rejillas de cocción y la bandeja para agua. Colóquelos a un lado.
2. Abra el seguro y retire el cuerpo del ahumador. Colóquelos a un lado.
3. Asegúrese de que la bandeja para carbón esté vacía y firme.
4. Disponga las briquetas de carbón u otro combustible en la rejilla para el carbón. (Figura 1, página 12)
5. Encienda siguiendo las instrucciones en el empaque del combustible. Deje la tapa abierta.
6. Deje que el combustible se quemé hasta quedar como cenizas al rojo vivo antes de cocinar.
7. 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.
8. Con guantes de protección y una herramienta manual, esparza con cuidado y en forma pareja las cenizas calientes por toda la superficie de la rejilla para carbón.
9. Con guantes de protección, coloque la rejilla de cocción en la bandeja para carbón, coloque la tapa y deje que la parrilla se caliente un poco.
10. Con guantes de protección, abra la tapa y use unas tenazas largas para colocar la comida en la rejilla de cocción sobre el carbón caliente.
11. Con la tapa abierta o cerrada, cocine hasta que los alimentos alcancen la temperatura interna deseada.

Nota: Si necesita briquetas adicionales, saque la comida de la rejilla de cocción y, usando guantes de protección, retire la rejilla de cocción. Coloque briquetas adicionales sin mover las cenizas calientes. Con cuidado, vuelva a colocar la rejilla de cocción y los alimentos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

12. Cierre la tapa y la puerta para permitir que el carbón se queme completamente. NO vierta agua sobre las cenizas calientes, a menos que se trate de una emergencia.

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.

ADVERTENCIA



Nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes o, incluso, tibias puesto que se pueden producir retrocesos de las llamas y ocasionar lesiones graves o daño a la propiedad.

Agregar más carbón/madera aromatizada

ADVERTENCIA



Nunca agregue líquido para encendedor a las cenizas calientes o, incluso, tibias puesto que se pueden producir retrocesos de las llamas y ocasionar lesiones graves o daño a la propiedad.

PRECAUCIÓN



No utilice carbón que se haya pretratado con líquido para encendedor. Use sólo carbón puro, mezcla de carbón y madera, carbón en trozos o madera para leña de alta calidad.

PRECAUCIÓN



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

1. 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.
2. Uso como ahumador:
 - a. 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.
 - b. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, retire ligeramente las cenizas del carbón caliente.
 - c. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, abra la puerta y agregue cuidadosamente más carbón en la rejilla para carbón.
 - d. Una vez que el carbón nuevo esté ardiendo con fuerza, cierre la puerta y vuelva a colocar la tapa en el ahumador.

Uso como parrilla directa o indirecta:

- a. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, retire la comida y la rejilla de cocción.
- b. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, retire ligeramente las cenizas del carbón caliente.
- c. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, agregue cuidadosamente más carbón en la rejilla para carbón.
- d. Una vez que el carbón nuevo esté ardiendo con fuerza, vuelva a colocar la rejilla de cocción, la comida y la tapa de la parrilla.

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

PRECAUCIÓN



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

1. 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.
2. Determine el nivel del agua en la bandeja para agua:
 - a. Si se necesita agua, continúe con el paso 3.
 - b. Si no se necesita agua, vuelva a colocar la tapa en el ahumador.
3. Solo se utiliza la rejilla de cocción superior:
 - a. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, deslice la comida hacia un lado de la rejilla de cocción.
 - b. Con cuidado, vierta agua en la bandeja para agua hasta llegar a 2,54 cm (1") del borde de la bandeja para agua. (Figura 3, página 12). No llene la bandeja para agua en exceso.

PRECAUCIÓN



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

- c. Coloque la comida nuevamente en la ubicación adecuada.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

d. Vuelva a colocar la tapa en el ahumador.

Se utilizan las rejillas de cocción superior e inferior:

a. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, retire la comida y la rejilla de cocción superior.

a. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, deslice la comida hacia un lado de la rejilla de cocción.

b. Con cuidado, vierta agua en la bandeja para agua hasta llegar a 2,54 cm (1") del borde de la bandeja para agua. (Figura 3, página 12). No llene la bandeja para agua en exceso.

PRECAUCIÓN



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

d. Coloque la comida nuevamente en la ubicación adecuada en la rejilla de cocción inferior.

e. Vuelva a colocar la rejilla de cocción superior y la comida.

f. Vuelva a colocar la tapa en el ahumador.

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

1. 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.

PRECAUCIÓN



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

2. Determine el nivel del agua en la bandeja para agua:

a. Si se necesita agua, continúe con el paso 3.

b. Si no se necesita agua, cierre la puerta lateral del ahumador.

3. 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 3, página 12). No llene la bandeja para agua en exceso.

PRECAUCIÓN



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

4. Cierre la puerta lateral del ahumador.

Control de las llamaradas:

ADVERTENCIA



No use agua en caso de incendio provocado por aceite/grasa. Esto puede hacer que la grasa salpique pudiendo ocasionar quemaduras, lesiones corporales u otros daños graves.

PRECAUCIÓN



No deje el ahumador sin supervisión mientras lo precalienta, cocina o quema residuos de alimentos. Si el ahumador no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por el aceite/grasa que puede dañar el producto.

PRECAUCIÓN



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 extíngalo con tierra, arena o bicarbonato.

Las llamaradas son parte de la cocción de carnes en un ahumador y aderezos del sabor único que da ahumar un alimento.

El exceso de llamaradas puede recocer los alimentos y ocasionar una situación peligrosa para usted y su ahumador.

El exceso de llamaradas es el resultado de la acumulación de grasa en la parte inferior del ahumador.

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

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

Minimice las llamaradas:

1. Corte el exceso de grasa de las carnes antes de la cocción.

2. Asegúrese de que el ahumador esté sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible.

Consejos para obtener una mejor cocción y ampliar la vida útil del ahumador

1. Existe una pequeña diferencia de temperatura y de tiempos de cocción entre las rejillas de cocción superior e inferior. La comida que requiere menos tiempo de cocción se debe colocar en la rejilla de cocción superior.

2. Para obtener mejores resultados, recuerde mantener la bandeja para agua llena de agua u otros líquidos, el carbón caliente y la tapa cerrada.

3. Para reducir las llamaradas, mantenga el ahumador limpio, use cortes de carne magra (o quite la grasa) y evite cocinar a temperaturas muy altas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Coloque los alimentos delicados, como pescados y verduras, envueltos en papel de aluminio y cocínelos indirectamente o sobre el nivel de cocción superior.
- Para no perder los jugos naturales, use tenazas largas o espátulas en vez de tenedores y voltee los alimentos sólo una vez durante la cocción.
- Cuando cocine de manera indirecta trozos grandes de asado y cortes gruesos de carne, colóquelos sobre una rejilla tostadora dentro de una bandeja de metal de amplio diámetro.
- Limpie las rejillas de cocción después de cada uso con un cepillo para ahumadores de buena calidad diseñado para el material de la rejilla. Use guantes de protección y elimine las grasas acumuladas mientras las rejillas todavía estén calientes.
- Deje que el ahumador se enfríe completamente después de cada uso. Luego, proteja las rejillas para cocción limpias con una capa delgada de aceite para cocinar, retire las cenizas, limpie la superficie exterior con un limpiador de cocina apropiado y proteja las superficies con una cubierta de buena calidad que se ajuste bien a su ahumador.
- Vea programas de televisión acerca de barbacoas o compre libros de cocina de barbacoas para aprender consejos prácticos e interesantes.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN



La limpieza y el mantenimiento se deben realizar cuando el ahumador está frío (espere unos 45 minutos) y sin combustible.

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 a fuego 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.

PRECAUCIÓN



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.

PRECAUCIÓN



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 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



El carbón y las cenizas apagadas se deben colocar a una distancia segura de todas las estructuras y los materiales combustibles.

Avisos

- Los limpiadores abrasivos dañan este producto.
- Nunca use limpiador de hornos para limpiar ninguna pieza de este ahumador.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpieza de superficies

1. Limpie todas las superficies con agua tibia y detergente para platos suave o bicarbonato de sodio.
2. Para las superficies difíciles, use un desengrasante cítrico y un cepillo para fregar de nailon.
3. Limpie y enjuague con agua y deje secar.

Consejos

1. Para evitar el óxido, mantenga el ahumador cubierto cuando no esté en uso.
2. Aplicar una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol en las superficies interiores del ahumador puede ayudar a evitar el óxido.
 - a. Retire la bandeja para agua y la rejilla para carbón del ahumador.
 - b. 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.

GARANTÍA LIMITADA

Blue Rhino Global Sourcing, Inc (“el proveedor”) garantiza al comprador minorista original de este producto, y a ninguna otra persona, que si este producto se ensambla y se usa de acuerdo con las instrucciones impresas incluidas, ninguna de las piezas del producto presentará defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra durante un (1) año desde la fecha de compra. El proveedor podría exigir un comprobante razonable de la fecha de su compra. Por ello, usted deberá conservar su recibo o factura de la venta. Esta Garantía limitada se limitará al reemplazo o reparación de piezas que presenten fallas bajo un uso y servicio normales y que el Proveedor determine en su propia opinión que presentan fallas después de examinarlas. Antes de devolver cualquier pieza, debe ponerse en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente del Proveedor, mediante la información de contacto que se presenta más abajo. Si el Proveedor después de examinar la pieza devuelta confirma que existe una falla que está cubierta por esta Garantía Limitada, y si el Proveedor aprueba el reclamo, esa pieza se reemplazará sin ningún costo para el cliente. Al devolver piezas defectuosas usted deberá prepagar los cargos de transporte. El Proveedor devolverá las piezas de repuesto al comprador minorista original con flete o franqueo prepago.

Esta Garantía Limitada no cubre fallas o dificultades en la operación debido a accidentes, mal uso, abuso, alteraciones, aplicación inadecuada o instalación o mantenimiento inadecuados o reparados por usted o por un tercero, o por no efectuar mantenimiento normal o rutinario del producto como se señala en este manual del propietario. Además, la Garantía limitada no cubre daños al acabado, tales como rayas, hendiduras, oxidación, decoloración u otros daños producidos por el clima después de la compra.

Esta Garantía Limitada reemplaza a todas las demás garantías explícitas. El proveedor rechaza todas las demás garantías por productos que se adquieran de vendedores distintos a las tiendas minoristas o distribuidores autorizados, incluida la garantía de comerciabilidad o la garantía de idoneidad para un fin en particular. **EL PROVEEDOR TAMBIÉN RECHAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LO QUE INCLUYE SIN LIMITACIÓN A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. EL PROVEEDOR NO SERÁ RESPONSABLE LEGAL ANTE EL COMPRADOR NI ANTE NINGÚN TERCERO POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, PUNITIVO, INDIRECTO INCIDENTAL O RESULTANTE.** El proveedor también rechaza cualquier garantía explícita o implícita por las fallas en la fabricación causada por terceros y tampoco asume ninguna responsabilidad por ellas.

Esta Garantía Limitada le otorga derechos legales específicos al comprador, el que podría tener también otros derechos dependiendo de dónde viva. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños especiales, incidentales o resultantes, ni permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía, de modo que es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no se apliquen a todas las personas.

El proveedor no autoriza a ninguna persona o compañía a asumir en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad en relación a la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos y ninguna de esas representaciones obliga al Proveedor.

Para obtener el servicio de garantía, llame al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m. y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m. y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

Pieza	Descripción	Pieza #
A	Manija	55-11-250
B	Tapa	55-11-251
C	Indicador de temperatura	55-11-252
D	Rejilla de cocción	55-11-253
E	Soporte de la rejilla de cocción	55-11-254
F	Bandeja para agua	55-11-255
G	Parte superior del cuerpo del ahumador	55-11-256
H	Puerta	55-11-257
I	Soporte de la bandeja para agua	55-11-258
J	Parte inferior del cuerpo del ahumador	55-11-259
K	Bandeja para carbón	55-11-260
L	Seguro	55-11-261
M	Fuente inferior	55-11-262

