



# Assembly and Owner's Manual

## Gas Smoker

**3005G      3605G**  
**3405G      3405BG**  
**3405GT    3405GW**  
**3405BGW**



### ASSEMBLER / INSTALLER :

Leave these instructions with the consumer.

### CONSUMER / USER :

Read all of these instructions and keep them in a safe place for future reference.

#### **⚠ DANGER**

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open door.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

#### **⚠ WARNING**

1. Do not store spare LP cylinder within 10 feet (3.05 m) of this appliance.
2. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
3. Failure to follow the instructions could result in fire or explosion which could result in property damage, personal injury or death.














# READ ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS!

YOUR SAFETY IS VERY IMPORTANT - FAILURE TO FOLLOW PROPER PROCEDURES AND SAFEGUARDS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.




## **WARNING**

- ▲ DO NOT use this smoker in a manner other than its intended purpose. It is not intended for commercial use. It is NOT intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boats. The smoker is not to be used as a heater.
- ▲ Keep a fire extinguisher accessible at all times.
- ▲ The use of alcohol, prescription or nonprescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate the smoker.
- ▲ This smoker is for outdoor use only, in a well-ventilated area. DO NOT operate the smoker indoors, in a garage, or in any other enclosed area or under overhead construction.
- ▲ Use caution when assembling and operating the smoker to avoid cuts and scrapes from rough or sharp edges.
- ▲ Use caution when lifting and moving the smoker to avoid strains or back injury. 2 people are recommended to lift or move the smoker. DO NOT move the smoker while it is in use.
- ▲ DO NOT operate the smoker near or under flammable or combustible materials such as decks, porches, or carports. A minimum clearance of 36 inches (92 cm) is recommended. DO NOT operate the smoker under overhead construction.
- ▲ Operate the smoker only on stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground. DO NOT operate the smoker on flammable material such as carpet or a wood deck.
- ▲ DO NOT store the smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present.
- ▲ DO NOT store or operate this smoker in an area accessible to children or pets. Store the smoker in a dry, protected location.
- ▲ DO NOT leave the smoker unattended while in use. Operate the smoker with close supervision.
- ▲ DO NOT allow anyone to conduct activities around the smoker during or following use until it has cooled. It is hot during operation and remains hot for a period of time following use.
- ▲ DO NOT leave hot ashes unattended until the smoker cools completely.
- ▲ DO NOT move the smoker while it is in use. Allow the smoker to cool completely before moving or storing.
- ▲ This smoker becomes extremely hot - allow the smoker to cool completely before handling. If you must handle the smoker while it is hot, ALWAYS wear protective oven mitts or heat resistant gloves when handling the smoker or its components.
- ▲ NEVER use gasoline or other highly volatile fluids as a starter. They can explode.
- ▲ The water bowl and wood chip box should not be moved while the smoker is operating or until the smoker has cooled sufficiently. These contain hot ashes and liquids that may cause serious injury. If you must move these components, ALWAYS wear protective oven mitts or heat resistant gloves.
- ▲ Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy duty aluminum foil and putting them in a noncombustible container. Be sure there are no other combustible materials in or near the container.
- ▲ If you must dispose of the ashes in less time than it takes for them to completely cool, remove the ashes from the smoker, keeping them in heavy duty foil, and soak them completely with water before disposing of them in a noncombustible container.
- ▲ DO NOT obstruct the flow of combustion air and/or ventilation air for the smoker.

# **WARNING**

-  Use caution when opening the door of the smoker while in operation. Keep hands, face, and body safe from hot steam or flare-ups. Protect your nose and mouth from smoker inhalation.
-  DO NOT wear loose clothing while operating the smoker. Tie back long hair while operating the smoker. ALWAYS wear fully-covering shoes while operating the smoker.
-  Allow the smoker and its components to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.
-  NEVER use glassware, plastic, or ceramic cookware on or in your smoker.
-  NEVER operate the smoker without water in the water bowl. NEVER allow the water to completely evaporated. Check the water level at least every 2 hours. A sizzling sound may indicate a low water level. Follow instructions in this manual for adding water while operating.
-  When using flavoring wood, add a sufficient amount prior to operation to avoid having to add wood while operating. Adding while operating may splash hot water and cause serious injury.
-  Use of accessories not intended for this smoker is not recommended and may lead to injury or property damage.
-  An LP cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of the smoker or any other appliance. DO NOT store spare LP cylinders within 10 feet of the smoker. LP cylinder must be stored outdoors, out of reach of children. DO NOT store LP cylinders in a building, garage, or any other enclosed area.
-  DO NOT store LP gas cylinders inside or on top of the smoker. Improper storage of cylinders could lead to explosion, fire and/or personal injury. Cylinders are to be stored outdoors, out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
-  While the smoker is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
-  LP gasses are heavier than air, tend to pool and collect in-lying areas, are easily ignited and are highly flammable. Proper care and caution should be employed when dealing with any such fuels.
-  The smoker should be shut off and all supply valves (on piping or on fuel cylinders) should be closed in the event that the odor of unburned gas is detected. Do not attempt to use the unit until any gas leaks are fixed and/or the source of the unburned gas odor is accounted for.
-  Do not use the smoker if the burner fails to light or fails to remain lit. Under such conditions, gas should be shut off and fuel cylinder should be disconnected.



-  Use under high wind conditions that result in poor burner operation such as blowing out and flaring should be avoided. If repositioning the unit does not improve operation under such wind conditions, the unit should be shut off.
-  All installations are to conform to local codes. In the absence of local codes, installation should conform to the *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
-  The smoker should be installed with the hose regulator assembly extended at full length of the house directly ( 24" [61 cm] maximum) away from the burner. When so configured, placement results in maximum tank to smoker distance. When the smoker is operated, the hose/regulator and gas tank should be on a line perpendicular to wind direction. Placing tank closer than 24" (61 cm) to the smoker can overheat the tank and cause release of propane through relief openings and can result in tank fire or explosions.

**USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR SMOKER.  
READ ALL INSTRUCTIONS, WARNINGS AND SAFEGUARDS BEFORE  
ASSEMBLING AND OPERATING YOUR SMOKER.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Identifying the parts - Continued

Check your contents for these parts. If you are missing any parts, or if any parts are damaged, please call our toll-free customer service line to order parts.

**DO NOT RETURN YOUR SMOKER TO THE RETAILER - CALL US FIRST!**

**1-800-668-5323**

Item No.	Qty	Description	Part Number by Model					
			3005G	3405G/GT	3405GW	3605G	3405BG	3405BGW
1	1	Cabinet Assembly	AZ002018	AZ002026	AZ002026	AZ002034	AZ002040	AZ002040
1a	1	Cabinet	AZ002019	AZ002027	AZ002027	AZ002035	AZ002041	AZ002041
1b	2	Hinge	AZ002003	AZ002003	AZ002003	AZ002003	AZ002003	AZ002003
1c	1	Door Panel	AZ002021	AZ002029	AZ002029	AZ002037	AZ002043	AZ002043
1d	2	Wire Rack Track	AZ002022	AZ002030	AZ002030	AZ002030	AZ002044	AZ002044
2	2	Cooking Grids	AZ002023	---	---	---	---	---
	3	Cooking Grids	---	AZ002031	AZ002031	AZ002031	AZ002045	AZ002045
3	1	Water Pan	AZ002024	AZ002024	AZ002024	AZ002024	AZ002045	AZ002045
4	1	Heat Indicator / Nameplate	AZ002008	AZ002008	AZ002008	AZ002008	AZ002008	AZ002008
5	1	Air Damper	AZ001146	AZ001146	AZ001146	AZ001146	AZ001146	AZ001146
6	1	Door Handle Kit	AZ002009	AZ002009	AZ002009	AZ002009	AZ002009	AZ002009
7	1	Wood Box Stand	AZ002010	AZ002010	AZ002010	AZ002010	AZ002010	AZ002010
8	1	Wood Chip Box	AZ002011	AZ002011	AZ002011	AZ002011	AZ002011	AZ002011
9	1	Wood Chip Box Lid	AZ002012	AZ002012	AZ002012	AZ002012	AZ002012	AZ002012
10	1	Burner Assembly	AZ002013	AZ002013	AZ002013	AZ002038	AZ002038	AZ002038
11	1	Control Panel Assembly	AZ002025	AZ002025	AZ002047	AZ002039	AZ002046	AZ002048
11a	1	Control Knob	AZ002015	AZ002015	AZ002015	AZ002015	AZ002015	AZ002015
11b	1	Rotary Ignitor	---	---	AZ002032	---	---	AZ002032
	1	Push-Button Ignitor	AZ002016	AZ002016	---	AZ002016	AZ002016	---
11c	1	Rotary Igniter Knob	---	---	AZ002033	---	---	AZ002032
12	2	Carry Handle	AZ001109	AZ001109	AZ001109	AZ001109	AZ001109	AZ001109
13	3	Standard Leg	AZ001103	AZ001103	AZ001103	AZ00110	AZ001103	AZ001103
14	1	Leg with Hole	AZ001104	AZ001104	AZ001104	AZ001104	AZ001104	AZ001104
n/a	1	Master Hardware Pack	AZ002017	AZ002017	AZ002017	AZ002017	AZ002017	AZ002017
n/a	1	Meat Hook	---	V500-5528 Model 3405GT	---	---	---	---
n/a	1	Cover	---	J303-0016 Model 3405GT	---	---	---	---

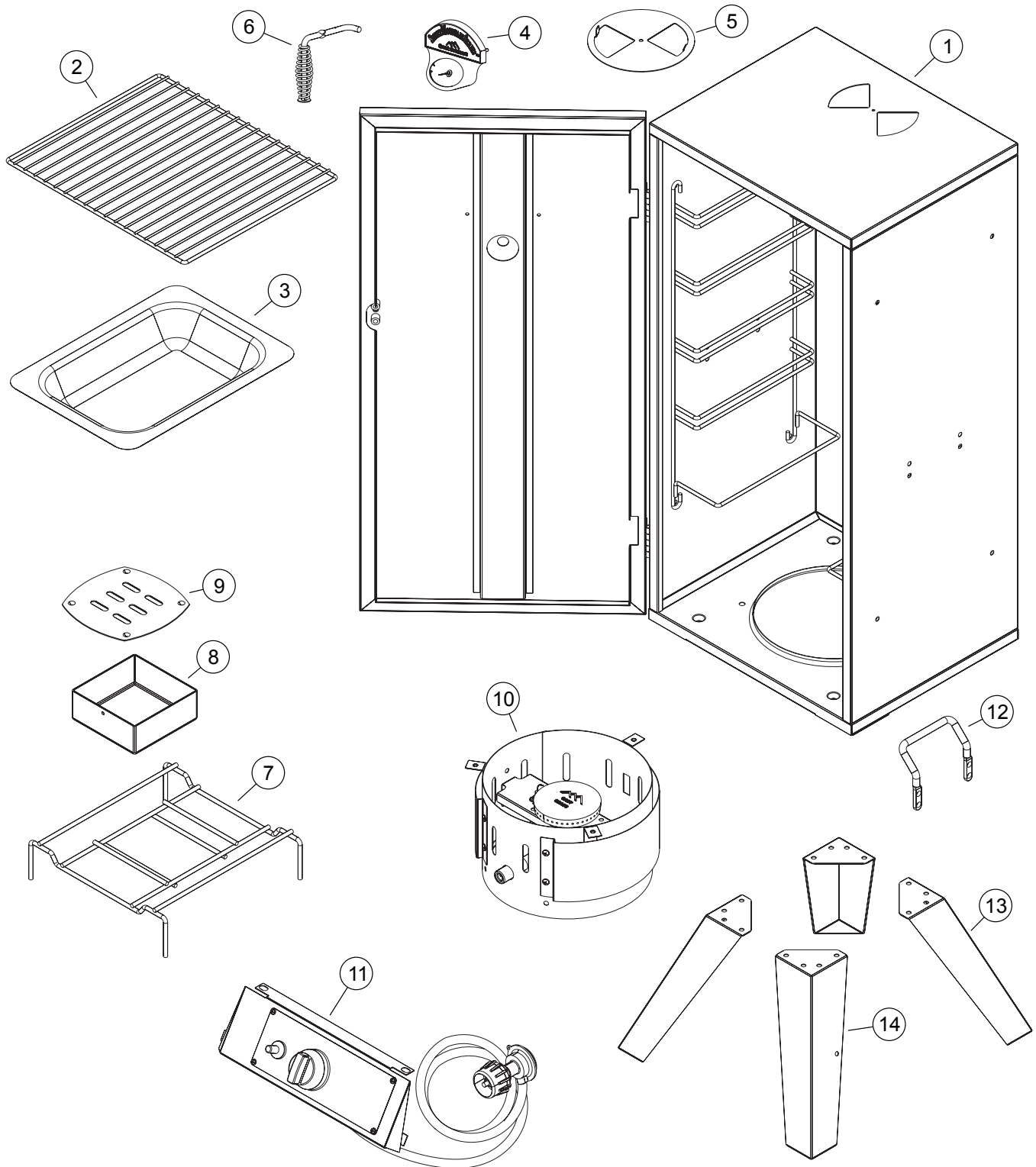
LP tank and flavouring hardwood not included.

# Assembly Step 1 – Identifying the parts

Check your contents for these parts. If you are missing any parts, or if any parts are damaged, please call our toll-free customer service line to order parts.

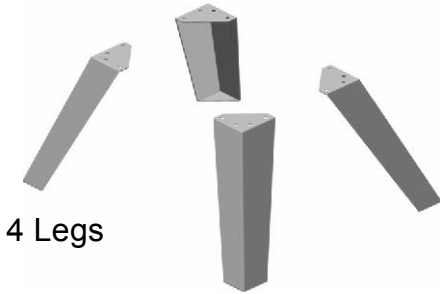
DO NOT RETURN YOUR SMOKER TO THE RETAILER - CALL US FIRST!

**1-800-668-5323**



# Assembly Step 2

## Locate these parts:



4 Legs

Cabinet Assembly



## Tools needed:



Phillips Head Screwdriver

## Hardware:

HARDWARE BAG

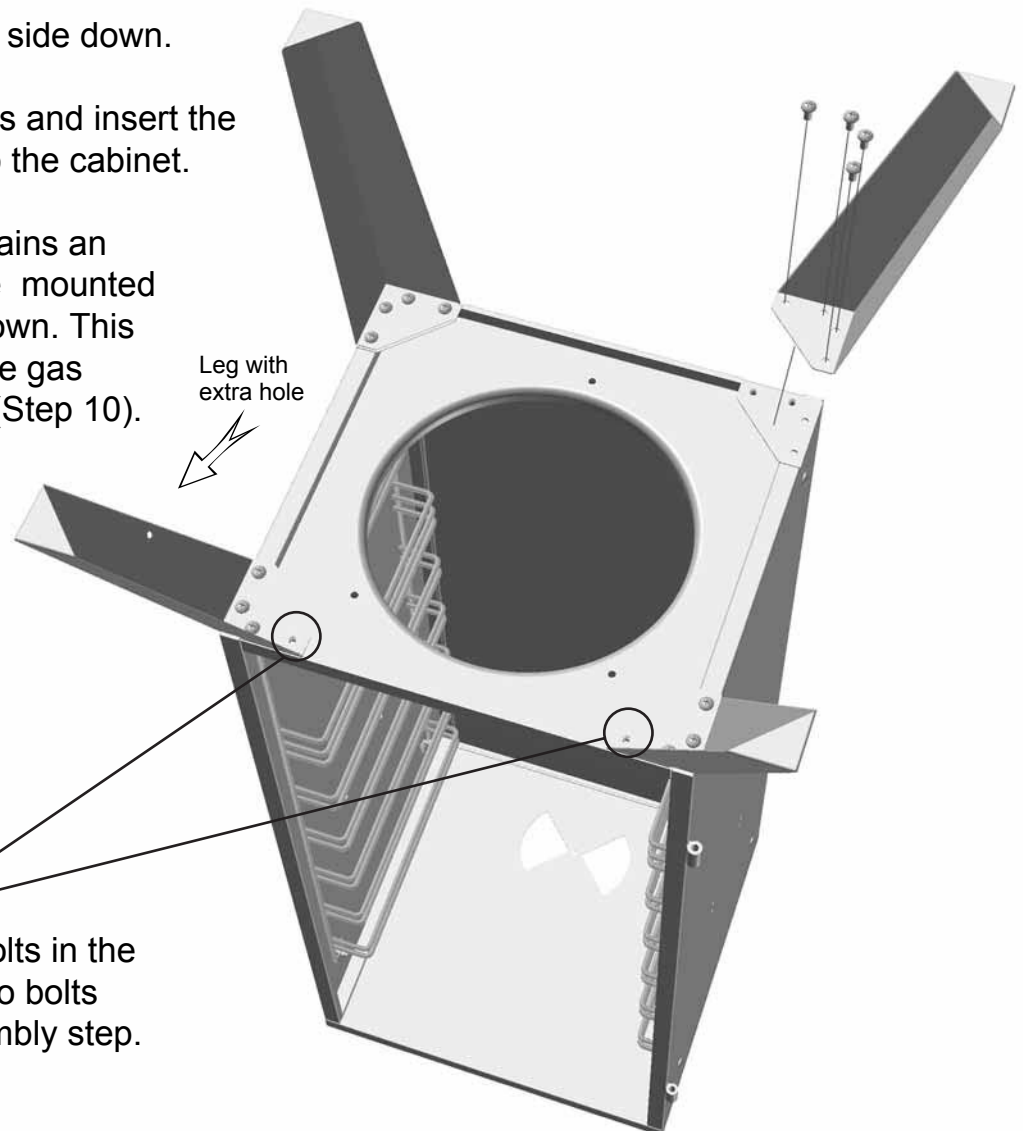
A



1/4-20 X 5/8" Bolts  
16 Required

1. Set the cabinet assembly top side down.
2. For each leg, line up the holes and insert the bolts. Nuts are pre-welded to the cabinet.

**IMPORTANT:** The leg that contains an extra hole on its side must be mounted at the front in the position shown. This hole will be used to secure the gas hose to the leg with a zip-tie (Step 10).



3. DO NOT yet insert the two bolts in the locations indicated. These two bolts will be used in the next assembly step.

# Assembly Step 3

## Locate these parts:

Control Panel Assembly



## Tools needed:



Phillips Head Screwdriver

## Hardware:

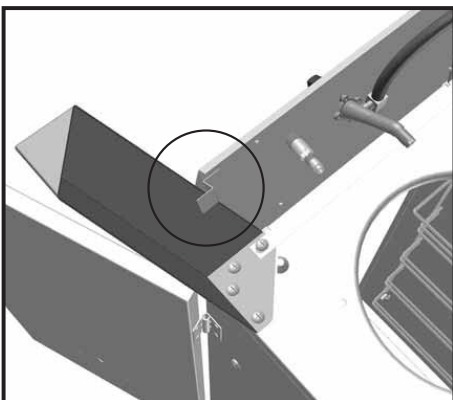
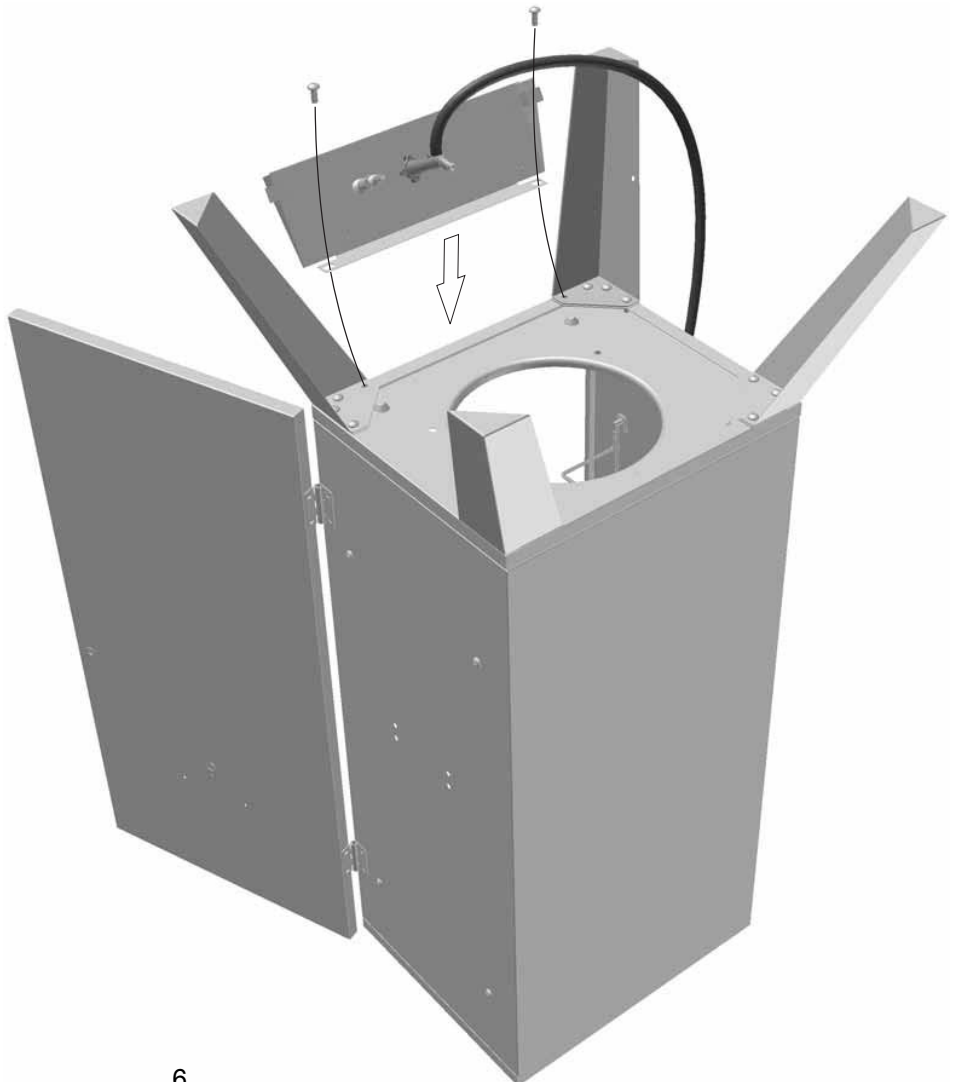
HARDWARE BAG

A



1/4-20 X 5/8" Bolts  
(2 Remaining from previous step)

1. Place the Control Panel Assembly between the front legs as shown. There are slots on the control panel that fit around the legs. The mounting tabs fit to the inside of the legs and line up with the bolt holes.
2. Be sure all the tabs on the back side of the control panel are captured around the legs as shown below.
3. Insert the two remaining bolts and tighten them securely.



# Assembly Step 4

Locate these parts:

Burner  
Assembly



Tools needed:



Phillips Head  
Screwdriver

Hardware:

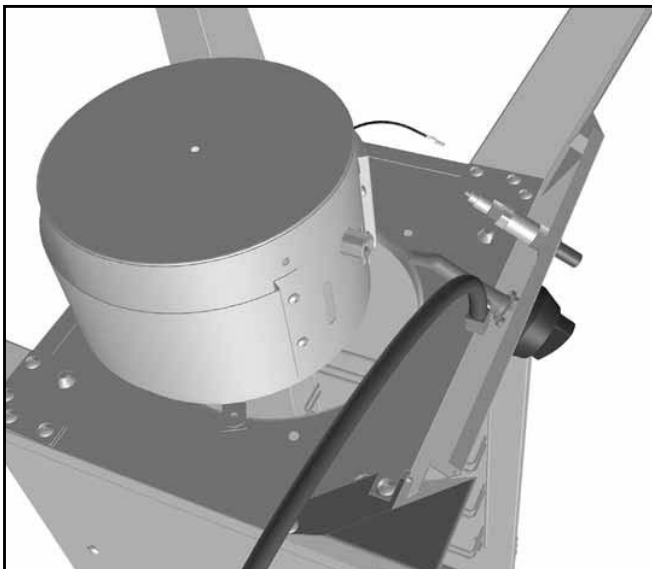
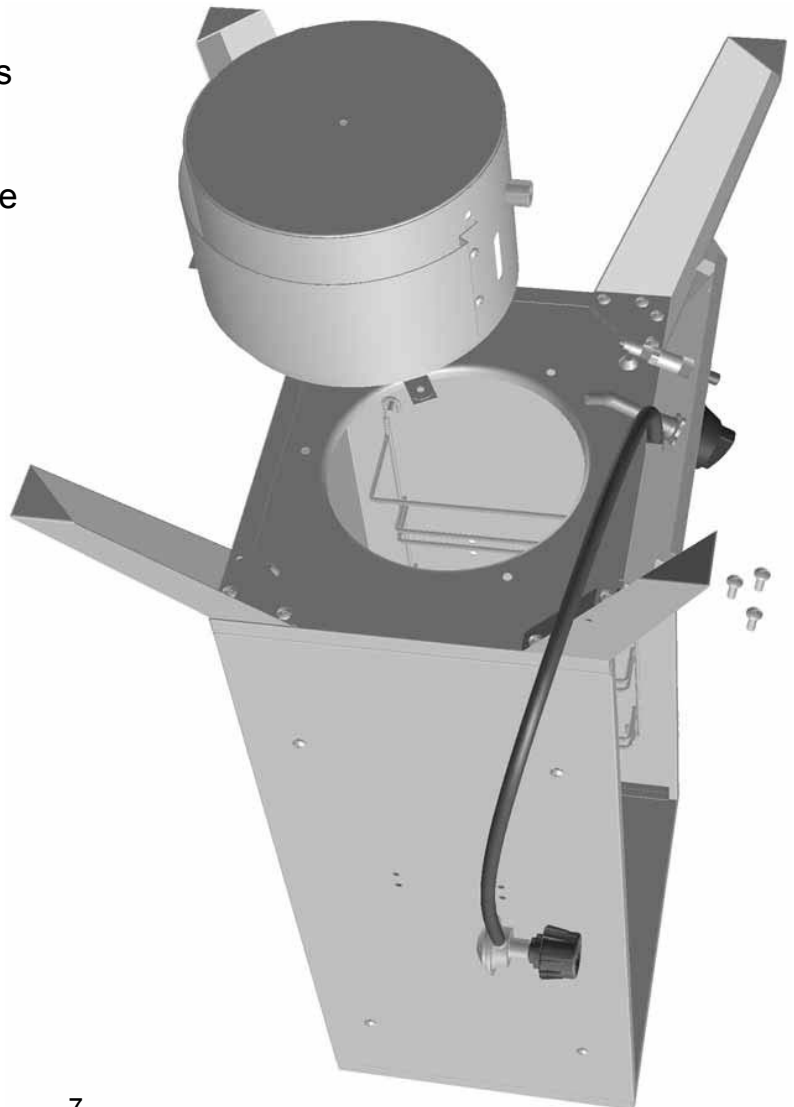
HARDWARE BAG

B



1/4-20 X 1/2" Bolts  
3 Required

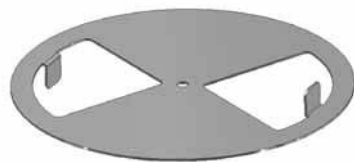
1. Set the burner assembly onto the cabinet as shown. **IMPORTANT:** The burner tube must slide properly onto the valve stem as shown below.
2. Secure the burner assembly with the three bolts from the inside of the cabinet. Securely tighten the bolts.
3. Attach the loose igniter wire to the igniter on the control panel as shown below.





# Assembly Step 5

## Locate these parts:



Damper  
Plate

## Tools needed:



Phillips Head  
Screwdriver



3/8"  
Wrench

## Hardware:

HARDWARE BAG

C



10-24 Nuts  
1 Required

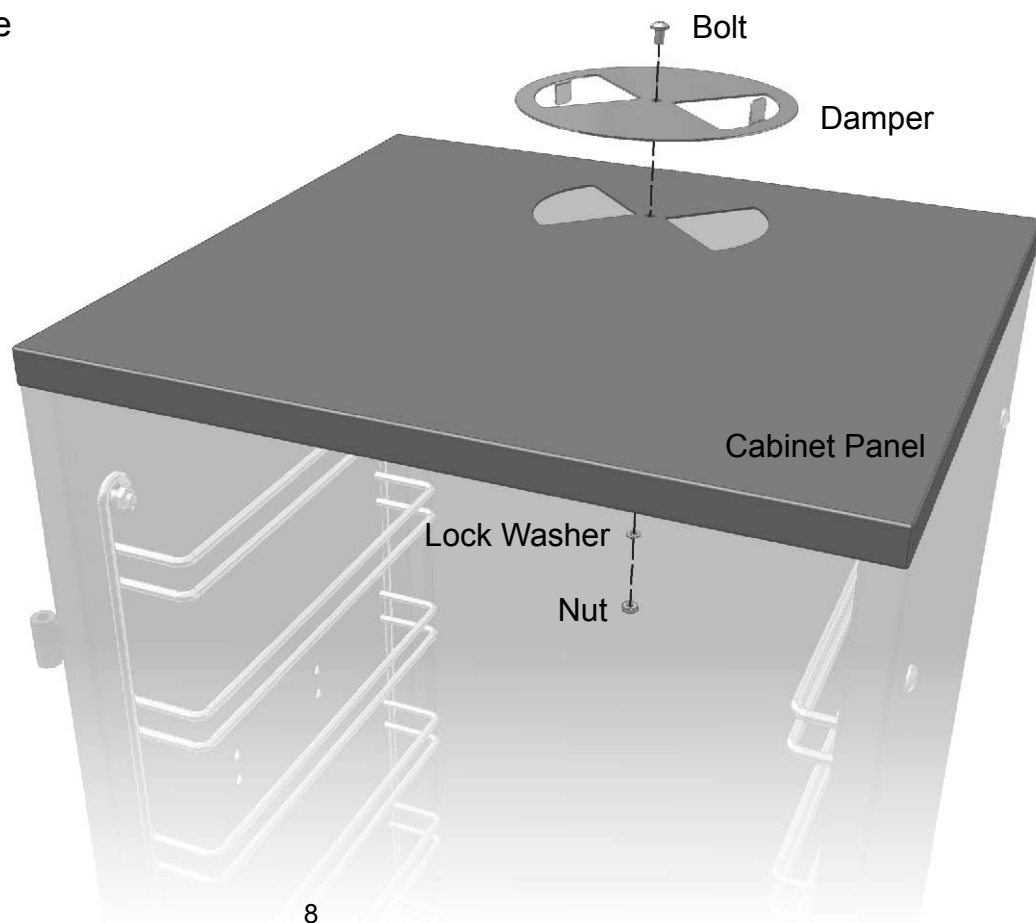


10-24 Lock Washers  
1 Required



10-24 x 5/8" Bolts  
1 Required

1. Turn the smoker Upright.
2. Set one damper plate on the cabinet and line it up with the corresponding "butterfly" holes. One of the tabs will set inside one of the holes.
3. Insert a bolt from the outside through the center hole.
4. From the inside, place a lock washer and nut on the bolt as shown.
5. Thread the nut just tight enough to keep the damper plate snug. It should be able to rotate with little resistance.



# Assembly Step 6

Locate these parts:

2 Carry  
Handles



Tools needed:



Phillips Head  
Screwdriver



1/2"  
Wrench

Hardware:

HARDWARE BAG

D



1/4-20 Nuts  
8 Required

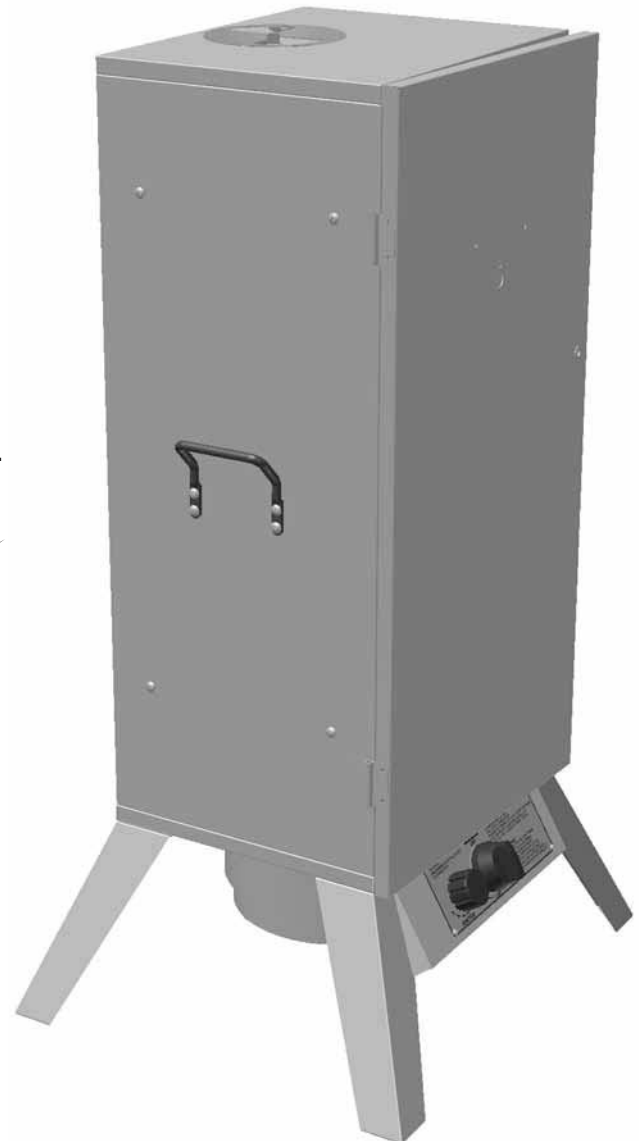
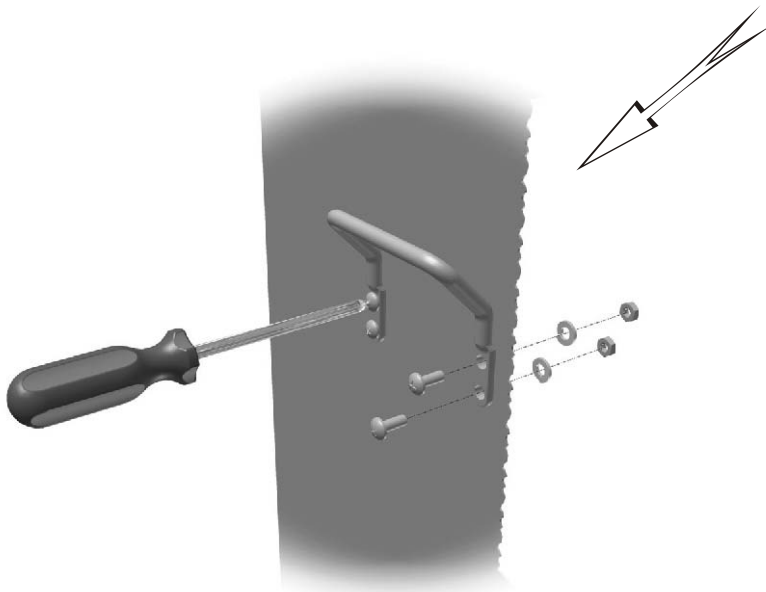


1/4 Lock Washers  
8 Required



1/4-20 x 5/8" Bolts  
8 Required

1. Line up the carry handle with the corresponding holes on the side of the cabinet as shown. The handles must be positioned upright with the bolt holes on the bottom as shown.
2. Insert the bolts from the outside and thread the lock washers and nuts from the inside of the cabinet.
3. Firmly tighten the nuts.
4. Complete steps for both sides of the cabinet assembly.

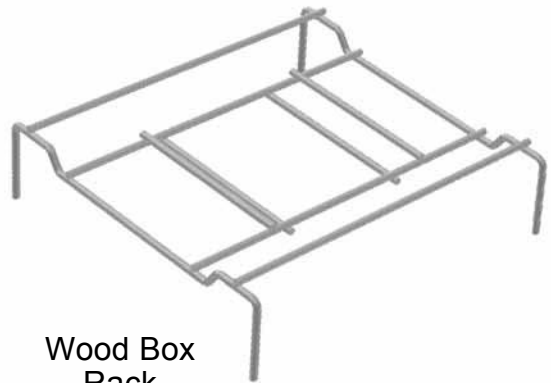


# Assembly Step 7

Locate these parts:



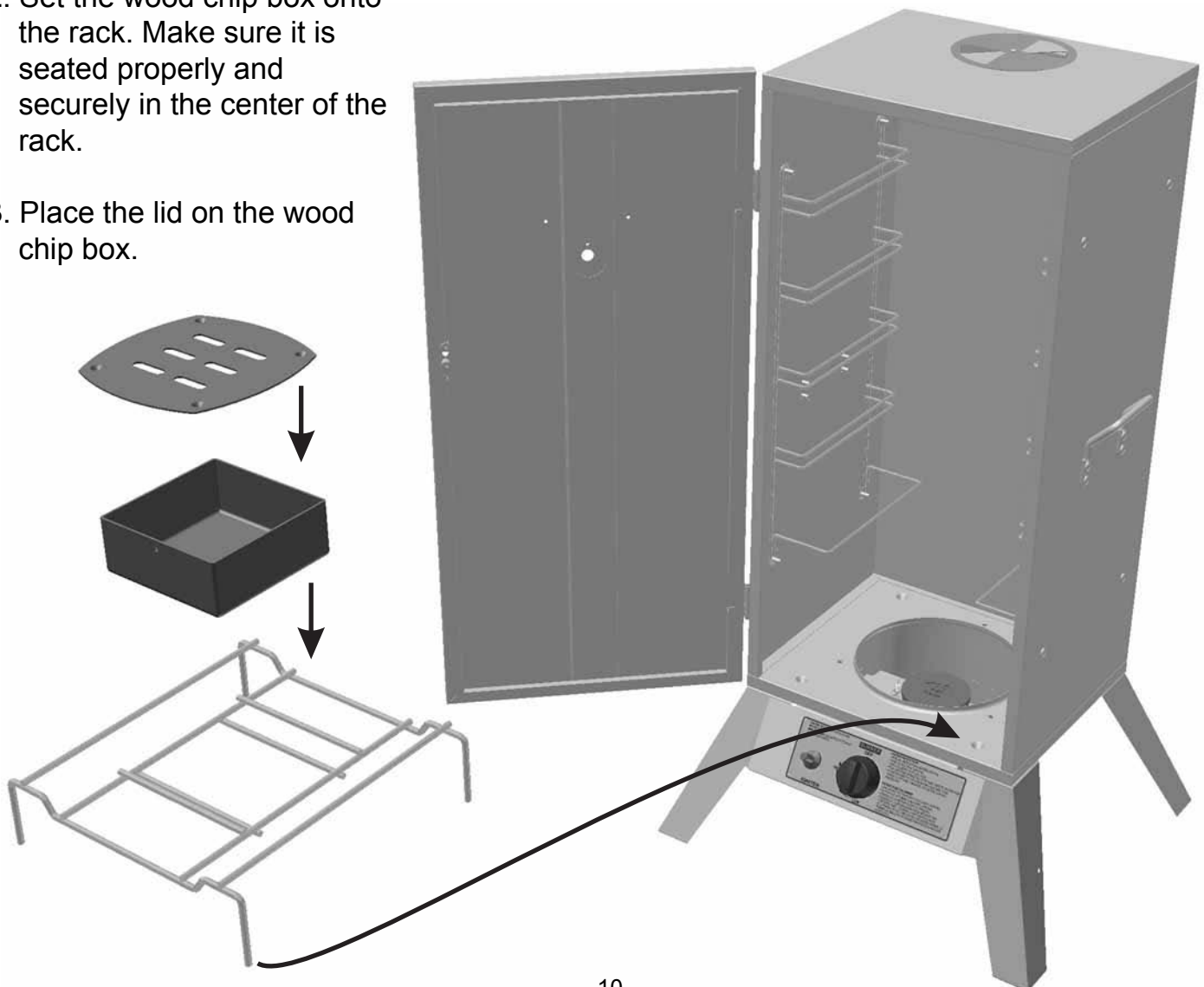
Wood Chip Box  
and Lid



Wood Box  
Rack

No tools or hardware are required for this step.

1. Insert the wood box rack into the lowest rack position in the bottom of the smoker.
2. Set the wood chip box onto the rack. Make sure it is seated properly and securely in the center of the rack.
3. Place the lid on the wood chip box.

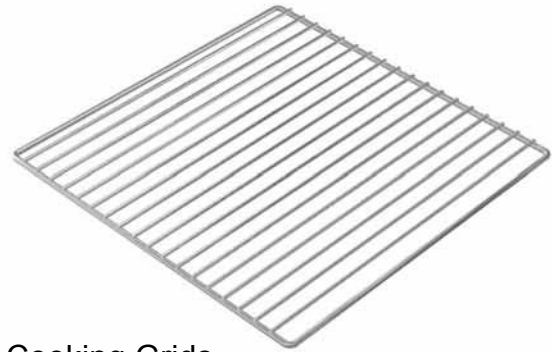


# Assembly Step 8

Locate these parts:



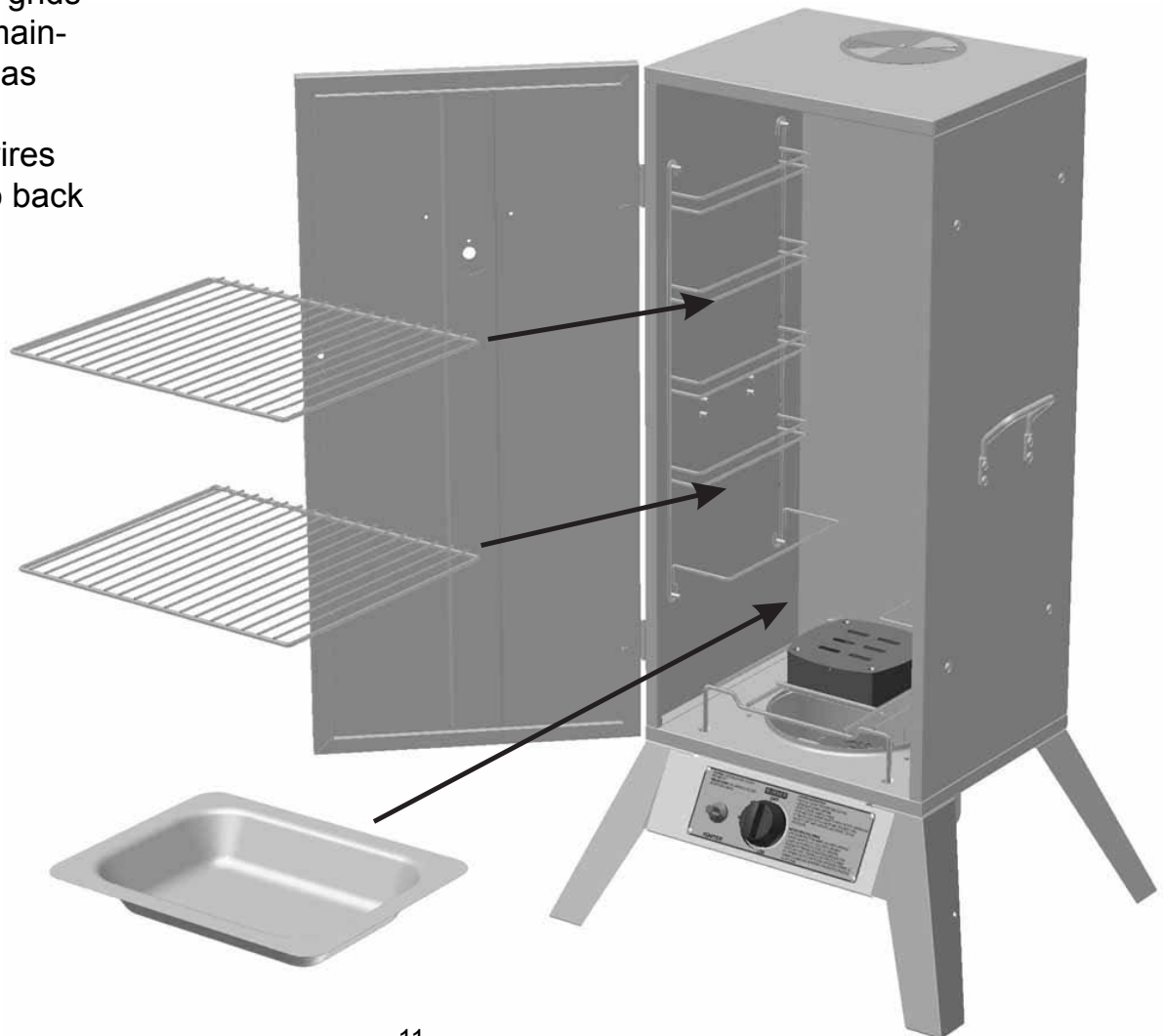
Water Pan



Cooking Grids

No tools or hardware are required for this step.

1. Slide the water bowl into the second rack position as shown.
2. Insert the cooking grids into any of the remaining rack positions as desired. For best access, the grid wires should run front to back as shown.



# Assembly Step 9

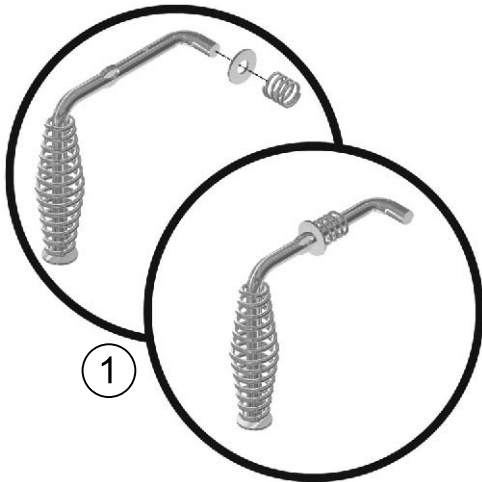
Locate these parts:

HARDWARE BAG

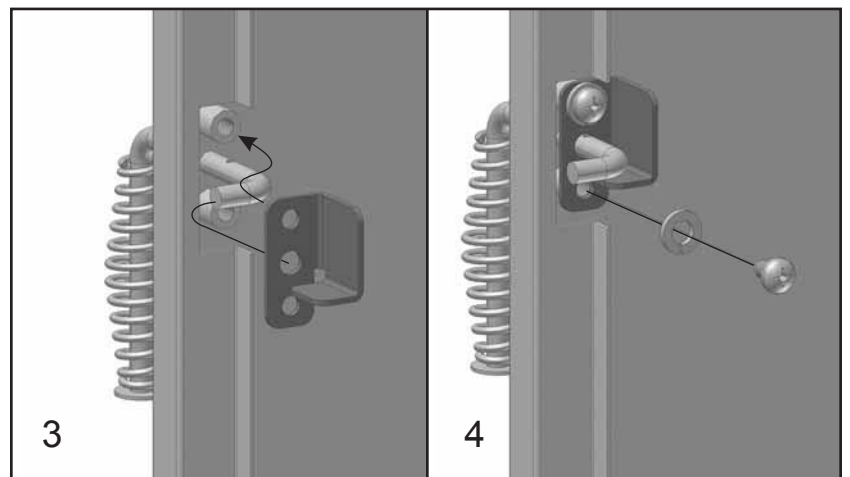
E



Tools needed:



1. Slide the handle washer onto the end of the door handle, followed by the handle spring as shown.
2. Feed the door handle into the hole through the front of the door panel.
3. From the back side of the door panel, insert the mounting plate over the end of the handle as shown.
4. With lock washers placed on the bolts, insert the bolts through the mounting plate, into the pre-threaded mounts and firmly tighten the bolts.



# Assembly Step 10

Locate these parts:

HARDWARE BAG **F**

Nameplate  
with heat indicator

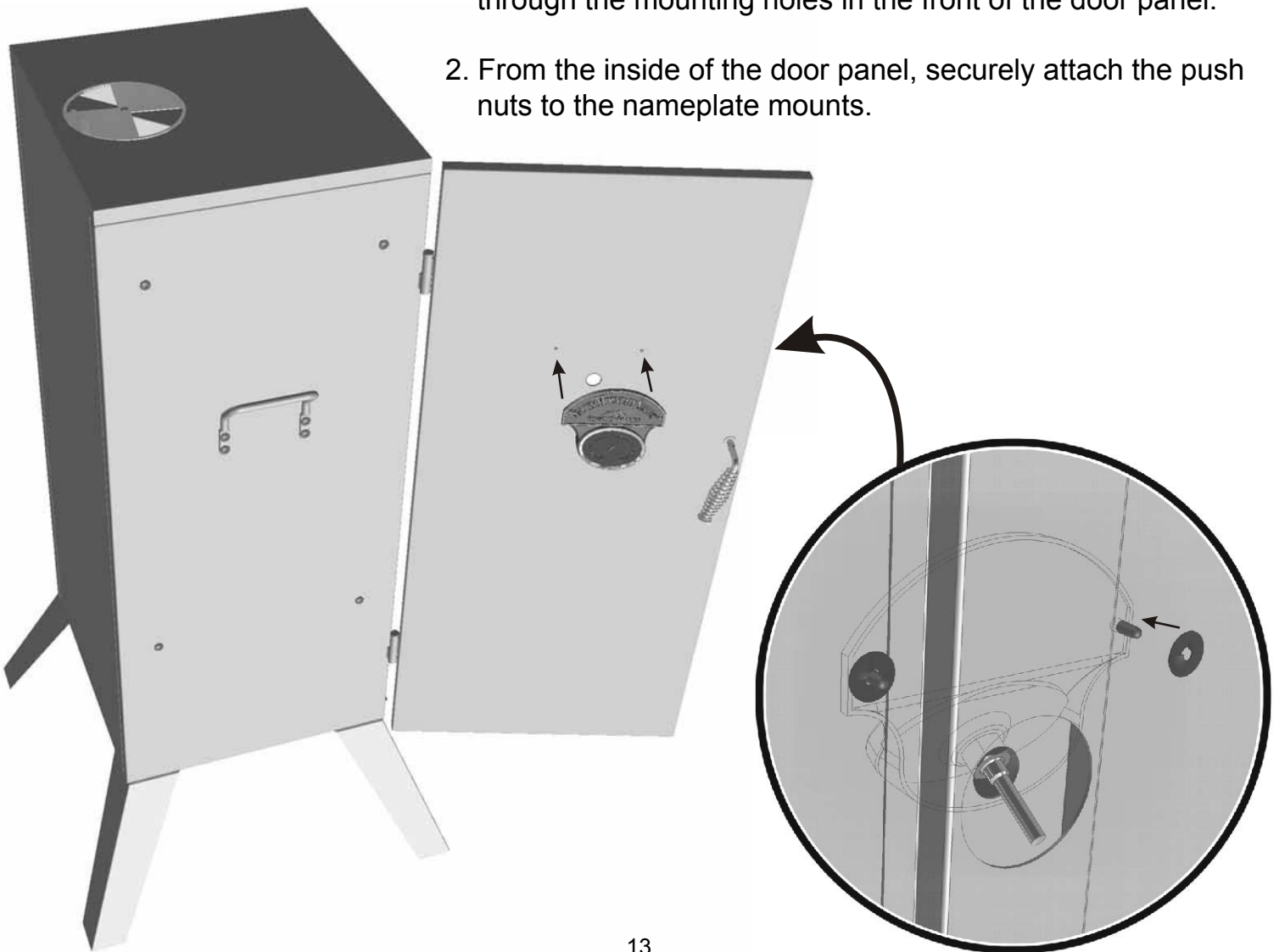


2 Push Nuts



No tools or hardware are required for this step.

1. Insert the nameplate mounts and heat indicator prong through the mounting holes in the front of the door panel.
2. From the inside of the door panel, securely attach the push nuts to the nameplate mounts.



# Assembly Step 11

Locate these parts:

HARDWARE BAG

G

Tools needed:

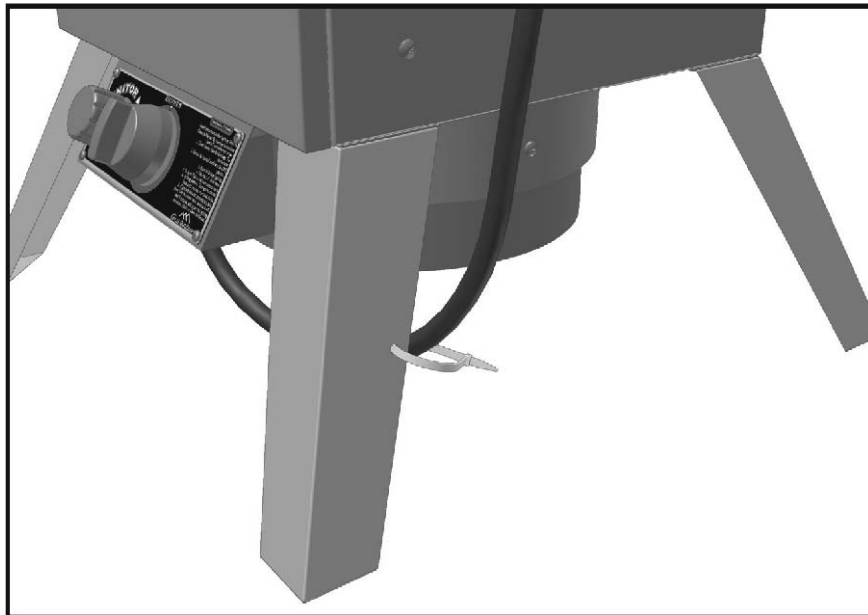
Zip Tie

S-Hook

Pliers

Using the zip tie, secure the hose to the front leg shown. Do not pull the zip tie tight - leave it just loose enough so that the hose can be adjusted if needed.

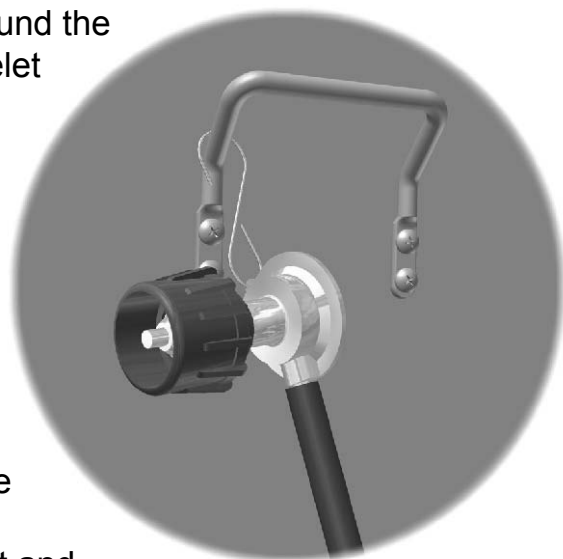
Tying the hose to the leg helps prevent the hose from coming into contact with the hot burner chamber. Inspect the installation underneath the smoker to ensure that the hose is not rubbing any position of the burner chamber.



1. Place one end of the S-Hook around the regulator neck or through the eyelet as shown.

2. Using a set of pliers, crimp the S-Hook securely to the HVR so that it can not be removed from the HVR.

3. When the LP tank is not attached to the smoker, use the S-Hook to hang the HVR from the carry handle on the side of the smoker. This will help prevent dirt and other particles from plugging the end of the HVR.



Assembly is now complete! Please follow all instructions and safeguards on the following pages for connecting the LP tank.

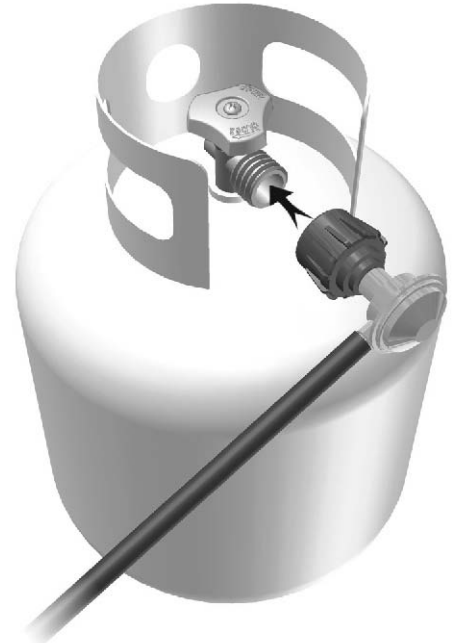
# Connecting the LP Tank

## **WARNING**

**ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND / OR INJURY.**

1. The knob on the LP tank must be closed. See that the knob is turned clockwise to full stop.
2. Check that the control knob on the smoker is turned off.
3. Remove the protective cap from the LP tank valve and coupling nut, if present.
4. Hold the regulator in one hand and insert the nipple into the valve outlet. Be sure the nipple is centered in the valve outlet. The coupling nut connects to the large outside threads on the valve outlet. Use care - do not cross-thread the connection.
5. Hand tighten the coupling nut clockwise until it comes to a full stop. Firmly tighten by hand only. Do not use tools.

**CAUTION:** In the connection process, the HVR side of the connection will seal on the back check in the valve, resulting in a slight resistance. The connection requires about one-half to three-quarters additional turn to complete the connection.



- ▲ Any fuel supply cylinder used must be constructed and marked in accordance with specifications for propane cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49, or CAN/CSA B339. The appliance is to be used only with 20 pound, vertical standing vapor withdrawal type tank.
- ▲ (A) Do not store tanks under or near the smoker.
- ▲ (B) Never fill tanks more than 80% full.
- ▲ If instructions A and B above are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur. This smoker is designed to operate on LP (Liquefied Propane) gas only.

The 20 lb. LP cylinder used with this smoker must conform to the following requirements.

Diameter 12" (30.5 cm)

Height 18" (45.7 cm)

With a maximum capacity of 20 pounds

The gas cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.

- ▲ The instructions stated on gas cylinder tanks have to be followed when filling or transporting tanks. Failure to do so could result in problems to overfilling, excessive venting release of gas and to regulator freezing.

Do not allow dirt or foreign material to get into or onto the tank connection when it is not attached to the fuel supply system. Use the protective cap provided.



# Connecting the LP Tank - Continued

## **! WARNING**

**ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE AND / OR INJURY.**

Cylinder must be filled before initial use. All handling, transport, filling and storage of LP gas cylinders must be in accordance with *NFPA 58 Storage and Handling of Liquid Petroleum Gases*, or *CAN/CGA b149.2 Propane Installation Code*. Cylinder must be suitably tied down during transportation. Do not place any other items on top of cylinders at any time. Cylinders are not to be exposed to excessive temperature or high heat.

**If there is a question on the identity of your unit and of the type of fuel to be used, please look on the data plate. Units are factory equipped for use on only one type of fuel. These units cannot be, and should not be used on other type of fuels. Doing so can cause severe damage to the unit and the installation area and the added risk of serious injury. Any attempt to operate these smoker on fuels for which they are not designed certified voids the manufacturer's warranty.**

Gas Tank outlet must have Type 1 gas connection termination in order to mate the gas hose provided with smoker.

The pressure regulator and hose assembly supplied by the manufacturer with the appliance must be used. Replacement pressure regulator and hose assemblies must be those specified by the appliance manufacturer.

The regulator/hose assembly should be handled carefully to prevent contamination by foreign objects and dirt. The assembly should be inspected before use and any dirt or contamination should be wiped off. In order to insure proper operation, any replacement of the fuel tank regulator assembly has to be done with parts authorized by the smoker manufacturer.

This unit is not to be utilized with a non-self-contained LP-gas supply system.

**▲ Valve/pressure regulators are factory set to the correct operating pressures. No attempts should be made to adjust these settings!**

### *Checking for Leaks*

After all connections are completed, check all connections and fittings for leaks with a soap solution.

With all valves closed, apply the leak check solution (50/50 mix of dishwashing detergent and water) to all gas carrying connections and fittings.

Open tank valve.

Presence of bubbles at areas of wet solution indicates a gas leak.

If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the valve and repair the leak or replace the defective part. Do not use the smoker until all leaks are corrected.

When setting up the smoker and tank, it is recommended to have the tank and smoker on a line perpendicular to the wind direction.

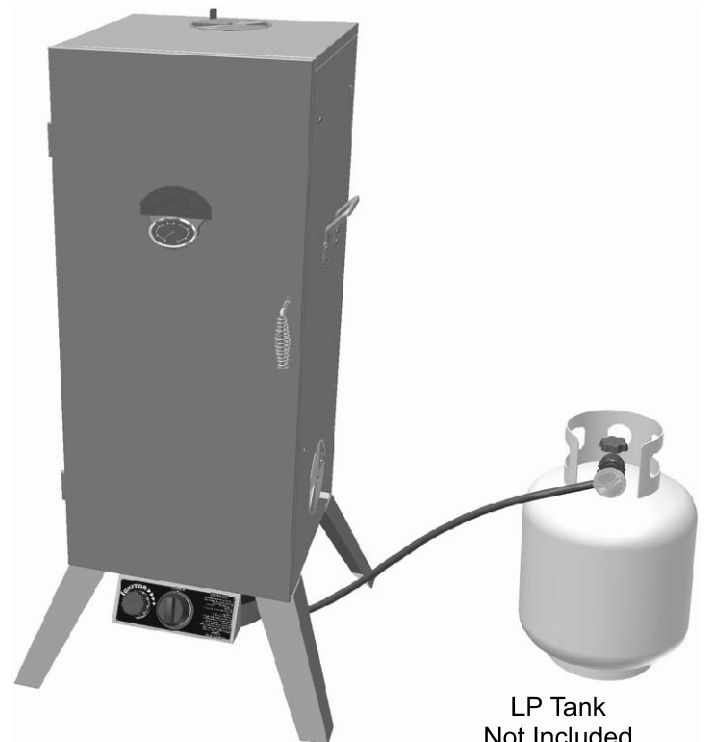
The gas hose/regulator assembly should be totally extended to the maximum distance so that the hose is straight and the tank is as far from the smoker as it can be.

LP tanks are intended for operation in the upright position only.

Care should be taken to protect the fuel supply hose from damage from either foot or vehicle traffic.

If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and the cylinder should be disconnected from the appliance.

Storage of the appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.



# Operating Instructions

## Pre-Use Procedures

Your smoker has been packaged with a retail store leave point-of-purchase label that hangs on the front of the door panel. The label must be removed before use. To remove the label, simply cut or tear along the indicated line and pull the top portion of the label from behind the name plate.

Before you cook food in your smoker, it is important to “season” your smoker. Seasoning seals the paint and interior of your smoker to enhance flavouring, durability, and overall performance. This is also referred to as the “break-in” process.

If your smoker requires any touch-up paint on the inside of the cabinet, the only time you should apply paint to the inside is before the seasoning process. Paint should not be applied to the interior of your smoker after your smoker has been used. Paint toxins may contaminate your food. However, if paint becomes necessary after use, see the section in the this manual concerning After Use Care and Maintenance.

To season your smoker, simply use it as you normally would; only do not cook any food. You will need to follow all of the operating procedures in the next few sections of this manual.

Using your desired flavouring woods and marinades, burn your smoker at a low temperature (around 175°F) for 45-60 minutes. Let the smoker cool, and clean out the used water and wood.

Once seasoning is complete, your smoker’s interior will have a durable, seasoned coating.

## Adding water

To add water before cooking, simply remove the water bowl and fill it with water up to 1” below the rim. Then replace the bowl to the bottom of the rack.

To add water while the smoker is hot, DO NOT pull the water bowl out beyond the rack.

### Cooking Tip:

- ☞ Line the water bowl with aluminum foil before each use. This will make it easy to clean and help your water bowl last longer.
- ☞ To make adding water easier and safer, use a **clean** watering can with a long spout.



## Adding Wood / Charcoal

To add wood chips before cooking, simply fill the wood chip box with your choice of flavoring hardwood chips. The amount and type of wood you use is entirely up to you. One full box is typically enough for several hours of smoking. Once the box is filled, place the lid on top of the box and set the box in the smoker.

To add wood chips while cooking, we recommend using tongs or long handled pliers to remove the box lid and place the pieces into the wood chip box without removing the box. It is not recommended to remove the wood chip box while the smoker is in operation.



**CAUTION!** : The wood chip box and lid get very hot. Avoid handling them while in use. Always wear protective oven mitts when handling hot components.



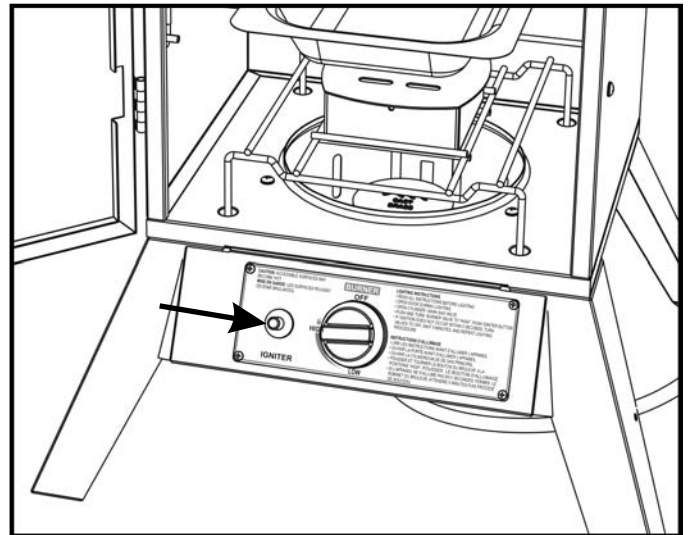
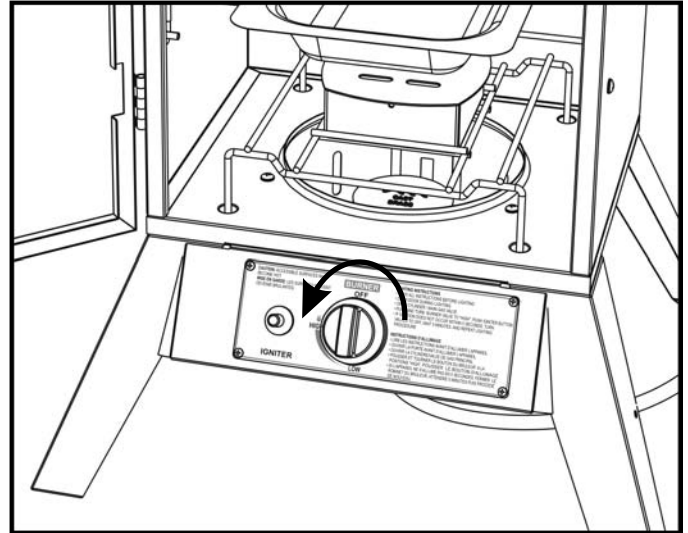
### Cooking Tips - Flavoring wood:

- ☞ Small wood chips work best inside the wood chip box.
- ☞ Use dry hardwoods such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite.
- ☞ Most fruit or nut tree woods produce excellent smoke flavoring.
- ☞ Do not use resinous woods such as pine or plywood. These usually produce unpleasant flavoring.
- ☞ Let your taste be your guide - experiment with different types and quantities of wood chunks, chips or sticks. You can even mix woods.
- ☞ To produce more smoke and prevent fast burning, pre-soak the wood chips in a separate bowl of water for at least 20 minutes, or wrap the chips in perforated aluminum foil.
- ☞ Most smoke flavoring occurs within the first hour of cooking. Adding wood chips after the first hour is typically not necessary unless extra smoke flavoring is desired.

## Lighting Procedure

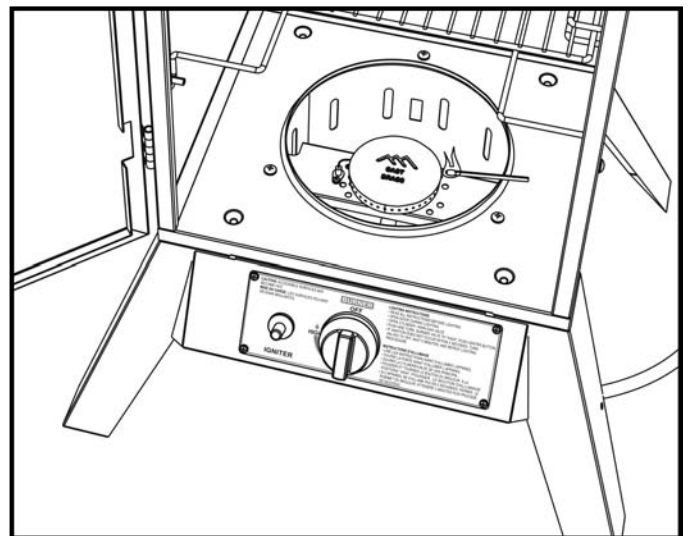
### Ignitor Lighting System:

1. Check all connections for leaks using the “soapy water” (checking for leaks) test as explained on page 16.
2. Open the smoker cabinet door.
3. Check for any blockage to the venturi tube or burner. Remove any foreign objects or matter.
4. Be sure the burner control knob is in the “OFF” position.
5. Open the LP cylinder valve **ONLY 1-1/2** turns by turning counter-clockwise.
6. To light unit with the rotary ignitor, push in and turn the burner control knob counter-clockwise to the high setting.
7. Immediately rotate the ignitor knob clockwise until you hear it click several times (you should see a small spark jumping from the end of the electrode rod to the side of the burner). If the burner doesn’t light within 3 to 5 seconds, turn the burner control knob off and wait five minutes before repeating the steps again. If burner still fails to light try match lighting the smoker using the instructions noted below.
8. Once the burner is lit, then close the door to allow heat to accumulate. The dampers can then be adjusted to the desired setting to allow proper air flow and combustion. Damper adjustment tips are listed on the next page.



### Match Lighting:

1. Repeat steps 1 thru 5 of the Ignitor Lighting System above.
2. Remove the Wood Chip Box and its stand from inside the smoker. Light a paper match and drop it into the burner chamber, making sure it falls next to the brass burner. Quickly turn the control knob to the light position. If the burner does not light within 4 or 5 seconds, turn the control knob off, wait 5 minutes, and repeat the process.



### **Cooking Tip – Damper Adjustments:**

- ☞ For better performance, rotate the smoker to where the front or back of the cabinet is facing the wind. This allows the adjustment of the dampers to be more effective and accurate.
- ☞ The dampers should never be fully closed.
- ☞ Opening a side damper allows more oxygen to be consumed by the fire, fueling the flames and causing an increase in temperature.
- ☞ Opening the top damper helps to exhaust both the heat and smoke.
- ☞ The key to effective smoking is to watch heat indicator on the door and adjust the dampers accordingly.
- ☞ Temperature maintenance is best controlled by different damper adjustment configurations.

## **Shutting the Smoker Off**

**CAUTION:** The smoker can become very hot while in use. Do not touch any portion of the smoker except for the door handle and burner control knob. It may be necessary to use protective gloves.

- Turn the burner control knob off by pushing in the rotating clockwise. The burner flame should then go out.
- Turn off the LP cylinder valve by turning the knob clockwise until it stops.
- Follow all warnings and safety precautions before removing the meat from the smoker or preparing the unit for storage. Please see page 23 for proper storage procedures and the important warnings and safeguards on pages 1 and 2.

## Cooking Instructions

### You Are Now Ready To Begin:

**IMPORTANT:** Before each use, clean and inspect the hose and the connection to the LP cylinder. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced before the smoker is used. Refer to the “leak test instructions” in the LP Tank connection portion of this manual.

- Fill the wood chip box with flavoring wood chips and place the box inside the smoker as instructed in the assembly section of this manual.
- Place the water bowl inside the smoker in the lowest rack position as explained in the assembly section of this manual. Carefully fill the water bowl with water or marinade up to 1 inch below the rim. A full bowl will last for approximately 2-3 hours. Do not over fill or allow water to overflow from the water bowl.
- Insert or adjust the cooking grids in to the desired rack positions. For better access to the food with tongs or spatulas, be sure the grid wires run front to back as explained in the assembly section of the this manual.
- You are now ready to light the burner. Refer to the Lighting Procedure on the previous pages of this manual. The heat from the burner will allow the wood chips to burn, causing the flavoring smoke to accumulate. Adjust the dampers to control the heat.
- Place the food on the cooking grids in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and hot moisture to circulate evenly around all the food pieces.
- Smoking for 2 to 3 hours at the ideal constant cooking temperature of 225° to 250° F will get the best results. This temperature is according to the heat indicator mounted on the front of the smoker. For more tender and heavily smoked meat, a lower temperature may be preferred. If time is critical, a high temperature range is recommended.
- Check water level periodically and add water if low. For best results and to retain heat, avoid opening the door of the smoker while in use. When the door must be opened, only open it briefly. The smoker will quickly resume cooking temperature after the door is closed.
- Always use a meat probe thermometer to ensure food is fully cooked before removing it from the smoker.
- After each use, and after the smoker is cooled, carefully remove the grease pan from the bottom of the smoker, empty the grease, and clean the grease pan.

# Temperature Chart

Here is a chart for measuring properly cooked meat temperature:  
(USDA standard)

## Ground Meats & Meat Mixtures

Turkey	165 °F (74 °C)
Veal, Lamb	160 °F (71 °C)
Beef, Pork	160 °F (71 °C)

## Fresh Beef

Medium Rare	145 °F (63 °C)
Medium	160 °F (71 °C)
Well Done	170 °F (77 °C)

## Fresh Lamb

Medium Rare	145 °F (63 °C)
Medium	160 °F (71 °C)
Well Done	170 °F (77 °C)

## Fresh Veal

Medium Rare	145 °F (63 °C)
Medium	160 °F (71 °C)
Well Done	170 °F (77 °C)

## Poultry

Chicken, whole	180 °F (82 °C)
Turkey, whole	180 °F (82 °C)
Breasts, roast	170 °F (77 °C)
Thighs, wings	180 °F (82 °C)
Duck and Goose	180 °F (82 °C)

## Fresh Pork

Medium	160 °F (71 °C)
Well Done	170 °F (77 °C)

## Ham

Fresh (raw)	160 °F (71 °C)
Pre-cooked	140 °F (60 °C)

## Fish

(Cook until opaque  
and flakes easily)

### Note:

**These temperatures are measured with a meat probe thermometer. The heat indicator on the door of the smoker is not an accurate meat temperature reading.**

# After Use Safety and Maintenance

## ⚠️ WARNING

- ▲ Use caution when lifting and moving the smoker to avoid strains or back injury. 2 people are recommended to lift or move the smoker.
- ▲ DO NOT store the smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present. Keep the area around the smoker clear and free of combustible material and vapors.
- ▲ DO NOT store this smoker in an area accessible to children or pets. Store the smoker in a dry, protected location.
- ▲ DO NOT allow anyone to conduct activities around the smoker following use until it has cooled. It is hot during operation and remains hot for a period of time following use.
- ▲ DO NOT leave hot ashes unattended until the smoker cools completely.
- ▲ This smoker becomes extremely hot - allow the smoker to cook completely before handling. If you must handle the smoker while it is hot, ALWAYS wear protective oven mitts or heat resistant gloves when handling the smoker or its components. Allow the smoker to cool before removing and cleaning the grease pan.
- ▲ Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy duty aluminum foil and putting them in a noncombustible container. Be sure there are no other combustible materials in or near the container.
- ▲ If you must dispose of the ashes in less time than it takes for them to completely cool, remove the ashes from the smoker, keeping them in heavy duty foil, and soak them completely with water before disposing of them in a noncombustible container.

## Care and Maintenance

**CAUTION:** All care and maintenance procedures are to be performed only while the smoker is turned off and cooled.

Clean the water bowl and cooking grids with hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. You may prefer to coat the water bowl and cooking grids lightly with cooking oil or cooking spray.

Frequently check and clean the venturi and burner for insects and insect nests. A clogged tube can lead to fire outside the smoker. Also make sure the smoker does not have any foreign objects obstructing the flow of combustion and ventilation air.

If your heat indicator seems to be out of calibration: Remove the heat indicator from the door of the smoker by loosening and removing the mounting nut from the inside. There is a second nut mounted on the back of the heat indicator that can be turned to adjust the heat indicator needle. Set the needle to the current outdoor ambient temperature and re-mount the heat indicator to the door of the smoker.

To clean the inside and outside of the smoker cabinet, simply use a damp cloth. Spray-washing with a water hose is not recommended. All moisture should be wiped away and not allowed to stand inside or on top of the smoker. Carefully remove the grease pan, dispose the grease, and wash thoroughly. Once cleaned, you may prefer to lightly coat the interior of the smoker cabinet with cooking oil or cooking spray.

If rust is present on the exterior surface of the smoker, clean it thoroughly with steel wool or emery cloth and use heavy duty, heat resistant paint.

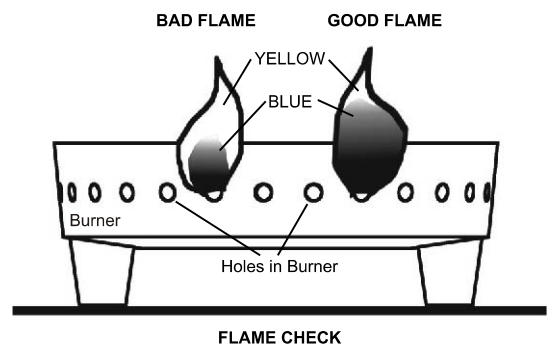
NEVER apply additional paint to the interior of the smoker. If rust is present on the interior of the smoker, clean thoroughly with steel wool or emery cloth and lightly coat the area with cooking oil or cooking spray to help minimize recurring rust.

When an LP tank is not connected, and to help prevent dirt or other foreign particles from clogging the HVR, hang the end of the HVR hose from the side handle using the supplied S-hook.

Inspect the flames at the burner by looking through the front access hole. A good flame should be blue with a yellow tip 1" to 2" in length. If flames are excessively yellow and irregular, oil residue and food deposits may be collecting on the burner. Try cleaning the burner surface and the holes to improve the flames. Bad flames may also be caused by poor HVR-to-venturi attachment. Always let the smoker cool before cleaning or checking the assembly.

To protect your smoker from weather, always keep your smoker covered while not in use.

To obtain replacement parts or accessories, call our toll-free customer service line: 1-800-668-5323





# Manufacturer's Limited Warranty

The Great Outdoors® Smoky Mountain Series™ smoker is guaranteed against broken or damaged parts at the time of purchase. All parts carry a 1-year limited warranty except the water bowl, which is guaranteed to be free of defects for 90 days. Paint is guaranteed to be free of defects for 90 days except rust, which may appear after repeated use.

This warranty does not cover damage or issues related to neglect, abuse, or modifications to the product. Repair labor is not covered.

All parts that meet the warranty requirements will be shipped at no-charge via the discretion of the Customer Service Department (ground shipments, or Parcel Post ONLY). Any special handling charges (i.e. Second Day, Overnight, etc.) will be the responsibility of the consumer.

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts to our address without first obtaining a return authorization number from our Customer Service Department. This service is available by calling toll free:

**1-800-668-5323**

**Monday - Friday, 8:00 a.m. - 6:00 p.m. EST**

This warranty may give you specific legal rights that vary by state or province.



**CFM HOME PRODUCTS**  
A Division of CFM Mass Merchant Group  
2695 Meadowvale Blvd.  
Mississauga, ON L5N 8A3

A Division of CFM U.S. Corporation  
Joplin, MO 64804

**©2005 CFM Corporation**

Smoky Mountain Series, the Smoky Mountain series logo, and the Great Outdoors logo is a trademark of CFM Corporation and not to be used without express permission by the owners and managers of CFM Corporation.

Smoky Mountain Series, le logo de Smoky Mountain Series et le logo de Great Outdoors sont une marque de commerce de la société CFM Corporation et on ne peut pas l'utiliser dans la permission expresse des propriétaires et des administrateurs de la société CFM Corporation.

Smoky Mountain Series, el logotipo de la serie Smoky Mountain y el logotipo de Great Outdoors son marcas registradas de CFM Corporation y no deben ser usados sin el permiso expreso de los propietarios y gerentes de CFM Corporation.

Patents Pending USA / Brevets en instance É.-U. /  
Patentes Pendientes EE.UU.: 1998-2003

Part number / Pièce no / Número de parte: AZ001177  
Revision B: October 2005 / Révision B : Octobre 2005 / Revisión B: Octubre del 2005



# Manuel d'assemblage et d'utilisation

## Fumoir de gaz

**3005G**

**3605G**

**3405G**

**3405BG**

**3405GT**

**3405GW**

**3405BGW**



### ASSEMBLEUR / INSTALLATEUR :

Laissez ces instructions au consommateur.

### CONSOMMATEUR / UTILISATEUR :

Lisez ces instructions en entier et conservez-les à un endroit sûr.

#### **⚠ DANGER**

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz du fumoir.
2. Éteignez toute flamme vive.
3. Ouvrez la porte.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous loin de l'appareil. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

1. N'entrez pas les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié (GPL) à moins de 10 pi (3,05 m) de cet appareil.
2. N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à moins de 25 pi (7,62 m) de cet appareil.
3. Si vous n'observez pas ces instructions, vous pourriez provoquer un incendie ou une explosion qui pourrait blesser quelqu'un ou causer des dommages à la propriété.

# LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUS LES AVERTISSEMENTS!

VOTRE SÉCURITÉ EST TRÈS IMPORTANTE – SI VOUS NE SUIVEZ PAS LES INSTRUCTIONS ET LES MISES EN GARDE, VOUS POURRIEZ CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU SUBIR DES BLESSURES.

## AVERTISSEMENT

- ▲ Il NE FAUT PAS utiliser ce fumoir d'une manière autre chose que ce pour quoi cet appareil est conçu. Il NE DOIT PAS être utilisé à des fins commerciales. Il NE DOIT PAS être installé ou utilisé dans un véhicule récréatif et (ou) sur un bateau. Le fumoir ne doit pas être utilisé comme appareil de chauffage.
- ▲ Conservez un extincteur d'incendie accessible en tout temps.
- ▲ La consommation d'alcool et de médicaments, avec ou sans ordonnance, peut nuire à la capacité de l'utilisateur de bien assembler ou d'utiliser le fumoir en toute sécurité.
- ▲ Ce fumoir est destiné aux applications extérieures uniquement, dans un endroit bien ventilé. Il NE FAUT PAS utiliser ce fumoir à l'intérieur, dans un garage ou dans une autre aire fermée ou sous un toit.
- ▲ Apportez une attention spéciale lorsque vous assemblez ou que vous utilisez le fumoir pour éviter les coupures et les éraflures sur les bordures grossières ou acérées.
- ▲ Il faut apporter une attention spéciale lors de l'assemblage et de l'utilisation de ce fumoir pour éviter de se couper ou d'érafler la peau sur les bordures rugueuses ou acérées.
- ▲ Il faut apporter une attention spéciale lorsqu'on lève ou qu'on déménage le fumoir pour éviter les problèmes de foulures et de dos. Il est recommandé que deux personnes lèvent le fumoir pour le déménager. Il NE FAUT PAS déménager le fumoir pendant qu'on l'utilise.
- ▲ Il NE FAUT PAS UTILISER le fumoir à proximité de matières inflammables ou combustibles, ou sous celles-ci, comme les patios, les porches ou les abris d'autos. Un faut prévoir un espace libre d'au moins 36 pouces (96 cm). Il NE FAUT PAS utiliser le fumoir sous un toit.
- ▲ Utilisez le fumoir uniquement sur des surfaces stables, au niveau et non inflammables, comme l'asphalte, le béton ou le sol dur. Il NE FAUT PAS utiliser le fumoir alors qu'il se trouve sur des matières inflammables, comme un tapis ou un patio en bois.
- ▲ Il NE FAUT PAS entreposer le fumoir à proximité d'essence ou d'autres liquides combustibles ou à des endroits qui pourraient comporter des émanations combustibles.
- ▲ Il NE FAUT PAS entreposer ni utiliser ce fumoir à des endroits accessibles aux enfants ou aux animaux de compagnie. Entrez le fumoir à un endroit sec et protégé.
- ▲ Il NE FAUT PAS laisser le fumoir sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Utilisez ce fumoir alors que vous pouvez le superviser de près.
- ▲ Il NE FAUT PAS permettre à des personnes de se livrer à des activités autour du fumoir pendant que l'appareil est utilisé ou avant qu'il ne se soit refroidi. L'appareil est chaud lorsqu'on l'utilise et il reste chaud pendant un certain temps après qu'on l'ait utilisé.
- ▲ Il NE FAUT PAS laisser des cendres chaudes sans supervision, jusqu'à ce que le fumoir soit froid.
- ▲ Il NE FAUT PAS déménager le fumoir pendant qu'on l'utilise. Il faut laisser le fumoir refroidir complètement avant de le déménager ou de le remiser.
- ▲ Ce fumoir devient extrêmement chaud – Laissez le fumoir refroidir complètement avant de le manutentionner. Si vous devez manutentionner le fumoir pendant que vous l'utilisez, portez TOUJOURS des gants de cuisine ou des gants pare-chaaleur lorsque vous manutentionnez le fumoir ou ses composants.
- ▲ N'utilisez JAMAIS d'essence ni d'autre liquide hautement volatil pour amorcer la combustion. Ils peuvent faire explosion.
- ▲ Le bol à eau et le contenant pour les copeaux de bois ne doivent pas être déplacés pendant que vous utilisez le fumoir ou avant que le fumoir ne se soit refroidi suffisamment. Ces deux contenants contiennent des cendres et des liquides chauds qui pourraient causer des blessures graves. Si vous devez déplacer ces composants, portez TOUJOURS des gants de cuisine ou des gants pare-chaaleur.
- ▲ Jetez les cendres froides en les enveloppant dans un papier d'aluminium pour service intense et en les plaçant dans un contenant non combustible.
- ▲ Assurez-vous qu'il n'y a pas de matière combustible dans le contenant ou autour de celui-ci.

# AVERTISSEMENT

- ▲ Si vous devez jeter les cendres avant qu'elles ne soient complètement froides, retirez les cendres du fumoir et conservez-les dans un papier d'aluminium pour service intense; imbitez-les complètement d'eau avant de les jeter dans un contenant non combustible.
- ▲ Il NE FAUT PAS obstruer le débit d'air de combustion et (ou) de ventilation du fumoir.
- ▲ Apportez toujours une attention spéciale lorsque vous ouvrez la porte du fumoir pendant que vous l'utilisez. Tenez les mains, le visage et le corps loin de la vapeur chaude ou des flambées. Protégez votre nez et votre bouche contre les inhalations.
- ▲ Il NE FAUT PAS porter des vêtements amples lorsqu'on utilise le fumoir. Attachez les cheveux longs lorsque vous utilisez le fumoir. Portez TOUJOURS des chaussures couvrant tout le pied lorsque vous utilisez le fumoir.
- ▲ Laissez le fumoir et ses composants refroidir complètement avant de faire le nettoyage et l'entretien de routine.
- ▲ N'utilisez JAMAIS d'articles de cuisson en verre, en plastique ou en céramique sur votre fumoir ou à l'intérieur de ce dernier.
- ▲ N'utilisez JAMAIS votre fumoir avec un bol à eau vide. Ne laissez JAMAIS l'eau s'évaporer complètement. Vérifiez le niveau d'eau à toutes les deux heures au moins. Un bruit de friture pourrait indiquer un bas niveau d'eau. Suivez les instructions présentées dans ce manuel pour savoir comment ajouter de l'eau pendant que vous utilisez le fumoir.
- ▲ Lorsque vous utilisez un bois aromatisant, ajoutez une quantité suffisante de bois avant d'utiliser le fumoir pour ne pas avoir à ajouter de bois pendant que vous fumez des aliments. L'ajout de bois pendant que vous utilisez le fumoir pourrait faire éclabousser de l'eau chaude et provoquer des blessures graves.
- ▲ Il n'est pas recommandé d'utiliser des accessoires qui ne sont pas prévus pour ce fumoir; autrement, vous pourriez créer des situations menant à des blessures ou à des dommages à la propriété.
- ▲ Il ne faut pas entreposer une bouteille de GPL, qui n'est pas raccordé à l'appareil, à proximité du fumoir ou de tout autre appareil. Il NE FAUT PAS entreposer les bouteilles de GPL de réserve à moins de 10 pieds du fumoir. Les bouteilles de GPL doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants. Il NE FAUT PAS entreposer les bouteilles de GPL dans un immeuble, dans un garage ou dans toute autre enceinte fermée.
- ▲ Il NE FAUT PAS entreposer les bouteilles de GPL à l'intérieur ou sur le dessus du fumoir. Un mauvais entreposage des bouteilles pourrait entraîner une explosion, un incendie et (ou) des blessures personnelles. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants; elles ne doivent pas être entreposées dans un immeuble, dans un garage ou dans toute autre enceinte fermée.
- ▲ Lorsque le fumoir n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être coupée au niveau du robinet de la bouteille.
- ▲ Lorsqu'ils sont à l'état liquide, les gaz sont plus lourds que l'air; ils ont tendance à s'accumuler aux endroits les plus bas. Ils sont faciles à allumer et ils sont très inflammables. Il faut apporter une attention toute spéciale et prendre les précautions nécessaires lorsqu'on utilise ces carburants.
- ▲ Le fumoir devrait être fermé et tous les robinets d'alimentation en gaz (sur les tuyaux et les bouteilles de carburant) devraient être fermés si on détecte une odeur de gaz non brûlé. Il ne faut pas essayer d'utiliser l'appareil avant que la source de la fuite n'ait été corrigée et (ou) qu'on sache d'où provient l'odeur de gaz non brûlé.



- ▲ N'utilisez pas le fumoir si le brûleur ne s'allume pas ou s'il ne reste pas allumé. Si cela se produit, il faut couper l'alimentation en gaz et débrancher les bouteilles de gaz.
- ▲ L'utilisation de fumoir lorsqu'il vente beaucoup pourrait entraîner une mauvaise combustion; le fumoir pourrait s'éteindre ou il pourrait y avoir des flambées; il ne faut pas utiliser le fumoir en pareil cas. Si le déménagement du fumoir n'améliore pas la situation en raison du vent, il faut éteindre l'appareil.
- ▲ Toutes les installations doivent être conformes aux codes locaux. S'il n'y a pas de code local, l'installation doit être conforme au «National Fuel Gas Code», ANSI Z223.1/NFPA 54.
- ▲ **Le fumoir devrait être installé alors que les tuyaux sont étendus au maximum de leur longueur (maximum de 24 po ou 61 cm) en s'éloignant du fumoir. Placé ainsi, la distance entre la bouteille et le fumoir est à son maximum. Lorsque le fumoir est utilisé, le tuyau/détendeur et la bouteille de gaz doivent se trouver à la perpendiculaire par rapport à la direction du vent. Placer la bouteille à moins de 24 po (61 cm) du fumoir pourrait réchauffer la bouteille et provoquer une émanation de propane par l'ouverture de détente du gaz, ce qui pourrait provoquer un incendie ou une explosion de la bouteille.**

**APPORTEZ UNE ATTENTION SPÉCIALE ET FAITES PREUVE DE JUGEMENT LORSQUE VOUS UTILISEZ VOTRE FUMOIR**

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES MISES EN GARDE AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE FUMOIR.**

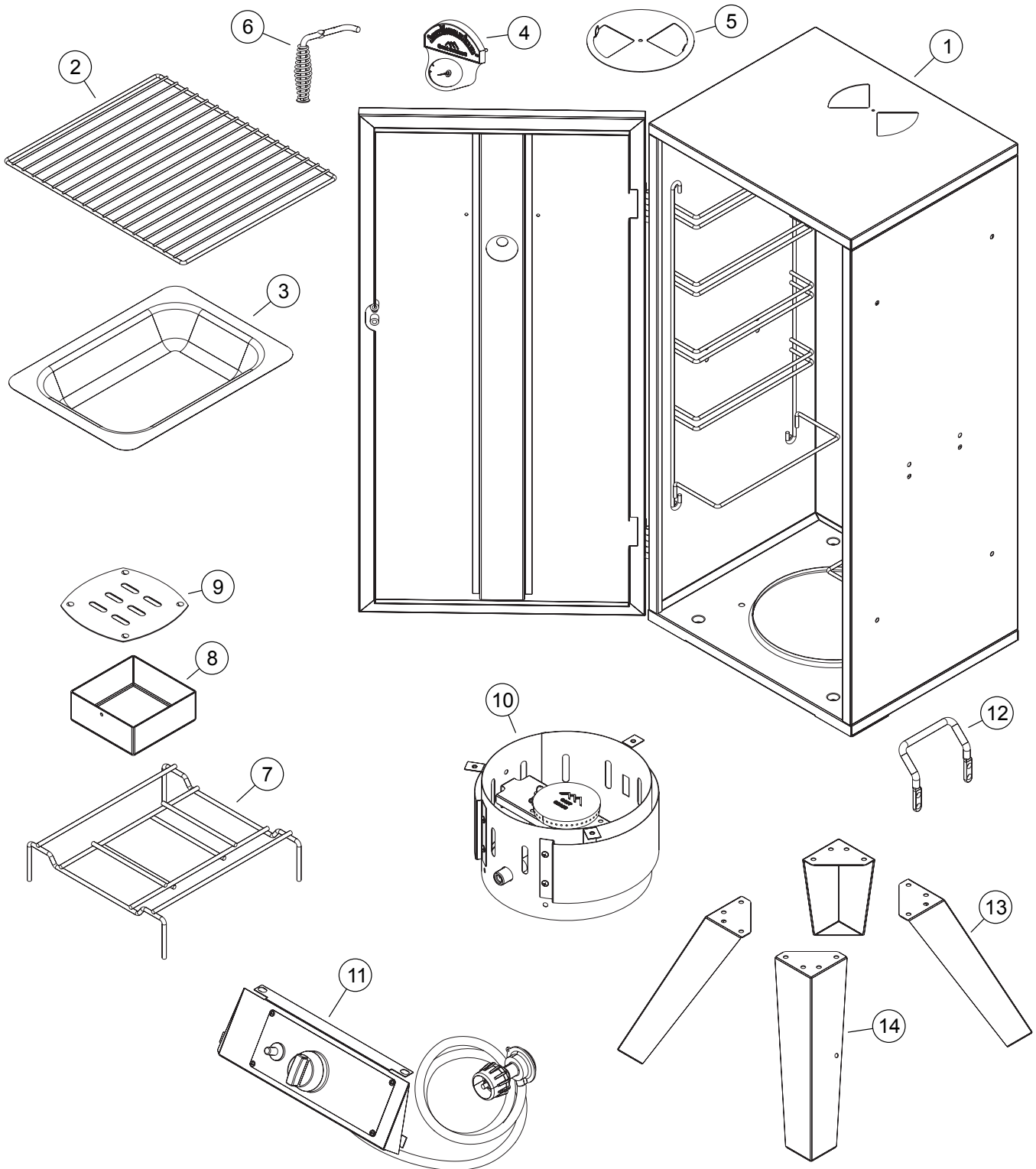
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# Assemblage Étape 1 – Identification des composants

Vérifiez le contenu de votre envoi pour y trouver ces composants. S'il vous manque des pièces ou si des pièces sont endommagées, téléphonez à notre numéro sans frais de service à la clientèle pour commander les pièces.

NE RENVOYEZ PAS LE FUMOIR AU DÉTAILLANT – TÉLÉPHONEZ-NOUS EN PREMIER !

**1-800-668-5323**



# Identification des composants - Suite

Vérifiez le contenu de votre envoi pour y trouver ces composants. S'il vous manque des pièces ou si des pièces sont endommagées, téléphonez à notre numéro sans frais de service à la clientèle pour commander les pièces.

**NE RENVOYEZ PAS LE FUMOIR AU DÉTAILLANT – TÉLÉPHONEZ-NOUS EN PREMIER !**

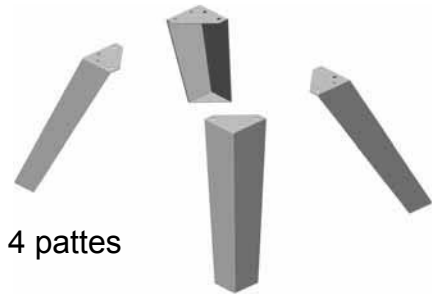
**1-800-668-5323**

No d'art	Qté	Description	No de pièce par modèle					
			3005G	3405G/GT	3405GW	3605G	3405BG	3405BGW
1	1	Assemblage d'armoire	AZ002018	AZ002026	AZ002026	AZ002034	AZ002040	AZ002040
1a	1	Armoire	AZ002019	AZ002027	AZ002027	AZ002035	AZ002041	AZ002041
1b	2	Charnière	AZ002003	AZ002003	AZ002003	AZ002003	AZ002003	AZ002003
1c	1	Porte	AZ002021	AZ002029	AZ002029	AZ002037	AZ002043	AZ002043
1d	2	Rail du support en métal	AZ002022	AZ002030	AZ002030	AZ002030	AZ002044	AZ002044
2	2	Support de cuisson	AZ002023	---	---	---	---	---
	3	Support de cuisson	---	AZ002031	AZ002031	AZ002031	AZ002045	AZ002045
3	1	Contenant à eau	AZ002024	AZ002024	AZ002024	AZ002024	AZ002045	AZ002045
4	1	Indicateur de température /plaque signalétique	AZ002008	AZ002008	AZ002008	AZ002008	AZ002008	AZ002008
5	1	Volet d'aspiration de l'air	AZ001146	AZ001146	AZ001146	AZ001146	AZ001146	AZ001146
6	1	Poignée de porte	AZ002009	AZ002009	AZ002009	AZ002009	AZ002009	AZ002009
7	1	Support pour le contenant à copeaux	AZ002010	AZ002010	AZ002010	AZ002010	AZ002010	AZ002010
8	1	Contenant à copeaux	AZ002011	AZ002011	AZ002011	AZ002011	AZ002011	AZ002011
9	1	Couvercle du contenant à copeaux	AZ002012	AZ002012	AZ002012	AZ002012	AZ002012	AZ002012
10	1	Assemblage de brûleur	AZ002013	AZ002013	AZ002013	AZ002038	AZ002038	AZ002038
11	1	Tableau de contrôle	AZ002025	AZ002025	AZ002047	AZ002039	AZ002046	AZ002048
11a	1	Bouton de contrôle	AZ002015	AZ002015	AZ002015	AZ002015	AZ002015	AZ002015
11b	1	Allumoir rotatif	---	---	AZ002032	---	---	AZ002032
	1	Allumoir à bouton-poussoir	AZ002016	AZ002016	---	AZ002016	AZ002016	---
11c	1	Bouton de l'allumoir rotatif	---	---	AZ002033	---	---	AZ002032
12	2	Poignée de transport	AZ001109	AZ001109	AZ001109	AZ001109	AZ001109	AZ001109
13	3	Pattes standard	AZ001103	AZ001103	AZ001103	AZ00110	AZ001103	AZ001103
14	1	Patte avec orifice	AZ001104	AZ001104	AZ001104	AZ001104	AZ001104	AZ001104
n/a	1	Trousse principale d'articles de quincaillerie	AZ002017	AZ002017	AZ002017	AZ002017	AZ002017	AZ002017
n/a	3	Crochet pour steak	---	V500-5528 Modèle 3405GT	---	---	---	---
n/a	1	Housse de fumoir	---	J303-0016 Modèle 3405GT	---	---	---	---

La bouteille de GPL et le bois dur de saveur ne sont pas compris.

# Assemblage – Étape 2

## Trouvez ces pièces :



4 pattes

Armoire



## Outils requis :



Tournevis  
Philips.

## Articles de quincaillerie :



Sachet d'articles de quincaillerie

A

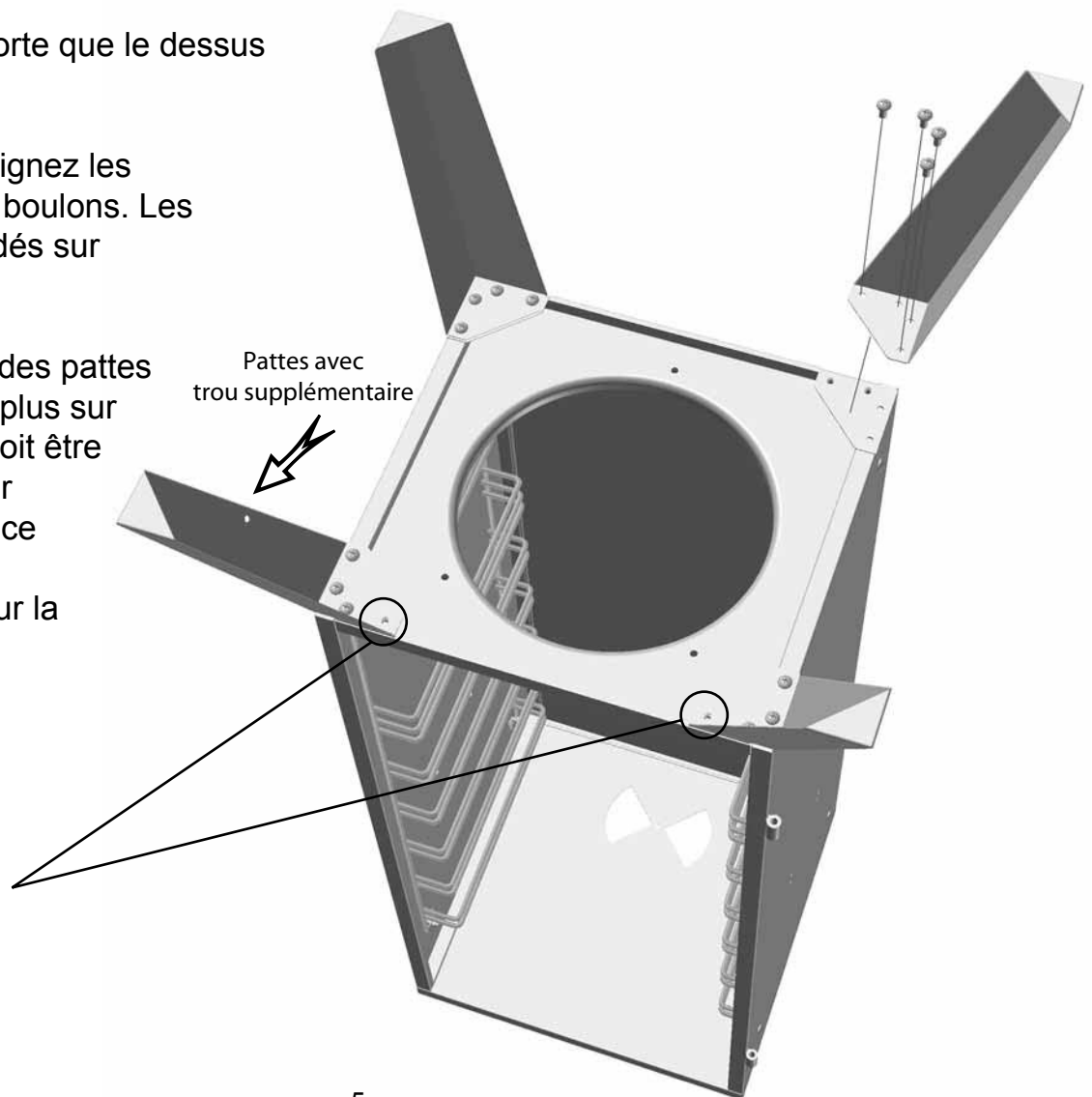
Boulons de  $\frac{1}{4}$ -20 x  $\frac{5}{8}$  po  
16 sont requis

1. Placez l'armoire de sorte que le dessus se trouve sur le sol.
2. Pour chaque patte, alignez les orifices et insérez les boulons. Les écrous sont déjà soudés sur l'armoire.

**IMPORTANT :** L'une des pattes contient un orifice de plus sur le côté. Cette patte doit être installée à l'avant (voir l'illustration). Cet orifice servira à installer la canalisation de gaz sur la patte à l'aide d'une attache.

3. **N'INSÉREZ PAS** encore les deux boulons aux endroits indiqués. Ces deux boulons seront utilisés au cours de la prochaine étape de l'assemblage.

Pattes avec trou supplémentaire





# Assemblage – Étape 3

Trouvez ces pièces :

Tableau de contrôle



Outils requis :



Tournevis  
Philips

Articles de quincaillerie :

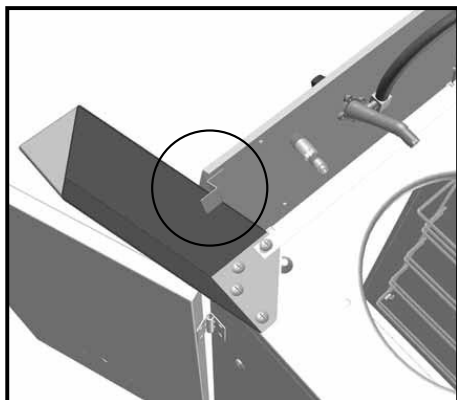
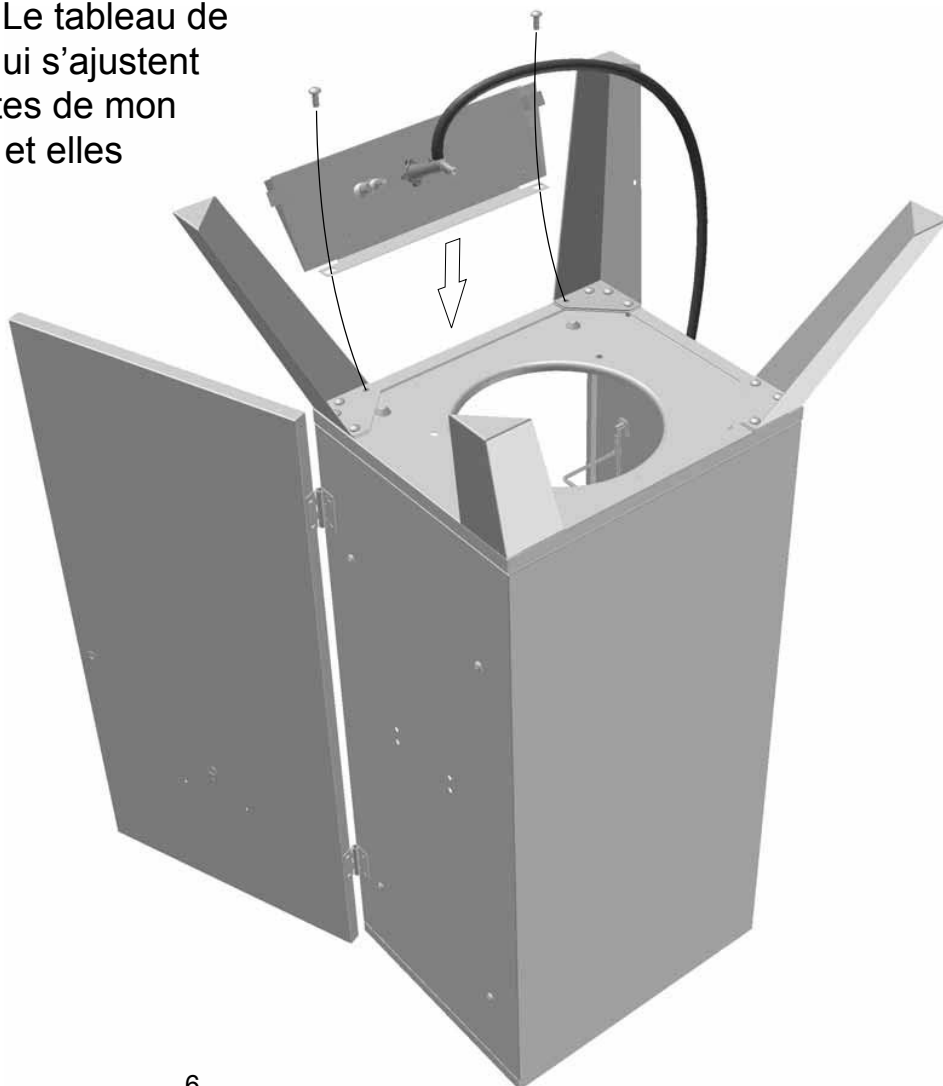
Sachet d'articles de quincaillerie

A



Boulons de 1/4-20 x 5/8 po  
(les 2 derniers de l'étape précédente)

1. Placez le tableau de contrôle entre les pattes avant (voir l'illustration. Le tableau de contrôle comporte des fentes qui s'ajustent autour des pattes. Les languettes de montage s'insèrent dans les pattes et elles s'alignent avec les orifices destinés aux boulons.
2. Assurez-vous que les languettes qui se trouvent à l'arrière du tableau de contrôle sont bien placées autour des pattes (voir ci-dessus).
3. Insérez les deux derniers boulons et serrez-les tous bien.



# Assemblage – Étape 4

Trouvez ces pièces :

Assemblage de  
Brûleur



Outils requis :



Tournevis  
Philips

Articles de quincaillerie :

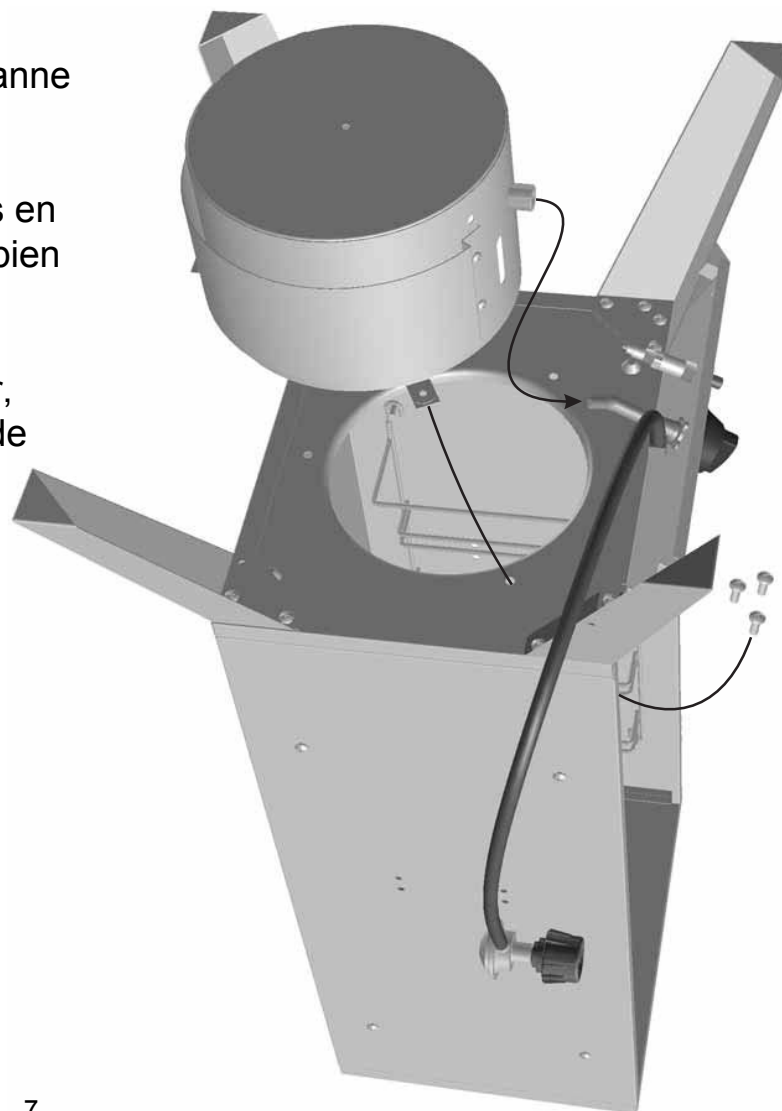
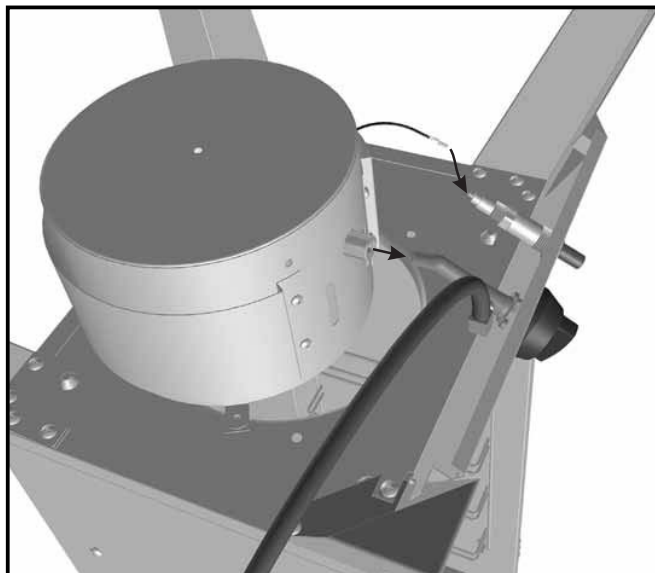
Sachet d'articles de quincaillerie

**B**



Boulons de 1/4-20 x 1/2 po  
3 sont requis

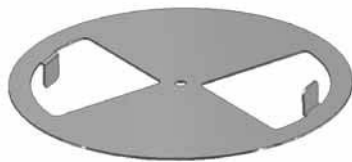
1. Insérez le brûleur dans l'armoire (voir l'illustration). **IMPORTANT** : Le tube du brûleur doit s'insérer dans la tige de la vanne (voir ci-dessus).
2. Fixez le brûleur à l'aide des trois boulons en passant par le côté de l'armoire. Serrez bien les boulons.
3. Installez les fils conducteurs de l'allumoir, sans les serer, sur l'allumoir du tableau de contrôle (voir ci-dessous).



# Assemblage – Étape 5

## Trouvez ces pièces :

Plaque  
du volet



## Outils requis :



Tournevis  
Philips



Clé de  
3/8 po

## Articles de quincaillerie :

Sachet d'articles de quincaillerie

C



Écrou 10-24  
1 sont requis

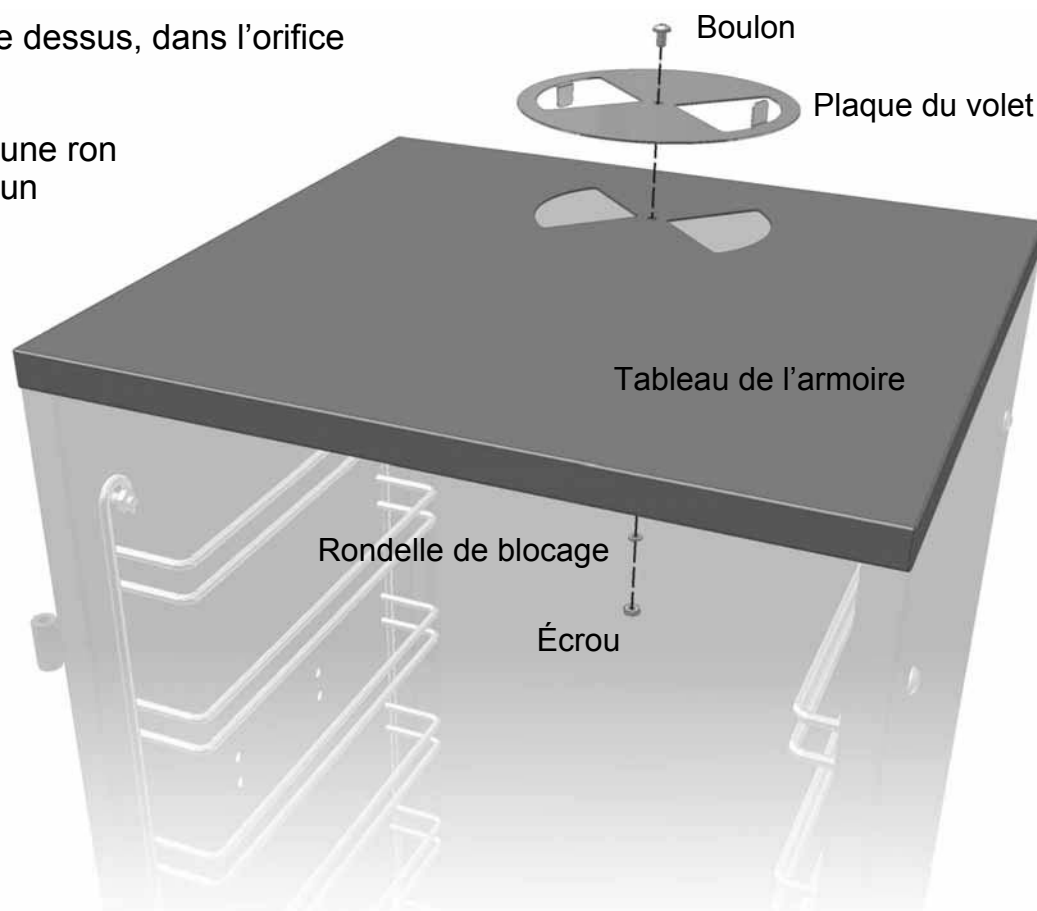


Rondelle de blocage 10-24  
1 sont requises



Boulons 10-24 x 5/8 po  
31 sont requis

1. Remettez le fumoir sur ses pattes.
2. Placez la plaque du volet sur le dessus de l'armoire et alignez-la avec les orifices correspondant du «papillon». L'une des languettes se place à l'intérieur d'un des orifices.
3. Insérez un boulon par le dessus, dans l'orifice central.
4. Par le dessous, placez une rondelle de verrouillage et un écrou sur le boulon (voir l'illustration).
5. Serrez l'écrou juste assez pour que la plaque du volet reste en place. La plaque devrait tourner avec peu de résistance.
6. Répétez les étapes ci-dessus pour les deux derniers volets latéraux.



# Assemblage – Étape 6

Trouvez ces pièces :



Outils requis :



Articles de quincaillerie :

Sachet d'articles de quincaillerie

D



Écrous 1/4-20  
8 sont requis



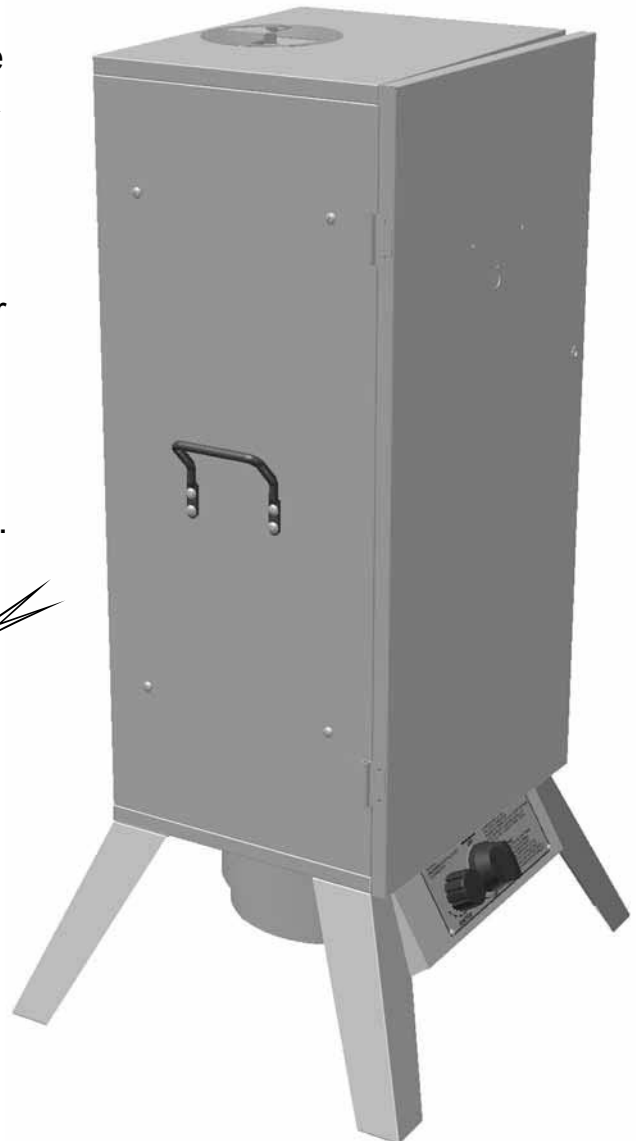
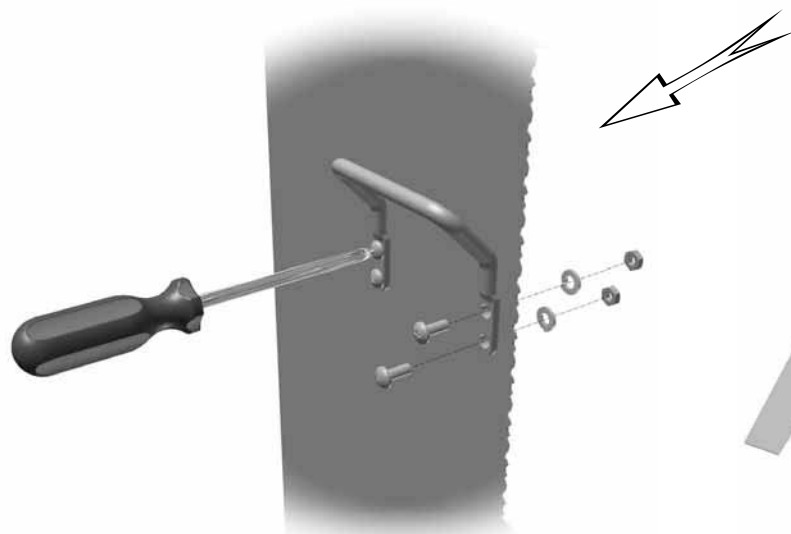
Rondelles de blocage 1/4  
8 sont requises



Boulons de 1/4-20 x 5/8 po  
8 sont requis



1. Alignez les poignées de transport et les orifices correspondants situés sur les côtés de l'armoire (voir l'illustration). Les poignées doivent être placées à la verticale par rapport aux orifices des boulons situés au fond (voir l'illustration).
2. Insérez les boulons par l'extérieur et vissez les rondelles de blocage et les écrous par l'intérieur de l'armoire.
3. Serrez très bien les écrous.
4. Répétez cette étape de l'autre côté de l'armoire.

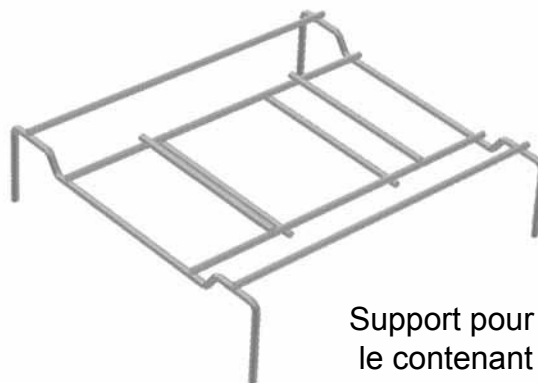


# Assemblage – Étape 7

Trouvez ces pièces :



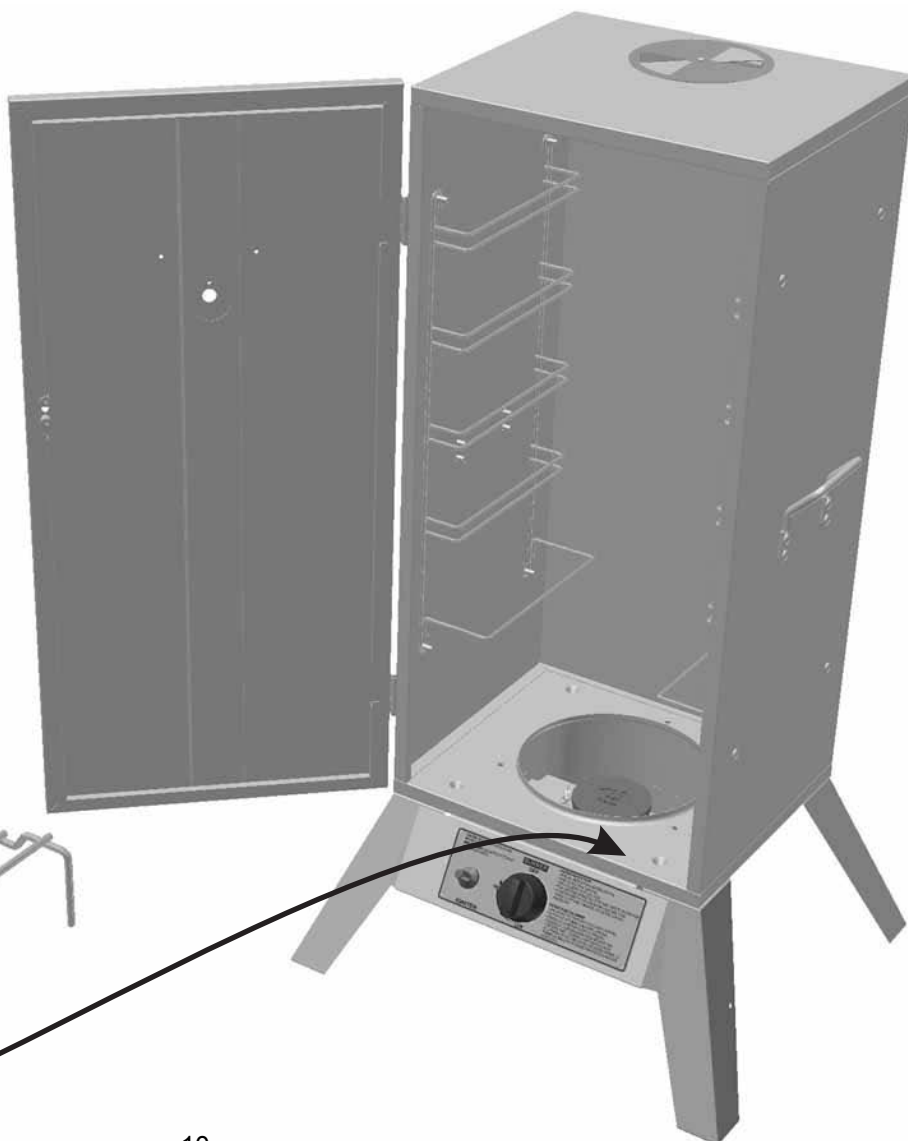
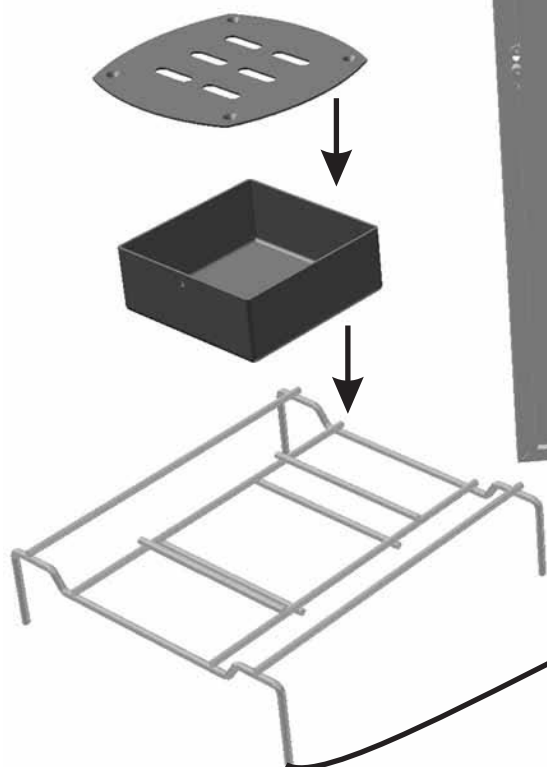
Contenant pour les copeaux et le couvercle



Support pour le contenant

Aucun outil n'est requis pour cette étape.

1. Insérez le support pour le contenant à copeaux dans le fond du fumoir. Les pattes du support reposent sur quatre marques pratiquées dans le fond.
2. Placez le contenant à copeaux sur le support. Assurez-vous que le contenant est bien au centre du support.
3. Placez le couvercle sur le contenant à copeaux de bois.

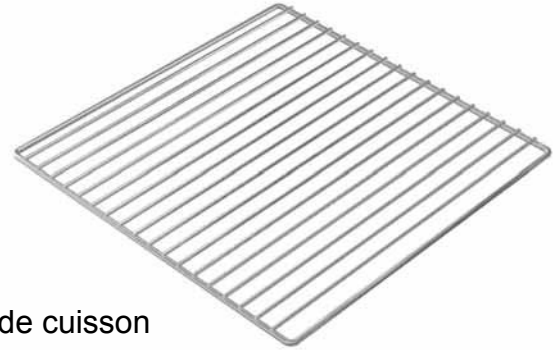


# Assemblage – Étape 8

Trouvez ces pièces :



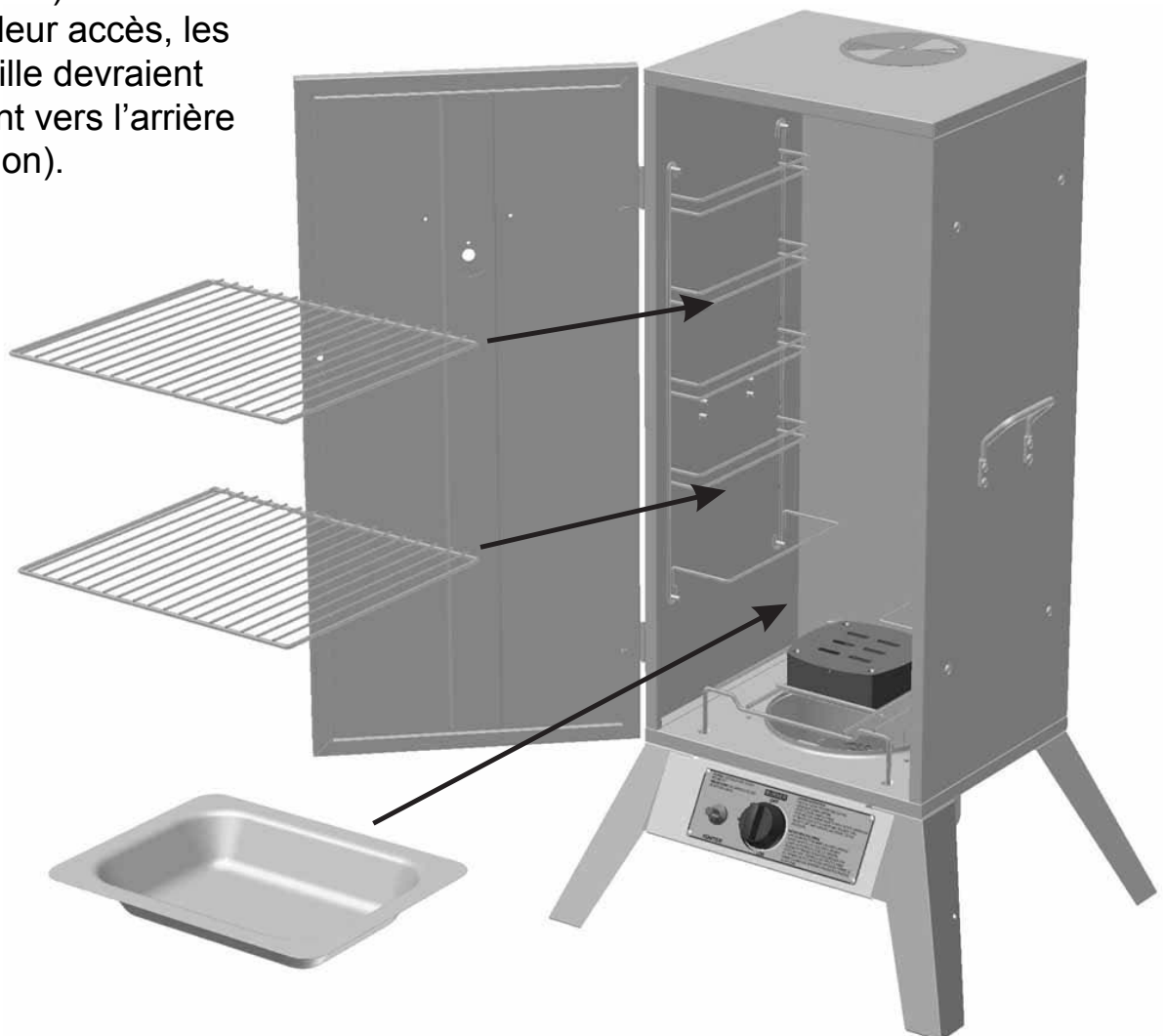
Bol rond pour l'eau



Grilles de cuisson

Aucun outil n'est requis pour cette étape.

1. Coulissez le bol rond pour l'eau au bas du support (voir l'illustration), juste au-dessus du contenant pour les copeaux de bois.
2. Insérez les grilles de cuisson dans l'une ou l'autre des positions du support (voir l'illustration). Pour avoir un meilleur accès, les tiges de la grille devraient aller de l'avant vers l'arrière (voir l'illustration).



# Assemblage – Étape 9

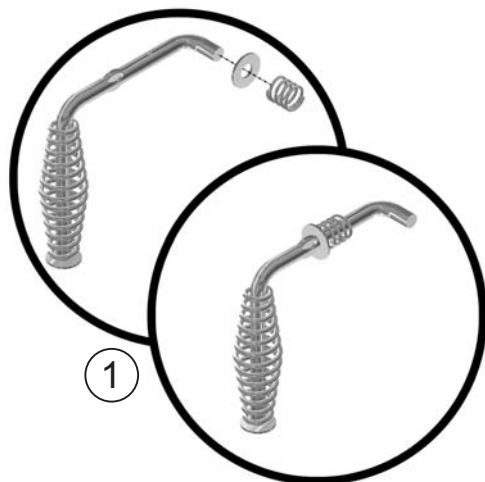
Trouvez ces pièces : Poignée de la porte

Sachet des articles de quincaillerie

E



Outils requis :

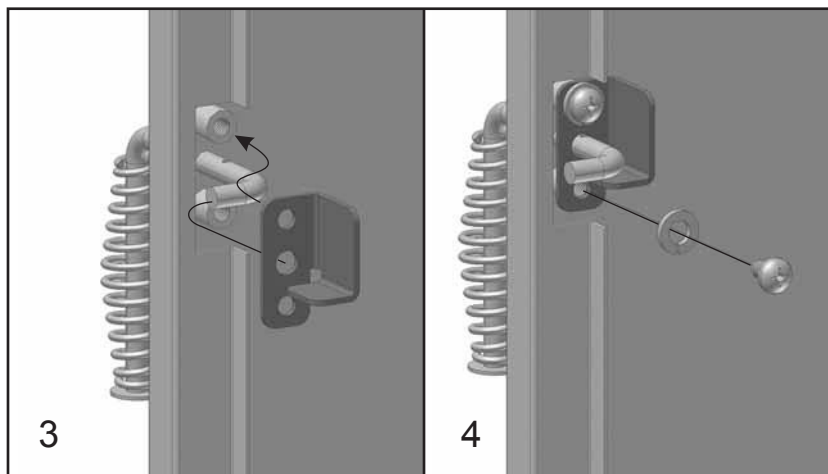


1. Coulez la rondelle de la poignée sur l'extrémité de la poignée de la porte suivie du ressort de la poignée (voir l'illustration).

2. Insérez la poignée de la porte dans l'orifice en passant par l'avant de la porte.

3. Par l'arrière de la porte, insérez le support de montage sur l'extrémité de la poignée (voir l'illustration).

4. Placez les rondelles de verrouillage sur les boulons et insérez les boulons en passant par la plaque de montage pour parvenir aux montures filetées d'avance; serrez bien tous les boulons.



# Assemblage - Étape 10

Trouvez ces pièces :

Sachet d'articles de quincaillerie

F

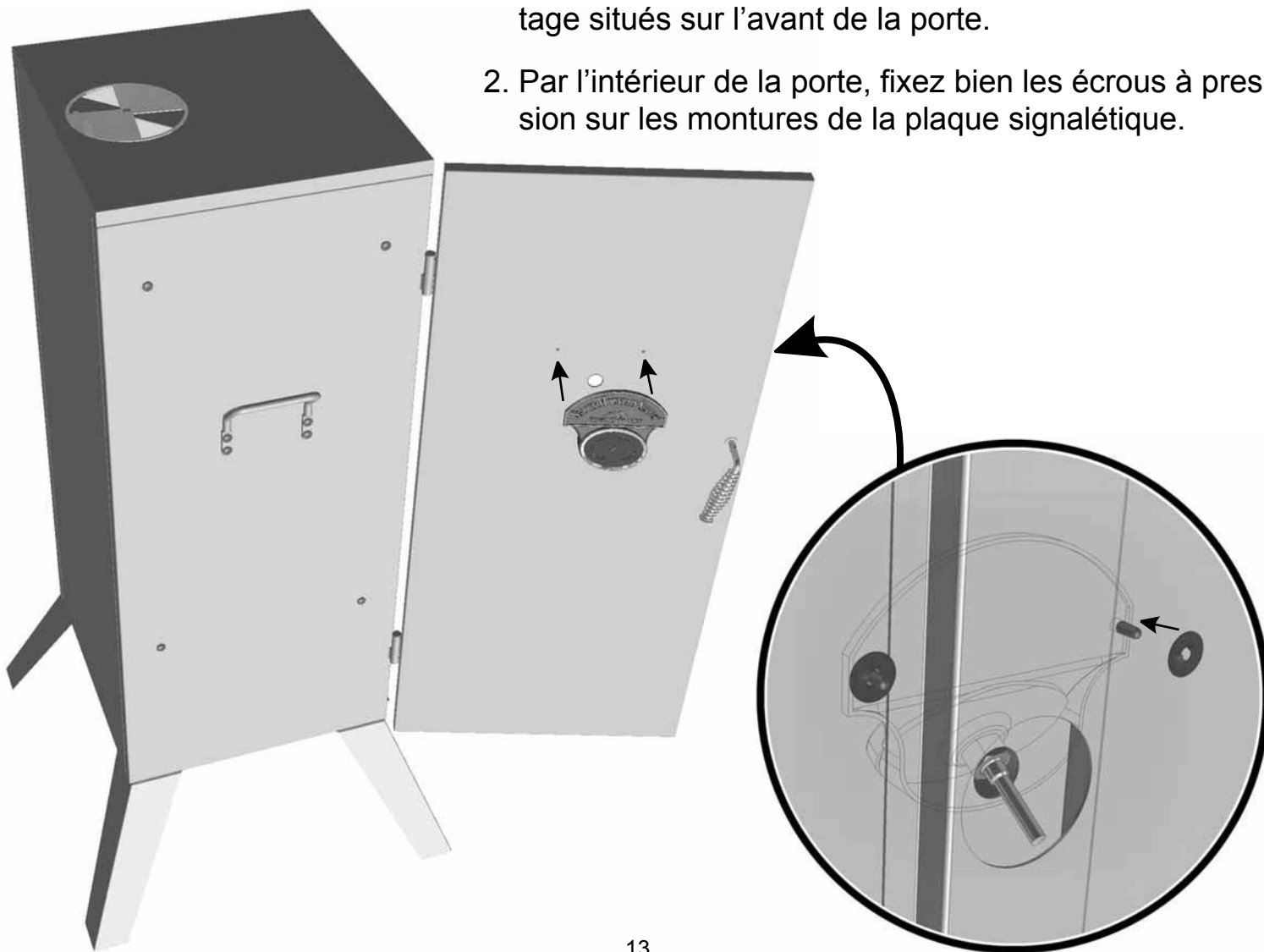
Plaque signalétique avec  
l'indicateur de chaleur



2 écrous à pression

Aucun outil n'est requis pour cette étape.

1. Insérez les montures de la plaque signalétique et les tiges de l'indicateur de chaleur par les orifices de montage situés sur l'avant de la porte.
2. Par l'intérieur de la porte, fixez bien les écrous à pression sur les montures de la plaque signalétique.





# Assemblage – Étape 11

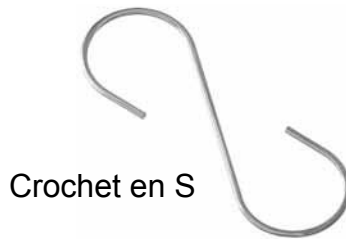
Trouvez ces pièces :

Sachet d'articles de quincaillerie

G



Attache



Crochet en S

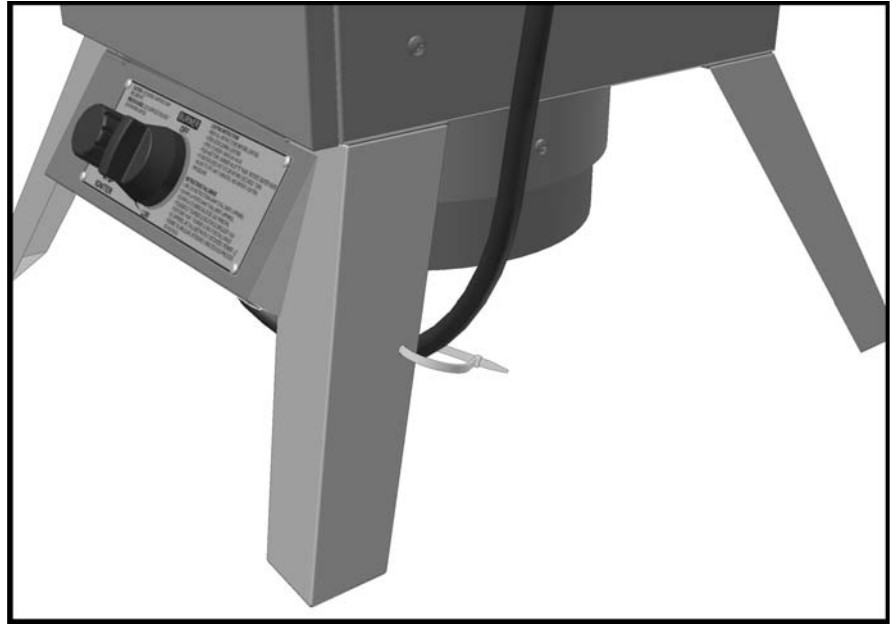
Outils requis :



Pinces

À l'aide d'une attache, fixez la canalisation sur la patte avant (voir l'illustration). Ne serrez pas l'attache complètement; laissez du jeu suffisamment pour ajuster la canalisation au besoin.

En attachant la canalisation sur la patte, la canalisation ne peut pas toucher au logement où se trouve le brûleur chaud. Inspectez l'installation sous le fumoir pour vous assurer que la canalisation ne touche pas au logement où se trouve le brûleur.

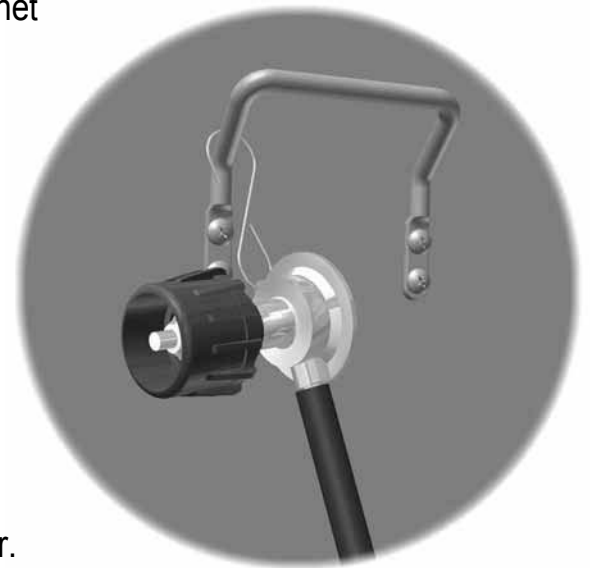


Sertissage

1. Placez l'une des extrémités du crochet en S autour du col du détendeur ou de la canalisation (voir l'illustration).

2. À l'aide de pinces, sertissez le crochet en S afin qu'il ne puisse pas être retiré.

3. Lorsque la bouteille de GPL n'est pas installée sur le fumoir, utilisez un crochet en S pour suspendre le HVR à la poignée de transport située sur le côté du fumoir. Cela aidera à prévenir les infiltrations de saleté et d'autres particules de bloquer l'extrémité du HVR.



L'assemblage est maintenant terminé ! Suivez toutes les instructions et les mises en garde de la page suivante pour raccorder la bouteille de GPL.

# Raccordement de la bouteille de GPL

## **! AVERTISSEMENT**

**TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUTES LES MISES EN GARDE DE CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE OBSERVÉES POUR PRÉVENIR LES INCENDIES, LES DOMMAGES ET (OU) LES BLESSURES.**

1. Le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL) doit être fermé. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est tourné en sens horaire jusqu'au maximum.
2. Assurez-vous que le bouton de contrôle du fumoir est fermé.
3. Retirez le capuchon protecteur du robinet de la bouteille de GPL et de l'écrou d'accouplement, le cas échéant.
4. Tenez le détendeur d'une main et insérez le raccord droit dans la sortie du robinet. Assurez-vous que le raccord droit est centré dans la sortie du robinet. L'écrou d'accouplement se raccorde sur les gros filets extérieurs du robinet. Il faut faire attention pour ne pas fausser le filetage du raccord.
5. Serrez l'écrou de raccordement à la main; tournez l'écrou en sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Serrez à la main seulement. N'utilisez pas d'outils.

**MISE EN GARDE :** Au cours du raccordement, le côté HVR du raccordement se scelle sur la vanne de sécurité du robinet, ce qui crée une légère résistance. Le raccord nécessite entre 0,5 et 0,75 tour de plus pour compléter le raccordement.



- ▲ Toutes les bouteilles d'alimentation en gaz doivent être fabriquées et porter des inscriptions qui suivent les fiches techniques de la norme CFR 49 propres aux bouteilles de propane du ministère américain des Transports (DOT) ou à la norme canadienne CAN/CSA/ACNOR B339. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les bouteilles placées debout et à soutirage de gaz de 20 lb.

▲ **(A) N'entrez pas les bouteilles sous le fumoir ou à proximité de celui-ci.**

▲ **(B) Il ne faut jamais remplir une bouteille à plus de 80 % de sa capacité.**

▲ **Si les instructions A et B ci-dessus ne sont pas observées à la lettre, vous risquez de provoquer un incendie qui pourrait se traduire par des blessures graves, voire mortelles.**

Ce fumoir est conçu pour utiliser du GPL (gaz propane liquéfié) uniquement.

La bouteille de 20 lb utilisée avec ce fumoir doit être conforme aux données ci-dessous :

Diamètre : 12 po (30,5 cm)

Hauteur : 18 po (45,7 cm)

Capacité maximale de 20 lb

La bouteille utilisée doit comprendre un col de protection du robinet. Le système d'alimentation en provenance de la bouteille doit être disposé de manière à faire un soutirage de gaz uniquement.

- ▲ **Les instructions apparaissant sur la bouteille de gaz doivent être suivies à la lettre lors du remplissage et du transport des bouteilles. Autrement, la bouteille pourrait être remplie à l'excès, ce qui pourrait entraîner des problèmes découlant d'un remplissage excessif, de rejet excessif de gaz dans l'air et de gel du détendeur.**

Ne laissez pas la saleté et les particules entrer dans le raccord de la bouteille ou se déposer sur celui-ci lorsque la bouteille n'est pas raccordée au système d'alimentation en combustible. Installez le capuchon protecteur fourni sur la vanne de sortie du robinet de la bouteille lorsque cette dernière n'est pas utilisée. N'installez pas d'autre capuchon que celui qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de capuchons et de bouchons pourraient entraîner des fuites.

# Raccordement de la bouteille de GPL - Suite

## **! AVERTISSEMENT**

**TOUTES LES INSTRUCTIONS ET TOUTES LES MISES EN GARDE DE CETTE PAGE DOIVENT ÊTRE OBSERVÉES POUR PRÉVENIR LES INCENDIES, LES DOMMAGES ET (OU) LES BLESSURES.**

Les bouteilles doivent être remplies avant d'être utilisées pour la première fois. Toute manutention, tout transport, remplissage et entreposage de bouteilles de GPL doit observer la norme NFPA 58, Storage and Handling of Liquid Petroleum Gases (Entreposage et manutention du gaz propane liquide) ou la norme canadienne CAN/ACG b149.2 Natural Gas and Propane Installation Code (Code d'installation pour le gaz naturel et le propane). Les bouteilles doivent être ancrées convenablement pendant le transport. Il ne faut pas placer d'autres objets sur le dessus de la bouteille, peu importe le moment. Les bouteilles ne doivent pas être exposées à des températures excessives ou à une chaleur élevée.

**S'il y a des doutes quant à l'identité de votre appareil et au type de combustible qui doit être utilisé, consultez la plaque contenant ces informations. Les appareils sont équipés à l'usine pour n'utiliser qu'un seul combustible. Ces appareils ne peuvent pas et ne devraient pas être utilisés avec d'autres types de combustibles. Autrement, vous risquez de causer de graves dommages à l'appareil et à l'aire où le fumoir est installé, sans parler de l'augmentation des risques de blessures graves. Toute tentative d'utilisation de ces fumoirs avec des combustibles pour lesquels ils ne sont pas conçus annule la garantie donnée par le fabricant.**

Le robinet de la bouteille de gaz doit avoir un raccord de type 1 pour concorder avec le tuyau de gaz fourni avec le fumoir.

Le détendeur et le tuyau fournis par le fabricant avec cet appareil doivent être utilisés. Il ne faut pas utiliser un tuyau et un détendeur autre que ceux fournis par le fabricant.

Le détendeur et le tuyau doivent être manutentionnés avec soin pour éviter contamination causée par la saleté et des matières étrangères. Il faut inspecter l'ensemble avant de l'utiliser et il faut retirer toute la saleté ou toute la contamination. Pour assurer un bon fonctionnement, tout remplacement du détendeur de la bouteille de combustible doit être fait en utilisant les pièces autorisées par le fabricant du détendeur.

**▲ Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un système d'alimentation en GPL qui n'est pas autonome.**

Le robinet/détendeur est réglé à l'usine aux bonnes pressions d'utilisation. Aucune tentative ne doit être faite pour modifier ces réglages.

## Vérification de l'étanchéité

Une fois que tous les raccords sont faits, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

- Fermez tous les robinets et versez la solution d'eau savonneuse (eau et savon à vaisselle à parts égales) sur tous les raccords par où le gaz passe.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.

La présence de bulles aux endroits où la solution d'eau et de savon a été versée indique une fuite de gaz. Lorsque des fuites sont décelées, si vous sentez une odeur de gaz ou si vous entendez le gaz fuir, fermez le robinet d'alimentation en gaz; faites les réparations nécessaires ou remplacez les pièces défectueuses. N'utilisez pas le fumoir avant que toutes les fuites n'aient été corrigées.

Lorsque vous installez le fumoir et la bouteille de gaz, il est recommandé que la bouteille et le fumoir se trouvent à la perpendiculaire par rapport à la direction du vent.

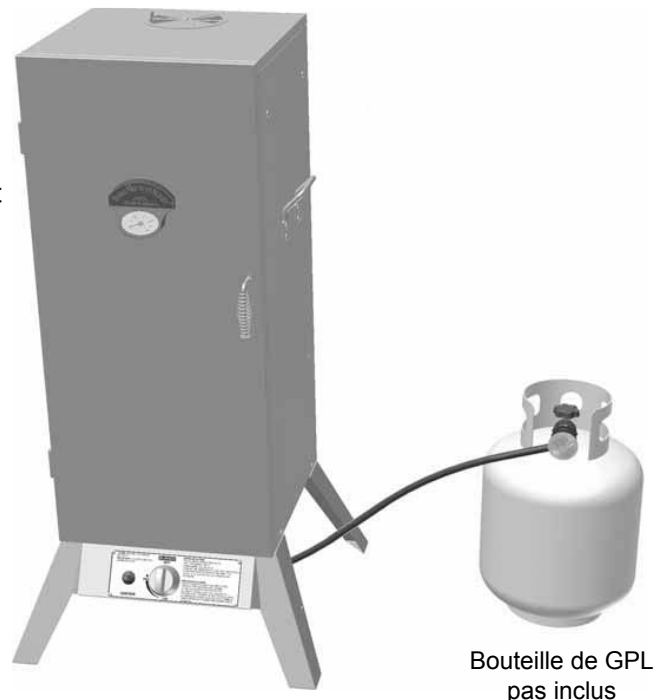
Le tuyau de gaz/détendeur doivent être étendus au maximum de manière à ce que le tuyau soit droit et que la bouteille se trouve aussi loin que possible du fumoir.

Les bouteilles de GPL sont conçues pour être utilisées à la verticale seulement.

Il faut apporter un soin particulier pour protéger le tuyau d'alimentation en carburant contre tout dommage par la circulation des gens ou des véhicules.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée au niveau du robinet de la bouteille et la bouteille devrait être débranchée de l'appareil.

L'entreposage de l'appareil à l'intérieur n'est permis que si la bouteille n'y est pas raccordée et qu'elle a été retirée du fumoir.



Bouteille de GPL pas inclus

# Mode d'utilisation

## Avant d'utiliser le fumoir

Votre fumoir a été emballé avec une étiquette utilisée par le magasin de vente au détail; cette étiquette est placée sur l'avant de la porte. Cette étiquette doit être retirée avant que vous n'utilisiez votre fumoir. Pour retirer l'étiquette, il suffit de couper ou de déchirer le long de la ligne indiquée et de retirer la partie supérieure de l'étiquette du dos de la plaque signalétique.

Avant de cuire des aliments dans votre fumoir, il est important de «roder». Pendant cette opération, vous scellez la peinture et l'intérieur de votre fumoir pour améliorer la saveur, la durabilité et le rendement général.

Si votre fumoir a besoin de retouches de peinture à l'intérieur de l'armoire, le seul moment où vous devriez appliquer une peinture à l'intérieur de l'armoire est avant d'entreprendre le rodage. La peinture ne devrait pas être appliquée à l'intérieur de votre fumoir une fois que votre appareil a été utilisé. Les toxines émanant de la peinture pourraient contaminer vos aliments. Mais si une peinture devient indispensable une fois que vous avez commencé à utiliser votre fumoir, consultez la rubrique de ce manuel concernant le soin à donner à votre fumoir et son entretien.

Pour roder votre fumoir, utilisez-le comme vous feriez normalement à cette exception que vous n'y placez aucun aliment à cuire. Vous devrez observer toutes les instructions d'utilisation présentées dans les prochaines sections de ce manuel.

Utilisez vos marinades et votre bois aromatisant désiré et utilisez votre fumoir à basse température (autour de 175 °F [50 °C]) pendant 45-60 minutes. Laissez le fumoir refroidir et nettoyez-le à l'aide d'eau et de bois.

Lorsque le rodage est fait, l'intérieur de votre fumoir aura une couche de rodage durable.

## Ajout d'eau

Pour ajouter de l'eau avant la cuisson, retirez le bol à eau et remplissez-le d'eau jusqu'à 1 po du rebord. Placez le bol au fond du support.

Pour ajouter de l'eau alors que le fumoir est chaud, NE SORTEZ PAS le bol à eau à l'extérieur de son support.

### Conseils pour la cuisson :

- ☞ Placez un papier d'aluminium au fond de votre bol à eau avant chaque utilisation. Le bol sera alors facile à nettoyer en plus d'en allonger la durée de vie.
- ☞ Pour que l'ajout d'eau soit plus facile à faire et plus sûr, utilisez un arrosoir propre à long bec.



## Ajout de bois/briquettes de charbon de bois

Pour ajouter des copeaux de bois avant la cuisson, remplissez le contenant pour les copeaux de bois; utilisez des copeaux aromatisants de bois dur de votre choix. Vous décidez de la quantité et du type de bois que vous utilisez. Un plein contenant dure habituellement plusieurs heures. Lorsque le contenant est plein, placez le couvercle sur le dessus et insérez le contenant dans le fumoir.

Pour ajouter des copeaux de bois, nous recommandons d'utiliser de longues pinces ou des pinces à longs manches pour retirer le couvercle et pour placer les copeaux dans le contenant à copeaux de bois sans le retirer du fumoir. Il n'est pas recommandé de retirer le contenant de copeaux de bois pendant que vous utilisez le fumoir.



**MISE EN GARDE !** : Le contenant de copeaux de bois et le couvercle sont très chauds. Évitez de les manutentionner lorsqu'ils sont utilisés. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manutentionnez des composants chauds.



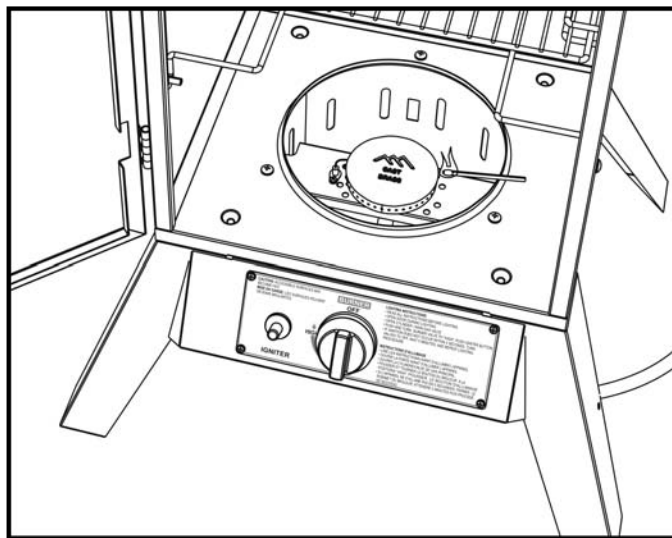
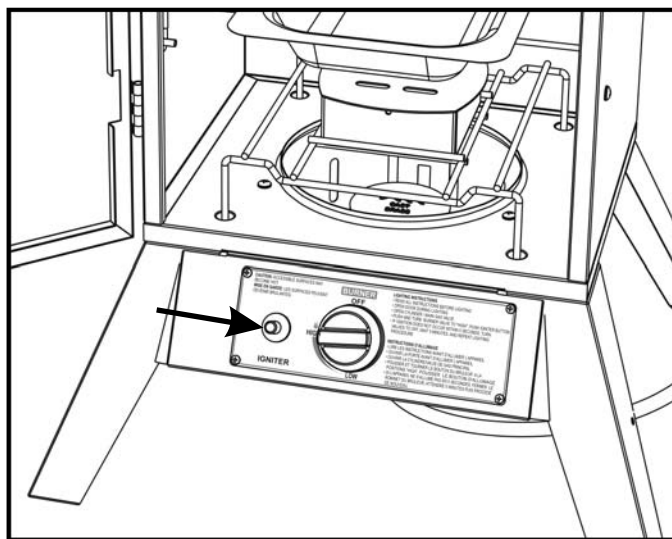
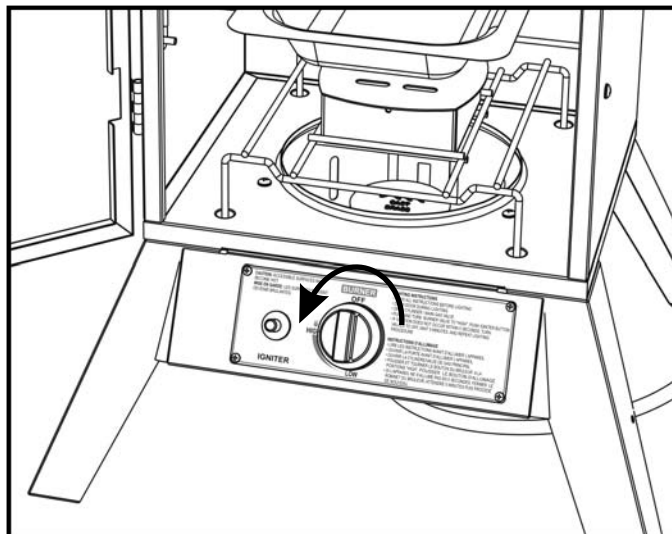
### Conseils pour la cuisson – Bois aromatisant

- ☞ Les petits copeaux de bois placés à l'intérieur du contenant pour les copeaux donnent de meilleurs résultats.
- ☞ Utilisez des bois durs secs, comme le noyer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le mesquite.
- ☞ La plupart des bois à fruits ou à noix donnent un excellent arôme.
- ☞ N'utilisez pas de bois résineux, comme le pin ou le contre-plaqué. Ces bois donnent habituellement des arômes déplaisants.
- ☞ Laissez votre goût vous guider. Faites des expériences avec différents types et différentes quantités de morceaux, de copeaux ou de tiges de bois. Vous pouvez utiliser plus d'un type de bois.
- ☞ Pour produire plus de fumée et pour ralentir la combustion, laissez tremper vos copeaux de bois dans un bol d'eau pendant 20 minutes au moins ou enveloppez-les dans un papier d'aluminium perforé.
- ☞ La plus grande partie de l'arôme est transférée pendant la première heure de cuisson. Il n'est pas habituellement nécessaire d'ajouter des copeaux de bois après la première heure, sauf si on désire avoir un arôme plus prononcé de fumée.

## Instructions d'allumage

### Système d'allumage à l'aide de l'allumoir

1. Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau savonneuse (voir les explications à la page 16).
2. Ouvrez la porte de l'armoire.
3. Vérifiez si le tube de venturi ou le brûleur sont bloqués. Retirez toutes les obstructions, le cas échéant.
4. Assurez-vous que le bouton de contrôle du brûleur est en position «OFF».
5. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz de 1,5 tour seulement en sens anti-horaire.
6. Pour allumer le fumoir à l'aide de l'allumoir appuyez sur le bouton et tournez le bouton de contrôle du brûleur en sens anti-horaire jusqu'au niveau le plus élevé.
7. Enfoncez immédiatement le bouton de l'allumoir à plusieurs reprises (vous devriez voir une petite étincelle sauter entre l'extrémité de l'électrode et le côté du brûleur). Si le brûleur ne s'allume pas dans les 3 à 5 secondes, tournez le bouton de contrôle du brûleur en position «OFF» et attendez cinq minutes avant de répéter les étapes ci-dessus de nouveau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, essayez d'allumer votre fumoir à l'aide d'une allumette en suivant les instructions ci-dessous.
8. Lorsque le brûleur est allumé, fermez la porte pour laisser la chaleur s'accumuler. Les volets de tirage peuvent être réglés comme vous le désirez pour permettre un bon débit d'air et une bonne combustion. Les conseils concernant le réglage du volet sont présentés à la page suivante.



### Allumage à l'aide d'une allumette :

1. Répétez les étapes 1 à 5 du mode d'allumage décrit ci-dessus.
2. Retirez le contenant à copeaux et son support de l'intérieur du fumoir. Allumez une allumette de papier et laissez-la tomber dans la chambre de combustion du brûleur; assurez-vous que l'allumette tombe à côté du brûleur en laiton. Tournez rapidement le bouton de contrôle en position d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas en 4-5 secondes, fermez le bouton de contrôle; attendez 5 minutes et répétez l'opération.

### Conseils pour la cuisson – Réglage du volet de tirage

- ☞ Pour tirer un meilleur rendement de votre fumoir, tournez ce dernier de sorte que l'avant ou l'arrière de l'armoire soit face au vent. Cela permet de régler les volets de tirage afin qu'ils soient plus efficaces et précis.
- ☞ Les volets de tirage ne doivent jamais être complètement fermés.
- ☞ L'ouverture d'un volet latéral permet au feu de consommer une plus grande quantité d'oxygène, ce qui alimente les flammes et fait augmenter la température.
- ☞ L'ouverture du volet supérieur aide à extraire la chaleur et la fumée.
- ☞ La clé de toute bonne utilisation du fumoir est de surveiller l'indicateur de température situé sur la porte et de régler les volets en conséquence.
- ☞ La meilleure façon de maintenir la température est d'avoir recours à différentes configurations des volets.

## Arrêt du fumoir

**MISE EN GARDE:** Le fumoir peut devenir très chaud pendant que vous l'utilisez. Il ne faut pas toucher au fumoir, sauf à la poignée et au bouton de contrôle du brûleur. Il pourrait être nécessaire de porter des gants de protection.

- Tournez le bouton de contrôle du brûleur en position «OFF» en appuyant sur ce dernier et en le tournant en sens horaire. La flamme devrait s'éteindre.
- Fermez le robinet de la bouteille de GPL en tournant le robinet en sens horaire jusqu'au maximum.
- Observez tous les avertissements et toutes les précautions de sécurité avant de retirer la viande du fumoir ou de préparer l'appareil pour le remiser. Consultez la page 23 pour savoir comment remiser le fumoir correctement et observez les avertissements et les mises en garde des pages 1 et 2.

## Instructions pour la cuisson

### Maintenant vous êtes prêt à commencer :

**IMPORTANT** : Avant chaque utilisation, nettoyez et inspectez les tuyaux et le raccord à la bouteille de GPL. Si vous constatez des signes d'abrasion ou d'usure, des coupures ou des fuites, remplacez le tuyau avant d'utiliser le fumoir. Consultez les instructions concernant la «vérification de l'étanchéité» qui se trouvent dans la partie concernant le raccordement de la bouteille de GPL.

- Remplissez le contenant pour les copeaux de bois et placez-le dans le fumoir tel que présenté à la section de ce manuel portant sur l'assemblage. Consultez la section qui explique comment utiliser le bois aromatisant recommandé.
- Placez le bol d'eau dans le fumoir, sur le support le plus bas tel qu'expliqué à la section de ce manuel portant sur l'assemblage. Remplissez avec soin le bol d'eau ou de marinade jusqu'à 1 pouce de rebord. Un bol plein d'eau durera entre 2-3 heures environ. Il ne faut pas remplir le bol à l'excès ni permettre à l'eau de déborder.
- Insérez ou réglez les grilles de cuisson aux positions désirées du support. Pour donner un meilleur accès aux aliments à l'aide de pinces ou de spatules, assurez-vous que les broches des grilles sont orientées de l'avant vers l'arrière tel qu'expliqué à la section de ce manuel portant sur l'assemblage.
- Vous êtes maintenant prêt à allumer le brûleur. Consultez la rubrique sur l'allumage présentée à la page précédente de ce manuel. La chaleur émanant du brûleur permet aux copeaux de bois de brûler, ce qui permet à la fumée aromatisante de s'accumuler. Ajustez les volets de tirage de manière à contrôler la chaleur.
- Placez les aliments sur les grilles de cuisson, en une seule couche; laissez de l'espace entre les morceaux. Cela permet à la fumée et à l'humidité chaude de circuler uniformément autour des aliments.
- L'utilisation du fumoir pendant 2-3 heures à la température idéale de cuisson de 225 °F à 250 °F (110 °C à 120 °C) donnera les meilleurs résultats. Cette température est celle affichée sur l'indicateur de température installé à l'avant du fumoir. Pour que la viande soit plus tendre et plus fumée, utilisez une température moins élevée. Si le temps est un facteur critique, vous pouvez utiliser une température plus élevée.
- Vérifiez périodiquement le niveau d'eau et ajoutez de l'eau au besoin. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles et pour conserver la chaleur, évitez d'ouvrir la porte du fumoir pendant que vous l'utilisez. Lorsque la porte doit être ouverte, ouvrez-la pendant une courte période seulement. Le fumoir rétablira rapidement sa température de cuisson une fois que la porte sera refermée.
- Utilisez toujours une sonde thermique pour la viande pour vous assurer que les aliments sont entièrement cuits avant de les retirer du fumoir.
- Après chaque utilisation et lorsque le fumoir est refroidi, retirez le contenant pour la graisse avec soin du bas du fumoir; retirez-en la graisse et nettoyez le contenant pour la graisse.



## Tableau des températures

Voici un tableau permettant de mesurer correctement la température des viandes cuites (norme de l'USDA)

### Viande hachée et mélanges de viandes

Dinde, poulet	165 °F (74 °C)
Veau, agneau	160 °F (71 °C)
Bœuf, porc	160 °F (71 °C)

### Bœuf frais

À demi-saignant	145 °F (63 °C)
Moyen	160 °F (71 °C)
Bien cuit	170 °F (77 °C)

### Agneau frais

À demi-saignant	145 °F (63 °C)
Moyen	160 °F (71 °C)
Bien cuit	170 °F (77 °C)

### Veau frais

À demi-saignant	145 °F (63 °C)
Moyen	160 °F (71 °C)
Bien cuit	170 °F (77 °C)

### Volaille

Poulet, entier	180 °F (82 °C)
Dinde, entière	180 °F (82 °C)
Poitrines, rôties	170 °F (77 °C)
Cuisses, ailes	180 °F (82 °C)
Canard, oie	180 °F (82 °C)

### Porc frais

Moyen	160 °F (71 °C)
Bien cuit	170 °F (77 °C)

### Jambon

Frais (non cuit)	160 °F (71 °C)
Pré-cuit	140 °F (60 °C)

### Poisson

(Cuire jusqu'à ce qu'il soit opaque et qu'il fasse facilement des flocons)

**Ces températures sont mesurées à l'aide d'un thermomètre à sonde pour la viande. L'indicateur de température installé sur la porte du fumoir n'est pas un indicateur précis de la température de la viande.**

# Mesures de sécurité et entretien après l'utilisation

## ⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Il faut apporter une attention spéciale lorsqu'on lève et qu'on déménage le fumoir pour éviter les problèmes de foulures et de dos. Il est recommandé que deux personnes lèvent le fumoir pour le déménager.
- ⚠ N'ENTREPOSEZ PAS et n'utilisez pas le fumoir près d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides combustibles inflammables situés à proximité de cet appareil. Tenez les alentours du fumoir libre de toute matière et d'émanations combustibles.
- ⚠ Il NE FAUT PAS entreposer ce fumoir à un endroit accessible pour les enfants ou les animaux de compagnie. Entreposez le fumoir à un endroit sec et protégé.
- ⚠ Il NE FAUT PAS permettre aux gens d'avoir des activités autour du fumoir avant qu'il ne soit refroidi. Le fumoir est chaud pendant qu'on l'utilise et il reste chaud pendant un certain temps une fois qu'on l'a fermé.
- ⚠ Il NE FAUT PAS laisser les cendres chaudes sans surveillance jusqu'à ce que le fumoir soit entièrement froid.
- ⚠ Ce fumoir devient extrêmement chaud – Laissez-le refroidir complètement avant de le manutentionner. Si vous devez manutentionner le fumoir pendant que vous l'utilisez, portez TOUJOURS des gants de cuisine ou des gants pare-chaud lorsque vous manutentionnez le fumoir ou ses composants. Laissez le fumoir refroidir avant de retirer et de nettoyer le contenant à graisse.
- ⚠ Jetez les cendres froides en les enveloppant dans un papier d'aluminium pour service intense et en les plaçant dans un contenant non combustible. Assurez-vous qu'il n'y a pas de matières combustibles dans le contenant ni autour de celui-ci.
- ⚠ Si vous devez jeter les cendres avant qu'elles ne se soient refroidies complètement, retirez les cendres du fumoir et conservez-les dans un papier d'aluminium pour service intense; imbitez-les complètement d'eau avant de les jeter dans un contenant non combustible.

## Soin et entretien

**MISE EN GARDE :** Tous les travaux de soin et d'entretien doivent être faits pendant que le fumoir est éteint et froid.

Nettoyez le bol d'eau et les grilles de cuisson à l'aide d'eau savonneuse. Rincez les composants et asséchez-les à fond. Vous préférez peut-être enduire le bol d'eau et les grilles de cuisson d'une huile ou d'un produit de cuisson à pulvériser.

Vérifiez fréquemment et nettoyez les tubes de venturi ainsi que le brûleur de tous les insectes et nids d'insectes. Un tube bloqué peut faire en sorte que le feu se fasse à l'extérieur du fumoir. Assurez-vous également que le fumoir ne comporte aucune matière étrangère qui nuise au débit de l'air de combustion et de ventilation.

Si votre indicateur de chaleur semble mal étalonné, retirez-le de la porte du fumoir en desserrant et en retirant les écrous de montage par l'intérieur. Un deuxième écrou installé sur l'arrière de l'indicateur de chaleur peut être tourné pour ajuster l'aiguille de l'indicateur de chaleur. Réglez l'aiguille à la température extérieure ambiante actuelle et réinstallez l'indicateur de température sur la porte du fumoir.

Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'armoire du fumoir, utilisez un chiffon humide. Il n'est pas recommandé de faire le lavage avec un boyau d'arrosage. Toute l'humidité doit être essuyée; elle ne doit pas rester à l'intérieur ou sur le dessus du fumoir. Retirez avec soin le contenant pour la graisse et jetez la graisse. Lavez le contenant à fond. Une fois qu'il est propre, vous voudrez sans doute enduire l'intérieur de l'armoire du fumoir d'une fine pellicule d'huile ou de produit de cuisson à pulvériser.

Si vous constatez la présence de rouille sur la surface extérieure du fumoir, nettoyez le secteur à l'aide d'une laine d'acier ou une toile d'émeri et utilisez une peinture pour service intense résistant à la chaleur.

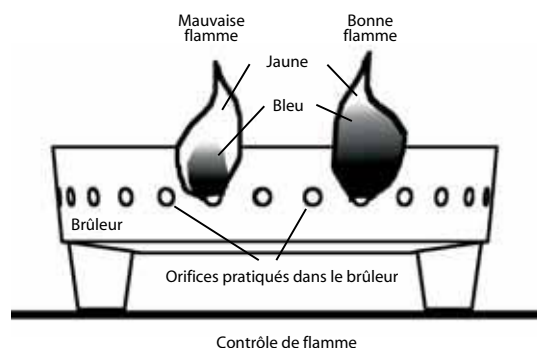
Il ne faut JAMAIS appliquer une couche de peinture additionnelle à l'intérieur du fumoir. Si vous constatez la présence de rouille à l'intérieur du fumoir, nettoyez la surface à fond à l'aide d'une laine d'acier ou une toile d'émeri et enduisez la surface d'une fine pellicule d'huile ou de produit de cuisson à pulvériser pour aider à réduire la réapparition de la rouille.

Lorsque la bouteille de GPL n'est pas branchée et pour aider à éviter que la saleté ou les matières étrangères ne bloquent le HVR, suspendez l'extrémité du tuyau du HVR sur la poignée latérale à l'aide du crochet en S.

Inspectez les flammes au niveau du brûleur en regardant par l'orifice d'accès avant. Une bonne flamme devrait être bleue avec des pointes jaunes de 1 po à 2 po de haut. Si la flamme est trop jaune et irrégulière, des résidus d'huile et des dépôts d'aliments peuvent s'être accumulés sur le brûleur. Essayez de nettoyer la surface du brûleur et les orifices pour améliorer les flammes. De mauvaises flammes pourraient également provenir d'un mauvais raccordement entre le HVR et le venturi. Laissez toujours le fumoir se refroidir avant de le nettoyer ou de le vérifier.

Pour protéger votre fumoir contre les intempéries, conservez toujours votre fumoir recouvert pendant que vous ne l'utilisez pas.

Pour obtenir les pièces de rechange et les accessoires, consultez notre service à la clientèle au numéro gratuit suivant : 1-800-668-5323



# Garantie limitée du fabricant

Le fumoir de la série Smoky Mountain de Great Outdoors® est garanti contre toute pièce brisée ou endommagée au moment de l'achat. Toutes les pièces sont protégées par une garantie limitée d'un an, sauf le bol d'eau qui est garanti contre tout défaut pendant une période de 90 jours. La peinture est garantie contre tout défaut pendant une période de 90 jours, sauf en ce qui concerne la rouille, qui peut apparaître après une utilisation répétée de l'appareil.

La garantie ne couvre pas les dommages ou les problèmes découlant de négligence, d'abus ou de modifications apportées au produit. Les coûts de la main-d'oeuvre pour faire les réparations ne sont pas compris.

Toutes les pièces qui respectent les dispositions de la garantie seront expédiées sans frais par un moyen déterminé par le département du service à la clientèle (envois par route, ou colis postal UNIQUEMENT). Tous les frais découlant d'une manutention spéciale (comme un envoi du soir au matin ou deux jours plus tard, etc.) relèveront du consommateur.

Toutes les réclamations sous garantie ne s'appliquent qu'à l'acheteur d'origine. Le consommateur devra produire le reçu d'achat pour vérifier la date d'achat. Il ne faut pas renvoyer de pièce à notre adresse sans d'abord avoir obtenu un numéro d'autorisation de renvoi de notre service à la clientèle. Pour se prévaloir de ce service, il faut téléphoner au numéro sans frais suivant :

**1-800-668-5323**

**Du lundi au vendredi, entre 8h00 et 18h00, HNE.**

La présente garantie peut vous donner d'autres droits légaux particuliers qui peuvent varier d'un état à l'autre et province.



**CFM HOME PRODUCTS**  
A Division of CFM Mass Merchant Group  
2695 Meadowvale Blvd.  
Mississauga, ON L5N 8A3  
**A Division of CFM U.S. Corporation**  
Joplin, MO 64804



# Manual de ensamble y del propietario

## Ahumador de gas

**3005G      3605G**  
**3405G      3405BG**  
**3405GT    3405GW**  
**3405BGW**



**ENSAMBLADOR / INSTALADOR:**  
Deje este instructivo con el consumidor.

**CONSUMIDOR / USUARIO:**  
Sírvese leer el instructivo y guardarlo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

### ⚠ PELIGRO

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Cierre el gas dirigido al asador.
2. Extinga toda flama abierta.
3. Abra la puerta.
4. Si el olor continúa, llame de inmediato a su abastecedor de gas o al departamento de bomberos.

### ⚠ ADVERTENCIA

1. No guarde un tanque de gas LP adicional a menos de 10 pies (3.05 m) de este dispositivo.
2. No guarde ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables a menos de 25 pies (7.62 m) de este dispositivo.
3. No seguir las instrucciones anteriores puede resultar en un incendio o explosión, lo cual a su vez puede resultar en daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte.

# LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS

SU SEGURIDAD ES MUY IMPORTANTE: NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y SALVAGUARDAS ADECUADOS PUEDE RESULTAR EN LESIONES CORPORALES SEVERAS O DAÑO A LA PROPIEDAD.

## **ADVERTENCIA**

- ▲ NO use este ahumador de una manera que no sea la especificada. No está destinado para uso comercial. NO está destinado para instalarse dentro o sobre un automóvil recreacional ni tampoco en un barco. El ahumador no debe usarse como calentador.
- ▲ Mantenga a la mano un extintor de fuego en todo momento.
- ▲ El uso de alcohol y medicamentos con o sin receta médica pueden afectar la habilidad del usuario para ensamblar u operar sin percances el ahumador.
- ▲ El ahumador solamente debe usarse al aire libre, en un área debidamente ventilada. NO opere el ahumador en el interior, en una cochera, o cualquier otra área cerrada o debajo de una construcción con techo.
- ▲ Tenga cuidado al ensamblar y operar el ahumador para evitar que se corte o raspe con los bordes ásperos o afilados.
- ▲ Tenga cuidado al levantar o mover el ahumador para evitar esguinces o lesiones de la espalda. Se recomienda que el ahumador sea levantado o movido por dos personas. NO mueva el ahumador mientras se está usando.
- ▲ NO opere el ahumador cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles como terrazas, pórticos o cobertizos para coches. Se recomienda un espacio libre mínimo de 36 pulgadas (92 cm). NO opere el ahumador debajo de una construcción con techo. Opere el ahumador solamente sobre una superficie estable, nivelada, no inflamable como son el asfalto, concreto o tierra sólida. NO opere el ahumador sobre material inflamable como son las alfombras o piso de madera.
- ▲ NO guarde el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o donde pueda haber vapores combustibles. NO guarde ni opere el ahumador en un área accesible para niños o mascotas. Guarde el ahumador en un lugar seco y protegido.
- ▲ NO deje el ahumador sin atender mientras se está usando. Opere el ahumador con estricta supervisión.
- ▲ NO permite que nadie lleve a cabo actividades alrededor del ahumador durante su uso o después de éste hasta que haya enfriado. Está caliente durante su operación y permanecerá así por un período de tiempo posterior.
- ▲ NO deje las cenizas calientes sin atender hasta que el ahumador haya enfriado por completo.
- ▲ NO mueva el ahumador mientras se está usando. Deje que el ahumador se enfríe por completo antes de moverlo o guardarlo.
- ▲ El ahumador se calienta extremadamente; deje que se enfríe por completo antes de manejarlo. Si tiene que manejar el ahumador mientras está caliente, póngase SIEMPRE guantes para horno o guantes resistentes contra el calor como protección cuando maneje el ahumador o sus componentes.
- ▲ NUNCA use gasolina u otro líquido altamente volátil para el encendido. Pueden explotar.
- ▲ El cuenco de agua y la caja de virutas no deben moverse mientras está operando el ahumador o hasta que éste haya enfriado lo suficiente. Ahí hay cenizas calientes y líquidos calientes que pueden ocasionar heridas graves. Si debe mover estos componentes, póngase SIEMPRE guantes para horno o guantes resistentes contra el calor.
- ▲ Deseche las cenizas frías envolviéndolas en papel aluminio resistente y colocándolas en un contenedor no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles cerca o adentro del contenedor.
- ▲ Si tiene que desechar las cenizas en menos tiempo del que tardan en enfriar por completo, sáquelas del ahumador manteniéndolas en papel aluminio resistente, y remójelas completamente en agua antes de desecharlas en un contenedor no combustible.
- ▲ NO obstruya el flujo del aire de combustión y/o aire de ventilación para el ahumador.

# **ADVERTENCIA**

- ▲ Tenga cuidado al abrir la puerta del ahumador mientras está en operación. Proteja sus manos, rostro y cuerpo del vapor caliente o llamaradas. Proteja su nariz y boca de la inhalación de humo.
- ▲ NO se ponga ropa holgada mientras opera el ahumador. Recójase el cabello largo mientras opera el ahumador. Póngase SIEMPRE zapatos cerrados mientras opera el ahumador.
- ▲ Deje que el ahumador y sus componentes se enfrien por completo antes de llevar a cabo la rutina de limpieza o mantenimiento.
- ▲ NUNCA use utensilios de cristal, plástico o cerámica arriba o adentro del ahumador.
- ▲ NUNCA opere el ahumador sin agua en el cuenco. NUNCA permita que el agua se evapore por completo. Revise el nivel de agua al menos cada 2 horas. Si escucha un chisporroteo es posible que el nivel de agua esté muy bajo. Siga las instrucciones de este manual para agregar agua mientras está operando.
- ▲ Cuando use virutas para añadir sabor, agregue la cantidad suficiente antes de operar el ahumador para evitar tener que añadir más durante la operación. Hacerlo mientras está operando puede hacer que salpique agua caliente y ocasionar heridas graves.
- ▲ No recomendamos el uso de accesorios que no fueron hechos para este ahumador ya que puede llevar a lesiones o daños a la propiedad.
- ▲ No guarde un tanque de gas LP sin conectar cerca del ahumador o de cualquier asador. NO guarde el tanque de gas LP de repuesto a menos de 10 pies del ahumador. El tanque de gas debe guardarse al aire libre, fuera del alcance de los niños. NO guarde un tanque de gas adentro de un edificio, cochera ni ninguna otra área cerrada.
- ▲ NO guarde el tanque de gas adentro o arriba del ahumador. El almacenamiento inadecuado de los tanques puede llevar a una explosión, incendio y/o lesiones corporales. Los tanques deben guardarse al aire libre, fuera del alcance de los niños y no deben guardarse en un edificio, cochera ni en ninguna otra área cerrada.
- ▲ Mientras no use el ahumador, cierre el gas en el tanque de suministro.
- ▲ Los gases de propano líquido son más pesados que el aire, tienden a acumularse y reunirse en áreas, prenden fácilmente y son altamente inflamables. Tenga mucho cuidado y tome las precauciones necesarias al manejar un combustible de ese tipo.
- ▲ Apague el ahumador y cierra las válvulas de admisión (en la tubería o en los tanques de gas) en caso de detectar un olor de gas sin quemar. No intente usar la unidad hasta haber reparado las fugas de gas y/o explicado la fuente del olor de gas sin quemar.
- ▲ No use el ahumador si el quemador no enciende o no permanece encendido. En tal caso, cierre el gas y desconecte el tanque.



- ▲ Evite el uso en condiciones de viento fuerte que resulte en la operación deficiente del quemador, como por ejemplo que se apague o que eche llamaradas. Si no mejora la operación al cambiar de lugar la unidad cuando hay viento fuerte, apague la unidad.
- ▲ Todas las instalaciones deben obedecer las leyes locales. Si no hay tales, la instalación debe obedecer la Ley de Gas Combustible Nacional, ANSI Z223.1/NFPA 54.
- ▲ El ahumador debe instalarse con el conjunto de manguera y regulador completamente extendido, directamente (24" [61 cm] máximo) alejándose del quemador. Cuando se acomoda de este modo, la posición resulta en la distancia máxima entre el tanque y el quemador. Cuando se opera el ahumador, la manguera/regulador y el tanque de gas deben estar en línea perpendicular en dirección al viento. Colocar el tanque a menos de 24" (61 cm) del ahumador puede hacer que se sobrecaliente el tanque y que se fugue el gas propano por las aberturas y resultar en un incendio o explosión del tanque.

**TENGA CUIDADO Y APLIQUE SU SENTIDO COMÚN AL OPERAR EL AHUMADOR. LEA LAS INSTRUCCIONES, ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS ANTES DE ENSAMBLAR Y OPERAR EL AHUMADOR.**

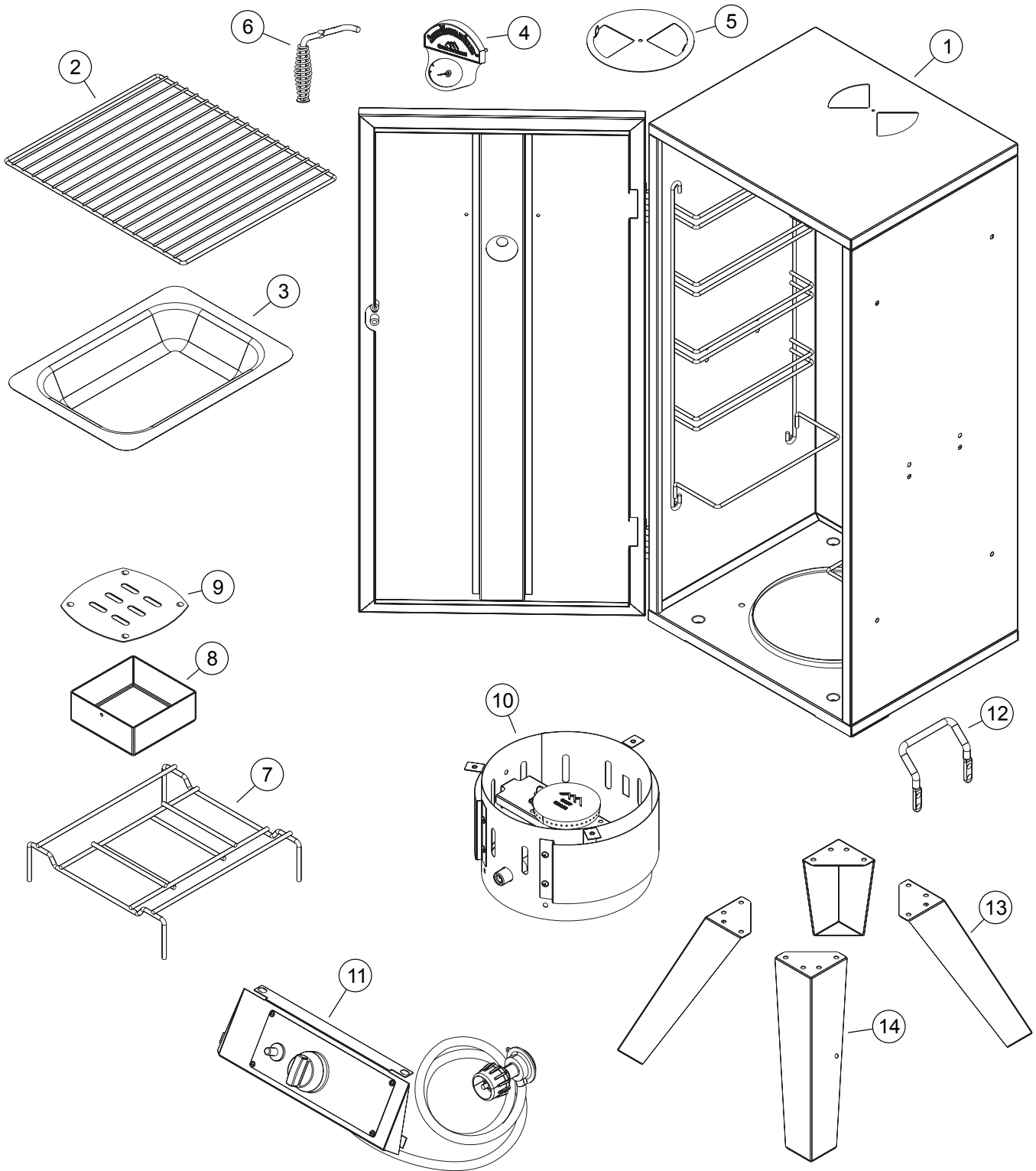
**GUARDE EL INSTRUCTIVO**

# Paso 1 del ensamble – Identificar las piezas

Revise el contenido para verificar que tenga las piezas. Si falta alguna pieza o alguna está dañada, llame a la línea gratuita de servicio al cliente para pedir las piezas.

NO REGRESE EL AHUMADOR A LA TIENDA, HÁBLENOS PRIMERO.

**1-800-668-5323**



# Identificar las piezas - continúa

Revise el contenido para verificar que tenga las piezas. Si falta alguna pieza o alguna está dañada, llame a la línea gratuita de servicio al cliente para pedir las piezas.

NO REGRESE EL AHUMADOR A LA TIENDA, HÁBLENOS PRIMERO.

**1-800-668-5323**

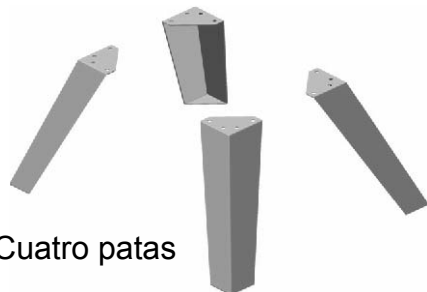
Núm. de artículo	Cant-idad	Descripción	Número de pieza según el modelo					
			3005G	3405G/GT	3405GW	3605G	3405BG	3405BGW
1	1	Gabinete ensamblado	AZ002018	AZ002026	AZ002026	AZ002034	AZ002040	AZ002040
1a	1	Gabinete	AZ002019	AZ002027	AZ002027	AZ002035	AZ002041	AZ002041
1b	2	Bisagra	AZ002003	AZ002003	AZ002003	AZ002003	AZ002003	AZ002003
1c	1	Panel de puerta	AZ002021	AZ002029	AZ002029	AZ002037	AZ002043	AZ002043
1d	2	Guía para rejilla de alambre	AZ002022	AZ002030	AZ002030	AZ002030	AZ002044	AZ002044
2	2	Parrilla de cocción	AZ002023	---	---	---	---	---
	3	Parrilla de cocción	---	AZ002031	AZ002031	AZ002031	AZ002045	AZ002045
3	1	Bandeja de agua	AZ002024	AZ002024	AZ002024	AZ002024	AZ002045	AZ002045
4	1	Indicador térmico / Placa personalizada	AZ002008	AZ002008	AZ002008	AZ002008	AZ002008	AZ002008
5	1	Placa del regulador	AZ001146	AZ001146	AZ001146	AZ001146	AZ001146	AZ001146
6	1	Kit de manijas de puerta	AZ002009	AZ002009	AZ002009	AZ002009	AZ002009	AZ002009
7	1	Base de caja de virutas	AZ002010	AZ002010	AZ002010	AZ002010	AZ002010	AZ002010
8	1	Caja de virutas	AZ002011	AZ002011	AZ002011	AZ002011	AZ002011	AZ002011
9	1	Tapa de caja de virutas	AZ002012	AZ002012	AZ002012	AZ002012	AZ002012	AZ002012
10	1	Conjunto de cámara del quemador	AZ002013	AZ002013	AZ002013	AZ002038	AZ002038	AZ002038
11	1	Conjunto de panel de control	AZ002025	AZ002025	AZ002047	AZ002039	AZ002046	AZ002048
11a	1	Perilla de control	AZ002015	AZ002015	AZ002015	AZ002015	AZ002015	AZ002015
11b	1	Encendido giratorio	---	---	AZ002032	---	---	AZ002032
	1	Encendedor de botón a presión	AZ002016	AZ002016	---	AZ002016	AZ002016	---
11c	1	Perilla giratoria de ignición	---	---	AZ002033	---	---	AZ002032
12	2	Asa de transporte	AZ001109	AZ001109	AZ001109	AZ001109	AZ001109	AZ001109
13	3	Pata estándar	AZ001103	AZ001103	AZ001103	AZ00110	AZ001103	AZ001103
14	1	Pata con orificio adicional	AZ001104	AZ001104	AZ001104	AZ001104	AZ001104	AZ001104
n/a	1	Paquete maestro de piezas	AZ002017	AZ002017	AZ002017	AZ002017	AZ002017	AZ002017
n/a	3	Gancho para bistec	---	V500-5528 Modelo 3405GT	---	---	---	---
n/a	3	Cubierta del ahumador	---	J303-0016 Modelo 3405GT	---	---	---	---

No incluye tanque de gas LP ni madera dura saborizante



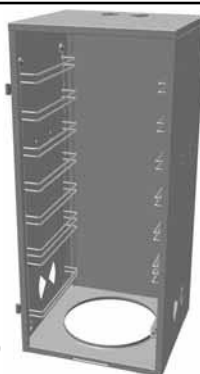
# Paso 2 del ensamble

Encuentre estas piezas:



Cuatro patas

Gabinete ensamblado



Herramientas necesarias:



Desarmador de estrella

Piezas:

Bolsa de piezas

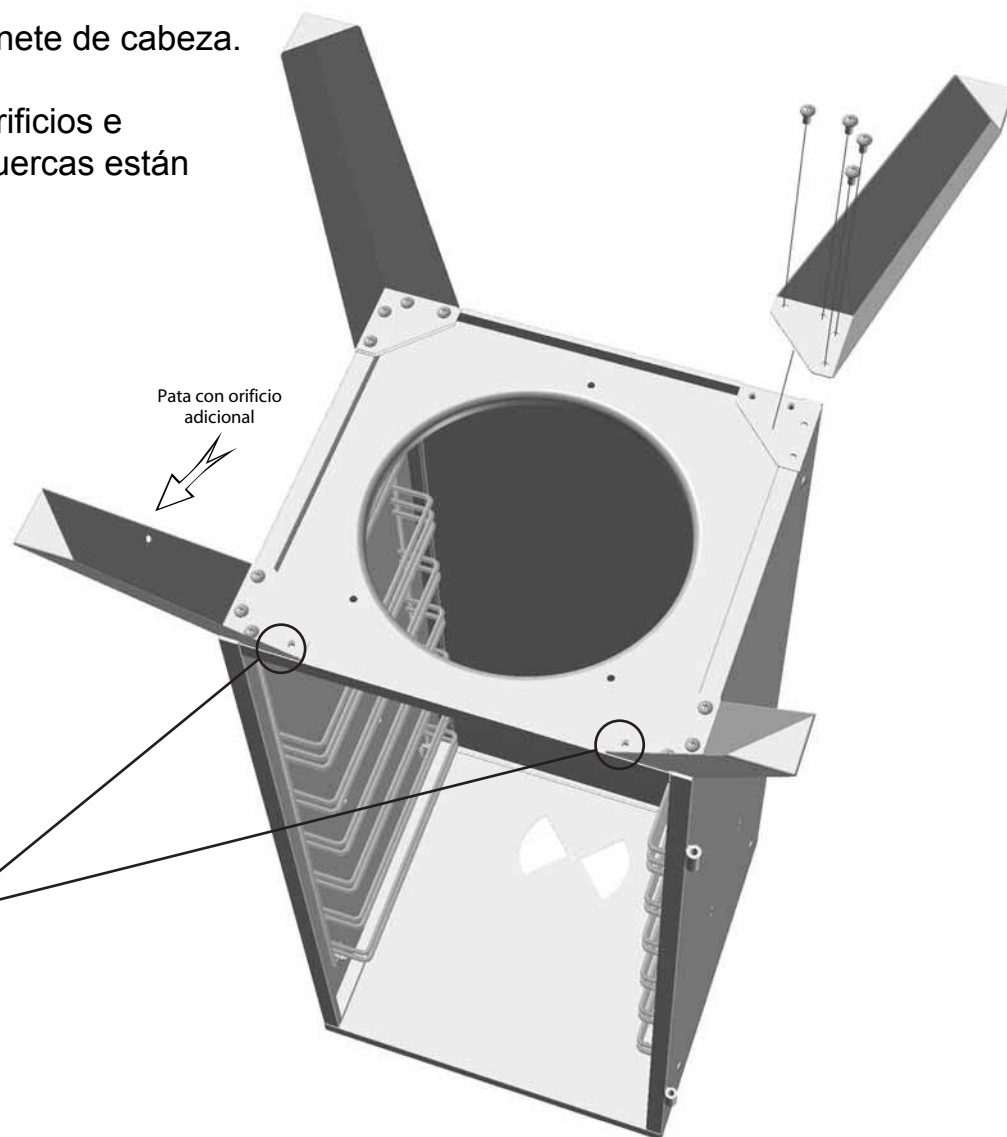
A



Pernos de 1/4-20 x 5/8"  
Se requieren 16

1. Coloque el conjunto de gabinete de cabeza.
2. Para cada pata, alinee los orificios e introduzca los pernos. Las tuercas están soldadas al gabinete.

**IMPORTANTE:** La pata con un orificio adicional en uno de sus costados debe montarse en la parte delantera en la posición que se muestra. Este orificio se usará para fijar la manguera del gas a la pata con una abrazadera plástica (Paso 10).



3. NO inserte aún los dos pernos en los lugares indicados. Esos dos pernos se usarán en el siguiente paso de ensamble.

# Paso 3 del ensamble

Encuentre estas piezas:

Conjunto de cámara del quemador



Herramientas necesarias:



Desarmador de estrella

Piezas:

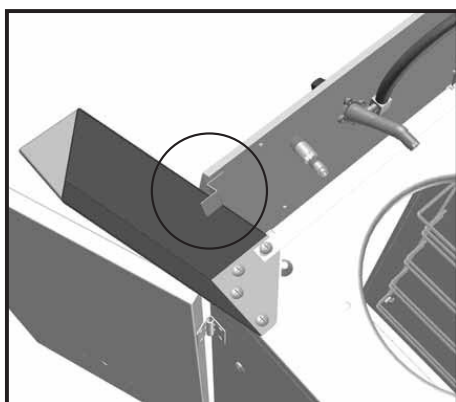
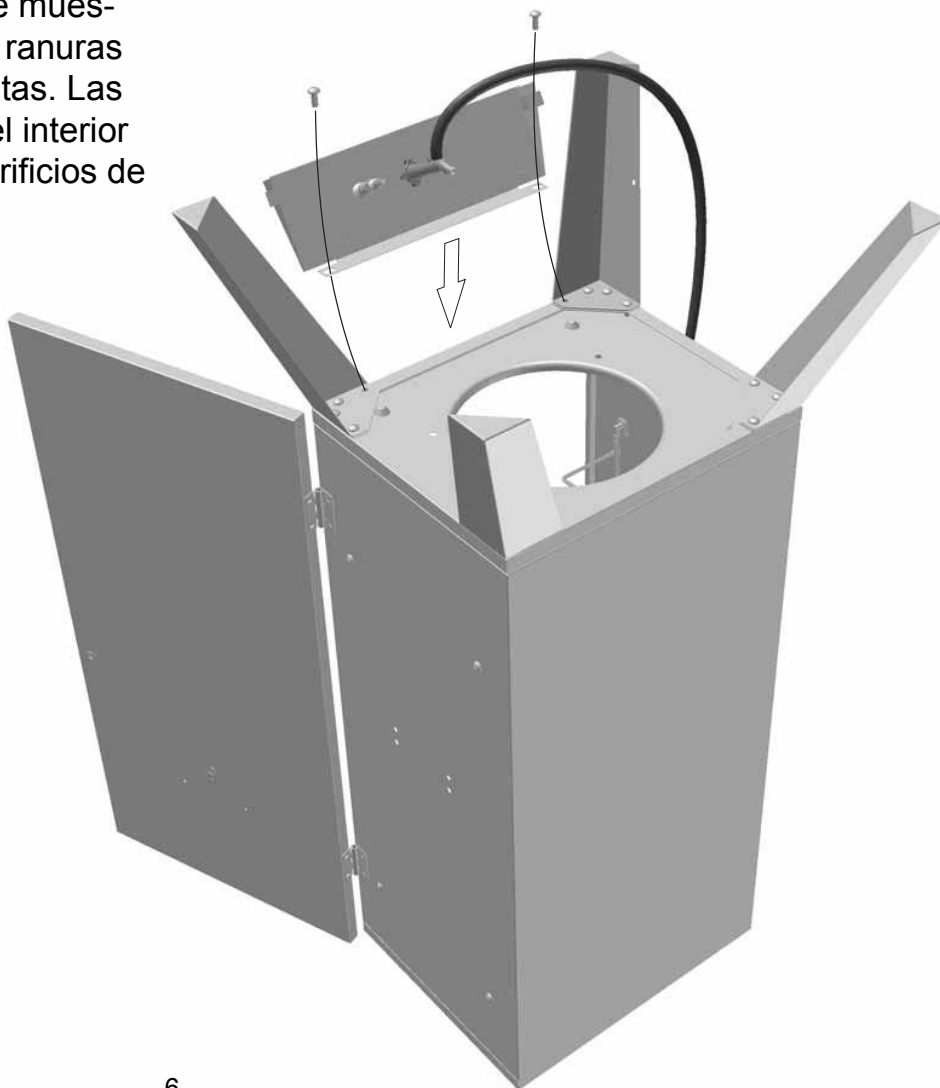
Bolsa de piezas

A



Pernos de 1/4-20 x 1/2"  
(2 restantes del paso previo)

1. Coloque el Conjunto de panel de control entre las patas delanteras como se muestra. El panel de control cuenta con ranuras que se ajustan alrededor de las patas. Las pestañas de montaje quedan por el interior de las patas y se alinean con los orificios de los pernos.
2. Asegúrese de que las pestañas en la parte trasera del panel de control queden capturadas alrededor de las patas, como se muestra a continuación.
3. Inserte los dos pernos restantes y apriételes fijamente.



# Paso 4 del ensamble

Encuentre estas piezas:

Conjunto de cámara del quemador



Herramientas necesarias:



Desarmador de estrella

Piezas:

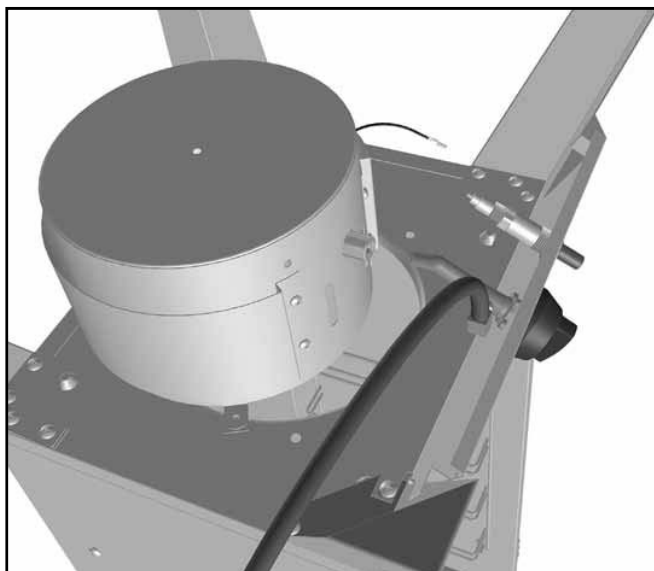
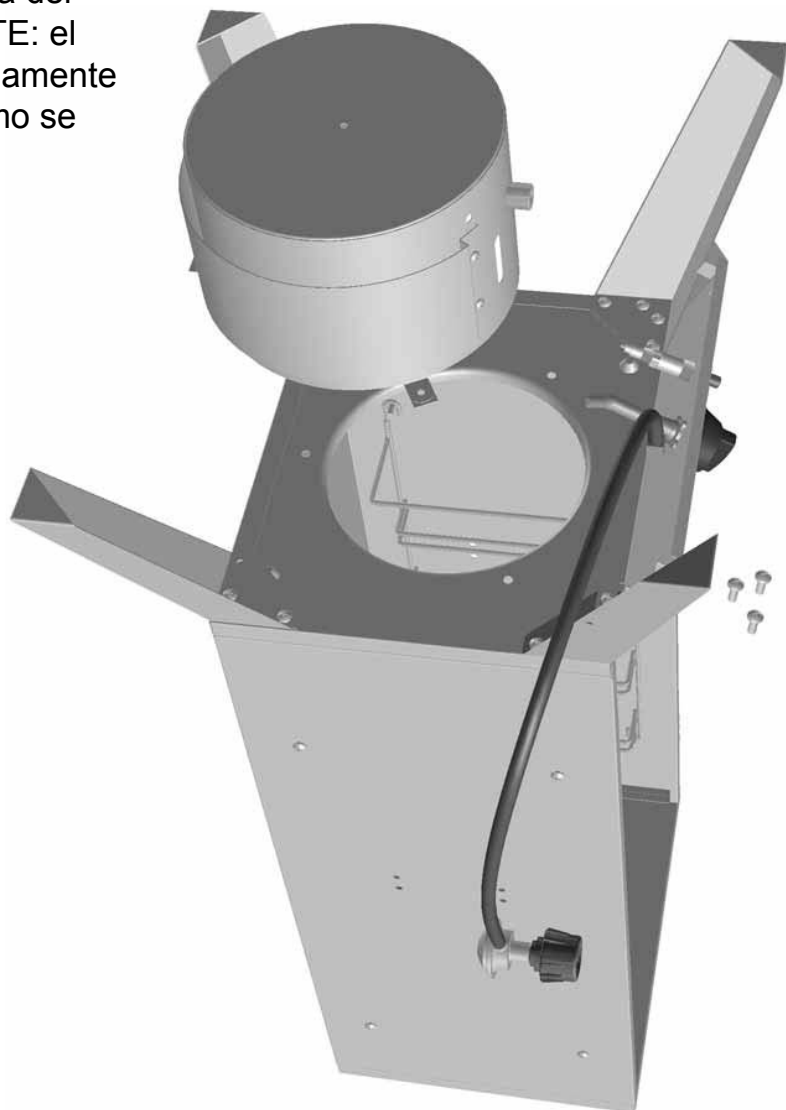
Bolsa de piezas

B



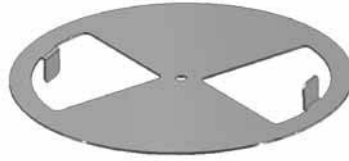
Pernos de 1/4-20 x 1/2"  
Se requieren 3

1. Coloque el conjunto del quemador encima del gabinete, como se muestra. **IMPORTANTE:** el tubo del quemador debe deslizarse debidamente por encima de la espiga de la válvula como se muestra a continuación.
2. Asegure el conjunto del quemador con los tres pernos desde el interior del gabinete. Fije los pernos firmemente.
3. Sujete el cable de ignición suelto al encendido que está en el panel de control, como se muestra a continuación.



# Paso 5 del ensamble

Encuentre estas piezas:



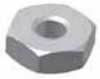
Placa del regulador

Herramientas necesarias:



Desarmador de estrella

Piezas:



Tuercas de 10-24  
Se requieren 1



Arandelas de seguridad de 10-24  
Se requieren 1



Pernos de 10-24 x 5/8"  
Se requieren 1

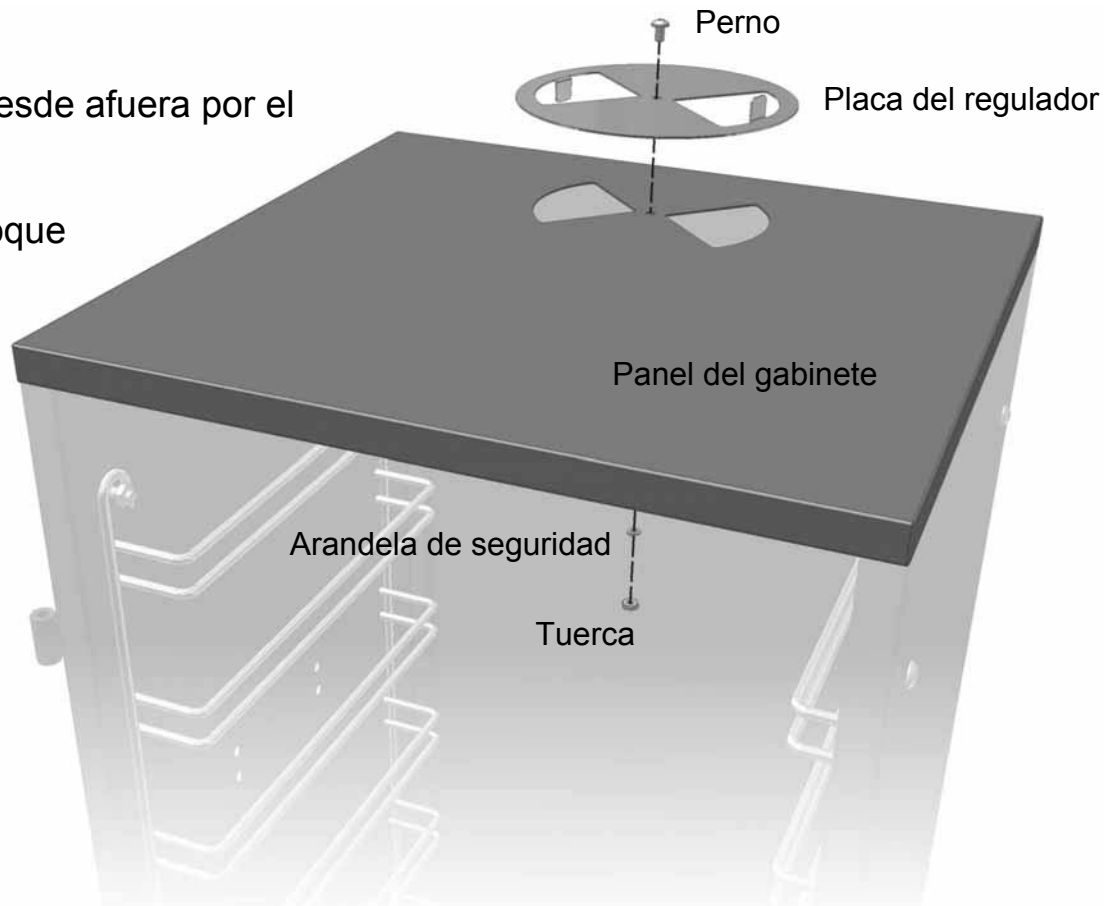
Bolsa de piezas

C



Llave de 3/8"

1. Coloque el ahumador de pie.
2. Coloque una placa del regulador de tiro en el gabinete y alinéelo con los orificios de "mariposa" correspondiente. Una de las pestañas quedará asentada adentro de uno de los orificios.
3. Introduzca el perno desde afuera por el orificio central.
4. Desde el interior, coloque una arandela de seguridad y una tuerca sobre el perno como se muestra.
5. Enrosque la tuerca lo suficiente como para que quede bien acomodada la placa del regulador de tiro. Debe poder girarla con poca resistencia.



# Paso 6 del ensamble

Encuentre estas piezas:



Dos asas de transporte

Herramientas necesarias:



Desarmador de estrella



Llave de 1/2"

Piezas:



Tuercas de 1/4-20  
Se requieren 8



Arandelas de seguridad de 1/4  
Se requieren 8

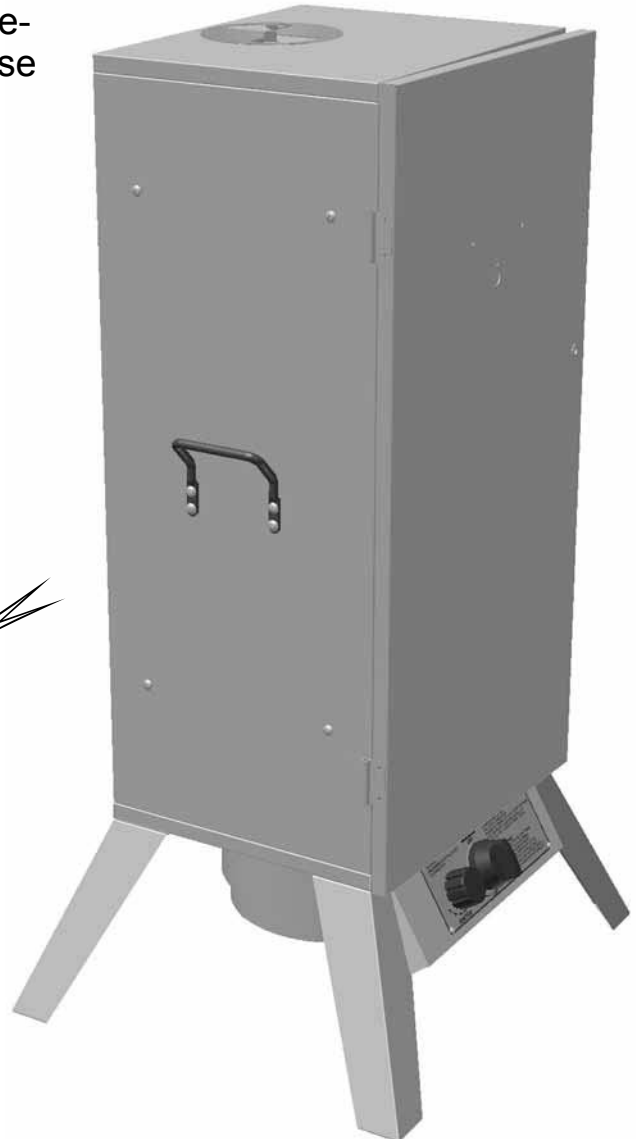
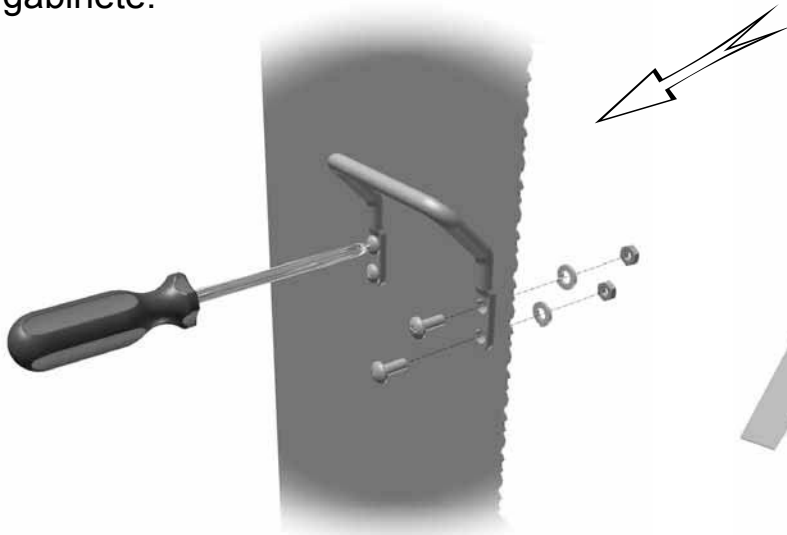


Pernos de 1/4-20 x 5/8"  
Se requieren 8

Bolsa de piezas

D

1. Alinee el asa de transporte con los orificios correspondientes en un costado del gabinete, como se muestra. Las asas deben colocarse derechas, con los orificios para los pernos abajo, como se muestra.
2. Introduzca los pernos desde afuera y enrosque las arandelas de seguridad y tuercas desde el interior del gabinete.
3. Apriete las tuercas firmemente.
4. Complete los pasos anteriores en ambos lados del gabinete.



# Paso 7 del ensamble

Encuentre estas piezas:



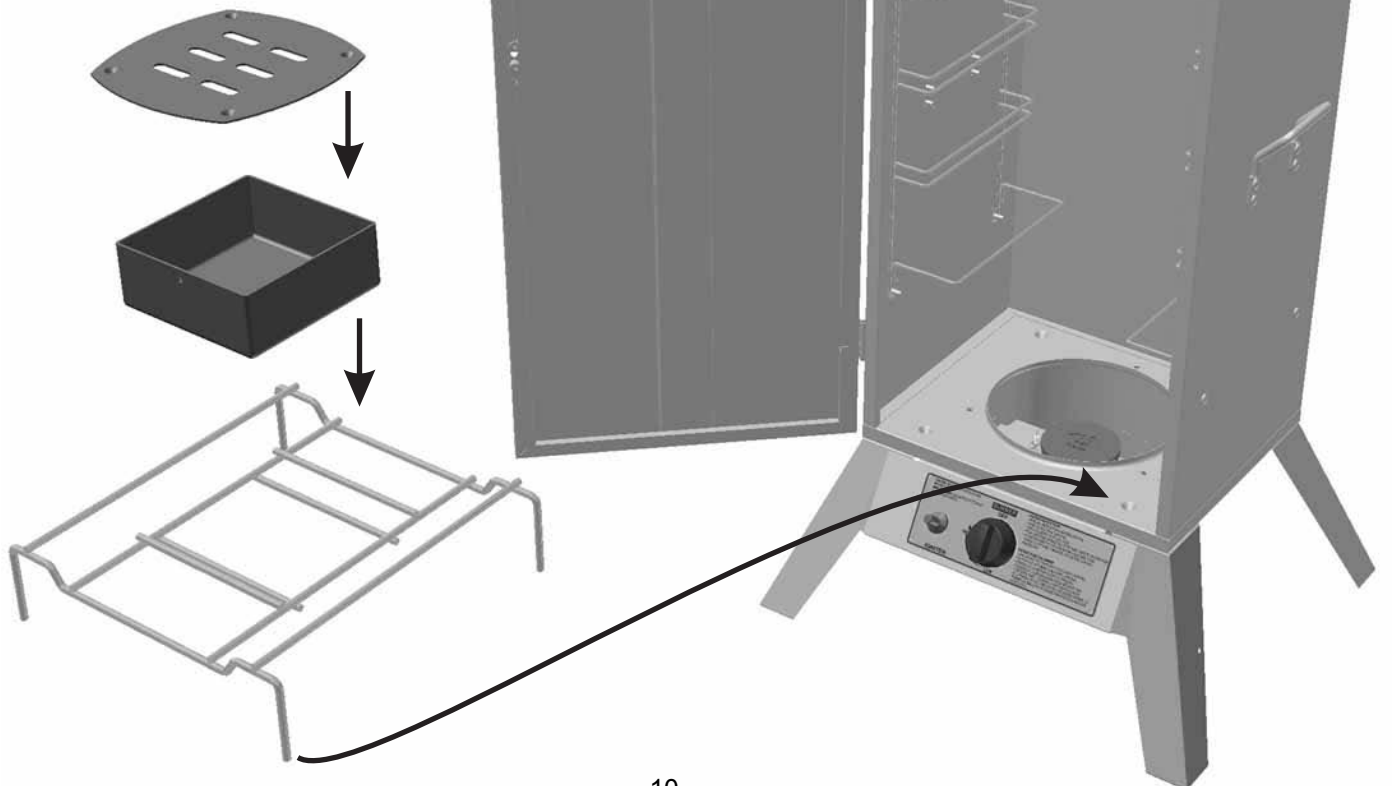
Caja de virutas



Tapa de la caja de virutas

No se requieren piezas ni herramientas para este paso.

1. Introduzca la rejilla de la caja de virutas en la repisa inferior en la parte inferior del ahumador.
2. Coloque la caja de virutas sobre la rejilla. Asegúrese de que quede debida y fijamente asentado en el centro de la rejilla.
3. Coloque la tapa sobre la caja de virutas.

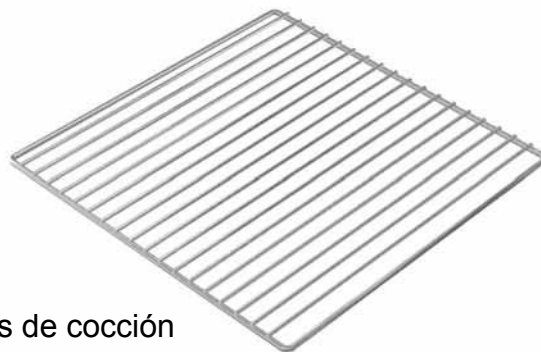


# Paso 8 del ensamble

Encuentre estas piezas:



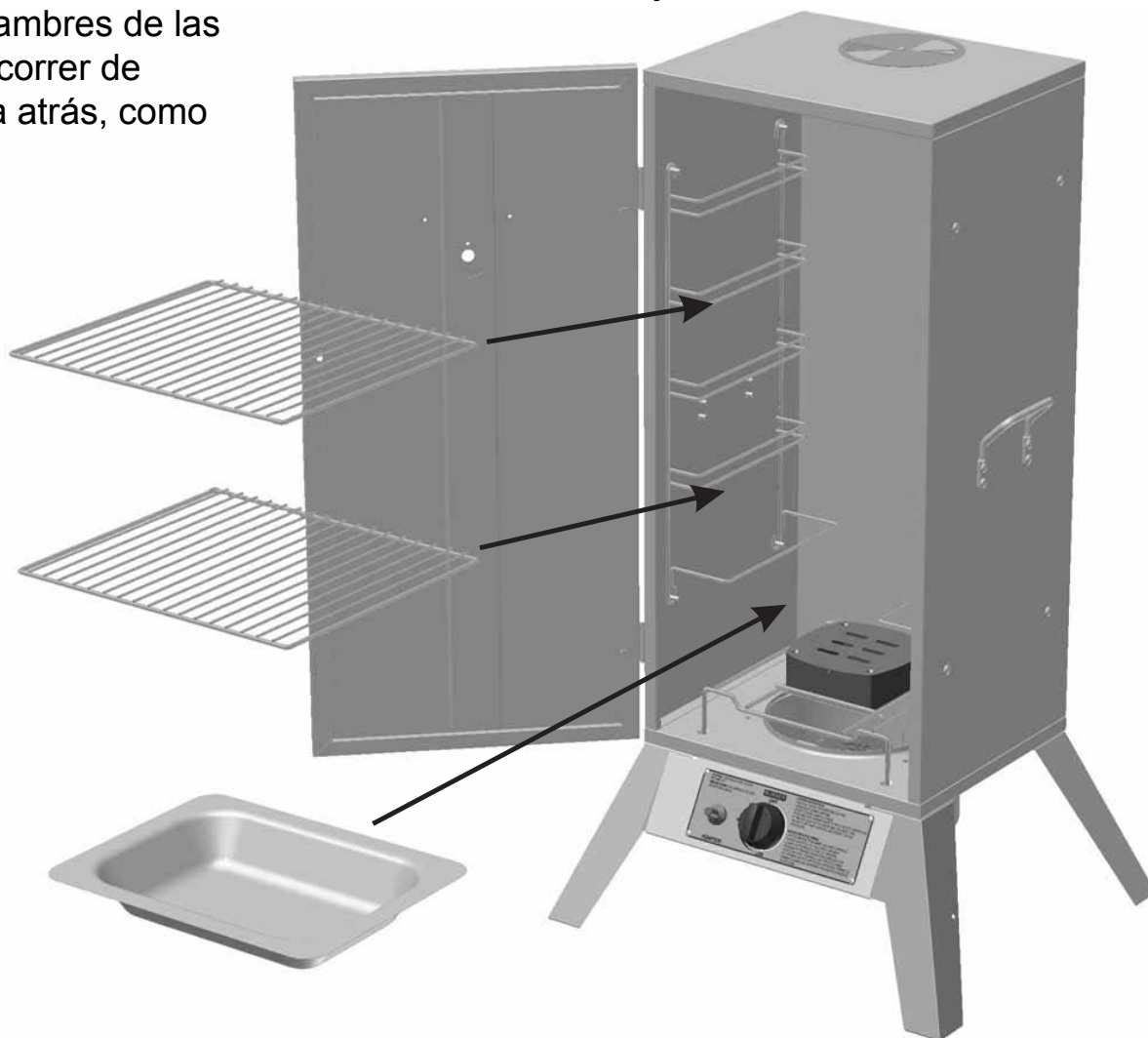
Bandeja de agua



Rejillas de cocción

No se requieren piezas ni herramientas para este paso.

1. Deslice el cuenco de agua en la segunda repisa, como se muestra.
2. Introduzca las rejillas de cocción en las repisas restantes, según desee. No introduzca ninguna rejilla inmediatamente arriba del cuenco ya que con eso restringirá la distribución del calor. Para obtener un mejor acceso, los alambres de las rejillas deben correr de adelante hacia atrás, como se muestra.



# Paso 9 del ensamble

Encuentre estas piezas:

Bolsa de piezas

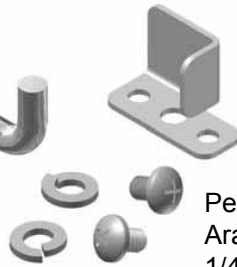
E

Kit de manijas de puerta

Placa de montaje



Resorte de manija  
Arandela de manija

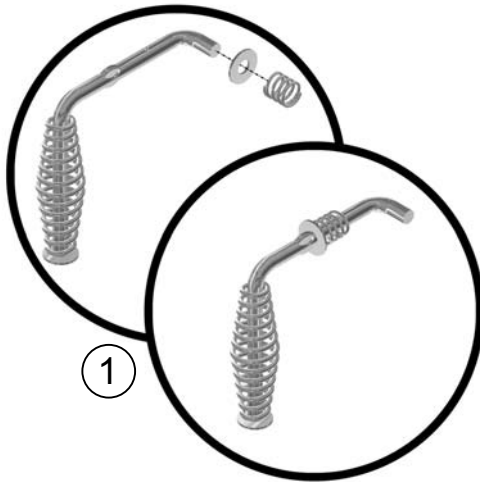


Pernos de 1/4-20 x 3/8" y  
Arandelas de seguridad de  
1/4-20 (dos de cada uno)

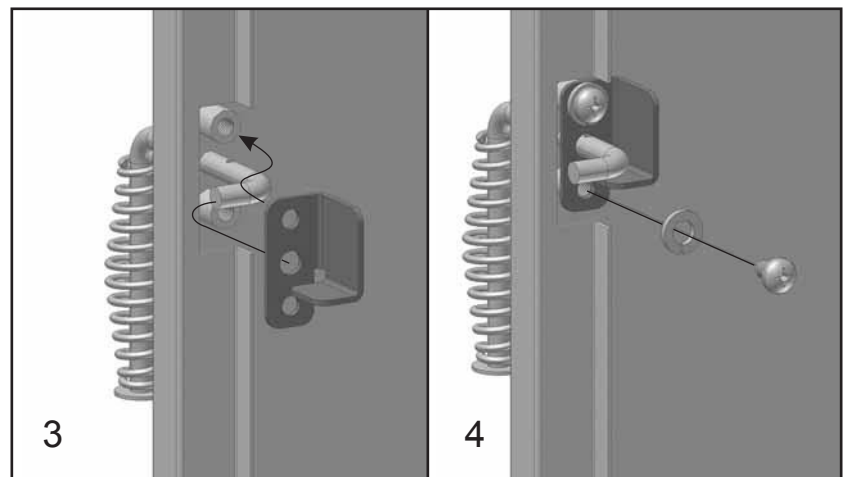
Herramientas  
necesarias:



Desarmador  
de estrella



1. Deslice la arandela de la manija por la manija de la puerta, seguido del resorte, como se muestra.
2. Pase la manija de la puerta por el orificio en el frente del panel de la puerta.
3. Inserte la placa de montaje por la parte trasera de la puerta por el extremo de la manija, como se muestra.
4. Con las arandelas de seguridad en los pernos, introduzca los pernos por la placa de montaje, a través de las monturas con rosca y apriételos firmemente.





# Paso 10 del ensamble

Encuentre estas piezas:

Bolsa de piezas

F

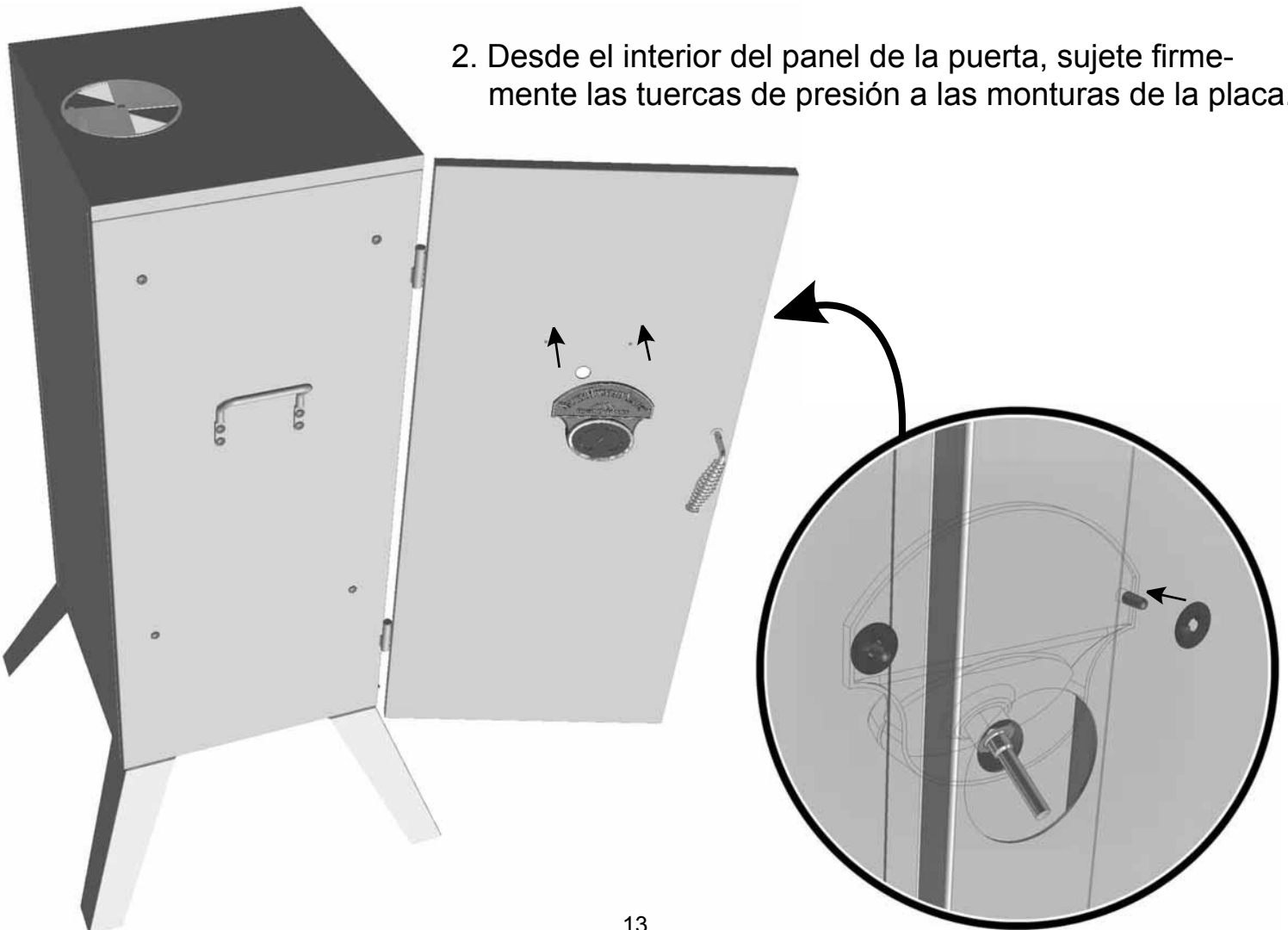
Placa con indicador térmico



2 tuercas de presión

No se requieren herramientas para este paso.

1. Introduzca las monturas de la placa y el diente del indicador térmico a través de los orificios de montaje en el frente del panel de la puerta.
2. Desde el interior del panel de la puerta, sujete firmemente las tuercas de presión a las monturas de la placa.



# Paso 11 del ensamble

Encuentre estas piezas:

Bolsa de piezas

G

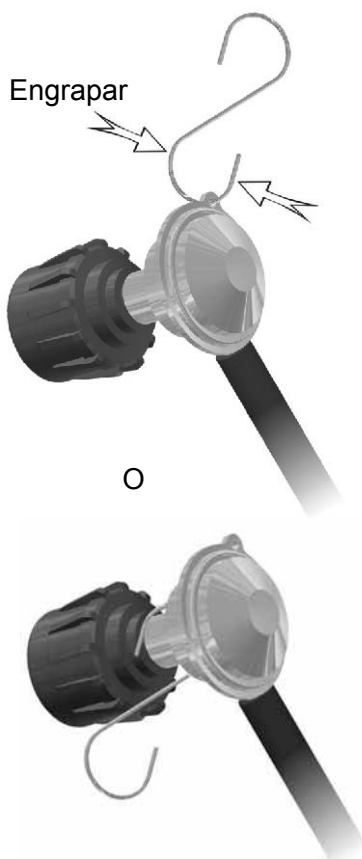
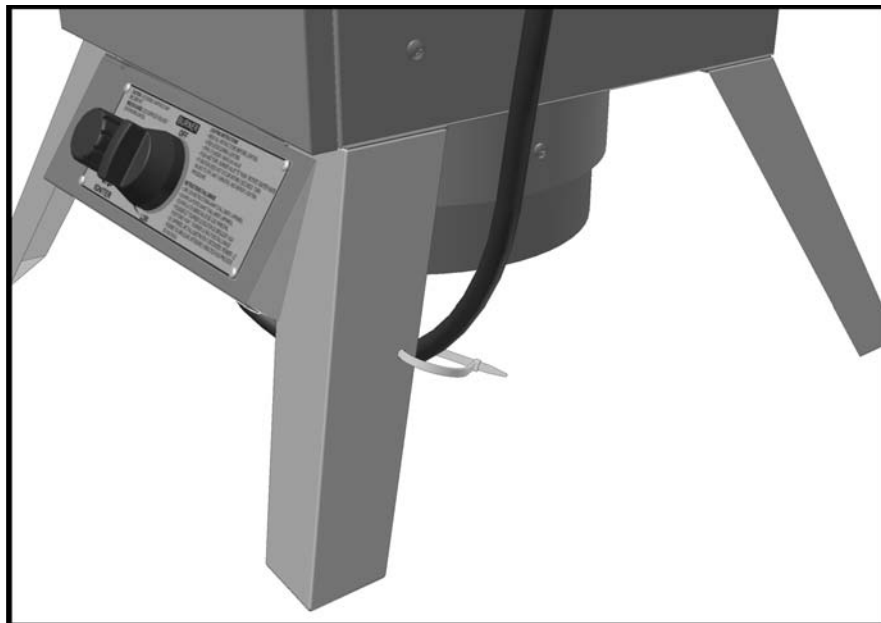


Herramientas necesarias:



Con la abrazadera plástica, asegure la manguera a la pata delantera como se muestra. No apriete mucho la abrazadera; más bien, déjela lo suficientemente holgada como para ajustar la manguera en caso necesario.

Amarrar la manguera a la pata ayuda a evitar que ésta entre en contacto con la cámara caliente del quemador. Inspeccione la instalación por debajo del ahumador para asegurarse de que la manguera no roce con ninguna parte de la cámara del quemador.



1. Coloque un extremo del gancho en S alrededor del cuello del regulador o a través de ojal, como se muestra.

2. Con las pinzas, engrape el gancho en S fijamente al conjunto de manguera, válvula y regulador para que no pueda ser quitado de ahí.

3. Cuando no esté conectado el tanque de gas al ahumador, utilice el gancho en S para colgar el conjunto de manguera, válvula y regulador en el asa de transporte por un costado del ahumador. Esto le ayudará a evitar que se tape con mugre y otras partículas.



Ya terminó con el ensamble. Ahora siga las instrucciones y salvaguardas indicadas en las siguientes páginas para conectar el tanque de gas.

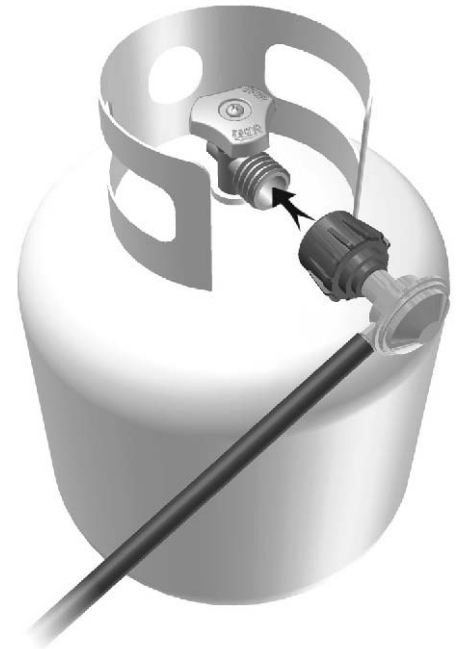
# Conexión del tanque de gas

## **! ADVERTENCIA**

**SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y SALVAGUARDAS INDICADAS EN ESTA PÁGINA PARA EVITAR UN INCENDIO, DAÑOS Y/O LESIONES.**

1. La perilla del tanque de gas debe estar cerrada. Vea que la perilla esté girada hasta el tope a la derecha.
2. Revise que la perilla de control en el ahumador esté cerrada.
3. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas y la tuerca de acoplamiento, si la hay.
4. Sostenga el regulador con una mano e introduzca la protuberancia por la salida de la válvula. Asegúrese de que la protuberancia esté centrada en la válvula. Tenga cuidado: alinee debidamente la conexión.
5. Apriete manualmente la tuerca de acoplamiento a la derecha hasta el tope. Apriétele firmemente pero solamente con la mano. No utilice herramientas.

**PRECAUCIÓN:** En el proceso de conexión, el extremo de la conexión con el conjunto de manguera, válvula y regulador sellará con la válvula, resultando en una ligera resistencia. La conexión requiere entre media y tres cuartos de vuelta adicional para completar la conexión.



▲ Cualquier tanque de suministro de combustible que se use debe estar hecho y marcado en conformidad con las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte (DOT) de los Estados Unidos CFR 49 o CAN/CSA B339. Los ahumadores solamente deben utilizar un tanque de 20 libras en posición vertical, del tipo de eliminación de vapores.

▲ (A) **No guarde los tanques debajo o cerca del ahumador.**

▲ (B) **Nunca llene los tanques a más del 80%.**

▲ **Si no sigue las instrucciones A y B anteriores al pie de la letra, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.**

El ahumador fue diseñado para operar solamente con gas LP (propano líquido).

El tanque de gas LP de 20 libras que utiliza el ahumador debe obedecer los siguientes requisitos.

Diámetro: 12" (30.5 cm)

Altura: 18" (45.7 cm)

Con una capacidad máxima de 20 libras.

El tanque de gas utilizado debe incluir un collarín para proteger la válvula del tanque. El sistema de suministro del tanque debe adecuarse para la eliminación de vapores.

▲ **Debe seguir las instrucciones indicadas en el tanque de gas al llenar u transportar los tanques. No hacerlo puede resultar en problemas relacionados con el sobrellenado, la liberación excesiva de gas y la congelación del regulador.**

No permita que se introduzca mugre o partículas extrañas en la conexión del tanque cuando no esté conectada al sistema de suministro de combustible. Utilice la tapa protectora que se incluye.

# Conexión del tanque de gas - continúal

## **! ADVERTENCIA**

**SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y SALVAGUARDAS INDICADAS EN ESTA PÁGINA PARA EVITAR UN INCENDIO, DAÑOS Y/O LESIONES.**

Debe llenar los tanques antes de usarlos por primera vez. El manejo, transporte, llenado y almacenamiento de los tanques de gas LP deben llevarse a cabo en conformidad con *NFPA 58 Almacenamiento y manejo de gases de petróleo líquido o CAN/CGA b149.2 Código de instalación del propano*. Los tanques deben estar debidamente amarrados durante el transporte. No coloque otros objetos encima del tanque en ningún momento. Los tanques no deben exponerse a temperaturas excesivas o calores fuertes.

**Si tiene duda acerca de la identidad de su unidad y del tipo de combustible a usar, consulte la placa de datos. Las unidades se preparan en la fábrica para se usadas solamente con un tipo de combustible. Las unidades no pueden ni deben ser usadas con otro tipo de combustible. Hacerlo puede causar daños severos a la unidad y a la zona de instalación y además representa un riesgo de lesiones graves. Cualquier intento de operar el ahumador con combustibles para los que no fue diseñado y certificado anulará la garantía del fabricante.**

La salida del tanque de gas debe contar con una terminación para la conexión de gas de Tipo 1 para poder acoplarse a la manguera incluida con el ahumador.

Es obligatorio usar el conjunto de regulador de presión y manguera suministrado por el fabricante junto con el ahumador. El conjunto de regulador de presión y manguera de refacción debe ser el especificado por el fabricante del ahumador.

El conjunto de regulador y manguera debe ser manejado con cuidado para evitar la contaminación con objetos extraños o mugre. Inspeccione el conjunto antes de usarse y limpie la mugre o contaminación. Para poder asegurar una operación adecuada, el reemplazo del regulador del tanque de gas debe hacerse con piezas autorizadas por el fabricante del ahumador.

La unidad no debe utilizarse con un sistema de suministro de gas LP que no sea independiente.

**▲ Las válvulas y reguladores de presión vienen preparados de fábrica para las presiones de operación correctas. No intente ajustar la configuración.**

### **Prueba de fugas**

Después de completar todas las conexiones, revíselas junto con lo acoples usando una solución jabonosa, para verificar que no hay fugas.

-Con las válvulas cerradas, aplique la solución (una mezcla 50/50 de detergente para lavar platos y agua) para verificar que no hay fugas en todas las conexiones y acoples por donde pasa el gas.

-Abra la válvula de tanque.

Si aparecen burbujas en las zonas donde se aplicó la solución, quiere decir que hay una fuga de gas. Si detecta alguna fuga o huelo o escuche gas, cierre la válvula y repare la fuga o reemplace la pieza defectuosa. No use el ahumador hasta haber corregido todas las fugas.

Cuando instale el ahumador y el tanque, recomendamos que los coloque en línea perpendicular hacia la dirección del viento.

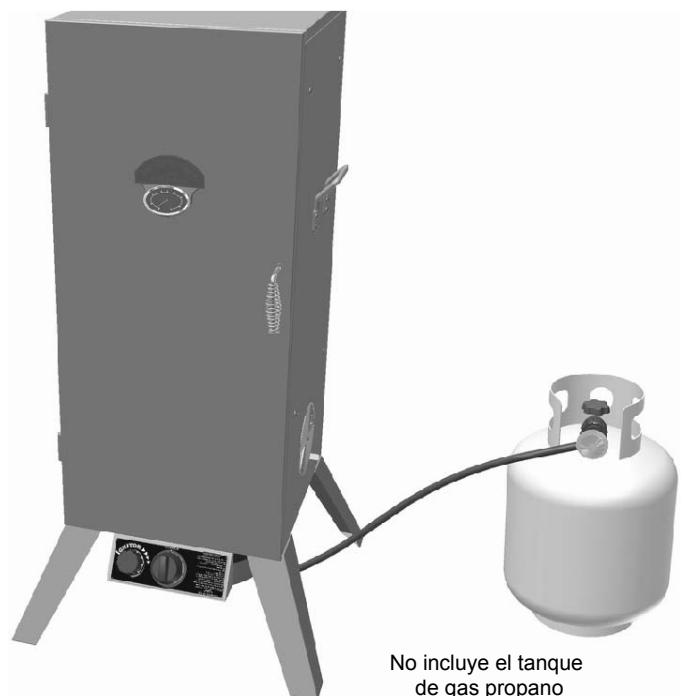
El conjunto de manguera de gas y regulador debe extenderse en su totalidad a la distancia máxima para que la manguera quede recta y el tanque esté tan alejado del ahumador como sea posible.

Los tanques de gas LP solamente deben operarse en posición vertical.

Tenga cuidado de proteger la manguera del suministro de combustible de cualquier daño contra el tránsito de vehículos y peatonal.

Mientras no use el ahumador, cierre el gas en el tanque de suministro y desconecte el tanque del ahumador.

SGuardar el ahumador en el interior solamente se permite se desco<sup>TM</sup>necta el tanque y lo retira del ahumador.



# Instrucciones de operación

## Procedimientos antes de usar

El ahumador fue empacado con la etiqueta del punto de venta a nivel de tienda que cuelga en el frente del panel de puerta. Retire la etiqueta antes de usar el ahumador. Para quitar la etiqueta, simplemente corte o arranque por la línea indicada y jale la porción superior de la misma desde atrás de la placa identificadora.

Antes cocinar con el ahumador, es importante que lo “condimente”. El condimentado sella la pintura y el interior del ahumador para mejorar el sabor, durabilidad y rendimiento general. A esto también se le conoce como proceso de “asentado”.

Si necesita retocar la pintura en el interior del gabinete del ahumador, la única vez que debe aplicar pintura en el interior es antes del proceso de condimentado. No debe aplicar pintura en el interior del ahumador ya que ha sido usado. Las toxinas de la pintura pueden contaminar sus alimentos. Sin embargo, si es necesario aplicar pintura después de su uso, vea la sección Cuidado y mantenimiento después del uso, en este manual.

Para condimentar el ahumador, simplemente úselo como haría normalmente, sólo que sin alimentos. Deberá seguir todos los procedimientos de operación que se incluyen en las siguientes secciones de este manual.

Usando las virutas saborizantes y marinadas que desee, encienda el ahumador a temperatura baja (aprox. 175°F) durante 45 a 60 minutos. Deje que se enfríe y limpie el agua y madera usadas.

Ya que termine el condimentado, el interior del ahumador tendrá una capa condimentada y duradera.

## Agregar agua

Para agregar agua antes de cocinar, simplemente retire el cuenco y llénelo de agua hasta 1” por debajo del borde. Luego coloque nuevamente el cuenco en la repisa inferior.

Para agregar agua mientras el ahumador está caliente, NO saque el cuenco más allá de la repisa.

### Consejos de cocina:

- ☞ Forre el cuenco de agua con papel aluminio antes de cada uso. Así le será más fácil limpiar el cuenco y éste le durará más tiempo.
- ☞ Para agregar agua de manera más segura y fácil, use una regadera limpia de pico largo.



## Agregar madera o carbón

Para agregar virutas antes de empezar a cocinar, simplemente llene la caja de virutas con las virutas saborizantes de su elección. La cantidad y tipo de virutas que use depende enteramente de usted. Por lo general, una caja llena es suficiente para varias horas de ahumado. Ya que haya llenado la caja, ponga la tapa encima y coloque la caja en el ahumador.

Para agregar virutas mientras está en uso, recomendamos usar tenazas o pinzas de mango largo para quitar la tapa y colocar las piezas en la caja sin sacarla. No recomendamos que saque la caja de virutas mientras está en operación el ahumador.



**PRECAUCIÓN** : La caja de virutas y su tapa se calientan mucho. Evite tocarlos mientras estén en uso. Póngase siempre guantes protectores para horno al tocar componentes calientes.



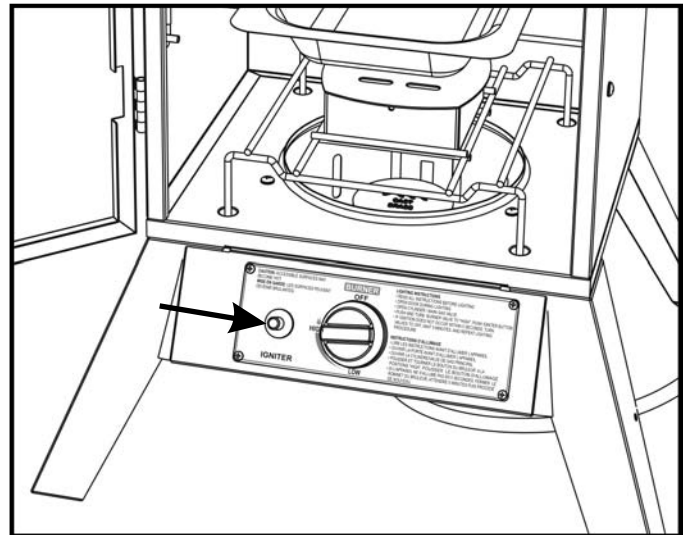
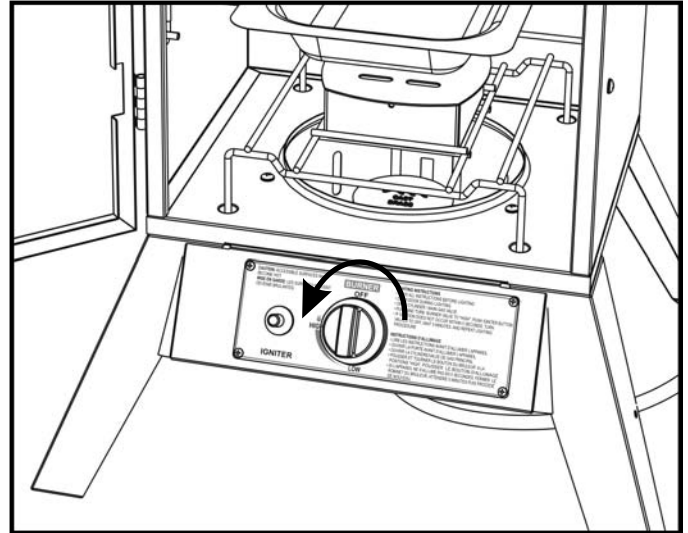
### Consejos de cocina – virutas saborizantes:

- ☞ Es mejor usar virutas pequeñas en la caja de virutas.
- ☞ Utilice madera dura seca, como por ejemplo nogal americano, nogal liso, manzano, cerezo o mesquite.
- ☞ La mayoría de la madera proveniente de árboles frutales o de nueces producen un excelente sabor de ahumado.
- ☞ No use maderas resinosas como pino o madera contrachapada. Éstas normalmente producen sabores poco placenteros.
- ☞ Déjese guiar por su gusto... experimente con diferentes tipos y cantidades de trozos, pedacitos o ramitas de madera. Incluso puede mezclar las maderas.
- ☞ Para producir más humo y evitar que las virutas se quemen tan rápido, remójelas en un cuenco de agua aparte durante al menos 20 minutos y envuélvalas en papel aluminio perforado.
- ☞ Gran parte del ahumado ocurre durante la primera hora de cocción. Por lo general no es necesario agregar virutas después de la primera hora, a menos que desee agregar un sabor diferente.

## Procedimiento de encendido

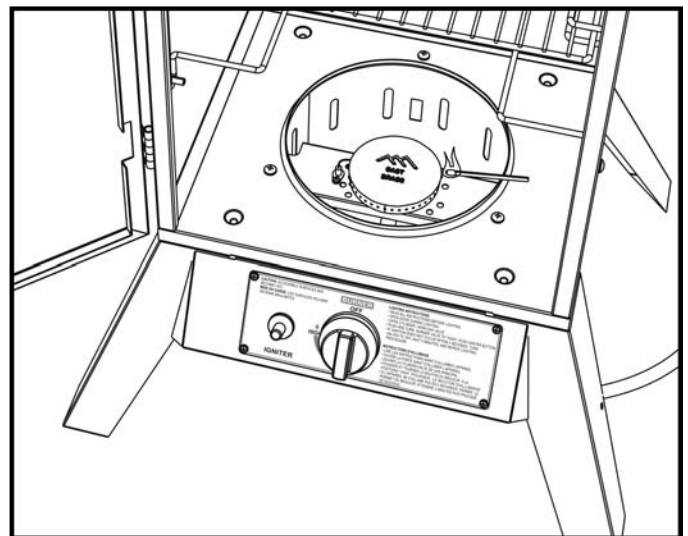
### Sistema de encendido con ignición:

1. Revise que las conexiones no tengan fugas usando la "prueba de agua jabonosa" como se explica en la página 16.
2. Abra la puerta del gabinete del ahumador.
3. Revise que el tubo difusor y el quemador no estén bloqueados. Elimine cualquier objeto o material extraño.
4. Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en posición "OFF" (apagado).
5. Abra la válvula del tanque de gas SOLAMENTE una y media vueltas hacia la izquierda.
6. Para encender la unidad con la ignición giratoria, presione hacia adentro y gire la perilla de control del quemador a la izquierda a la posición Alta.
7. Gire la perilla de ignición inmediatamente a la derecha hasta que oiga varios ruiditos repetidos (debe ver una chispa pequeña brincando del extremo del electrodo hacia el lado del quemador). Si el quemador no enciende entre 3 y 5 segundos, cierre la perilla del control del quemador y espere cinco minutos antes de repetir los pasos nuevamente. Si el quemador sigue sin encender, intente encender el ahumador con un cerillo, usando las instrucciones indicadas más adelante.
8. Ya que haya encendido el quemador, cierre la puerta para permitir que se acumule el calor. Los reguladores de tiro se pueden ajustar a la configuración deseada para permitir un flujo de aire y combustión adecuados. Los consejos respecto al ajuste del regulador de tiro los puede encontrar en la siguiente página.



### Encendido con cerillo:

1. Repita los pasos 1 a 5 del Sistema de encendido con ignición anterior.
2. Retire la Caja de virutas y su base del interior del ahumador. Encienda el cerillo y déjelo caer en la cámara del quemador, asegurándose de que caiga junto al quemador de bronce. Gire la perilla de control rápidamente a la posición de encendido. Si el quemador no enciende en 4 ó 5 segundos, cierre la perilla del control, espere cinco minutos y repita el proceso.



### Consejos de cocina – Ajuste del regulador de tiro:

- ☞ Para obtener un mejor rendimiento, gire el ahumador hacia donde la parte delantera o trasera del gabinete esté orientada hacia el viento. Con eso los ajustes de los reguladores de tiro sean más efectivos y precisos.
- ☞ Los reguladores de tiro nunca deben cerrarse por completo.
- ☞ Abrir un regulador de tiro lateral permite que el fuego consuma más oxígeno, alimentando las llamas y haciendo que aumente la temperatura.
- ☞ Abrir el regulador de tiro superior ayuda a que salga el calor y el humo.
- ☞ La clave para un ahumado eficaz es observar el indicador térmico en la puerta y hacer los ajustes correspondientes al regulador de tiro.
- ☞ Conservar la temperatura se logra con diferentes configuraciones de ajuste al regulador de tiro.

## Apagar el ahumador

**PRECAUCIÓN:** El ahumador se puede calentar mucho durante el uso. No toque ninguna porción del ahumador, excepto por la manija de la puerta y la perilla de control del quemador. Quizá sea necesario usar guantes protectores.

- Apague la perilla de control del quemador, empujándolo hacia adentro y girándolo a la derecha. Entonces se apagará la llama del quemador.
- Cierre la válvula del tanque de gas girando la perilla a la derecha hasta el tope.
- Siga las advertencias y precauciones de seguridad antes de sacar la carne del ahumador o preparar la unidad para su almacenamiento. Consulte la página 23 para leer los procedimientos adecuados de almacenamiento y las advertencias y salvaguardas importantes en las páginas 1 y 2.



## Instrucciones para cocinar

### Ahora usted está listo para empezar:

**IMPORTANTE:** Antes de cada uso, limpie e inspeccione la manguera y la conexión al tanque de gas. Si hay muestras de desgaste, cortaduras o fugas, reemplace la manguera antes de usar el ahumador. Consulte las instrucciones para la “prueba de fugas” en la sección de conexión del tanque de gas en este manual.

- Llene la caja de virutas con virutas para dar sabor y coloque la caja adentro del ahumador como se indica en la sección de ensamble de este manual. Consulta la sección que explica las virutas para dar sabor con respecto al uso recomendado de las mismas.
- Coloque el cuenco de agua adentro del ahumador en la posición como se explica en la sección de ensamble de este manual. Llene el cuenco de agua con cuidado, ya sea con agua o con marinada hasta a 1 pulgada por debajo del borde. Un cuenco lleno durará entre 2 y 3 horas. No lo llene de más ni permita que se derrame el agua.
- Introduzca o ajuste las parrillas de cocción en la posición deseada. Para poder acceder a los alimentos con las pinzas o espátulas, asegúrese de que los alambres corran de adelante hacia atrás como se explica en la sección de ensamble de este manual.
- Ahora está listo para encender el quemador. Consulte el Procedimiento de encendido en la página anterior de este manual. El calor que emana el quemador hará que se quemen las virutas, haciendo que se acumule el humo saborizante. Ajuste el regulador de tiro para controlar el calor.
- Coloque los alimentos en las parrillas de cocción en una sola capa, con espacio entre cada pieza. Así permitirá que el humo y la humedad caliente circule por todas las piezas de alimento de manera uniforme.
- Los mejores resultados los obtendrá si deja ahumando los alimentos por 2 ó 3 horas a una temperatura ideal constante de cocción de 225 a 250°F. Esta temperatura es de acuerdo con el indicador térmico montado en el frente del ahumador. Para obtener carne más blanda y con mayor sabor a ahumado, es preferible aplicar una temperatura más baja. Si el tiempo es de importancia vital, se recomienda aplicar una temperatura más alta.
- Revise el nivel del agua periódicamente y agregue agua si el nivel está muy bajo. Para obtener mejores resultados y mantener el calor, evite abrir la puerta del ahumador mientras está en uso. Si debe abrirla, hágalo brevemente. El ahumador recuperará rápidamente la temperatura de cocción después de cerrar la puerta.
- Utilice siempre un termómetro de sonda para carne para asegurar que los alimentos estén bien cocinados antes de sacarlos del ahumador.
- Después de cada uso, y ya que se haya enfriado el ahumador, retire la bandeja de grasa cuidadosamente de la parte inferior del ahumador, elimine la grasa y limpie la bandeja.

## Tabla de temperaturas

A continuación está la tabla para medir debidamente la temperatura de la carne cocinada: (norma USDA)

### Carne molida y mezcla de carnes

Pavo, pollo	165 °F (74 °C)
Ternera, borrego	160 °F (71 °C)
Res, puerco	160 °F (71 °C)

### Res fresca

Media cruda	145 °F (63 °C)
Término medio	160 °F (71 °C)
Bien cocida	170 °F (77 °C)

### Borrego fresco

Media cruda	145 °F (63 °C)
Término medio	160 °F (71 °C)
Bien cocida	170 °F (77 °C)

### Ternera fresca

Media cruda	145 °F (63 °C)
Término medio	160 °F (71 °C)
Bien cocida	170 °F (77 °C)

### Aves

Pollo, entero	180 °F (82 °C)
Pavo, entero	180 °F (82 °C)
Pechugas, rostizadas	170 °F (77 °C)
Muslos, alas	180 °F (82 °C)
Pato y ganso	180 °F (82 °C)

### Puerco

Término medio	160 °F (71 °C)
Bien cocida	170 °F (77 °C)

### Jamón

Fresco (crudo)	160 °F (71 °C)
Precocido	140 °F (60 °C)

### Pescado

(Cocinar hasta que esté opaco y se deshaga fácilmente)

### Nota:

Estas temperaturas se miden con un termómetro de sonda para carne. El indicador térmico en la puerta del ahumador no presenta una lectura precisa de la temperatura de la carne.

# Seguridad y mantenimiento después del uso

## ⚠️ ADVERTENCIA

- ▲ Tenga cuidado al levantar y mover el ahumador para evitar esguinces y lesiones de la espalda. Se recomienda que el ahumador sea levantado o movido por dos personas.
- ▲ NO guarde el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o donde pueda haber vapores combustibles. Mantenga el área alrededor del ahumador libre de materiales y vapores combustibles.
- ▲ NO guarde ni opere el ahumador en un área accesible para niños o mascotas. Guarde el ahumador en un lugar seco y protegido.
- ▲ NO permite que nadie lleve a cabo actividades alrededor del ahumador después de su uso, hasta que se haya enfriado. Está caliente durante su operación y permanecerá así por un período de tiempo posterior.
- ▲ NO deje las cenizas calientes sin atender hasta que el ahumador haya enfriado por completo.
- ▲ El ahumador se calienta extremadamente; deje que se enfríe por completo antes de manejarlo. Si tiene que manejar el ahumador mientras está caliente, póngase SIEMPRE guantes para horno o guantes resistentes contra el calor como protección cuando maneje el ahumador o sus componentes. Deje que se enfríe antes de retirar y limpiar la bandeja de grasa. «<0»
- ▲ Deseche las cenizas frías envolviéndolas en papel aluminio resistente y colocándolas en un contenedor no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles cerca o adentro del contenedor.
- ▲ Si tiene que desechar las cenizas en menos tiempo del que tardan en enfriar por completo, sáquelas del ahumador manteniéndolas en papel aluminio resistente, y remójelas completamente en agua antes de desecharlas en un contenedor no combustible.

## Cuidado y mantenimiento

**PRECAUCIÓN:** Los procedimientos de cuidado y mantenimiento deben llevarse a cabo ya que el ahumador esté apagado y se haya enfriado.

Limpie el cuenco de agua y las parrillas de cocción con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque a conciencia. Es preferible aplicar una capa delgada de aceite comestible o aceite en aerosol al cuenco y a las parrillas.

Revise y limpie el difusor y el quemador con frecuencia para verificar que no tengan insectos o nidos de insectos. Si el tubo está tapado el ahumador puede coger fuego por afuera. También asegúrese de que no haya objetos extraños obstruyendo el flujo de combustible y el aire de ventilación en el ahumador.

Si el indicador térmico parece no estar debidamente calibrado: quítelo de la puerta del ahumador aflojando y retirando la tuerca de montaje desde el interior. Hay una segunda tuerca de montaje en la parte posterior del indicador término que puede girar para ajustar la aguja del indicador térmico. Coloque la aguja en la temperatura ambiente del exterior y coloque nuevamente el indicador térmico en la puerta del ahumador.

Para limpiar el interior y el exterior del gabinete del ahumador, simplemente utilice un trapo húmedo. No se recomienda lavarlo con el chorro de agua de la manguera. Elimine toda la humedad y no permita que se acumule adentro o encima del ahumador. Retire la bandeja de grasa con cuidado, deshágase de la grasa y lave la bandeja debidamente. Ya que esté limpia, es preferible aplicar una capa delgada de aceite comestible o aceite en aerosol al interior del gabinete del ahumador.

Si hay óxido en la superficie exterior del ahumador, limpie el área con un estropajo de acero o una tela de esmeril y aplica pintura resistente al calor de alta resistencia.

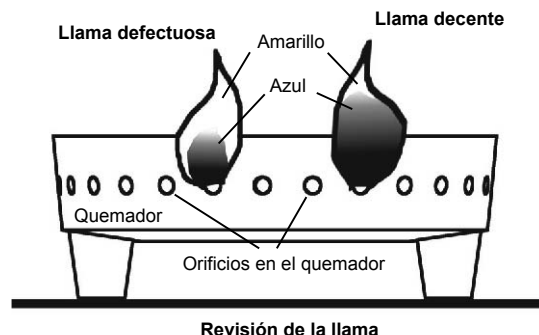
NUNCA aplique pintura adicional al interior del ahumador. Si hay óxido en el interior del ahumador, limpie el área bien con un estropajo de acero o una tela de esmeril y aplique una capa delgada de aceite comestible o aceite en aerosol para evitar que suceda de nuevo.

Cuando no está conectado el tanque de gas, y para evitar que se tape la manguera, válvula y regulador con suciedad y partículas extrañas, cuelgue el extremo del conjunto de manguera, válvula y regulador por el lado de la manija usando el gancho en S incluido.

Inspeccione las llamas del quemador, mirando por el orificio de acceso frontal. Una llama decente debería ser azul con una punta amarilla de 1" a 2" de longitud. Si las llamas son excesivamente amarillas e irregulares, es posible que se estén acumulando depósitos de alimento y residuos de aceite en el quemador. Pruebe limpiando la superficie del quemador y los orificios para mejorar las llamas. Otra causa para las llamas defectuosas también puede ser una conexión inadecuada del conjunto de manguera, válvula y regulador al difusor. Deje siempre que se enfríe el ahumador antes de limpiar y revisar el ensamble.

Para proteger el ahumador contra el clima, siempre manténgalo cubierto mientras no se está usando.

Para obtener refacciones o accesorios, llame a nuestra línea gratuita de servicio al cliente: 1-800-668-5323.



Revisión de la llama

# Garantía limitada del fabricante

El ahumador asador Great Outdoors® Smoky Mountain Series™ cuenta con una garantía de piezas rotas o dañadas al momento de la compra. Todas las piezas cuentan con una garantía limitada por 1 año, excepto el cuenco de agua, el cual se garantiza que está libre de defectos por 90 días. La pintura tiene una garantía de 90 días contra defectos, excepto por el óxido, que puede aparecer después del uso repetido.

Esta garantía no cubre daños ni problemas relacionados con la negligencia, abuso o modificaciones al producto. No incluye la mano de obra por reparaciones.

Todas las piezas que cumplen con los requisitos de la garantía serán enviadas, sin cargo alguno, por el medio destinado a discreción del Departamento de Servicio al Cliente (envíos por tierra o paquetes postales ÚNICAMENTE). Los cargos por envío especial (es decir, envío en dos días, de la noche a la mañana, etc.) son responsabilidad del consumidor.

Las reclamaciones por garantía aplican únicamente al comprador original y requieren de un comprobante de compra que verifique la fecha de la compra. No regrese ninguna pieza a nuestra dirección sin antes obtener de nuestro servicio al cliente un número de autorización para la devolución. Este servicio está disponible llamando sin costo al:

**1-800-668-5323**

**De lunes a viernes, de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. EST**

Esta garantía le puede otorgar derechos legales específicos que varían de un estado o provincia a otro.



**CFM HOME PRODUCTS**  
A Division of CFM Mass Merchant Group  
2695 Meadowvale Blvd.  
Mississauga, ON L5N 8A3

A Division of CFM U.S. Corporation  
Joplin, MO 64804