



Deluxe
Charcoal Smoker

De Luxe
Fumoir / Barbecue

De Lujo
Ahumador / Asador



Manual, Instructions & Parts List
Manuel de directives et liste des pièces
Manual de instrucciones
y lista de las piezas



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Important Safety Warnings

We want you to assemble and use your smoker BBQ as safely as possible.

When you see this safety alert symbol  please pay particular attention to the information which follows it.

Read all safety warnings and instructions carefully before assembling and operating the smoker BBQ.

Warning

- Only use this smoker on a hard, level, non-combustible, stable surface. Never use on a wooden surface or one that could burn.
- Always use a drip pan/ash guard under Smoker to protect surface from heat damage and/or discoloration and to catch ashes, embers and drippings. Place a thin layer of water in drip pan/ash guard to help extinguish falling ashes and embers. A drip pan/ash guard is designed for use with a smoker for easy clean up of drippings that can cause discoloration of surface and to catch falling ashes and embers.
- Proper clearance of ten feet between the smoker and any combustible material (bushes, trees, wooden decks, wooden fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when smoker is in use. Do not place smoker under a roof overhang or other enclosed area.
- For household use only. Do not use this Smoker for other than its intended purpose.
- For outdoor use only. Do not operate Smoker indoors or in an enclosed area.
- Water bowl should always be used when using smoking action. Do not allow liquid in water bowl to completely evaporate. Check water bowl every 2 hours and add water if level is low (a sizzling sound may indicate a need for water). Follow instructions in "Adding Water During Cooking" section of this manual.
- Always keep water in the water bowl even after food is removed from Smoker. Water will evaporate and grease in water bowl can catch on fire.
- Do not move Smoker when water bowl contain hot liquids.
- Do not leave Smoker unattended when in use.
- Use extreme caution when adding charcoal/wood. Follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.
- Never move Smoker whilst it is in use.
- Do not store or use Smoker near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- We do not recommend the use of lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to use.
- Do not use self-starting charcoal. Use only high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products can cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm charcoal.
- During grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen, replace dome lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the dome lid, keep hands, face and body safe from hot steam and flame flare-ups. Remove the dome lid by tilting it toward you to allow heat and steam to escape away from your face.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



- Use caution when assembling and operating your Smoker to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts.
- Check support brackets to make sure they are secure and notches are upright before each use.
- Place Smoker in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when Smoker is in use.
- Use caution when lifting or moving Smoker to prevent strains and back injuries.
- In windy weather, place Smoker in an outdoor area that is protected from the wind.
- Do not wear loose clothing or allow hair to hang freely while using Smoker.
- Use caution when reaching into or under Smoker. Always wear oven mitts or gloves to protect your hands from burns. Avoid touching hot surfaces.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Any accessory attachments not included with this unit are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Never leave coals and ashes in Smoker unattended.
- Before Smoker can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from Smoker. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around Smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Store the Smoker out of reach of children, indoors in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service Smoker other than normal maintenance as explained in "After-Use Safety and Proper Care & Maintenance" sections of this manual.
- Properly dispose of all packaging material.



Use caution and common sense when using your smoker BBQ.



Failure to adhere to the safety warnings and guidelines in this manual could result in bodily injury or property damage.



Please keep this manual for future reference.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Operating Instructions



Place the Smoker outdoors on a hard, level and non-combustible surface away from roof overhangs or any combustible material. Never use on wooden or other surfaces that could burn. Place the Smoker away from open windows or doors to prevent smoke from entering your house. In windy weather, place the Smoker in an outdoor area that is protected from the wind.



Read all safety warnings and instructions carefully before operating your smoker.

Smoking

Caution:

Before each use, check handles and support brackets to make sure they are securely fastened.

1. Remove dome lid and upper body from lower body.
2. Always use high quality charcoal. Carefully place 10-15 pounds of charcoal in the charcoal bowl. Proceed to Step 5.
3. If using lighter fluid, saturate charcoal with lighting fluid and wait 2 to 3 minutes for fluid to soak in. Store charcoal lighting fluid safely away from Smoker.
4. Carefully light the charcoal and allow to burn until covered with light ash prior to closing door and placing dome lid on Smoker. This will allow charcoal lighting fluid to burn off.

Warning:

Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in Smoker and may result in a flash-fire or explosion when door is opened or dome lid is removed.

5. Refer to "Flavoring Wood" section of this manual for the recommended amount of flavoring wood. Use long cooking tongs to carefully place flavoring wood on top of hot charcoal.
6. Place empty water bowl inside Smoker body on the lower support brackets. Position water bowl so rim is resting securely on notched out step of all three support brackets.
7. Place the upper body on lower body, making sure the water bowl is still in place.

8. Carefully, fill water bowl with warm water or marinade to 1" below the rim. A full pan holds 5-6 quarts of water and will last for approximately 3-4 hours. Do not over fill or allow water to overflow from water bowl. (U.S. quarts)
9. Place a cooking grill on the lower support brackets directly above the water bowl.
10. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and moist heat to circulate evenly around all pieces of food.
11. Place the other cooking grill on the upper support brackets. Make sure the rim is resting securely on the notched-out step of all three support brackets. Place food on the cooking grill.
12. Allow food to cook. After 3-4 hours of cooking, check water level and "Add Water During Cooking" section of this manual.
13. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from Smoker.
14. After cooking, allow Smoker to cool completely then follow instructions in the "After-Use Safety and Proper Care & Maintenance" sections of this manual.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Grilling & Searing

1. Remove dome lid and upper body from lower body.
2. Always use high quality charcoal. Carefully place 5-6 pounds of charcoal in the charcoal pan. Proceed to Step 6.
3. If using lighting fluid wait 2 to 3 minutes for fluid to soak in. Store charcoal lighting fluid safely away from smoker.
4. Carefully light the charcoal and allow to burn until covered with a light ash prior to placing dome lid on Smoker. This will allow charcoal lighting fluid to burn off.

⚠ Warning:

Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when dome lid is removed.

5. Place a cooking grill on the lower body.
6. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece.
7. For best results, the dome lid should be placed on the lower body when grilling food.
8. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing smoker.
9. After cooking, allow grill to cool completely then follow instructions in the "After - Use Safety and Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

⚠ Warning:

When grilling, drippings from meat may cause flame flare-ups. Use extreme caution when removing the dome lid. Do not use water to extinguish a grease fire.

Flavoring Wood

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor-producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry or mesquite. Most fruit or nut tree wood can be used for smoke flavoring. Do not use resinous woods such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Wood chunks or sticks 3" to 4" long and 1/2" to 1" thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 20 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount is 3-4 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder some flavor.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Adding charcoal / wood during cooking

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process, however, it may be necessary when cooking very larger pieces of meat. Follow the instructions and cautions below to avoid injury while adding wood and/or charcoal.

Additional charcoal may be required to maintain or increase cooking temperature.

Note:

Dry wood burns hotter than charcoal so you may want to increase the ration of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. Do not use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

1. Remove dome lid by tilting it toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
2. Wearing oven mitts, remove food from cooking grills, then upper body from lower body.

⚠ Warning:

The water in water bowl will be extremely hot. When lifting upper body from lower body, use extreme caution and make sure the water bowl is securely in place on the three lower support brackets.

Keep legs and feet out from under the upper body to avoid being scalded by hot liquids spilling from water bowl. Be extremely careful not to tilt or jar the Smoker so that hot water does not spill out of water bowl.

3. Set the upper body with the water bowl aside on a hard, level non-combustible surface.
4. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush off ashes on hot coal. Use tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks.

⚠ Warning:

Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals!

5. Replace upper body with the water bowl on lower body.

⚠ Warning:

The water in water bowl will be extremely hot. When lifting Smoker body from ground, use extreme caution and make sure the water bowl is securely in place on the three lower support brackets. Keep legs and feet out from under Smoker body to avoid being scalded by hot liquids spilling from water bowl. Be extremely careful not to tilt or jar Smoker so hot water does not spill out of water bowl.

6. Replace food on cooking grills then place the dome lid on upper body.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Adding Water During Cooking

Check the water level in water bowl if the complete cooking process take longer than 3 hours. A low water level can be detected by listening for the sound of water sizzling. Water can be added to the water bowl through the top of Smoker or side door. Use caution and follow instructions carefully.

Option 1: Adding Water Through Top of Smoker

1. Lift the dome lid off the the Smoker body by tilting the dome lid toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly come in contact with fire. Inspect water level in pan.
2. If water level is low, add water to water bowl. If food is on top cooking grill only, water may be added to the water bowl by moving food aside on cooking grill and pouring water down through the cooking grill. Fill water bowl to 1" below the rim. Pour slowly to avoid splashing or overfilling.

If using both cooking grills, wear oven mitts to remove food and the top cooking grill. Move food aside on the lower cooking grill and pour water into water bowl through the lower cooking grill. Pour slowly to avoid splashing or overfilling.

3. Set the top cooking grill on the upper support brackets and place food back on the cooking grill.
4. Place the dome lid on upper body.

Option 2: Adding Water Through the Side Door

1. Stand back and carefully open side door. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in pan.
2. If water level is low, add water bowl. Stand back and carefully add water using a funnel or a container with a spout. Fill water bowl to 1" below the rim. Pour slowly to avoid splash or overfilling.
3. Close side door and allow food to continue cooking.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Cooking Tips

- Variations in flavor can be achieved by adding wine, soft drinks, herbs, spices, bits of citrus peel, fruit juice, onion or marinades to the water bowl.
- Brush poultry and naturally lean meats with cooking oil, butter or margarine before cooking.
- Meat should be completely thawed before cooking.
- When cooking more than one piece of meat, the cooking time is determined by the largest single piece being cooked.
- The meat bastes itself while cooking in the Smoker. No basting or turning is necessary after the meat is placed on the grill. For added variety, barbecue sauce or marinade may be applied on meat before placing on grill.
- There is very little difference in temperature and cooking time between top and bottom grill levels. When cooking different types or cuts of meat at the same time, place the meat that requires the least cooking time on the top cooking grill so that it may be easily removed first. If only one cooking grill is required, use the upper grill level for the best result.
- During the smoking process, avoid the temptation to lift dome lid to check food. Lifting the dome lid allows heat to escape, making additional cooking time necessary.
- Always use a meat thermometer to determine if food is done. Many variables (outside cooking temperature, amount of charcoal, the number of times the dome lid is removed, proximity of food to heat source, etc.) will affect actual cooking times. When using a meat thermometer, place probe mid-way into the thickest part of the meat, making sure that it does not touch any fat or bone. Allow five minutes for the thermometer to properly regulate temperature.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



After-Use Safety

⚠ Warning

- Always allow Smoker and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in Smoker unattended.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from Smoker. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the Smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- Cover and store Smoker in a protected area, out of reach of children.

Proper Care & Maintenance

- Wash cooking grills, water and charcoal pans with hot soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grills with vegetable oil or vegetable cooking spray.
- Clean inside and outside of Smoker by wiping off with a damp cloth. After cleaning, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surface of the dome lid, smoker body, cooking grills and water bowl. This simple process will help reduce interior rusting. Do not apply oil to the charcoal pan.
- If rust appears on the exterior surface of your Smoker, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable cooking spray to minimize rusting.
- Always keep your Smoker covered when not in use to protect against excessive rusting.

Note:

Smoke will accumulate and leave a residue in the dome lid of your unit that may drip onto food during cooking. To minimize accumulation of residue, wipe off dome lid after each use.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Parts & Accessories

Part List	Description	Quantity
A	Dome Handle	1
B	Dome	1
C	Heat Indicator	1
D	Cooking Grid	2
E	Grid Support	6
F	Side Handle	2
G	Upper Body	1
H	Water Bowl	1
I	Lower Body	1
J	Leg	3
K	Charcoal Bowl	1
L	Door	1
M	Insert Bracket	3

Hardware	Description	Quantity
B1	Round Head Bolt	20
W1	Washer	20
N1	Nut	19
B2	Hex Head Bolt	4
W2	Small Washer	4
N2	Small Nut	4

Figure. 1

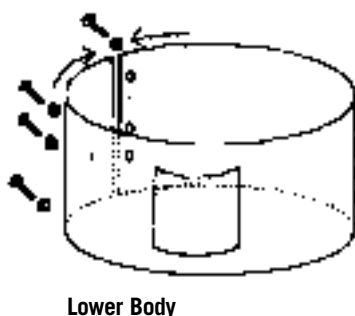
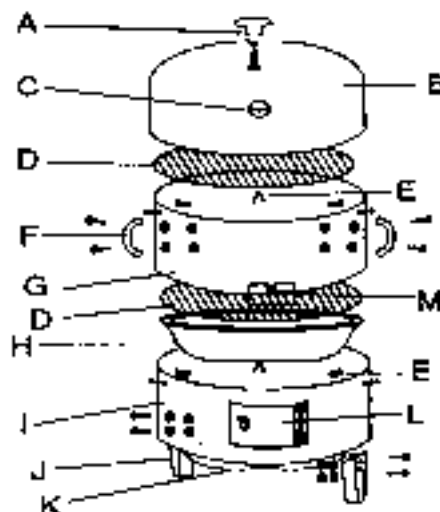


Figure. 2





Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**

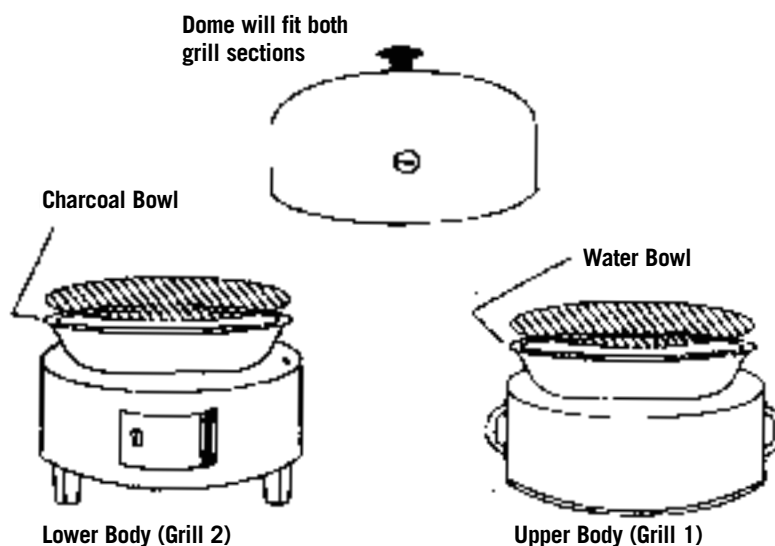


Assembly Instructions

1. Connect lower body (I) with four round head bolts (B1), washers (W1) and nuts (N1). (As shown in Fig. 1.)
2. Attach each leg (J) to the lower body (I) with two round head bolts (B1), washers (W1) and nuts (N1). (As shown in Fig. 2.)
3. Attach the 3 grid supports (E) to the inside of the lower body (I) using one round head bolt (B1), washer (W1) and nut (N1) per support. (As shown in Fig. 2.)
4. Place charcoal bowl (K) inside lower body (I) on top of legs.
5. Place water bowl (H) and cooking grid (D) on grid supports (E) in lower body (I).
6. Attach two side handles (F) on the outside of upper body (G) using two hex head bolts (B2), small washers (W2) and small nuts (N2) per handle. Tighten with screwdriver from inside the body. Do not turn handle to tighten.
7. Attach three insert brackets (M) on the upper body (G) with two round head bolts (B1), washers (W1) and nuts (N1) per bracket.
8. Place cooking grid (D) inside of upper body (G) on grid support (E).
9. Mount dome handle (A) to dome (B) with one round head bolt (B1) and washer (W1).

Note:

Water bowl (H) sits on top of grid supports in lower body (I) and one cooking grid (D) sits on top water bowl. Second cooking grid (D) sits on grid supports in upper body (G).





Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



! Mise en garde

Importantes mises en garde de sécurité

Nous souhaitons que vous puissiez assembler et utiliser votre fumoir / barbecue de la manière la plus sécuritaire possible.

Lorsque vous voyez ce symbole d'alerte **!**, veuillez porter une attention particulière aux informations qui suivent.

Lisez attentivement toutes les mises en garde et directives, avant d'assembler et de faire fonctionner votre fumoir / barbecue.

- Utiliser ce fumoir, seulement sur une surface dure, unie, ininflammable et stable. Ne jamais utiliser ce fumoir sur une surface en bois ou sur une surface inflammable.
- Toujours déposer une lèchefrite / protecteur pour cendres sous le fumoir, pour recueillir les égouttures, les tisons et les cendres et protéger la surface contre les dommages et/ou la décoloration, dus à la chaleur. Versez un mince couche d'eau dans une lèchefrite / protecteur pour cendres, pour contribuer à éteindre les cendres et les tisons tombés. Une lèchefrite / protecteur pour cendres est conçue pour être utilisée avec le fumoir, afin de faciliter le nettoyage des égouttures, pouvant causer la décoloration de la surface et pour recueillir les cendres et les tisons tombés.
- À l'usage du fumoir, un espace de dégagement adéquat de 3 m (10 pi) doit être respecté en tout temps, entre le fumoir et tout matériau inflammable (arbustes, arbres, patios en bois, clôtures en bois, édifices, etc.) ou tout autre type de construction. Ne pas placer le fumoir sous un avant-toit ou à l'intérieur d'un espace clos.
- Pour utilisation domestique seulement. Ne pas utiliser ce fumoir à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Pour utilisation extérieure seulement. Ne pas faire fonctionner le fumoir à l'intérieur ou à l'intérieur d'un espace clos.
- Un récipient pour eau contenant de l'eau devrait toujours être utilisée, lorsque votre fumoir est en activité. Il est important de s'assurer de ne pas laisser l'eau s'évaporer complètement. Vérifier le niveau d'eau du récipient pour eau aux deux heures et ajouter un peu d'eau, si le niveau est bas (un son de grésillement indiquera le besoin d'eau). Suivre les directives de la section «Addition d'eau durant la cuisson» que vous retrouvez dans ce manuel.
- Toujours maintenir une quantité d'eau dans le récipient pour eau, même après avoir retiré les aliments du fumoir. L'eau s'évaporerait et la graisse présente dans le récipient pour eau pourrait s'enflammer.
- Ne jamais déplacer le fumoir, si les liquides contenus dans le récipient pour eau sont encore chauds.
- Ne pas laisser le fumoir sans surveillance, durant le fonctionnement.
- User d'une précaution extrême, lors de l'ajout de charbon de bois ou de bois. Suivre les directives de la section «Addition d'eau durant la cuisson» dans ce manuel.
- Ne jamais déplacer le fumoir, durant le fonctionnement.
- Ne pas ranger ou faire fonctionner le fumoir à proximité d'essence ou de d'autres liquides inflammables ou gaz, ainsi qu'aux endroits où des vapeurs inflammables peuvent être présentes.
- Nous ne recommandons pas l'utilisation d'allume-feu liquide. Si vous choisissez d'utiliser un allume-feu liquide pour briquettes, assurez-vous d'utiliser seulement un allume-feu approuvé pour briquettes. Lire attentivement les directives inscrites sur le contenant de l'allume-feu et sur l'emballage des briquettes, avant de procéder à l'utilisation.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



- Ne pas utiliser des briquettes à allumage rapide. Utiliser uniquement les briquettes régulières de qualité supérieure ou un mélange de briquettes de charbon de bois et de bois.
- Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon de bois. L'utilisation de l'un de ces produits ou de tout autre produit semblable, peut causer une explosion entraînant de sévères blessures.
- Ne jamais ajouter d'allume-feu pour briquettes, sur des briquettes chaudes ou même tièdes.
- Lors du rôtissage, la graisse de la viande peut dégoutter sur les briquettes et causer un feu de graisse. Si ce phénomène se produit, replacer le couvercle pour suffoquer les flammes et s'éteindre. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les feux de graisse.
- Faire preuve de précaution, puisqu'une flambée soudaine peut se produire, lorsque l'air frais entre en contact avec le feu. À l'ouverture du couvercle, maintenir toujours les mains, le visage et le corps à l'écart de la vapeur chaude et des flambées soudaines. Soulever le couvercle en le faisant basculer vers vous, pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper, à l'écart de votre visage.
- Faire preuve de précaution lors de l'assemblage et du fonctionnement de votre fumoir, afin d'éviter les éraflures ou les coupures sur les rebords tranchants des pièces métalliques.
- Vérifier les supports pour vous assurer qu'ils sont sécuritaires et que les encoches sont bien à la verticale, avant chaque utilisation.
- Installer le fumoir à un endroit où les enfants et les animaux ne peuvent entrer en contact avec l'appareil. Une étroite surveillance est nécessaire, lorsque le fumoir fonctionne.
- Faire preuve de précaution, lorsque vous devez soulever ou déplacer le fumoir, afin d'éviter les tensions et les blessures au dos.
- En présence de grands vents, installer le fumoir à un endroit extérieur, protégé du vent.
- Ne pas porter de vêtements amples et ne pas laisser les cheveux tomber librement, lors de l'utilisation du fumoir.

- Faire preuve de précaution, lors de toute fonction à l'intérieur ou sous le fumoir. Porter toujours des mitaines ou des gants, pour protéger vos mains des brûlures. Éviter de toucher aux surfaces chaudes.
- Nous vous recommandons d'assurer la présence d'un extincteur à portée de la main. Consulter les autorités locales, pour connaître le format et le type d'appareil approprié.
- Tous les accessoires non inclus avec cet appareil ne sont pas recommandés; ceux-ci pourraient engendrer des blessures et causer des dommages à la propriété.
- Ne jamais laisser de briquettes et de cendres dans un fumoir sans surveillance.
- Avant de laisser le fumoir sans surveillance, retirer les briquettes et les cendres restantes du fumoir. Faire preuve de précaution pour vous protéger, ainsi que votre propriété. Déposer les briquettes et les cendres restantes, dans un contenant métallique ininflammable et rempli d'eau. Laisser reposer les briquettes et l'eau dans le contenant métallique pour une période de 24 heures, avant d'en disposer.
- Déposer les briquettes et les cendres éteintes devraient, à une distance sécuritaire de toutes structures et matériaux inflammables.
- À l'aide d'un boyau de jardin, mouiller entièrement les surfaces situées, sous et autour du fumoir, afin d'éteindre toutes les cendres, briquettes ou tisons qui auraient pu tomber durant le processus de cuisson ou de nettoyage.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, ranger le fumoir dans un endroit sec, hors de la portée des enfants.
- Ne pas procéder à un entretien du fumoir, autre que l'entretien normal tel qu'expliqué dans les sections «Sécurité après usage - Soins et entretien appropriés» de ce manuel.
- Disposer adéquatement de tout le matériel d'emballage.



Faire preuve de précaution et de sens commun, lors de l'utilisation de votre fumoir / barbecue.



Le défaut de se conformer aux mises en garde et directives de sécurité énoncées dans ce manuel, pourrait provoquer des blessures ou des dommages à la propriété.



S'assurer de conserver ce manuel pour référence ultérieure.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Directives de fonctionnement



Installez le fumoir / barbecue sur une surface dure, unie et ininflammable, à l'écart des avant-toits et de tout matériel inflammable. Ne l'utilisez jamais sur une surface en bois ou sur une surface qui pourrait brûler. Installez le fumoir à l'écart des portes ou des fenêtres ouvertes, afin de prévenir l'entrée de fumée à l'intérieur de la maison. Lors de journées venteuses, installez le fumoir dans un endroit extérieur protégé du vent.



Lisez attentivement toutes les mises en garde et les directives, avant d'utiliser votre fumoir.

Fumaison

⚠ Mise en garde:

Avant chaque utilisation, vérifiez les poignées et les supports, afin de vous assurer qu'ils sont bien fixés en place.

1. Retirez le couvercle et la structure supérieure de la structure inférieure.
2. Utilisez toujours des briquettes de qualité supérieure. Disposez délicatement de 4.5 à 7 kg (10 à 15 lb) de briquettes de charbon de bois dans le récipient pour briquettes. Procédez à l'étape 5.
3. Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez les briquettes à l'aide de l'allume-feu liquide et attendez 2 à 3 minutes, pour permettre au liquide de bien pénétrer. Rangez l'allume-feu liquide de façon sécuritaire, à l'écart du fumoir.
4. Allumez prudemment les briquettes et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient légèrement recouvertes de cendres, avant de fermer la porte et de placer le couvercle sur le fumoir. Cette étape permettra à l'allume-feu liquide de se consumer entièrement.

⚠ Avertissement:

Le défaut de se conformer à cette procédure, pourrait emprisonner les vapeurs de l'allume-feu liquide à l'intérieur du fumoir et pourrait provoquer un risque d'incendie instantané ou une explosion, à l'ouverture de la porte ou au retrait du couvercle.

5. Veuillez référer à la section «Bois aromatique» de ce manuel, pour connaître la quantité recommandée de bois aromatique à utiliser. Utilisez de longues pinces de cuisson, pour placer délicatement le bois aromatique, par-dessus les briquettes chaudes.

6. Installez le récipient vide pour eau, à l'intérieur de la structure du fumoir sur les supports inférieurs. Installez le récipient pour eau en place, de façon à ce que le rebord repose solidement sur l'encoche des trois supports.
7. Déposez la structure supérieure sur la structure inférieure, en vous assurant que le récipient pour eau est toujours bien en place.
8. Avec soin, remplissez le récipient pour eau d'eau tiède ou de marinade, jusqu'à 2,5 cm (1 po) du rebord. Un récipient pour eau rempli contient de 3.7 à 5.6 litres d'eau et durera environ 3 à 4 heures. Assurez-vous de ne pas trop remplir le récipient pour eau ou de laisser un trop-plein d'eau en déborder.
9. Installez un gril de cuisson sur les supports inférieurs, directement au-dessus du récipient pour eau.
10. Déposez les aliments sur le gril de cuisson en une seule couche, en laissant un espace entre chaque pièce. Ceci permettra à la fumée et à la chaleur humide de circuler uniformément autour de tous les aliments.
11. Installez le second gril de cuisson sur les supports supérieurs. Assurez-vous que le rebord repose solidement sur l'encoche des trois supports. Déposez les aliments sur le gril.
12. Laissez cuire les aliments. Après 3-4 heures de cuisson, vérifiez le niveau d'eau et référez à la section «Addition d'eau durant la cuisson» de ce manuel.
13. Utilisez toujours un thermomètre à viande, pour vous assurer que les aliments sont complètement cuits, avant de les retirer du fumoir.
14. Après la cuisson, laissez refroidir complètement le fumoir et par la suite, suivez les directives de la section «Sécurité après usage - Soins et entretien appropriés» de ce manuel.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Rôtir et bien saisir

1. Retirez le couvercle et la structure supérieure de la structure inférieure.
2. Utilisez toujours des briquettes de qualité supérieure. Disposez délicatement de 4.5 à 7 kg (10 à 15 lb) de briquettes de charbon de bois dans le récipient pour briquettes. Procédez à l'étape 6.
3. Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez les briquettes à l'aide de l'allume-feu liquide et attendez 2 à 3 minutes, pour permettre au liquide de bien pénétrer. Rangez l'allume-feu liquide de façon sécuritaire, à l'écart du fumoir.
4. Allumez prudemment les briquettes et laissez-les brûler jusqu'à ce qu'elles soient légèrement recouvertes de cendres, avant de fermer la porte et de placer le couvercle sur le fumoir. Cette étape permettra à l'allume-feu liquide de se consumer entièrement.
5. Installez le gril de cuisson sur la structure inférieure.
6. Déposez les aliments sur le gril de cuisson en une seule couche, en laissant un espace entre chaque pièce.
7. Pour obtenir de meilleurs résultats, le couvercle devrait être déposé sur la structure inférieure, durant le rôtissage des aliments.
8. Utilisez toujours un thermomètre à viande, pour vous assurer que les aliments sont complètement cuits, avant de les retirer du fumoir.
9. Après la cuisson, laissez refroidir complètement le barbecue et par la suite, suivez les directives de la section «Sécurité après usage - Soins et entretien appropriés» de ce manuel.

⚠ Avertissement:

Le défaut de se conformer à cette procédure, pourrait emprisonner les vapeurs de l'allume-feu liquide à l'intérieur du fumoir et pourrait provoquer un risque d'incendie instantané ou une explosion, à l'ouverture de la porte ou au retrait du couvercle.

⚠ Avertissement:

Lors du rôtissage, le jus de viande qui dégoutte sur les briquettes, peut provoquer des flambées soudaines. Faire preuve de précaution, lorsque vous retirez le couvercle. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse.

Bois aromatique

Pour obtenir votre saveur fumée préférée lors de la fumaison de vos aliments, expérimente en utilisant des morceaux, des bâtonnets ou des copeaux de bois de différents arômes, comme les bois de hickory, pacanier, pommier, cerisier ou mesquite. La plupart des arbres fruitiers ou des arbres à noix peuvent être utilisés pour aromatiser la fumaison. N'utilisez pas de bois résineux, comme le pin, qui donneraient à vos aliments un goût désagréable.

Les morceaux de bois ou les bâtonnets d'une longueur de 7 à 10 cm (3 à 4 po) et d'une épaisseur de 1 à 2,5 cm (1/2 à 1 po), sont les types offrant les meilleurs résultats. À moins que votre bois ne soit encore vert, immergez-le dans l'eau durant 20 minutes, avant de procéder à l'utilisation. Vous pouvez également emballer chaque morceau de bois dans une feuille de papier aluminium et déchirez-le à quelques endroits, pour produire plus de fumée, tout en évitant qu'il ne brûle trop rapidement. Il n'est pas nécessaire d'utiliser une grande quantité de bois, pour obtenir une bonne saveur fumée. La quantité de bois recommandée est de 3 à 4 morceaux ou bâtonnets. Vous pouvez expérimenter, en utilisant plus de bois, si vous désirez une saveur plus prononcée ou moins de bois, si vous désirez une saveur plus délicate.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Ajout de briquettes / bois durant la cuisson

Vous ne devriez pas avoir à ajouter de bois aromatique durant le processus de cuisson, sauf si vous préparez de très grosses pièces de viande. Suivez les directives et les mises en garde ci-dessous, afin d'éviter les blessures lors de l'ajout de bois et/ou de briquettes.

L'ajout de briquettes additionnelles peut s'avérer nécessaire pour maintenir ou accroître la température de cuisson.

Remarque:

Le bois sec procure une chaleur plus intense que les briquettes. Vous souhaiterez alors augmenter le ratio de bois à la quantité de briquettes de charbon ce bois, pour augmenter la température de cuisson. Les bois durs, tels que le chêne, le hickory, le mesquite, les arbres fruitiers ou les arbres à noix feront un excellent combustible, dû à leur vitesse de combustion. À l'usage de bois comme combustible, assurez-vous qu'il soit bien séché. N'utilisez pas de bois résineux, comme le pin, qui donneraient à vos aliments un goût désagréable.

1. Retirez le couvercle en le faisant basculer vers vous, pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper, à l'écart de votre visage. Faites preuve de précaution, puisqu'une flambée soudaine peut se produire, lorsque l'air frais entre en contact avec le feu.
2. Munissez-vous de mitaines, retirez les aliments des différents grils de cuisson et retirez la structure supérieure de la structure inférieure.

⚠ Avertissement:

L'eau se trouvant dans le récipient pour eau, sera extrêmement chaude. En soulevant la structure supérieure de la structure inférieure, faites preuve de précaution et assurez-vous que le récipient pour eau soit solidement placé sur les trois supports inférieurs.

Assurez-vous que vos jambes et vos pieds ne se retrouvent pas sous la structure supérieure, pour éviter de vous faire ébouillanter par les liquides chauds du récipient pour eau. Faites preuve de très grande précaution, pour ne pas secouer ou de faire basculer le fumoir, en tentant de supprimer tout risque de débordement d'eau du récipient pour eau.

3. Réservez la structure supérieure et le récipient pour eau, en les déposant sur une surface dure, unie et ininflammable.
4. Reculez-vous à distance sécuritaire et utilisez de longues pinces de cuisson, pour déplacer délicatement les cendres accumulées sur les briquettes chaudes. À l'aide de ces pinces, ajoutez les briquettes et/ou le bois, en évitant de soulever des cendres ou produire des étincelles.

⚠ Avertissement:

Ne jamais ajouter d'allume-feu liquide sur les briquettes chaudes ou même tièdes!

5. Remplacez la structure supérieure, munie du récipient pour eau, sur la structure inférieure.

⚠ Avertissement:

L'eau se trouvant dans le récipient pour eau, sera extrêmement chaude. En soulevant la structure du fumoir du sol, faites preuve de très grande précaution et assurez-vous que le récipient pour eau soit solidement placé sur les trois supports inférieurs. Assurez-vous que vos jambes et vos pieds ne se retrouvent pas sous la structure du fumoir, pour éviter de vous faire ébouillanter par les liquides chauds du récipient pour eau. Faites preuve de très grande précaution, pour ne pas secouer ou de faire basculer le fumoir, en tentant de supprimer tout risque de débordement d'eau du récipient pour eau.

6. Remplacez les aliments sur les grils de cuisson et remettez le couvercle sur la structure supérieure.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Addition d'eau durant la cuisson

Vérifiez le niveau d'eau du récipient pour eau, si le processus de cuisson doit durer plus de 3 heures. Le bas niveau de l'eau peut être détecté, en écoutant le son fait par le grésillement de l'eau. Vous pouvez ajouter de l'eau dans le récipient pour eau, en passant par la partie supérieure du fumoir ou par la porte latérale. Faites preuve de précaution et suivez attentivement les directives ci-dessous.

Option 1: Addition d'eau par la partie supérieure du fumoir

1. Soulevez le couvercle en le faisant basculer vers vous, pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper, à l'écart de votre visage. Faites preuve de précaution, puisqu'une flambée soudaine peut se produire, lorsque l'air frais entre en contact avec le feu. Vérifiez le niveau d'eau dans le récipient pour eau.
2. Si le niveau est bas, ajoutez de l'eau dans le récipient pour eau. S'il y a des aliments sur le gril de cuisson supérieur seulement, vous pouvez ajouter l'eau, en poussant légèrement de côté les aliments et en versant l'eau à travers le gril de cuisson. Remplissez le récipient pour eau à 2,5 cm (1 po) du rebord. Versez lentement pour éviter les éclaboussures ou les débordements.

Si vous utilisez les deux grils de cuisson, enfiler des mitaines pour retirer les aliments et le gril de cuisson supérieur. Mettez de côté les aliments du gril de cuisson inférieur et versez l'eau dans le récipient pour eau à travers le gril inférieur. Versez lentement pour éviter les éclaboussures ou les débordements.
3. Déposez le gril supérieur de cuisson sur les supports supérieurs et replacez les aliments sur le gril.
4. Remplacez le couvercle sur la structure supérieure.

Option 2: Addition d'eau par la porte latérale

1. Reculez-vous et ouvrez délicatement la porte latérale. Faites preuve de précaution, puisqu'une flambée soudaine peut se produire, lorsque l'air frais entre en contact avec le feu. Vérifiez le niveau d'eau dans le récipient pour eau.
2. Si le niveau est bas, ajoutez de l'eau dans le récipient pour eau. Reculez-vous et ajoutez l'eau délicatement, à l'aide d'un entonnoir ou d'un contenant muni d'un bec verseur. Remplissez le récipient pour eau à 2,5 cm (1 po) du rebord. Versez lentement pour éviter les éclaboussures ou les débordements.
3. Refermez la porte latérale et poursuivez la cuisson des aliments.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Conseils de cuisson

- Vous pouvez varier le goût de vos aliments, en ajoutant dans le récipient pour eau: du vin, boissons gazeuses, fines herbes, zestes de citron, jus de fruits, oignons ou marinade.
- Avant de procéder à la cuisson, badigeonnez du poulet ou des viandes maigres avec de l'huile, du beurre ou de la margarine.
- Les viandes doivent être complètement dégelées, avant de procéder à la cuisson.
- Lorsque vous cuisinez plus d'une pièce de viande, le temps de cuisson sera déterminé par la plus grosse pièce à cuire.
- La viande s'arrose d'elle-même lorsqu'elle cuit dans le fumoir. La viande ne requiert aucun arrosage et vous n'avez pas besoin de la tourner, après l'avoir déposée dans le barbecue. Pour varier davantage, vous pouvez badigeonner les viandes de sauce barbecue ou d'une marinade, avant de procéder à la cuisson.
- Ayan trait au niveau de la température et du temps de cuisson entre les niveaux de gril supérieur et de gril inférieur, la différence est minime. Lorsque vous préparez simultanément différents types ou coupes de viande, déposez sur le gril supérieur, celle qui requiert le moins de temps de cuisson. Vous pourrez ainsi la retirer plus facilement, dans une première étape. Si un seul gril de cuisson est requis, le gril supérieur vous offrira les meilleurs résultats.
- Durant le processus de fumaison, résistez à la tentation de soulever le couvercle pour vérifier les aliments. Vous éviterez ainsi une perte de chaleur, qui nécessiterait une prolongation du temps de cuisson.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande, pour déterminer si les aliments sont complètement cuits. Plusieurs variations peuvent affecter le temps de cuisson: la température extérieure, la quantité de briquettes de charbon de bois, la fréquence du retrait du couvercle, la disposition des aliments par rapport à la source de chaleur, etc. À l'usage d'un thermomètre à viande, insérez la sonde à mi-chemin dans la section la plus épaisse de la viande, en vous assurant qu'elle ne touche à aucun gras, ni aux os. Allouez 5 minutes au thermomètre, pour évaluer adéquatement la température.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Sécurité après usage

⚠ Avertissement

- Laissez refroidir complètement le fumoir et tous ses éléments, avant de le manipuler.
- Ne jamais laisser de briquettes et de cendres dans un fumoir sans surveillance.
- Avant de laisser le fumoir sans surveillance, retirer les briquettes et les cendres restantes du fumoir. Faire preuve de précaution pour vous protéger, ainsi que votre propriété. Déposer les briquettes et les cendres restantes, dans un contenant métallique ininflammable et rempli d'eau. Laisser reposer les briquettes et l'eau dans le contenant métallique pour une période de 24 heures, avant d'en disposer.
- À l'aide d'un boyau de jardin, mouiller entièrement les surfaces situées, sous et autour du fumoir, afin d'éteindre toutes les cendres, briquettes ou tisons qui auraient pu tomber durant le processus de cuisson ou de nettoyage.
- Déposer les briquettes et les cendres éteintes devraient, à une distance sécuritaire de toutes structures et matériaux inflammables.
- Recouvrez et rangez le fumoir dans un espace protégé, hors de la portée des enfants.

Soin et entretien appropriés

- Lavez les grils de cuisson, le récipient pour eau et le récipient pour briquettes à l'eau chaude savonneuse ; rincez bien et asséchez. Enduisez légèrement les grils de cuisson d'huile végétale ou d'huile à cuisson en vaporisateur.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du fumoir, à l'aide d'un chiffon humide. Après le nettoyage, appliquez une légère couche d'huile végétale ou d'huile à cuisson en vaporisateur sur la surface intérieure du couvercle, la structure du fumoir, les grils de cuisson et le récipient pour eau. Ce procédé très simple réduira les chances de corrosion à l'intérieur de votre fumoir. N'appliquez pas d'huile dans le récipient pour briquettes.
- N'appliquez jamais de peinture sur la surface intérieure. Les taches de rouille qui apparaissent sur la surface intérieure, peuvent être sablées, nettoyées et enduites d'une légère couche d'huile végétale ou d'huile à cuisson en vaporisateur, pour en minimiser les risques de corrosion.
- Pour le protéger contre les effets de la corrosion, conservez toujours votre fumoir recouvert, lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

Remarque:

La fumée s'accumulera et laissera un résidu à l'intérieur du couvercle de votre appareil, pouvant dégoutter sur les aliments durant la cuisson. Pour réduire l'accumulation de ce résidu, nettoyez le couvercle après chaque utilisation.

- Si des traces de corrosion apparaissent sur la surface extérieure de votre fumoir, nettoyez et polissez la région affectée avec une laine d'acier ou un chiffon, recouvert d'un mince couche d'émeri. Retouchez avec une peinture résistante à la chaleur, de bonne qualité.

For additional information or recipes visit www.grillpro.com!
Pour information et recettes, visiter www.grillpro.com!
¡Para más información o recetas visite www.grillpro.com!

1 800 GRILPRO

GRILLPRO®
WATERLOO, ONTARIO CANADA
N2V 1K3



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**

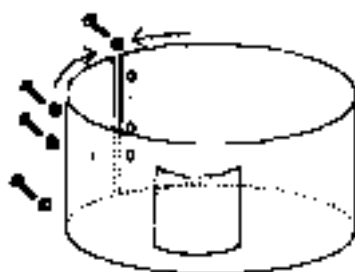


Pièces et accessoires

Liste des pièces	Description	Quantité
A	Poignée de couvercle	1
B	Couvercle	1
C	Indicateur de chaleur	1
D	Gril de cuisson	2
E	Support pour gril de cuisson	6
F	Poignée latérale	2
G	Structure supérieure	1
H	Réceptacle pour eau	1
I	Structure inférieure	1
J	Pied	3
K	Réceptacle pour briquettes	1
L	Porte	1
M	Support d'insertion	3

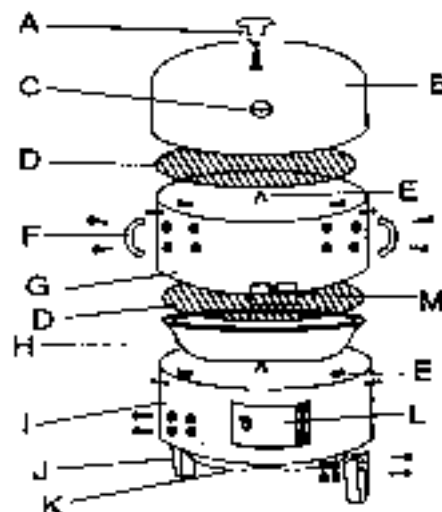
Quincaillerie	Description	Quantité
B1	Boulon à tête ronde	20
W1	Rondelle	20
N1	Écrou	19
B2	Boulon à tête hexagonale	4
W2	Petite rondelle	4
N2	Petit écrou	4

Illust. 1



Structure Inférieure

Illust. 2





Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**

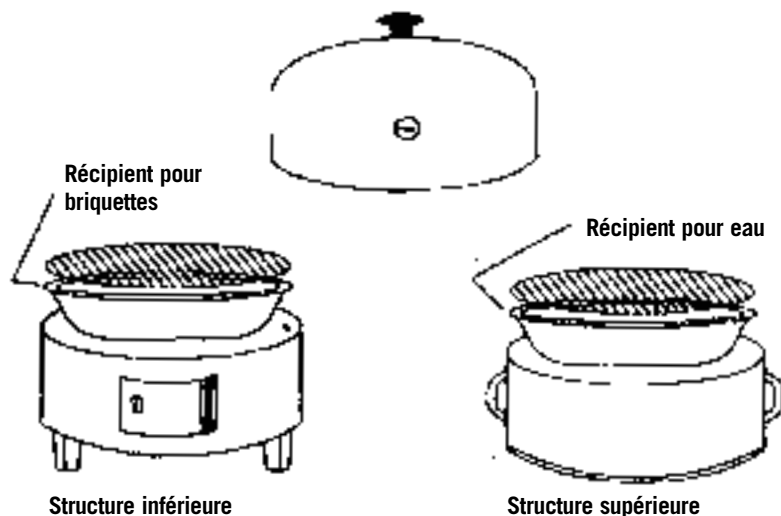


Directives d'assemblage

1. Assemblez la structure inférieure (I), à l'aide de quatre boulons à tête ronde (B1), des rondelles (W1) et des écrous (N1). (Tel que démontré dans l'illust.1)
2. Fixez chacune des pieds (J) à la structure inférieure (I) à l'aide de deux boulons à tête ronde (B1), deux rondelles (W1) et deux écrous (N1). (Tel que démontré dans l'illust.2.)
3. Fixez les 3 supports pour gril de cuisson (E), à l'intérieur de la structure inférieure (I), à l'aide d'un boulon à tête ronde (B1), d'une rondelle (W1) et d'un écrou (N1) par support. (Tel que démontré dans l'illust.2.)
4. Déposez le récipient pour briquettes (K) à l'intérieur de la structure inférieure (I), par-dessus les pieds.
5. Déposez le récipient pour eau (H) et le gril de cuisson (D) sur le support pour gril de cuisson (E), à l'intérieur de la structure inférieure (I).
6. Fixez les deux poignées latérales (F), à l'extérieur de la structure supérieure (G), à l'aide de deux boulons à tête hexagonale (B2), deux petites rondelles (W2) et deux petits écrous (N2) par poignée. Resserrer-les à l'aide d'un tournevis, à partir de l'intérieur de la structure. Ne tournez pas la poignée pour resserrer.
7. Fixez les trois supports d'insertion (M) sur la structure supérieure (G), à l'aide de deux boulons à tête ronde (B1), deux rondelles (W1) et deux écrous (N1) par support.
8. Insérez le gril de cuisson (D) sur le support (E), à l'intérieur de la structure supérieure (G)
9. Fixez la poignée de couvercle (A) sur le couvercle (B), à l'aide d'un boulon à tête ronde (B1) et d'une rondelle (W1).

Remarque:

Le récipient pour eau (H) repose sur la partie supérieure du support pour gril de cuisson, inséré dans la structure inférieure (I) et un des grils de cuisson (D) repose sur la partie supérieure du récipient pour eau. Le second gril de cuisson (D) repose sur le support supérieur, inséré dans la structure supérieure (G).





Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Advertencias importantes de seguridad:

Deseamos que pueda Ud. ensamblar y utilizar el ahumador / asador de la manera más segura que sea posible.

Cuando vea este símbolo de alarma , debe tomar precauciones particulares con las instrucciones siguientes.

Lea atentamente todas las advertencias e instrucciones, antes de ensamblar y hacer funcionar el ahumador / asador.

Advertencia

- Utilice este ahumador, solamente sobre una superficie dura, uniforme, no inflamable y estable. Nunca utilice este ahumador sobre una superficie de madera o sobre una superficie inflamable.
- Siempre coloque una graseira / recipiente protector para cenizas debajo del ahumador, para recoger los fluidos, los tizones y las cenizas y proteger la superficie contra los daños y/o el descoloramiento, debidos al calor. Llene una capa delgada de agua dentro de una graseira / recipiente protector para cenizas para contribuir a apagar las cenizas y los tizones caídos. Una graseira / recipiente protector para cenizas está diseñada para ser utilizada con el ahumador, para facilitar la limpieza de los fluidos, que puedan provocar el descoloramiento de la superficie y para recoger las cenizas y los tizones que caigan.
- Al utilizar el ahumador, siempre debe respetar un espacio de separación adecuado de 3 m, entre el ahumador y cualquier material inflamable (arbustos, árboles, terrazas de madera, cercas de madera, edificios, etc.) u otro tipo de construcción. No coloque el ahumador debajo de un alero o dentro de un espacio cerrado.
- Solamente para uso doméstico. No utilice este ahumador excepto para sus fines específicos.
- Solamente para uso exterior. No haga funcionar el ahumador al interior o dentro de un espacio cerrado.
- Siempre debe utilizar un recipiente para agua, cuando el ahumador funciona. Asegúrese de no dejar evaporar el agua completamente; es muy importante. Verifique el nivel del agua del recipiente para agua cada dos horas y añadir un poco de agua si el nivel está bajo (un sonido de chiporroteo indicará la necesidad de agua). Siga las instrucciones de la sección «Añadir agua durante el cocimiento» que se encuentra en este manual.
- Siempre mantenga una cantidad de agua dentro del recipiente para agua, asimismo después de quitar la comida del ahumador. El agua se evaporará y la grasa que se encuentra en el recipiente para agua podrá encenderse.
- Nunca desplace el ahumador, si los líquidos que se encuentran dentro del recipiente para agua están calientes.
- No deje el ahumador sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Tome precauciones extremas, al añadir carbón o leña. Siga las instrucciones de la sección «Añadir agua durante el cocimiento» que se encuentra en este manual.
- Nunca desplace el ahumador durante el funcionamiento.
- No guarde o haga funcionar el ahumador cerca de la gasolina u otros líquidos inflamables o gas, así como en lugares donde haya vapores inflamables que puedan estar presentes.
- No recomendamos el uso de gasolina blanca. Si elige el uso de gasolina blanca para las briquetas, asegúrese de utilizar solamente un tipo de gasolina blanca aprobado para las briquetas. Lea atentamente las instrucciones escritas sobre el contenedor de gasolina blanca y sobre el embalaje de las briquetas, antes de utilizarlas.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



- No utilice briquetas con encendido rápido. Utilice solamente las briquetas regulares de calidad superior o una mezcla de briquetas de carbón y leña.
- No utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón. El uso de uno de estos productos u otro producto parecido, puede causar una explosión y provocar lesiones graves.
- Nunca añada gasolina blanca para briquetas, sobre briquetas calientes o tibias.
- Durante el asado, la grasa de la carne puede gotear sobre las briquetas y provocar un incendio. Si esto ocurre, vuelva a colocar la tapa para sofocar las llamas y apagarlas. No utilice agua para apagar los incendios.
- Tome precauciones, ya que pueden ocurrir llamaradas súbitas, cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego. Al abrir la tapa, siempre mantenga las manos, la cara y el cuerpo, lejos de los vapores calientes y de las llamaradas súbitas. Levante la tapa, volteándola hacia Ud., para dejar escapar el calor y los vapores lejos de la cara.
- Tome precauciones, durante el ensamblaje y el funcionamiento del ahumador, para evitar rasguñarse o cortarse con los rebordes afilados de las piezas metálicas.
- Verifique los soportes para cerciorarse que estén seguros y que las muescas estén bien fijadas verticalmente, antes de cada utilización.
- Instale el ahumador en un lugar donde los niños y los animales no puedan alcanzar el aparato. Necesita una vigilancia seria, durante el funcionamiento del ahumador.
- Tome precauciones, cuando levante o desplace el ahumador, para evitar los esfuerzos y las lesiones en la espalda.
- En presencia de vientos fuertes, instale el ahumador en un lugar exterior, protegido contra el viento.
- No lleve ropa holgada y sujétese el pelo, cuando utilice el ahumador.

- Tome precauciones, cuando trabaje dentro o debajo del ahumador. Siempre lleve guantes, para proteger las manos contra las quemaduras. No toque las superficies calientes.
- Recomendamos que haya un extintor de incendios al alcance de la mano. Consulte con las autoridades locales, para saber el tamaño y el tipo de aparato apropiado.
- No recomendamos los accesorios que no estén incluidos con este aparato; el uso de éstos puede provocar lesiones y daños a la propiedad.
- Nunca deje sin vigilancia las briquetas y las cenizas que se encuentran dentro del ahumador.
- Antes de dejar el ahumador sin vigilancia, quite las briquetas y las cenizas restantes del ahumador. Tome precauciones para protegerse y a su propiedad. Coloque las briquetas y las cenizas restantes, dentro de un contenedor metálico no inflamable y lleno con agua. Deje las briquetas y el agua dentro del contenedor metálico que descansen, durante un periodo de 24 horas, antes de desecharlas.
- Debe colocar las briquetas y las cenizas apagadas a una distancia segura de todas las estructuras y materiales inflamables.
- Utilizando la manguera del jardín, moje completamente las superficies que se encuentran debajo y alrededor del ahumador, para apagar todas las cenizas, briquetas o tizones que podrían caer durante el procedimiento del cocimiento o de limpieza.
- Cuando no lo utilice, guarde el ahumador en un lugar seco, lejos del alcance de los niños.
- No dé otro mantenimiento al ahumador, que el mantenimiento normal, como se indica en las secciones «Seguridad después del uso – Cuidado y mantenimiento apropiados» que se encuentra en este manual.
- Deseche adecuadamente todo el material del embalaje.



Tome precauciones de sentido común, al utilizar el ahumador / asador.



Al no cumplir con las advertencias e instrucciones de seguridad indicadas en este manual, se pueden provocar lesiones o daños a la propiedad.



Asegúrese de conservar este manual como referencia.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Ahumado

Instrucciones para el funcionamiento



Instale el ahumador / asador sobre una superficie dura, uniforme y no inflamable, lejos de aleros y de cualquier material inflamable. Nunca lo utilice sobre una superficie de madera o sobre una superficie inflamable. Instale el ahumador lejos de las puertas y ventanas abiertas, para prevenir la entrada de humo, dentro del hogar. Durante los días ventosos, instale el ahumador en un lugar exterior, protegido contra el viento.



Lea atentamente todas las advertencias e instrucciones, antes de hacer funcionar el ahumador / asador.

⚠ Advertencia:

Antes de cada utilización, verifique las manijas y los soportes, para asegurarse de que estén bien fijados en sus lugares.

1. Quite la tapa y la estructura superior de la estructura inferior.
2. Siempre utilice briquetas de calidad superior. Coloque cuidadosamente de 4.5 a 7 kg de briquetas de carbón dentro del recipiente para briquetas. Proceda con la etapa 5.
3. Si utiliza un encendedor líquido (gasolina blanca), empape las briquetas con el encendedor líquido y espere de 2 a 3 minutos, para permitir que el líquido penetre adecuadamente. Guarde el encendedor líquido de una manera segura, lejos del ahumador.
4. Encienda seguramente las briquetas y déjelas quemar hasta que estén recubiertas ligeramente con cenizas, antes de cerrar la puerta y colocar la tapa sobre el ahumador. Esta etapa permitirá al encendedor líquido quemar completamente.

⚠ Advertencia:

Al no cumplir con este procedimiento, cuando abra la puerta o la tapa, puede encerrar los vapores del encendedor líquido dentro del ahumador y puede provocar un riesgo de incendio instantáneo o una explosión.

5. Refiérase a la sección «Leña aromática» que se encuentra en este manual, para saber la cantidad recomendada de leña aromática que debe utilizar. Utilice pinzas largas de cocimiento, para colocar suavemente la leña aromática, encima de las briquetas calientes.
6. Instale el recipiente vacío para agua, dentro de la estructura del ahumador sobre los soportes inferiores. Instale el recipiente para agua en su lugar, de tal manera que el reborde descansa sólidamente sobre la muesca de los tres soportes.

7. Coloque la estructura superior encima de la estructura inferior, asegurándose de que el recipiente para agua esté siempre bien colocado en su lugar.
8. Cuidadosamente, llene el recipiente para agua con agua tibia o adobo, hasta 2,5 cm del reborde. Un recipiente lleno para agua contiene de 3.7 a 5.6 litros de agua y durará de 3 a 4 horas aproximadamente. Asegúrese de no llenar demasiado el recipiente para agua o que rebase.
9. Instale una parrilla sobre los soportes inferiores, directamente encima del recipiente para agua.
10. Coloque la comida sobre la parrilla en una sola capa, dejando un espacio entre cada una de las piezas. Este procedimiento permitirá que el humo y el calor húmedo circulen uniformemente alrededor de la comida.
11. Instale una segunda parrilla sobre los soportes superiores. Asegúrese de que el reborde descansa sólidamente sobre la muesca de los tres soportes. Coloque la comida sobre la parrilla.
12. Deje cocinar la comida. Después de 3 a 4 horas de cocimiento, verifique el nivel de agua y refiérase a la sección «Añadir agua durante el cocimiento» que se encuentra en este manual.
13. Siempre utilice un termómetro para carne, para asegurarse de que la comida esté cocida completamente, antes de quitarla del ahumador.
14. Después del cocimiento, deje enfriar completamente el ahumador y después, siga las instrucciones en las secciones «Seguridad después del uso – Cuidado y mantenimiento apropiados» que se encuentra en este manual.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Asar y bien soasar

1. Quite la tapa y la estructura superior de la estructura inferior.
2. Siempre utilice briquetas de calidad superior. Coloque cuidadosamente de 4.5 a 7 kg de briquetas de carbón dentro del recipiente para briquetas. Proceda con la etapa 6.
3. Si utiliza un encendedor líquido (gasolina blanca), empape las briquetas con el encendedor líquido y espere de 2 a 3 minutos, para permitir que el líquido penetre adecuadamente. Guarde el encendedor líquido de una manera segura, lejos del ahumador.
4. Enciende seguramente las briquetas y déjelas quemar hasta que estén recubiertas ligeramente con cenizas, antes de cerrar la puerta y colocar la tapa sobre el ahumador. Esta etapa permitirá al encendedor líquido quemar completamente.
5. Instale le parrilla sobre la estructura inferior.
6. Coloque la comida sobre le parrilla en una sola capa, dejando un espacio entre cada una de las piezas.
7. Para obtener mejores resultados, debe colocar la tapa sobre la estructura inferior, al asar la comida.
8. Siempre utilice un termómetro para carne, para asegurarse de que la comida esté cocida completamente, antes de quitarla del ahumador.
9. Después del cocimiento, deje enfriar completamente el asador y después, siga las instrucciones en las secciones «Seguridad después del uso – Cuidado y mantenimiento apropiados» que se encuentra en este manual.

⚠ Advertencia:

Al no cumplir con este procedimiento cuando abra la puerta o la tapa, puede encerrar los vapores del encendedor líquido dentro del ahumador y puede provocar un riesgo de incendio instantáneo o una explosión.

⚠ Advertencia:

Durante el asado, la grasa de la carne puede gotear sobre las briquetas y provocar un incendio. Tome precauciones al quitar la tapa. No utilice agua para apagar los incendios.

Leña aromática

Para obtener su sabor preferida de humo durante el ahumado de la comida, experimente usando leños, palitos o virutas de madera con aromas diferentes, como: madera de nuez americana, pacana, manzano, cerezo o mesquite. Puede utilizar la mayoría de los árboles frutales o árboles con nueces para aromatizar el procedimiento del ahumado. No utilice maderas resinosas como pino, ya que darán a la comida un sabor desagradable.

Los leños o los palitos de leña de 7 a 10 cm de longitud y de 1 a 2,5 cm de espesor son los tipos que ofrecen los mejores resultados. Si la leña esté swca (no verde), sumérjala en agua durante 20 minutos, antes de proceder con el uso. Puede también embalar cada una de las piezas de leña en una hoja de aluminio y haga ranuras en ciertos lugares, para producir más humo, para evitar a la vez una combustión demasiado rápida. No es necesario utilizar una gran cantidad de leña para obtener un buen sabor de humo. Recomendamos 3 a 4 leños o palitos de leña. Además puede experimentar, utilizando más leña, si desea un sabor más acentuado o menos a leña, también si desea un sabor más delicado.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Añadir briquetas / leña durante el cocimiento

No deberá añadir leña aromática durante el procedimiento del cocimiento, excepto si prepara piezas de carne de gran tamaño. Siga las instrucciones y las advertencias abajo, para impedir lesiones al añadir leña y/o briquetas.

Puede ser necesario añadir briquetas adicionales para mantener o aumentar la temperatura del cocimiento.

Nota:

La leña seca proporciona un calor más intenso que las briquetas. Debe aumentar la cantidad de leña con el carbón, para aumentar la temperatura del cocimiento. Las maderas duras como: madera de roble, nuez americana, mesquite, los árboles frutales o árboles con nueces son un combustible excelente, debido a la velocidad de la combustión. Cuando utilice madera como combustible, asegúrese de que esté bien seca. No utilice maderas resinosas como pino, que darán a la comida un sabor desagradable.

1. Quite la tapa, volteándola hacia Ud., para dejar escapar el calor y los vapores lejos de la cara. Tome precauciones, ya que las llamaradas súbitas pueden ocurrir, cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego.
2. Lleve guantes, quite la comida de las diferentes parrillas y quite la estructura superior de la estructura inferior.

⚠ Advertencia:

El agua que se encuentra dentro del recipiente para agua, estará extramadamente caliente. Levantando la estructura superior de la estructura inferior, tome precauciones y asegúrese de que el recipiente para agua esté colocado sólidamente sobre los tres soportes inferiores.

Asegúrese de que sus piernas y pies no se encuentren debajo de la estructura superior, para impedir escaldarse por los líquidos calientes del recipiente para agua. Debe tomar precauciones más importantes, para no zarandear o hacer volcar el ahumador, intentando suprimir todos los riesgos de derrames del recipiente para agua.

3. Ponga a un lado la estructura superior y el recipiente para agua, colocándolos sobre una superficie dura, uniforme y no inflamable.
4. Retroceda a una distancia segura y utilice pinzas largas para cocimiento, para desplazar suavemente las cenizas acumuladas sobre las briquetas calientes. Utilizando las pinzas, añada las briquetas y/o la leña, evitando levantar cenizas o producir chispas.

⚠ Advertencia:

¡Nunca añada gasolina blanca para briquetas, sobre las briquetas calientes o tibias!

5. Vuelva a colocar la estructura superior, equipada con el recipiente para agua, sobre la estructura inferior.

⚠ Advertencia:

El agua que se encuentra dentro del recipiente para agua, estará extramadamente caliente. Levantando la estructura del ahumador del suelo, tome precauciones más importantes y asegúrese de que el recipiente para agua esté colocado sólidamente sobre los tres soportes inferiores.

Asegúrese de que sus piernas y pies no se encuentren debajo de la estructura del ahumador, para impedir escaldarse por los líquidos calientes del recipiente para agua. Debe tomar precauciones más importantes, para no zarandear o hacer volcar el ahumador, intentando suprimir todos los riesgos de derrames del recipiente para agua.

6. Vuelva a colocar la comida sobre las parrillas y también, la tapa sobre la estructura superior.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Añadir agua durante el cocimiento

Verifique el nivel del agua del recipiente para agua, si el procedimiento de cocimiento dura más de 3 horas. Puede detectar el bajo nivel del agua, escuchando el sonido que produce el chiporroteo del agua. Puede añadir agua en el recipiente para agua, pasando a través de la parte superior del ahumador o a través de la puerta lateral. Tome precauciones y siga atentamente las instrucciones abajo.

Opción 1: Añadir agua a través de la parte superior del ahumador

1. Levante la tapa, volteándola hacia Ud., para dejar escapar el calor y los vapores lejos de la cara. Tome precauciones, ya que las llamaradas súbitas pueden ocurrir, cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego. Verifique el nivel del agua que se encuentra en el recipiente para agua.
2. Si el nivel está bajo, añada agua en el recipiente para agua. Si hay comida solamente sobre la parrilla superior, puede añadir agua, moviendo ligeramente la comida a un lado y echar el agua a través de la parrilla. Llene el recipiente para agua a 2,5 cm del reborde. Vierta el agua lentamente para impedir las salpicaduras y los derrames.

Si utiliza las dos parrillas, lleve guantes para quitar la comida y la parrilla superior. Ponga a un lado la comida que se encuentra sobre la parrilla inferior y vierta el agua en el recipiente para agua a través de la parrilla inferior. Vierta el agua lentamente para impedir las salpicaduras y los derrames.
3. Coloque la parrilla superior sobre los soportes superiores y vuelva a colocar la comida sobre la parrilla.
4. Vuelva a colocar la tapa sobre la estructura superior.

Opción 2: Añadir agua a través de la puerta lateral

1. Retroceda y abra suavemente la puerta lateral. Tome precauciones ya que las llamaradas súbitas pueden ocurrir, cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego. Verifique el nivel del agua que se encuentra en el recipiente para agua.
2. Si el nivel está bajo, añada agua en el recipiente para agua. Retroceda y añada agua suavemente, utilizando un embudo o un contenedor con un pico vertedor. Llene el recipiente para agua a 2,5 cm del reborde. Vierta el agua lentamente para impedir las salpicaduras y los derrames.
3. Vuelva a cerrar la puerta lateral y continúe con el cocimiento de la comida.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Consejos para el cocimiento

- Puede variar el sabor de la comida, añadiendo en el recipiente para agua: vino, bebidas refrescantes, finas hierbas, cáscaras de limón amarillo, jugos de frutas, cebollas o adobo.
- Antes de proceder con el cocimiento, unte el pollo o carnes magras con aceite, mantequilla o margarina.
- Las carnes deben estar descongeladas completamente, antes de proceder con el cocimiento.
- Cuando cocine más de una pieza de carne, la pieza más grande determinará el tiempo del cocimiento.
- La carne se rocía por sí misma durante el cocimiento en el ahumador. No requiere ningún rocío extra y no debe girarla, después de colocarla sobre la parrilla. Para variar un poco más, puede untar las carnes con salsa o adobo, antes de proceder con el cocimiento.
- Comparando el nivel de la temperatura y del tiempo de cocimiento entre los dos niveles de la parrilla superior y de la parrilla inferior, la diferencia es mínima. Cuando prepare al mismo tiempo tipos o cortes diferentes de carne, coloque sobre la parrilla superior, aquella que requiera un tiempo inferior de cocimiento. Primero así, podrá quitarla más fácilmente. Si requiere solamente una parrilla, la parrilla superior le ofrecerá mejores resultados.
- Durante el procedimiento del ahumado, resista la tentación de levantar la tapa para verificar la comida. Así, impedirá una pérdida de calor que necesitará una prolongación del tiempo de cocimiento.
- Siempre utilice un termómetro para carne, para asegurarse de que la comida esté cocida completamente, antes de quitarla del ahumador. Muchas variaciones pueden afectar la duración del tiempo de cocimiento: la temperatura exterior, la cantidad de briquetas de carbón, la frecuencia con la que se quita la tapa, la distribución de la comida con relación a la fuente de calor, etc. Al utilizar un termómetro para carne, inserte la sonda a medio camino en la sección más espesa de la carne, asegurándose que no toque la grasa, ni los huesos. Dé 5 minutos al termómetro, para evaluar adecuadamente la temperatura.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**



Seguridad después del uso

⚠ Advertencia

- Deje enfriar completamente el ahumador y todos los elementos, antes de manipularlo.
- Nunca deje briquetas o cenizas dentro del ahumador sin vigilancia.
- Antes de dejar el ahumador sin vigilancia, quite las briquetas y las cenizas restantes del ahumador. Tome precauciones para protegerse y a su propiedad. Coloque las briquetas y las cenizas restantes, dentro de un contenedor metálico no inflamable y lleno con agua. Deje las briquetas y el agua dentro del contenedor metálico descansar, durante un periodo de 24 horas, antes de desecharlas.
- Utilizando la manguera del jardín, moje completamente las superficies que se encuentran debajo y alrededor del ahumador, para apagar todas las cenizas, briquetas o tizones que pueden caer durante el procedimiento del cocimiento o de limpieza.
- Debe colocar las briquetas y las cenizas apagadas a una distancia segura de todas las estructuras y materiales inflamables.
- Recubra y guarde el ahumador en un lugar protegido, lejos del alcance de los niños.

Cuidado y mantenimiento apropiados

- Limpie las parrillas, el recipiente para agua y el recipiente para briquetas con agua jabonosa; enjuague y séquelos adecuadamente. Recubra ligeramente las parrillas con aceite vegetal o aceite de cocimiento en espray.
- Limpie el interior y el exterior del ahumador con un trapo húmedo. Después de la limpieza, aplique una capa ligera de aceite vegetal o aceite de cocimiento en espray, sobre la superficie interior de la tapa, la estructura del ahumador, las parrillas y el recipiente para agua. Este procedimiento más simple reducirá los riesgos de corrosión dentro del ahumador. No aplique aceite dentro del recipiente para briquetas.
- Nunca aplique pintura sobre la superficie interior. Las manchas de herrumbre que aparezcan dentro de la superficie interior, pueden ser arenadas, limpias y recubiertas con una capa ligera de aceite vegetal o aceite de cocimiento en espray, para desminuir los riesgos de corrosión.
- Para protegerlo contra los efectos de la corrosión, siempre mantenga el ahumador recubierto, cuando no lo utilice.

Nota:

El humo se acumulará y dejará un residuo dentro de la tapa del aparato, que puede gotear sobre la comida durante el cocimiento. Para reducir la acumulación de este residuo, limpie la tapa después de cada utilización.

- Si hay indicios de corrosión sobre la superficie exterior del ahumador, limpie y pule el lugar afectado con una lana de acero o un trapo recubierto con una capa delgada de esmeril. Aplique un retoque de pintura resistente al calor y de buena calidad.



Deluxe **Charcoal Smoker**
De Luxe **Fumoir / Barbecue**
De Lujo **Ahumador / Asador**

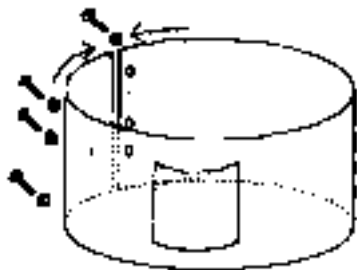


Piezas y accesorios

Lista de las piezas	Descripción	Cantidad
A	Manija de tapa	1
B	Tapa	1
C	Indicador de calor	1
D	Parrilla	2
E	Soporte para parrilla	6
F	Manija lateral	2
G	Estructura superior	1
H	Recipiente para agua	1
I	Estructura inferior	1
J	Pata	3
K	Recipiente para briquetas	1
L	Puerta	1
M	Soporte de inserción	3

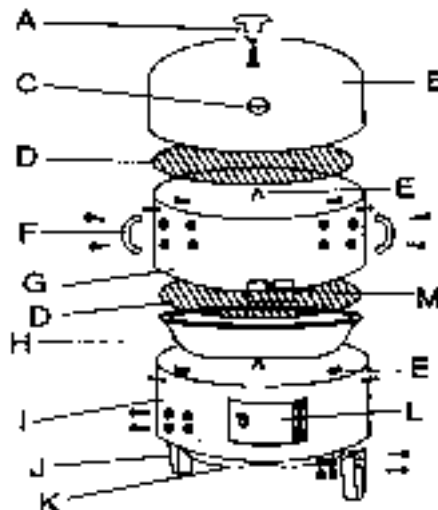
Ferretería	Descripción	Cantidad
B1	Perno con cabeza redonda	20
W1	Arandela	20
N1	Tuerca	19
B2	Perno con cabeza hexagonal	4
W2	Arandela pequeña	4
N2	Tuerca pequeña	4

Ilust. 1



Estructura inferior

Ilust. 2





Deluxe Charcoal Smoker

De Luxe Fumoir / Barbecue

De Lujo Ahumador / Asador

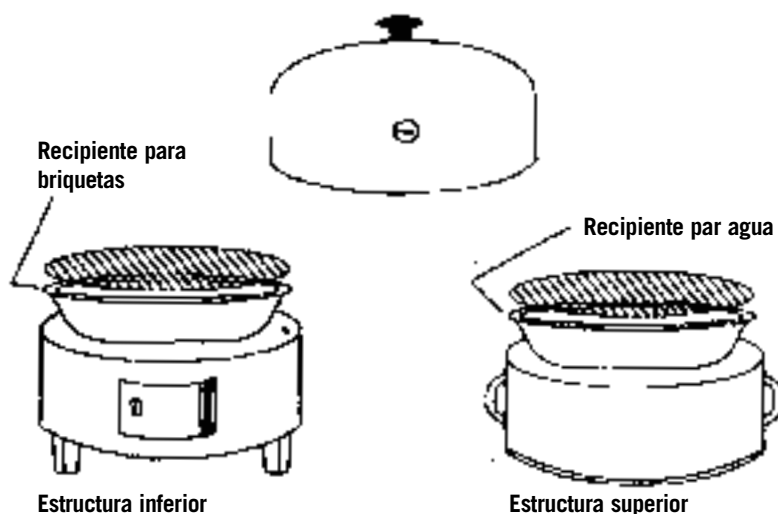


Instrucciones para ensamblado

1. Ensamble la estructura inferior (I), con cuatro pernos con cabeza redonda (B1), arandelas (W1) y tuercas (N1). (Como se muestra en la Ilust.1).
2. Fije cada una de las patas (J) sobre la estructura inferior (I), utilizando dos pernos con cabeza redonda (B1), dos arandelas (W1) y dos tuercas (N1). (Como se muestra en la Ilust.2).
3. Fije los 3 soportes para la parrilla (E), dentro de la estructura inferior (I), utilizando un perno con cabeza redonda (B1), una arandela (W1) y una tuerca, (N1), en cada uno de los soportes. (Como se muestra en la Ilust.2).
4. Coloque el recipiente para briquetas (K) dentro de la estructura inferior (I), encima de las patas.
5. Coloque el recipiente para agua (H) y la parrilla (D) sobre el soporte para parrilla (E), dentro de la estructura inferior (I).
6. Fije las dos manijas laterales (F), dentro de la estructura superior (G), utilizando dos pernos con cabeza hexagonal (B2), dos arandelas pequeñas (W2) y dos tuercas pequeñas (N2) en cada una de las manijas. Apriételas con un destornillador, a partir de la parte interior de la estructura. No gire la manija para apretarla.
7. Fije los tres soportes de inserción (M) sobre la estructura superior (G), utilizando dos pernos con cabeza redonda (B1), dos arandelas (W1) y dos tuercas (N1), en cada uno de los soportes.
8. Inserte la parrilla (D) sobre el soporte (E), dentro de la estructura superior (G).
9. Fije la manija de la tapa (A) sobre la tapa (B), utilizando un perno con cabeza redonda (B1) y una arandela (W1).

Nota:

El recipiente para agua (H), descansa sobre los soportes para parrilla en la estructura inferior (I) y una de las parrillas (D) descansa sobre la parte superior del recipiente para agua. La segunda parrilla (D) descansa sobre los soportes para parrilla en la estructura superior (G).





For additional information or recipes visit www.grillpro.com!

Pour information et recettes, visiter www.grillpro.com!

¡Para más información o recetas visite www.grillpro.com!

MADE IN CHINA FOR:
FABRIQUÉ EN CHINE POUR:
HECHO EN CHINA POR;

GRILLPRO®
WATERLOO, ONTARIO CANADA
N2V 1K3

1 800 GRILPRO