



TRU  
INFRARED™

# PRODUCT GUIDE GUIDE DES PRODUITS GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

**15102042**

Simple Smoker™ with SmartChef™  
Simple Smoker™ doté de SmartChef™  
Simple Smoker™ con SmartChef™



Serial number | Numéro de série | Número de serie

See rating Label on grill for serial number.

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

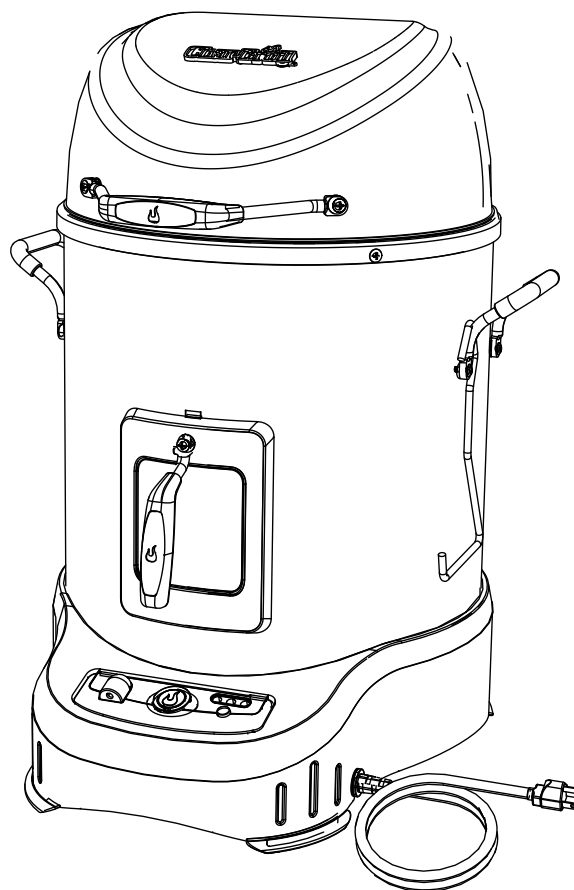
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Date d'achat | Fecha de compra

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

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

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



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

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

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

Utiliser uniquement avec GFI (Interrupteur de défaut de terre) circuit protégé.

## TABLE OF CONTENTS

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Product Record Information . . . . . | 1     |
| Important Safeguards. . . . .        | 2     |
| Safety Symbols . . . . .             | 2     |
| General Safety . . . . .             | 3     |
| Use and Care . . . . .               | 3-4   |
| Food Safety . . . . .                | 5     |
| What's in the box . . . . .          | 14    |
| Assembly . . . . .                   | 15-16 |
| Accessories . . . . .                | 17    |
| Limited Warranty . . . . .           | 20    |
| Parts Diagram/Parts List. . . . .    | 23-24 |
| Troubleshooting . . . . .            | 25    |
| Registration Card . . . . .          | 31    |

**This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the smoker.**

**Follow all warnings and instructions when using the smoker.**

### Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



## DANGER

**DANGER:** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



## WARNING

**WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



## CAUTION

**CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



## CAUTION

**For residential use only. Do not use for commercial cooking.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:**

### READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, controller or heating element in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any smoker is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any smoker with a damaged cord or plug or after the smoker malfunctions or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the smoker manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving a smoker containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use smoker for other than intended use.
- Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
- To prevent smoker from being splashed or falling into water, do not use smoker within 10 feet of a pool, pond or other body of water.
- Keep smoker and electric controller dry and out of rain at all times.
- Unplug smoker when not in use and before moving.
- Never remove grounding plug or use with an adapter to two prongs.
- Keep electric plugs off ground and dry.
- Do not use water or other liquid spray to clean product without first unplugging electric controller.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with smoker.
- Use only on properly grounded outlet.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

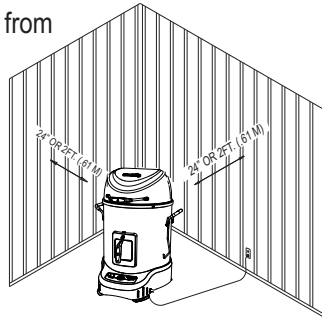


## CAUTION

**Risk of Electric Shock. Cook Only in Cooking Chamber.**

## General Safety

1. Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Use handles and knobs provided for operation.
2. Keep children away from smoker both when hot and cold.
3. Allow smoker to cool before moving, cleaning or storing.
4. Do not cook under a roof.
5. Keep smoker 24" (2 feet) away from walls and rails.
6. For outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
7. Do not use or store gasoline, kerosene or other flammable liquids within 20 feet of this smoker when in use.
8. Store smoker in weather protected area or under smoker cover when not in use.
9. Use only accessory attachments recommended by manufacturer.
10. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain smoker.
11. Not for use on table tops or other elevated surfaces.



## Extension Cord Use and Safety

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

### If you must use an extension cord, for your safety:

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

### Ground Fault Interrupter

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



## WARNING



Use care when operating your smoker. Be sure you read and understand all the information and safeguards in this product guide before operating this smoker.

## Use and Care of Your Smoker

### Before first use of smoker:

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

### Before each use of smoker:

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

### Turn smoker on:

- Plug power supply cord into a properly grounded, GFI protected outlet. If extension cord must be used, refer to "Extension Cord Use and Safety" on page 3.
- Press the Power Button. Follow instructions in Cooking Guide.

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

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



## DANGER



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

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

### Turn Smoker off:

- Unplug the unit from the power source.

### Cleaning electrical controller

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

### Storing Your Smoker

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

### Controlling grease fires:

To aid in controlling grease fires use the following precautions:

- Keep smoker free from grease; chance of fire is greatly increased by grease buildup.
- Trim excess fat off meat and use less fatty cuts of meat to reduce chance of grease fires.
- If flare-up occurs during cooking reduce controller setting.
- If flare-up continues turn controller **OFF** and unplug the power cord.

### Grease Tray

- Never use drippings directly from the grease tray to make gravy. Use the included foil tray liner to catch drippings, then reheat the drippings to kill bacteria. Replacement foil tray liners and other accessories can be found at [www.charbroil.com](http://www.charbroil.com).
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

### Safety Tips

- The grease tray **must** be inserted into smoker and emptied after each use.
- If you have a smoker problem see the "*Troubleshooting Section*".
- Clean smoker often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the smoker cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking. It is not recommended to clean cooking surfaces while smoker is hot.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. When removed from the unit, the roasting basket may be cleaned with metal scouring pads.

### General Smoker Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors surfaces should not be painted. Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of smoker lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.** A black surface improves the smokers performance.
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or non-abrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft non-abrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain the high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                            | <h2>CAUTION</h2> |  |
| <p>Do not use sharp or pointed tools to clean smoker.</p> <p>Do not use abrasive oven cleaners, steel wool or metal brushes to clean smoker body. They will damage the finish.</p> <p>Replace damaged part(s) only with Char-Broil certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.</p> |                  |                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <h2>WARNING</h2> |  |
| <p><b>CALIFORNIA PROPOSITION 65</b></p> <p>1. This product is produced with or contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.</p> <p>2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.</p> <p><u><b>Wash your hands after handling this product.</b></u></p> |                  |                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                               |                  |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                            | <h2>WARNING</h2> |  |
| <p>Burning wood gives off carbon monoxide which can cause death.</p> <p><b>DO NOT</b> burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.</p> <p>Use only outdoors where it is well ventilated.</p> |                  |                                                                                       |

### INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

### CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

WARNING

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

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

• **Apartment Dwellers:**

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

CAUTION

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. This appliance is well ventilated for safety reasons.**
- Do not leave appliance unattended while burning off food residue. If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

## Food Safety

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

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

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

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

**Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

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

**Or E-mail: [mp hotline.fsis@usda.gov](mailto:mp hotline.fsis@usda.gov)**

**Or visit the USDA website at [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)**

## How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

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

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

## ÍNDICE

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Información de inscripción de la garantía ..... | 1     |
| Medidas importantes de seguridad .....          | 6     |
| Símbolos de seguridad .....                     | 6     |
| Medidas de precaución en general .....          | 7     |
| Uso y mantenimiento .....                       | 7-8   |
| Seguridad con los alimentos .....               | 9     |
| Qué hay en la caja .....                        | 14    |
| Montaje .....                                   | 15-16 |
| Accesorios .....                                | 18    |
| Garantía limitada .....                         | 21    |
| Lista de piezas, Diagrama de piezas .....       | 23-24 |
| Resolución de problemas .....                   | 26    |
| Tarjeta de inscripción .....                    | 31    |

**Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el ahumador adecuadamente y usarlo de manera segura. Cuando use el ahumador, siga todas las advertencias y las instrucciones.**

### Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.



**PELIGRO:** Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.



**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.



**CUIDADO:** Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.



**Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.**

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**Cuando se usa aparatos eléctricos, es importante tomar precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:**

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, el regulador ni el elemento calefactor en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario supervisar a los niños cuando usen un ahumador o si éste se usa cerca de ellos.
- Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo use, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas.
- No haga funcionar ningún ahumador con un cable o enchufe dañado, o si falla o si ha sufrido algún daño.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del ahumador puede ocasionar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de mesas o de reposteros, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores a gas o eléctricos calientes, ni sobre hornos calientes.
- Debe tener mucho cuidado al mover un ahumador que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el ahumador con fines para los que no fue diseñado.
- Únicamente conecte el ahumador a circuitos protegidos por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés).
- Para evitar que salpique agua al ahumador, o que se caiga al agua, no lo use a menos de 10 pies distancia de piscinas, estanques u otras masas de agua.
- Mantenga en todo momento secos y alejados de la lluvia al ahumador y al regulador eléctrico.
- Desconecte el ahumador cuando no lo use, y antes de moverlo.
- No saque nunca el enchufe con pata de conexión a tierra ni use un adaptador con dos patas.
- Mantenga los enchufes eléctricos secos y levantados del suelo.
- No use rociadores de agua ni de ningún otro líquido para limpiar el ahumador sin desconectar primero el regulador eléctrico.
- No se debe usar en este ahumador materiales combustibles como briquetas de carbón vegetal. • Enchúfelo únicamente a tomacorrientes debidamente conectados a tierra.

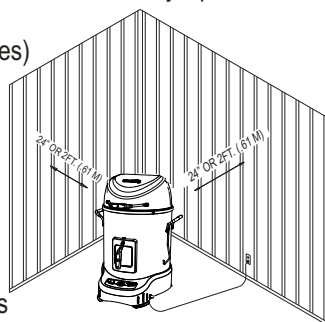
### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



**Riesgo de descarga eléctrica. Cocine únicamente en la cámara de cocción.**

## Medidas de precaución en general

1. No toque las superficies calientes sin la debida protección de las manos. Use las asas y las perillas instaladas para la operación.
2. No deje que los niños se acerquen al ahumador, tanto cuando esté caliente como cuando esté frío.
3. Antes de mover, limpiar o guardar el ahumador, deje que se enfríe.
4. Nunca cocine bajo un techo.
5. Mantenga el ahumador a 24" (2 pies) de distancia de las paredes y de las barandas.
6. Sólo para uso doméstico, al aire libre. No lo use en interiores ni para fines comerciales.
7. Cuando use el ahumador, no use ni guarde gasolina, queroseno ni otros líquidos inflamables a menos de 20 pies de distancia.
8. Guarde el ahumador en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo o cúbralo con la funda cuando no la use.
9. Use únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
10. Es responsabilidad de la persona que arme el ahumador o del propietario, el armar, instalar y mantener el ahumador.
11. No es para usarlo sobre la encimera de las mesas ni otras superficies elevadas.



## Medidas de seguridad para el uso de cables de prolongación

- Para un mejor desempeño del ahumador, le recomendamos que no use cables de prolongación.

### Si tiene que usarlos, por su propia seguridad:

- Emplee únicamente cables con enchufe con pata de conexión a tierra (de 3 patas), de un régimen nominal de 15 amperios o mayor, aprobado por UL, marcado con una W-A y con una etiqueta que indique que es "Adecuado para artefactos eléctricos de uso al aire libre".
- Use el cable de prolongación más corto que sea necesario. No conecte juntos 2 o más cables de prolongación. Puede usar un cable de prolongación de calibre 12 o 14, de 50 pies de longitud o menor.
- Mantenga las conexiones secas y levantadas del suelo.
- No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de la encimera de las mesas o de otros lugares donde los niños puedan jalarlos o tropezarse con ellos.

### Interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra

- Desde 1971, el reglamento nacional de instalaciones eléctricas o National Electric Code (NEC, por sus siglas en inglés) exige el uso de dispositivos con interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra en todo circuito eléctrico al aire libre.
- Si su residencia fue construida antes de 1971, ésta debe ser inspeccionada por un electricista calificado para determinar si está protegida por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra.
- No use este ahumador si el circuito no está protegido por un GFI.
- No enchufe este ahumador en un circuito eléctrico bajo techo.



Tenga cuidado al usar el ahumador. Recuerde que debe leer y comprender toda la información y las medidas de protección contenidas en este manual antes de usar el ahumador.

## Uso y mantenimiento del ahumador

### Antes de usar el ahumador por primera vez:

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

### Siempre, antes de usar el ahumador:

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

### Encienda el ahumador:

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

**NOTE:** Antes de cocinar por primera vez, consulte en la guía del cocinero, que viene aparte, sobre el curado del ahumador para cocinar. Le recomendamos que antes de cocinar, cure el ahumador. Disponible en línea en [www.charbroil.com](http://www.charbroil.com).

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



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

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

### Apague el ahumador:

- Desenchufe la unidad de la fuente de alimentación.

### Limpieza del regulador eléctrico

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

### Para guardar el ahumador

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

## Cómo controlar el fuego producido por la grasa:

Siga las siguientes medidas de precaución para controlar el incendio producido por la grasa:

- Limpie la grasa del ahumador; las probabilidades de que se produzca un incendio son mucho mayores cuando la grasa se acumula.
- Recorte la carne sumamente grasosa para reducir la probabilidad de que se incendie.
- Si se producen llamaradas mientras cocina, reduzca la graduación en el regulador.
- Si las llamaradas continúan **APAGUE** el regulador y desconecte el cable eléctrico.

## Bandeja para la grasa

- Nunca use directamente el jugo que gotea de la bandeja para la grasa para preparar la salsa. Use el forro de aluminio para la bandeja para la grasa que viene con el aparato para recoger el jugo de los alimentos; luego recaliente el jugo para matar las bacterias. Puede comprar forro de aluminio de repuesto y otros accesorios en [www.charbroil.com](http://www.charbroil.com).
- Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o vaciar la grasa caliente.

## Consejos de seguridad

- La bandeja para la grasa debe estar colocada en el ahumador, y se debe vaciar cada vez después de usar el ahumador.
- Si se le presenta un problema con el ahumador lea la sección titulada *Resolución de problemas*.
- Limpie el ahumador con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarlo. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar el ahumador verifique que no queden cerdas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando el ahumador esté aún caliente.
- No lo limpie con almohadillas metálicas para refregar. Se podrían desprender pedacitos de metal de la almohadilla y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que crearía el riesgo de descargas eléctricas. Cuando retire la cesta de asar de la unidad, puede limpiarla con almohadillas metálicas para refregar.

## Limpieza general del ahumador

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. No se debe pintar las superficies interiores. Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un producto de limpieza para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, para limpiar la parte interior de la tapa y el fondo del ahumador. Enjuáguelos y deje que sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas ni productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.** Una superficie de color negro mejora el desempeño de los ahumadores.
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
- No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente delicado o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su ahumador, lávelo con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótelo con un paño suave para secarlo, cada vez después de usarlo. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde haya dibujos.



# CUIDADO



No use utensilios afilados ni puntiagudos para limpiar el ahumador.

No use productos de limpieza abrasivos para hornos ni cepillos o almohadillas de metal para limpiar el cuerpo del ahumador, porque dañarán el acabado.

Cambie las partes dañadas únicamente por repuestos certificados por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.



# ADVERTENCIA



**PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA**

1. Este producto contiene o está hecho con sustancias químicas que en el estado de California se sabe que producen cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

**Lávese las manos después de manipular este producto.**



# ADVERTENCIA



Quemar leña emite monóxido de carbono que puede causar la muerte.

NO queme astillas de madera dentro de las casas, vehículos, tiendas de campaña, garajes o cualquier área cerrada.

Utilizar únicamente en exteriores, donde está bien ventilado

## A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

## AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



## ADVERTENCIA



### Para usar su aparato en forma segura y para evitar lesiones graves:

- El uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del consumidor de armar correctamente el aparato o de operarlo de manera segura.
- Cuando cocine, el aparato debe estar sobre una superficie nivelada y estableen un área libre de material combustible.
- Mantenga a los niños y las mascotas lejos del aparato en todo momento.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato no está diseñado para usarse como calefactor y nunca debería usarse como tal.
- Este aparato está caliente durante su uso y después usarlo. La mejor manera de levantar la cesta de cocinar del ahumador es empleando la herramienta que viene con la unidad. O use guantes de cocina mientras cocine, o guantes y utensilios de mango largo para asar a la brasa, para protegerse de las superficies calientes y contra las salpicaduras de los líquidos de cocinar.
- Mantenga el área del aparato limpia y sin materiales combustibles.
- Mantenga el área del aparato limpia y sin materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables
- Use el aparato únicamente en espacios bien ventilados.

### Para personas que viven en apartamentos:

Pídale al administrador que le indique cuáles son los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas eléctricas en su edificio de apartamentos. Use el aparato sólo según lo permitido.



## ADVERTENCIA



- **Poner a fuego la grasa con el cierre de la tapa no es posible. Este aparato está bien ventilado y por razones de seguridad.**
- **No deje aparato desatendido mientras quema de residuos de alimentos. Aparato si no se ha limpiado con regularidad, un incendio se puede producir la grasa que puede dañar el producto.**

### Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

**Limpieza:** Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

**Separación:** Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

**Cocción:** Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

**Refrigeración:** Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

**Para más información llame: Carnes y Aves del USDA en 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC**

**O E-mail: [mphotline.fsis@usda.gov](mailto:mphotline.fsis@usda.gov)**

**O visite el sitio web del USDA en [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)**

### Bandeja para la grasa

- Nunca use directamente el jugo que gotea de la bandeja para la grasa para preparar la salsa. Use el forro de aluminio para la bandeja para la grasa que viene con el aparato para recoger el jugo de los alimentos; luego recaliente el jugo para matar las bacterias. Puede comprar forro de aluminio de repuesto y otros accesorios en [www.charbroil.com](http://www.charbroil.com).

### Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las presas de ave preparadas en el aparato suele dorarse rápidamente. Use únicamente carne descongelada y un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- **Le recomendamos que antes de cocinar los alimentos en su aparato, éstos estén a una temperatura de al menos 40° F.**
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- Los filetes de carne de res, de ternera, y de cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocer a 160° F.
- **NUNCA cocine parcialmente las presas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.**
- **Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.**

### Temperaturas internas de cocción

#### recomendadas por USDA

##### Carne molida

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero ..... | 160° F |
| Pavo, pollo .....                            | 165° F |

##### Carne fresca de vaca, ternera, cordero

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Poco cocido .....         | 145° F |
| (con 3 minutos de reposo) |        |
| Medio cocido .....        | 160° F |
| Bien cocido .....         | 170° F |

##### Aves de corral

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Pollo y pavo, entero ..... | 165° F |
| Trozos de ave .....        | 165° F |
| Pato y ganso .....         | 165° F |

##### Carne fresca de cerdo

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Poco cocido .....         | 145° F |
| (con 3 minutos de reposo) |        |
| Medio cocido .....        | 160° F |
| Bien cocido .....         | 170° F |

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Renseignements relatifs à la garantie. . . . . | 1     |
| Importantes consignes de sécurité. . . . .     | 10    |
| Symboles de sécurité . . . . .                 | 10    |
| Consignes générales de sécurité. . . . .       | 11    |
| Utilisation et entretien . . . . .             | 11-12 |
| Sécurité alimentaire . . . . .                 | 13    |
| Ce qui est dans la boîte. . . . .              | 14    |
| Assemblage. . . . .                            | 15-16 |
| Accessoires . . . . .                          | 19    |
| Garantie limitée . . . . .                     | 22    |
| Schéma des /Guía pièces. . . . .               | 23-24 |
| Dépannage . . . . .                            | 27    |
| Fiche d'enregistrement . . . . .               | 31    |

### INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

### CLIENT :

Conservez ce manuel pour consultation future.

**«Cette notice contient des renseignements importants permettant pour utilisation sécuritaire de l'appareil»**

**«Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.»**

### Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.



**DANGER** : indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



**AVERTISSEMENT** : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



**ATTENTION** : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.



**Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.**

## IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours prendre des mesures de précaution de base, telles que les suivantes :

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou des boutons.
- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez ni le cordon d'alimentation, ni les fiches, ni le contrôleur ni l'élément chauffant dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Débranchez le cordon de la source de courant lorsque le moteur n'est pas utilisé, ainsi qu'avant de procéder au nettoyage du gril. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, qui a connu un dysfonctionnement ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service à la clientèle agréé le plus proche afin de le faire examiner, réparer ou ajuster. Appelez le centre de service pour grils afin d'obtenir le remplacement d'un cordon d'alimentation ou d'un contrôleur.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou à électricité chaud ou dans un four chauffé.
- Il convient d'user d'une extrême précaution lorsqu'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
- N'utilisez ce gril qu'avec un circuit protégé par un interrupteur.
- Pour empêcher le gril d'être éclaboussé ou de tomber dans l'eau, ne l'utilisez pas à moins de 3 mètres (10 pieds) d'une piscine, d'un étang ou d'un autre plan d'eau.
- Gardez le gril et le contrôleur secs et à l'abri de la pluie à tout moment.
- Débranchez le gril lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le déplacer.
- N'enlevez jamais la fiche de mise à la terre et n'utilisez jamais le gril avec un adaptateur à deux broches.
- Gardez les fiches électriques sèches et au-dessus du sol.
- Ne pas utiliser de l'eau ou un autre jet de liquide pour nettoyer le produit sans d'abord débrancher le contrôleur électrique.
- Il convient de ne pas utiliser de combustible tel que des briquettes de charbon de bois avec cet appareil.
- Ne l'alimentez qu'avec une prise correctement mise à la terre.

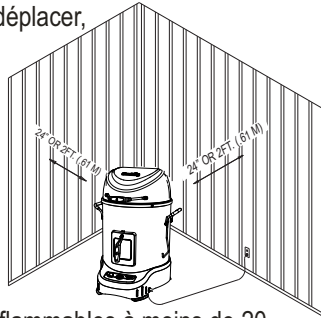
### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



**Risque de choc électrique. Cuire seulement dans la chambre de cuisson.**

## Consignes générales de sécurité

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes avec les mains nues. Utilisez les poignées et les boutons fournis pour faire fonctionner le gril.
2. Gardez les enfants à l'écart du gril, qu'il soit froid ou chaud.
3. Ne pas faire cuire sous un toit.
4. Laissez refroidir le gril avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
5. Gardez une distance minimale de 24 po (2 pi) entre le gril et les murs ou les rampes.
6. Pour usage à l'extérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur ou à des fins commerciales.
7. N'entrez pas d'essence, de kérosène ou d'autres liquides inflammables à moins de 20 pieds de ce gril lorsqu'il est utilisé.
8. Rangez le gril à l'abri des intempéries ou sous la housse lorsque vous ne l'utilisez pas, et rangez le contrôleur électrique à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas.
9. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
10. Il incombe à l'installateur ou au propriétaire d'assembler, d'installer et d'entretenir le gril à gaz.
11. Ne pas utiliser sur les tables ou autres surfaces élevées.



### Utilisation d'une rallonge électrique et sécurité

- Pour obtenir le meilleur rendement du gril, l'utilisation d'une rallonge électrique **n'est pas** recommandée.
- Si vous devez utiliser une rallonge électrique, voici ce que vous devez faire pour assurer votre sécurité :**
  - N'utilisez que les rallonges conçues pour un emploi à l'extérieur et équipées d'une prise à 3 broches avec mise à la terre, d'une capacité nominale de 15 ampères ou plus. La rallonge doit être homologuée UL et doit comprendre une étiquette précisant que le dispositif « Convient à un appareil électrique conçu pour utilisation à l'extérieur ».
  - Utilisez la rallonge électrique la plus courte possible. Ne branchez pas deux rallonges électriques ou plus à la suite l'une de l'autre. Une rallonge électrique de calibre 12 ou 14, d'une longueur maximale de 50 pi, est acceptable.
  - Les connexions doivent demeurer sèches et à distance du sol.
  - Ne laissez aucune rallonge électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un autre objet où elle est susceptible de faire trébucher quelqu'un ou d'être tirée par des enfants.

### Interrupteur de défaut à la terre

- Depuis 1971, le Code national de l'électricité et Code Canadien de l'Electricité (CEC) exige l'installation d'interrupteurs de défaut à la terre sur tous les circuits extérieurs.
- Si votre résidence a été construite avant 1971, consultez un électricien qualifié afin de déterminer si une telle protection existe.
- N'utilisez pas cet appareil si le circuit n'est pas protégé par un interrupteur de défaut à la terre.
- Ne branchez pas cet appareil dans un circuit intérieur.



## AVERTISSEMENT



Faites attention lorsque vous utilisez votre fumeur. Soyez sûr que vous lisez et de comprendre toutes les informations et les garanties dans ce guide de produit avant d'utiliser ce fumeur.

## Utilisation et entretien de votre fumeur

### Avant la première utilisation du fumeur :

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

### Avant chaque utilisation du fumeur :

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

### Mise en marche du fumeur :

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

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

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



## DANGER



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

### Tournez la Fumeur off:

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

### Nettoyage de l'unité de commande électrique

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

### Rangement de votre Fumeur

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

### Maîtrise des incendies de graisse :

Afin de contrôler les incendies de graisse, observez les précautions suivantes :

- Le gril doit être exempt de graisse : les risques d'incendie augmentent de façon considérable s'il y a accumulation de graisse.
- Découpez l'excès de gras sur la viande et faites cuire de la viande plus maigre afin de réduire les risques d'incendies de graisse.
- En cas de flambées soudaines pendant la cuisson, réduisez le réglage du contrôleur et fermez le couvercle.
- Si les flambées continuent, mettez le régulateur en position arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.

### Plateau à Graisse

- Ne jamais utiliser jus directement dans le bac à graisse pour faire la sauce. Utilisez la doublure de bac à feuille inclus pour recueillir la graisse, puis réchauffer le jus de cuisson pour tuer les bactéries. Remplacement napperons de papier et autres accessoires peuvent être trouvés à [www.charbroil.com](http://www.charbroil.com).
- Utilisez une extrême prudence lorsque vous retirez bac ou de disposer de la graisse chaude.

### Conseils de sécurité

- Le bac à graisse doit être inséré dans fumeur et vidé après chaque utilisation.
- Si vous avez un problème de fumeur voir la section «Dépannage».
- Fumeur Clean souvent, de préférence après chaque repas en plein air. Si un poil brosse est utilisée pour nettoyer des surfaces de cuisson de fumeur, assurer qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson avant la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson tout fumeur est chaud.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Les pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique. Lorsqu'elle est retirée de l'appareil, le panier de torréfaction peut être nettoyé avec des tampons à récurer en métal.

### Nettoyage général Fumeur

- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée pour la peinture. Intérieurs surfaces ne doivent pas être peintes. Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utiliser un nettoyeur pour gril avec brosse sur les surfaces intérieures du couvercle du fumeur et de fond. Rincez et laissez sécher à l'air complètement. **Ne pas appliquer une grille caustique / nettoyant pour four sur les surfaces peintes.** Une surface noire améliore la performance des fumeurs.
- **Pièces de plastique:** Laver à l'eau chaude savonneuse et essuyez. Ne pas utiliser Citrisol, de nettoyeurs abrasifs, de dégraissage ou de nettoyage de gril concentré sur les pièces en plastique. Dommages à l'échec des parties peuvent en résulter.
- **Les surfaces peintes:** lavez avec un détergent doux ou un nettoyeur non abrasif et de l'eau chaude savonneuse. Essuyer avec un chiffon doux non abrasif.
- **Surfaces en acier inoxydable:** Pour maintenir l'apparence de haute qualité, se laver avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse et essuyez avec un chiffon doux après chaque utilisation. Cuit sur les dépôts de graisse peut nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur en plastique abrasif. Utiliser seulement dans le sens du fini pour éviter des dommages. Ne pas utiliser de tampon abrasif sur les zones avec des graphismes.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>ATTENTION</b> |  |
| <p>N'utilisez pas d'outils pointus ou coupants pour nettoyer le gril. De tels outils de nettoyage peuvent abîmer ou percer la cuvette isolante.</p> <p>N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs pour le four, pas de laine d'acier et pas de brosses en métal pour nettoyer les grilles en porcelaine ou la structure du gril. Ces outils endommageront le fini.</p> <p>Ne remplacez les cuvettes isolantes endommagées qu'avec des pièces de rechange certifiées par Char-Broil. N'essayez pas de réparer les pièces endommagées.</p> |                  |                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>AVERTISSEMENT</b> |  |
| <p><b>PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE</b></p> <p>1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.</p> <p>2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.</p> <p><u>Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.</u></p> |                      |                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                      |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                      | <b>AVERTISSEMENT</b> |  |
| <p><b>La combustion du bois dégage du monoxyde de carbone qui peut causer la mort.</b></p> <p><b>Ne pas brûler des copeaux de bois à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes, des garages ou des espaces clos.</b></p> <p><b>Utiliser seulement en plein air où il est bien ventilé.</b></p> |                      |                                                                                       |



# AVERTISSEMENT



## Pour utiliser votre appareil en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :

- La consommation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient en vente libre ou sur ordonnance, peut affecter la capacité de l'utilisateur de l'appareil lors de son installation ou de son utilisation.
- Avant de procéder à la cuisson d'aliments avec l'appareil, celui-ci doit être positionné de niveau sur une surface stable, et ce, dans un endroit libre de tout matériel inflammable.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour servir de radiateur.
- L'appareil sera chaud après avoir servi. Utilisez des gants ou des mitaines de cuisine, ainsi que des ustensiles de cuisson au barbecue à long manche comme protection contre les surfaces brûlantes et les éclaboussures de liquides chauds.
- Gardez l'espace autour de l'appareil propre et libre de tout matériel inflammable.
- L'appareil doit être installé dans un endroit libre de matériaux combustibles, d'essence, ainsi que de tout autre gaz ou liquide inflammable.
- Ne vous servez de l'appareil que dans un endroit bien aéré.

## • Résidents d'appartements :

Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Utiliser uniquement comme autorisé.



# ATTENTION



- Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Cet appareil est bien aéré pour des raisons de sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous brûlez les résidus de nourriture. Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et l'endommager.

## Sécurité alimentaire :

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture contre les bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

**Propreté** : lavez-vous les mains, nettoyez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

**Séparation** : séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

**Cuisson** : cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

**Réfrigération** : réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

**Pour de plus amples renseignements, appelez la téléassistance USDA Meat and Poultry Hotline au 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) à Washington, DC**  
Ou E-mail: [mph hotline.fsis@usda.gov](mailto:mph hotline.fsis@usda.gov)

Ou visitez le site Web de l'USDA à [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

## Comment déterminer si la viande est bien cuite

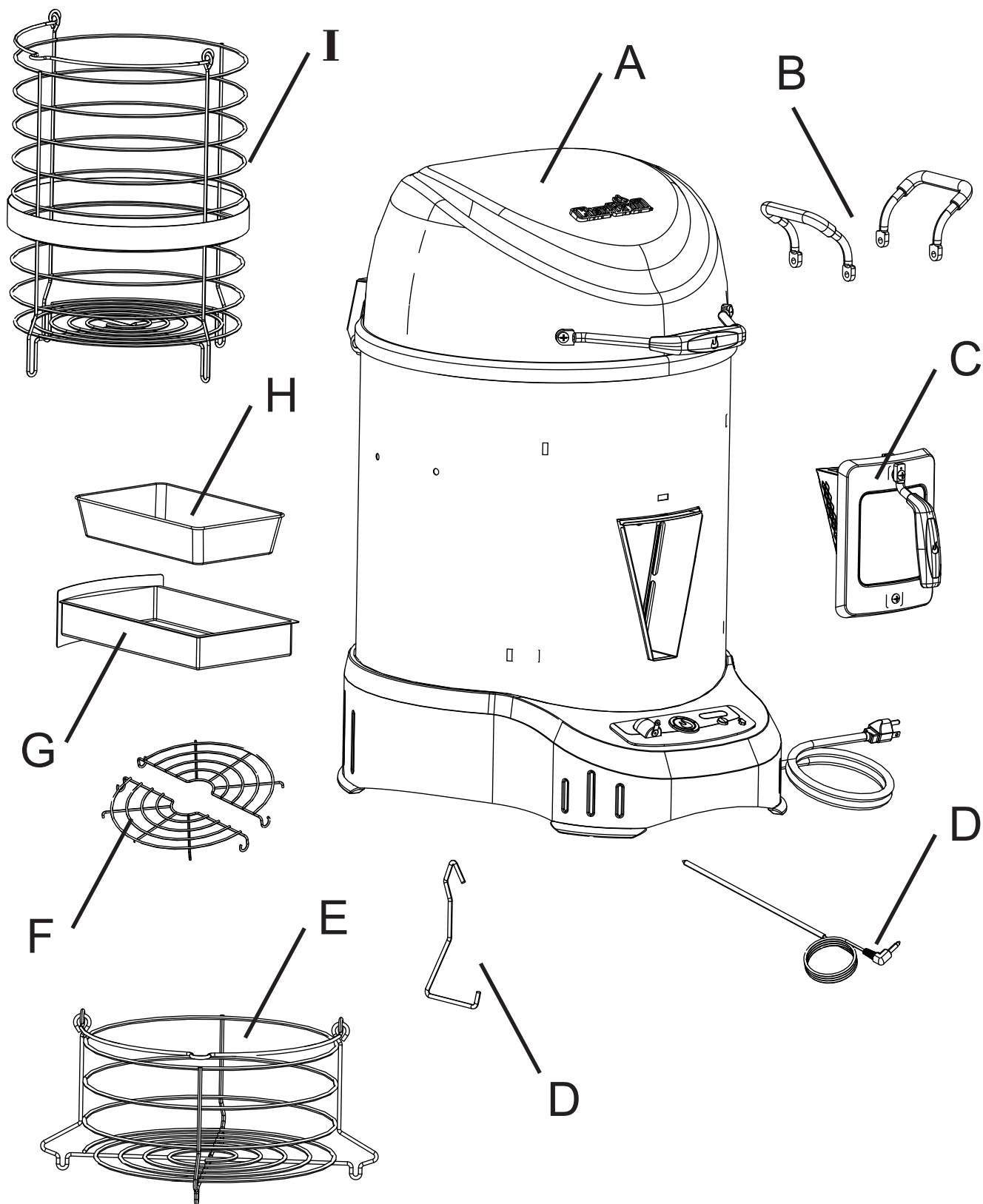
- La viande et la volaille cuites dans l'appareil brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer visuellement qu'il est cuit à point. Ne placez que des aliments préalablement décongelés dans l'appareil.
- Nous recommandons que les aliments placés dans l'appareil aient une température d'au moins 4 °C avant de les faire cuire.
- La volaille entière devrait atteindre une température de 74 °C. Les jus qui s'égouttent devraient être transparents, et la chair ne devrait plus être rose.
- Les steaks, les rôtis et les côtelettes de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 71 °C.
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour en terminer la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.
- Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

## Recommandées par l'USDA

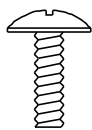
### Températures de cuisson internes

| Viande hachée                               |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Bœuf, porc, veau, agneau.....               | 71 °C |
| Dinde, poulet.....                          | 74 °C |
| Bœuf, veau, agneau frais                    |       |
| Mi-saignant.....                            | 63 °C |
| (laisser reposer 3 minutes avant de couper) |       |
| À point.....                                | 71 °C |
| Bien cuit.....                              | 77 °C |
| Volaille                                    |       |
| Poulet et dinde entiers.....                | 74 °C |
| Morceaux de volaille.....                   | 74 °C |
| Canard et oie.....                          | 74 °C |
| De Porc Fresh                               |       |
| Mi-saignant.....                            | 63 °C |
| (laisser reposer 3 minutes avant de couper) |       |
| À point.....                                | 71 °C |
| Bien cuit.....                              | 77 °C |

WHAT'S IN THE BOX  
QUÉ HAY EN LA CAJA  
CE QUI EST DANS LA BOÎTE



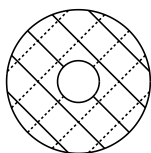
1



4X

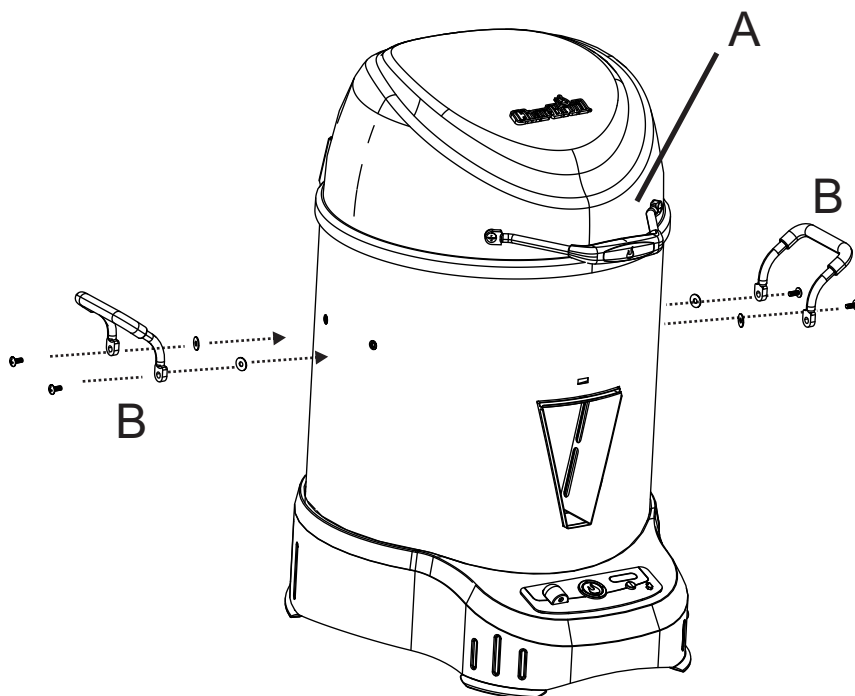
#10-24x1/2"

Screw / Tornillo / Vis

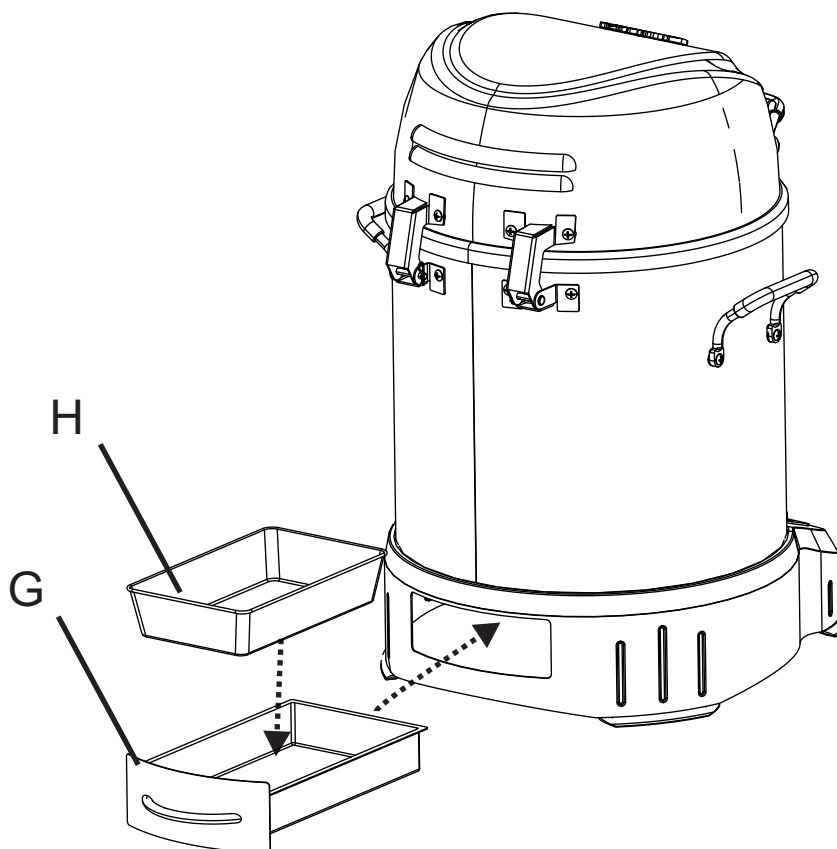


4X

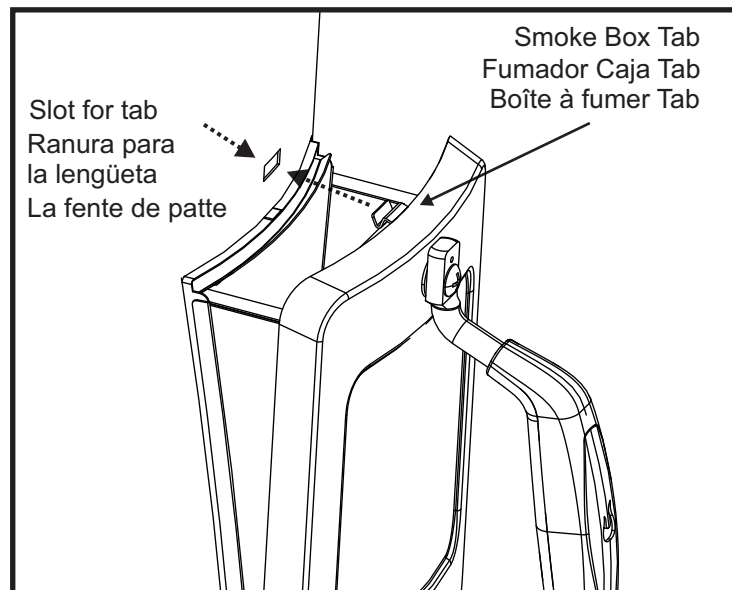
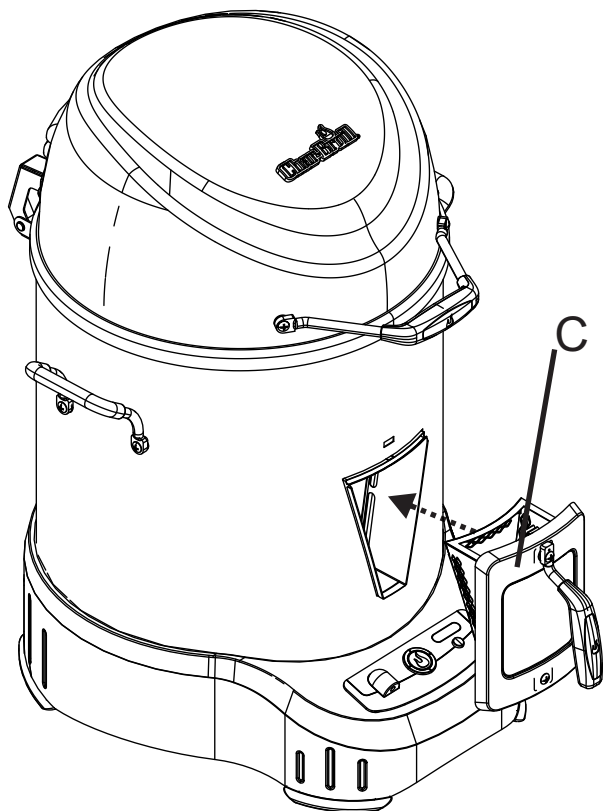
Fiber Washer  
Rondelle en fibres  
fibra Lavadora



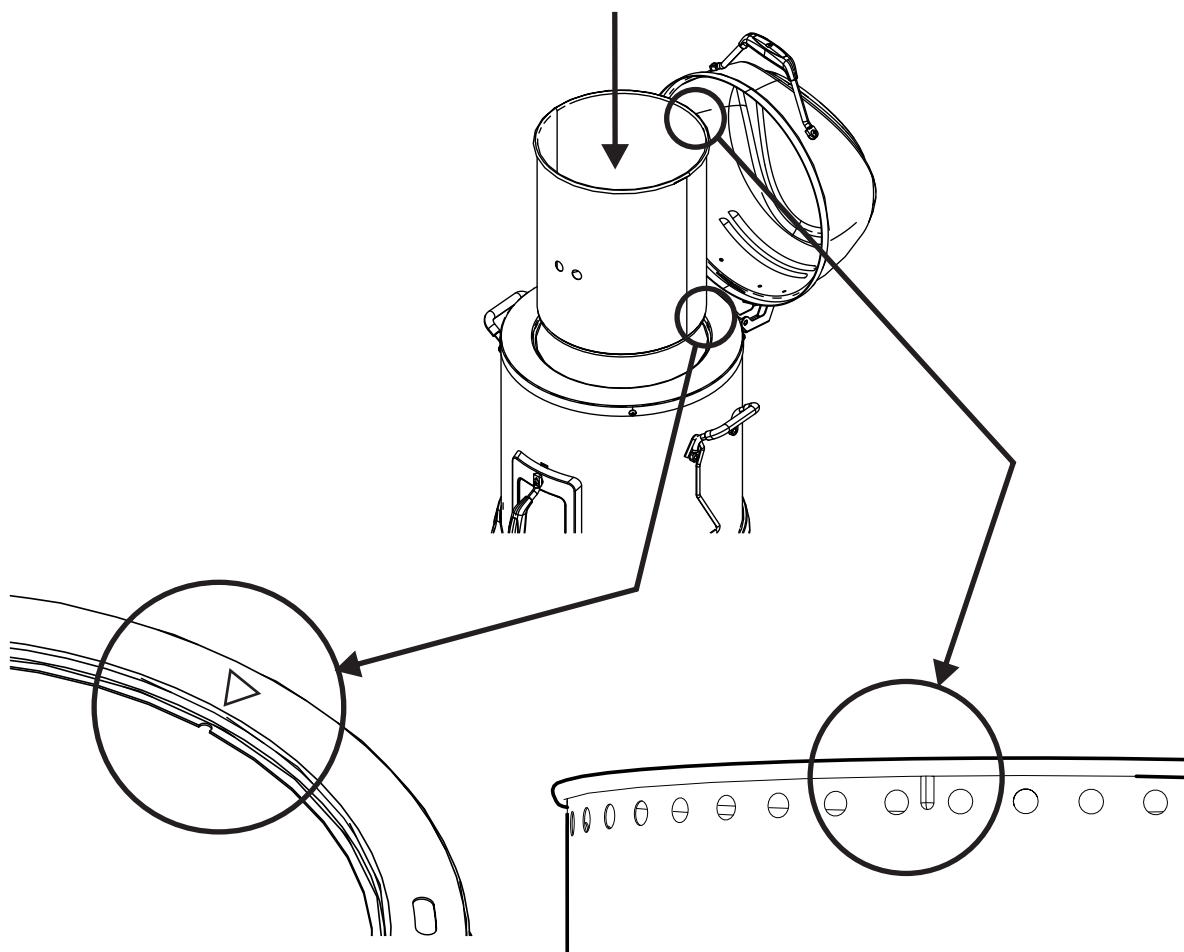
2



3



4



## ACCESSORY USE AND STORAGE

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

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

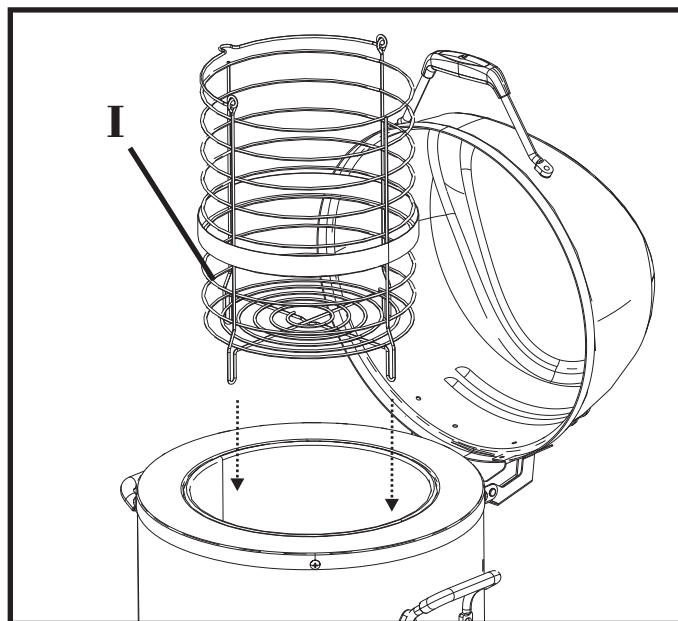
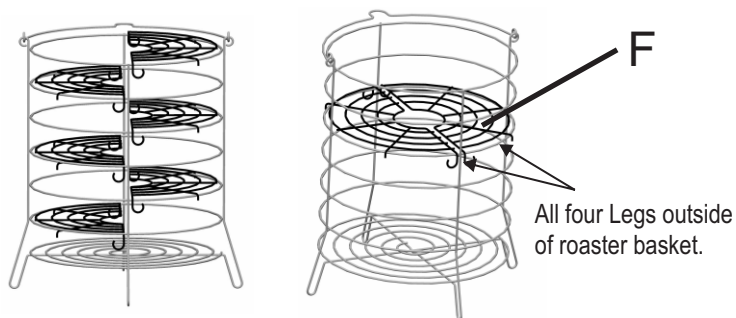
When using the **Roaster Basket**, insert it into the **Cooking Chamber** as shown.

Assembling your **Half Racks** into the roaster basket is very easy.

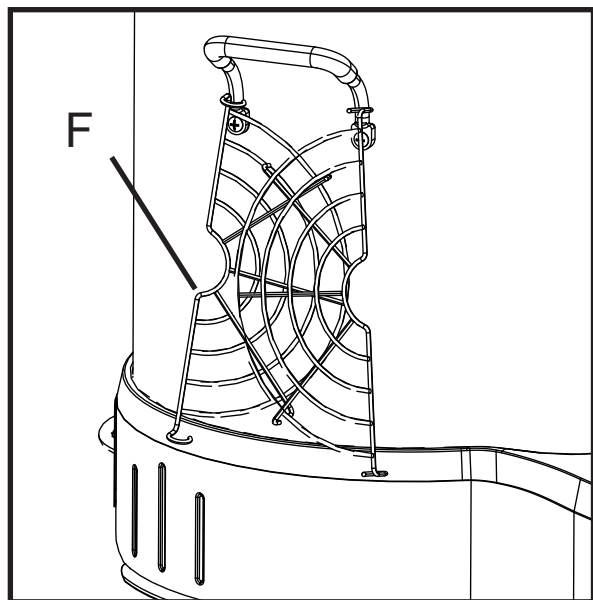
Just insert the **Half Rack** through the side of the roaster basket at the desired level.

Allow the **Half Rack** legs to rest securely on the roaster basket wire.

Make sure the legs are **OUTSIDE** of the cooking basket. This prevents the **Half Racks** from slipping.

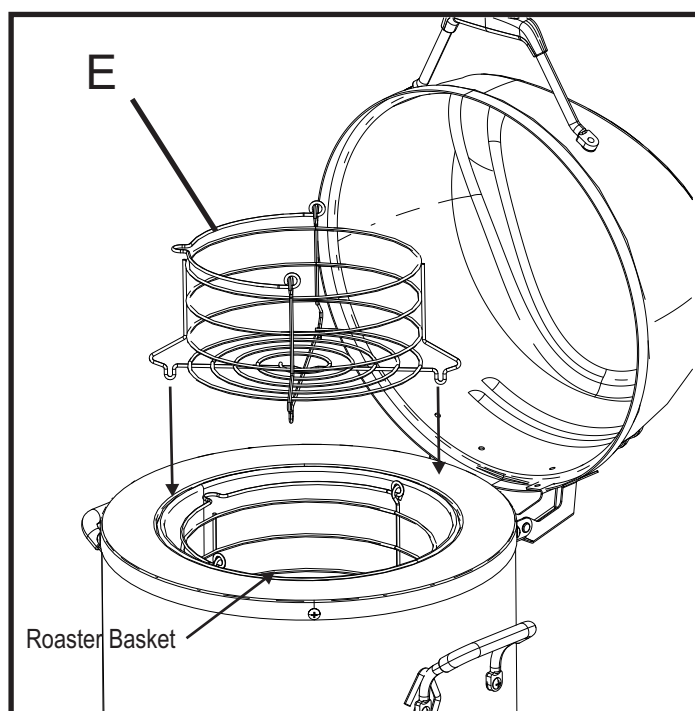


Two **Half Racks** are included with your Simple Smoker™.



**Half Rack Storage**

Your **Secondary Roaster Basket** should rest on the **Cooking Chamber**. Place the wire form legs on the top rim of the chamber as shown below. You can use the **Secondary Roaster Basket** with or without the larger cooking basket in place. See your Cooking Guide for additional information on using your accessories.



## CÓMO USAR Y GUARDAR LOS ACCESORIOS

**NOTA:** Antes de cocinar en el fumador, por primera vez, consulte la Guía de Cocina independiente sobre la forma de preparar Simple Smoker™ con SmartChef™ para cocinar. Una versión en español de la Guía de cocción se puede descargar de [www.charbroil.com](http://www.charbroil.com).

Le recomendamos que antes de cocinar, cure Simple Smoker™ con SmartChef™.

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

Para cocinar en la **cesta de cocción**, introdúzcala en la **cámara de cocción** como se ilustra.

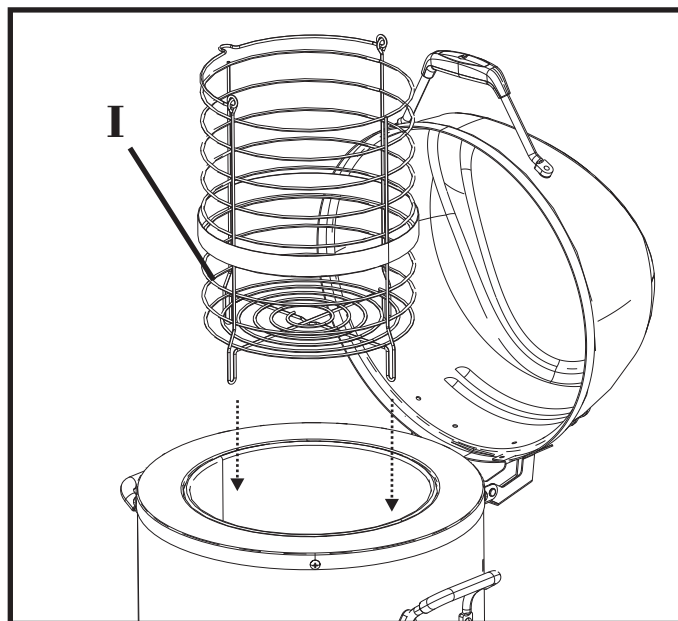
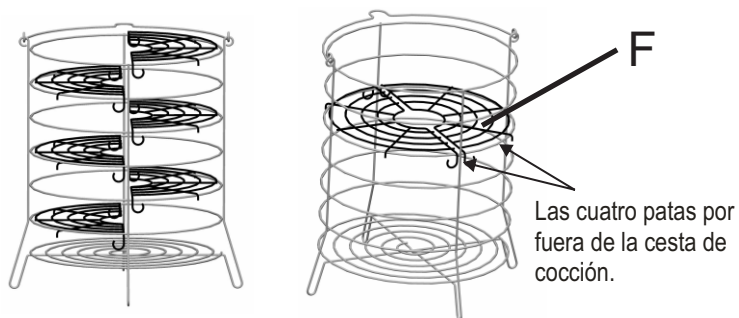
Cómo instalar las **rejillas semicirculares** dentro de la cesta de cocción.

Simplemente introduzca las **rejillas semicirculares** por los lados de la cesta de cocción, a la altura que desee.

Cerórese de que las patas de las **rejillas semicirculares** queden bien apoyadas en la base de la cesta de cocción.

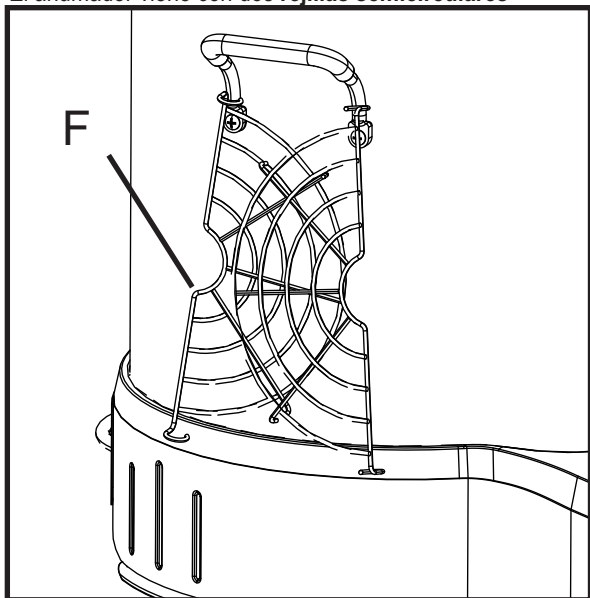
Recuerde que las patas deben quedar **POR FUERA** de la cesta de cocción.

Esto evita que las **rejillas semicirculares** se salgan de su sitio.

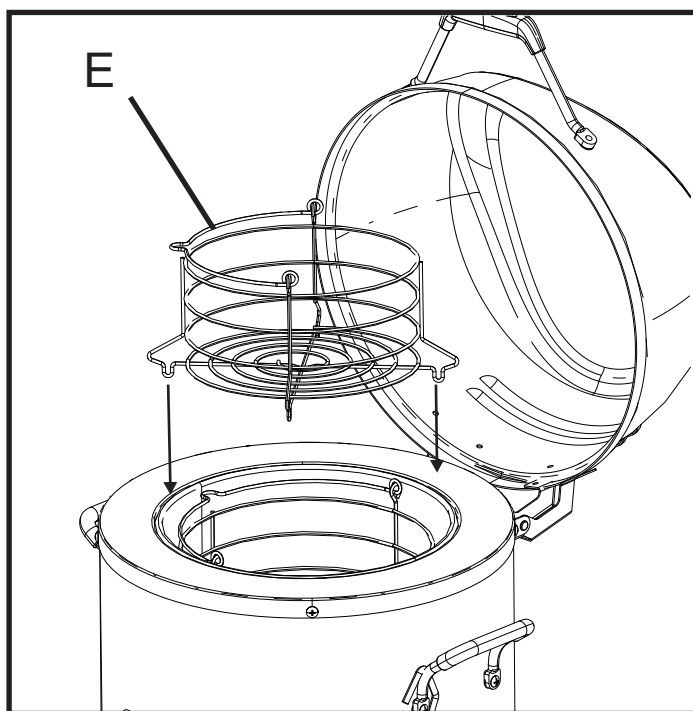


La **cesta para verduras** debe quedar apoyada en la **cámara de cocción**. Coloque las **patas de alambre** en el **aro superior de la cámara**, como se ilustra a continuación. Puede cocinar en la **cesta para verduras** con o sin haber colocado en su sitio una cesta de cocción más grande. Lea en la guía del cocinero mayor información acerca de cómo usar los accesorios. Disponible en línea en [www.charbroil.com](http://www.charbroil.com).

El ahumador viene con dos **rejillas semicirculares**



Cómo guardar las rejillas semicirculares



## UTILISATION ET STOCKAGE ACCESSOIRE

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

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

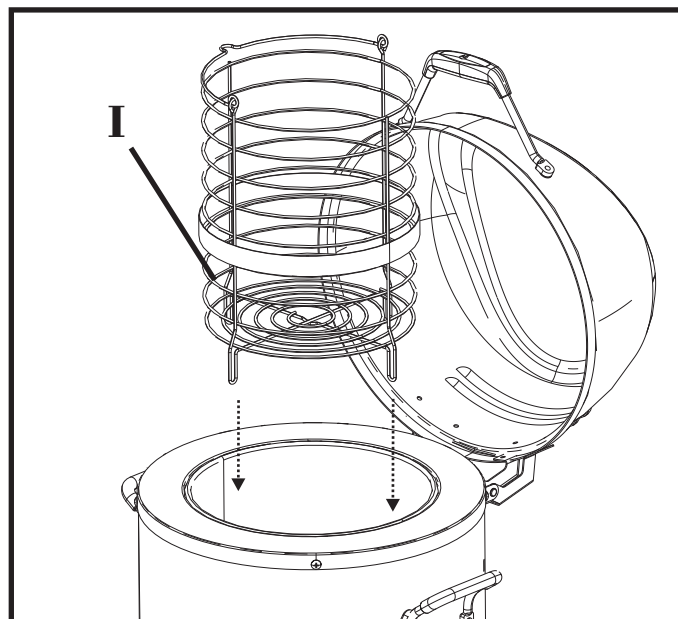
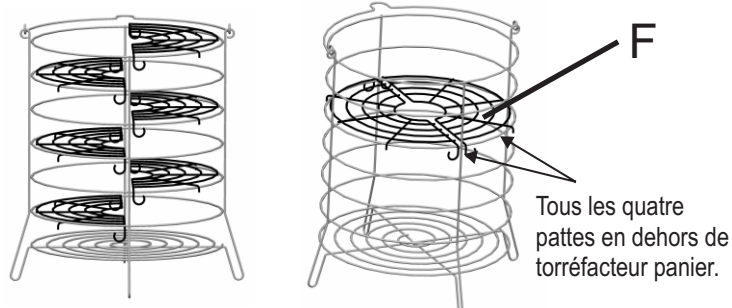
Lorsque vous utilisez le torréfacteur panier, l'insérer dans la chambre de cuisson, comme indiqué.

Assemblage de votre demi Racks dans le panier de grillage est très facile.

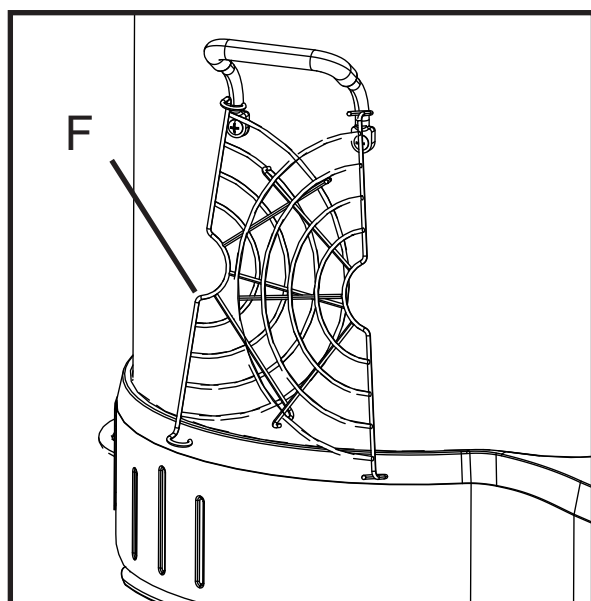
Il suffit d'insérer la demi-grille par le côté du panier de grillage au niveau désiré.

Laissez le demi rack jambes pour se reposer solidement sur le torréfacteur panier fil.

Assurez-vous que les jambes sont à l'extérieur du panier de cuisson. Cela empêche les demi-Racks de glisser.

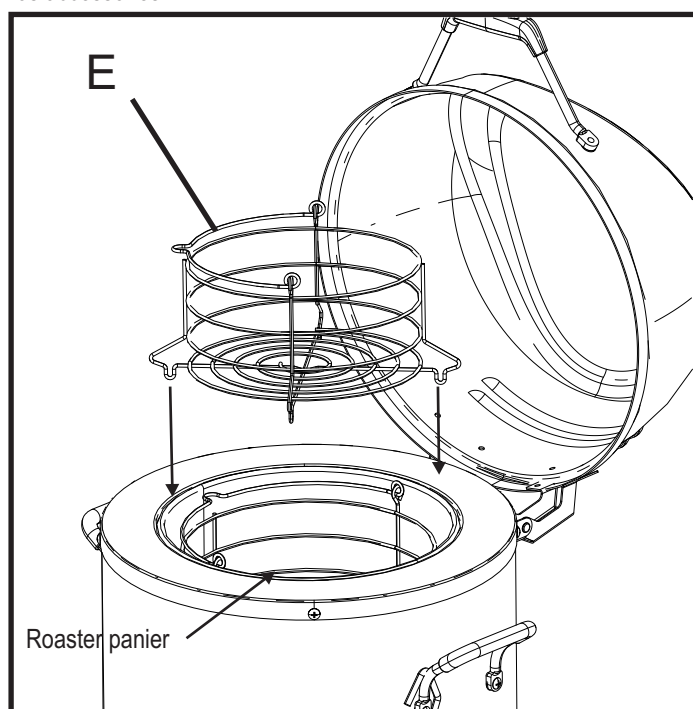


Deux demi-Racks sont inclus avec votre Fumeur.



La moitié de stockage en rack

Votre panier de Roaster secondaire devrait reposer sur la chambre de cuisson. Placer le fil jambes sur le bord supérieur de la chambre comme indiqué ci-dessous. Vous pouvez utiliser le panier d'Roaster secondaire avec ou sans la grande cuisine panier en place. Consultez votre Guide de cuisson pour obtenir des informations supplémentaires sur l'utilisation de vos accessoires.



## LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the **original consumer-purchaser** only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase\*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

| <u>SCOPE OF COVERAGE</u> | <u>PERIOD OF COVERAGE</u>     | <u>TYPE OF FAILURE COVERAGE</u>                          |
|--------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| All Parts                | 1 year from date of purchase* | PERFORATION, MANUFACTURING,<br>AND MATERIAL DEFECTS ONLY |
|                          |                               |                                                          |

\*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

**The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty.**

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrossions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

**This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.**

### ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional.

Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

**Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above.** Manufacturer's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty.

**If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:**

**Consumer Relations  
P. O. Box 1240  
Columbus, GA 31902-1240**

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

## GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra\*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

### ALCANCE DE LA COBERTURA

### PLAZO DE COBERTURA

### TIPO DE FALLA AMPARADA

|                  |                            |                                                              |
|------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Todas las partes | 1 Año de fecha de compra * | SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES |
|                  |                            |                                                              |

\*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

**Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.**

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intranferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no esta garantizada y requiera retoques. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

**Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.**

### EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

### ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

**Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados.** En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

**Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe**

**dirigir su correspondencia a:**

**Consumer Relations**

**P. O. Box 1240**

**Columbus, GA 31902-1240**

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

## GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit\*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

| Portée de la couverture | Période de couverture               | Type de défaillances couvertes                                   |
|-------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Toutes les pièces       | 1 an à compter de la date d'achat * | Perforation, Défauts de fabrication et de matériel<br>Uniquement |
|                         |                                     |                                                                  |

\*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

**L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.**

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garantie et requiert des retouches. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

**La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconfort, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.**

### ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

### STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

**Consumer Relations  
P. O. Box 1240  
Columbus, GA 31902-1240**

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

## PARTS LIST

## LISTA DE PARTES

## LISTE DES PIÈCES

| Key | Qty | Description              |
|-----|-----|--------------------------|
| 1   | 1   | INNER BODY KIT           |
| 2   | 7   | BRACKET KIT, F/ ELEMENT  |
| 3   | 1   | ELEMENT                  |
| 4   | 1   | BOTTOM PLATE KIT         |
| 5   | 1   | OUTER BODY KIT           |
| 6   | 1   | TOP RING KIT             |
| 7   | 1   | SMOKE BOX FRAME KIT      |
| 8   | 1   | COOKING CHAMBER          |
| 9   | 1   | ROASTER BASKET           |
| 10  | 1   | SECONDARY ROASTER BASKET |
| 11  | 1   | SMOKE BOX                |
| 12  | 1   | RIGHT HINGE KIT          |
| 13  | 1   | LEFT HINGE KIT           |
| 14  | 1   | LID                      |

| Key | Qty | Description          |
|-----|-----|----------------------|
| 15  | 1   | LOGO PLATE KIT       |
| 16  | 1   | HANDLE, LID          |
| 17  | 1   | BASE                 |
| 18  | 1   | TRAY SUPPORT PLATE   |
| 19  | 2   | FOOT, FRONT LEG      |
| 20  | 2   | FOOT, REAR LEG       |
| 21  | 1   | CONTROLLER           |
| 22  | 1   | CONTROLLER COVER KIT |
| 23  | 1   | GREASE TRAY          |
| 24  | 2   | SIDE HANDLE          |
| 25  | 1   | THERMAL PROBE        |
| 26  | 1   | HALF RACK KIT        |
| 27  | 1   | HANDLE, LIFTING      |
| 28  | 1   | LINER, GREASE TRAY   |

## NOT Pictured

|     |   |                                           |
|-----|---|-------------------------------------------|
| ... | 1 | HARDWARE PACK                             |
| ... | 1 | PRODUCT GUIDE, ENGLISH, SPANISH, FRENCH   |
| ... | 1 | OPERATION GUIDE, ENGLISH, SPANISH, FRENCH |

| Número | Cantidad | Descripción                        |
|--------|----------|------------------------------------|
| 1      | 1        | KIT DE CUERPO INTERIOR             |
| 2      | 7        | KIT DE SOPORTE, ELEMENTO DELANTERO |
| 3      | 1        | ELEMENTO                           |
| 4      | 1        | KIT DE PLACA INFERIOR              |
| 5      | 1        | KIT DE CUERPO EXTERNO              |
| 6      | 1        | KIT DE ANILLO SUPERIOR             |
| 7      | 1        | KIT DE MARCO DE CAJA DE HUMO       |
| 8      | 1        | RECIPIENTE DE COCCION              |
| 9      | 1        | CANASTA DE ROSTIZADO               |
| 10     | 1        | CANASTA SECUNDARIA DE ROSTIZADO    |
| 11     | 1        | CAJA DE HUMO                       |
| 12     | 1        | KIT DE BISAGRA DERECHA             |
| 13     | 1        | KIT DE BISAGRA IZQUIERDA           |
| 14     | 1        | TAPA                               |

| Número | Cantidad | Descripción                      |
|--------|----------|----------------------------------|
| 15     | 1        | KIT DE PLACA DE LOGO             |
| 16     | 1        | MANIJA DE LA TAPA                |
| 17     | 1        | BASE                             |
| 18     | 1        | PLACA DE SOPORTE DE BANDEJA      |
| 19     | 2        | PATA, PARTE DELANTERA            |
| 20     | 2        | PATA, PARTE TRASERA              |
| 21     | 1        | CONTROLADOR                      |
| 22     | 1        | KIT DE CUBIERTA DEL CONTROLADOR  |
| 23     | 1        | BANDEJA DE GRASAS                |
| 24     | 2        | MANIJA LATERAL                   |
| 25     | 1        | SONDA TERMICA                    |
| 26     | 1        | KIT DE PARILLA DEL MEDIO         |
| 27     | 1        | MANIJA PARA LEVANTAR             |
| 28     | 1        | RECUBRIMIENTO, BANDEJA DE GRASAS |

## NO mostrado

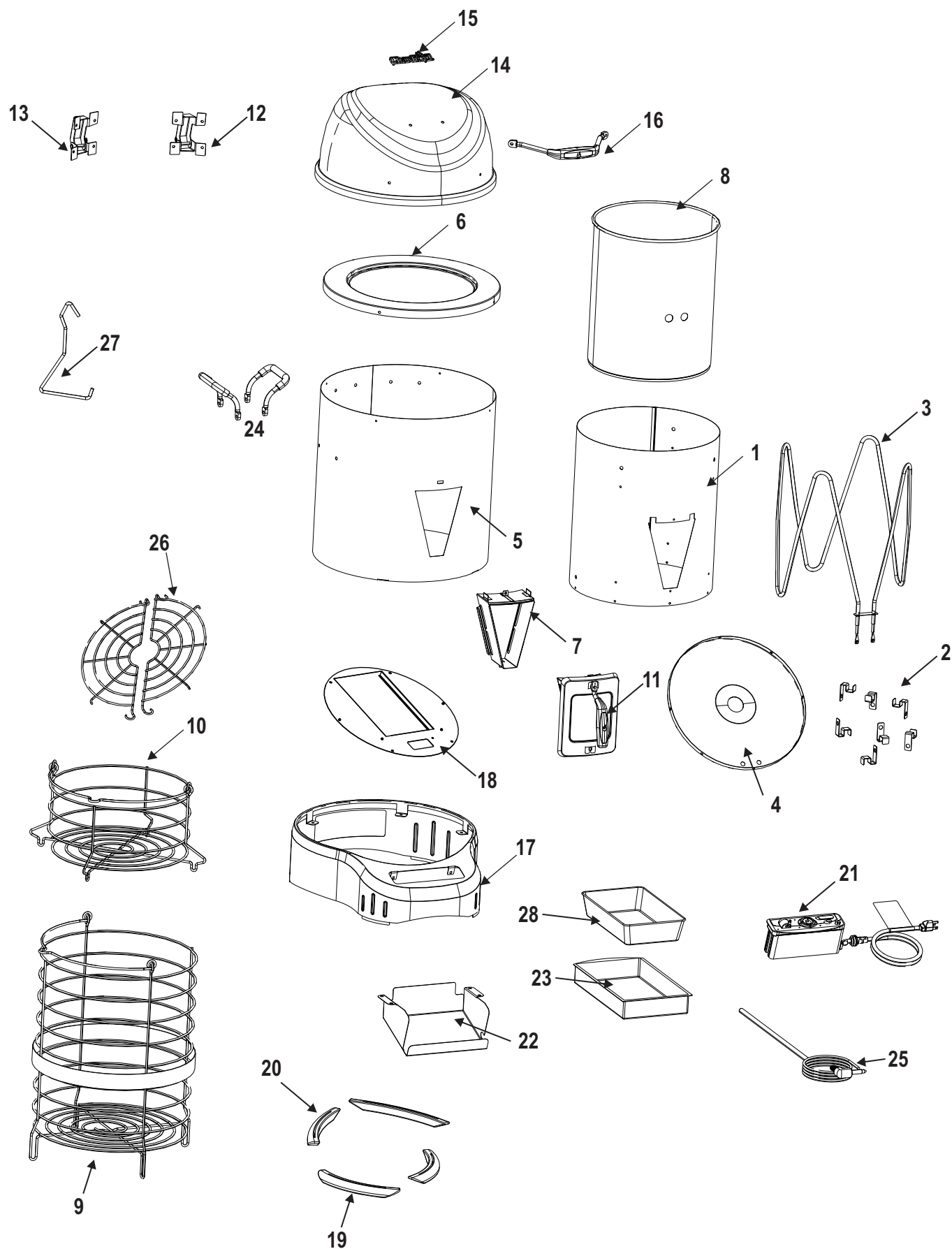
|     |   |                                               |
|-----|---|-----------------------------------------------|
| ... | 1 | PAQUETE DE ACCESORIOS                         |
| ... | 1 | GUIA DEL PRODUCTO, INGLES, ESPANOL Y FRANCES  |
| ... | 1 | GUIA DEL OPERACION, INGLES, ESPANOL Y FRANCES |

| Clé | Quantité | Description                    |
|-----|----------|--------------------------------|
| 1   | 1        | ENSEMBLE INTERIEUR DU FUMOI    |
| 2   | 7        | ENSEMBLE DE SUPPORTS POUR      |
| 3   | 1        | ELEMENT                        |
| 4   | 1        | ENSEMBLE PLAQUE INFERIEURE     |
| 5   | 1        | ENSEMBLE EXTERIEUR DU FUMOI    |
| 6   | 1        | ENSEMBLE ANNEAU SUPERIEUR      |
| 7   | 1        | ENSEMBLE CHASSIS BOITE A FUMEE |
| 8   | 1        | CUVE DE CUISSON                |
| 9   | 1        | PANIER A ROTISSOIRE            |
| 10  | 1        | PANIER A ROTISSOIRE            |
| 11  | 1        | BOITE A FUMEE                  |
| 12  | 1        | ENSEMBLE CHARNIERE DROIT       |
| 13  | 1        | ENSEMBLE CHARNIERE GAUCHE      |
| 14  | 1        | COUVERCLE                      |

| Clé | Quantité | Description                       |
|-----|----------|-----------------------------------|
| 15  | 1        | ENSEMBLE PLAQUE GRIFFEE           |
| 16  | 1        | POIGNEE, COUVERCLE                |
| 17  | 1        | BASE                              |
| 18  | 1        | PLAQUE DE SUPPORT DU BAC          |
| 19  | 2        | PIED, AVANT                       |
| 20  | 2        | PIED, ARRIERE                     |
| 21  | 1        | REGULATEUR                        |
| 22  | 1        | ENSEMBLE HOUSSE DU REGULATEUR     |
| 23  | 1        | COLLECTEUR DE GRAISSE             |
| 24  | 2        | POIGNEE LATERALE                  |
| 25  | 1        | SONDE THERMIQUE                   |
| 26  | 1        | ENSEMBLE GRILLE DEMI-LUNE         |
| 27  | 1        | POIGNEE, SOULEVER                 |
| 28  | 1        | PROTECTION, COLLECTEUR DE GRAISSE |

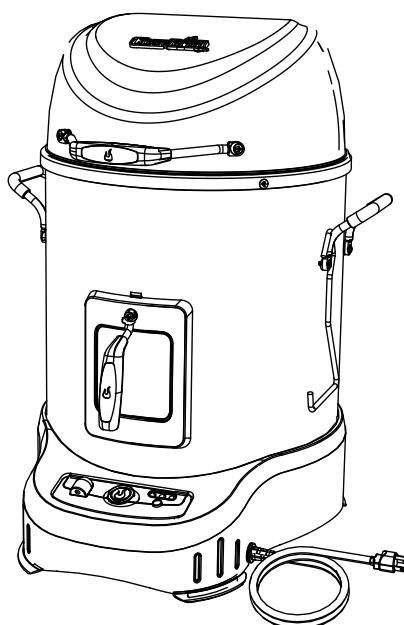
## NON illustré

|     |   |                                                        |
|-----|---|--------------------------------------------------------|
| ... | 1 | SACHET PIECES DE QUINCAILLERIE                         |
| ... | 1 | DIRECTIVES SUR LE PRODUIT, ANGLAIS, ESPAGNOL, FRANÇAIS |
| ... | 1 | MANUEL D'INSTRUCTION, ANGLAIS, ESPAGNOL, FRANÇAIS      |



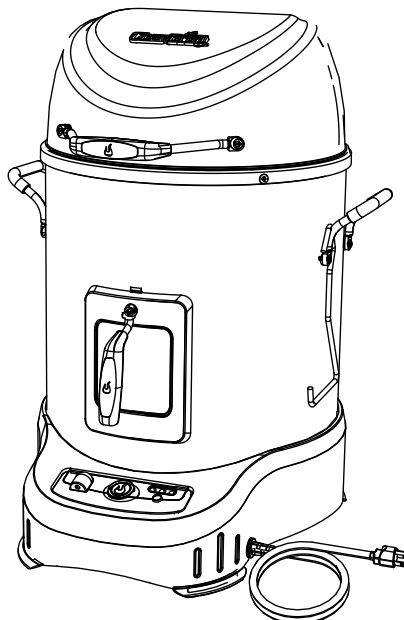
## Troubleshooting

| Problem                             | Possible Cause                                                                                                                                                                                                               | Prevention/Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smoker not heating                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>No power.</li> <li>Faulty controller or heating element.</li> </ul>                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Be sure smoker is properly plugged into outlet.</li> <li>Check for tripped household circuit breakers or GFI (Ground Fault Interrupter). Reset or replace if necessary.</li> <li>Try a known, working appliance in the outlet.</li> <li>Try a different outlet, preferably on a different circuit.</li> <li>Replace controller or heating element.</li> </ul> |
| Circuit breaker trips or fuse blows | <ul style="list-style-type: none"> <li>Another appliance plugged into same circuit as smoker</li> <li>Moisture or water in controller or electrical connections.</li> <li>Damaged cord or electrical connections.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Do not use other electrical appliances on the same circuit.</li> <li>Keep controller and all electrical connections dry. Do not operate unit when raining.</li> <li>Replace damaged controller or extension cord.</li> </ul>                                                                                                                                  |
| Smoker will not cook properly       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lid of smoker is left open.</li> <li>Temperature set too low.</li> <li>Inappropriate extension cord.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Close lid on smoker while cooking.</li> <li>Increase temperature setting.</li> <li>Replace with appropriately rated cord (15 amps).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |
| Insufficient Smoke from Smoker Box  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Smoker Box temperature too low.</li> </ul>                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Allow Smoker Box to reach maximum temperature by heating 15-20 minutes on a controller setting of 15 before lowering the temperature for cooking.</li> <li>Smoke may take longer to start in cold, windy conditions.</li> </ul>                                                                                                                               |
| Smoker turns off prematurely        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Food thermometer is measuring air temperature.</li> </ul>                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verify tip of thermometer is placed in food being cooked.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Food thermometer reads inaccurately | <ul style="list-style-type: none"> <li>Moisture or water inside the thermometer</li> <li>Damaged or faulty food thermometer</li> </ul>                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Use only a damp cloth with hot soapy water to clean. Do not immerse in water. Thermometer may require up to one day for moisture to evaporate.</li> <li>Replace food thermometer.</li> </ul>                                                                                                                                                                  |



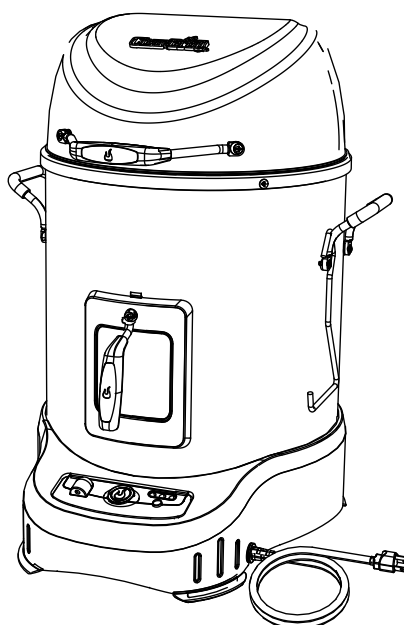
## Resolución de problemas

| Problema                                                                | Causas probables                                                                                                                                                                                                                                  | Medidas de prevención / solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El ahumador no calienta                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>No hay electricidad.</li> <li>Cambie el regulador o el elemento calefactor si están defectuosos.</li> </ul>                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cerciórese de que el ahumador esté adecuadamente enchufado en el tomacorriente.</li> <li>Verifique que no estén activados los disyuntores de los circuitos eléctricos de la casa, ni el interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI). Reposiciónelos o cámbielos si es necesario.</li> <li>Pruebe conectándolo en otro tomacorriente.</li> <li>Pruebe otro tomacorriente, de preferencia de otro circuito.</li> <li>Cambie el regulador o el elemento calefactor.</li> <li>No enchufe otros aparatos eléctricos en el mismo circuito.</li> </ul> |
| Se activa el disyuntor del circuito o se quema el fusible               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hay otro aparato enchufado en el mismo circuito que el del ahumador</li> <li>Hay humedad o agua en el regulador o en las conexiones eléctricas.</li> <li>Cable o conexiones eléctricas dañadas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenga secos el regulador y todas las conexiones eléctricas. No haga funcionar la unidad cuando llueva.</li> <li>Cambie el regulador o el cable de prolongación si están dañados.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| El ahumador no cocina adecuadamente                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>La tapa del ahumador se deja abierta.</li> <li>La graduación de la temperatura es demasiado baja.</li> <li>Cable de prolongación inadecuado.</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre la tapa del ahumador mientras cocine.</li> <li>Aumente el ajuste de la temperatura</li> <li>Cámbielo por un cable de un régimen nominal adecuado (15 amperios).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sale una cantidad insuficiente de humo del depósito para el combustible | <ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura del depósito para el combustible es demasiado baja.</li> </ul>                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>El humo puede tardar más tiempo en comenzar en condiciones frías y de mucho viento.</li> <li>Para que el depósito para el combustible alcance la temperatura máxima, caliéntelo durante 15 o 20 minutos con el regulador en la graduación 15; luego bájelo a la temperatura de cocción.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| El ahumador se apaga anticipadamente                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>El ahumador se apaga anticipadamente</li> </ul>                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que la punta del termómetro esté colocada en la comida que está cocinando</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| El termómetro para alimentos lee en forma imprecisa                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Humedad o agua dentro del termómetro</li> <li>Termómetro para alimentos dañado o defectuoso</li> </ul>                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Use solamente una tela humedecida con agua caliente jabonosa para limpiarlo. No lo sumerja en agua. El termómetro puede necesitar hasta un día para que la humedad se evapore.</li> <li>Remplace el termómetro</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



## Dépannage

| Problème                                          | Cause possible                                                                                                                                                                                                                                                                        | Prévention/Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le fumoir ne chauffe pas                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le régulateur ne s'allume pas.</li> <li>Pas de puissance.</li> <li>Régulateur ou élément chauffant défectueux.</li> </ul>                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que le fumoir est convenablement branché dans la prise.</li> <li>Vérifier si le disjoncteur de la maison ou si le DDFT (disjoncteur différentiel de fuite à la terre) s'est déclenché. Le réarmer ou le remplacer s'il y a lieu.</li> <li>Essayer de brancher dans la prise un appareil que vous connaissez et qui fonctionne.</li> <li>Essayer avec une autre prise, préférentiellement sur un circuit électrique différent.</li> <li>Remplacer le régulateur ou l'élément chauffant.</li> </ul> |
| Le disjoncteur se déclenche ou le fusible a sauté | <ul style="list-style-type: none"> <li>Un autre appareil a été branché dans le même circuit électrique qu'un fumoir</li> <li>Il y a de l'humidité ou de l'eau dans le régulateur ou dans les connexions électriques.</li> <li>Cordon ou connexions électriques endommagés.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ne pas utiliser d'autres appareils électriques sur le même circuit.</li> <li>Veiller à garder au sec le régulateur et toutes les connexions électriques. Ne pas faire fonctionner l'appareil en cas de pluie.</li> <li>Remplacer le régulateur ou la rallonge électrique endommagée.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |
| Le fumoir ne cuit pas bien les aliments           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le couvercle du fumoir est resté ouvert.</li> <li>Le réglage de la température est trop bas.</li> <li>La rallonge électrique ne convient pas.</li> </ul>                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fermer le couvercle pendant la cuisson.</li> <li>Augmenter le réglage de la température</li> <li>Le remplacer par le cordon nominal de façon approprié (15 amp).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| La boîte à fumée produit très peu de fumée        | <ul style="list-style-type: none"> <li>La température de la boîte du fumoir est trop basse.</li> </ul>                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser la boîte du fumoir atteindre la température maximale en préchauffant de 15 à 20 minutes en réglant le régulateur à 15 avant de baisser la température pour la cuisson.</li> <li>La fumée peut prendre plus de temps avant de se former en cas de froid et en présence de vent.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                           |
| Le fumoir s'arrête trop tôt                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le thermomètre de cuisine mesure la température de l'air.</li> </ul>                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que le bout du thermomètre est rentré dans l'aliment qui est en train de cuire.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Le thermomètre des aliments n'est pas précis      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a de l'humidité ou de l'eau dans le thermomètre</li> <li>Le thermomètre de cuisine est endommagé ou défectueux</li> </ul>                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser seulement un linge humide avec de l'eau chaude savonneuse pour le nettoyage. Ne pas l'immerger. L'humidité apparaissant dans le thermomètre peut prendre jusqu'à une journée pour s'évaporer.</li> <li>Remplacer le thermomètre de cuisine</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                              |



## FCC Statement

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

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

### WARNING:

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

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

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

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

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

## DECLARATION OF COMFORMITY

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

### We

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

### declare that the product

Product No.: YY102042-XX  
Product Name: Simple Smoker™ with SmartChef™  
Manufacturer: Tater Tot Designs  
Address: 321 SW 4th Avenue, Suite 700  
Portland, OR 97204

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

Tested to comply with FCC standards.

## Déclaration de la FCC

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

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

### AVERTISSEMENT :

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

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

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

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

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

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

### Nous,

Nom : Charbroil, llc  
Adresse : 1442 Belfast Avenue  
Columbus, Ga 31902 USA

Numéro de téléphone : 1-800-241-7548

### déclarons que le produit

Numéro de produit : YY102042-XX  
Nom du produit: Simple Smoker™ doté de SmartChef™  
Fabricant Tater Tot Designs  
Adresse : 321 SW 4th Avenue, Suite 700  
Portland, OR 97204

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

Testé pour conformité aux normes FCC.

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

## Declaración de la FCC

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

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

### ADVERTENCIA:

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

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

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

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

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

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

### Nosotros

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

### declaramos que el producto

No. de producto: YY102042-XX  
No. de prod: Simple Smoker™ con SmartChef™  
Fabricante: Tater Tot Designs  
Dirección: 321 SW 4th Avenue, Suite 700  
Portland, OR 97204

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

Acreditado el cumplimiento de las normas de la FCC.



# Three convenient ways to register your product:

## Trois façons pratiques d'enregistrer votre produit:

## Tres formas convenientes de registrar su producto:

- 1 Online  
En ligne  
En línea

**www.charbroil.com/register**

2



FOR US ONLY

Text "Register" to "GRILLS" (474557)

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

- 3 By mail | Par la poste | Por correo

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

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

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

\*Required | Necesario | Exigé

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

\* 1. First Name | Nombre | Prénom Initial | Inicial | Initiale Last Name | Apellido | Nom de Famille

Address (number & street) | Dirección (número y calle) | Adresse (numéro et rue) Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.

City | Ciudad | Ville State | Estado | Province Zip Code | Código Zip | Code Postal

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

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

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

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

Adjunte aquí la copia de su recibo de compra

Veillez attacher une copie de votre reçu ici.

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

\$

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

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

9. Your Gender | Sexo | Sexe:

- ☐ Male | Masculino | Masculin  
☐ Female | Femenino | Féminin

10. Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

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

**Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :**

**Char-Broil Warranty Registration**

**P.O. Box 1240**

**Columbus, GA 31902-1240**

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

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

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



©2015 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Imprimé en Chine. Impreso en China.  
©2015 Assembly instructions. ©2015 Assemblée des instructions. ©2015 Instrucciones de ensambleado.