



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

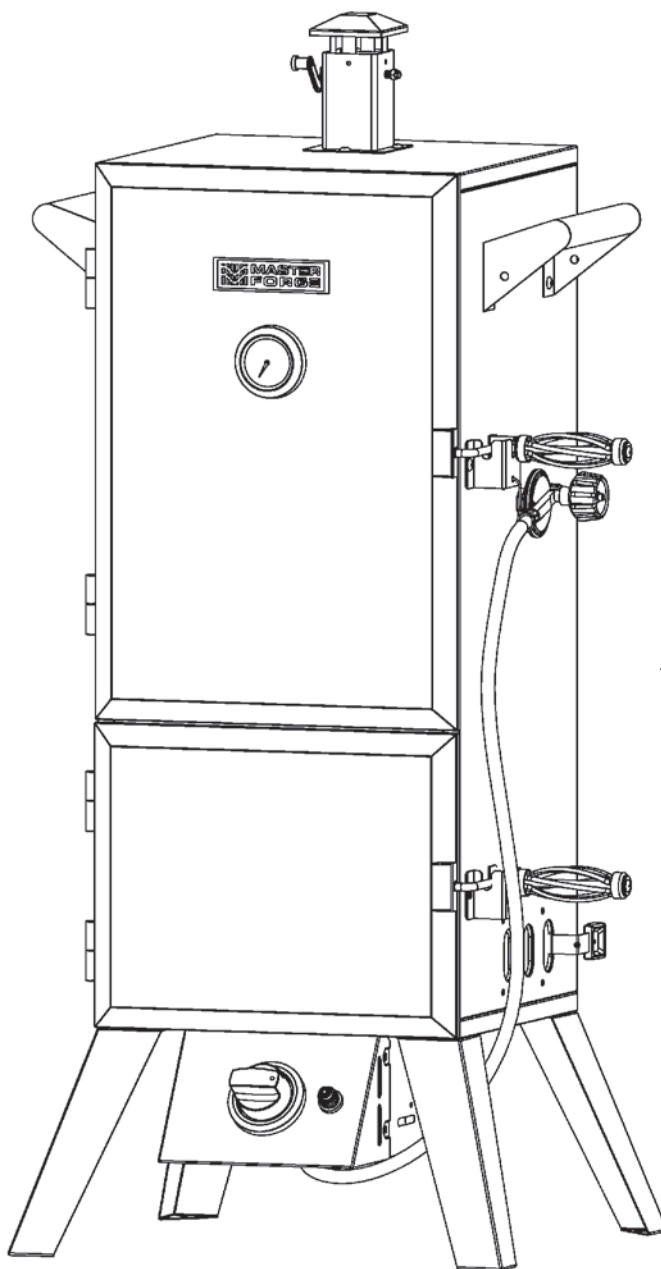
ITEM #0698105

2-DOOR GAS SMOKER

MODEL #MFY784BDP

Français p. 27

Español p. 53



ANS Z21.89-2013
CSA 1.18-2013
Outdoor Cooking
Specialty Gas
Appliances

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



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

AB15837

Rev. 11/3 70-10-557

Lowes.com/masterforge



TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3
Package Contents	6
Hardware Contents.....	7
Preparation	7
Assembly Instructions.....	8
Operating Instructions	13
Care and Maintenance	21
Troubleshooting	23
Warranty	24
Replacement Parts List	25

Assembler/Installer: This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Leave these instructions with the consumer.**

Consumer/User: Follow all warnings and instructions when using this appliance.
Keep these instructions for future reference.



DANGER

If you smell gas:

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



DANGER:

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.



DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 feet (3 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 feet (7.5 m) of any flammable liquid.
4. Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 200°C. If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
6. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

DANGER:

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.



SAFETY INFORMATION

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



CALIFORNIA PROPOSITION 65

- Fuels used in gas or oil-fired appliances and the products of combustion of such fuels contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**
- **DO NOT** use this product for anything other than its intended purpose. It is **NOT** intended for commercial use. It is **NOT** intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boat.
- Keep a fire extinguisher near this product at all times.
- This appliance is for outdoor use only in well-ventilated areas. **DO NOT** operate it in a building, garage or any other enclosed area, or under overhead construction.
- A minimum clearance of 36 inches (92 cm) to combustible material is required on the front, sides and back. It is very important to always maintain proper clearances to combustibles.
- **DO NOT** obstruct the flow of combustion air or ventilation air for the appliance.
- When cooking, the smoker must be on a level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material, including tall or dry grass.
- Care should be taken to protect the fuel supply hose from damage from either pedestrian or vehicle traffic.
- Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being used. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- Before each use, check that no dead leaves or debris are under the appliance.
- Store this appliance in a dry, protected location.
- The use of alcohol, prescription or nonprescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this appliance.
- Allow the smoker to cool to 115°F (45°C) before moving or storing. Use caution when lifting and moving the appliance to avoid back strain or back injury. **DO NOT** move the appliance while it is in use.
- Always hang the regulator on the tank retention wire while not in use or disconnected with the LP (liquid propane) tank. **KEEP** the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- **DO NOT** store and use this appliance near gasoline or other combustible liquids or where other combustible vapors may be present.
- **DO NOT** use this appliance as a heater.
- **DO NOT** leave the appliance unattended while in use. Keep children and pets away from the appliance at all times.



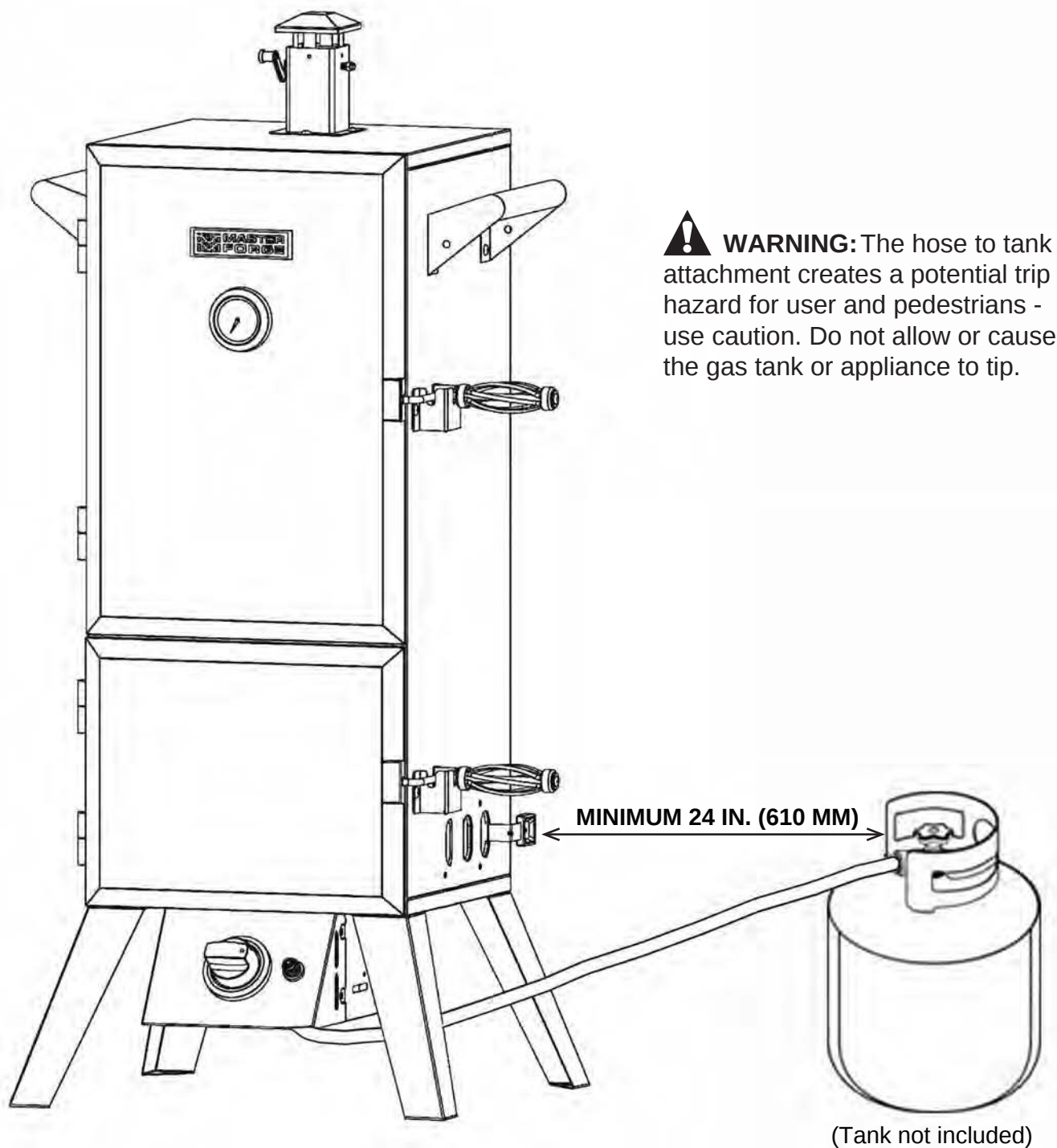
SAFETY INFORMATION

- If you must dispose of ashes in less time than it takes for the ashes to completely cool down, remove the ashes from the appliance, keeping them in heavy-duty foil and soaking them completely with water before disposing of them in a noncombustible container.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Make sure that the orifice of the control valve properly mates with the burner mixing tube by visual observation. Please refer to maintenance section.
- Use caution when opening the door of the smoker while in operation. Keep hands, face and body safe from hot steam or flare-ups. **DO NOT** inhale smoke.
- **DO NOT** wear loose clothing while operating the smoker. Tie back long hair while operating the smoker. **ALWAYS** wear shoes that fully cover your feet while operating the smoker.
- Allow the smoker and its components to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.
- **NEVER** use glassware, plastic or ceramic cookware on or in your smoker. Use metallic cookware only.
- **NEVER** operate the smoker without water in the water bowl. **NEVER** allow the water to completely evaporate. Check the water level at least every 2 hours. A sizzling sound may indicate a low water level. Follow instructions in this manual for adding water while operating (see the Operating Instructions section).
- When using flavoring wood, add a sufficient amount prior to operation to avoid having to add wood while operating. Adding wood while operating may splash hot water and cause serious injury.
- Use of accessories not intended for this smoker is not recommended and may lead to injury or property damage.
- An LP cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of the smoker or any other appliance. **DO NOT** store spare LP cylinders within 10 feet of the smoker. LP cylinders must be stored outdoors, out of reach of children. **DO NOT** store LP cylinders in a building, garage or any other enclosed area.
- **DO NOT** store LP gas cylinders inside or on top of the smoker. Improper storage of cylinders could lead to explosion, fire and/or personal injury. Cylinders are to be stored outdoors, out of reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- While the smoker is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- LP gases are heavier than air, tend to pool and collect in low-lying areas, are easily ignited and are highly flammable. Proper care and caution should be employed when dealing with any such fuels.
- The smoker should be turned off and all supply valves (on piping or on fuel cylinders) should be closed in the event that the odor of unburned gas is detected. Do not attempt to use the appliance until any gas leaks are fixed and/or the source of the unburned gas odor is accounted for.
- **DO NOT** use the smoker if the burner fails to light or fails to remain lit. Under such conditions, gas should be turned off and the fuel cylinder should be disconnected.
- Use in high wind conditions that result in poor burner operation such as blowing out and flaring should be avoided. If repositioning the appliance does not improve operation under such wind conditions, the appliance should be turned off.
- Install the smoker with the hose regulator assembly extended the full length of the hose (24 in. minimum) directly away from the appliance. When so configured, placement results in maximum tank to smoker distance. When the smoker is operated, the hose/regulator and gas tank should be perpendicular to wind direction. Placing tank closer than 24 in. to the smoker can overheat the tank and cause release of propane through relief openings and can result in tank fire or explosion.

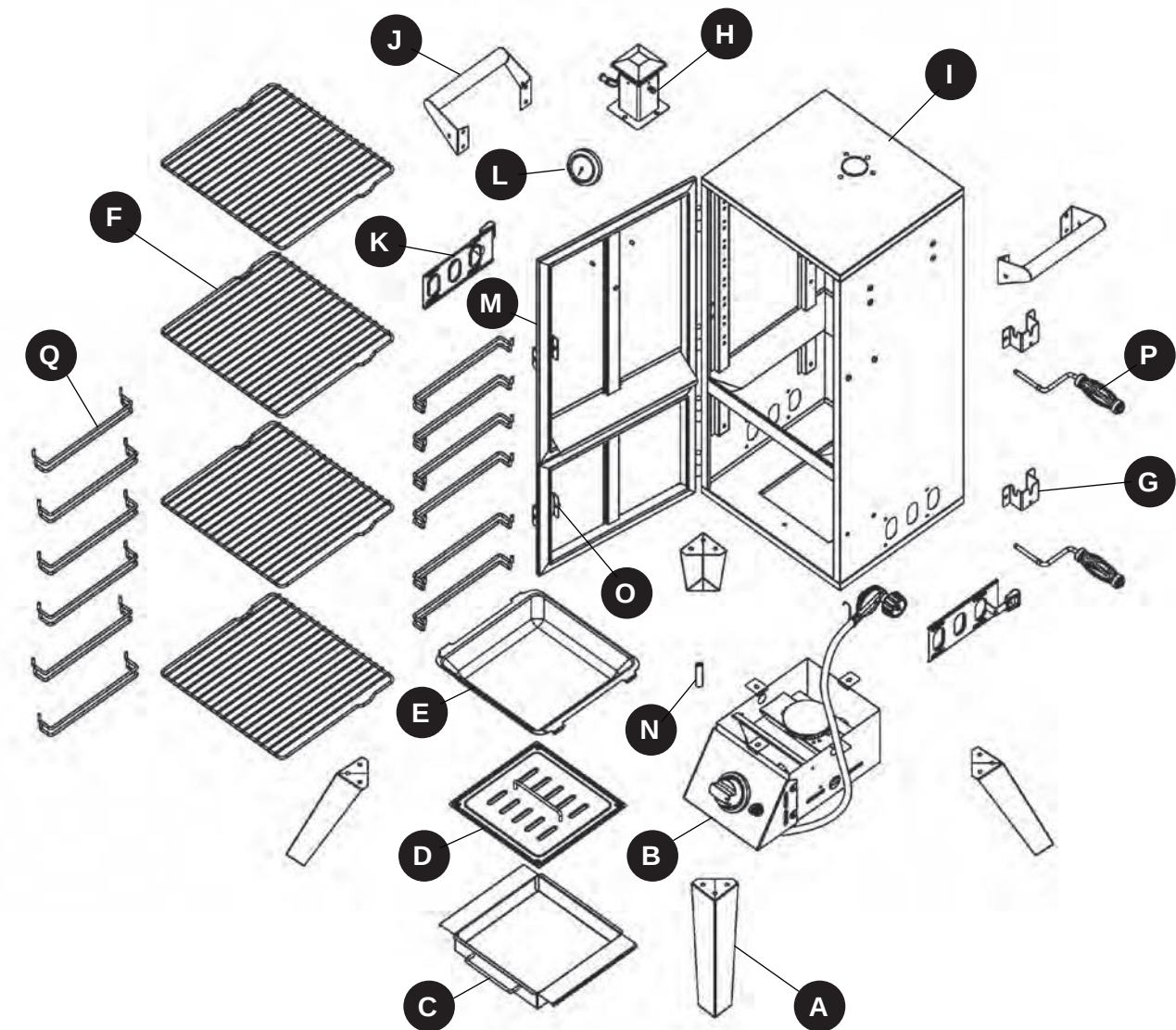
SAFETY INFORMATION

- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.

NOTE: The installation must confirm with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/ NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.



PACKAGE CONTENTS

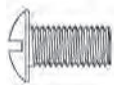


PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Leg	4
B	Burner & Control Unit	1
C	Wood Chip Box	1
D	Wood Chip Box Lid	1
E	Water Bowl	1
F	Cooking Grate	4
G	Door Locking Bracket	2
H	Smoke Stack	1
I	Smoker Body	1
J	Lifting Handle	2

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
K	Side Damper	2
L	Temperature Gauge	1
M	Upper Door (Pre-assembled to Smoker [I])	1
N	“AAA” Battery (1.5 V)	1
O	Lower Door (Pre-assembled to Smoker [I])	1
P	Door Handle (Upper & Lower)	2
Q	Cooking Grate Support	12

HARDWARE CONTENTS (shown actual size)

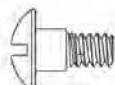
AA



M6x12 Screw

Qty. 32

BB



M6x12
Shoulder
Screw

Qty. 8

CC



Spring
Clip

Qty. 2

DD



M6 Nut

Qty. 8

PREPARATION

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

Estimated Assembly Time: 25 minutes

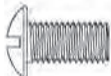
Tools Required for Assembly (not included): Phillips Screwdriver, Wrench, and Pliers.

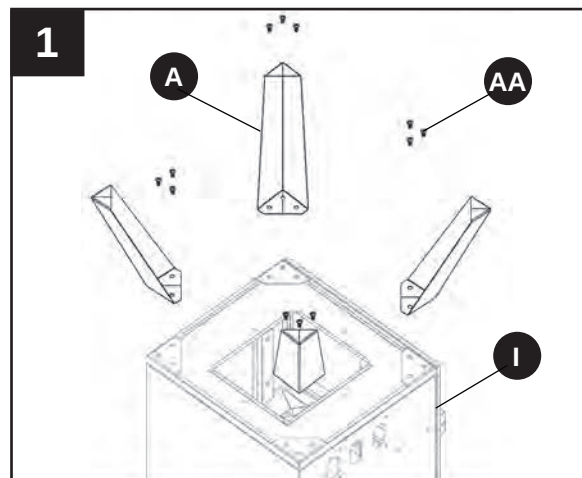
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. **CAUTION: This unit is HEAVY! Do not attempt this step without assistance!**

With the assistance of a helper, turn the smoker body (I) upside down on a stable, sturdy surface. Align a leg (A) with the mounting holes on the bottom of the smoker body and secure together using 3 M6x12 screws (AA), threading them through the holes from the outside of the unit. Repeat for the other three legs. Tighten all screws using a Phillips screwdriver (not included).

Hardware Used

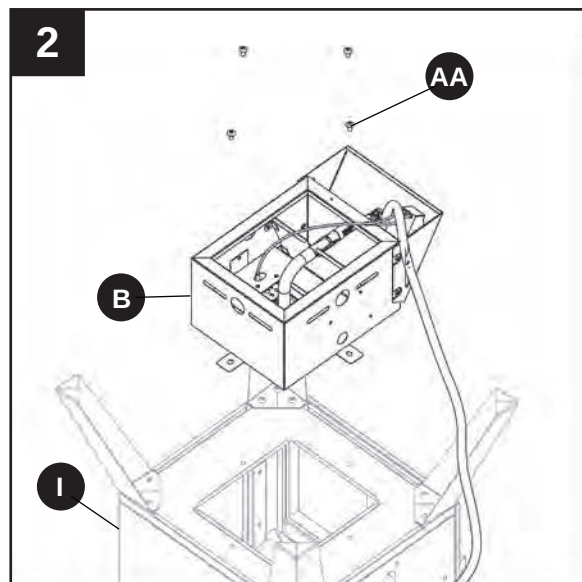
AA	M6x12 Screw		x12
-----------	-------------	---	-----



2. Attach the burner and control unit.
Open the lower door of the smoker body (I). Turn the burner and control unit (B) upside down and place it on the bottom of the smoker body (I), making sure the 4 mounting holes on the burner and control unit (B) are aligned with the holes on the smoker body (I). Note: The control knob should be on the same side as the door. Check that the burner is properly installed on the orifice before attaching the burner and control unit (B). Thread four M6x12 screws (AA) through holes from outside of unit. Securely tighten the unit to the bottom with a Phillips screwdriver.

Hardware Used

AA	M6x12 Screw		x4
-----------	-------------	---	----

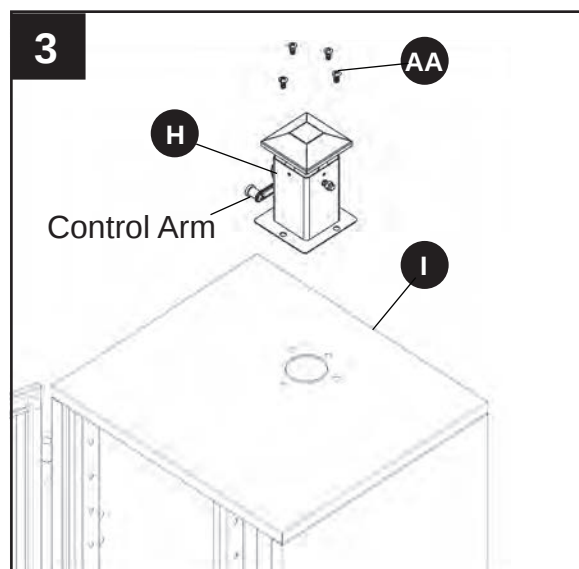


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

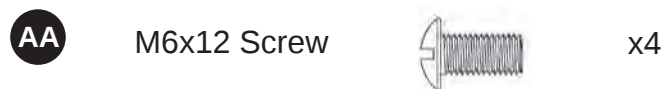
3. Attach the smoke stack.

CAUTION: This unit is HEAVY! Do not attempt this step without assistance!

Close the two doors. With the assistance of a helper, stand the unit upright on its legs on a firm and level surface. Open the upper door. Position the smoke stack (H) with control arm to the left as shown. Attach the smoke stack (H) using four M6x12 screws (AA). Securely tighten with a Phillips screwdriver.



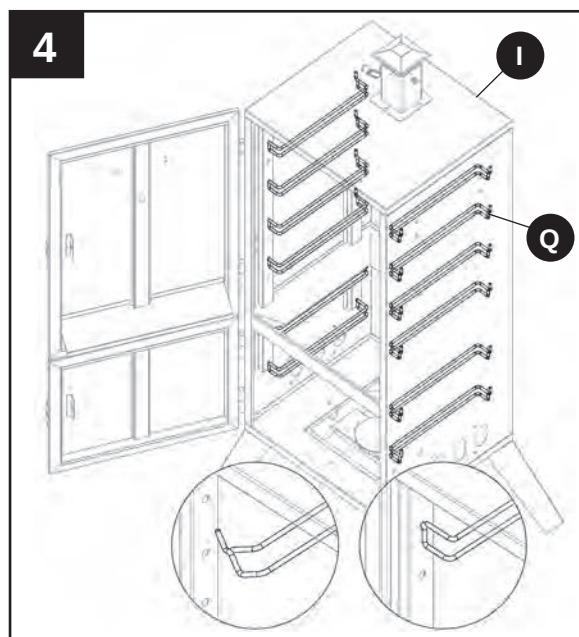
Hardware Used



4. Install the cooking grate supports.

Insert the cooking grate supports (Q) into the corresponding holes on rack of the shelf inside the smoker body (I) from the bottom up.

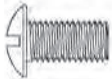
NOTE: There are 8 positions to install the cooking grate supports. The cooking grate supports can be installed into positions according to your needs.

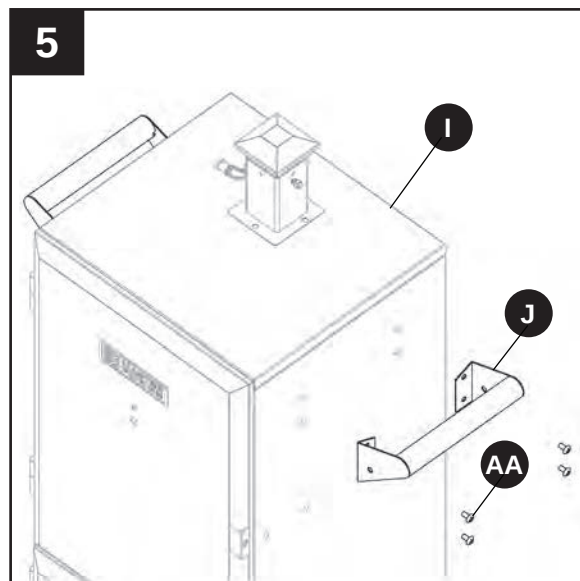


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

5. Attach the lifting handles. Insert four M6x12 screws (AA) through the mounting holes on one of the lifting handles (J) and into holes on right side of smoker body (I). Use a Phillips screwdriver to secure the handles to the smoker body. Repeat on left side.

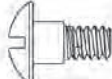
Hardware Used

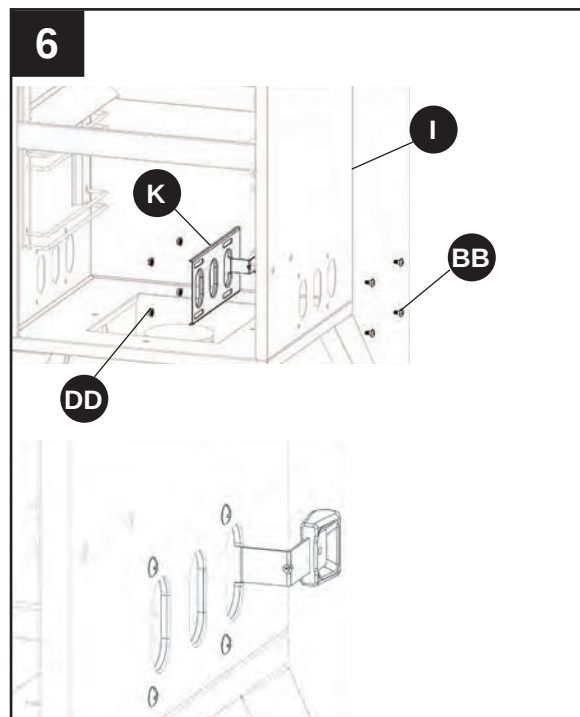
AA	M6x12 Screw		x8
-----------	-------------	---	----



6. Attach the side dampers. Dampers (K) are installed from the inside of smoker body (I). Thread the damper handle through the back hole of the side damper slots. Align the damper (K) with the mounting holes and insert four M6x12 screws (BB) from the outside of the smoker body (I). Secure each screw with an M6 nut (DD) from the inside of the smoker body (I). Use a Phillips screwdriver and wrench to tighten the nuts and bolts. Do not overtighten. Dampers must be able to slide easily from side-to-side.

Hardware Used

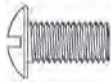
BB	M6x12 Shoulder Screw		x8
DD	M6 Nut		x8



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

7. Attach the door locking brackets.
- Align the door locking bracket (G) holes with the holes on the upper right side of the smoker body (I). Note: Slots on the brackets (G) must be facing up. Thread two M6x12 screws (AA) through the holes in the door locking bracket and into the threaded holes of the smoker body (I). Tighten the screws using a Phillips screwdriver. Repeat on lower right side.

Hardware Used

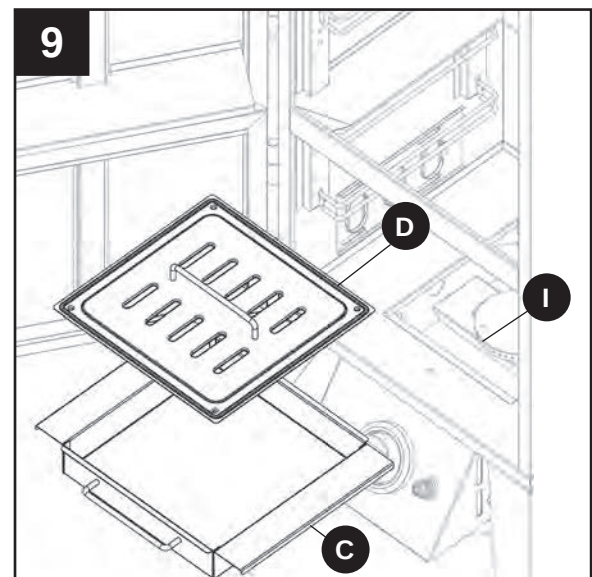
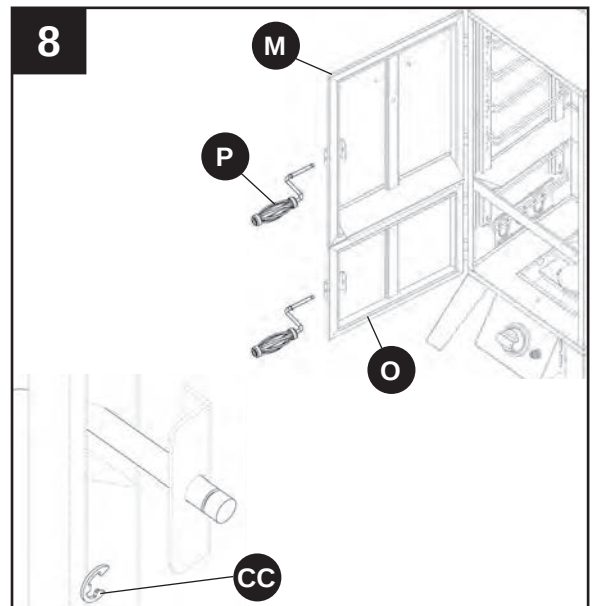
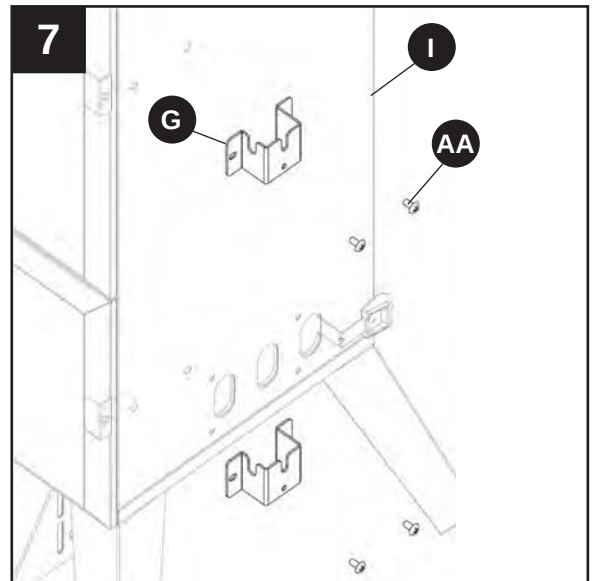
AA M6x12 Screw  x4

8. Attach the door handles.
- Slide door handle (P) through brackets in upper door. Using pliers, slide a spring clip (CC) over the groove in the door handle as shown. Repeat on bottom door. Make sure both of the spring clips are securely attached in the grooves of the handles.

Hardware Used

CC Spring Clip  x2

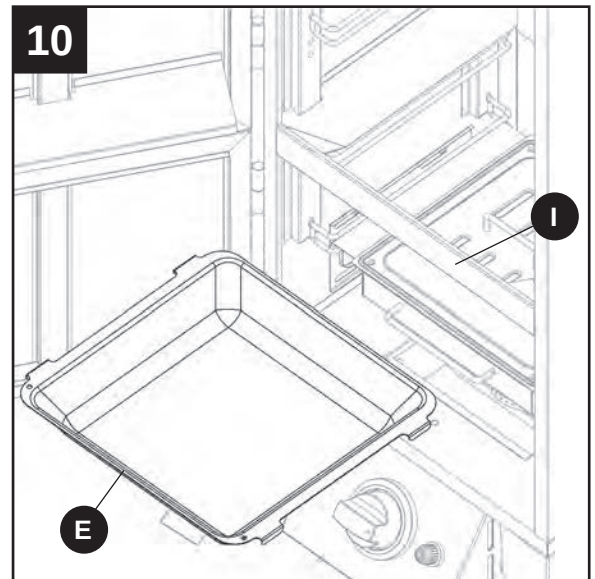
9. Install the wood chip box and lid.
- Slide the wood chip box (C) onto the lowest cooking grate supports inside the smoker body (I) and put the wood chip box lid (D) on top.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

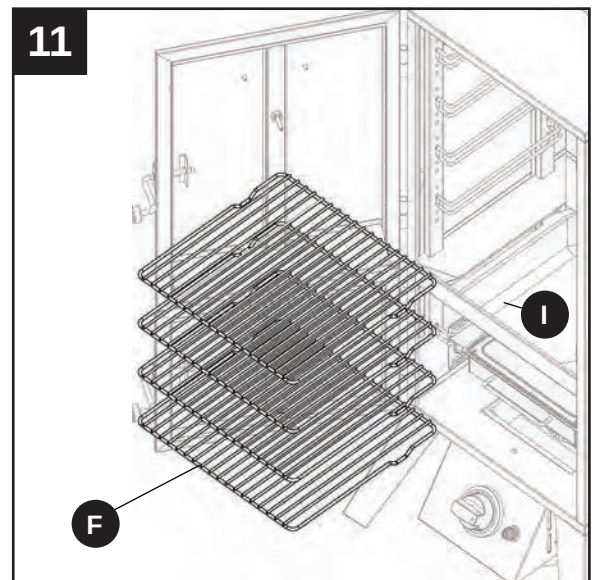
10. Install the water bowl.

Slide the water bowl (E) onto the cooking grate supports inside the smoker body above the wood chip box as shown.



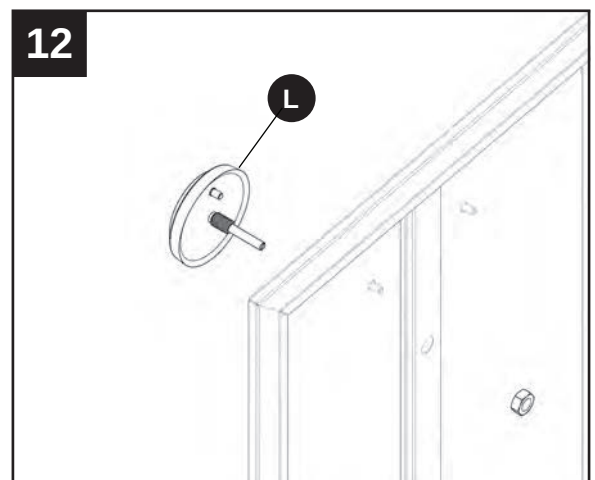
11. Install the cooking grates.

Slide the 4 cooking grates (F) onto the top cooking grate supports inside the smoker body (I).



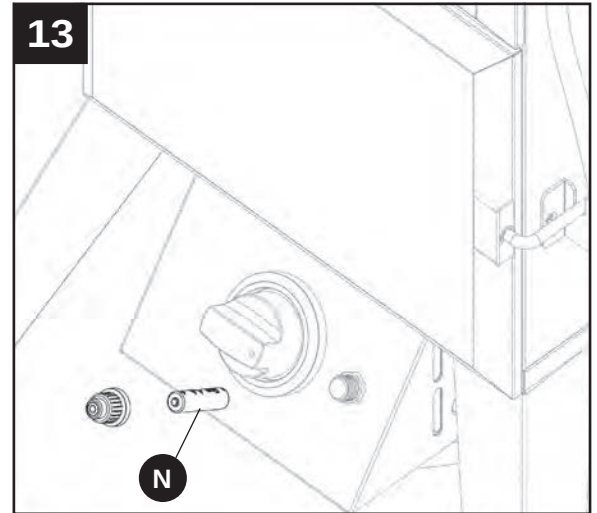
12. Mount the temperature gauge assembly.

Insert the probe of the temperature gauge (L) through the middle hole of the upper smoker door from the outside. Secure with pre-assembled nut from inside panel using wrench.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

13. To install the “AAA” battery (N), remove the igniter button by turning it counterclockwise and inserting the “AAA” battery (N) with the positive end facing out. Reinstall the igniter button by turning it clockwise and hand tightening.



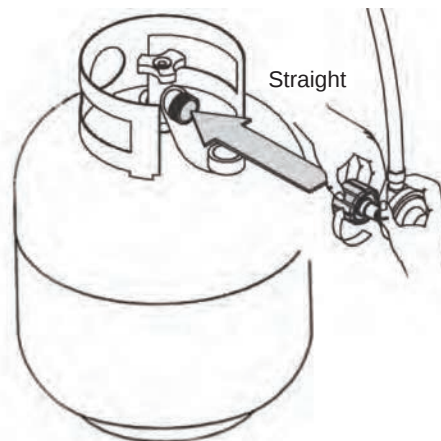
OPERATING INSTRUCTIONS

CONNECTING THE LP TANK

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

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

! CAUTION: In the connection process, make sure the regulator inlet connector mates with the cylinder valve outlet properly, safely and firmly.



OPERATING INSTRUCTIONS



CAUTION: Make sure the hose is not touching the smoker body.

Any fuel supply cylinder used must be constructed and marked in accordance with specifications for propane cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49, or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA B339. The appliance is to be used only with the 20-lb., vertical standing vapor withdrawal type tank and must include a collar to protect the cylinder valve.

- A. **DO NOT** store spare LP cylinders under or near the smoker.
- B. **NEVER** fill cylinder more than 80% full.
- C. **DO NOT** store cylinder indoors.



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



WARNING: If instructions A, B and C are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

This smoker is designed to operate on LP gas only. The gas cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. Do not allow dirt or foreign material to get into or onto tank connection when it is not attached to the fuel supply system. Use the protective cap provided.



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

The cylinder outlet must have Type 1 gas connection termination in order to mate with gas hose provided with smoker. The pressure regulator and hose assembly supplied by the manufacturer with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the appliance manufacturer.

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

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

Disconnect the LP Tank

Make sure that the knob on the LP tank is clockwise ➡ to a full stop (CLOSED).

Hold the regulator in one hand, turn the coupling to the valve outlet counterclockwise ↺ and unthread the connection by hand only. Do not use tools.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Always hang the regulator on the tank retention wire while not in use, disconnected from the LP tank, and when the unit has cooled.

OPERATING INSTRUCTIONS

Checking for Leaks

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

1. With all valves closed, apply the leak check solution (50/50 mix of dishwashing soap and water) to all gas carrying connections and fittings.
2. Open tank valve.

Presence of bubbles at areas of wet solution indicates a gas leak. If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the valve and repair the leak or replace the defective part. Do not use the smoker until all leaks are corrected.

For vapor withdrawal, LP tanks are intended to be operated in the upright position only.

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

Storage of the appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Do not store cylinder indoors.

Before First Use

Remove all hangings or plastic straps, if present.

Before you cook food in your smoker, it is important to “season” your smoker. Seasoning seals the paint and interior of your smoker to enhance flavoring, durability and overall performance.

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

Using your desired flavoring woods and marinades, burn your smoker at low temperature (around 175°F / 79.4°C) for 45 – 60 minutes. Let the smoker cool and clean out the water and wood.

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

Adding Water

To add water before cooking, simply remove the water bowl and fill it with water slightly below the rim. Place the bowl back into the smoker. Adding water before cooking is recommended. To add water while cooking, if a sizzling sound indicating lack of water is heard, or there is a need to add water, open the bottom door with care and avoid taking in the smoke. Use a long nose kettle-like water can, stand as far from the smoker as you can, fill the water bowl up to 1 inch below the rim.



CAUTION: DO NOT pull the water bowl out beyond the rack when the smoker is hot.

Cooking Tip

Line the water bowl with aluminum foil before each use. This will make it easy to clean and help your water bowl last longer.

To make adding water easier and safer, use a clean watering can with a long spout.

Adding Wood Chips

To add wood chips before cooking, simply fill the wood chip box with your choice of flavoring hardwood chips. The amount and type of wood you use is entirely dependent on the desired amount of flavor. Once the box is filled, place the lid on top of the box and set the box in the smoker.

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

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

- Small wood chips work best inside the wood chip box.
- Use dry hardwoods such as hickory, pecan, apple, cherry or mesquite.
- To produce more smoke and prevent fast burning, pre-soak the wood chips in a separate bowl of water for at least 20 minutes, or wrap the chips in perforated aluminum foil.
- Most smoke flavoring occurs within the first hour of cooking. Adding wood chips after the first hour is typically not necessary unless extra smoke flavoring is desired.

Always follow the manufacturer's recommendations for cleaning and care. Monitor your fuel supply. Consider having a spare tank nearby as a back-up in case fuel runs out during the smoking process.

OPERATING INSTRUCTIONS

Tips on Smoking

Here's a list of the most popular smoking woods and information about each.

Type of Wood	Suggested Food	Comments
Apple	All meats	Mild and sweet flavor with a slight hint of fruity flavor. Each species of apple wood should give off a slightly different flavor. Apple smoke produces an attractive browning effect.
Almond	All meats	Produces a sweet smoke with a natural nutty flavor.
Ash	Fish and red meat	Very light flavor
Citrus	Pork and chicken	Lemon and orange wood produce light but fruity flavor.
Cherry	Pork and beef	Light and fruity flavor.
Fruitwood	Pork, poultry and fish	Wood such as peach, pear and plum produce a mild but sweet smoke with a hint of fruity flavor.
Grapevine	Poultry, game and lamb	Grapevine wood produces a lot of smoke. A little wood goes a long way. It produces a tart flavor that has a hint of fruit.
Hickory	Pork and beef	Hickory produces very strong flavor so we recommend starting slow with this wood.
Maple	Pork and poultry	Light and sweet.
Mesquite	Beef, chicken and fish	This wood burns very hot so be aware. Much like hickory, mesquite produces a strong flavor.
Oak	Red meats, game, ribs and fish	Another wood that produces a heavy smoke. Start slow with this wood.
Pecan	Ribs and red meat	Produces a light smoke that offers a sweet and nutty flavor.

OPERATING INSTRUCTIONS

Suggested Smoking Times and Temperatures

Please understand these are only guidelines. All smokers are different. Take into consideration other variables such as weather conditions, wind, ambient temperature, etc., and things can vary by as much as an hour or more.

Food to be Smoked	Suggested Smoking Temperature	Estimated Time to Complete
Brisket (sliced or pulled)	225°	1.5 hours/pound
Pork Butt (sliced or pulled)	225°	1.5 hours/pound
Whole Chicken	250°	4 hours (approx.)
Chicken Thighs	250°	1.5 hours
Chicken Quarters	250°	3 hours
Whole Turkey – 12 lb.	250°	6.5 hours
Turkey Leg	240°	4 hours
Meat Loaf	250°	3 hours
Spare Ribs	250–300°	6 hours
Baby Back Ribs	225–240°	5 hours
Corn	225°	1.5–2 hours
Potatoes	225°	2–2.5 hours

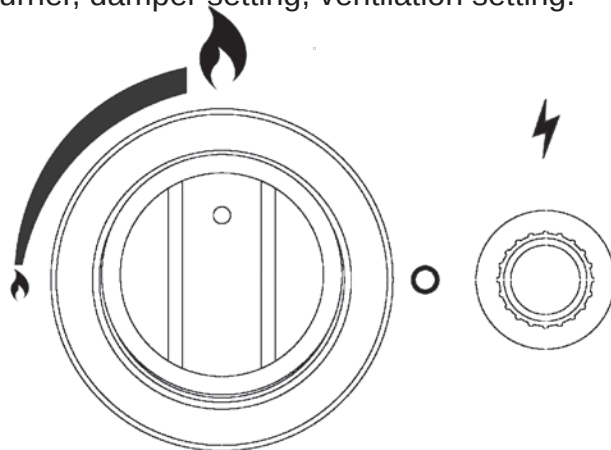
OPERATING INSTRUCTIONS

LIGHTING INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION: If the flame extinguishes accidentally during ignition or operation, immediately **TURN OFF** the cylinder valve and then **TURN OFF** the control knob.

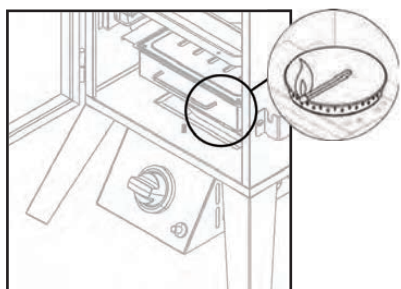
Igniter Lighting System

1. Check all connections for leaks using the “soap water” test as explained on page 14 for “checking for leaks.”
2. Open both of the smoker cabinet doors. Always keep the doors open during lighting.
3. Check for any blockage to the venturi tube or burner, damper setting, ventilation setting. Remove any foreign objects or matter.
4. Be sure the burner control knob is in the “OFF” **○** position.
5. Open the LP cylinder valve by turning counterclockwise **↺**.
6. Push igniter **⚡** on the control unit down 1 to 2 seconds then push and turn control knob to “HIGH” **🔥**, while still holding the ignitor button down. At this point the burner should ignite.
7. If ignition does not take place within 5 seconds, immediately turn the control knob to OFF **○**. Wait 5 minutes and repeat above steps 6 and 7.
8. If burner still fails to light, try match lighting using the instructions on page 18.
9. Once the burner is lit, close the doors to allow heat to accumulate. The smoke stack on the top of the smoker can be adjusted to the desired setting to allow proper ventilation and combustion. **NEVER CLOSE THE SMOKE STACK COMPLETELY.**



Match Lighting Procedure

1. Repeat steps 1 through 5 of the igniter lighting system.
2. Open both doors. Place a lit match on to the burner as shown below. Quickly turn the control knob to the “HIGH” **🔥** position. If the burner does not light in 5 seconds, turn the control knob off, wait at least 5 minutes and for the gas to clear. Repeat the process.



Cooking Tip–Damper Adjustments

 **WARNING:** The dampers on the smoker body and the handle on the smoke stack may become very hot while cooking. Always wear a heat resistant glove when adjusting.

- For best performance, rotate the smoker so that the front or back of the body is facing the wind. This allows the adjustment of the dampers to be more effective and accurate.
- The two dampers on smoker body should never be fully closed.
- Opening the damper of the smoke stack helps to exhaust both the heat and smoke.
- The key to effective smoking is to watch your heat indicator on the door and adjust the damper accordingly.
- Temperature maintenance is best controlled by different damper adjustment configurations.

Turning off the Smoker

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

1. Turn the burner control knob off by pushing in and rotating to “OFF”. The burner flame should go out.
2. Turn off the LP cylinder valve by turning the knob clockwise until it cannot go any farther. Follow all warnings and safety precautions before removing meat from smoker or preparing the unit for storage.

Adding Wood Chips

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

 **WARNING:** Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the door, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.

1. Stand back and carefully open smoker box door allowing heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the level in pan.
2. Wearing flame retardant oven mitts/gloves, stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add wood to pan, being careful not to stir-up ashes and sparks.

 **WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

3. Close smoker box door and allow food to continue cooking.

Allow the ashes to completely cool before reusing or cleaning the smoker.

OPERATING INSTRUCTIONS

After Use Safety And Maintenance



WARNING: Use caution when lifting and moving the smoker to avoid strain injuries.

- **DO NOT** store the smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present. Keep the area around the smoker clear and free of combustible materials and vapors.
- **DO NOT** store this smoker in an area accessible to children or pets. Store the smoker in a dry, protected location. Disconnect cylinder from smoker.
- **DO NOT** allow anyone to conduct activities around the smoker following use until it has cooled. It is hot during operation and remains hot for a period of time following use.
- **DO NOT** leave hot ashes unattended until the smoker cools completely.
- The smoker becomes extremely hot – allow the smoker to cool completely before handling. If you must handle the smoker while it is hot, **ALWAYS** wear protective oven mitts or heat-resistant gloves. Allow the smoker to cool before removing and cleaning the grease pan.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy-duty aluminum foil and putting them in a noncombustible container.
- If you must dispose of the ashes in less time than it takes for them to completely cool, remove the wood chip box from the smoker using heat-resistant gloves. Place the ashes in heavy duty foil and soak them completely with water before disposing of them in a noncombustible container.

CARE AND MAINTENANCE



CAUTION: All care and maintenance procedures are to be performed while the smoker is turned off and cooled. All maintenance should be performed by a qualified service person.

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

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

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

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

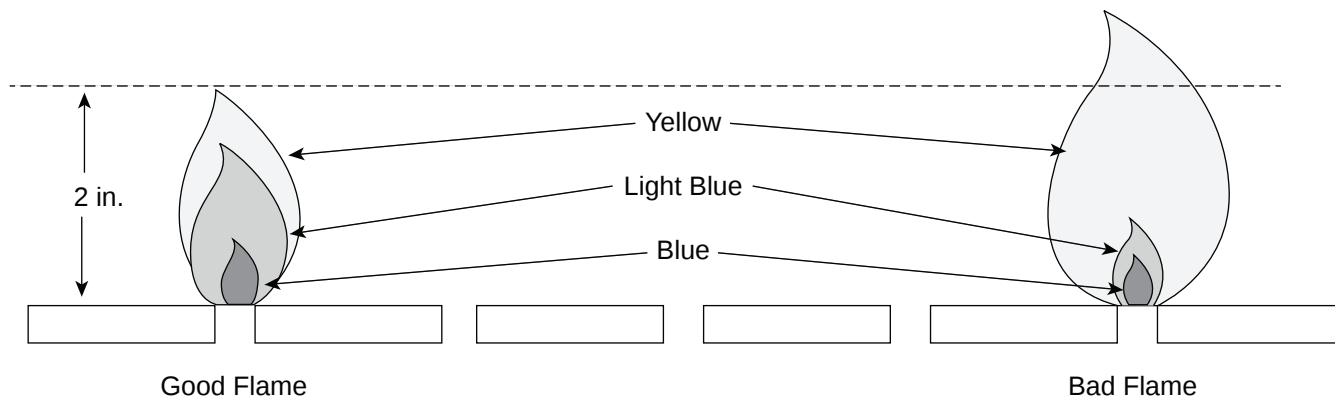
NEVER apply additional paint to the interior of the smoker. If rust is present on the interior of the smoker, clean it thoroughly with steel wool or emery cloth and lightly coat the area with cooking oil or cooking spray to help minimize recurring rust.

When an LP tank is not connected, and to help prevent dirt or other foreign particles from clogging the regulator connector, hang the end of the hose and regulator assembly on the tank retention wire.

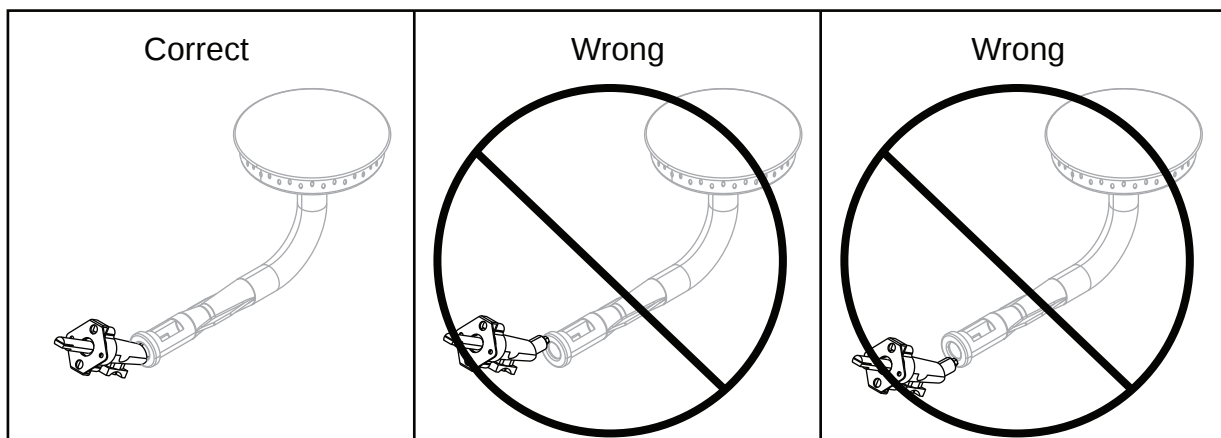
CARE AND MAINTENANCE

Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear of debris.

Inspect the flames at the burner by looking through the observing hole on left side of the burner and control unit. A good flame should be blue with a yellow tip 1 to 2 inches high. If flames are excessively yellow and irregular, oil residue and food deposits may be collecting on the burner. Try cleaning the burner surface with hot, soapy water and cleaning the holes with a pipe cleaner to improve the flames.



Bad flames may also be caused by poor venturi attachment to the orifice. Turn off the control knob and cylinder valve. Always let the smoker cool before cleaning or checking the assembly. Make sure the orifice of the control valve properly mates with the burner mixing tube by visual observation from the bottom of the appliance. The burner venturi tube should overlap the orifice and they should form a straight line as shown.



⚠ WARNING: If the instructions above are not followed, an explosion may result, possibly causing serious bodily injury or death.

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

TROUBLESHOOTING

If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Friday.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
The burner will not light using the igniter procedure.	1. The igniter electrode may be covered with grease or residue. 2. The igniter electrode may have a loose or disconnected wire. 3. No spark is being generated. 4. No gas flow or cylinder valve not open. 5. Vapor lock at coupling nut to LP cylinder.	1. Clean the igniter electrode. 2. Check the connection and reconnect any loose or disconnected wires. 3. Replace the AAA size battery inside the igniter. 4. Make sure LP cylinder is not empty or open cylinder valve. 5. Turn off knob and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry.
The burner will not light with a match.	1. No gas flow or an obstructed gas flow.	1. Check the fuel level. Clean the venturi tube and burner.
The flame goes out.	1. Disconnected gas supply hose. 2. High or gusting winds.	1. Reconnect the gas supply hose. 2. Move the grill out of the windy area.
Flare-up.	1. Excessive cooking temperatures. 2. Grease and residue build-up. 3. Excessive fat in the meat. 4. Excessive oil in the marinade.	1. Reduce the flame level. 2. Clean the components. 3. Trim fat from the meat before cooking. 4. Use a non-oil based marinade.
Yellow sooty flame.	1. Excessive cooking temperature. 2. Obstruction of gas flow. 3. Ventilation closed. Damper closed.	1. Reduce the flame level. 2. Check and clean venturi tube and burner. 3. Adjust ventilation and damper accordingly.

WARRANTY

This Vertical Gas Smoker is warranted against broken or damaged parts at the time of purchase. The cast iron burner is warranted for 3 years. All other parts carry a one (1) year limited warranty except the water bowl, which is warranted to be free of defects for 90 days. Paint is warranted to be free of defects for 90 days except for rust, which may appear after repeated use.

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

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

All warranty claims apply only to the original purchaser and require a proof of purchase verifying purchase date. Do not return parts to GHP address without first obtaining a return authorization number from our customer service. This service is available by calling toll free 1-800-963-0211, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Friday.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to state.

GHP Group Inc.
6440 W Howard Street
Niles IL 60714

Item name: 2-Door Gas Smoker
Model #: MFY784BDP
Item #: 0698105
Rated BTU: 15,000 BTU/Hr

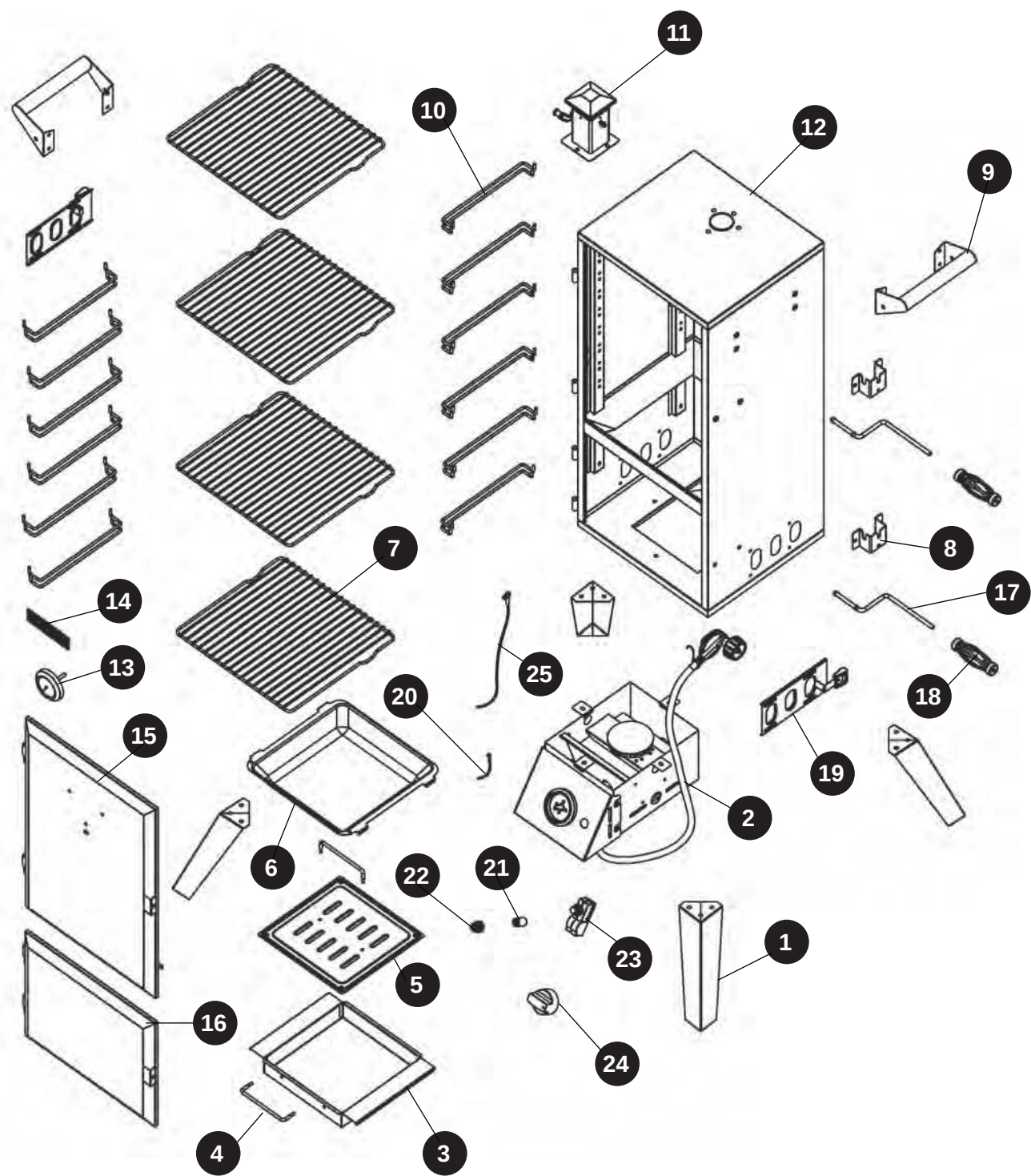
REPLACEMENT PARTS LIST

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

PART	DESCRIPTION	PART #
1	Leg	301-01016-00
2	Burner and Control Unit - includes burner box, cast iron burner, burner support bracket, LP gas hose and regulator assembly, control panel, knob bezel.	312-11015-00
3	Wood Chip Box	301-01028-00
4	Wood Chip Box Handle Only OR Wood Chip Box Lid Handle Only	301-01029-02
5	Wood Chip Box Lid (without handle)	301-01029-00
6	Water Bowl	301-02017-00
7	Cooking Grate (5/4 mm dia)	301-01014-00
8	Door Locking Bracket	302-01008-00
9	Lifting Handle	301-01010-00
10	Cooking Grate support	302-01030-00
11	Smoke Stack	312-02009-00

PART	DESCRIPTION	PART #
12	Smoker Body	70-01-321
13	Temperature Gauge and Nut	211-02005
14	Logo Plate---MasterForge	302-03002-01
15	Upper Door	304-02002-00
16	Bottom Door	302-02102-00
17	Door Handle Crank	302-02007-02
18	Door Handle Grip	302-02007-01
19	Side Damper Plate (with handle)	312-01001-06
20	Igniter Ground Wire	301-01015-08
21	Ignition Cap Spring only	301-01015-05
22	Electronic Ignitor with cap	301-01015-06
23	Push Button Cap only	301-01015-03
24	Control Knob	301-01015-01
25	Igniter Electrode and Ignition Wire	301-01015-07
N/A	Hardware Pack	70-09-503
N/A	Owner's/Instruction Manual	70-10-557

REPLACEMENT PARTS LIST



Printed in China

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

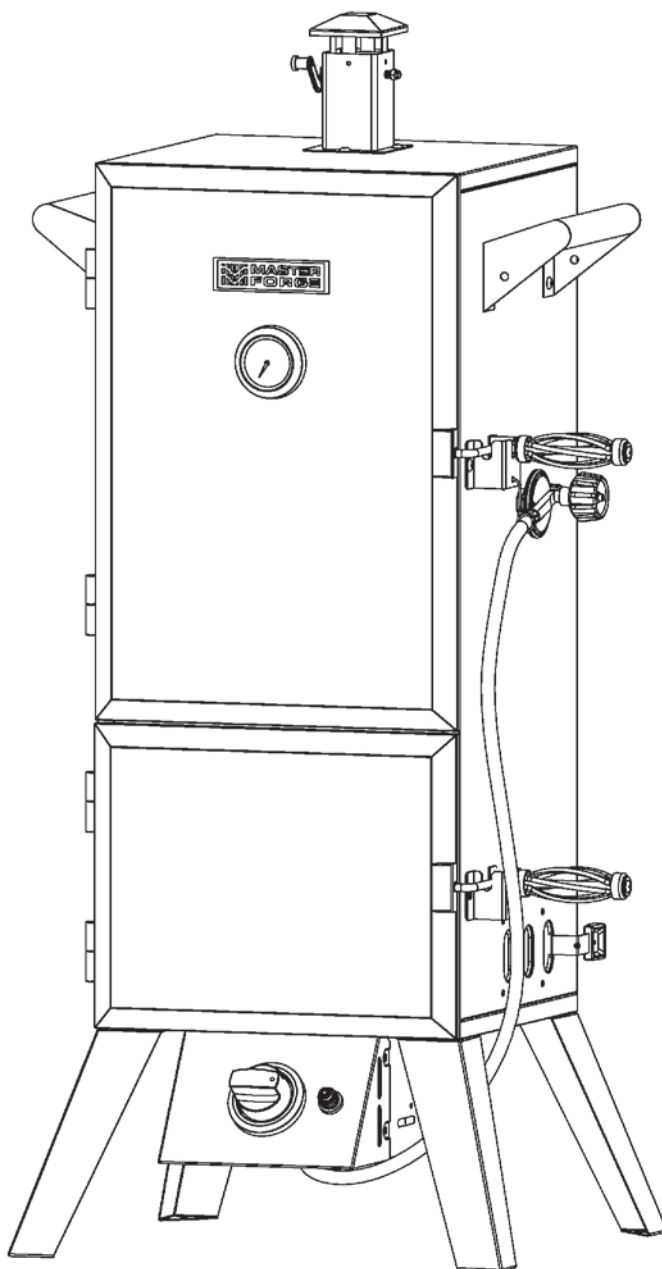


Master Forge et le motif M Design® sont des marques de commerce déposées de LF, LLC.
Tous droits réservés.

ARTICLE #0698105

FUMOIR AU GAZ À 2 PORTES

MODÈLE #MFY784BDP



C US

ANS Z21.89-2013
CSA 1.18-2013
Appareil a gazoline
Spécialiser pour
cuisson plein air

ATTACHEZ VOTRE REÇU ICI

No de série _____ Date d'achat _____



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article à votre détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, HNC.

Lowes.com/masterforge



TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	29
Contenu de l'emballage	32
Quincaillerie incluse	33
Préparation	33
Instructions pour l'assemblage	34
Mode d'emploi	39
Entretien	47
Dépannage	49
Garantie	50
Liste des pièces de rechange	51

Assembleur ou installateur : Ce manuel d'instructions contient des renseignements importants essentiels au bon assemblage et à l'utilisation sécuritaire de cet appareil. Avant d'assembler et d'utiliser cet appareil, lisez et suivez tous les avertissements ainsi que toutes les instructions.

Remettez ces instructions au consommateur.

Consommateur ou utilisateur : Lorsque vous utilisez cet appareil, suivez tous les avertissements et toutes les instructions.

Veuillez conserver ces instructions pour vous y référer ultérieurement.



DANGER

Si vous détectez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous loin de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.



DANGER :

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure, et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



DANGER

1. Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.
2. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 3,05 m (10 pieds) de toute structure, matière combustible ou autre bouteille de gaz.
3. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,62 m (25 pieds) de tout liquide inflammable.
4. Ne laissez jamais l'huile ou la graisse atteindre une température supérieure à 204,44 °C ou 400 °F. Si la température dépasse 204,44 °C (400 °F) ou si l'huile commence à émettre de la fumée, éteignez immédiatement le brûleur ou coupez l'alimentation en gaz.
5. Les liquides chauffés restent bouillants bien après la fin de la cuisson. Ne touchez jamais un appareil de cuisson avant que les liquides se soient refroidis jusqu'à une température de 46,11 °C (115 °F) ou moins.
6. Si un feu se déclenche, restez à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.



DANGER : Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure, et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité du présent manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions concernant ce produit, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1 800 963-0211, du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, HNC.



PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

- Les combustibles utilisés dans les appareils de chauffage au gaz ou à l'huile et les produits de leur combustion contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices. Cet appareil contient des produits chimiques, notamment du plomb et des composés de plomb, reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices. **Lavez-vous les mains après l'avoir manipulé.**
- N'utilisez **PAS** cet article pour un usage autre que celui auquel il est destiné. Il n'est **PAS** destiné à un usage commercial. Il n'est **PAS** destiné à l'installation ni à l'usage à bord d'un véhicule récréatif ou d'un bateau.
- Gardez un extincteur d'incendie près de cet appareil en tout temps.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation extérieure seulement, dans un endroit bien aéré. **Ne l'utilisez PAS** dans un bâtiment, dans un garage ou dans toute autre pièce fermée, ni à l'abri d'une quelconque structure comportant un toit.
- Tous les côtés de l'appareil doivent se trouver à une distance minimale de 91,44 cm (36 po) de tout matériau combustible. Il est très important de toujours maintenir un dégagement adéquat entre l'appareil et les matériaux combustibles.
- Ne bloquez **PAS** le flux d'air de combustion ou de ventilation de l'appareil.
- Ce fumoir doit être utilisé sur une surface plane, stable et non combustible et dans un endroit dépourvu de matériaux combustibles, notamment d'herbes hautes ou sèches.
- Prenez des précautions particulières pour protéger le tuyau d'alimentation en gaz contre les dommages causés par le passage de piétons ou de véhicules.
- Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion, ou s'il est coupé ou qu'il fuit, il est important de le remplacer avant de faire fonctionner l'appareil. L'assemblage du tuyau de rechange doit être celui spécifié par le fabricant.
- Vérifiez, avant chaque utilisation, qu'il n'y a ni feuilles mortes, ni débris sous l'appareil.
- Entreposez cet appareil dans un endroit sec et protégé.
- L'usage d'alcool ou de médicaments vendus avec ou sans ordonnance peut altérer l'habileté de l'utilisateur à assembler adéquatement l'appareil et à le faire fonctionner de façon sécuritaire.
- Attendez que le fumoir se soit refroidi jusqu'à une température de 46,11 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger. Faites attention lorsque vous soulevez et déplacez l'appareil afin d'éviter les maux de dos ou les blessures au dos. **Ne déplacez PAS** l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Accrochez toujours le régulateur au crochet de retenue de la bouteille lorsqu'il n'est pas utilisé ou qu'il n'est pas raccordé à la bouteille de gaz propane liquide. **GARDEZ** le tuyau d'alimentation en gaz à distance des surfaces chauffées.
- Ne rangez et n'utilisez **PAS** cet appareil à proximité d'essence ou de tout autre liquide ou vapeur inflammable.
- N'utilisez **PAS** cet appareil comme appareil de chauffage.
- Ne laissez **PAS** cet appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.



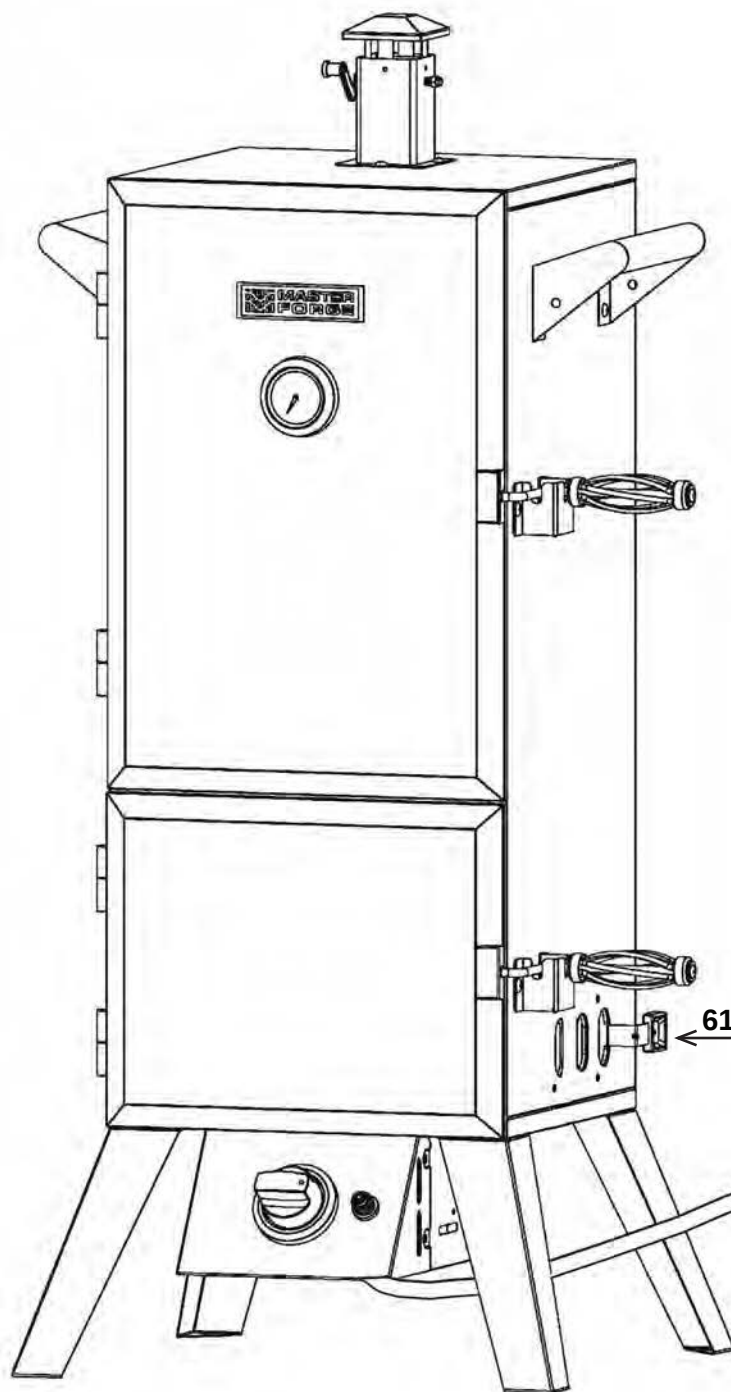
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Si vous devez vous débarrasser des cendres avant qu'elles ne soient complètement froides, retirez-les de l'appareil, conservez-les dans du papier aluminium résistant et trempez-les entièrement dans l'eau avant de les mettre dans un contenant non combustible.
- Cet appareil dégage de la chaleur pendant et après son utilisation. Utilisez des gants isolants ou des gants de cuisine pour vous protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Assurez-vous, par une observation visuelle, que l'orifice de la vanne de commande est bien aligné avec le tube de mélange du brûleur. Consultez la section « Entretien ».
- Faites preuve de prudence si vous ouvrez la porte du fumoir pendant qu'il est en marche. Protégez vos mains, votre visage et votre corps de la vapeur chaude ou des montées de flammes. **N'inhalez PAS** la fumée.
- Ne portez **PAS** de vêtements amples lorsque vous utilisez le fumoir. Avant d'utiliser le fumoir, attachez vos cheveux s'ils sont longs. **Portez TOUJOURS** des chaussures fermées lorsque vous utilisez le fumoir.
- Attendez que le fumoir et ses composants se soient complètement refroidis avant de les nettoyer ou d'en faire l'entretien.
- N'utilisez **JAMAIS** de vaisselle en verre, en plastique ou en céramique dans le fumoir ou sur celui-ci. Utilisez uniquement des accessoires de cuisson métalliques.
- N'utilisez **JAMAIS** le fumoir sans eau dans le récipient pour l'eau. Ne laissez JAMAIS l'eau s'évaporer complètement. Vérifiez le niveau d'eau au moins toutes les 2 heures. Un grésillement peut vous indiquer que le niveau d'eau est bas. Suivez les instructions figurant dans ce manuel pour ajouter de l'eau en cours d'utilisation (consultez la section « Mode d'emploi »).
- Lorsque vous utilisez du bois aromatisant, mettez-en une quantité suffisante dans le contenant avant l'utilisation pour éviter d'avoir à en rajouter en cours de route. L'ajout de bois en cours d'utilisation risque de provoquer des éclaboussures d'eau brûlante qui pourraient vous blesser gravement.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas destinés à ce fumoir n'est pas recommandée et est susceptible d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Ne rangez pas de bouteille de propane liquide non raccordée à proximité de cet appareil ni de tout autre appareil. **Ne rangez PAS** de bouteilles de propane liquide de rechange à moins de 3,05 m du fumoir. Les bouteilles de propane liquide doivent être stockées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. **Ne rangez PAS** les bouteilles de propane liquide dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Ne rangez **PAS** de bouteilles de propane liquide à l'intérieur du fumoir, ni au-dessus. Le rangement inadéquat des bouteilles peut provoquer une explosion, un incendie et des blessures corporelles. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur et hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé.
- Lorsque vous n'utilisez pas le fumoir, vous devez couper l'alimentation en gaz.
- Le gaz propane liquide est plus lourd que l'air et a tendance à s'accumuler dans les zones les plus basses, de plus il est susceptible de s'enflammer facilement. Il convient d'utiliser les combustibles de ce genre avec toute la prudence et les précautions requises.
- Vous devez éteindre le fumoir et fermer toutes les vannes d'alimentation (sur la tuyauterie ainsi que sur les bouteilles de gaz) si vous détectez une odeur de gaz non brûlé. N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir colmaté les fuites et découvert l'origine de l'odeur de gaz brûlé.
- N'utilisez **PAS** le fumoir si le brûleur ne s'allume pas ou ne reste pas allumé. Si cela se produit, fermez l'alimentation en gaz et retirez la bouteille.
- Vous devez éviter d'utiliser le fumoir par de forts vents qui nuisent au fonctionnement du brûleur au point de souffler la flamme ou de provoquer des montées de flammes. Si, par de tels vents, le fait de repositionner l'appareil ne suffit pas à améliorer son fonctionnement, vous devez alors l'éteindre.
- L'ensemble régulateur et tuyau doit être placé aussi loin du fumoir que la longueur du tuyau le permet, c'est-à-dire à au moins 61 cm (24 po) en ligne droite. De cette façon, la bouteille de gaz sera à une distance maximale du fumoir. Lorsque le fumoir est en fonction, la ligne formée par le tuyau, le régulateur et la bouteille de gaz doit être perpendiculaire à la direction du vent. Si vous placez la bouteille de gaz à moins de 61 cm (24 po) du fumoir, celle-ci peut surchauffer et provoquer un incendie ou une explosion en raison de la fuite de propane par les ouvertures d'échappement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'assembler et d'utiliser l'appareil, lisez et suivez tous les avertissements ainsi que toutes les instructions.
- Respectez tous les avertissements et les instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

REMARQUE : L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit à la norme nationale des États-Unis sur les gaz combustibles ANSI Z223.1/NFPA 54 (National Fuel Gas Code) et au Code d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1, soit au Code sur le stockage et la manipulation du propane CSA B149.2, ou encore à la norme relative aux véhicules récréatifs ANSI A 119.2/ NFPA 1192 (Standard for Recreational Vehicles) ainsi qu'aux normes CSA Z240 RV, Code pour véhicules récréatifs, selon le cas.



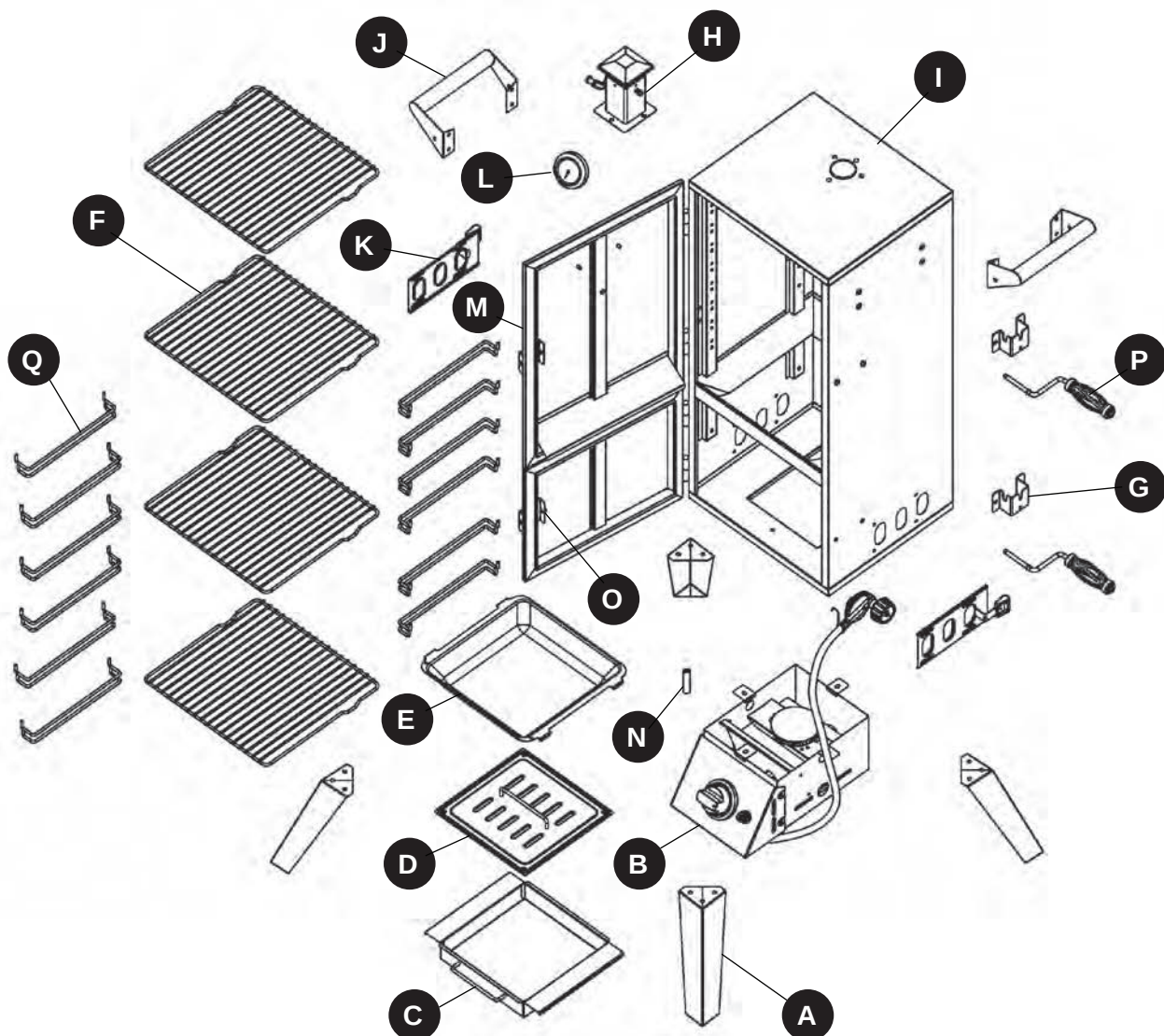
AVERTISSEMENT:

Le tuyau à l'attachement du réservoir crée un potentiel trébucher pour l'utilisateur et les piétons - utilisation de prudence. Ne pas autoriser ou provoquer le réservoir de gaz ou de l'appareil à la pointe.

610 MM (24 PO) MINIMALE

(Bouteille non incluse)

CONTENU DE L'EMBALLAGE

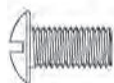


PIÈCE	DESCRIPTION	QTÈ
A	Pied	4
B	Dispositif de commande du brûleur	1
C	Récipient pour les copeaux de bois	1
D	Couvercle du récipient pour les copeaux de bois	1
E	Récipient pour l'eau	1
F	Grille de cuisson	4
G	Ferrure pour le verrouillage de la porte	2
H	Cheminée	1
I	Corps du fumoir	1

PIÈCE	DESCRIPTION	QTÈ
J	Poignée de transport	2
K	Registre latéral	2
L	Jauge de température	1
M	Porte supérieure (pré-assemblés pour fumeur [I])	1
N	Pile alcaline « AAA » (1.5 V)	1
O	Porte inférieure (pré-assemblés pour fumeur [I])	1
P	Poignée de la porte (supérieure/inférieure)	2
Q	Support pour grille de cuisson	12

QUINCAILLERIE (la véritable taille montrée)

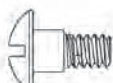
AA



Vis M6x12

Qté 32

BB



Épaulement vis
M6x12

Qty. 8

CC



Anneau
à ressort

Qté 2

DD



Écrou à
collerette
M6

Qté 8

PRÉPARATION

Avant que commencer l'assemblage de produit, assurer que toutes pièces sont présentes. Comparer pièces aux contenus de packet énumèrent de le et les contenus de matériel liste. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d'assembler l'appareil.

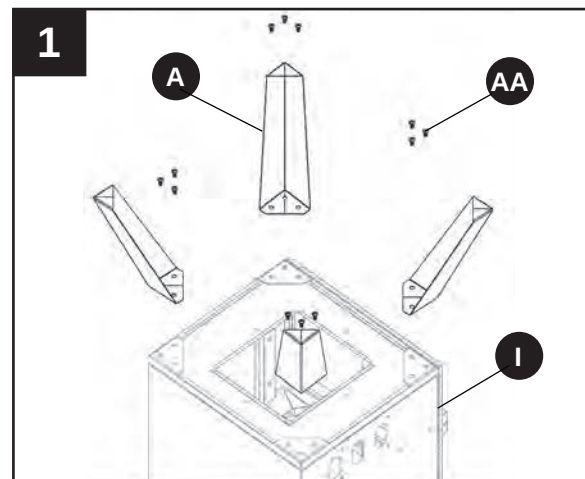
Temps d'assemblage approximatif : 25 minutes

Outils nécessaires (non inclus): Tournevis cruciforme, pinces et clé à molette.

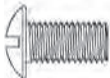
INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. MISE EN GARDE : Cet appareil est LOURD! Assurez-vous d'avoir de l'aide pour réaliser cette étape.

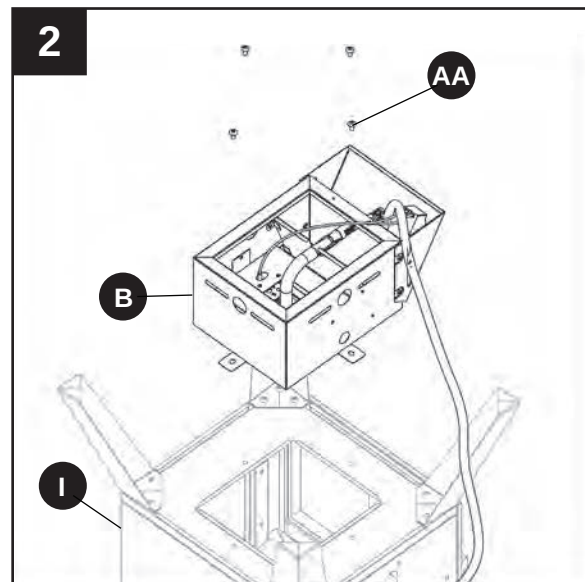
Avec l'aide d'un assistant, tourner le corps du fumeur (I) à l'envers sur une surface stable et solide. Aligner une branche (A) avec les trous de fixation sur le fond du corps de fumeur et fixer ensemble à l'aide de trois vis M6x12 (AA), les vissant dans les trous de l'extérieur de l'appareil. Répétez l'opération pour les trois autres jambes. Serrer toutes les vis à l'aide d'un tournevis cruciforme (non inclus).



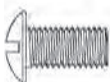
Quincaillerie utilisée

AA Vis M6x12  x12

2. Fixation du dispositif de commande du brûleur.
Retirez la plaque amovible située au bas du corps du fumoir (I). Tournez le dispositif de commande du brûleur à l'envers (B) et installez-le au bas du corps (I), du brûleur en vous assurant que ses quatre trous de montage (B) du dispositif sont alignés avec ceux du corps du brûleur (I).
Remarque : Le bouton de commande doit se trouver du même côté que la porte. Vérifiez que le dispositif est bien installé sur l'ouverture avant d'insérer les boulons (B). Insérez quatre vis M6x12 (AA) à partir de l'extérieur de l'appareil. Serrez-les à fond à l'aide d'un tournevis cruciforme de façon à fixer le dispositif au bas du corps du brûleur.



Quincaillerie utilisée

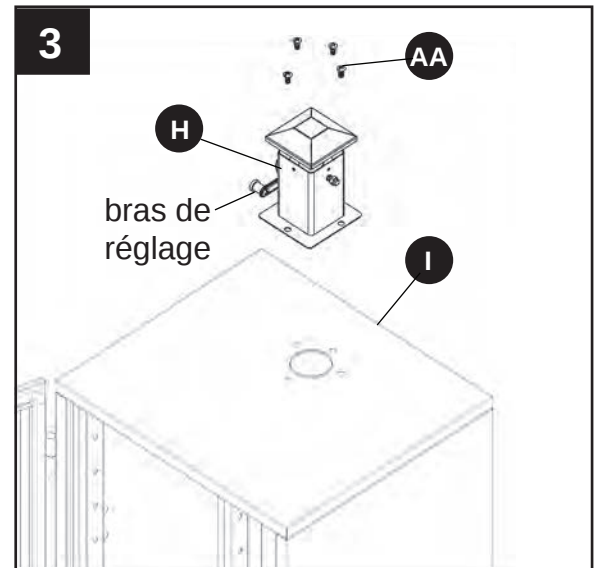
AA Vis M6x12  x4

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

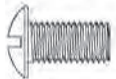
3. Fixer le registre supérieur.

**MISE EN GARDE : Cet appareil est LOURD!
Assurez-vous d'avoir de l'aide pour réaliser
cette étape.**

Fermez les deux portes. Avec l'aide de quelqu'un, placez l'appareil debout sur ses pieds sur une surface rigide et de niveau. Ouvrez la porte supérieure. Positionnez le Cheminée (H) pour que le bras de réglage se trouve à gauche tel qu'illustré. Fixez le Cheminée (H) à l'aide de quatre vis M6x12 (AA). Serrez-les solidement à l'aide d'un tournevis cruciforme.



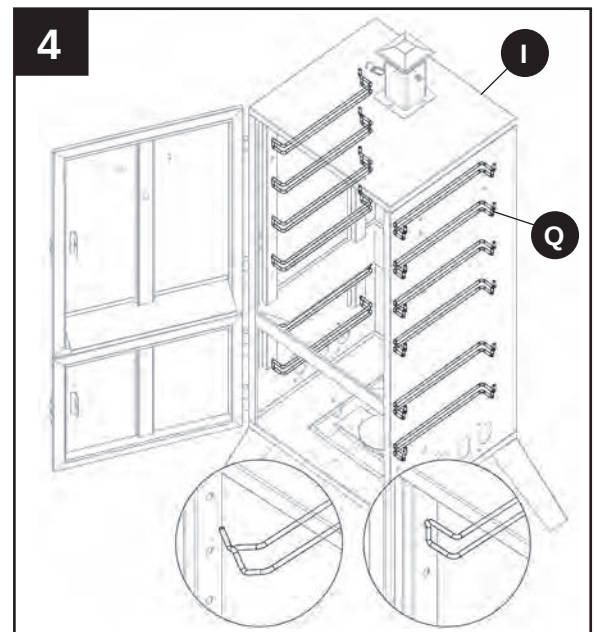
Quincaillerie utilisée

AA	Vis M6x12		x4
----	-----------	---	----

4. Installation des supports pour grille de cuisson.

Insérez, de bas en haut, les supports pour grille de cuisson (Q) dans les trous correspondants à la hauteur de la grille situés à l'intérieur du corps du four (I).

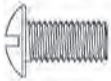
REMARQUE : Il est possible d'installer les supports pour grille de cuisson dans huit positions, selon les vos besoins.

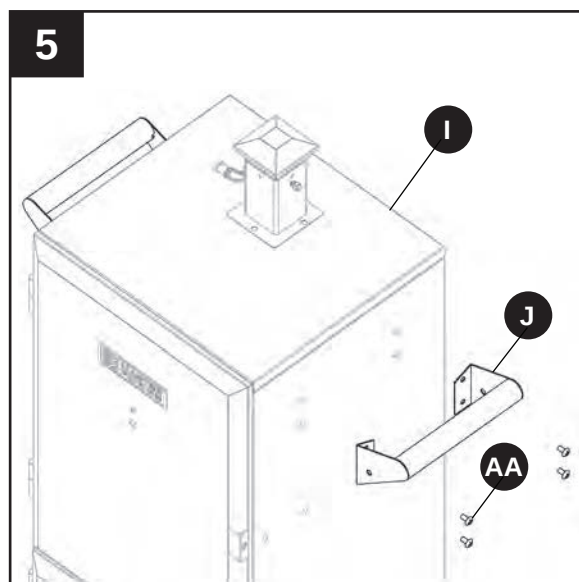


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

5. Fixation des poignées de transport.
Insérez quatre vis M6x12 (AA) dans les trous de montage de l'une des poignées de transport (J), puis dans les trous sur le côté droit du corps du fumoir (I). Fixez les poignées au corps du fumoir à l'aide d'un tournevis cruciforme. Faites de même pour le côté gauche.

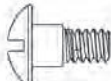
Quincaillerie utilisée

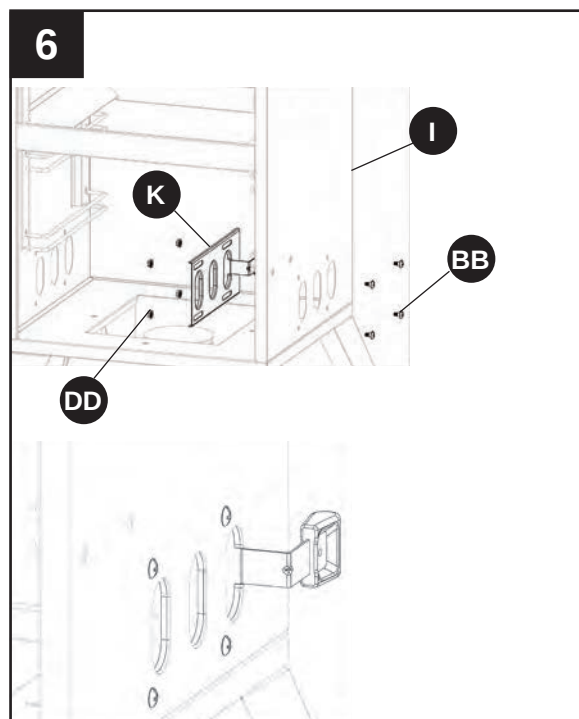
AA	Vis M6x12		x8
----	-----------	---	----



6. Fixer les registres latéraux
Les registres (K) s'installent depuis l'intérieur du corps du fumoir (I). Vissez la poignée du registre dans le trou situé à l'arrière des fentes des registres latéraux. Alignez le registre (K) avec les trous de montage et insérez quatre épaulement vis M6x12 (BB) depuis l'extérieur du corps du fumoir (I). Fixez chaque vis à l'aide d'un écrou M6 (DD) depuis l'intérieur du corps du fumoir (I). Serrez les écrous et les boulons à l'aide d'un tournevis cruciforme et d'une clé. Évitez de serrer excessivement. Le registre doit pouvoir glisser facilement d'un côté à l'autre.

Hardware Used

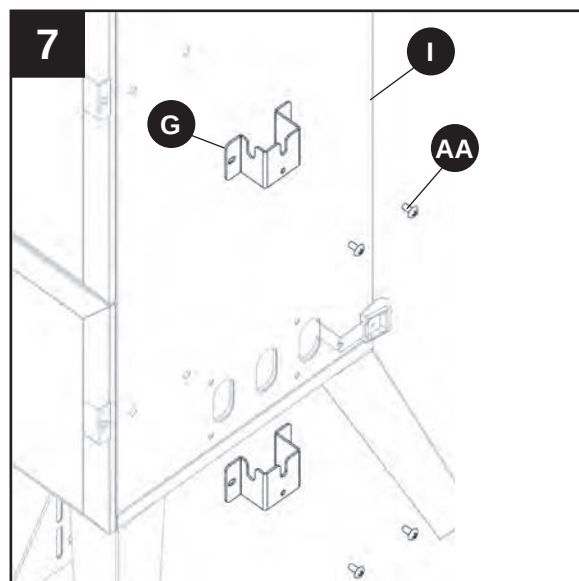
BB	Épaulement vis M6x12		x8
DD	Écrou à collerette M6		x8



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

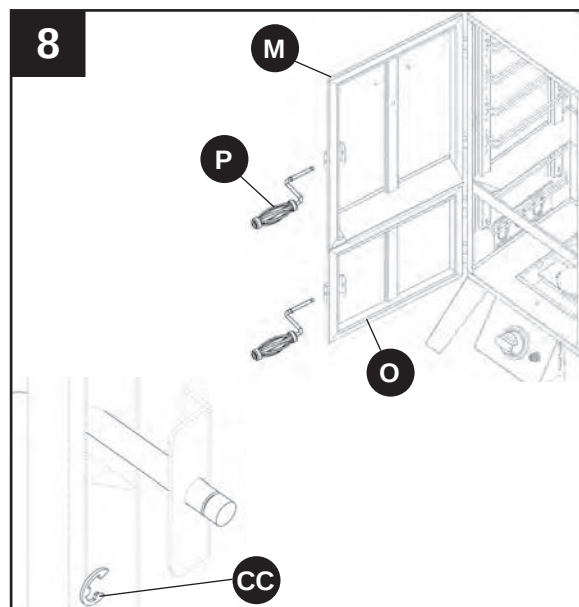
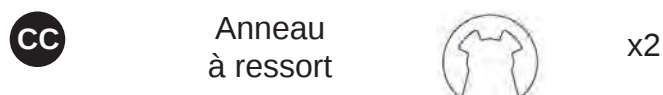
7. Fixation de la ferrure pour le verrouillage de la porte.
Alignez les trous des ferrures (G) avec ceux situés sur le côté droit du corps du fumoir (I). Remarque : Les fentes se trouvant sur les supports doivent être orientées vers le haut. Enfilez deux vis M6x12 (AA) par les trous dans la porte verrouillant le crochet dans les trous enfilés du corps du fumoir. Serrez les vis à l'aide d'un tournevis cruciforme. Répétez en bas à droite.

Hardware Used

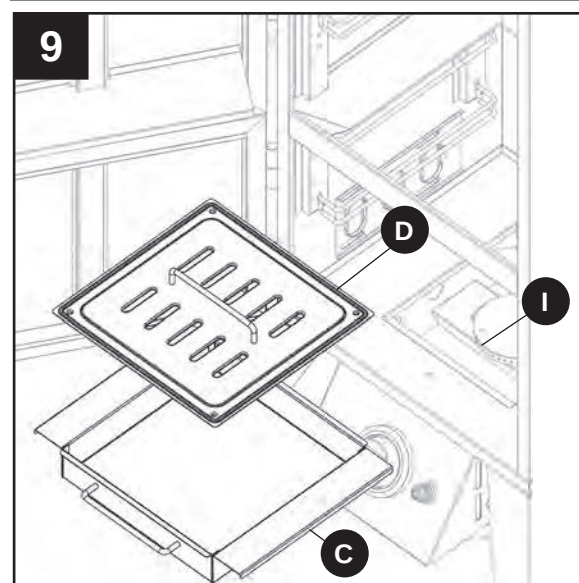


8. Fixer les poignées de porte.
Insérez la poignée (P) dans la porte à travers les supports de la porte. Glissez une pince à ressort (CC) dans l'encoche de la poignée tel qu'illustré à l'aide de pinces. Assurez-vous que les deux pinces à ressort sont solidement fixées dans les encoches des poignées.

Hardware Used

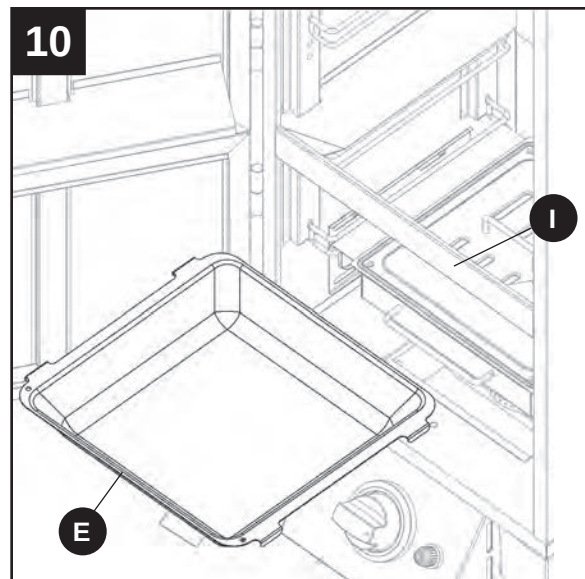


9. Installation du récipient pour copeaux de bois et de son couvercle.
Glissez le récipient pour copeaux de bois (C) dans les supports pour grille de cuisson les plus bas du fumoir (I), puis déposez le couvercle (D) sur le récipient.

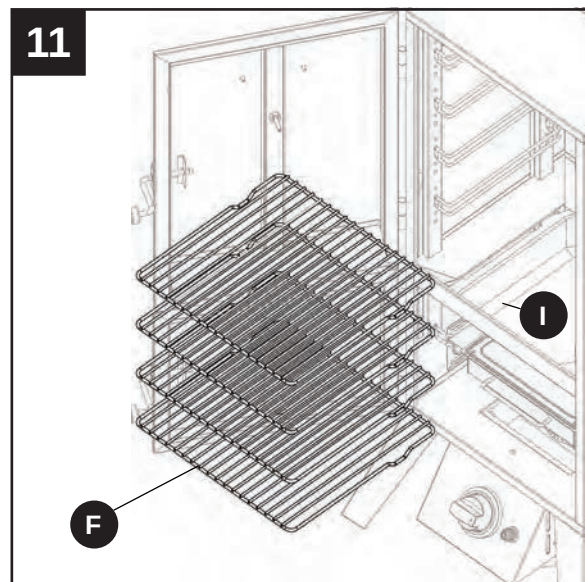


INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

10. Installation du récipient pour l'eau.
Glissez le récipient pour l'eau (E) dans les supports qui se trouvent au-dessus du récipient pour copeaux de bois, tel qu'il est illustré.



11. Installation des grilles de cuisson.
Glissez les quatre grilles de cuisson (F) dans les supports pour grilles de cuisson situés dans la partie supérieure du corps du fumoir (I).

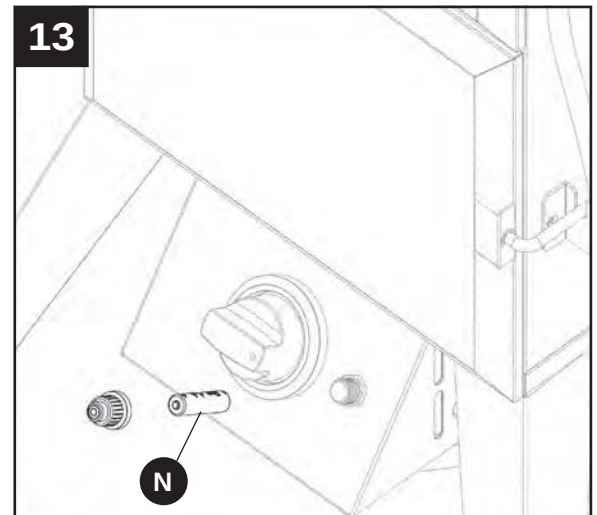


12. Montez l'ensemble de jauge de température.
Insérez la sonde de la jauge de température (L) dans le trou central de la porte du fumoir depuis l'extérieur. Fixez l'écrou à l'aide d'une clé.



INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

13. Pour installer la pile AAA (R), retirez le bouton d'allumage en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis insérez la pile en plaçant la borne positive vers l'extérieur. Remplacez le bouton d'allumage et serrez-le à la main en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



MODE D'EMPLOI

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

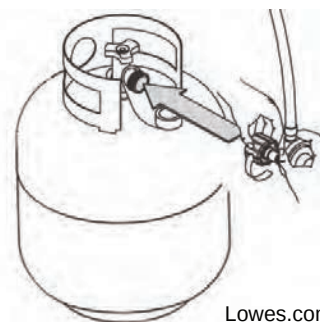
AVERTISSEMENT

TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ QUI SUIVENT DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES AFIN DE PRÉVENIR LES INCENDIES, LES DOMMAGES ET LES BLESSURES.

1. Le robinet de la bouteille de propane doit être fermé. Pour vérifier si c'est le cas, assurez-vous qu'il n'est pas possible de le tourner davantage dans le sens des aiguilles d'une montre. Le système d'alimentation de la bouteille doit être placé de façon à permettre l'utilisation du propane à l'état gazeux.
2. Vérifiez que le bouton de commande du dispositif de commande du brûleur est à la position OFF (arrêt).
3. Retirez le capuchon de protection de la valve et de l'écrou d'accouplement de la bouteille de propane.
4. Tenez le régulateur dans une main et insérez le mamelon dans le tuyau de sortie. Assurez-vous que le mamelon est bien centré dans le tuyau de sortie. Le manchon se visse sur les filets extérieurs de grande dimension du tuyau de sortie. Faites attention de ne pas fausser le filetage du raccord.
5. Serrez le manchon à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il ne soit plus possible de le tourner davantage. Vissez-le fermement à la main. N'utilisez pas d'outils.

MISE EN GARDE :

Par mesure de sécurité, assurez-vous que le connecteur de l'orifice d'entrée du régulateur est correctement et solidement raccordé au tuyau de sortie de la bouteille.



Directement



MISE EN GARDE : Assurez-vous que le tuyau n'est pas en contact avec le corps du fumoir.

Toute bouteille de propane liquide utilisée doit être fabriquée et identifiée conformément aux normes CFR 49 du U.S. Department of Transportation en vigueur pour de telles bouteilles ou à la norme et aux instructions CAN/CAS-B339, « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses ». Vous devez utiliser des bouteilles verticales de 9,07 kg permettant l'évacuation du propane à l'état gazeux, de plus ces bouteilles doivent comporter un collet protecteur pour le robinet.

A. **Ne rangez PAS** de bouteilles de propane liquide de rechange sous le fumoir ni à proximité de celui-ci.

B. Ne remplissez **JAMAIS** une bouteille à plus de 80 % de sa capacité.

C. Ne rangez **PAS** de bouteilles à l'intérieur.



AVERTISSEMENT : TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ QUI SUIVENT DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES AFIN DE PRÉVENIR LES INCENDIES, LES DOMMAGES ET LES BLESSURES.



AVERTISSEMENT : Un incendie peut se produire et entraîner des blessures graves ou mortelles si les instructions A, B et C ne sont pas observées attentivement.

Ce fumoir est conçu pour fonctionner uniquement avec du propane liquide. Le robinet de la bouteille doit être muni d'un collet protecteur. Le système d'alimentation de la bouteille doit être placé de façon à permettre l'évacuation du propane à l'état gazeux. Ne laissez pas de poussières ni de corps étrangers s'accumuler sur ou dans le raccord de la bouteille, lorsque cette dernière n'est pas raccordée au système d'alimentation en gaz. Utilisez le capuchon de protection fourni.



AVERTISSEMENT : TOUTES LES INSTRUCTIONS ET MESURES DE SÉCURITÉ QUI SUIVENT DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES AFIN DE PRÉVENIR LES INCENDIES, LES DOMMAGES ET LES BLESSURES.

Le tuyau de sortie de la bouteille doit avoir un orifice de type 1 afin de pouvoir être raccordé au tuyau d'alimentation en gaz fourni avec le fumoir. Utilisez le régulateur de pression et le tuyau fournis avec cet appareil par le fabricant. Si vous devez remplacer le régulateur de pression et l'assemblage du tuyau, utilisez les pièces de rechange spécifiées par le fabricant du fumoir.

N'utilisez pas cet appareil avec un système d'alimentation en gaz propane liquide non autonome.

La vanne et les régulateurs de pression sont réglés en usine aux pressions adéquates de fonctionnement. Vous ne devez pas essayer de rajuster ces réglages.

Détection des fuites

Vérifiez tous les branchements et raccords que vous avez effectués à l'aide d'une solution savonneuse pour vous assurer qu'ils sont étanches.

1. Fermez toutes les vannes, puis appliquez la solution pour détection des fuites (composées d'eau et de savon à vaisselle à parts égales) sur tous les raccords et branchements dans lesquels circule du gaz.
2. Ouvrez le robinet de la bouteille.

La présence de bulles à un endroit où vous avez appliqué la solution indique une fuite de gaz. Si vous détectez ou entendez une fuite, ou si vous sentez une odeur de gaz, fermez le robinet de la bouteille et colmatez la fuite ou remplacez la pièce défectueuse. N'utilisez pas le fumoir tant que les fuites n'ont pas toutes été colmatées.

Afin de permettre l'évacuation du propane à l'état gazeux, les bouteilles doivent être utilisées uniquement en position verticale.

Si vous n'utilisez pas l'appareil, vous devez couper l'alimentation en gaz et retirer la bouteille.

Il est permis d'entreposer l'appareil à l'intérieur uniquement si la bouteille de gaz est retirée de l'appareil. Ne rangez pas la bouteille à l'intérieur.

Avant la première utilisation

Retirez tout l'emballage et les courroies de plastique, le cas échéant.

Avant de cuire des aliments dans votre fumoir, vous devez préparer celui-ci. Cette préparation fixe la peinture et le revêtement intérieur de votre fumoir de sorte à en améliorer la durabilité et le rendement global et à obtenir des aliments plus savoureux.

Pour préparer votre fumoir, vous n'avez qu'à le faire fonctionner normalement, à ceci près qu'il ne doit pas contenir de nourriture. Vous devrez suivre toutes les consignes d'utilisation décrites dans les sections suivantes du présent manuel.

En utilisant le bois aromatisant et les marinades de votre choix, faites fonctionner votre fumoir à basse température (environ 80°C ou 175°F) pendant 45 à 60 minutes. Laissez refroidir le fumoir et retirez l'eau et le bois.

Une fois préparé de la sorte, le revêtement de l'intérieur de votre fumoir sera durable.

Ajout d'eau

Pour ajouter de l'eau avant la cuisson, vous n'avez qu'à retirer le récipient pour l'eau, à le remplir presque jusqu'au bord et à le remettre en place dans le fumoir. Nous vous recommandons d'ajouter de l'eau avant la cuisson. Pour ajouter de l'eau pendant la cuisson, si un grésillement vous indique qu'il en manque ou pour une autre raison, ouvrez la porte inférieure avec précaution en évitant d'inhaler la fumée. À l'aide d'un récipient à long bec de type bouilloire, remplissez le récipient pour l'eau jusqu'à 2,54 cm du bord, en vous tenant aussi loin que possible du fumoir.

 **MISE EN GARDE : Ne retirez PAS le récipient pour l'eau de son support lorsque le fumoir est chaud.**

Conseil de cuisson

Recouvrez le récipient pour l'eau de papier d'aluminium avant chaque utilisation. Cela facilitera son nettoyage et augmentera sa durée de vie.

Utilisez un récipient muni d'un long bec pour ajouter de l'eau plus facilement et de façon plus sécuritaire.

Ajout de copeaux de bois

Pour ajouter des copeaux de bois avant la cuisson, vous n'avez qu'à remplir le contenant à copeaux de bois avec le bois aromatisant de votre choix. La quantité et le type de bois à utiliser dépendent entièrement du goût que vous souhaitez obtenir. Après avoir rempli le contenant, couvrez-le, puis insérez-le dans le fumoir.

Pendant la cuisson, nous vous recommandons de ne pas retirer le contenant du fumoir, mais plutôt d'utiliser des pinces à longues poignées pour soulever le couvercle du contenant et ajouter du bois.



MISE EN GARDE : Le contenant à copeaux de bois et son couvercle deviennent très chauds. Évitez de les manipuler pendant que le fumoir fonctionne. Portez toujours des gants de cuisine isolants lorsque vous manipulez des composants chauds.

- L'utilisation de petits copeaux de bois est préférable dans le contenant à copeaux de bois.
- Utilisez des morceaux de bois dur secs, par exemple des copeaux d'hickory, de pacanier, de pommier, de cerisier ou de mesquite.
- Pour augmenter la production de fumée et empêcher que le bois ne brûle trop vite, faites tremper les copeaux dans un récipient d'eau distinct pendant 20 minutes, ou enroulez-les dans une feuille d'aluminium perforée.
- C'est au cours de la première heure de fumage que la majeure partie de la saveur est conférée aux aliments fumés. Habituellement, l'ajout de copeaux après cette première heure n'est pas nécessaire, à moins qu'on souhaite obtenir une saveur de fumée très prononcée.

Veillez toujours suivre les recommandations du fabricant en matière de nettoyage et d'entretien. Surveillez votre alimentation en gaz. Pensez à conserver une bouteille de rechange accessible pour les cas où le gaz viendrait à manquer pendant le fumage.

Conseil sur le fumage

Voici une liste des bois de fumage les plus prisés ainsi que des renseignements les concernant.

Type de bois	Bois suggérés	Commentaires
Pommier	Toutes les viandes	Saveur douce et légère avec une touche fruitée. Chaque variété de bois de pommier donne une saveur légèrement différente. La fumée du bois de pommier dore agréablement les aliments.
Amandier	Toutes les viandes	Produit une fumée douce à la saveur naturelle de noix.
Frêne	Poisson et viande rouge	Saveur très légère
Citronnier	Porc et poulet	Les bois de citronnier et d'oranger produisent une fumée à la saveur légère, mais fruitée.
Cerisier	Porc et bœuf	Saveur légère et fruitée
Bois fruitier	Porc, volaille et poisson	Les bois comme ceux du pêcher, du poirier ou du prunier produisent une fumée douce et légère avec une touche fruitée.
Vigne	Volaille, gibier et agneau	Le bois de la vigne produit beaucoup de fumée. Une petite quantité de bois peut durer longtemps. Il produit une saveur acidulée avec une touche fruitée.
Hickory	Porc et bœuf	L'hickory produit une saveur très prononcée, nous vous recommandons donc de l'utiliser en petite quantité au début.
Érable	Porc et volaille	Saveur légère et douce.
Mesquite	Bœuf, poulet et poisson	Ce bois produit beaucoup de chaleur en brûlant. Soyez donc prudent. Tout comme l'hickory, le mesquite produit une saveur très prononcée.
Chêne	Viandes rouges, gibier, côtes levées et poisson	Ce bois produit beaucoup de fumée. Commencez par l'utiliser en petite quantité.
Pacancier	Côtes levées et viande rouge	Produit une fumée légère avec une douce saveur de noix.

Températures et temps de cuisson recommandés.

Souvenez-vous que les informations suivantes ne sont que des suggestions. Tous les fumoirs sont différents. En fonction d'autres facteurs tels que les conditions météorologiques, le vent, la température ambiante, etc., le temps de cuisson peut varier de plus d'une heure.

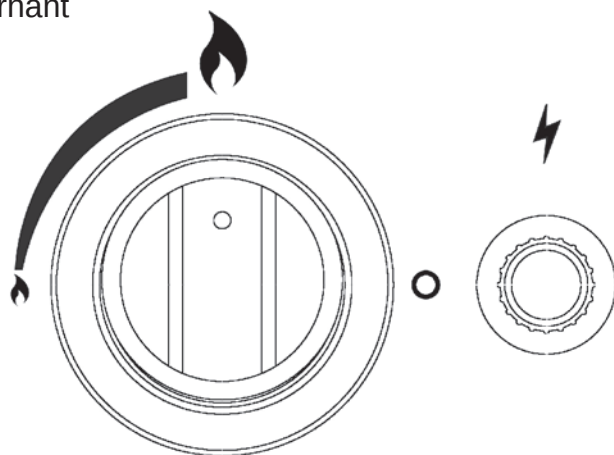
Aliment à fumer	Température de fumage recommandée	Temps de fumage approximatif
Poitrine de bœuf (tranchée ou effilochée)	107,22°C	1,5 heure/livre
Soc de porc (tranchée ou effilochée)	107,22°C	1,5 heure/livre
Poulet entier	121,11°C	4 heures (environ)
Cuisses de poulet	121,11°C	1,5 heure
Quarts de poulet	121,11°C	3 heures
Dinde entière de 5,44 kg	121,11°C	6,5 heures
Cuisse de dinde	115,56°C	4 heures
Pain de viande	121,11°C	3 heures
Côtes levées	121,11°C à 148,89°C	6 heures
Petites côtes levées de dos	107,22°C à 115,56°C	5 heures
Maïs	107,22°C	1,5 à 2 heures
Pommes de terre	107,22°C	2 à 2,5 heures

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

⚠ MISE EN GARDE : Si la flamme s'éteint accidentellement pendant l'allumage ou l'utilisation du fumoir, **FERMEZ** immédiatement le robinet de la bouteille de propane, puis **FERMEZ** le bouton de commande du brûleur.

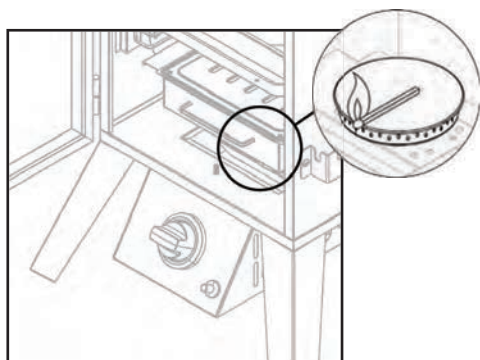
Procédure d'allumage avec l'allumeur

1. Vérifiez l'étanchéité des raccords en effectuant le test de la page 38 à base d'eau savonneuse.
2. Ouvrez les deux portes du fumoir et maintenez-la ouverte pendant l'allumage.
3. Vérifiez si le tube du diffuseur et le brûleur ne sont pas obstrués, de même que la position du registre ainsi que la ventilation. Retirez tout corps étranger.
4. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur se trouve à la position « FERMÉ » **O**.
5. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. 
6. Appuyez sur l'allumeur  du dispositif de commande pendant une à deux secondes, puis tournez le bouton de commande à la position « ÉLEVÉ » , tout en maintenant l'allumeur enfoncé. Le brûleur devrait alors s'allumer.
7. S'il ne s'allume pas dans les cinq secondes, tournez immédiatement le bouton de commande à la position « FERMÉ » **O**. Attendez cinq minutes et reprenez les étapes 6 et 7 décrites ci-dessus.
8. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, suivez les instructions de la page 42 concernant l'allumage au moyen d'une allumette.
9. Une fois le brûleur allumé, fermez les portes afin de permettre à la chaleur de s'accumuler. Vous pouvez ajuster le registre située sur le dessus du fumoir selon vos préférences afin de permettre une ventilation et une combustion adéquates.
NE FERMEZ JAMAIS LE REGISTRE COMPLÈTEMENT.



Procédure d'allumage avec une allumette.

1. Répétez les étapes 1 à 5 de la procédure d'allumage avec l'allumeur.
2. Ouvrez les portes et placez la flamme d'une allumette près du brûleur, tel qu'illustré ci-dessous. Tournez rapidement le bouton de commande à la position « ÉLEVÉ » . Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, tournez le bouton de commande à la position « FERMÉ » **O** et attendez au moins cinq minutes afin de permettre l'évacuation du gaz. Répétez la procédure.



Conseil de cuisson – réglage du registre

 **AVERTISSEMENT** : Les registres sur le corps du fumoir et la poignée sur la cheminée peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Portez toujours un gant résistant à la chaleur lorsque vous effectuez des réglages.

- Vous améliorerez le rendement de votre fumoir en le tournant de sorte que l'avant ou l'arrière soit exposé au vent. Ainsi, vous pourrez régler plus efficacement et précisément les registres.
- Les deux registres situés sur le corps du fumoir ne doivent jamais être complètement fermés.
- L'ouverture du registre de la cheminée permet d'évacuer la chaleur et la fumée.
- La clé d'un fumage efficace est de consulter l'indicateur de chaleur situé sur la porte et de régler le registre en conséquence.
- La meilleure façon de maintenir la température est de modifier le réglage des registres.

Arrêt du fumoir

 **MISE EN GARDE** : Le fumoir peut devenir très chaud pendant qu'il est en marche. Ne le touchez en aucun endroit, à l'exception des poignées de porte et du bouton de commande du brûleur. Il peut s'avérer nécessaire d'utiliser des gants protecteurs.

1. Tournez le bouton de commande du brûleur en l'enfonçant et en le tournant jusqu'à la position « OFF » (arrêt). La flamme du brûleur devrait s'éteindre.
2. Fermez la bouteille de propane liquide en tournant le robinet à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Respectez tous les avertissements et toutes les consignes de sécurité avant de retirer la viande du fumoir ou de préparer ce dernier au rangement.

Ajout de copeaux de bois

Pour maintenir ou augmenter la chaleur durant la cuisson, vous devrez peut-être ajouter des copeaux de bois.

 **AVERTISSEMENT** : Faites preuve de prudence, car des montées de flammes peuvent se produire lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu. Lorsque vous ouvrez la porte, tenez vos mains, votre visage et votre corps à une distance sécuritaire de la vapeur chaude et des possibles montées de flammes.

1. Écartez-vous et ouvrez prudemment la porte du fumoir afin de permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper sans entrer en contact avec votre visage. Faites preuve de prudence, car des montées de flammes peuvent se produire lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu. Vérifiez le niveau dans le contenant.
2. En portant des gants de four ou des gants isolants à l'épreuve du feu, tenez-vous à une distance sécuritaire et utilisez des pinces à longues poignées pour repousser doucement les cendres sur les briquettes chaudes. Utilisez des pinces de cuisine pour ajouter du bois dans le contenant, en prenant soin de ne pas remuer les cendres ni de tisonner les étincelles.

 **AVERTISSEMENT** : N'ajoutez jamais de liquide d'allumage sur des charbons chauds ou même tièdes, car un retour de flamme pourrait survenir et causer des brûlures graves.

3. Fermez la porte du fumoir et laissez la cuisson se poursuivre.

Attendez que les cendres soient complètement refroidies avant de réutiliser le fumoir ou d'en faire l'entretien.

Sécurité et entretien après l'utilisation

 **AVERTISSEMENT** : Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez ou déplacez le fumoir afin d'éviter les blessures provoquées par l'effort.

- Ne rangez **PAS** le fumoir dans un endroit près duquel se trouve de l'essence ou tout autre liquide inflammable ni dans un endroit où des vapeurs inflammables sont susceptibles d'être présentes. Assurez-vous que l'espace autour du fumoir est propre et exempt de matières combustibles et de vapeurs inflammables.
- Ne rangez **PAS** le fumoir dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux domestiques. Entrez le fumoir dans un endroit sec et protégé. Retirez la bouteille du fumoir.
- Ne permettez **AUCUNE** activité à proximité du fumoir après son utilisation jusqu'à ce qu'il se soit complètement refroidi. Le fumoir est chaud lorsqu'il est en marche et demeure chaud pendant un certain temps suivant son utilisation.
- Ne laissez **PAS** les cendres chaudes sans surveillance tant que le fumoir ne s'est pas complètement refroidi.
- Ce fumoir devient extrêmement chaud – laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler. Si vous devez manipuler le fumoir pendant qu'il est chaud, portez TOUJOURS des gants de cuisine isolants. Attendez que le fumoir soit complètement refroidi avant de retirer et de nettoyer le bac ramasse-graisse.
- Jetez les cendres froides dans un contenant incombustible après les avoir emballées dans du papier d'aluminium résistant.
- Si vous devez vous débarrasser des cendres avant qu'elles ne se soient complètement refroidies, retirez le contenant à copeaux de bois du fumoir en vous protégeant avec des gants résistants à la chaleur. Placez-les dans du papier d'aluminium résistant et saturez-les avec de l'eau avant de les mettre dans un contenant incombustible.

ENTRETIEN

 **MISE EN GARDE** : Les opérations d'entretien ne doivent être effectuées que lorsque le fumoir est éteint et s'est refroidi. Tout entretien doit être effectué par une personne qualifiée.

Nettoyez le récipient pour l'eau et la grille de cuisson avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez-les à l'eau et séchez-les complètement. Huilez légèrement le récipient pour l'eau et la grille de cuisson à l'aide d'une huile ou d'un aérosol de cuisson.

Vérifiez et nettoyez fréquemment le tube du brûleur et le tube de venturi pour enlever les insectes et leurs nids. Un tube obstrué peut causer un feu sous le fumoir. De plus, assurez-vous qu'aucun corps étranger n'obstrue la circulation d'air nécessaire à la combustion et à l'aération.

Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du fumoir, utilisez simplement un linge humide. Le nettoyage à l'aide d'un boyau d'arrosage est déconseillé. Les traces d'humidité doivent être essuyées. Ne laissez pas d'eau sur la surface extérieure ou intérieure du fumoir. Après avoir effectué le nettoyage, huilez légèrement l'intérieur du fumoir à l'aide d'une huile ou d'un aérosol de cuisson.

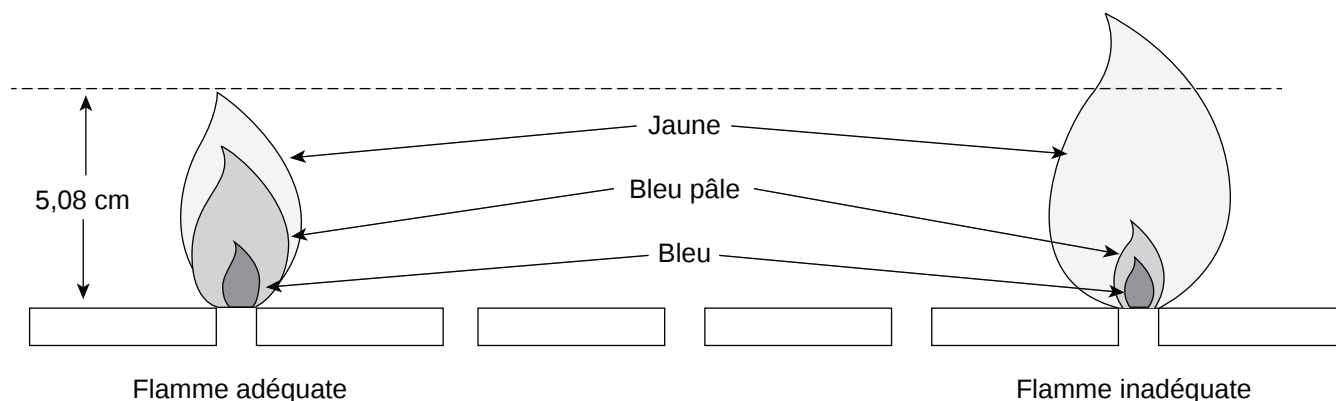
Si de la rouille s'est formée sur la surface extérieure de votre fumoir, nettoyez la zone affectée avec une laine d'acier ou une toile d'émeri et recouvrez-la avec une peinture résistante, notamment à la chaleur.

N'appliquez JAMAIS de peinture à l'intérieur du fumoir. Si de la rouille s'est formée à l'intérieur du fumoir, nettoyez soigneusement avec une laine d'acier ou une toile d'émeri, puis huilez légèrement la zone à l'aide d'une huile ou d'un aérosol de cuisson afin de limiter le retour de la rouille.

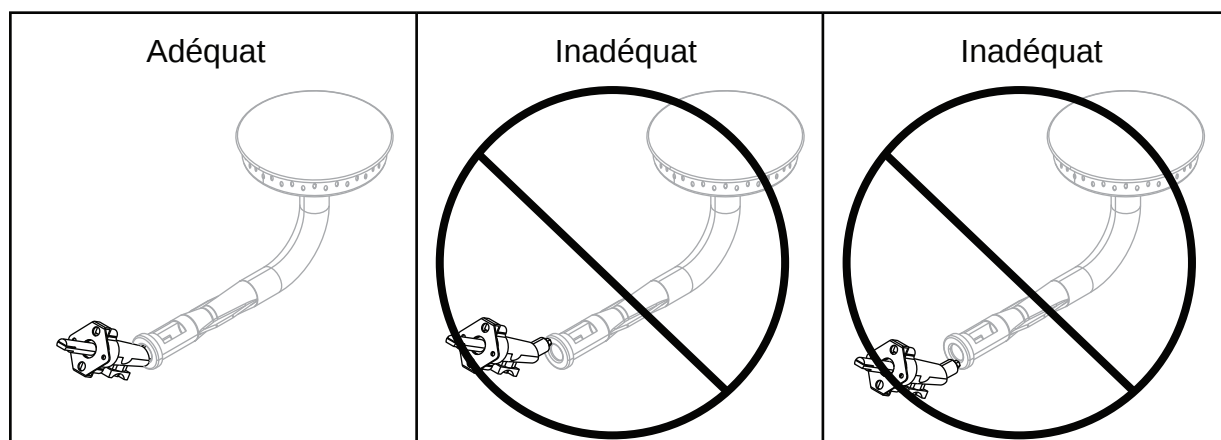
Lorsqu'aucune bouteille de propane liquide n'est raccordée, accrochez l'extrémité du tuyau et l'ensemble du régulateur au crochet de retenue de la bouteille afin d'éviter que des poussières et des corps étrangers n'obstruent le raccord du régulateur.

Enlevez tout débris obstruant les orifices d'aération entourant la bouteille de propane liquide.

Examinez les flammes du brûleur en regardant au travers de l'orifice prévu à cet effet sur le côté gauche du brûleur et du dispositif de commande. Une flamme adéquate doit être bleue avec une extrémité jaune, et d'une hauteur variant entre 2,54 cm et 5,08 cm. Si les flammes sont irrégulières et trop jaunes, il se peut que des résidus d'huile et de nourriture se soient accumulés sur le brûleur. Essayez de nettoyer la surface du brûleur avec de l'eau savonneuse chaude et de dégager ses orifices à l'aide d'un goupillon afin d'améliorer la qualité de la flamme.



Des flammes déficientes peuvent également être le fait d'une mauvaise fixation du venturi à l'orifice. Fermez le bouton de commande, ainsi que le robinet de la bouteille. Attendez que le fumoir se soit refroidi avant de nettoyer ou d'inspecter l'assemblage. Assurez-vous, par une observation visuelle du bas de l'appareil, que l'orifice de la vanne de commande est bien aligné avec le tube de mélange du brûleur. Le tube de venturi du brûleur doit chevaucher l'orifice et former avec lui une ligne droite, tel qu'il est illustré.



⚠ AVERTISSEMENT : Si les directives mentionnées précédemment ne sont pas suivies, une explosion pourrait survenir, risquant de causer des blessures graves ou la mort.

Couvrez toujours votre fumoir lorsque vous ne l'utilisez pas afin de le protéger des intempéries.

DÉPANNAGE

Si vous avez des questions, veuillez téléphoner au service à la clientèle au 1 800 963-0211, du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, HNC.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur.	1. L'électrode de l'allumeur est couverte de graisse ou de résidus. 2. Un fil de l'électrode de l'allumeur est mal raccordé ou déconnecté. 3. Aucune étincelle n'est produite. 4. Le gaz ne circule pas ou la valve de la bouteille est fermée. 5. Le gaz est bloqué à l'écrou d'accouplement de la bouteille de propane.	1. Nettoyez l'électrode de l'allumeur. 2. Vérifiez les fils et reconnectez tout fil mal raccordé ou déconnecté. 3. Remplacez la pile AAA qui se trouve dans l'allumeur. 4. Assurez-vous que la bouteille de propane n'est pas vide ou ouvrez le robinet de la bouteille. 5. Fermez le robinet de la bouteille de propane. Débranchez l'écrou d'accouplement de la bouteille de propane, puis rebranchez-le et réessayez.
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	1. Le gaz ne circule pas ou sa circulation est entravée.	1. Vérifiez le niveau de gaz et nettoyez le tube du diffuseur ainsi que le brûleur.
La flamme s'éteint.	1. Le tuyau d'alimentation en gaz est débranché. 2. Le vent est fort ou souffle en rafales.	1. Rebranchez le tuyau d'alimentation en gaz. 2. Mettez le fumoir à l'abri du vent.
La flamme est trop forte.	1. La température de cuisson est trop élevée. 2. Une accumulation de graisse et de résidus s'est produite. 3. Les viandes contiennent trop de gras. 4. La marinade contient trop d'huile.	1. Diminuez l'intensité de la flamme. 2. Nettoyez les composants. 3. Enlevez une partie du gras des viandes avant de les fumer. 4. Utilisez une marinade qui ne contient pas d'huile.
La flamme est jaune et laisse des dépôts de suie.	1. La température de cuisson est trop élevée. 2. L'alimentation en gaz est obstruée. 3. La ventilation est fermée. Les registres sont fermés.	1. Diminuez l'intensité de la flamme. 2. Vérifiez et nettoyez le tube du diffuseur ainsi que le brûleur. 3. Ajustez la ventilation et les registres en conséquence.

GARANTIE

La garantie de ce fumoir au gaz vertical couvre les pièces endommagées ou brisées au moment de l'achat. Le brûleur en laiton fondu est garanti pour une période de trois (3) ans. Toutes les autres pièces sont couvertes par une garantie limitée de un (1) an, à l'exception du récipient pour l'eau, qui est garanti contre tout défaut de matériaux pour une période de 90 jours. La peinture est garantie contre tout défaut, à l'exception de la rouille, qui peut apparaître après une utilisation répétée, pour une période de 90 jours.

La garantie ne couvre pas les dommages ou les problèmes liés à une négligence, un usage abusif ou aux modifications apportées à l'appareil. La garantie ne couvre pas les coûts de main-d'œuvre.

Toutes les pièces couvertes par la garantie seront expédiées sans frais selon la méthode choisie par GHP Group Inc. (envoi terrestre par US Mail ou Parcel Post UNIQUEMENT). Tout montant additionnel (par exemple livraison le lendemain, le surlendemain, etc.) relève de la responsabilité du consommateur.

Toutes les réclamations au titre de la garantie ne concernent que l'acheteur initial du produit et nécessitent une preuve d'achat qui indique la date d'achat. Ne retournez aucune pièce à l'adresse de GHP sans avoir obtenu un numéro d'autorisation de retour de notre service à la clientèle. Vous pouvez appeler sans frais notre service à la clientèle 1 800 963-0211, du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, HNC.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas une limitation de la durée de la garantie implicite ou une exclusion ou une limitation des dommages accidentels ou consécutifs, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard St.
Niles, IL USA
60714-3302

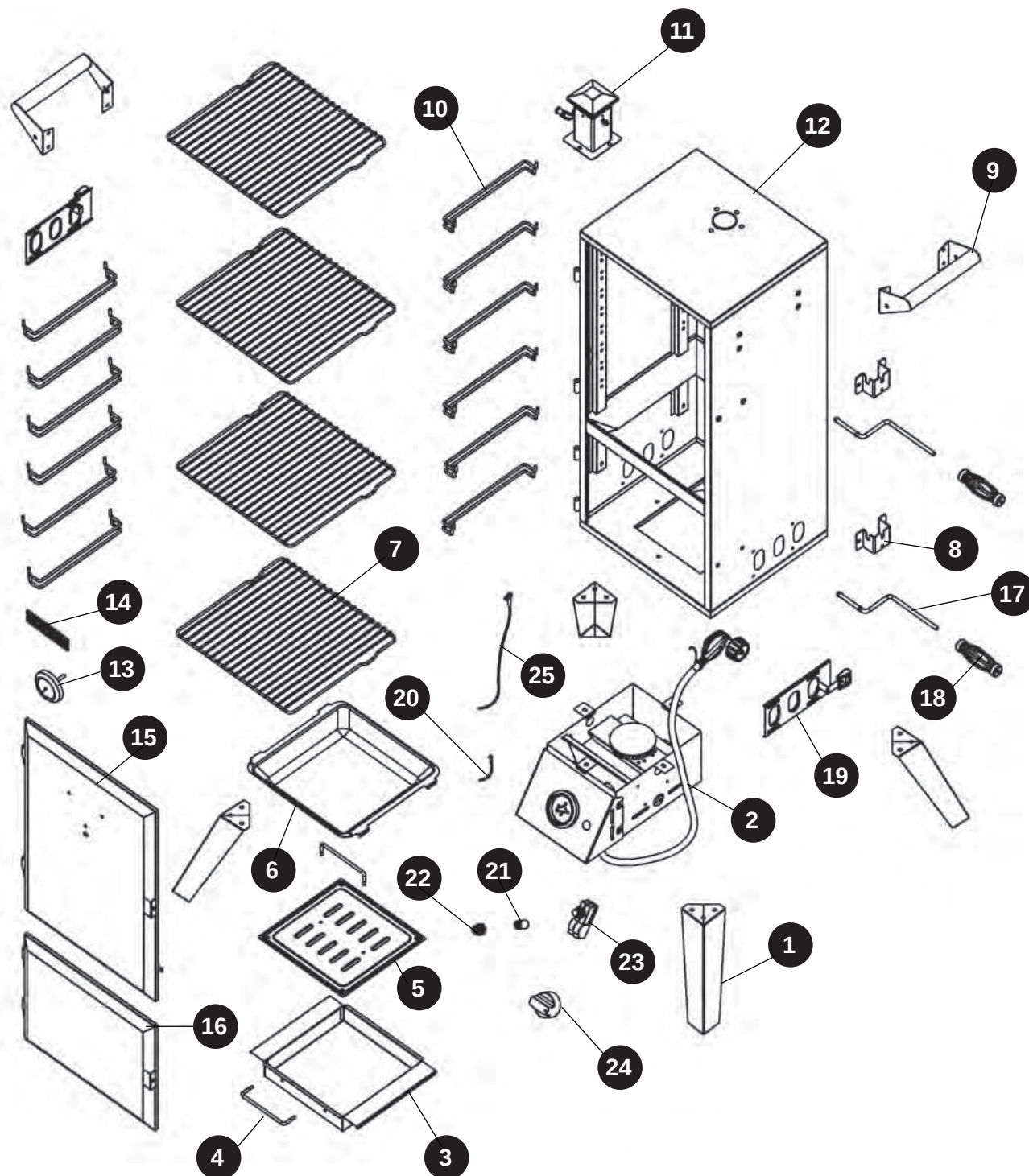
Nom de l'article : FUMOIR AU GAZ À 2 PORTES
N° de modèle : MFY784BDP
Article #: 0698105
Capacité nominale : 15,000 BTU/Hr

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, HNC.

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
1	Pied	301-01016-00
2	L'ensemble brûleur et régulateur comprend : le boîtier du brûleur, le brûleur en fonte, le support à brûleur, le tuyau à gaz propane, l'ensemble du régulateur, le panneau de commande et la collerette du bouton.	312-11015-00
3	Récipient pour les copeaux de bois	301-01028-00
4	Poignée du récipient pour les copeaux de bois seulement	301-01029-02
5	Couvercle du récipient pour copeaux de bois (sans poignée)	301-01029-00
6	Récipient pour l'eau	301-02017-00
7	Grille de cuisson (5/4 mm)	301-01014-00
8	Ferrure pour le verrouillage de la porte	302-01008-00
9	Poignée de transport	301-01010-00
10	Support pour grille de cuisson	302-01030-00
11	Cheminée	312-02009-00

PIÈCE	DESCRIPTION	N° DE PIÈCE
12	Corps du fumoir	70-01-321
13	Jauge de température (avec écrou)	211-02005
14	Plaque avec logo MasterForge	302-03002-01
15	Porte supérieure	302-02002-00
16	Porte inférieure	302-02102-00
17	Manivelle de la poignée de la porte	302-02007-02
18	Prise métallique de la poignée de la porte	302-02007-01
19	Plaque de registre latéral (avec poignée)	312-01001-06
20	Fil de mise à la terre de l'allumeur	301-01015-08
21	Ressort de l'allumeur uniquement	301-01015-05
22	Allumeur électronique (avec capuchon)	301-01015-06
23	Bouton-poussoir (capuchon seulement)	301-01015-03
24	Bouton de commande	301-01015-01
25	Électrode et fil de l'allumeur	301-01015-07
N/A	Sac de quincaillerie	70-09-503
N/A	Guide d'utilisation	70-10-557



Imprimé en Chine

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

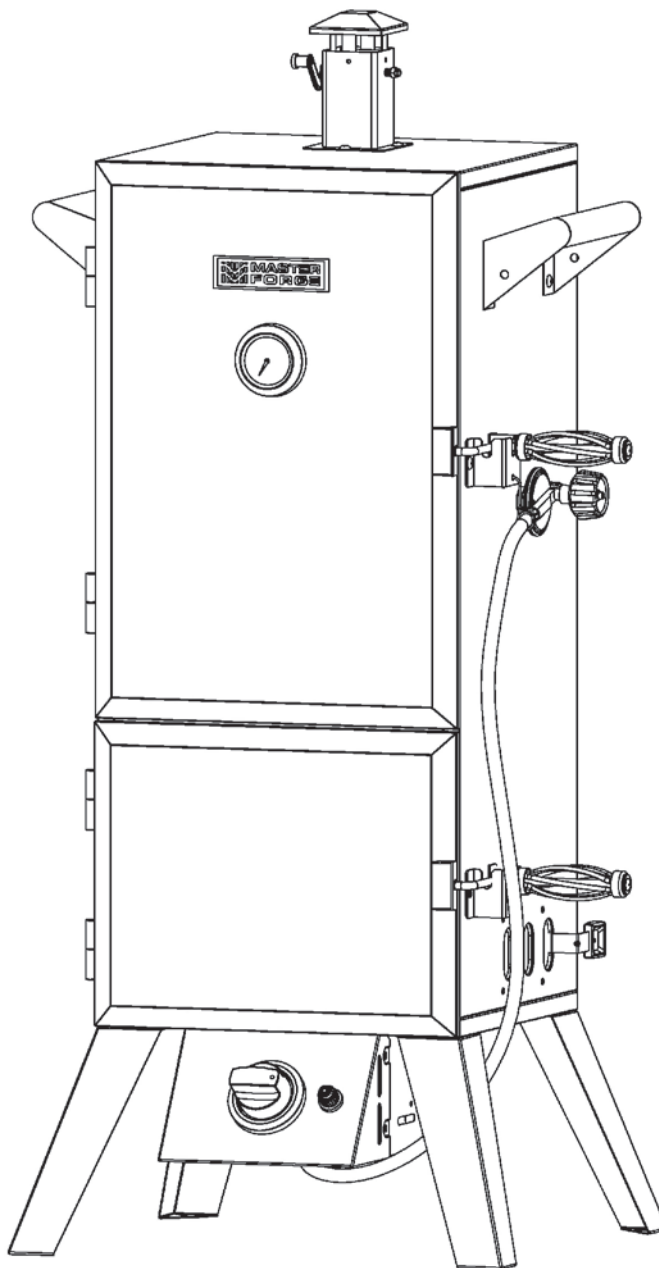


Master Forge & M Design® son marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

ARTICULO #0698105

AHUMADOR A GAS DE 2 PUERTAS

MODELO #MFY784BDP



ANS Z21.89-2013

CSA 1.18-2013

Electrodoméstico

Especializado de

Gas para Cocinar al

Aire Libre

Adjunte su recibo aquí

Número de serie _____ Fecha de compra _____



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

Lowes.com/masterforge



Información de seguridad	55
Contenido del paquete	58
Aditamentos.....	59
Preparación	59
Instrucciones de ensamblaje	60
Instrucciones de funcionamiento	65
Cuidado y mantenimiento.....	73
Solución de problemas	75
Garantía.....	76
Lista de piezas de repuesto.....	77

Ensamblador/Instalador: Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del electrodoméstico. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este electrodoméstico.

Entregue estas instrucciones al consumidor.

Consumidor/Usuario: Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar este electrodoméstico.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.



PELIGRO

Si percibe olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas hacia el electrodoméstico.
2. Apague cualquier llama directa.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato a su proveedor de gas o al Departamento de Bomberos.



PELIGRO:

Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio, una explosión o peligro de quemaduras que ocasione daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



PELIGRO

1. Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.
2. Nunca use este electrodoméstico a menos de 3,05 metros (10 pies) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
3. Nunca use este electrodoméstico a menos de 7,62 metros (25 pies) de líquidos inflamables.
4. No permita nunca que el aceite o la grasa se calienten por sobre los 204,4 °C (400 °F). Si la temperatura excede los 204,4 °C (400 °F) o si el aceite comienza a humear, APAGUE el quemador o el suministro de gas inmediatamente.
5. Los líquidos calentados se mantienen a altas temperaturas por mucho tiempo después de haber terminado el proceso de cocción. Nunca toque un electrodoméstico de cocción hasta que el líquido se haya enfriado hasta llegar a 46,1 °C (115 °F) o menos.
6. Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato al Departamento de Bomberos. No utilice agua para intentar extinguir un fuego provocado por aceite o grasa.



PELIGRO:

Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio, una explosión o peligro de quemaduras que ocasione daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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



PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

- Los combustibles que se usan en electrodomésticos de combustión a gas o petróleo y los productos de la incineración de dichos combustibles contienen sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. Este producto contiene sustancias químicas, incluido plomo y compuestos de plomo, reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductivo. **Lávese las manos después de manipularlo.**
- **NO** use este producto para otro propósito que no sea el especificado. **NO** está diseñado para uso comercial. **NO** está diseñado para instalarse o usarse en vehículos de recreación o botes.
- Siempre tenga a mano un extintor de incendios cerca de este producto.
- Este electrodoméstico es solo para uso en exteriores en espacios bien ventilados. **NO** use en edificios, garajes ni otras áreas cerradas, o bajo techo.
- Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,44 cm (36") entre los materiales combustibles y el frente, los lados y la parte posterior de la unidad. Es importante mantener las distancias adecuadas de los materiales combustibles.
- **NO** obstruya el flujo de aire de combustión y/o ventilación del electrodoméstico.
- Cuando cocine, el ahumador debe estar sobre una superficie nivelada, estable, de un material que no sea combustible en un área sin este tipo de materiales, incluyendo el pasto largo o seco.
- Se debe tener cuidado de proteger el suministro de combustible de daños ya sea de peatones o tráfico de vehículos.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del electrodoméstico. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, debe reemplazar la manguera antes de utilizar el electrodoméstico. El ensamble de la manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
- Antes de cada uso, quite las hojas secas o desechos que pueda haber debajo del electrodoméstico.
- Almacene este electrodoméstico en un lugar seco y protegido.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede disminuir la capacidad del usuario para ensamblar adecuadamente o utilizar este electrodoméstico de manera segura.
- Deje que el ahumador se enfríe a 46,1 °C (115 °F) antes de moverlo o almacenarlo. Tenga cuidado al levantar o mover el electrodoméstico para evitar dolores o lesiones de espalda. **NO** mueva el electrodoméstico cuando está en funcionamiento.
- Siempre cuelgue el regulador sobre el cable de retención del cable cuando no esté en uso o desconectado del tanque de gas propano (PL). **MANTENGA** la manguera de suministro de combustible alejada de superficies calientes.
- **NO** almacene y utilice este electrodoméstico cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o en lugares donde pueda existir la presencia de vapores inflamables.
- **NO** use este electrodoméstico como un calentador.
- **NO** deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en uso. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del electrodoméstico en todo momento.



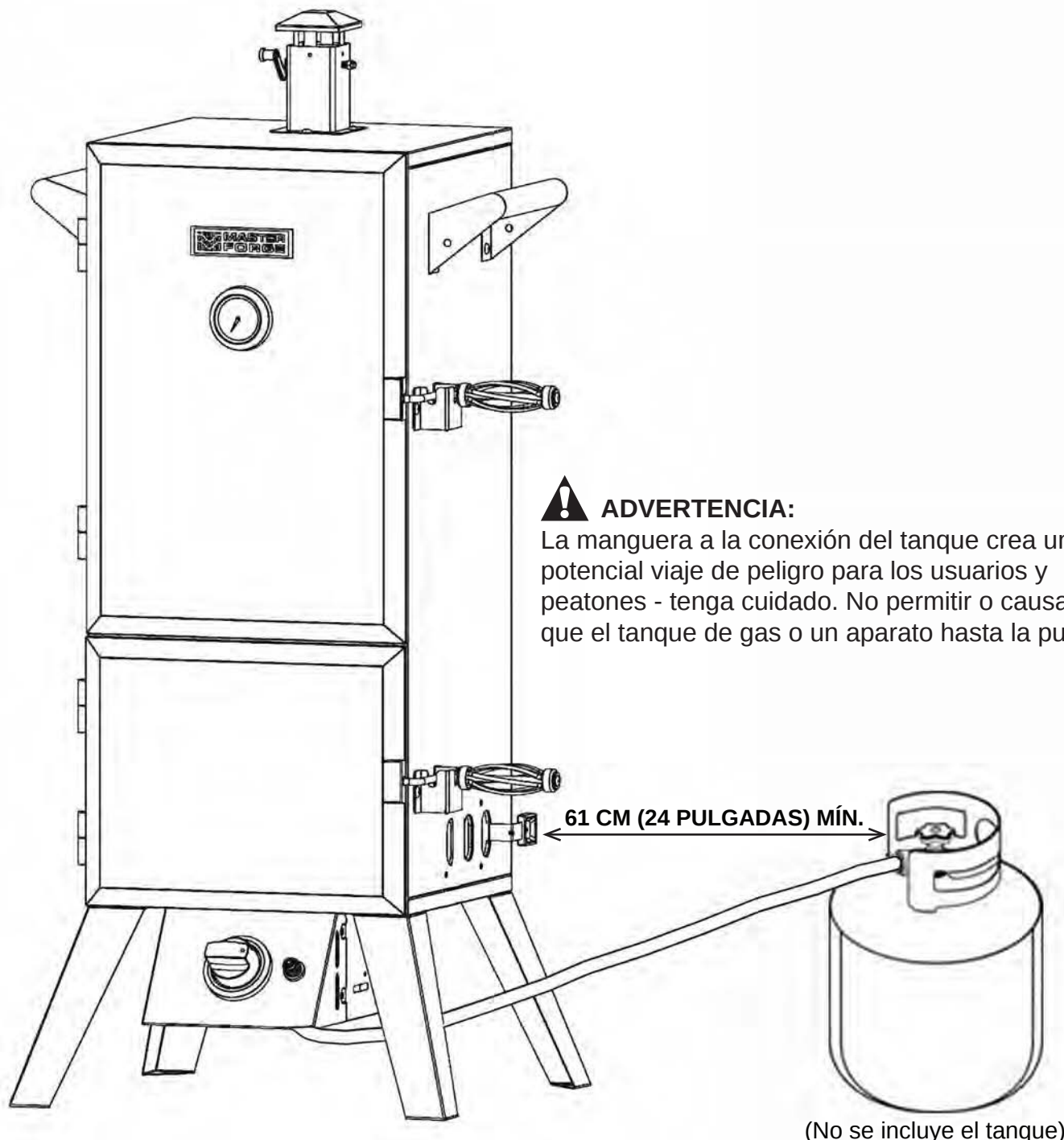
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Si debe desechar las cenizas en un tiempo menor al requerido para que se enfríen por completo, retírelas del electrodoméstico, guárdelas en un papel de aluminio para trabajo pesado y sumérlas completamente en agua antes de arrojarlas en un contenedor no combustible.
- Este electrodoméstico estará caliente durante el uso y después de él. Utilice guantes o guantes para horno aislantes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de cocción.
- Asegúrese de que el orificio de la válvula de control coincida por completo con el tubo mezclador del quemador según su observación. Consulte la sección de mantenimiento.
- Tenga precaución cuando abra la puerta del ahumador cuando está en uso. Mantenga las manos, la cara y el cuerpo alejados del vapor caliente o las llamaradas. **NO** inhale el humo.
- **NO** use ropas holgadas durante el uso del ahumador. Recójase el cabello largo durante el uso del ahumador. **SIEMPRE** use zapatos que cubran los pies completamente durante el uso del ahumador.
- Deje que el ahumador y sus componentes se enfríen por completo antes de realizar cualquier rutina de limpieza o mantenimiento.
- **NUNCA** use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica cuando use el ahumador. Use solo utensilios metálicos.
- **NUNCA** use el ahumador sin agua en el cuenco para agua. **NUNCA** permita que el agua se evapore por completo. Revise el nivel de agua como mínimo cada 2 horas. Si se oye un chisporroteo, esto podría indicar que el nivel de agua es bajo. Siga las instrucciones en este manual para agregar agua cuando está en funcionamiento (consulte la sección Instrucciones de funcionamiento).
- Cuando utilice madera saborizante, agregue una cantidad suficiente antes del uso para evitar agregar madera cuando esté en funcionamiento. Si agrega madera durante el uso, se puede salpicar agua caliente y provocar una lesión grave.
- No se recomienda el uso de accesorios no destinados para este ahumador, ya que se podrían producir lesiones o daños a la propiedad.
- Un cilindro de gas propano que no esté conectado y en uso no debe almacenarse cerca del ahumador ni de ningún otro electrodoméstico. **NO** almacene cilindros de gas propano de reserva a menos de 3,05 m del ahumador. Los cilindros de gas propano se deben almacenar en el exterior y fuera del alcance de los niños. **NO** almacene los cilindros de gas propano en edificios, garajes u otras áreas cerradas.
- **NO** almacene los cilindros de gas propano en interiores o encima del ahumador. El almacenaje incorrecto de los cilindros puede causar explosiones, incendios y/o lesiones personales. Los cilindros deben almacenarse en el exterior, fuera del alcance de los niños y no en edificios, garajes u otras áreas cerradas.
- Se debe cerrar el paso de gas desde el cilindro de suministro cuando el ahumador no está en uso.
- Los gases propano son más pesados que el aire, tienden a juntarse y acumularse en áreas bajas, son de combustión fácil y altamente inflamables. Se debe prestar cuidado y atención apropiados al manipular estos combustibles.
- Es necesario apagar el ahumador y cerrar las válvulas de suministro (en tuberías y cilindros de combustible) si se detecta olor de gas sin quemar. No intente usar el electrodoméstico hasta que se reparen las fugas de gas y/o se explique la fuente del olor de gas sin quemar.
- **NO** utilice el ahumador si el quemador no se enciende o no permanece encendido. En estas condiciones, deberá cerrar el paso de gas y desconectar el cilindro de combustible.
- Evite el uso con viento fuerte, puede causar el apagado del quemador o un aumento peligroso del nivel de llamaradas. Si al cambiar de lugar el electrodoméstico no mejora el funcionamiento en estas condiciones, deberá apagarlo.
- Instale el ahumador con el conjunto de manguera/regulador extendido al largo total de la manguera (a 61 cm [24 pulgadas] mín.) del electrodoméstico. Si se configura de este modo, la ubicación permite la distancia máxima del tanque al ahumador. Cuando use el ahumador, el conjunto manguera/regulador y el tanque de gas debe estar perpendicular a la dirección del viento. Si coloca el tanque más cerca de 61 cm (24 pulgadas) del ahumador, éste se puede sobrecalentar y producir liberación de propano por las aberturas de descarga y producir un incendio o la explosión del tanque.

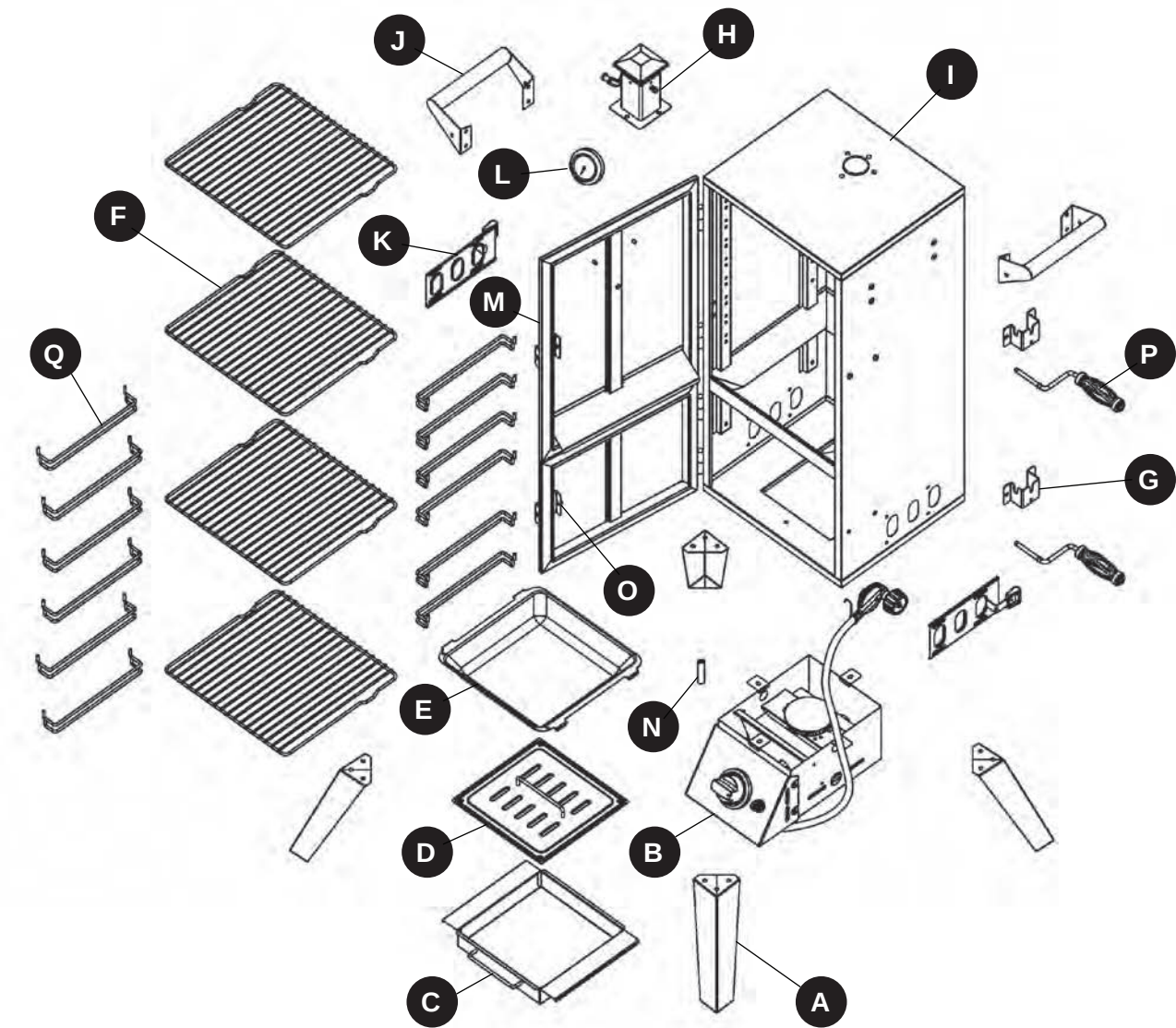
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el electrodoméstico.
- Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar el electrodoméstico.

NOTA: La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con el Código nacional de gases combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de instalación de gas propano y natural, CSA B149.1, o el Código de manipulación y almacenaje de propano, B149.2, o la Norma para vehículos recreacionales, ANSI A 119.2/NFPA serie 1192 y CSA Z240 RV, Código de vehículos recreacionales, si corresponde.



CONTENIDO DEL PAQUETE

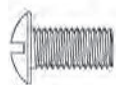


PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A	Pata	4
B	Quemador y unidad de control	1
C	Bandeja para astillas de madera	1
D	Tapa de bandeja para astillas de madera	1
E	Taza para agua	1
F	Rejilla de cocción	4
G	Soporte del cerrojo de la puerta	2
H	Acumulador de humo	1
I	Cuerpo del ahumador	1

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
J	Manija de levantamiento	2
K	Amortiguador lateral	2
L	Medidor de temperatura	1
M	Puerta superior (pre-ensamblados para fumador [I])	1
N	Batería "AAA" (1.5 V)	1
O	Puerta inferior (pre-ensamblados para fumador [I])	1
P	Manija de la puerta (inferior y superior)	2
Q	Soporte para rejilla de cocción	12

ADITAMENTOS (se muestran en tamaño real)

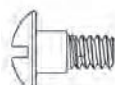
AA



Tornillo de
M6x12

Cant. 32

BB



Tornillo de
hombro de
M6x12

Cant. 8

CC



Resorte con
sujetador

Cant. 2

DD



Tuerca y
arandela
con brida
M6

Cant. 8

PREPARACIÓN

Antes de intentar ensamblar o utilizar la unidad, compare el contenido de la caja con el diagrama y la lista de partes a continuación. Si hay piezas faltantes o dañadas, no intente ensamblar este producto.

Tiempo estimado de ensamblaje: 25 minutos

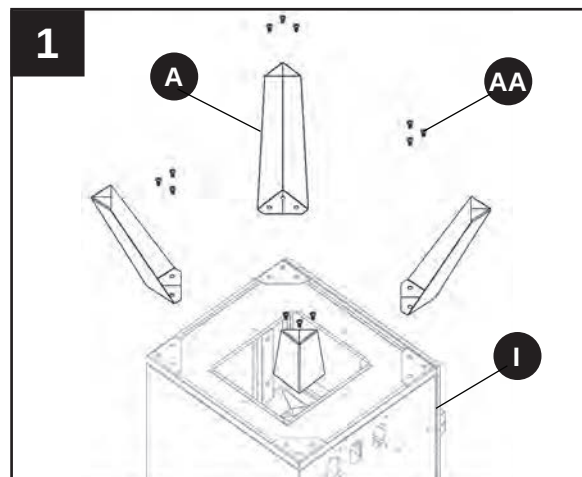
Herramientas necesarias (no se incluyen): Destornillador Phillips, llave inglesa y pinzas.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

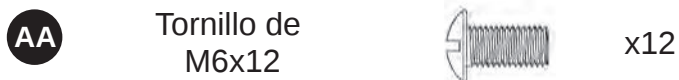
1. PRECAUCIÓN: Esta unidad es PESADA.

¡No intente realizar este paso sin ayuda!

Con la asistencia de un ayudante, gire el cuerpo del ahumador (I) boca abajo sobre una superficie estable y resistente. Alinear una pierna (A) con los agujeros de montaje en la parte inferior del cuerpo fumador y asegurar juntos con tres tornillos M6x12 (AA), enhebrar a través de los orificios desde el exterior de la unidad. Repita el procedimiento para las otras tres patas. Apriete todos los tornillos con un destornillador de estrella (no incluido).



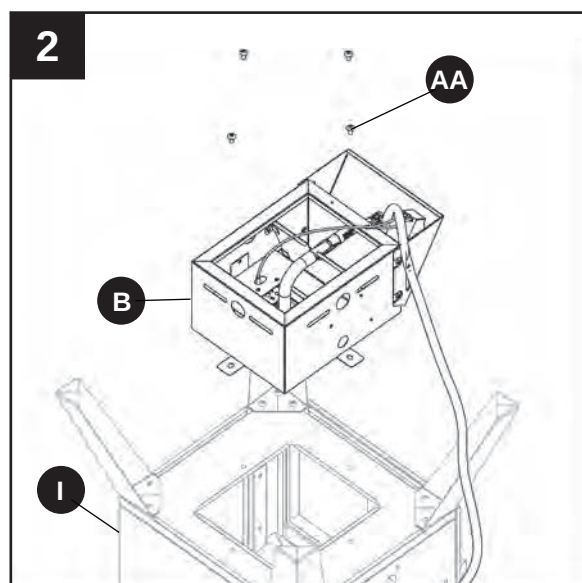
Aditamentos utilizados



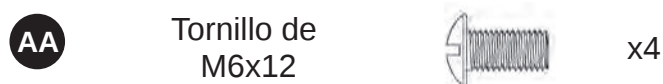
2. Instale el quemador y la unidad de control. Abra la puerta del cuerpo del ahumador (I). Coloque el quemador y unidad de control (B) al revés y ubíquelo en la parte inferior del cuerpo del ahumador (I), asegurándose que los cuatro orificios del quemador y unidad de control (B) estén alineados con los orificios del cuerpo del ahumador (I).

NOTA: La perilla de control debe estar del mismo lado que la puerta. Verifique que el quemador esté instalado de forma correcta en el orificio antes de colocar el quemador y unidad de control (B).

Enrosque cuatro tornillo de M6x12 (AA) en los orificios desde el exterior de la unidad. Apriete firmemente la unidad a la parte inferior con un destornillador Phillips.



Aditamentos utilizados



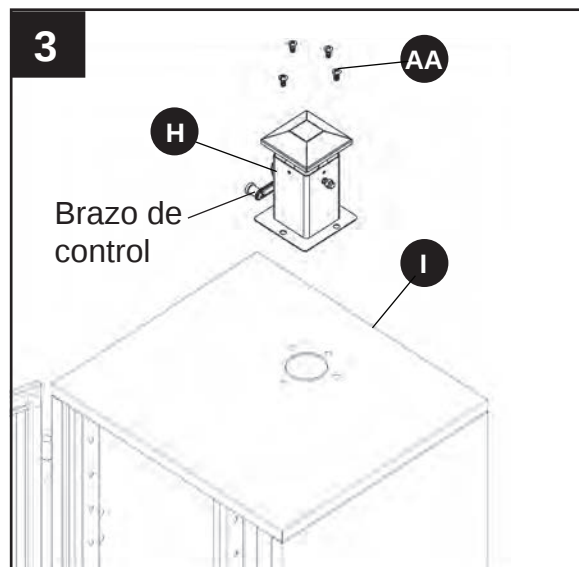
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

3. Fije el amortiguador superior.

PRECAUCIÓN: Esta unidad es PESADA.

¡No intente realizar este paso sin ayuda!

Cierre las dos puertas. Con la ayuda de otro adulto, coloque la unidad en posición vertical sobre sus patas, en una superficie firme y nivelada. Abra la puerta superior. Ubique el acumulador de humo (H) con de control el brazo hacia la derecha como se muestra. Fije el acumulador de humo (H) con cuatro tornillos M6x12 (AA). Apriete firmemente con un destornillador Phillips.



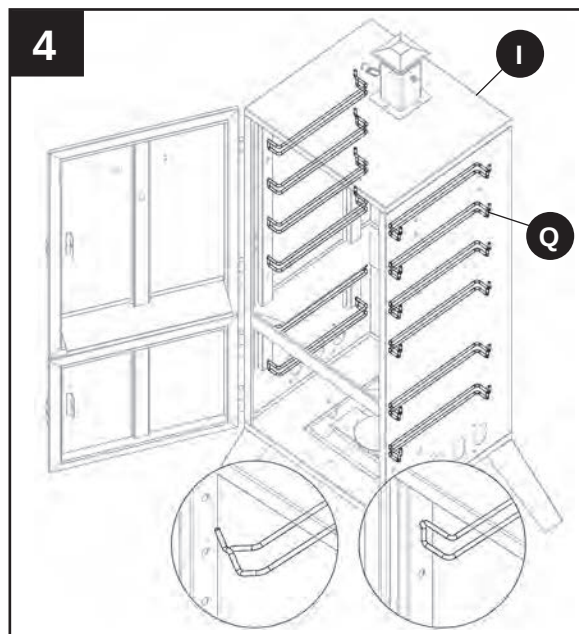
Aditamentos utilizados

AA	Tornillo de M6x12		x4
----	----------------------	--	----

4. Instale las rejillas de soporte para cocción.

Inserte los soportes para rejilla de cocción (Q) en los orificios correspondientes de la rejilla del entrepaño dentro del cuerpo del ahumador (I) desde el fondo hacia arriba.

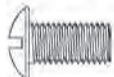
NOTA: Hay 8 posiciones para instalar las rejillas de soporte para cocción. Los soportes de la rejilla de cocción se pueden instalar en posiciones de acuerdo a propietarios necesidades.

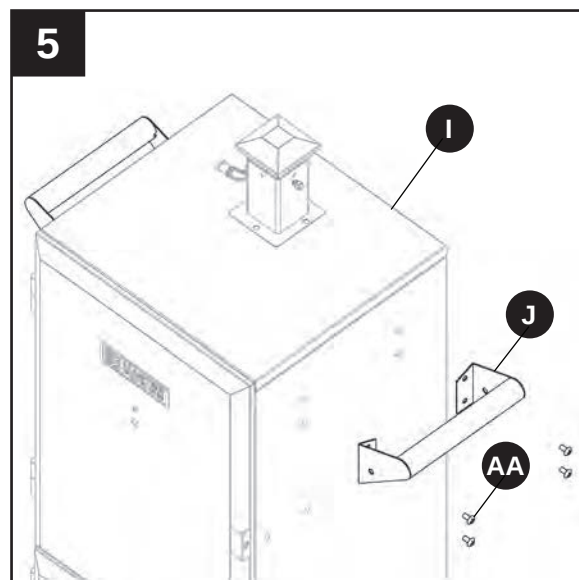


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

5. Instale las manijas de levantamiento.
Inserte cuatro tornillos M6x12 (AA) a través de los orificios de montaje en una manija (J) y en las aberturas en el lado derecho del cuerpo del ahumador (I). Use un destornillador Phillips para asegurar la manija al cuerpo del ahumador. Repita en el lado izquierdo.

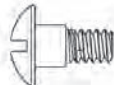
Aditamentos utilizados

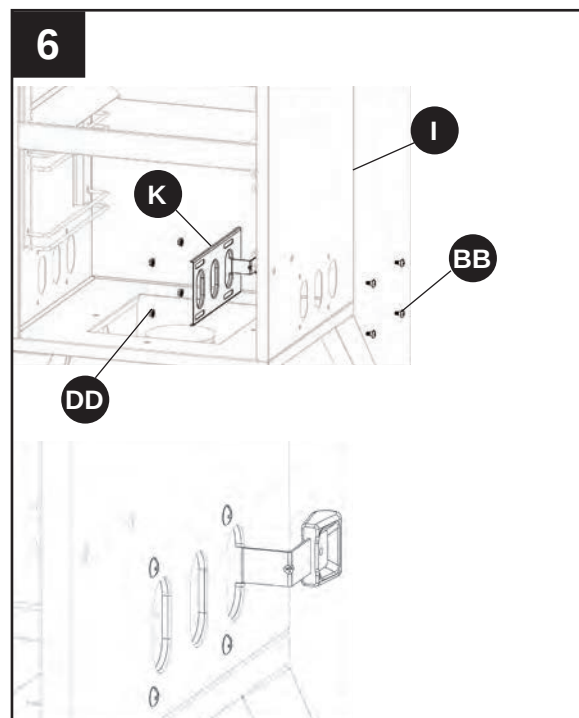
AA	Tornillo de M6x12		x8
-----------	-------------------	---	----



6. Fije los amortiguadores laterales
Los amortiguadores (K) se instalan desde el interior del cuerpo del ahumador (I). Enrosque la manija del amortiguador a través del orificio posterior de las ranuras del amortiguador lateral. Alinee el amortiguador (K) con los orificios de montaje e introduzca cuatro tornillos (BB) desde el exterior del cuerpo del ahumador (I). Asegure cada perno con una tuerca M6 (DD) desde el interior del cuerpo del ahumador (I). Use un destornillador Phillips y una llave inglesa para apretar las tuercas y pernos. No apriete demasiado. El amortiguador debe poder deslizarse fácilmente de lado a lado.

Aditamentos utilizados

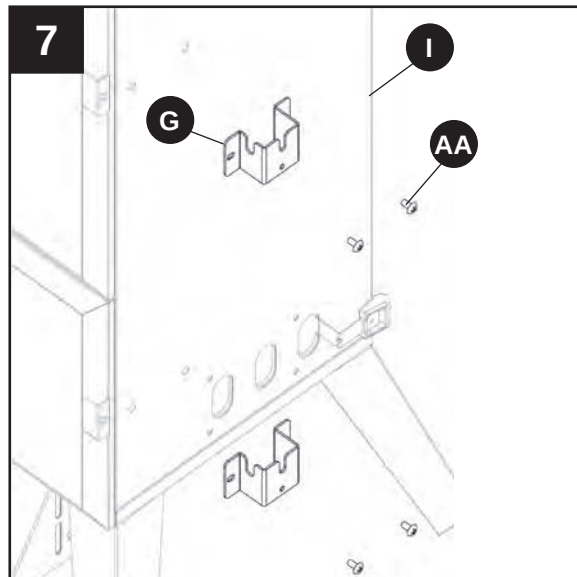
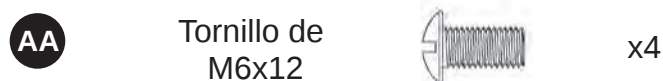
BB	Tornillo de hombro de M6x12		x8
DD	Tuerca y arandela con brida M6		x8



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

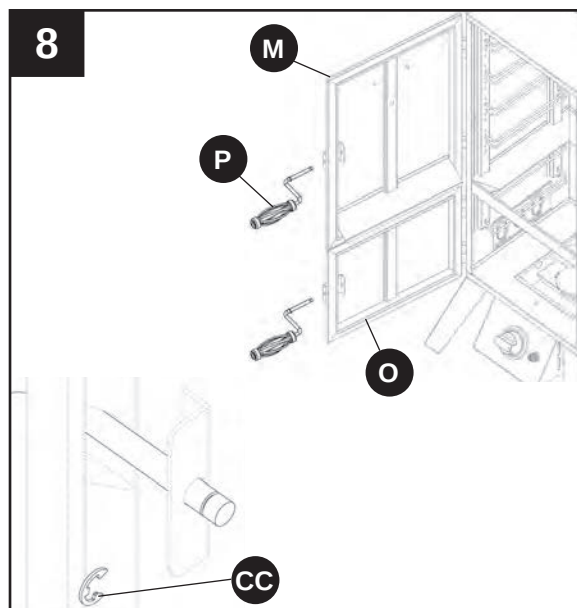
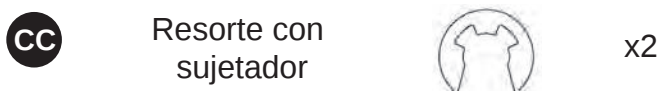
7. Instale los soportes del cerrojo de la puerta. Alinee los orificios de soporte del cerrojo de la puerta (G) con los orificios del lado derecho del cuerpo del ahumador (I). NOTA: Las ranuras en las abrazaderas (G) deben estar mirando hacia arriba. Ensartar dos tornillos M6x12 (AA) a través de los orificios del soporte de bloqueo de la puerta en los agujeros del cuerpo del ahumador (I). Apriete firmemente los pernos con un destornillador Phillips. Repita en el lado inferior derecha.

Aditamentos utilizados

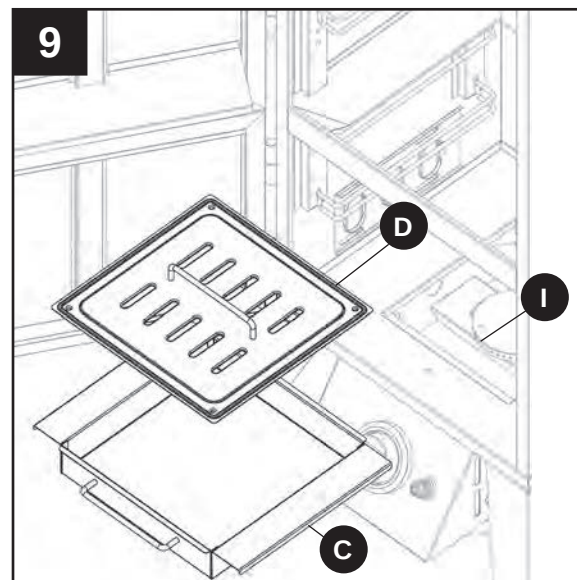


8. Fije las manijas de las puertas. Deslice la manija de la puerta (P) a través de las abrazaderas de la puerta. Use pinzas para deslizar un sujetador de resorte (CC) sobre la ranura en la manija de la puerta, como se muestra. Asegúrese de que ambos sujetadores de resorte estén apretados firmemente en las ranuras de las manijas.

Aditamentos utilizados



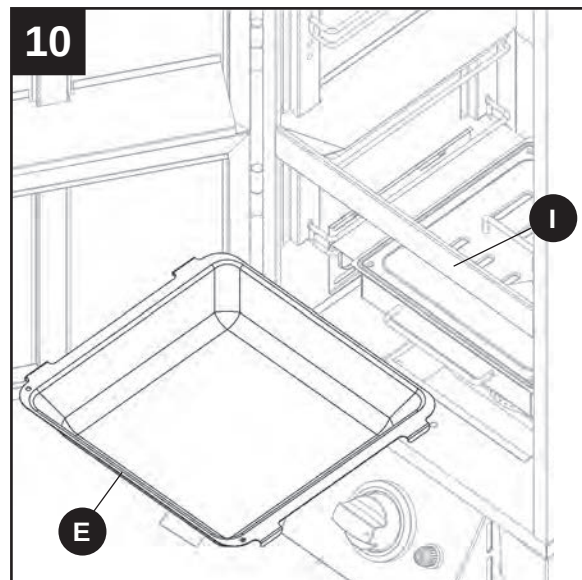
9. Instale la bandeja para astillas de madera y la tapa. Deslice la bandeja para astillas de madera (C) en las rejillas de soporte para cocción dentro del cuerpo del ahumador (I) y coloque la tapa (D) encima.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

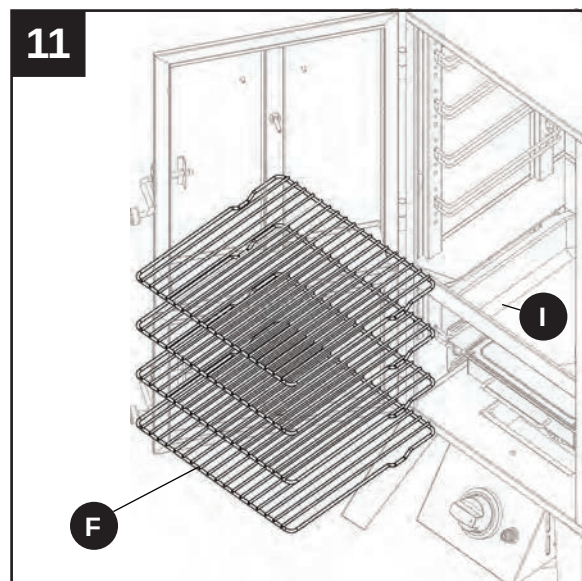
10. Instale el recipiente para agua.

Deslice el recipiente para agua (E) en las rejillas de soporte para cocción dentro del cuerpo del ahumador sobre la bandeja para astillas de madera, como se muestra.



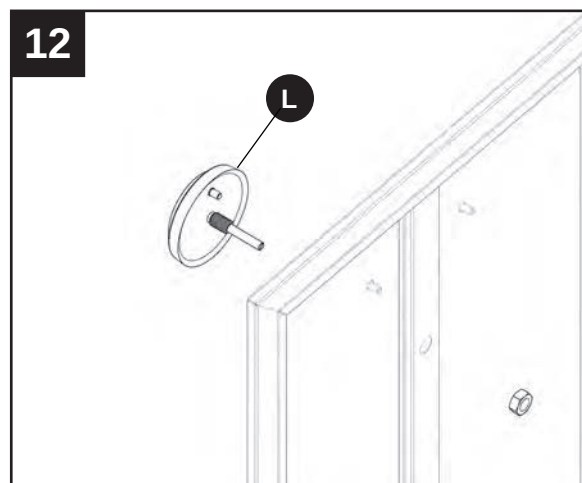
11. Instale las rejillas de cocción.

Deslice las 4 rejillas de cocción (F) en las rejillas superiores de soporte para cocción dentro del cuerpo del ahumador (I).



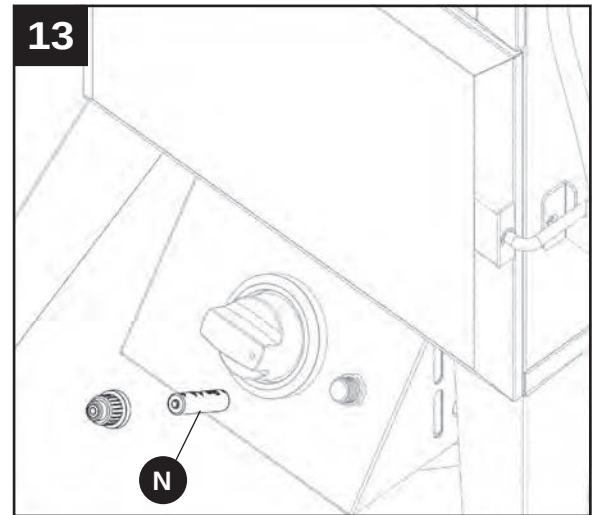
12. Monte el ensamblaje del indicador de temperatura.

Introduzca la sonda del indicador de temperatura (L) a través del orificio medio de la puerta del ahumador desde el exterior. Use una llave inglesa para asegurar la tuerca.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

13. Para instalar la batería "AAA" (R), retire el botón de ignición, gírelo en dirección contraria a las manecillas del reloj e inserte la batería "AAA" (R) con el extremo positivo hacia afuera. Vuelva a instalar el botón de ignición, gírelo en dirección de las manecillas del reloj; apriete bien.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS PROPANO



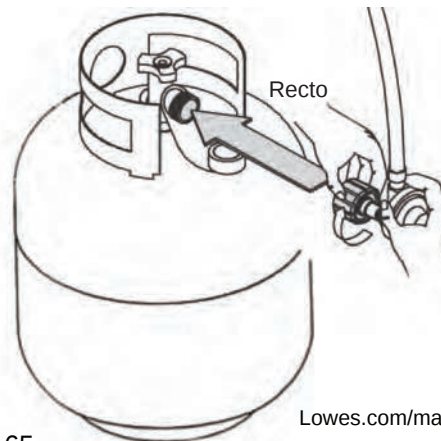
ADVERTENCIA

SE DEBEN SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.

1. La perilla del tanque de gas propano debe estar cerrada. Asegúrese de girar la perilla en sentido de las manecillas del reloj hasta que se detenga por completo. Se debe adaptar el sistema de suministro del tanque para la extracción de vapores.
2. Verifique que la perilla de control en la unidad de control esté apagada.
3. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas propano y la tuerca de acoplamiento.
4. Sostenga el regulador con una mano e inserte la boquilla en la salida de la válvula. Asegúrese que la boquilla esté centrada en la salida de la válvula. El acoplamiento se conecta a grandes roscas externas en la salida de la válvula. Tenga cuidado, no rosque transversalmente la conexión.
5. Apriete a mano el acoplamiento en sentido de las manecillas del reloj hasta que se detenga por completo. Apriete sólo con la mano de manera firme. No use herramientas.



PRECAUCIÓN: En el proceso de conexión, asegúrese que el conector de entrada del regulador coincida con la salida de la válvula del tanque de manera correcta, segura y firme.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

 **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la manguera no toque el cuerpo del ahumador.

Cualquier cilindro de suministro de gas propano líquido debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para este tipo de cilindros del Departamento de transporte de EE.UU. (DOT, por sus siglas en inglés) CFR 49 o la Ley Nacional de Canadá para cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, CAN/CSA B339. El electrodoméstico solo se debe utilizar con el tanque de extracción de vapor vertical de 9,07 kg, y debe incluir un anillo para proteger la válvula del cilindro.

A. **NO** almacene cilindros de gas propano de reserva a debajo o cerca del ahumador.

B. **NUNCA** llene el cilindro a más del 80% de su capacidad.

C. **NO** almacene el cilindro en interiores.

 **ADVERTENCIA:** SE DEBEN SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.

 **ADVERTENCIA:** Si no sigue con precisión las instrucciones A, B y C, podría provocar un incendio y ocasionar lesiones graves o la muerte.

Este ahumador está diseñado únicamente para trabajar con gas propano. El cilindro de gas utilizado debe incluir un anillo para proteger la válvula. Se debe adaptar el sistema de suministro del cilindro para la extracción de vapores. No permita que ingrese suciedad o algún material extraño en la conexión del tanque si no está acoplado al sistema de suministro de combustible. Utilice la tapa protectora provista.

 **ADVERTENCIA:** SE DEBEN SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE ESTA PÁGINA PARA EVITAR INCENDIOS, DAÑOS Y/O LESIONES.

La salida del cilindro debe tener la terminación de conexión de gas tipo 1 para que coincida con la manguera de gas que viene con el ahumador. Se debe usar el regulador de presión y el ensamble de manguera provistos con el electrodoméstico por el fabricante. Los reguladores de presión y ensambles de las mangueras de repuesto deben ser los especificados por el fabricante del electrodoméstico.

No se debe utilizar esta unidad con un sistema de suministro de gas propano no autónomo.

Los reguladores de presión/válvula están configurados de fábrica a las presiones de funcionamiento correctas. No se deben realizar ajustes a estas configuraciones.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Búsqueda de fugas

Luego de realizar las conexiones, compruebe que no haya fugas con una solución jabonosa.

1. Con las válvulas cerradas, coloque la solución de búsqueda de fugas (una mezcla de detergente y agua en partes iguales) en todas las conexiones y los conectores por donde circule el gas.
2. Abra la válvula del tanque.

La presencia de burbujas donde se humedeció con la solución indica una fuga de gas. Si detecta fugas o huele u oye gas, cierre la válvula y repare la fuga o reemplace la pieza defectuosa. No use el ahumador hasta que haya corregido todas las fugas.

Para la extracción de vapores, los tanques de gas propano solo deben operarse en posición vertical.

Si el producto no está en uso, se debe cerrar el paso de gas en el cilindro de suministro y se debe desconectar el cilindro del electrodoméstico.

Puede almacenar la unidad en interiores solo si desconecta y retira el cilindro del electrodoméstico. No almacene el cilindro en interiores.

Antes del primer uso

Retire todo elemento colgante o correas de plástico, si las hay.

Antes de cocinar alimentos en el ahumador, es importante que lo “aclimate”. La aclimatación sella la pintura y el interior del ahumador para acentuar el sabor, la durabilidad y el desempeño general.

Para aclimatar el ahumador, solo utilícelo como lo haría normalmente para cocinar cualquier alimento. Necesitará seguir los procedimientos de funcionamiento en las próximas secciones de este manual.

Usando la madera saborizante y los marinados que elija, caliente el ahumador a una temperatura baja (alrededor de 79,4 °C (175 °F)) durante 45 a 60 minutos. Deje que el ahumador se enfríe y limpie el agua y la madera.

Una vez que la aclimatación esté completa, el interior del ahumador tendrá un revestimiento aclimatado duradero.

Agregar agua

Para agregar agua antes de cocinar, simplemente quite el cuenco para agua y llénelo con agua ligeramente por debajo del borde. Vuelva a colocar el cuenco en el ahumador. Se recomienda verter agua antes de cocinar. Para añadir agua mientras cocina, si escucha un sonido sibilante que indica que falta agua o necesita añadir agua, abra la puerta inferior con cuidado y evite inhalar el humo. Use una cubeta de agua de cuello largo, como una tetera, colóquese lo más alejado posible del ahumador y llene el cuenco para agua hasta 2,54 cm por debajo del borde .



PRECAUCIÓN: NO jale el cuenco para agua más afuera que la rejilla cuando el ahumador esté caliente.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Consejo de cocción

Forre el cuenco para agua con papel de aluminio antes de cada uso. Esto facilita la limpieza y ayuda a que el cuenco para agua dure más tiempo.

Para agregar agua de manera fácil y segura, utilice una regadera limpia con boquilla larga.

Añadir astillas de madera

Para agregar astillas de madera antes de cocinar, simplemente llene la caja para astillas de madera con las astillas de madera dura saborizantes de su elección. La cantidad y el tipo de madera que utilice dependen completamente de la intensidad de sabor que desee. Después de haber llenado la bandeja, colóquela la tapa e introdúzcala en el ahumador.

Para agregar astillas de madera mientras cocina, recomendamos utilizar tenazas o pinzas con manijas largas para retirar la tapa de la bandeja y colocar las piezas en la bandeja sin extraerla. No se recomienda retirar la bandeja mientras el ahumador está en uso.



PRECAUCIÓN: La caja para astillas de madera y su tapa se calientan mucho. Evite manipularlas mientras están en uso. Siempre use guantes para horno de protección cuando manipule componentes calientes.

- Las astillas de madera pequeñas actúan mejor en la bandeja.
- Utilice madera dura seca como nogal, pacana, manzano, cerezo o mezquite.
- Para producir más humo y evitar el quemado rápido, primero coloque las astillas de madera en remojo en un tazón de agua aparte por 20 minutos como mínimo, o envuelva las astillas en papel de aluminio perforado.
- Gran parte del sabor ahumado se obtiene dentro de la primera hora de cocción. Generalmente no es necesario agregar astillas después de la primera hora, salvo que desee lograr un sabor ahumado más intenso.

Siempre siga las recomendaciones de limpieza y cuidado del fabricante. Rastree su suministro de combustible. Considere tener un tanque de repuesto cerca como respaldo en caso de que se acabe el combustible durante el proceso de ahumado.

Consejos para ahumar

A continuación encontrará una lista de las maderas más comunes para ahumar e información sobre cada una de ellas.

Tipo de madera	Alimentos sugeridos	Comentarios
Manzano	Carnes de todo tipo	Sabor suave y dulce con un leve toque frutal. Cada especie de manzano debe ofrecer un sabor levemente diferente. El humo de manzanos produce un efecto dorado atractivo.
Almendro	Carnes de todo tipo	Ofrece un humo dulce con un sabor avellanado natural.
Fresno	Pescado y carnes rojas	Sabor muy suave
Citrus	Cerdo y pollo	La madera de limoneros y naranjos produce un sabor suave y frutal.
Cerezo	Cerdo y res	Sabor frutal y suave.
Madera de árboles frutales	Cerdo, aves y pescado	La madera de durazneros, perales y ciruelos produce un humo dulce suave y un leve sabor frutal.
Parra	Aves, animales de caza y cordero	La madera de parra produce mucho humo. Con poca cantidad de madera es suficiente. Produce un sabor ácido que tiene un toque frutal.
Nogal	Cerdo y res	El nogal produce un sabor muy fuerte, por lo tanto se recomienda comenzar despacio con esta madera.
Arce	Cerdo y aves	Suave y dulce.
Mezquite	Res, pollo y pescado	Tenga cuidado porque esta madera se calienta mucho al quemarse. De forma similar a la madera de nogal, la de mezquite produce un sabor intenso.
Roble	Carnes rojas, animales de caza, costillas y pescado	Otra madera que produce un humo espeso. Comience despacio con esta madera.
Pecan	Costillas y carnes rojas	Produce un humo suave que ofrece un sabor dulce y avellanado.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Tiempos y temperaturas de ahumado sugeridos

Tenga en cuenta que estas son solo pautas. Todos los ahumadores son distintos. Considere otras variables como las condiciones climáticas, el viento, la temperatura ambiente, etc., ya que el proceso puede variar en una hora o más.

Alimentos para ahumar	Temperatura sugerida de ahumado	Tiempo estimado para completarlo
Falda (en trozos o desmenuzada)	225°	1,5 horas por cada 0,45 kg
Espalda de cerdo (en trozos o desmenuzada)	225°	1,5 horas por cada 0,45 kg
Pollo entero	250°	4 horas (aproximadamente)
Muslos de pollo	250°	1,5 horas
Cuartos de pollo	250°	3 horas
Pavo entero: 5,44 kg	250°	6,5 horas
Pata de pavo	240°	4 horas
Pastel de carne	250°	3 horas
Costillas	250–300°	6 horas
Costillas de lechón	225–240°	5 horas
Maíz	225°	1,5 a 2 horas
Papas	225°	2 a 2,5 horas

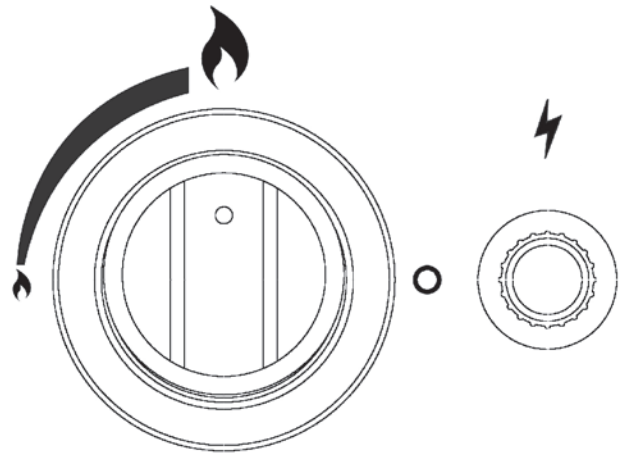
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO

⚠ PRECAUCIÓN: Si la llama se apaga de manera accidental durante el encendido o el funcionamiento, APAGUE la válvula del tanque de inmediato y APAGUE la perilla de control.

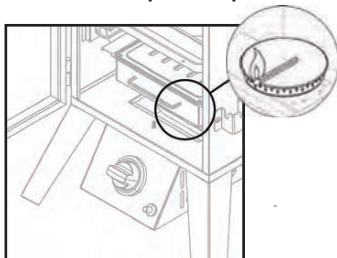
Instrucciones de encendido del encendedor

1. Verifique que no haya fugas en las conexiones con la prueba de “agua jabonosa” que se explicó en la página 63 para “búsqueda de fugas”.
2. Abra todas las puertas del gabinete del ahumador. Siempre mantenga la puerta abierta durante el encendido.
3. Revise el tubo venturi o el quemador, la instalación del regulador, y la instalación de la ventilación en busca de obstrucciones. Retire todos los objetos o materiales extraños.
4. Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición “OFF” ○ (Apagado).
5. Abra totalmente la válvula del tanque girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj.
6. Presione el botón de encendido de la unidad de control durante 1 a 2 segundos y luego presione y gire la perilla de control a “HIGH” (Alto), con el botón de encendido presionado. En este punto, el quemador debe encenderse.
7. Si el quemador no enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a “OFF” ○ (CERRADO) inmediatamente. Espere 5 minutos y repita los pasos 6 y 7 anteriores.
8. Si aún el quemador no se enciende, intente hacerlo con fósforos según las instrucciones.
9. Cuando el quemador esté encendido, cierre la puerta inferior para permitir que se acumule el calor. El acumulador de humo de la parte superior del ahumador se puede ajustar para permitir la ventilación y combustión adecuadas. NUNCA CIERRE EL ACUMULADOR DE HUMO POR COMPLETO.



Procedimiento de encendido manual

1. Repita los pasos 1 al 5 del sistema de iluminación del encendedor (PÁGINA 69).
2. Abra la puerta inferior, Coloque un fósforo encendido en el quemador como se muestra. Rápidamente gire la perilla de control a la posición “HIGH” (Alto). Si el quemador continúa sin encenderse en un lapso de 5 segundos, gire la perilla de control a la posición “OFF” ○, espere 5 minutos para que se disipe el gas. Repita el proceso.



Consejo de cocción: Ajuste del regulador

 **ADVERTENCIA:** Los reguladores de tiro en el cuerpo del ahumador y la manija en el acumulador de humo se calientan mucho cuando se cocina. Siempre use guantes resistentes al calor cuando realice ajustes.

- Para un mejor desempeño, gire el ahumador para que la parte frontal o posterior del cuerpo apunte hacia el viento. Esto permite que los ajustes de los reguladores de tiro sean más eficaces y correctos.
- Los dos reguladores del cuerpo del ahumador nunca deben estar cerrados por completo.
- La abertura del regulador de tiro del acumulador de humo ayuda expeler tanto el calor como el humo.
- La clave para un ahumado eficaz está en observar el indicador de calor de la puerta y ajustar el regulador de tiro según corresponda.
- El mantenimiento de la temperatura se controla mejor dando distintas configuraciones de ajuste del regulador de tiro.

Apagar el ahumador

 **PRECAUCIÓN:** El ahumador se calienta mucho cuando está en uso. No toque ninguna parte del ahumador, excepto la manija de la puerta y la perilla de control del quemador. Puede ser necesario que utilice guantes de protección.

1. Apague la perilla de control del quemador presionándola y girándola a la posición "OFF". La llama del quemador debe apagarse.
2. Apague la válvula del cilindro de gas propano haciendo girar la perilla en dirección de las manecillas del reloj hasta que se detenga. Siga todas las advertencias y precauciones de seguridad antes de retirar la carne del ahumador o preparar la unidad para almacenarla.

Añadir astillas de madera

Podría ser necesario añadir más madera para mantener o incrementar la temperatura de cocción.

 **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado ya que se pueden producir llamaradas cuando el aire fresco entra en contacto repentino con el fuego. Al abrir la puerta, mantenga las manos, rostro y cuerpo a una distancia segura del vapor caliente y llamaradas.

1. Apártese y abra con cuidado la puerta de la caja del ahumador permitiendo que el calor y el vapor escapen lejos de su rostro. Tenga cuidado ya que se pueden producir llamaradas cuando el aire fresco entra en contacto repentino con el fuego. Inspeccione el nivel en la bandeja.
2. Usando guantes para horno/de protección retardadores de llamas, apártese a una distancia segura y use tenazas de cocina largas para remover las cenizas en los carbones calientes. Use tenazas de cocina para añadir madera a la bandeja, teniendo cuidado de no levantar cenizas y chispas

 **ADVERTENCIA:** Nunca agregue líquido encendedor para carbón a los carbones calientes o incluso tibios, ya que podría producirse un retroceso de llamas y causar quemaduras graves.

3. Cierre la puerta de la caja del ahumador y deje que la comida se siga cocinando.

Permita que las cenizas se enfríen por completo antes de limpiar o volver a usar el ahumador.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Seguridad y mantenimiento después del uso

 **ADVERTENCIA:** Tenga precaución al levantar o mover el ahumador para evitar dolores por lesiones de espalda.

- **NO** almacene el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o en lugares donde pueda existir la presencia de vapores inflamables. Mantenga el área cercana al ahumador despejada de materiales y vapores combustibles.
- **NO** almacene este ahumador en lugares accesibles para niños o mascotas. Almacene el ahumador en un lugar seco y protegido. Desconecte el cilindro del ahumador.
- **NO** permita que nadie realice actividades alrededor del ahumador después de su uso hasta que se haya enfriado. El ahumador se calienta durante del uso y permanece así por algún tiempo.
- **NO** deje cenizas calientes sin supervisión hasta que el ahumador se enfríe por completo.
- El ahumador se calienta de modo excesivo; permita que este se enfríe por completo antes de manipularlo. Si debe manipular el ahumador cuando está caliente, use SIEMPRE guantes para horno de protección o guantes resistentes al calor. Permita que el ahumador se enfríe antes de retirar y limpiar la bandeja de recolección de grasa.
- Deseche las cenizas frías envolviéndolas en papel de aluminio resistente y colocándolas en un contenedor no combustible.
- Si debe desechar las cenizas en menos tiempo del que les toma enfriarse por completo, retire la caja para astillas de madera del ahumador con guantes resistentes al fuego. Coloque las cenizas en papel de aluminio resistente y sumérjalas completamente en agua antes de desecharlas en un contenedor no combustible.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

 **PRECAUCIÓN:** Realice todos los procedimientos de cuidado y mantenimiento cuando el ahumador esté apagado y frío. Todo el mantenimiento debe realizarlo una persona de servicio calificada.

Limpie el cuenco para agua y la rejilla de cocción con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien. También puede aplicar una capa de aceite de cocina o de aceite en aerosol en el cuenco para agua y la rejilla de cocción.

Revise con frecuencia que no haya nidos de insectos ni insectos en los tubos venturi y del quemador. En caso de haberlos, límpielos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo del ahumador. También asegúrese de que el ahumador no tenga objetos extraños que obstruyan el flujo de combustible y de aire de ventilación.

Para limpiar el interior y el exterior del gabinete del ahumador, simplemente utilice un paño húmedo. No se recomienda lavarlo con una manguera. Se deben secar los restos de humedad y no permitir que se acumulen al interior o en la parte superior del ahumador. Una vez limpio, puede recubrir el interior del gabinete del ahumador con un poco de aceite de cocina o aceite en aerosol.

Si se produce oxidación en la superficie exterior del ahumador, limpie el área con lana de acero o tela de esmeril y pinte con una pintura resistente al calor para trabajo pesado.

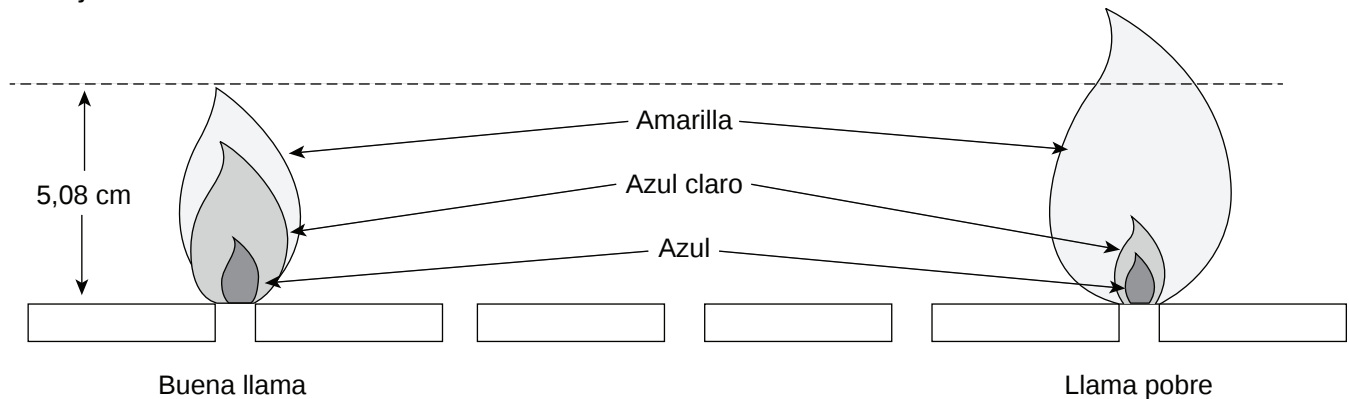
NUNCA aplique pintura adicional al interior del ahumador. Si hay oxidación dentro del ahumador, límpielo con lana de acero o tela de esmeril y aplique una capa delgada de aceite de cocina o aceite en aerosol para ayudar a minimizar la oxidación recurrente.

Cuando un tanque de gas propano no está conectado, y para ayudar a evitar que suciedad u otras partículas extrañas obstruyan el conector del regulador, cuelgue el extremo de la manguera y el ensamble del regulador en el cable de retención del cable.

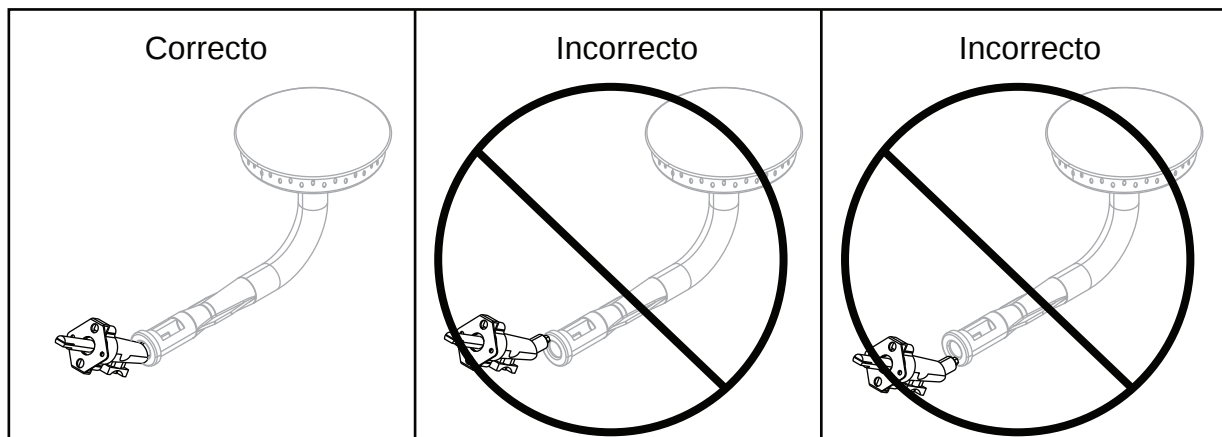
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Mantenga despejadas y limpias las aberturas de ventilación del compartimiento del cilindro.

Inspeccione las llamas en el quemador a través del orificio de observación en el lado izquierdo del quemador y la unidad de control. Una buena llama debe ser de color azul con la punta amarilla y debe medir entre 2,54 y 5,08 cm de alto. Si las llamas son demasiado amarillas e irregulares, es posible que haya depósitos de alimentos o residuos de aceite en el quemador. Intente limpiar la superficie del quemador con agua caliente jabonosa y los orificios con un limpiador de tuberías para mejorar las llamas.



También se pueden producir llamas pobres por una unión deficiente del tubo venturi al orificio. Apague la perilla de control y la válvula del cilindro. Siempre permita que el ahumador se enfríe antes de limpiar o revisar el ensamble. Asegúrese de que el orificio de la válvula de control coincida por completo con el tubo mezclador del quemador según observa desde abajo del electrodoméstico. El tubo venturi del quemador se debe superponer al orificio y ambos deben formar una línea recta como se muestra.



⚠ ADVERTENCIA: Si no siguen las instrucciones anteriores, puede producirse una explosión y causar lesiones graves o la muerte.

Para proteger el ahumador de las condiciones climáticas, manténgalo siempre cubierto cuando no está en uso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de 8 a.m. - 8 p.m. hora estándar del Central, de lunes a viernes.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES POSIBLES
El quemador no se enciende con el procedimiento de encendido.	1. El electrodo del encendedor puede estar tapado con grasa o residuos. 2. El electrodo del encendedor puede tener un cable suelto o desconectado. 3. No se produce chispa alguna. 4. No hay flujo de gas o la válvula del tanque no está abierta. 5. Bloque contra vapores en la tuerca del acoplador del tanque de gas propano.	1. Limpie el electrodo del encendedor. 2. Revise la conexión y vuelva a conectar los cables sueltos o desconectados. 3. Reemplace las baterías AAA dentro del encendedor. 4. Asegúrese que el tanque de gas propano no esté vacío ni abierta la válvula del mismo. 5. Apague la perilla y la válvula del tanque de gas propano. Desconecte la tuerca de acoplamiento del tanque de gas propano. Vuelva a conectar e intente nuevamente.
El quemador no se enciende al utilizar un fósforo.	1. No hay flujo de gas o el flujo de gas está obstruido.	1. Verifique el nivel de combustible. Limpie el tubo venturi y el quemador.
La llama se extingue.	1. Manguera de suministro de gas desconectada. 2. Viento fuerte o en ráfagas.	1. Vuelva a conectar la manguera de suministro de gas. 2. Saque la parrilla de la zona ventosa.
Llamarada.	1. Temperaturas de cocción es excesivas. 2. Acumulación de grasa y residuos. 3. La carne tiene demasiada grasa. 4. El marinado tiene demasiado aceite.	1. Reduzca el nivel de las llamas. 2. Limpie los componentes. 3. Quite la grasa de la carne antes de cocinarla. 4. Use un marinado que no sea a base de aceite.
Llama amarilla humeante.	1. Temperatura de cocción excesiva. 2. Obstrucción en el flujo de gas. 3. Ventilación obstruida. Regulador cerrado.	1. Reduzca el nivel de las llamas. 2. Verifique y limpie el tubo venturi y el quemador. 3. Ajuste la ventilación y el regulador según corresponda.

GARANTÍA

Este ahumador de gas vertical tiene garantía por si alguna pieza está rota o dañada al momento de la compra. El quemador de acero inoxidable tiene garantía por 3 años. Todas las otras partes tienen un (1) año de garantía limitada excepto la taza para agua que garantiza que no presentará defectos por 90 días. La pintura está garantizada contra defectos por 90 días excepto oxidación, que puede aparecer después del uso repetido.

Esta garantía no cubre daños o problemas ocasionados por negligencia ni abuso o modificaciones al electrodoméstico. Los gastos de reparación no están cubiertos.

Todas las piezas que cumplan con los requisitos de la garantía se enviarán sin cargo por medio de transporte que decida GHP Group Inc. (envíos por tierra, correo de EE.UU. o servicios de paquetes postales ÚNICAMENTE). Cualquier otro gasto especial de manipulación (es decir, envíos de dos días, de la noche a la mañana, etc.) correrá por cuenta del cliente.

Todos los reclamos de garantía se aplican sólo al comprador original y requieren un comprobante para verificar la fecha de compra. No devuelva piezas a la dirección de GHP sin antes obtener un número de autorización para la devolución de nuestro departamento de servicio al cliente. Este servicio está disponible en el número gratuito 1-800-963-0211, de 8 a.m. - 8 p.m. hora estándar del Central, de lunes a viernes.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes, o limitaciones en cuanto al período de duración de una garantía, de modo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero podría tener también otros derechos que varían según el estado.

GHP Group Inc.
6440 W. Howard St.
Niles, IL USA
60714-3302

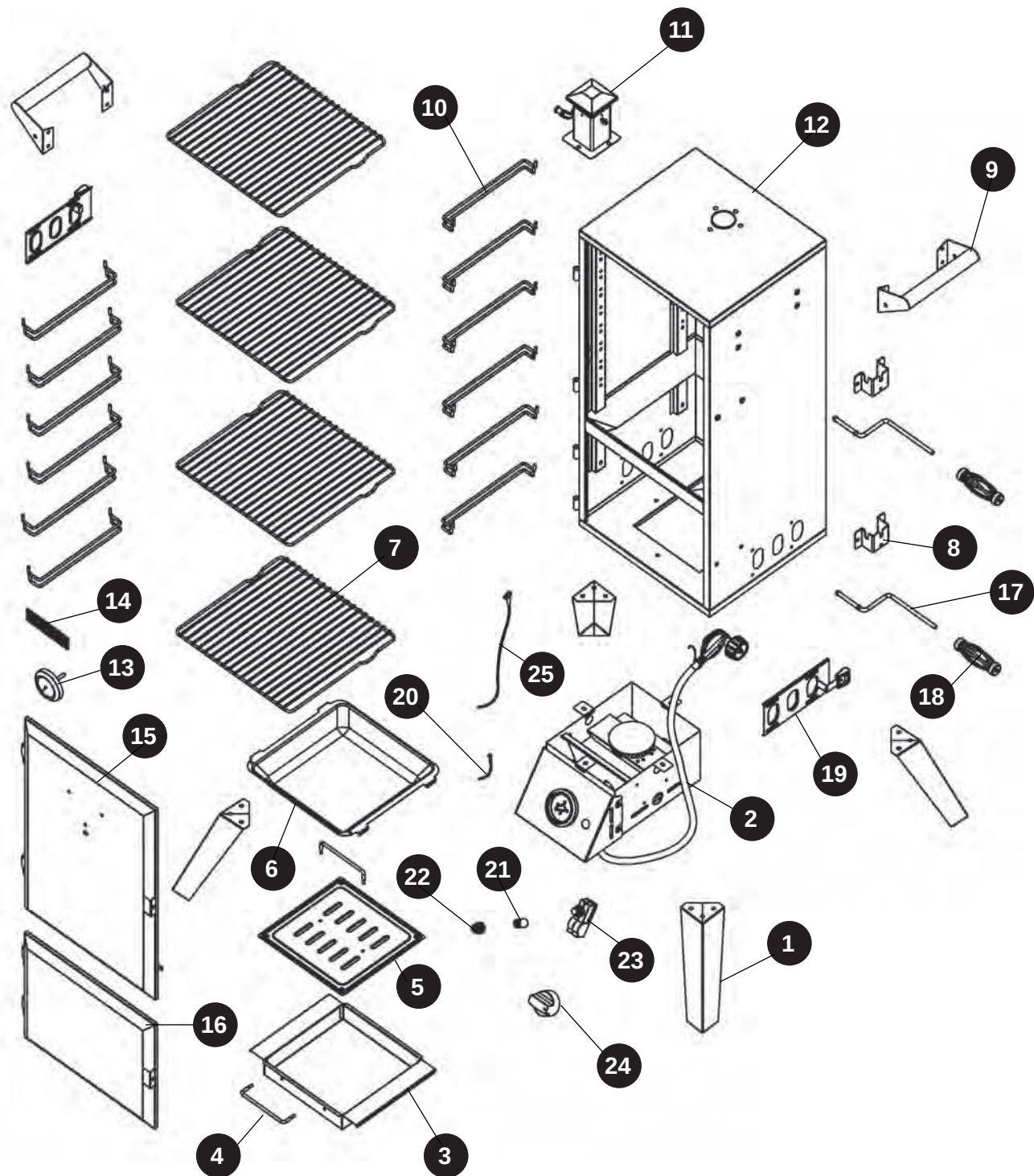
Nombre del artículo: AHUMADOR A GAS DE 2 PUERTAS
Modelo #: MFY784BDP
Artículo #: 0698105
Clasificación BTU: 15,000 BTU/Hr

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de 8 a.m. - 8 p.m. hora estándar del Central, de lunes a viernes.

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
1	Pata	301-01016-00
2	Quemador y unidad de control: incluye la caja del quemador, el quemador de hierro forjado, la abrazadera de soporte del quemador, el conjunto de la manguera de gas propano líquido y el regulador, el panel de control y el bisel de la perilla.	312-11015-00
3	Bandeja para astillas de madera	301-01028-00
4	Manija de la bandeja para astillas de madera o manija de la tapa (solamente)	301-01029-02
5	Tapa de la bandeja para astillas de madera (sin la manija)	301-01029-00
6	Taza para agua	301-02017-00
7	Rejilla de cocción (5/4 mm de dia.)	301-01014-00
8	Soporte del cerrojo de la puerta	302-01008-00
9	Manijas de levantamiento	301-01010-00
10	Soporte para rejilla de cocción	302-01030-00
11	Acumulador de humo	312-02009-00

PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA #
12	Cuerpo del ahumador	70-01-321
13	Medidor de temperatura y arandela	211-02005
14	Placa del logotipo----MasterForge	302-03002-01
15	Puerta - superior	302-02002-00
16	Puerta - inferior	302-02102-00
17	Manivela de la manija de la puerta	302-02007-02
18	Agarre de alambre de la manija de la puerta	302-02007-01
19	Placa del amortiguador lateral con manija	312-01001-06
20	Conductor a tierra del encendedor	301-01015-08
21	Sólo resorte de tapa del encendedor	301-01015-05
22	Encendedor electrónico – con tapa	301-01015-06
23	Botón de presión – tapa sólo	301-01015-03
24	Perilla de contro	301-01015-01
25	Electrodo del encendedor y cable	301-01015-07
N/A	Bolsa de aditamentos	70-09-503
N/A	Manual de instrucciones	70-10-557



Impreso en China

Master Forge & M Design® son marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados.