

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Landmann 32961 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Landmann 32961](#)

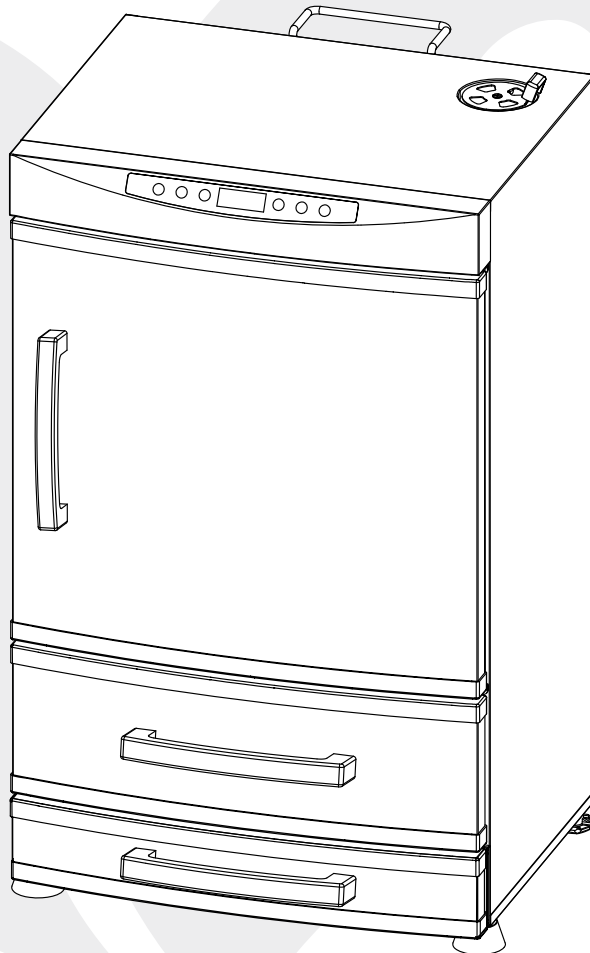


[Find Your Landmann Grill Parts - Select From 200 Models](#)

----- Manual continues below -----



Français p. 14
Español p. 29



**This appliance is for
Outdoor use only.**

**This is not a
commercial appliance.**



**ASSEMBLY, CARE AND USE INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY**

**IMPORTANT:
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**

Electric Smoker

MODEL 32961/32970

Voltage: 120VAC Amperage: 6.7A Watts: 800W Hertz: 60Hz

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at: 1-800-321-3473 8:00 AM - 5:00 PM (EST) English Only, or Email CustomerService@landmann-usa.com

Table of Contents

Important Safety Information	2	Operating Instructions.....	9
Package Contents	4	Cooking Instructions	10
Preparation	5	Care and Maintenance	10
Hardware Contents	5	Troubleshooting.....	11
Tools Required.....	5	Replacement Parts List	12
Assembly Instructions	5	Warranty	13
Initial Use Instructions	8		

Important: For Your Records

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____

Landman-USA, INC.
7405 Graham Road
Fairburn, Georgia 30213

Important Safety Information

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. Read all instructions.

- **DO NOT** use appliance for other than intended use. It is **NOT** intended for commercial use.
- This item is **NOT** intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boats.
- The smoker is **NOT** to be used as a heater.
- Use only on properly grounded outlet. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Make sure the smoker is completely assembled and ready for operation before plugging into electrical outlet. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or electrical parts in water or other liquids. Smoker should **NOT** be exposed to water at any time.
- **DO NOT** operate smoker during rain or storms. If possible, disconnect from electrical source and move smoker to dry and protected location.
- Protect electrical cord from damage, hot surfaces, and/or moisture. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble and safely operate this smoker.
- This smoker is for **OUTDOOR** use only, in a well-ventilated area. **DO NOT** operate the smoker indoors, in a garage, or in any other enclosed area or under overhead construction.
- Use caution when assembling and operating the smoker to avoid cuts and scrapes from rough or sharp edges.
- Use caution when lifting and/or moving the smoker to avoid strains or back injury. Two (2) people are recommended to lift the smoker. **DO NOT** move the smoker while it is in use. Allow the smoker to cool completely before moving or storing. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- **DO NOT** operate the smoker near or under flammable or combustible materials such as decks, porches or carports. The minimum clearance shall be at least 24 inches from any structure or combustible material.
- Operate the smoker only on stable, level, non-flammable surfaces such as asphalt, concrete, or solid ground. **DO NOT** operate the smoker on flammable surfaces such as carpet or wood decks.
- **DO NOT** place or operate on tables or counters.
- **DO NOT** store the smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors

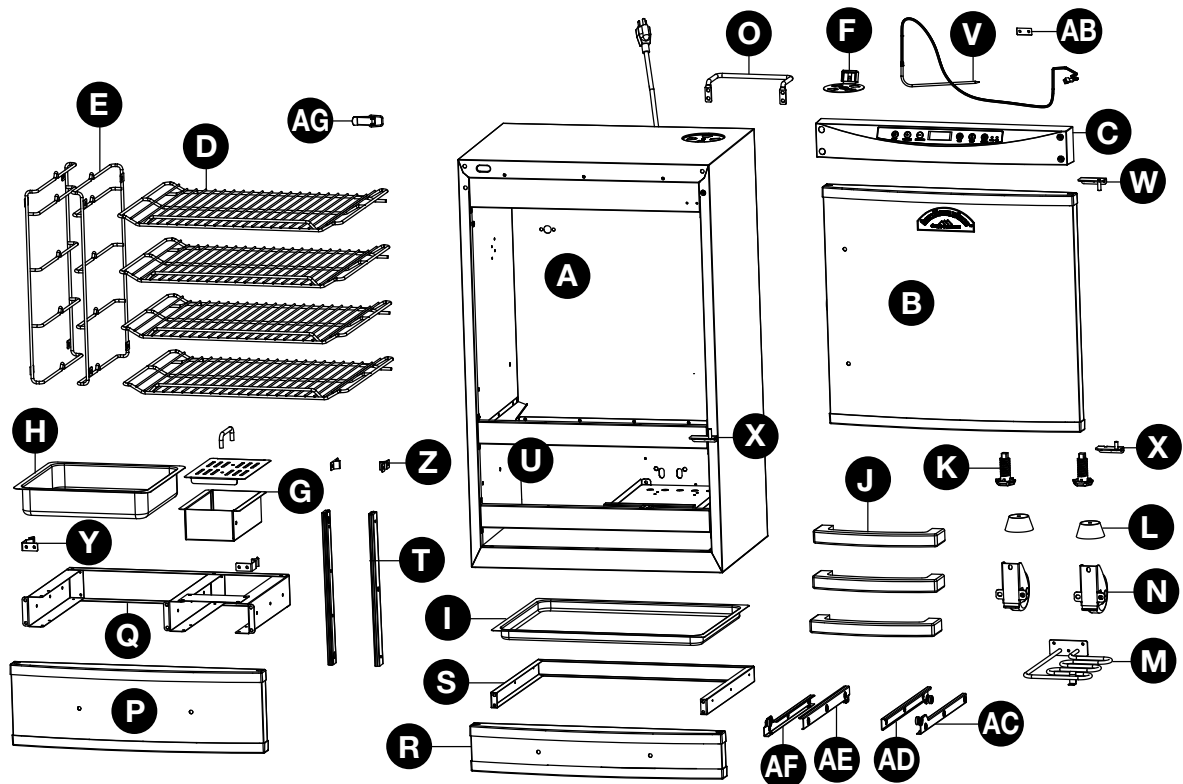
Important Safety Information

- may be present.
- Store smoker indoors when not in use – out of reach of children. **DO NOT** store or operate the smoker in an area accessible to children or pets. Store the smoker in a dry, protected location.
 - **DO NOT** leave the smoker unattended while it is in use. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 - **DO NOT** allow anyone to conduct activities around the smoker during or following its use until it has completely cooled. It is hot during operation and remains hot for a period of time.
 - **DO NOT** leave hot ashes unattended until the smoker cools completely.
 - **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs. If you must handle the smoker when it is hot, **ALWAYS** use protective mitts or heat-resistant gloves.
 - **DO NOT** cover smoking racks with any type of metal foil as this may cause serious damage to the smoker.
 - The water pan/wood chip box tray should not be moved while the smoker is operating or until the smoker has cooled sufficiently. It will contain hot liquid, hot ashes and hot grease that may cause serious injury. If you must move these components, **ALWAYS** use protective oven mitts or heat-resistant gloves.
 - Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy aluminum foil and putting them in a non-combustible container. Be sure there are no other combustible materials in or near the container. If you must dispose of ashes in less time than it takes for them to completely cool, remove the ashes from the smoker, keeping them in heavy aluminum foil and soaking them completely with water before disposing of them in a non-combustible container.
 - **DO NOT** obstruct the flow of combustion air and/or ventilation air for the smoker.
 - Use **CAUTION** when operating. Tie back long hair while operating the smoker. **ALWAYS** wear fully-covering shoes while operating the smoker.
 - **NEVER** use glassware, plastic or ceramic cookware on or in the smoker.
 - **NEVER** operate the smoker without water in the water pan. **NEVER** allow the water to completely evaporate. **DO NOT** clean this product with a water spray or similar cleaner.
 - Check the water level at least every two hours. A sizzling sound may indicate a low water level or billowing smoke may indicate no water in the water pan (grease from the meat will be falling on a hot, dry water pan). Use caution and follow the instructions in this manual for adding water while smoker is operating, as hot water may splash up and cause serious injury.
 - When using flavoring wood, add a sufficient amount prior to operation to avoid having to add wood while smoker is operating.
 - The use of accessory attachments is not recommended by the manufacturer and may cause injuries.
 - While the smoker is not in use, the electrical cord should be unplugged and stored in a safe, dry location.
 - A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.
 - Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter “W” and with a tag stating “Suitable for use with outdoor appliances”.
 - **DO NOT** use the smoker if the heating element fails to heat up. Under such conditions, the smoker should be turned to the OFF position and the electrical cord should be disconnected. Refer to “Troubleshooting” guide in this manual.
 - **DO NOT** use the smoker if the power indicator light in the electrical controller fails to function. Refer to “Troubleshooting” guide in this manual.
 - Alternative fuels such as charcoal and wood pellets should **NOT** be used with this smoker or any of its accessories.
 - Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
 - **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
 - **DO NOT** place smoker cover on the smoker if it is still hot from use.
 - All installations are to conform to local, state and federal fire codes.
 - **KEEP** fire extinguisher accessible at all times.
 - Burning wood gives off carbon monoxide which can cause death.
 - **DO NOT** burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

Package Contents



Part	Description	Quantity	Part	Description	Quantity
A	Cabinet	1	S	Bottom drawer support frame (preassembled)	1
B	Door (preassembled)	1	T	Top drawer slides (preassembled)	2
C	Control panel (preassembled)	1	U	Bottom door crossbar	1
D	Smoking rack	4	V	Meat temperature probe (preassembled)	1
E	Smoking rack side support (preassembled)	2	W	Top door hinge (preassembled)	1
F	Damper vent with guard	1	X	Bottom door hinge crossbar (preassembled)	1
G	Wood chip box with lid	1	Y	Top drawer stopper (preassembled)	2
H	Water pan	1	Z	Top drawer stopper spring	2
I	Grease pan	1	AB	Meat probe fixture (preassembled)	1
J	Handle	3	AC	Grease tray slide - right outside (preassembled)	1
K	Adjustable feet	2	AD	Grease tray slide - right inside (preassembled)	1
L	Fixed feet	2	AE	Grease tray slide - left inside (preassembled)	1
M	Heating element (preassembled)	1	AF	Grease tray slide - left outside (preassembled)	1
N	Wheel assembly	2	AG	Door latch assembly (preassembled)	1
O	Back handle	1			
P	Top drawer front panel (preassembled)	2			
Q	Top drawer support frame (preassembled)	1			
R	Bottom drawer front panel (preassembled)	1			

Preparation

Before beginning assembly of this grill, make sure all parts are present (see Package Contents on page 4 and Hardware Contents on page 5). If any part is missing or damaged, **DO NOT** attempt to assemble the product. Contact customer service for replacement parts.

Estimated assembly time: 15 - 20 minutes

Hardware Contents

AA

**M5 x 16 mm
Short Bolt**
Qty: 13

BB

**M5 x 54 mm
Long Bolt**
Qty: 6

CC

**Spring
Washer**
Qty: 13

DD

**Flat
Washer**
Qty: 6

Tools Required

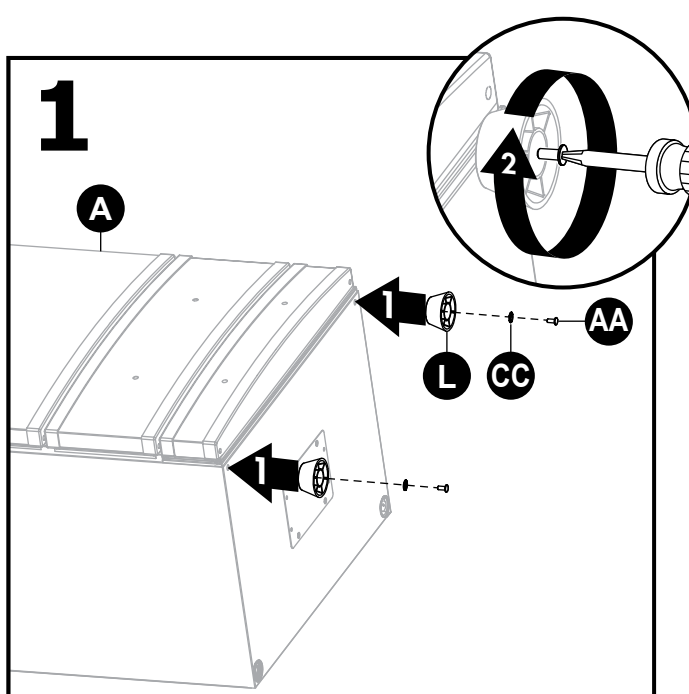


2 pt Phillips
Screwdriver

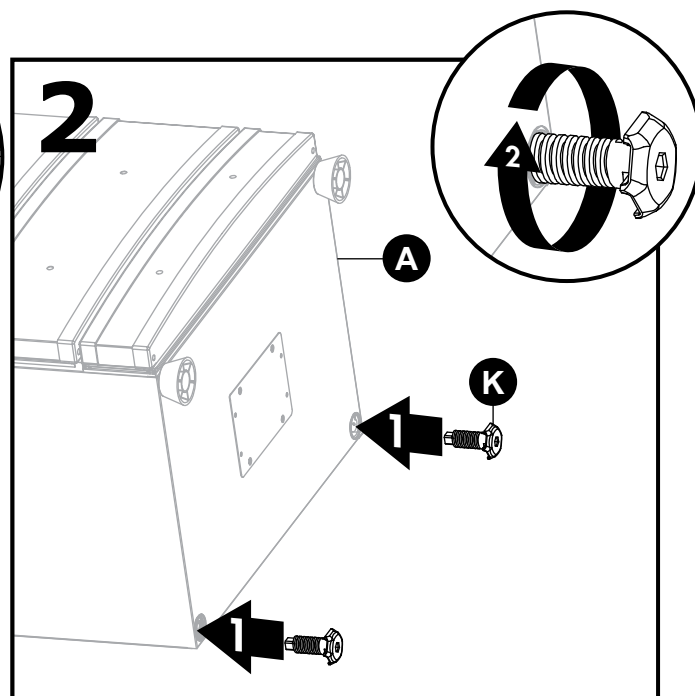


Adjustable Wrench

Assembly Instructions

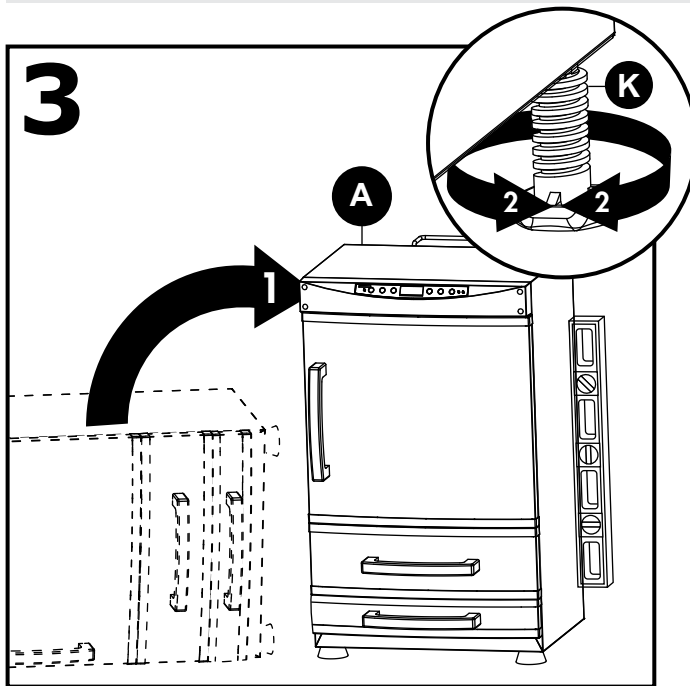


Carefully place cabinet (A) on its back. Secure fixed feet (L) onto front holes on the bottom of cabinet (A) using spring washers (CC) and short bolts (AA) and tighten.

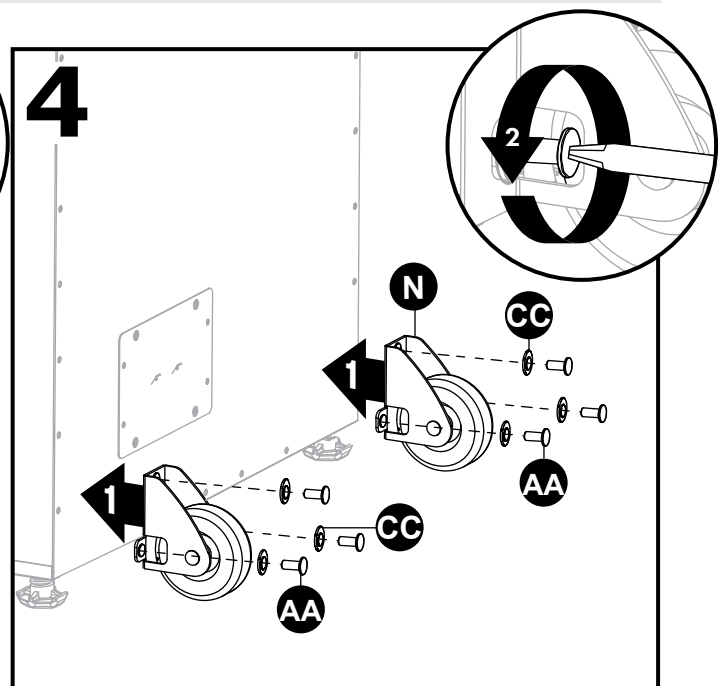


Secure adjustable feet (K) onto rear holes on bottom of cabinet (A) and tighten.

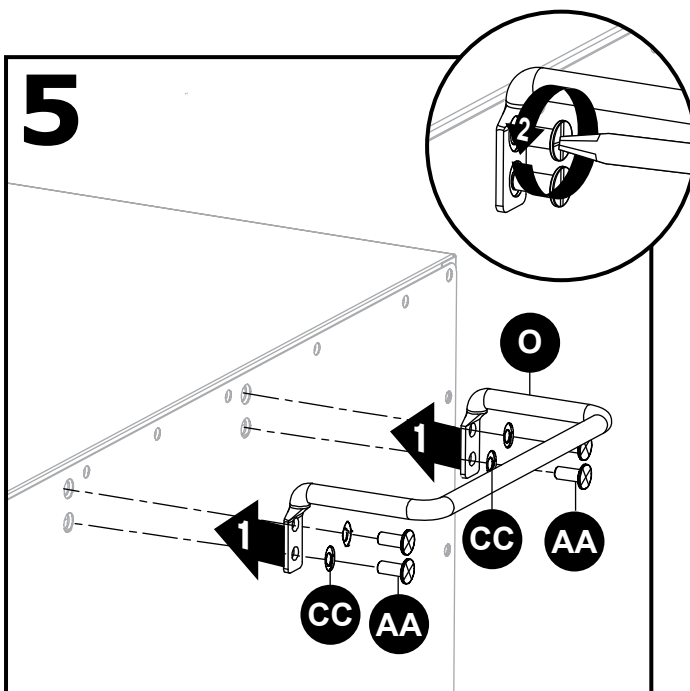
Assembly Instructions



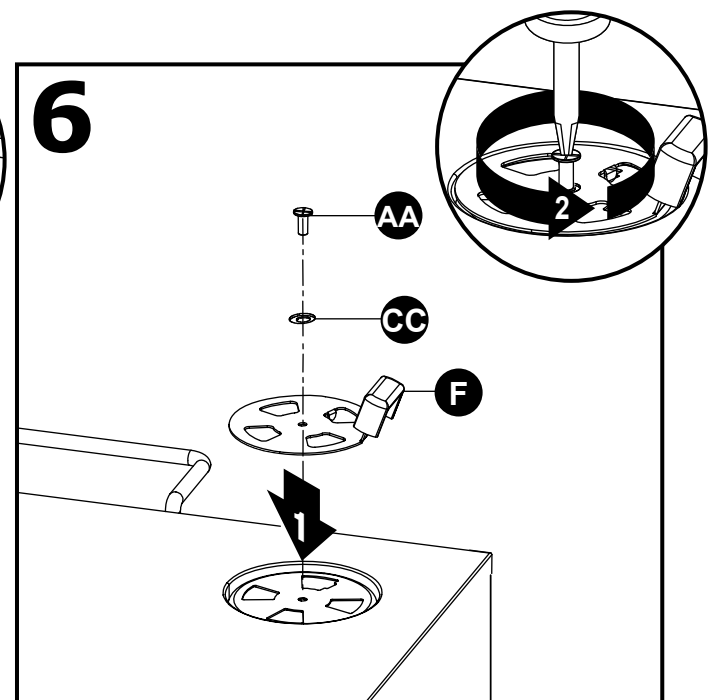
Carefully stand cabinet (A) upright. Place a level (not included) on side of unit, adjust adjustable feet (K) as needed until cabinet (A) is level.



Attach wheel assemblies (N) to rear side of cabinet (A) with three spring washers (CC) and three short bolts (AA) and loosely tighten. Once all short bolts (AA) are adequately threaded, fully tighten.



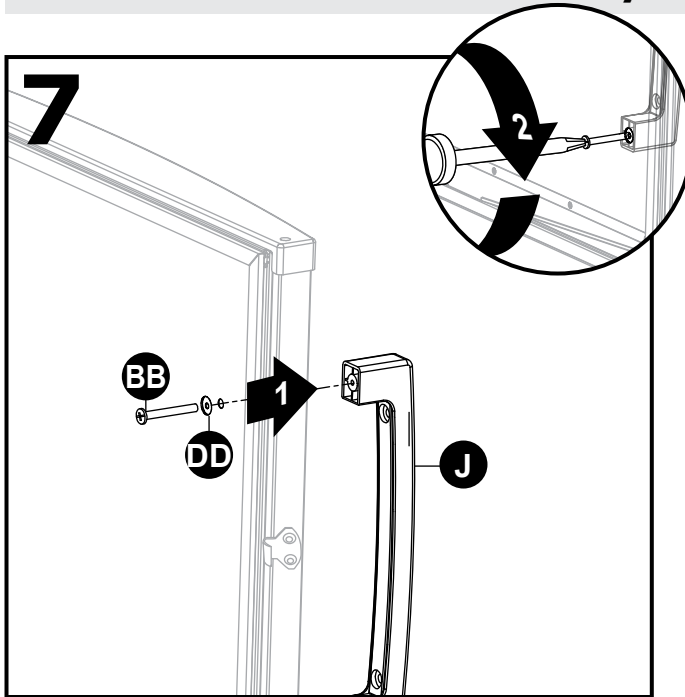
Secure back handle (O) to rear of cabinet using spring washers (CC) and short bolts (AA). Tighten bolts (AA) securely.



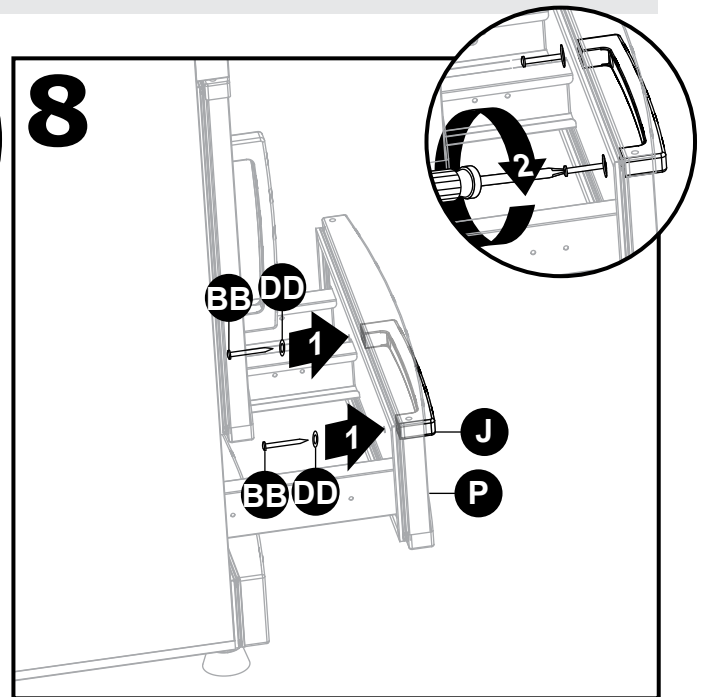
Secure damper vent with guard (F) to top of cabinet using spring washer (CC) and short bolt (AA). Tighten bolts (AA) securely. **Note:** Do **NOT** over tighten short bolt (AA).



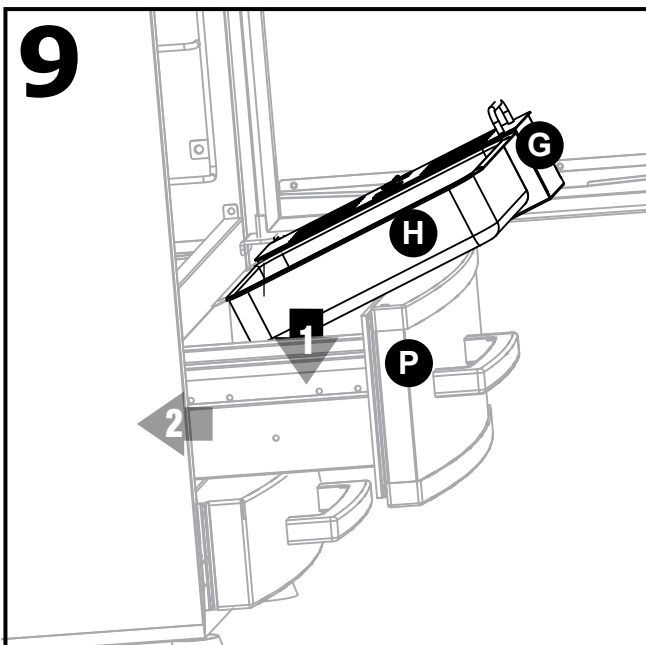
Assembly Instructions



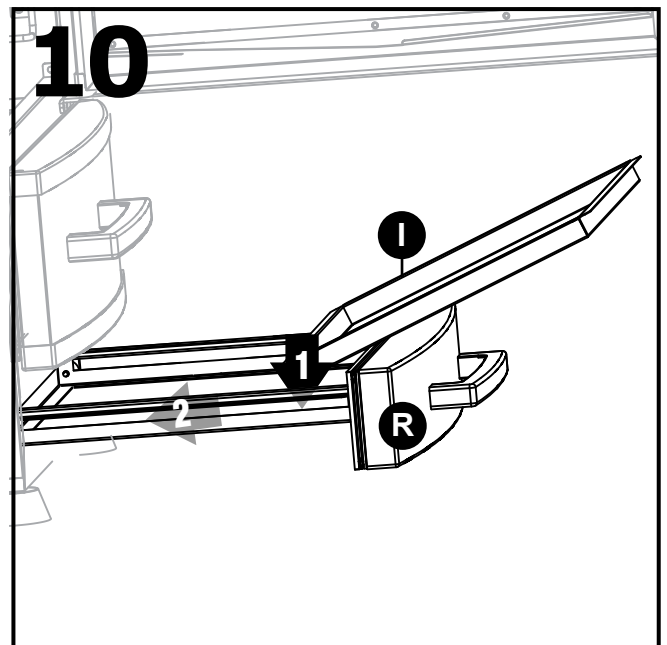
Secure handle (J) to cabinet door by partially fastening flat washer (DD) and long bolt (BB). Tighten bolts (BB) securely.



Secure handle (J) to top drawer by partially fastening flat washer (DD) and long bolt (BB). Tighten bolts (BB) securely. Repeat for bottom drawer.

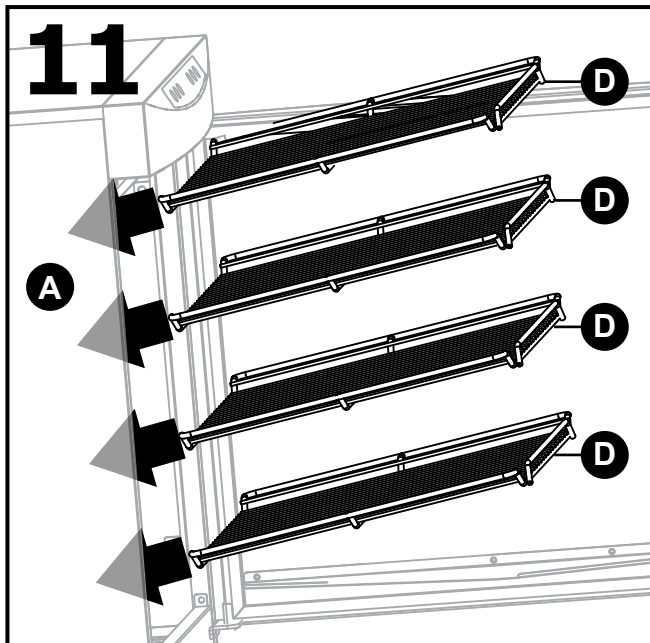


Place water pan (H) in water pan frame (left side of top drawer). Repeat same step for placing wood chip box with lid (G) in wood chip box frame (right side of top drawer).



Place grease pan (I) into grease pan frame of bottom drawer.





Insert smoking racks (D) into associated rack positions.

Note: It is recommended to keep racks inside smoker when **NOT** in use.

Note: Only use the number of racks required to hold the meat.

Initial Use Instructions

Before you cook food in the smoker, it is important to prepare the smoker.

The below procedure is designed to clean and prepare the smoker for its initial smoking. Set the temperature of the smoker to 225° F and the time to run between 2 and 3 hours (see control panel operating instructions, page 8).

For this procedure:

1. The water pan should be in its drawer position with **NO WATER** in the pan.
2. The wood chip box and lid should **NOT** be in its drawer position.

3. **DO NOT** place any food in the smoker during this procedure.

At the second hour, add wood to the wood chip box, open top drawer and **CAREFULLY** insert wood chip box with lid into its drawer position. Allow the wood to burn for the remaining hour (60 minutes).

When this procedure is completed, allow the smoker to cool and remove the wood ashes and residue from a cool or cold wood chip box. Also make sure the adjacent water pan is also cool or cold when performing this clean out.

Operating Instructions



Control Panel: Push ON/OFF button and the LED display will show the temperature setting. The smoker is ready to set the temperature and smoking time.

Note: The smoker will not start heating until both the temperature and smoking times are set.

Setting the Smoking Temperature:

1. Push the TEMP button to start the temperature setting.
2. Use the INCREASE and DECREASE buttons to set the smoker at the desired smoking temperature.

Note: The maximum temperature this smoker is capable of is 275° F.



Operating Instructions

Setting the Smoking Temperature (cont.):

3. Once the desired temperature setting is reached, push the TEMP button once to lock in the temperature.

Setting the Smoking Time:

1. Push the TIME button to start the smoking timer.
2. LED display should display a time reading of hours and minutes.
3. Use the INCREASE and DECREASE buttons to set the smoker timer to the desired smoking time.
Note: The maximum time allowed on this smoker is 24 hours.
4. Once the desired smoking time is reached, push the TIME button once to set the timer.
Note: This smoker has an automatic shut-off feature when the time reaches 00:00. If the smoking is not completed, reset timer for the remaining smoking time desired.

Checking the Meat Temperature Probe:

1. Optimally, the meat temperature probe (V) should be inserted in the meat prior to starting the smoker.
2. With the meat temperature probe (V) in the meat, the interior temperature of the meat will be displayed on the LED display when the MEAT button is pushed. Push the MEAT button again to return the LED display back to the original temperature and time settings.

Once started, the temperature and time on the LED display will alternate every 5 seconds.

If the control panel shows an error message, turn the smoker off and unplug it from the electrical source; wait 10 seconds, plug the smoker back in to the electrical source; and turn the smoker on. This will reset the control panel.

Adding water and wood to the smoker:

1. Open top drawer for access to the water pan and wood chip box.
2. Add water to water pan and fill up to 1 in. below the rim.
3. To add wood, lift the wood chip box lid completely off and add wood to the box.

Note: The amount and type of wood used is entirely up to you. It is recommended to start with small amounts of wood initially.

4. Once the water and wood is added, **SLOWLY** and **STEADILY** push the top drawer closed until it comes to a complete stop. Then set the temperature and timer to begin smoking.

Note: **DO NOT** set temperature and timer until the water and wood are loaded and both drawers and door are completely closed.

Checking water and wood during operation:

- To check water while the smoker is in operation and **HOT, SLOWLY** open the top drawer to prevent any splashing of remaining water in water pan. Replenish water as need - **BE CAREFUL NOT** to touch any part of the interior of the drawer or door, the wood chip box or the water pan with bare skin. Then **SLOWLY** and **CAREFULLY** push the top drawer closed until it comes to a complete stop.
- To check wood while the smoker is in operation and **HOT, SLOWLY** open the top drawer to prevent any splashing of remaining water in water pan. Use a heat-resistant oven glove or mitt to **CAREFULLY** open the wood chip box lid. Once the lid is open, using a long-handle utensil, stir the remaining wood ashes flat and carefully add wood. **BE CAREFUL NOT** to touch any part of the interior of the drawer or door, the wood chip box or the water pan with bare skin. Then **SLOWLY** and **CAREFULLY** push the top drawer closed until it comes to a complete stop.

Damper vent adjustments:

The key to effective smoking is via temperature maintenance that is controlled by a steady temperature setting and by applying different damper vent adjustments.

- Damper vent with guard (F) helps to exhaust both heat and smoke.
- Damper vent with guard (F) **SHOULD NEVER BE COMPLETELY CLOSED** during the smoker operation. Completely closing the damper vent with guard (F) can cause a dangerous build up of pressure inside the cooking chamber.
- To maintain lower temperatures, keep damper vent with guard (F) partially to fully open. Note that this will allow the heat and the smoke to escape at the same time.
- To maintain high temperatures, damper vent with guard (F) should be positioned from its smallest opening to partially open. This will keep in both heat and smoke during the operation.



Cooking Instructions

IMPORTANT: Before use, clean and inspect the entire smoker.

- Place and fill the wood chip box with flavoring wood chips and place the water pan/wood chip box tray in the appropriate location of the smoker as instructed in the assembly section of this instruction manual. The amount and type of wood(s) you use is entirely up to you. Checking and adding wood to the wood chip box is covered on page 9 of this manual.
- Place the water pan/wood chip box tray in the appropriate location of the smoker as instructed in the assembly instructions then carefully fill the water pan with water (or similar liquid like beer or apple juice) up to 1 in. below the water pan rim. **DO NOT** overfill or allow water to overflow from the water pan. Checking and adding water to the water pan is covered on page 9 of this manual.
- Insert or adjust the smoking racks to the desired positions. For better access to the food with tongs or spatulas:
 1. Use only the smoking racks needed for your smoking.
 2. Be sure the grids of the smoking racks run front-to-back as shown in the assembly section. Smoking tip: Coating the smoking rack(s) with cooking oil or spray before placing meat will help in after-use clean up.
- Place the food on the smoking racks in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and hot moisture to circulate evenly around the food pieces.

- Depending on the meat and size, smoking for two to three hours at the ideal constant cooking temperature of 225° to 250° F will get the best results. For more tender and heavily smoked meat, a temperature of 220° to 240° F and smoking four to six hours (or longer) may be preferred. If time is critical, a higher temperature range is recommended. One common time measurement used is to allow 45 – 60 minutes smoking time per pound of meat.

Note: This will vary for bone-in and boneless meats.

Flavoring wood tips:

- Small wood chips work best inside the wood chip box.
- Use dry hardwoods such as hickory, pecan, apple, cherry or mesquite.
- **DO NOT** use resinous woods such as pine. These usually produce an unpleasant flavoring.
- Let your taste be your guide. Experiment with different types and quantities of wood chunks, chips or sticks. You may also mix different woods together.
- To produce longer smoking and prevent faster burning, pre-soak the wood in water for at least 30 minutes (Refer to wood chip manufacturer's instructions).
- Most smoking flavor occurs within the first few hours of smoking. Adding wood chips after this is typically not necessary unless extra-heavy smoking flavor is desired.

Care and Maintenance

CAUTION: All care and maintenance procedures are to be performed only while the smoker is turned off, completely cooled and unplugged from the electrical source.

- To clean, remove the water pan/wood chip box tray and cooking racks from the smoker. Clean with hot, soapy water and rinse and dry thoroughly. To make cleaning easier, you may prefer to coat the cooking racks lightly with a cooking oil or cooking spray before each use.
- To clean the inside and outside of the smoker cabinet, simply use a damp cloth. Spray washing with a water hose is not recommended. All moisture should be wiped away and not allowed to stay inside or on top of the smoker.
- After the ashes are completely cool, remove the water pan/wood chip box tray with lid and thoroughly clean out all wood ashes and unburned wood, and wipe the box clean of any residue.

- Make sure the grease in the grease pan is completely cool before removing the grease pan for cleaning. Dispose of the grease and wash thoroughly.
- Frequently inspect and clean the smoker for insects and insect nests.
- Inspect the electrical temperature controller cord before each use to make sure it is in good condition.
- If there are signs of cuts or damage, **DO NOT** use electrical temperature controller.
- To protect your smoker from weather and other elements, it is recommended to keep your smoker covered when not in use and stored in a dry area.
- It is recommended that this electric smoker is **NOT** be stored outside or in an area where outside elements may have a detrimental effect on the smoker and its operation.
- Weather-resistant covers for this smoker are available for purchase.

Troubleshooting

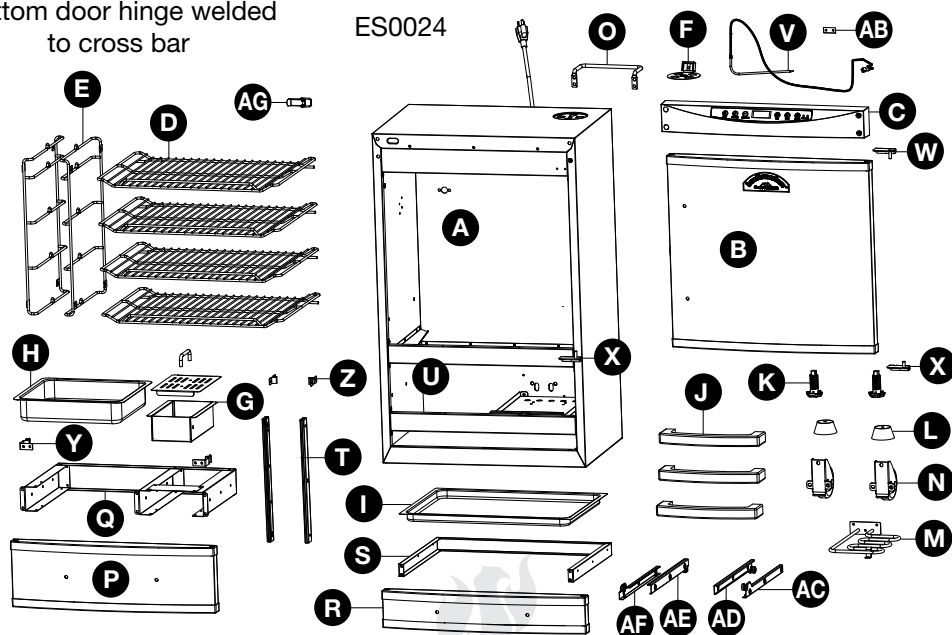
Problem	Cause	Solution
Power indicator light does not illuminate.	1. Electrical cord not plugged into outlet. 2. Main house fuse has been tripped. 3. Wire connection on control panel is not properly connected to the cabinet. 4. Control panel has malfunctioned.	1. Check outlet connection. 2. Check house fuses. DO NOT operate other appliances on same electrical circuit. 3. Remove control panel and to check all wire connections. 4. DO NOT use the smoker and contact the manufacturer.
Longer than normal heating time.	1. Door not closed completely. 2. Temperature controller has malfunctioned. 3. Use of extension cord.	1. Close door securely. 2. DO NOT use the smoker and contact the manufacturer. 3. Discontinue use of extension cord.
No smoke.	1. No wood in wood chip box. 2. Heating element not functioning.	1. Add wood to wood chip box.. 2. DO NOT use the smoker and contact the manufacturer.
Control panel displaying error message.	1. Control panel has malfunctioned.	1. DO NOT use the smoker and contact the manufacturer.
Power indicator light is on but the smoker is not heating.	1. Control panel has malfunctioned.	1. DO NOT use the smoker and contact the manufacturer.
Control panel does not adjust heat or time.	1. Control panel has malfunctioned.	1. DO NOT use the smoker and contact the manufacturer.
Meat Probe does not show temperature on display.	1. Meat probe not properly installed in back panel of cooking cabinet. 2. Meat probe is damage. 3. Control panel has malfunctioned.	1. Reinstall and test. 2. DO NOT use the probe contact manufacturer for replacement probe. 3. DO NOT use the smoker and contact the manufacturer.
Temperature decreases sharply or shuts down prematurely.	1. Temperature controller has malfunctioned.	1. DO NOT use the smoker and contact the manufacturer.
Gap between the door and the cabinet.	1. Door is out of alignment. 2. Door seal is damaged.	1. Check outlet connection 2. Do not use the smoker and contact the manufacturer
Excessive smoke is escaping through door	1. Door is out of alignment 2. Door seal is damaged	1. Check door hinge bolts to make sure they are tight 2. Do not use the smoker and contact the manufacturer
Grease leaking from cabinet	1. Grease pan is not properly positioned 2. Grease pan is filled up with grease and is overflowing	1. Reposition grease pan 2. Empty grease pan



Replacement Parts

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-321-3473, 8:00 a.m. – 5:00 p.m., EST, Monday – Friday.

Part	Description	Part#	Part	Description	Part#
A	Cabinet (32" insulated)	ES0026	Y	Top drawer stopper	ES0035
B	Solid black door (32" series)	ES0027	Z	Top drawer stopper spring	ES0036
C	Push button control panel	ES0025	AA	M5 x 16 mm short round head phillips bolts	ES0030
D	Chrome smoking racks	ES0047	BB	M5 x 54 mm long round head phillips bolts	ES0031
E	Smoking rack side support	ES0005	CC	6.5 mm Spring washer	ES0032
F	Damper vent with guard	ES0006	DD	6.5 mm Flat washer	ES0033
G	Aluminized steel wood chip box with lid	ES0007	AB	Meat probe fixture	ES0037
H	Porcelain-coated enamel water pan	ES0008	AC	Grease tray slide - right outside (preassembled)	ES0038
I	Galvanized steel grease pan	ES0009	AD	Grease tray slide - right inside (preassembled)	ES0039
J	Door and drawer handles	ES0010	AE	Grease tray slide - left inside (preassembled)	ES0040
K	Adjustable feet (pair)	ES0011	AF	Grease tray slide - left outside (preassembled)	ES0041
L	Fixed position feet (pair)	ES0012	AG	Door latch assembly (preassembled)	ES0042
M	Heating element (800 Watt)	ES0013		Control panel plugs (4 plugs)	ES0025
N	Wheel assembly (each)	ES0014		Bottom drawer wheels (pair)	ES0045
O	Back handle	ES0015		Hardware blister card	ES0046
P	Top drawer front panel-black	ES0016	Note: Refer to the "Hardware Contents" section for illustrations of hardware available for order.		
Q	Top drawer support frame	ES0017			
R	Bottom drawer front panel-black	ES0018			
S	Bottom drawer support frame	ES0019			
T	Top drawer slides (set)	ES0020			
U	Bottom door crossbar	ES0029			
V	Meat temperature probe	ES0022			
W	Top door hinge	ES0023			
X	Bottom door hinge welded to cross bar	ES0024			



Warranty

This electric smoker is warranted to be free from defects in material and workmanship when properly assembled, used and cared for as directed in these instructions for one (1) year from the date of original retail purchase. Painted surfaces are guaranteed to be free of defects for 90 days from the date of original retail purchase (except for rust, which may appear from repeated use). This warranty does not cover damage or issues related to neglect, abuse, accident, transportation damages, commercial use or ANY modifications made to this product. Repair labor is not covered. This warranty is the only warranty offered and is in lieu of all other warranties, whether expressed or implied, which includes implied warranty, merchandising or use for a particular purpose.

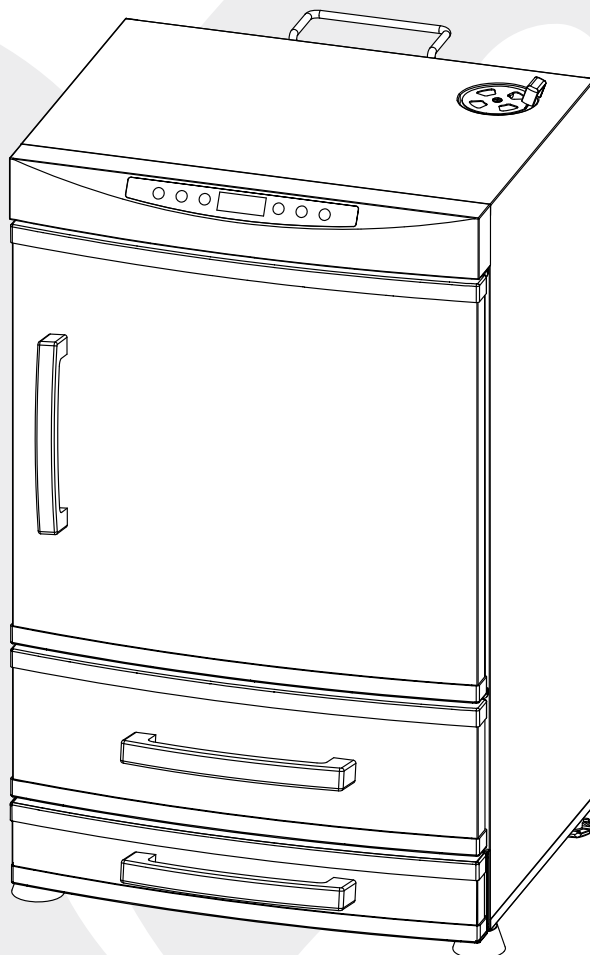
© 2014 Landmann-USA



7405 Graham Road
Fairburn, Georgia 30213

www.landmann-usa.com





Cet appareil est conçu
pour un usage à
l'extérieur seulement.

Il ne s'agit pas d'un
appareil commercial.



**INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE,
D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION LISEZ ATTENTIVEMENT**

IMPORTANT :
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER PAR LA SUITE.

Fumoir Électrique

MODÈLE **32961/32970**

TENSION : 120VAC INTENSITÉ : 6.7A WATTS : 800W HERTZ : 60Hz

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

Table of Contents

Mesures de sécurité importantes.....	15	Mode d'Emploi	22
Contenu De l'Emballage.....	17	Instructions De Cuisson	24
Préparation	18	Entretien Après Utilisation	24
Quincaillerie Utilisée	19	Dépannage.....	25
Outils nécessaires	19	Liste Des Pièces De Rechange	26
Instructions Pour l'Assemblage.....	19	Garantie.....	28
Instructions Pour La Première Utilisation	22		

Important : Pour vos dossiers

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Endroit de l'achat : _____

Landman-USA, INC.
7405 Graham Road
Fairburn, Georgia 30213

Mesures De Sécurité Importantes

Prenez soin de lire et de comprendre l'intégralité de ce manuel avant de tenter d'assembler, d'installer ou d'utiliser le produit. Lisez toutes les instructions.

- **N'utilisez PAS** l'appareil 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 ou à l'usage à bord d'un véhicule récréatif ou d'un bateau.
- Ce fumoir **ne** doit **PAS** être utilisé comme appareil de chauffage.
- Branchez-le toujours sur une prise mise à la terre. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous le nettoyez. Pour débrancher l'appareil, réglez le bouton de commande à la position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- Assurez-vous que le fumoir est complètement assemblé et est prêt à l'utilisation avant de le brancher sur une prise de courant. **N'utilisez AUCUN** appareil muni d'un cordon ou d'une fiche endommagé, qui a subi une défaillance, qui est tombé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Afin d'éviter tout choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches, ni les pièces électriques dans l'eau ou dans d'autres liquides. Le

fumoir ne doit **EN AUCUN CAS** être exposé à l'eau.

- **NE** faites **PAS** fonctionner le fumoir lorsqu'il pleut ou pendant un orage. Si possible, débranchez l'appareil de la prise de courant et mettez-le à l'abri dans un endroit sec.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage, des surfaces chaudes et de l'humidité. **Ne** laissez **PAS** le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec une surface chaude.
- L'usage d'alcool, de médicaments ou de drogue peut altérer l'habileté de l'utilisateur à assembler le fumoir correctement et à le faire fonctionner de façon sécuritaire.
- Ce fumoir ne doit être utilisé qu'**À L'EXTÉRIEUR** seulement, dans un endroit bien aéré. **N'utilisez PAS** le fumoir à l'intérieur, dans un garage ou toute autre pièce fermée ni à l'abri d'une quelconque structure comportant un toit.
- Faites preuve de prudence lorsque vous assemblez et utilisez le fumoir afin d'éviter les coupures et les égratignures que peuvent causer les rebords rugueux ou les arêtes vives.
- Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez ou déplacez le fumoir afin d'éviter les blessures provoquées par l'effort, notamment les blessures au dos. Nous recommandons que le fumoir, s'il doit être soulevé, soit soulevé par deux (2) personnes.

Mesures De Sécurité Importantes

NE déplacez **PAS** le fumoir pendant qu'il est en marche. Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

- **N'utilisez PAS** le fumoir à proximité d'une structure faite de matériaux inflammables ou combustibles (par exemple, terrasse en bois, véranda ou abri d'auto) ni sous une telle structure. Un dégagement minimal de 60,1 cm (24 po) doit être maintenu entre le fumoir et toute structure ou tout matériau combustible.
- Utilisez le fumoir uniquement sur une surface stable, **DE NIVEAU** et ininflammable, par exemple une surface revêtue d'asphalte ou de ciment ou un terrain ferme. **N'utilisez PAS** le fumoir sur une surface inflammable, par exemple un sol recouvert de tapis ou une terrasse en bois.
- Le fumoir **NE** doit **PAS** être placé ni utilisé sur une table ou un comptoir.
- **NE** rangez **PAS** le fumoir dans un endroit près duquel se trouve de l'essence ou tout autre liquide inflammable ou dans un endroit où des vapeurs inflammables sont susceptibles d'être présentes.
- Lorsque vous n'utilisez pas le fumoir, rangez-le à l'intérieur, hors de la portée des enfants. Le fumoir **NE** doit **PAS** être rangé ni utilisé dans un endroit accessible aux enfants ou aux animaux domestiques. Entrez le fumoir dans un endroit sec et protégé.
- **Ne** laissez **PAS** le fumoir sans surveillance pendant qu'il est en marche. Supervisez attentivement l'utilisation du fumoir. Une surveillance étroite est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Ne permettez **AUCUNE** activité à proximité du fumoir pendant ou 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 jusqu'à ce que le fumoir se soit complètement refroidi.
- **NE** touchez **PAS** aux surfaces quand elles sont chaudes. Utilisez plutôt les poignées. Si vous devez manipuler le fumoir pendant qu'il est chaud, portez **TOUJOURS** des gants de cuisine isolants.
- La cuve à eau, le contenant à copeaux de bois et le bac ramasse-graisse ne doivent pas être déplacés pendant que le fumoir est en marche ni tant que le fumoir ne s'est pas suffisamment refroidi. Si vous devez déplacer ces composants, portez **TOUJOURS** des gants de cuisine isolants.
- Jetez les cendres froides en les emballant dans du papier d'aluminium résistant et en les plaçant dans un contenant incombustible. Assurez-vous qu'aucune matière combustible ne se trouve dans le contenant ou près de celui-ci.
- **NE** recouvrez **PAS** les grilles du fumoir de quelque type de papier métallique que ce soit, car vous risquez d'endommager gravement le fumoir.
- **NE** bloquez **PAS** le flux d'air de combustion ou de ventilation du fumoir.
- Faites preuve de **PRUDENCE** si vous ouvrez la porte pendant que le fumoir est en marche. Portez **TOUJOURS** des chaussures fermées lorsque vous utilisez le fumoir.
- **N'utilisez JAMAIS** de vaisselle en verre, en plastique ou en céramique dans le fumoir ou sur celui-ci.
- **N'utilisez JAMAIS** le fumoir sans eau dans la cuve à eau. **NE** permettez **JAMAIS** à l'eau de s'évaporer complètement. **NE** le nettoyez **PAS** à l'aide d'un jet d'eau ou d'un dispositif semblable.
- Si des grésillements se font entendre ou si des tourbillons de fumée s'échappent du fumoir, c'est peut-être que la cuve à eau est vide (la graisse de la viande tombe alors dans une cuve à eau sèche et chaude). Faites preuve de prudence lorsque vous ajoutez de l'eau pour éviter que de l'eau brûlante vous éclabousse et vous blesse gravement.
- Lorsque vous utilisez du bois aromatisant, mettez-en une quantité suffisante dans le contenant avant l'utilisation pour éviter d'avoir à rajouter du bois en cours de route.
- L'utilisation d'autres accessoires n'est pas recommandée par le fabricant, car elle pourrait causer des blessures.
- Lorsque vous n'utilisez pas le fumoir, retirez le cordon d'alimentation électrique et rangez-le dans un endroit sûr, au sec.
- Utilisez un cordon d'alimentation court (ou une rallonge électrique détachable) pour éviter de vous empêtrer les pieds dans un long cordon ou de trébucher. Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques détachables plus longs peuvent être utilisés, mais en faisant preuve de prudence. Si vous utilisez un long cordon d'alimentation ou une longue rallonge détachable : (1) les caractéristiques électriques de la rallonge ou du cordon d'alimentation utilisés doivent être au moins égales à celles de l'appareil, et (2) le cordon d'alimentation doit être disposé de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table pour éviter qu'un enfant le tire ou trébuche. Les connexions de la rallonge électrique doivent être à l'abri de l'eau et ne pas toucher le sol.
- Les rallonges conçues pour l'extérieur sont marquées d'un W et sont dotées d'une étiquette sur laquelle il est écrit « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (convient aux appareils pour l'extérieur).

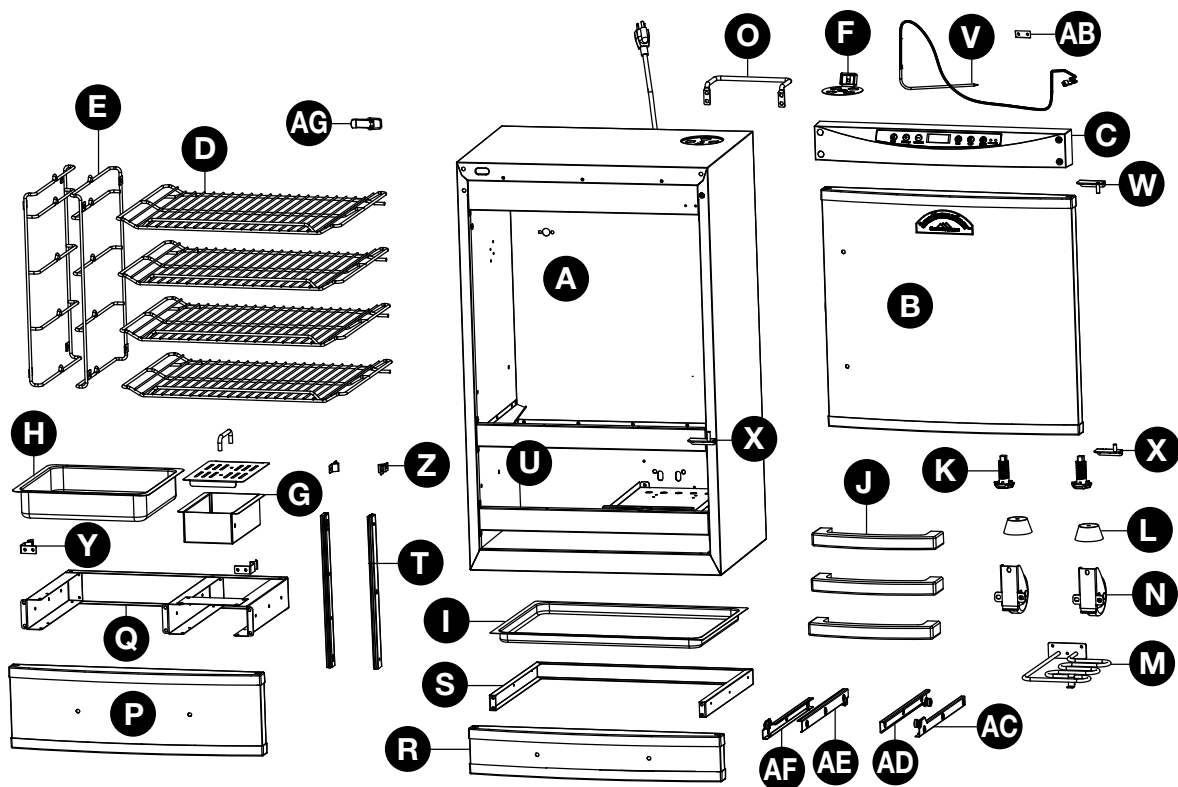


Mesures De Sécurité Importantes

- **N'utilisez PAS** le fumoir si l'élément chauffant ne chauffe pas. Si cela se produit, mettez le fumoir en position « OFF » (« arrêt ») et débranchez le cordon d'alimentation électrique. Consultez le guide de dépannage du présent manuel.
- **N'utilisez PAS** le fumoir si le voyant d'alimentation ou l'afficheur à **DEL** ne fonctionne pas. Consultez le guide de dépannage du présent manuel.
- **N'utilisez AUCUN** autre combustible, par exemple, charbon de bois ou pastilles de bois, avec ce fumoir.
- **NE** placez **PAS** de charbon de bois ou de pastilles de bois dans le contenant à copeaux de bois.
- N'alimentez pas cet appareil avec du carburant, comme des briquettes de charbon.
- **NE** placez **PAS** l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à l'intérieur d'un four chaud.
- Toutes les installations doivent être conformes aux exigences municipales, provinciales et fédérales en matière de prévention des incendies.
- **ASSUREZ-VOUS** qu'un extincteur d'incendie se trouve à portée de la main en tout temps.
- La combustion du bois génère du monoxyde de carbone, qui peut causer la mort.
- **NE** faites **PAS** brûler des copeaux de bois à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule, d'une tente, d'un garage ou de tout autre espace clos.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Contenu De l'Emballage



Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité
A	Carrosserie	1	F	Registre et protecteur	1
B	Porte (préassemblé)	1	G	Contenant à copeaux de bois et couvercle	1
C	Panneau de commande (préassemblé)	1	H	Cuve à eau	1
D	Grilles de fumaison	4	I	Bac ramasse-graisse	1
E	Supports latéraux des grilles de fumaison (préassemblé)	2	J	Poignées	3
			K	Pieds réglables	2

Contenu De l'Emballage

Pièce	Description	Quantité	Pièce	Description	Quantité
L	Pieds fixes	2	X	Traverse de la charnière de porte inférieure (préassemblé)	1
M	Élément chauffant (préassemblé)	1	Y	Butoir du tiroir supérieur (préassemblé)	2
N	Ensemble de roues	2	Z	Ressort du butoir du tiroir supérieur	2
O	Poignée arrière	1	AB	Plaque de fixation de la sonde thermique (préassemblée)	1
P	Panneau avant du tiroir supérieur (préassemblé)	2	AC	Glissière du plateau à graisse – extérieur droit (préassemblée)	1
Q	Bâti du tiroir supérieur (préassemblé)	1	AD	Glissière du plateau à graisse – intérieur droit (préassemblée)	1
R	Panneau avant du tiroir inférieur (préassemblé)	1	AE	Glissière du plateau à graisse – intérieur gauche (préassemblée)	1
S	Bâti du tiroir inférieur (préassemblé)	1	AF	Glissière du plateau à graisse – extérieur gauche (préassemblée)	1
T	Glissières du tiroir supérieur (préassemblé)	2	AG	Ensemble du loquet (préassemblé)	1
U	Traverse inférieure de la porte	1			
V	Sonde thermique (préassemblé)	1			
W	Charnière de porte supérieure (préassemblé)	1			

Préparation

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

Temps d'assemblage approximatif: de 15 à 20 minutes.



Quincaillerie Utilisée

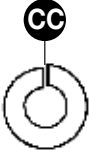
Outils nécessaires

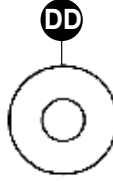
AA

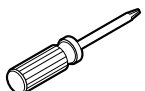
Boulon court
M5 de 16 mm
 Qté : 13

BB

Boulon long
M5 de 54 mm
 Qté : 6

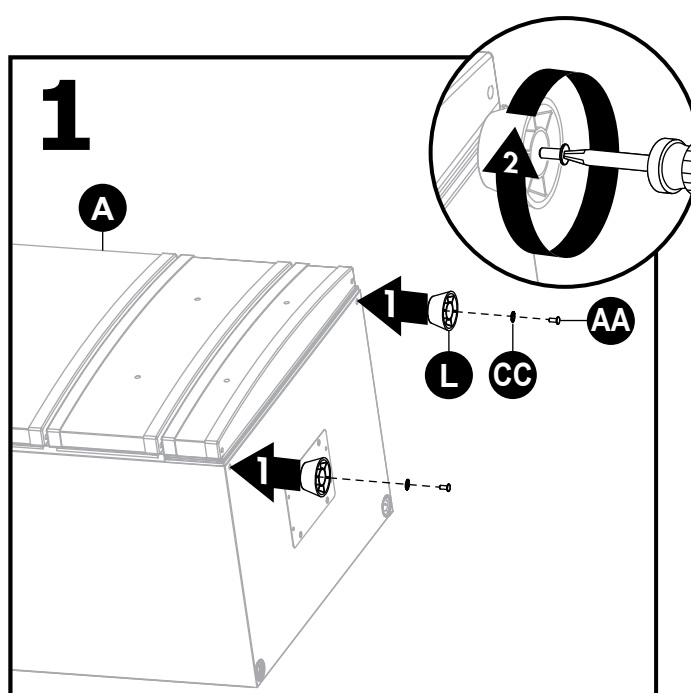
CC

Rondelle
à ressort
 Qté : 13

DD

Rondelle
plate
 Qté : 6

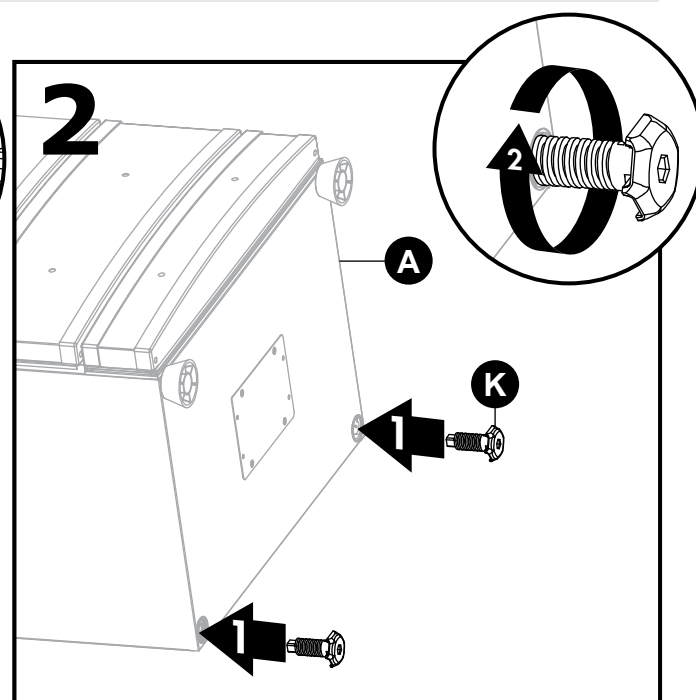

 Tournevis cruciforme


 Clé à molette

Instructions Pour l'Assemblage



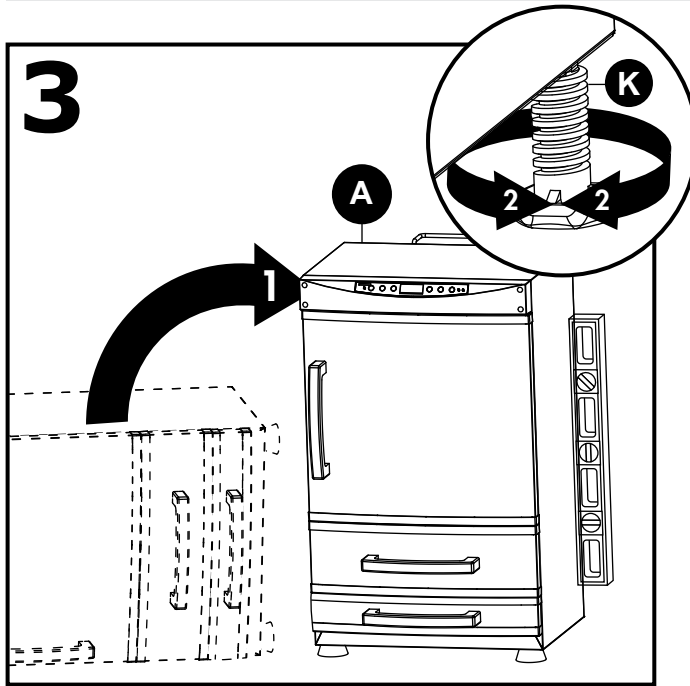
1
 Couchez soigneusement l'armoire (A) sur le dos.
 Fixez les pieds fixes (L) aux trous avant situés sur le
 dessous de l'armoire (A) à l'aide de rondelles à
 ressort (CC) et de boulons courts (AA), puis serrez.



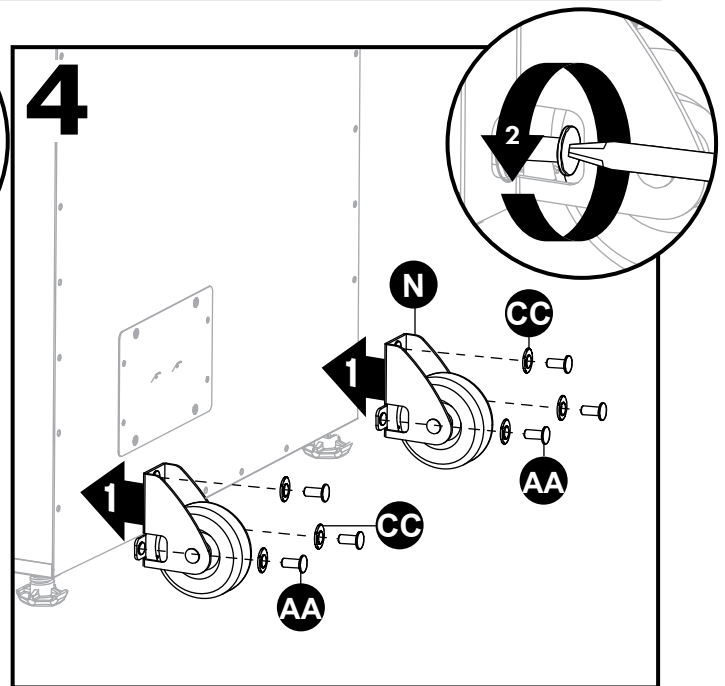
2
 Insérez les pieds réglables (K) dans les trous arrière
 situés sur le dessous de l'armoire (A) et serrez.



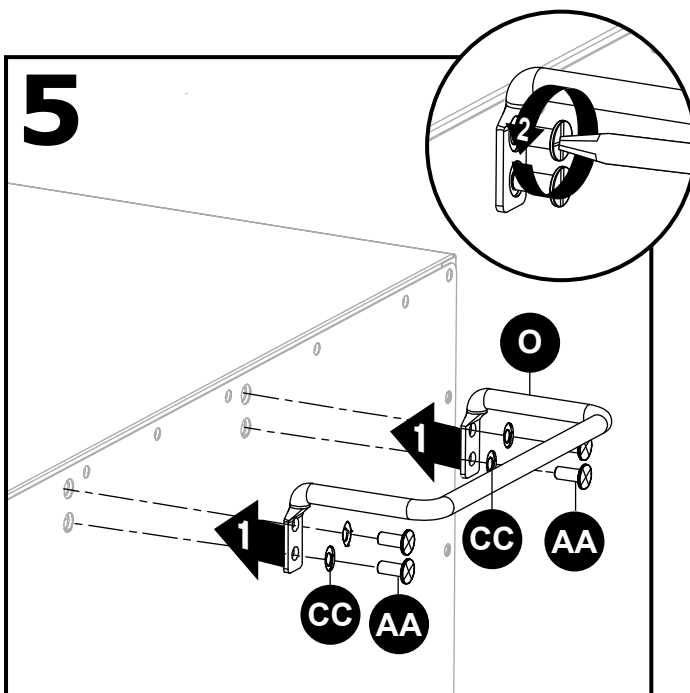
Instructions Pour l'Assemblage



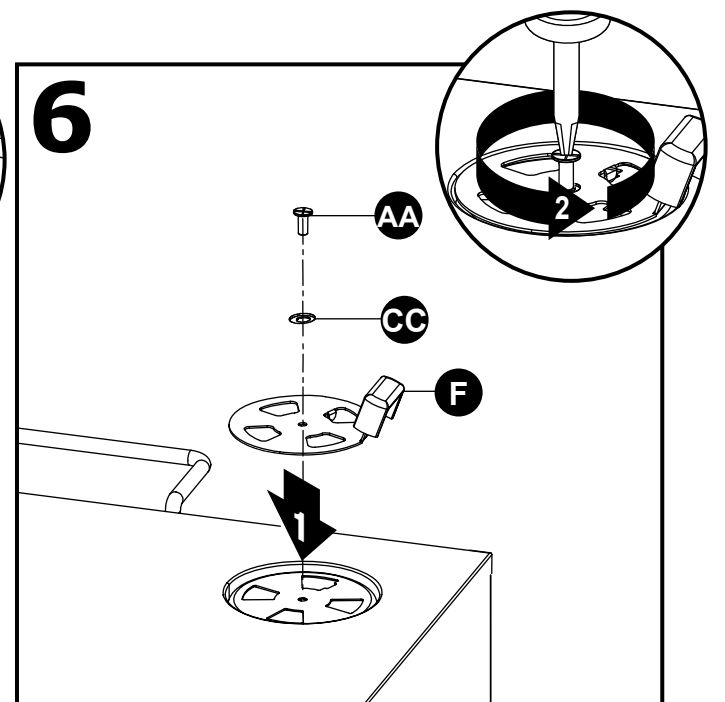
Mettez soigneusement l'armoire (A) à la verticale. Placez un niveau (non inclus) sur le côté de l'appareil, réglez les pieds réglables (K) au besoin, jusqu'à ce que l'armoire (A) soit de niveau.



Fixez les ensembles de roues (N) à l'arrière de l'armoire (A) à l'aide de trois rondelles à ressort (CC) et de trois boulons courts (AA), puis serrez légèrement. Une fois les boulons courts (AA) bien insérés, serrez complètement.

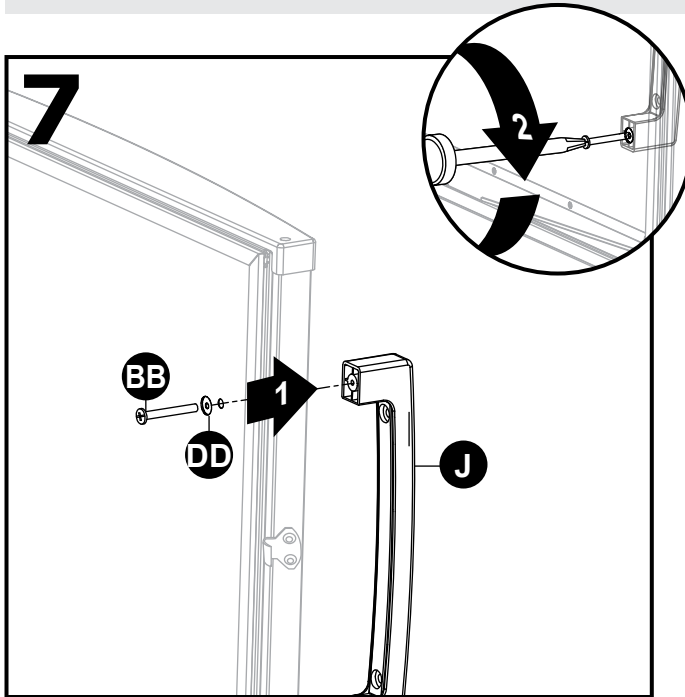


Fixez la poignée arrière (O) à l'arrière de l'armoire à l'aide de rondelles à ressort (CC) et de boulons courts (AA). Serrez les boulons (AA) fermement.

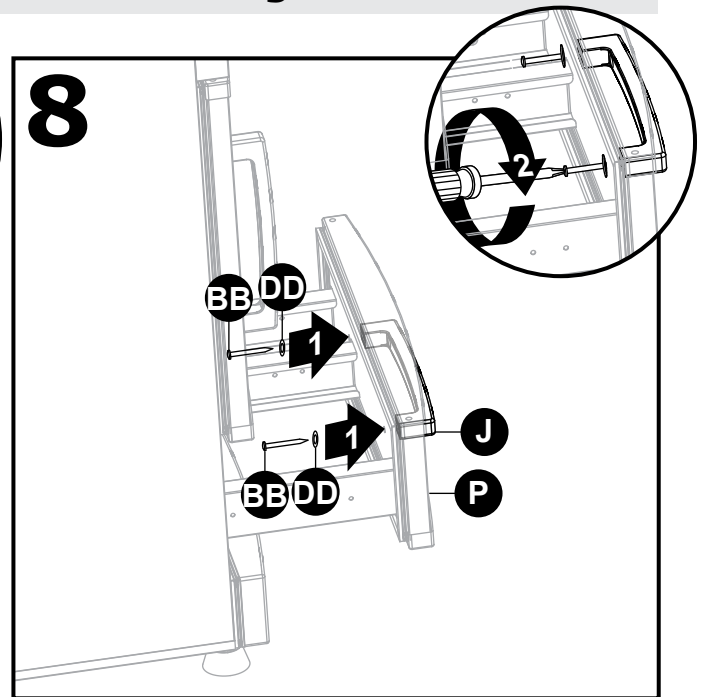


Fixez le registre de ventilation avec protecteur (F) sur le dessus de l'armoire à l'aide d'une rondelle à ressort (CC) et d'un boulon court (AA). Serrez le boulon (AA) fermement. **Remarque :** Évitez de serrer le boulon court (AA) excessivement.

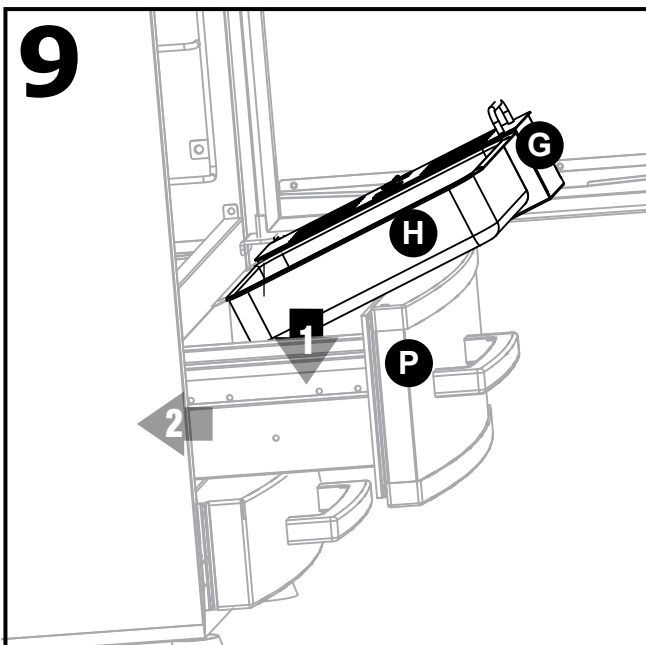
Instructions Pour l'Assemblage



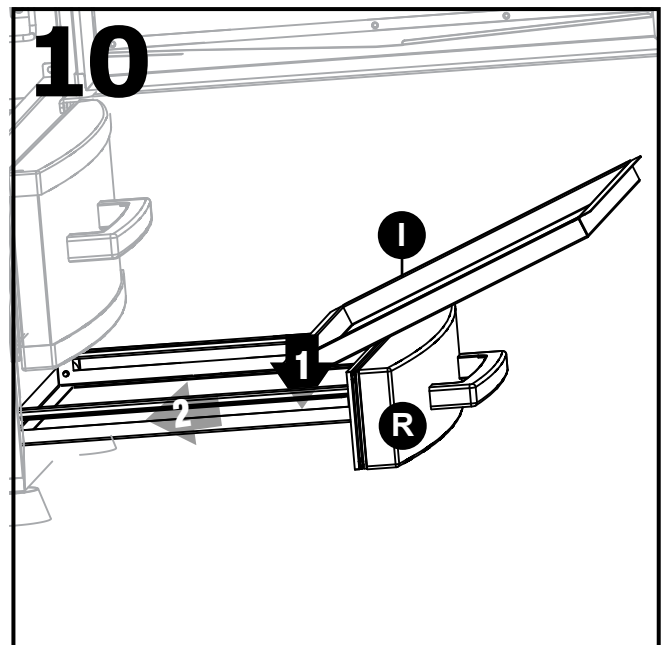
Fixez la poignée (J) à la porte de l'armoire en serrant partiellement une rondelle plate (DD) et un boulon long (BB). Serrez les boulons (BB) fermement.



Fixez la poignée (J) au tiroir supérieur en serrant partiellement une rondelle plate (DD) et un boulon long (BB). Serrez les boulons (BB) fermement. Répétez les mêmes étapes pour le tiroir inférieur.

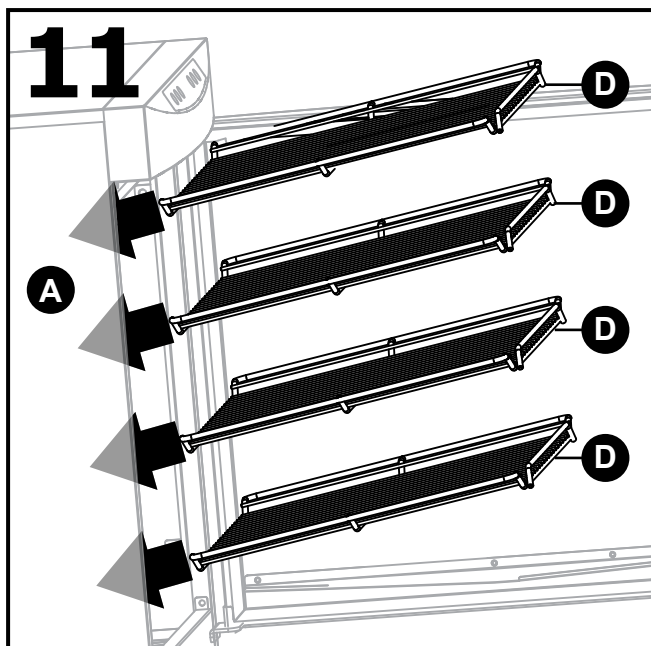


Mettez le réservoir d'eau (H) dans son armature (côté gauche du tiroir supérieur). Répétez la même étape afin de placer le récipient à copeaux de bois avec couvercle (G) dans son armature (côté droit du tiroir supérieur).



Mettez le plateau à graisse (I) dans son armature située dans le tiroir inférieur.





Insérez chaque support pour fumage (D) dans la position appropriée.

Remarque : Il est recommandé de laisser les supports dans le fumoir lorsque vous n'utilisez **PAS** ce dernier.

Remarque : N'utilisez que la quantité de supports nécessaire pour y déposer la viande.

Instructions Pour La Première Utilisation

Avant de faire fumer des aliments, il est important de préparer le fumoir.

La procédure ci-dessous vise à expliquer comment nettoyer et préparer le fumoir pour sa première utilisation. Réglez la température du fumoir à 107,2 °C et la minuterie à 2 à 3 heures (consultez le mode d'emploi du panneau de commande à la page 22).

Pour cette procédure :

1. Le réservoir d'eau doit être en place, dans son tiroir, **SANS EAU**.
2. Le récipient à copeaux de bois et son couvercle ne doivent **PAS** se trouver à leur place dans le tiroir.

3. A cette étape-ci, ne mettez **AUCUN** aliment dans le fumoir.

Au cours de la deuxième heure, ajoutez des copeaux de bois dans le récipient à copeaux de bois en ouvrant le tiroir supérieur et en y mettant **SOIGNEUSEMENT** les copeaux de bois. Laissez-les brûler durant l'heure restante (60 minutes).

Lorsque cette étape est terminée, laissez le fumoir refroidir et retirez les cendres de bois et les résidus du récipient à copeaux de bois ayant refroidi. Assurez-vous que le réservoir d'eau est aussi froid lorsque vous effectuez cette étape.

Mode d'Emploi



Panneau de commande : appuyez sur le bouton d'alimentation afin que l'afficheur à DEL indique la température. Vous pouvez maintenant régler la température et la durée du fumage.

Remarque : Le chauffage du fumoir ne commencera pas avant que la température et la durée de fumage ne soient réglées.

Réglage de la température du fumoir :

1. Pour régler la température, appuyez sur le bouton TEMP (température).
2. Utilisez les boutons INCREASE (+) et DECREASE (-) pour régler le fumoir à la température souhaitée.

Remarque : Ce fumoir ne peut atteindre une température supérieure à 135 °C (275 °F).

Mode d'Emploi

Réglage de la température du fumoir (suite) :

3. Une fois la température réglée atteinte, appuyez sur le bouton TEMP une fois pour verrouiller la température.

Réglage de la durée de fumage :

1. Pour démarrer la minuterie, appuyez sur le bouton TIME (durée).
2. L'écran à DEL affiche la durée en heures et en minutes.
3. Utilisez les boutons INCREASE (+) et DECREASE (-) pour régler la minuterie à la durée de fumage souhaitée.

Remarque : Ce fumoir ne peut fonctionner pendant plus de 24 heures.

4. Une fois la température souhaitée atteinte, appuyez sur le bouton TIME une fois pour verrouiller la température.

Remarque : Ce fumoir est doté d'une mise hors tension automatique qui se déclenche lorsque 24 heures sont écoulées. Si le fumage n'est pas terminé, réglez la minuterie de nouveau pour la durée souhaitée.

Vérification de la sonde thermique :

1. Pour fonctionner de façon optimale, la sonde thermique (V) devrait être insérée dans la viande avant d'allumer le fumoir.
2. Lorsque la sonde (V) se trouve dans la viande, appuyez sur le bouton MEAT (viande) afin que la température de l'intérieur de la viande s'affiche sur l'écran à DEL. Appuyez de nouveau sur le bouton MEAT afin que l'écran à DEL affiche de nouveau la température et la durée initiales.

Une fois le fumoir en marche, la température et la durée s'afficheront à tour de rôle à des intervalles de 5 secondes.

Si un message d'erreur apparaît sur le panneau de commande, mettez le fumoir hors tension et débranchez-le de la source de courant. Attendez 10 secondes, rebranchez le fumoir dans la source d'alimentation et allumez-le. Ceci servira à réinitialiser le panneau de commande.

Ajouter de l'eau et des copeaux de bois dans le fumoir :

1. Ouvrez le tiroir supérieur pour accéder au réservoir d'eau et au récipient à copeaux de bois.
2. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à 2,54 cm du rebord.
3. Pour ajouter des copeaux de bois, soulevez complètement le couvercle du récipient à copeaux de bois et ajoutez le bois.

Remarque : La quantité de bois utilisé et le type dépendent entièrement de vous. Il est recommandé de commencer avec une petite quantité de bois.

4. Une fois l'eau et le bois ajoutés, fermez complètement le tiroir supérieur **LENTEMENT** et **GRADUELLEMENT**. Réglez la température et la durée du fumage pour commencer le processus.

Remarque : Ne réglez **PAS** la température et la durée avant d'avoir ajouté l'eau et le bois et d'avoir fermé complètement les deux tiroirs et la porte.

Vérifier l'eau et le bois pendant le fumage :

- Pour vérifier l'eau pendant que le fumoir **CHAUD** est en marche, ouvrez **DOUCEMENT** le tiroir pour empêcher toute éclaboussure de l'eau restante dans le réservoir. Remplissez le réservoir d'eau au besoin. Veillez à ne **PAS** toucher les pièces à l'intérieur du tiroir ou de la porte ainsi que le récipient à copeaux de bois et le réservoir d'eau sans porter de protection. Ensuite, fermez complètement le tiroir supérieur **LENTEMENT** et **PRUEMMENT**.
- Pour vérifier le bois pendant que le fumoir **CHAUD** est en marche, ouvrez **DOUCEMENT** le tiroir pour empêcher toute éclaboussure de l'eau restante dans le réservoir. Utilisez des gants résistant à la chaleur pour ouvrir **PRUEMMENT** le couvercle du récipient à copeaux de bois. Lorsque le couvercle est ouvert, utilisez un ustensile à long manche afin de remuer les cendres de bois et les aplatir et ajoutez soigneusement du bois. Veillez à ne **PAS** toucher les pièces à l'intérieur du tiroir ou de la porte ainsi que le récipient à copeaux de bois et le réservoir d'eau sans porter de protection. Ensuite, fermez complètement le tiroir supérieur **LENTEMENT** et **PRUEMMENT**.

Réglage du registre de ventilation :

La clé d'un fumage efficace est le contrôle de la température qui peut être atteint en maintenant celle-ci à un niveau régulier et en réglant le registre de ventilation à plusieurs positions différentes pendant le processus.

- Le registre de ventilation avec protecteur (F) permet d'évacuer la chaleur et la fumée.
- Vous ne devriez **JAMAIS FERMER COMPLÈTEMENT** le registre de ventilation avec protecteur (F) pendant le processus de fumage. En fermant le registre de ventilation avec protecteur (F) complètement, vous risquez de causer une accumulation dangereuse de pression dans la chambre de cuisson.
- Pour maintenir une température basse, gardez le registre de ventilation avec protecteur (F) partiellement à complètement ouvert. Veuillez noter que ceci permettra à la chaleur et à la fumée de s'échapper en même temps. Pour maintenir une température élevée, le registre de ventilation avec protecteur (F) doit être un peu ou partiellement ouvert.
- Ceci permettra de conserver la chaleur et la fumée à l'intérieur pendant le fonctionnement.

Instructions De Cuisson

IMPORTANT: Nettoyez et inspectez le fumoir au complet avant de l'utiliser.

- Remplissez le contenant à copeaux de bois de copeaux aromatisants et placez-le avec son couvercle à l'endroit approprié dans le tiroir réservé à cet effet, de la manière indiquée dans la section sur l'assemblage du présent manuel d'utilisation. Vous êtes entièrement libre de décider de la quantité et du type de bois à utiliser selon vos goûts. Pour la vérification du niveau de bois et l'ajout de bois au contenant à copeaux, reportez-vous à la page 23 du présent manuel.
- Placez la cuve à eau à l'intérieur du tiroir réservé à cet effet, de la manière indiquée dans la section sur l'assemblage du présent manuel d'utilisation. Remplissez d'eau (ou d'un autre liquide similaire tel que de la bière ou du jus de pomme) la cuve à eau avec précaution jusqu'à 25 mm (1 po) du bord. **ÉVITEZ** de trop remplir la cuve ou de la faire déborder. Pour la vérification du niveau d'eau et l'ajout d'eau à la cuve, reportez-vous à la page 23 du présent manuel.
- Insérez ou ajustez les grilles de fumaison selon la position souhaitée. Pour accéder plus facilement aux aliments à l'aide de pinces ou de spatules :
 1. N'utilisez que les grilles dont vous avez besoin.
 2. Assurez-vous que les grilles sont insérées correctement, de la manière illustrée dans la section sur l'assemblage. Le fait d'huiler les grilles de fumaison à l'aide d'une huile ou d'un aérosol de cuisson avant de placer la viande dessus facilitera le nettoyage par la suite.
- Placez les aliments sur les grilles de fumaison en formant une seule couche et en laissant de l'espace entre les morceaux. La fumée et la chaleur humide pourront ainsi circuler de façon uniforme entre les morceaux.
- Selon le type de viande et la taille des morceaux, une fumaison d'une durée de 2 ou 3 heures à une température de cuisson idéale constante de 225 °F à 250 °F permettra d'obtenir les meilleurs résultats. Pour une viande plus tendre à saveur de fumée plus prononcée, une fumaison à température de 220 °F à 240 °F et d'une durée de 4 à 6 heures ou plus sera préférable. Si le temps est un facteur critique, une température plus élevée est recommandée. Une mesure de temps courante consiste à allouer de 45 à 60 minutes de fumaison par livre de viande. À noter que la durée requise varie selon que la viande est désossée ou non.
- Conseils relatifs au bois aromatisant :
- 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 de noyer, de pacanier, de pommier, de cerisier ou de mesquite.
- **N'utilisez PAS** de bois résineux comme le pin. Ils produisent habituellement une saveur désagréable.
- Laissez-vous guider par votre goût. Faites des essais avec différents types de bois et différentes quantités de morceaux, de copeaux et de bâtonnets de bois. Vous pouvez également mêler différents types de bous.
- Pour prolonger la production de fumée et empêcher que le bois ne brûle trop vite, faites tremper le bois dans l'eau pendant au moins 30 minutes au préalable. (Reportez-vous aux instructions du fabricant de copeaux.)
- La majeure partie de la saveur conférée par la fumaison s'obtient pendant les premières heures de la fumaison. Habituellement, l'ajout de copeaux après cette période n'est pas nécessaire, à moins qu'on souhaite obtenir une saveur de fumée très prononcée.

Entretien Après Utilisation

MISE EN GARDE: Les opérations d'entretien ne doivent être effectuées que lorsque le fumoir est éteint, s'est complètement refroidi et a été débranché de la source d'alimentation électrique.

- Pour nettoyer le plateau avec la cuve à eau, le contenant à copeaux de bois et les grilles de cuisson, retirez-les du fumoir. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et savonneuse, rincez-les à fond et séchez-les complètement. Pour faciliter le nettoyage, huilez légèrement les grilles de cuisson à l'aide d'une huile ou d'un aérosol de cuisson avant chaque utilisation.
- 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. Toute trace d'humidité doit être essuyée. Ne laissez pas d'eau sur la surface extérieure ou intérieure du fumoir.
- Une fois que les cendres se sont complètement refroidies, retirez le plateau avec la cuve à eau et le contenant à copeaux de bois et videz-le complètement des cendres et morceaux de bois non brûlé qu'il contient, puis essuyez le contenant pour le débarrasser des résidus.



Entretien Après Utilisation

- Assurez-vous que la graisse dans le plateau à graisse est complètement froide avant de retirer le plateau pour le laver. Jetez la graisse et lavez à fond le plateau.
- Inspectez et nettoyez fréquemment le fumoir pour le débarrasser des insectes et des nids d'insectes qui pourraient s'y trouver.
- Inspectez le cordon d'alimentation électrique avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il est en bon état.
- S'il semble endommagé ou fendu, n'utilisez PAS le dispositif électrique de réglage de la température.
- Pour protéger votre fumoir des éléments, recouvrez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et entreposez-le dans un endroit sec.
- Nous vous recommandons de NE PAS entreposer ce fumoir électrique à l'extérieur ou dans un endroit exposé où les intempéries sont susceptibles d'endommager le fumoir ou d'avoir un effet néfaste sur son fonctionnement.
- Vous pouvez vous procurer une housse résistante aux intempéries pour le fumoir.

Dépannage

Problème	Cause Possible	Mesure Corrective
Le voyant d'alimentation ne s'allume pas	1. Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur une prise. 2. Le disjoncteur de la maison a été déclenché. 3. Les fils du panneau de commande sont mal connectés au bâti du fumoir. 4. Une défaillance du panneau de commande s'est produite.	1. Vérifiez le branchement sur la prise 2. Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur. Ne branchez pas d'autres appareils sur le même circuit électrique. 3. Retirez le panneau de commande et vérifiez les connexions. 4. Ne vous servez pas du fumoir et communiquez avec le fabricant.
Durée de chauffage supérieure à la normale.	1. La porte N'est PAS complètement refermée. 2. Une défaillance du dispositif de réglage de la température s'est produite. 3. Une rallonge a été utilisée.	1. Fermez bien la porte. 2. NE vous servez PAS du fumoir et communiquez avec le fabricant. 3. Cessez d'utiliser une rallonge.
Pas de fumée.	1. Pas de bois dans le contenant à copeaux de bois. 2. L'élément chauffant NE fonctionne PAS.	1. Ajoutez du bois au contenant à copeaux de bois. 2. NE vous servez PAS du fumoir et communiquez avec le fabricant.
Le panneau de commande affiche un message d'erreur	1. Une défaillance du panneau de commande s'est produite.	1. NE vous servez PAS du fumoir et communiquez avec le fabricant
Le voyant d'alimentation est allumé, mais le fumoir ne chauffe pas.	1. Une défaillance du panneau de commande s'est produite.	1. NE vous servez PAS du fumoir et communiquez avec le fabricant
Le panneau de commande ne permet pas de régler la température ni la durée.	1. Une défaillance du panneau de commande s'est produite.	1. NE vous servez PAS du fumoir et communiquez avec le fabricant



Dépannage

La sonde thermique n'indique pas la température sur l'afficheur.	1. La sonde thermique n'est pas correctement installée sur le panneau arrière du fumoir 2. La sonde thermique est endommagée. 3. Une défaillance du panneau de commande s'est produite.	1. Réinstallez-la et refaites un essai. 2. N'utilisez pas la sonde. Communiquez avec le fabricant pour obtenir une sonde de rechange. 3. Ne vous servez pas du fumoir et communiquez avec le fabricant
La température chute brutalement ou le fumoir s'éteint prématurément.	1. Une défaillance du dispositif de réglage de la température s'est produite.	1. NE vous servez PAS du fumoir et communiquez avec le fabricant.
Un espace est présent entre la porte et le bâti du fumoir	1. La porte est désalignée 2. Le joint de la porte est endommagé.	1. Vérifiez le branchement sur la prise 2. Ne vous servez pas du fumoir et communiquez avec le fabricant.
Une fumée excessive s'échappe par la porte	1. La porte est désalignée 2. Le joint de la porte est endommagé.	1. Vérifiez les boulons des charnières pour vous assurer qu'ils sont bien serrés. 2. Ne vous servez pas du fumoir et communiquez avec le fabricant.
De la graisse fuit du bâti du fumoir	1. Le bac ramasse-graisse n'est pas correctement positionné. 2. Le bac ramasse-graisse est rempli de graisse et déborde	1. Repositionnez le bac ramasse-graisse 2. Videz le bac ramasse-graisse

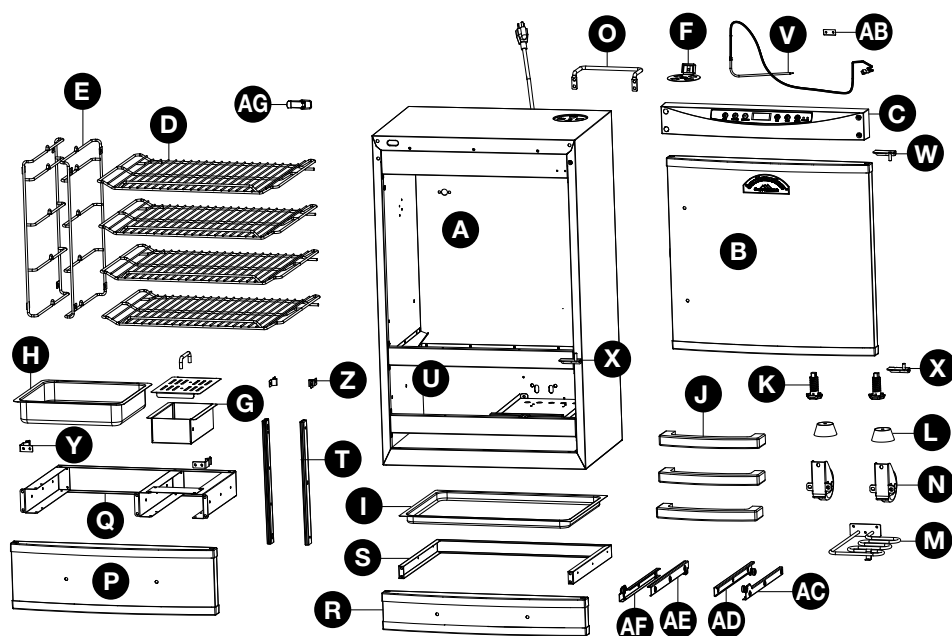
Liste Des Pièces De Rechange

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

Pieza	Descripción	Pieza#	Pieza	Descripción	Pieza#
A	Armoire (81,28 cm, isolée)	ES0026	N	Ensemble de roues (chaque ensemble)	ES0014
B	Porte pleine noire (série de 81,28 cm)	ES0027	O	Poignée arrière	ES0015
C	Panneau de commande à bouton-poussoir	ES0025	P	Panneau avant du tiroir supérieur – noir	ES0016
D	Supports en chrome pour fumage	ES0047	Q	Bâti du tiroir supérieur	ES0017
E	Supports latéraux des grilles de fumaison	ES0005	R	Panneau avant du tiroir inférieur – noir	ES0018
F	Registre et protecteur	ES0006	S	Bâti du tiroir inférieur	ES0019
G	Récipient à copeaux de bois avec couvercle en acier aluminisé	ES0007	T	Glissières du tiroir supérieur (l'ensemble)	ES0020
H	Réservoir d'eau à revêtement de porcelaine émaillée	ES0008	U	Traverse inférieure de la porte	ES0029
I	Plateau à graisse en acier galvanisé	ES0009	V	Sonde thermique	ES0022
J	Poignées de porte et de tiroirs	ES0010	W	Charnière de porte supérieure	ES0023
K	Pieds réglables (paire)	ES0011	X	Charnière inférieure de porte soudée à la traverse	ES0024
L	Pieds fixes (paire)	ES0012	Y	Butoir du tiroir supérieur	ES0035
M	Élément chauffant (800 W)	ES0013	Z	Ressort du butoir du tiroir supérieur	ES0036

Liste Des Pièces De Rechange

Pieza	Descripción	Pieza#	Pieza	Descripción	Pieza#
AA	Boulon court à tête ronde cruciforme M5 de 16 mm	ES0030	AF	Glissière du plateau à graisse – extérieur gauche (préassemblée)	ES0041
BB	Boulon long à tête ronde cruciforme M5 de 54 mm	ES0031	AG	Ensemble du loquet (préassemblé)	ES0042
CC	Rondelle à ressort de 6,5 mm	ES0032	Prises du panneau de commande (4 prises)		ES0025
DD	Rondelle plate de 6,5 mm	ES0033	Roues du tiroir inférieur (paire)		ES0045
AB	Plaque de fixation de la sonde thermique	ES0037	Emballage-coque de la quincaillerie		ES0046
AC	Glissière du plateau à graisse – extérieur droit (préassemblée)	ES0038	Remarque : Consultez la section « Quincaillerie incluse » pour voir des images de la quincaillerie pouvant être commandée.		
AD	Glissière du plateau à graisse – intérieur droit (préassemblée)	ES0039			
AE	Glissière du plateau à graisse – intérieur gauche (préassemblée)	ES0040			



Garantie

Ce fumoir électrique est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication lorsqu'il est correctement assemblé, utilisé et entretenu selon les directives fournies dans le présent manuel pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Les surfaces peintes sont garanties contre tout défaut, à l'exception de la rouille qui peut apparaître après une utilisation répétée, pendant 90 jours à compter de la date d'achat originale. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou les problèmes découlant de la négligence, d'une utilisation inappropriée, d'un accident, de dommages en cours de transport, d'une utilisation commerciale ni de TOUTE modification apportée au produit. La garantie ne couvre pas les coûts de main-d'oeuvre. Cette garantie est la seule garantie offerte et remplace toute autre garantie explicite ou implicite, y compris, sans s'y limiter, les garanties de qualité marchande et d'aptitude à un usage particulier.

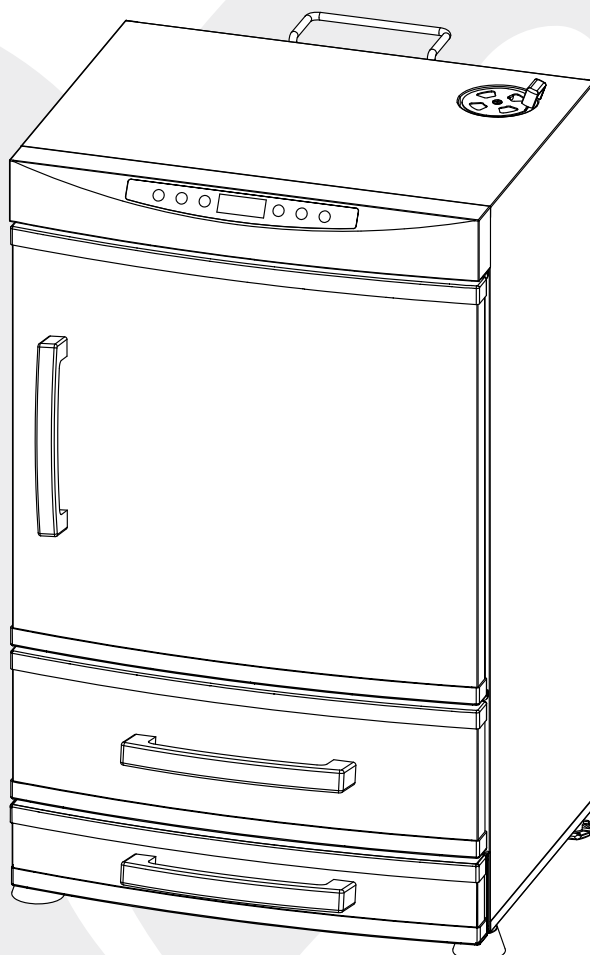
© 2014 Landmann-USA



7405 Graham Road
Fairburn, Georgia 30213

www.landmann-usa.com





**Este aparato es solo
para uso en exteriores.
No es un aparato
comercial.**

**No está diseñado para
uso comercial.**



**LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE,
CUIDADO Y USO**

**IMPORTANTE:
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA**

Ahumador Eléctrico

MODELO 32961/32970

VOLTAJE: 120VAC AMPERAJE: 6.7A VATIOS: 800W HERCIOS: 60Hz

¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8:00 a.m. a 6:00 p.m., y los viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., hora estándar del Este.

Índice

Medidas de seguridad importantes	30	Instrucciones operativas	37
Contenido del paquete.....	32	Instrucciones de cocina	39
Preparación	33	Cuidado y mantenimiento	39
Aditamentos	34	Solución de problemas	40
Herramientas necesarias.....	34	Lista de piezas de repuesto	41
Instrucciones de ensamblaje.....	34	Garantía.....	43
Instrucciones de uso inicial	37		

Importante: Para su registro

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____

Landman-USA, INC.
7405 Graham Road
Fairburn, Georgia 30213

Medidas De Seguridad Importantes

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Lea todas las instrucciones.

- **NO** utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado. **NO** está destinado al uso comercial.
- **NO** está hecho para ser instalado o utilizado en vehículos recreacionales o botes.
- **NO** utilice el ahumador como calefactor.
- Utilícelo sólo en tomacorrientes con la debida puesta a tierra. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Para desconectar, gire el control a **APAGADO**, luego retire el enchufe del tomacorriente de pared. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar piezas.
- **NO** utilice ningún electrodoméstico si tiene algún cable o enchufe dañado, si ha presentado fallas o si se ha dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al local de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste.
- Revise que el ahumador esté completamente ensamblado y listo para funcionar antes de conectarlo al tomacorriente. **NO** utilice ningún electrodoméstico si tiene algún cable o enchufe dañado, si ha presentado fallas o si se ha dañado de alguna forma.
- Para protección contra descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o piezas eléctricas en agua u otros líquidos. **NO** exponga el ahumador al agua en ningún momento.
- **NO** utilice el ahumador bajo lluvia o tormenta. (Si es posible, desconecte el ahumador del tomacorriente y colóquelo en un lugar seco y protegido.
- Proteja el cable eléctrico de cualquier tipo de daño, superficies calientes y/o humedad. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesón, ni que toque superficies calientes.
- El uso de alcohol, medicamentos con o sin receta pueden afectar la capacidad del usuario para ensamblar y utilizar este ahumador de manera correcta.
- Utilice este ahumador sólo en exteriores, en lugares bien ventilados. **NO** utilice el ahumador en lugares cerrados, cocheras o bajo construcciones aéreas.
- Tenga cuidado al ensamblar y al utilizar el ahumador para evitar cortes y rasguños con los bordes ásperos o filudos.
- Tenga cuidado al levantar y/o mover el ahumador para evitar torceduras o lesiones en la espalda. Se recomienda levantar el ahumador entre dos (2) personas. **NO** mueva el ahumador mientras se encuentre funcionando. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

Medidas De Seguridad Importantes

- **NO** utilice el ahumador cerca o bajo materiales inflamables o de fácil combustión como terrazas, pórticos o entradas para automóviles. El ahumador debe estar al menos a 60,96 cm de distancia de cualquier estructura o material combustible.
- Utilice el ahumador sólo sobre superficies estables, niveladas e incombustibles, como asfalto, concreto o terrenos sólidos. **NO** utilice el ahumador sobre superficies inflamables como alfombras o terrazas de madera.
- **NO** lo ubique ni utilice sobre mesas o mostradores.
- **NO** almacene el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos combustibles o en lugares donde pueda haber vapores inflamables.
- Almacene el ahumador en interiores cuando no esté en uso, fuera del alcance de los niños. **NO** almacene ni utilice el ahumador en un área accesible para niños y mascotas. Almacene el ahumador en un lugar seco y protegido.
- **NO** descuide el ahumador mientras esté funcionando. Es necesaria una estricta supervisión cuando los niños utilizan el electrodoméstico o estén cerca de él.
- **NO** permita que se realicen actividades cerca del ahumador durante o después de su uso hasta que se haya enfriado por completo. Se calienta al utilizarlo y permanece así por un tiempo después de su uso.
- **NO** deje cenizas prendidas sin vigilancia hasta que el ahumador se haya enfriado por completo.
- **NO** toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Si necesita manipular el ahumador o alguno de sus componentes mientras aún se encuentran calientes, utilice SIEMPRE guantes de protección o resistentes al calor.
- El contenedor de agua, la caja para astillas de madera y el contenedor de grasa deben permanecer dentro del ahumador mientras éste se encuentre funcionando o hasta que se haya enfriado por completo. Estos elementos contienen líquido, brasas y grasa caliente y podrían causar lesiones graves. Si necesita mover estos componentes utilice **SIEMPRE** guantes de horno o resistentes al calor.
- Para desechar las cenizas, envuélvalas en papel de aluminio resistente y luego colóquelas en un recipiente incombustible. Verifique que no haya otros materiales inflamables dentro o cerca del recipiente. Si necesita desechar brasas antes de que se enfríen por completo, retírelas del ahumador, colóquelas en papel de aluminio resistente, sumérgalas completamente en agua y luego colóquelas en un recipiente incombustible.
- **NO** cubra las rejillas del ahumador con ningún tipo de papel de aluminio, ya que esto podría ocasionar serios daños al ahumador.
- **NO** obstruya el flujo del aire de la combustión ni el aire de ventilación del ahumador.
- Tenga **CUIDADO** al manipular la tapa mientras se encuentre funcionando. Recójase el cabello largo durante el uso del ahumador. Utilice **SIEMPRE** calzado que cubra todo el pie al utilizar el ahumador.
- **NUNCA** deje utensilios de vidrio, plástico o cerámica encima o dentro del ahumador.
- **NUNCA** utilice el ahumador con el contenedor de agua vacío. **NUNCA** deje que el agua del contenedor se evapore por completo. **NO** limpie este producto con un rociador de agua o un elemento similar.
- Revise el nivel de agua al menos cada dos horas. Si siente un ruido extraño o ve humo saliendo del ahumador es posible que el nivel de agua esté demasiado bajo (debido a que habrá grasa de carne cayendo en el contenedor de agua vacío y caliente). Tenga cuidado al realizar esto ya que podría salpicarle agua caliente y causarle lesiones graves.
- Si utiliza maderas aromáticas añada una cantidad suficiente antes de utilizar el ahumador para no tener que estar añadiendo cuando el ahumador esté en funcionamiento.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico podría provocar lesiones.
- Desconecte el cable eléctrico y guárdelo en un lugar seco y seguro cuando no utilice el ahumador.
- Electricidad corto (o cable de suministro de electricidad desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Cables de suministro de electricidad desmontables extensiones eléctricas más largas están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado al utilizarlos. Si se utiliza un cable de suministro de electricidad desmontable o extensiones eléctricas más largas: (1) la clasificación eléctrica marcada en el juego de cables o la extensión eléctrica debe ser al menos equivalente a la del electrodoméstico, y (2) el cable debe ubicarse de manera que no quede sobre cubiertas prefabricadas o cubiertas de mesa donde un niño pueda jalarlo o donde represente un riesgo de tropiezo involuntariamente. Debe mantener la conexión de la extensión eléctrica seca y separada del suelo.
- Las extensiones eléctricas para exteriores deben utilizarse con productos para uso en exteriores. Estas extensiones tienen la superficie marcada con el sufijo "W" y una etiqueta que dice "Apto para uso con electrodomésticos para exteriores".
- **NO** utilice el ahumador si el elemento calentador no funciona. Si esto sucede, apague el ahumador y desconecte el cable eléctrico. Revise la guía de Solución de problemas de este manual.

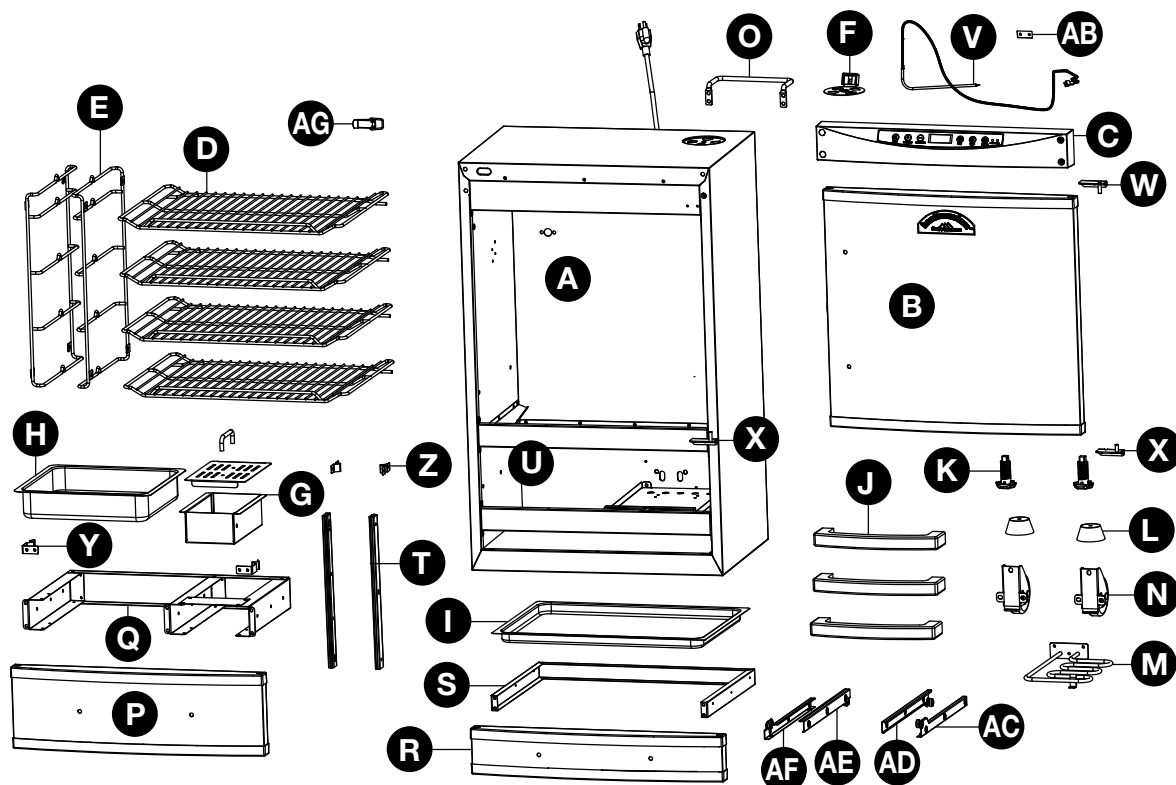


Medidas De Seguridad Importantes

- **NO** utilice el ahumador si la luz de encendido o la pantalla LED no funcionan. Revise la guía de Solución de problemas de este manual. Revise la guía de Solución de problemas de este manual.
- Revise la guía de Solución de problemas de este manual.
- **NO** coloque carbón ni pellas de madera en la bandeja para astillas de madera.
- Con este aparato no debe utilizarse combustible, tal como briquetas de carbón.
- **NO** coloque el electrodoméstico sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno con calor.
- **NO** cubra el ahumador si aún se encuentra caliente.
- Todas las instalaciones deben realizarse de acuerdo con los códigos de prevención de incendios locales, federales y estatales.
- **MANTENGA** el extintor de incendios a mano en todo momento.
- A combustión de la madera genera monóxido de carbono, lo cual puede causar la muerte.
- **NO** quemé trozos de madera al interior de la casa, vehículos, carpas, garajes o en cualquier lugar cerrado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Contenido Del Paquete



Pieza	Descripción	Cantidad	Pieza	Descripción	Cantidad
A	Gabinete	1	F	Ducto de ventilación con protección del regulador de tiro	1
B	Puerta (preensamblado)	1	G	Bandeja para astillas de madera con tapa	1
C	Panel de control (preensamblado)	1	H	Contenedor de agua	1
D	Rejillas del ahumador	4	I	Bandeja de recolección de grasa	1
E	Soportes para la rejilla del ahumador (preensamblado)	2	J	Manijas	3
			K	Pie ajustable	2

Contenido Del Paquete

Pieza	Descripción	Cantidad	Pieza	Descripción	Cantidad
L	Pie fijo	2	X	Barra transversal de la bisagra de la puerta inferior (preensamblado)	1
M	Elemento calentador (preensamblado)	1	Y	Tope de la gaveta superior (preensamblado)	2
N	Ensamble de las ruedas	2	Z	Resorte del tope de la gaveta superior	2
O	Manija posterior	1	AB	Ensamble del sensor para carne (preensamblado)	1
P	Panel frontal de la gaveta superior (preensamblado)	2	AC	Deslizador de la bandeja para grasa, exterior derecho (preensamblado)	1
Q	Estructura del soporte de la gaveta superior (preensamblado)	1	AD	Deslizador de la bandeja para grasa, interior derecho (preensamblado)	1
R	Panel frontal de la gaveta inferior (preensamblado)	1	AE	Deslizador de la bandeja para grasa, interior izquierdo (preensamblado)	1
S	Estructura del soporte de la gaveta inferior (preensamblado)	1	AF	Deslizador de la bandeja para grasa, exterior izquierdo (preensamblado)	1
T	Deslizadores para las gavetas superiores (preensamblado)	2	AG	Ensamblaje del pasador de la puerta (preensamblado)	1
U	Barra transversal de la puerta inferior	1			
V	Sonda de temperatura de la carne (preensamblado)	1			
W	Bisagra de la puerta superior (preensamblado)	1			

Preparación

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista de contenido del paquete en la página 32 y la lista de aditamentos en la página 34. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si éstas están dañadas. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener piezas de repuesto.

Tiempo estimado de ensamble: 15 a 20 minutos



Aditamentos utilizados

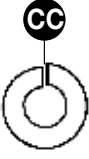
Herramientas necesarias

AA

Perno corto
M5 de 16 mm
 Cant: 13

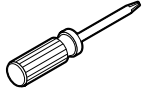
BB

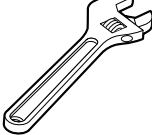
Perno largos
M5 de 54 mm
 Cant: 6

CC

Arandela
de resorte
 Cant: 13

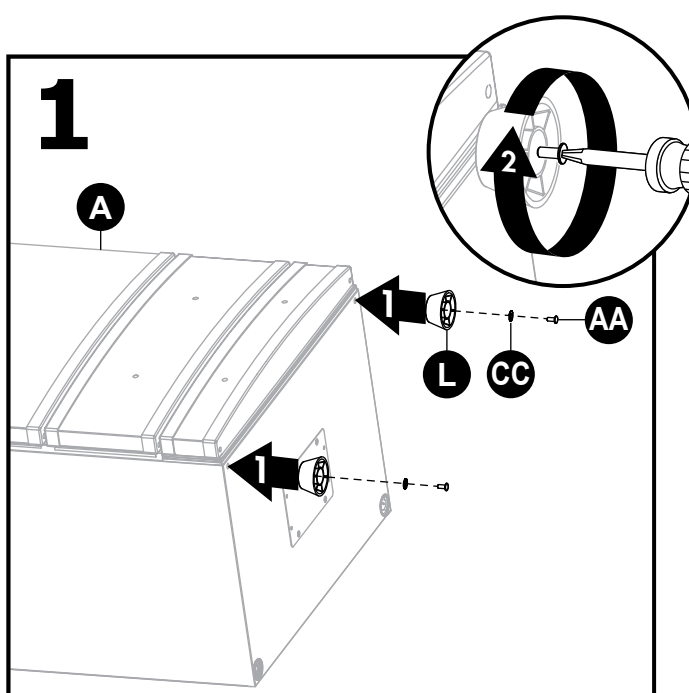
DD

Arandela
plana
 Cant: 6

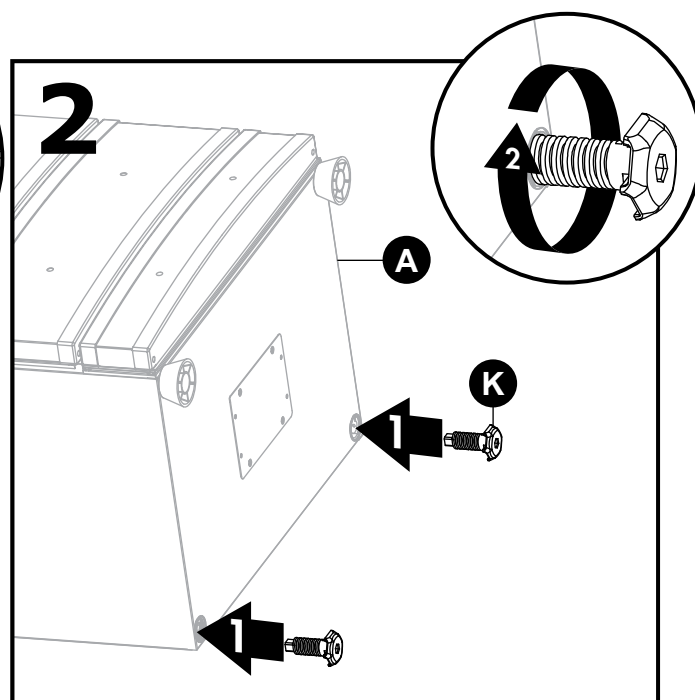

 Destornillador Phillips


 llave Ajustable

Instrucciones De Ensamblaje



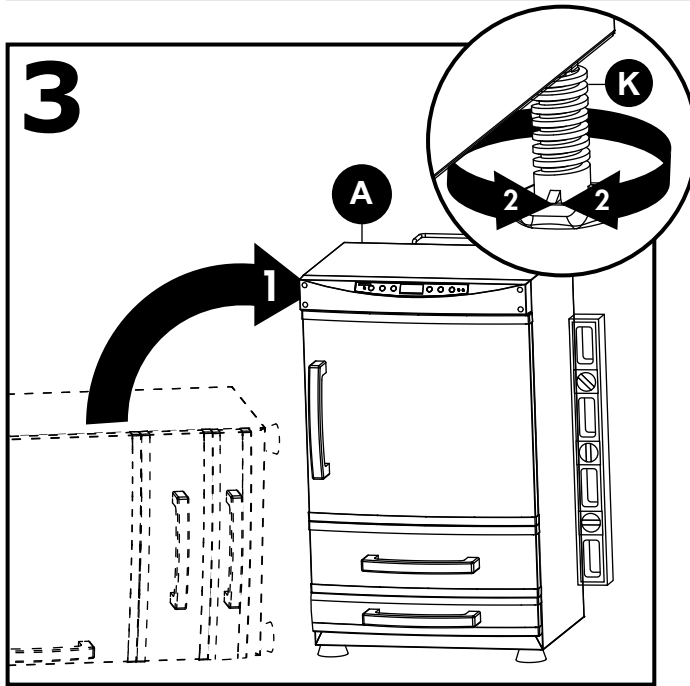
Coloque el gabinete (A) sobre su parte posterior cuidadosamente. Ponga los pies fijos (L) en los orificios frontales de la parte inferior del gabinete (A) con las arandelas de resorte (CC) y los pernos cortos (AA) y apriete.



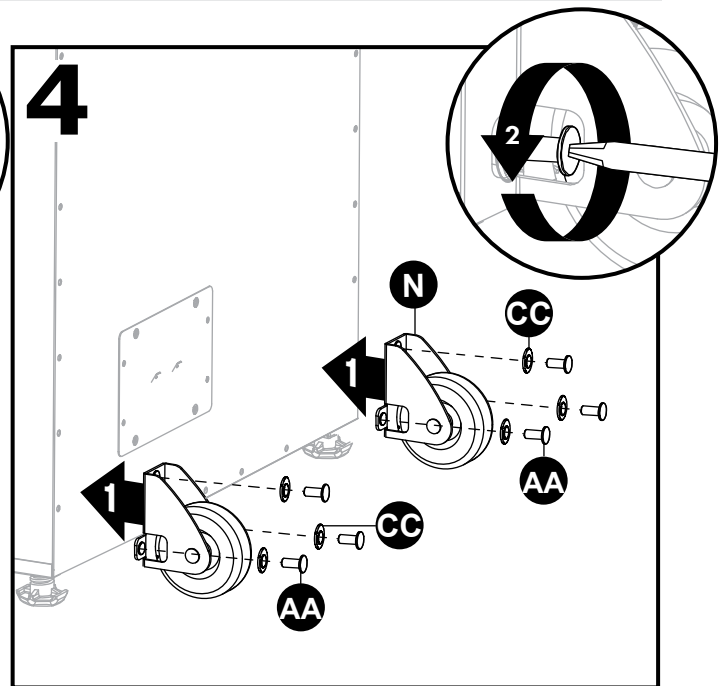
Ponga los pies ajustables (K) en los orificios posteriores de la parte inferior del gabinete (A) y apriete.



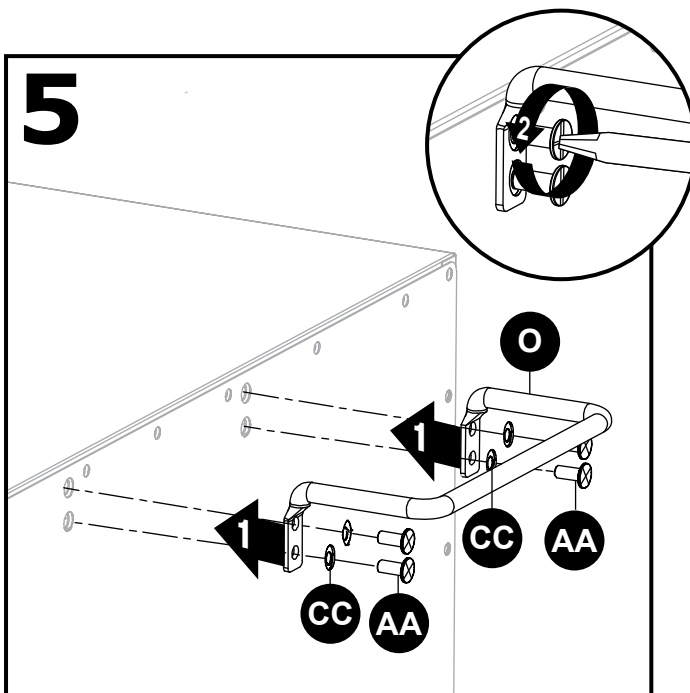
Instrucciones De Ensamblaje



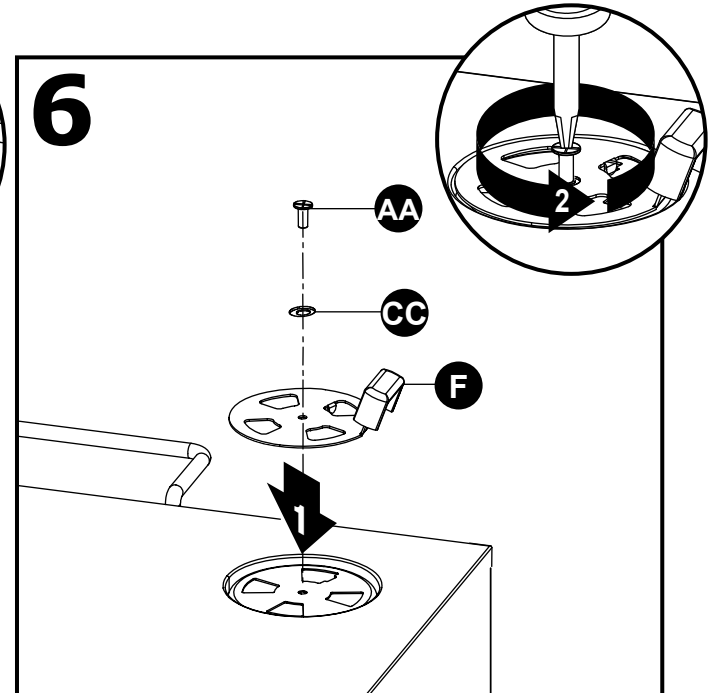
Coloque el gabinete (A) en posición vertical cuidadosamente. Sostenga un nivel (no incluido) al lado de la unidad y ajuste los pies ajustables (K) según sea necesario hasta que el gabinete (A) quede nivelado.



Asegure los ensambles de las ruedas frontales (N) en la parte posterior del gabinete (A) con tres arandelas de resorte (CC) y tres pernos cortos (AA) y apriete levemente. Apriete completamente cuando todos los pernos cortos (AA) estén enroscados de manera adecuada.

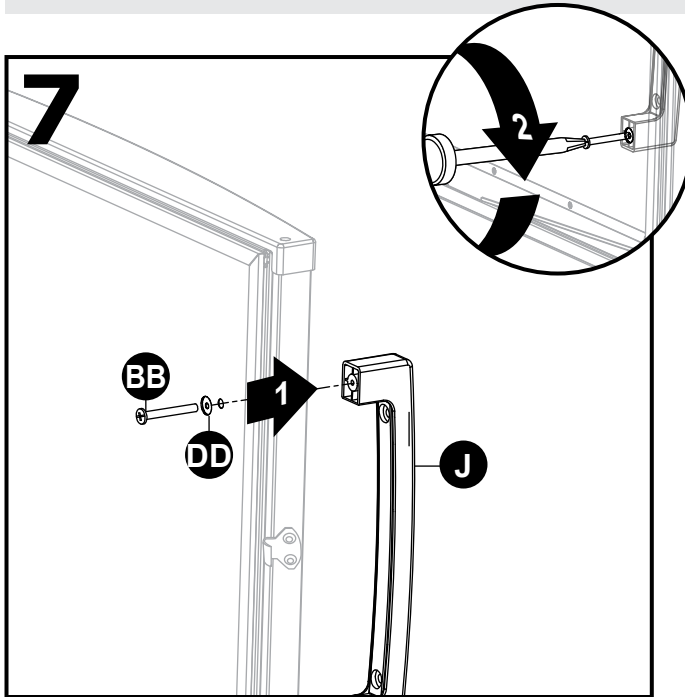


Asegure la manija posterior (O) en la parte de atrás del gabinete con las arandelas de resorte (CC) y los pernos cortos (AA). Apriete los pernos (AA) firmemente.

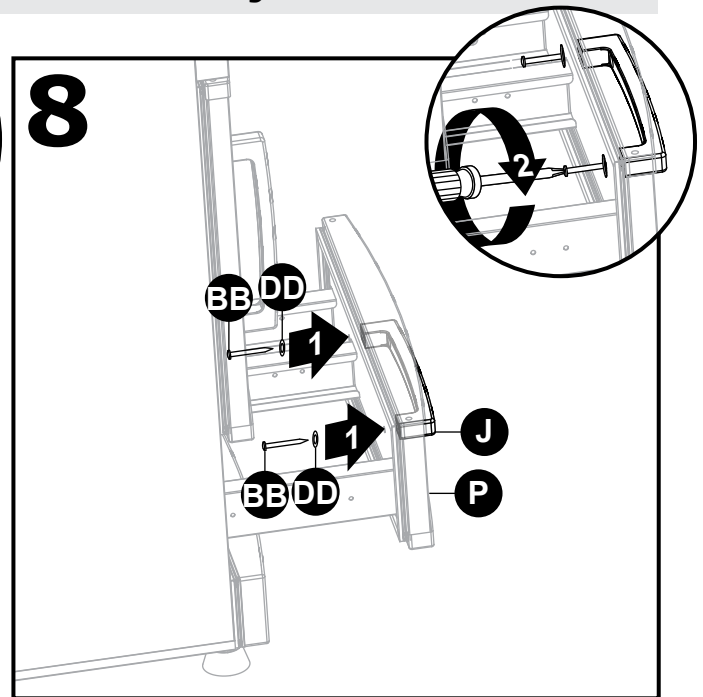


Asegure el respiradero con la protección (F) en la parte superior del gabinete con las arandelas de resorte (CC) y los pernos cortos (AA). Apriete los pernos (AA) firmemente. Nota: NO apriete demasiado los pernos cortos (AA).

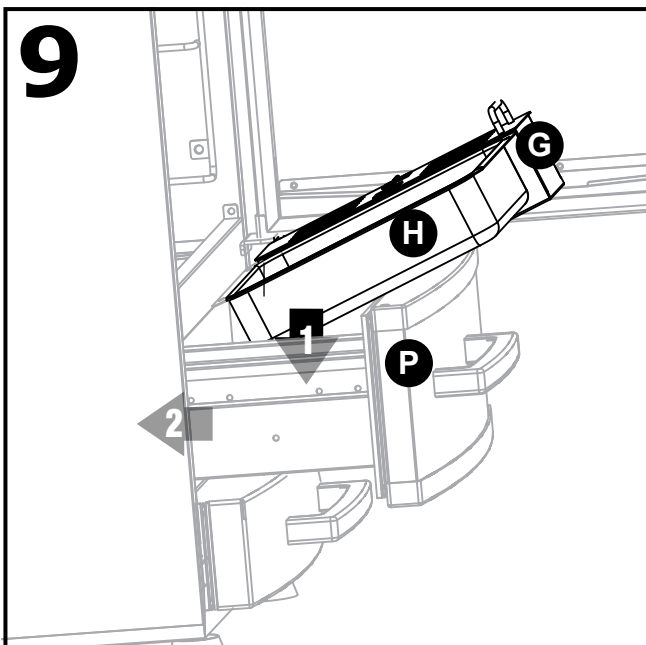
Instrucciones De Ensamblaje



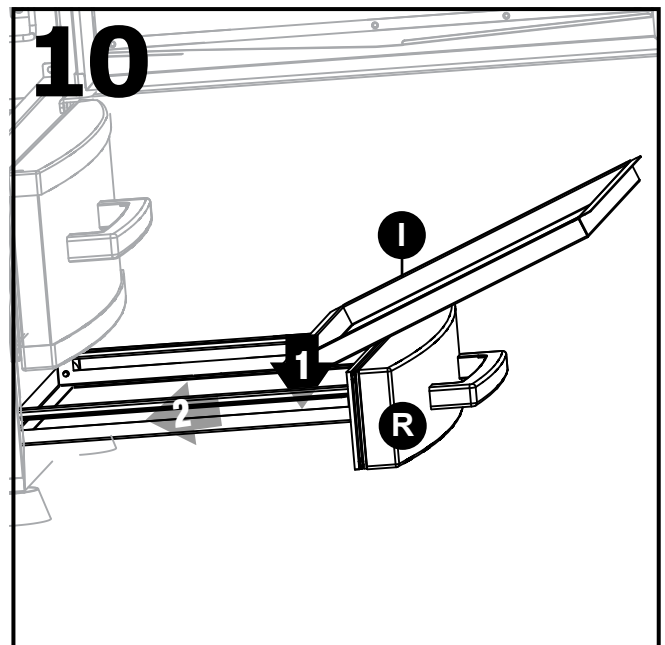
Asegure la manija (J) en la puerta del gabinete apretando parcialmente la arandela plana (DD) y el perno largo (BB). Apriete los pernos (BB) firmemente.



Apriete la manija (J) a la gaveta superior ajustando parcialmente la arandela plana (DD) y el perno largo (BB). Apriete los pernos (BB) firmemente. Repita la operación para la gaveta inferior.

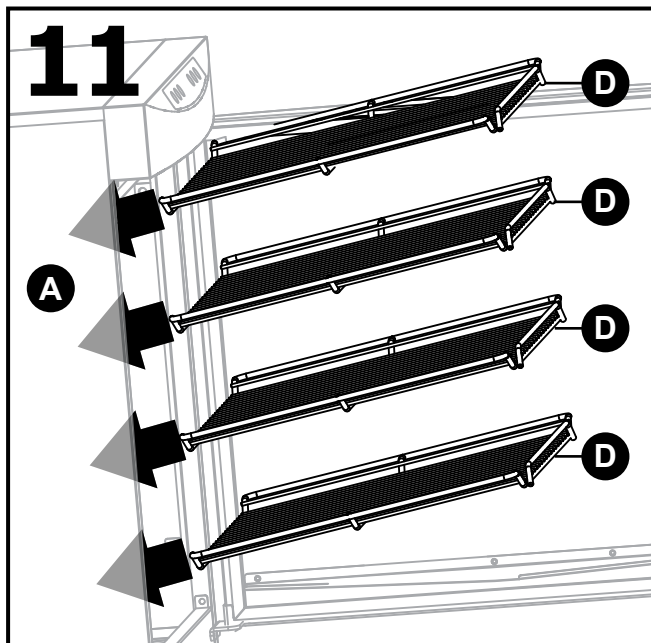


Coloque la bandeja de agua (H) en la estructura para bandeja de agua (lado izquierdo de la gaveta superior). Repita el mismo paso para colocar la caja para leña con tapa (G) en la estructura para caja (lado derecho de la gaveta superior).



Coloque la bandeja para grasa (I) en la estructura para bandeja de la gaveta inferior.





Inserte las rejillas para ahumado (D) en los espacios correspondientes.

Nota: Se recomienda mantener las rejillas dentro del ahumador cuando **NO** está en uso.

Nota: Use solo la cantidad de rejillas necesarias para contener la carne.

Instrucciones De Uso Inicial

Antes de cocinar alimentos en el ahumador, es importante prepararlo.

El procedimiento que se describe a continuación permite limpiar y acondicionar el ahumador para el primer uso. Establezca la temperatura del ahumador en 225° F y el tiempo que estará en funcionamiento entre 2 y 3 horas (vea las instrucciones de funcionamiento en el panel de control, página 37).

Para este procedimiento:

1. La bandeja de agua debe estar colocada en la gaveta y **SIN** agua.
2. La caja para leña y la tapa **NO** deben estar colocadas en la gaveta.

3. **NO** coloque alimentos en el ahumador durante este procedimiento.

En la segunda hora, coloque madera en la caja para leña, abra la gaveta superior e inserte **CON CUIDADO** la caja para leña con tapa en su estructura en la gaveta. Deje que la madera se queme durante la hora restante (60 minutos).

Cuando se complete este procedimiento, deje que el ahumador se enfríe y retire las cenizas de madera y restos de la caja para leña fría. También, asegúrese de que la bandeja de agua adyacente esté fría para poder limpiarla.

Instrucciones Operativas



Panel de control: Presione el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) y en la pantalla LED aparecerá la configuración de temperatura. El ahumador está listo para que defina la temperatura y el tiempo de ahumado.

Nota: El ahumador no empezará a calentar hasta que se determinen la temperatura Y el tiempo de ahumado.

Configuración de la temperatura de ahumado:

1. Presione el botón TEMP (Temperatura) para comenzar la configuración.
2. Use los botones INCREASE (Aumentar) y DECREASE (Disminuir) para determinar la temperatura de ahumado deseada.

Nota: La temperatura máxima de este ahumador es 275° F.

Instrucciones Operativas

Configuración de la temperatura de ahumado (cont.):

3. Cuando el aparato llegue a la temperatura deseada, presione el botón TEMP una vez para bloquearlo en esa temperatura.

Configuración del tiempo de ahumado:

1. Presione el botón TIME (Tiempo) para iniciar el temporizador de ahumado.
2. La pantalla LED debe indicar una lectura de tiempo en horas y minutos.
3. Use los botones INCREASE y DECREASE para configurar el temporizador de ahumado con el tiempo deseado.

Nota: El tiempo máximo permitido en este ahumador es de 24 horas.

4. Cuando el aparato llegue al tiempo de ahumado deseado, presione el botón TIME una vez para configurar el temporizador.

Note: El ahumador tiene una función de apagado automático cuando el tiempo llega a 00:00. Si el ahumado no se completa, vuelva a establecer el temporizador con el tiempo de ahumado adicional que desee.

Comprobación del sensor de temperatura para carne:

1. De con las prácticas óptimas, el sensor de temperatura para carne (V) debe insertarse en la carne antes de encender el ahumador.
2. Con el sensor de temperatura de carne (V) en la carne, la temperatura interna de la carne aparecerá en la pantalla LED cuando se presione el botón MEAT (carne). Vuelva a presionar el botón MEAT para volver a ver en la pantalla LED las configuraciones de temperatura y temporizador originales.

Cuando comience el proceso de ahumado, la temperatura y el temporizador alternarán en la pantalla LED a intervalos de 5 segundos cada uno.

Si aparece un mensaje de error en el panel de control, apague el ahumador, desconéctelo de la fuente de energía, aguarde 10 segundos, vuelva a conectarlo a la fuente de energía y enciéndalo. Esto restablece el panel de control.

Agregado de agua y madera al ahumador:

1. Abra la gaveta superior para acceder a la bandeja de agua y a la caja para leña.
2. Agregue agua a la bandeja y llénela hasta 1 pulg. (2,54 cm) por debajo del borde.
3. Para agregar madera, levante la tapa de la caja por completo y agregue la leña.

Nota: La cantidad y el tipo de madera a utilizar son su elección. Se recomienda comenzar con pequeñas cantidades de madera.

4. Cuando agregue agua y madera, para cerrar la gaveta superior, empújela de forma **LENTA y CONSTANTE** hasta que llegue a tope. Luego, establezca la temperatura y el tiempo para comenzar a ahumar. **Nota: NO** defina la temperatura ni el tiempo hasta que se hayan cargado el agua y la madera y que las gavetas y las puertas estén completamente cerradas.

Control del agua y la leña durante el funcionamiento:

- Para controlar el agua mientras el ahumador está en funcionamiento y **CALIENTE**, abra **LENTAMENTE** la gaveta superior para evitar salpicaduras del agua restante en la bandeja. Reponga el agua según sea necesario. **TENGA CUIDADO** de **NO** tocar el interior de la gaveta o de la puerta, la caja para leña ni la bandeja para agua sin protección. A continuación, empuje la gaveta superior de forma **LENTA y CONSTANTE** hasta que llegue a tope para cerrarla.
- Para revisar la madera cuando el ahumador está en funcionamiento y **CALIENTE**, abra **LENTAMENTE** la gaveta superior para evitar salpicaduras del agua restante en la bandeja. Use guantes para horno resistente al calor para abrir la tapa de la caja para leña **CON CUIDADO**. Cuando haya abierto la tapa, use un utensilio con mango largo para aplanar las cenizas y agregar madera cuidadosamente. **TENGA CUIDADO** de **NO** tocar el interior de la gaveta o de la puerta, la caja para leña ni la bandeja para agua sin protección. A continuación, empuje la gaveta superior de forma **LENTA y CONSTANTE** hasta que llegue a tope para cerrarla.

Ajuste del respiradero:

La clave para un ahumado eficaz es la conservación de la temperatura, que se logra con la configuración de una temperatura constante y con la aplicación de distintos ajustes al respiradero.

- El respiradero con protección (F) permite hacer escapar el calor y el humo.
- **NUNCA CIERRE COMPLETAMENTE** el respiradero con protección (F) cuando el ahumador esté en funcionamiento. Si cierra el respiradero con protección (F) completamente, puede provocar una acumulación de presión peligrosa dentro de la cámara de cocción.
- Para mantener la temperatura baja, deje el respiradero con protección (F) de parcial a totalmente abierto. Tenga en cuenta que, así, el calor y el humo escaparán al mismo tiempo.
- Para mantener la temperatura alta, el respiradero con protección (F) debe tener la abertura mínima o estar parcialmente abierto. Esto conserva el calor y el humo durante el funcionamiento.



A Instrucciones De Cocción

IMPORTANTE: Limpie y revise el ahumador completo antes de cada uso.

- Agregue madera saborizante en la bandeja para astillas de madera y colóquela con su tapa en el lugar correspondiente de la gaveta para el contenedor de agua/bandeja para astillas de madera, como se indica en la sección de ensamble de este manual de instrucciones. La cantidad y el o los tipos de madera que utilice quedan a su completo criterio. Los procedimientos para revisar y agregar madera a la bandeja para astillas de madera se encuentran en la página 38 de este manual.
- Ubique el contenedor de agua dentro de la gaveta para el contenedor de agua/bandeja para astillas de madera, como se indica en la sección de ensamble de este manual de instrucciones. Rellene cuidadosamente el contenedor con agua (u otro líquido similar como cerveza o jugo de manzana) hasta que quede a 2,54 cm bajo su borde. **NO** rebalse ni permita que escape líquido desde el interior del contenedor de agua. El contenedor de agua debiera durar alrededor de 3 horas cuando está lleno. Los procedimientos para revisar y agregar agua al contenedor se encuentran en la página 38 de este manual.
- Inserte o ajuste las rejillas hasta ubicarlas en la posición deseada. Para facilitar el acceso a la comida utilizando tenazas o espátulas:
 1. Utilice sólo las rejillas que necesite.
 2. Compruebe que las rejillas están ubicadas correctamente, cómo se muestra en la sección de ensamble. Consejo para ahumar: Cubrir la o las rejillas con aceite de cocina o aceite en aerosol antes de colocar la carne, facilitará su limpieza después de su uso.
- Coloque una sola capa de carne sobre las rejillas dejando un espacio entre cada trozo. Esto permitirá que el humo y el vaho caliente circulen de manera equitativa alrededor de los alimentos.
- Dependiendo del tipo y tamaño de la carne, podrá obtener mejores resultados ahumando entre 2 y 3 horas idealmente a una temperatura constante de entre 107,2° y 121,1°C. Si desea que la carne quede más tierna y con un sabor más intenso, cocine entre 104,4° y 115,5°C entre 4 y 6 horas (o más). Si no cuenta con mucho tiempo, se recomienda utilizar un rango de temperatura mayor. Una medida de tiempo comúnmente utilizada es dejar ahumar entre 45 y 60 minutos por cada 0,45 kg de carne. Tome en cuenta que esto varía dependiendo de si la carne tiene o no tiene hueso.
- Consejos sobre la madera saborizante:
- Las astillas de madera pequeñas actúan mejor en la bandeja.
- Utilice maderas duras secas como nogal americano, pecana, manzano, cerezo o mezquite.
- **NO** utilice maderas resinosas como pino. Por lo general, estas maderas producen un sabor desagradable.
- Guíese por su sentido del gusto, experimente con distintos tipos y cantidades de trozos, astillas o palos de madera. Pruebe mezclar distintos tipos de madera.
- Para producir humo por más tiempo y evitar que la madera se queme muy rápidamente, sumerja la madera en agua por al menos 30 minutos antes de utilizarla. [Revise las instrucciones del fabricante de las astillas de madera].
- Gran parte del sabor ahumado se obtiene dentro de las primeras horas de cocción. Generalmente no es necesario agregar.

Cuidado Y Mantenimiento

¡PRECAUCIÓN! Todas las acciones de cuidado y mantenimiento se deben llevar a cabo únicamente cuando el ahumador está apagado, completamente frío y desenchufado de la fuente eléctrica.

- Para limpiar, retire la bandeja para agua y la bandeja para astillas de madera, así como las rejillas de ahumado del ahumador. Realice la limpieza utilizando agua caliente con jabón y luego enjuague y seque completamente. Para facilitar la limpieza, le conviene cubrir las rejillas con un poco de aceite de cocina o aceite en aerosol antes de cada uso.
- Para limpiar el interior y el exterior del gabinete del ahumador, simplemente utilice un paño húmedo. No se recomienda lavar el ahumador rociando agua directamente de una manguera. Se deben secar los restos de humedad y no permitir que queden al interior o en la parte superior del ahumador.
- Una vez que las cenizas estén completamente frías, retire la bandeja para agua y la bandeja para astillas de madera con la tapa, retire por completo todas las cenizas y la madera sin quemar y limpie las bandejas hasta que no queden residuos.
- Asegúrese de que la grasa en la bandeja esté completamente fría antes de quitar la bandeja para limpiarla. Deseche la grasa y lave bien.
- Revise con frecuencia que no haya nidos de insectos ni insectos en el ahumador.
- Revise el cable eléctrico antes de cada uso para asegurarse de que se encuentre en buenas condiciones.

Cuidado Y Mantenimiento

- Si hay señales de cortes o daños, NO use el controlador de temperatura eléctrico.
- Se recomienda mantener el ahumador cubierto y almacenado en un lugar seco para protegerlo del clima y otros elementos.
- Se recomienda NO almacenar este ahumador eléctrico a la intemperie o en lugares donde elementos externos puedan tener efectos perjudiciales para el ahumador o su funcionamiento.
- Existen cubiertas resistentes al clima para este ahumador disponibles a la venta.
- Weather-resistant covers for this smoker are available for purchase.

Solución De Problemas

Problema	Causa Posible	Acción Correctiva
El indicador de power (alimentación) no se enciende	1. El cable eléctrico no está conectado al tomacorriente 2. El fusible principal de la casa se activó 3. La conexión de cables del panel de control no está correctamente conectada al gabinete 4. El panel de control funcionó de manera incorrecta	1. Revise la conexión de salida 2. Revise los fusibles de la casa. No utilice otros electrodomésticos en el mismo circuito eléctrico. 3. Retire el panel de control y revise todas las conexiones de los cables. 4. No utilice el ahumador y póngase en contacto con el fabricante.
Tiempo de calentamiento más largo de lo normal.	1. La puerta no está completamente cerrada. 2. El controlador de temperatura no funcionó bien. 3. Uso de extensión eléctrica.	1. Cierre la puerta firmemente. 2. NO use el ahumador y póngase en contacto con el fabricante. 3. Deje de usar la extensión eléctrica.
No hay humo.	1. La bandeja para astillas de madera no tiene madera. 2. El elemento calentador no funciona.	1. Agregue madera a la bandeja para astillas de madera. 2. NO use el ahumador y póngase en contacto con el fabricante.
El panel de control muestra un mensaje de error	1. El panel de control funcionó de manera incorrecta	1. NO utilice el ahumador y póngase en contacto con el fabricante.
La luz de ENCENDIDO está prendida pero el ahumador no se calienta	1. El panel de control funcionó de manera incorrecta	1. NO utilice el ahumador y póngase en contacto con el fabricante.
El panel de control no permite ajustar la temperatura o el temporizador.	1. El panel de control funcionó de manera incorrecta	1. NO utilice el ahumador y póngase en contacto con el fabricante.
La pantalla no muestra la temperatura de la sonda de temperatura de la carne	1. La sonda de la carne no se encuentra instalada correctamente en el panel posterior del gabinete de cocción 2. La sonda para carne está dañada. 3. El panel de control funcionó de manera incorrecta.	1. Vuelva a instalar y pruebe 2. NO utilice la sonda. Póngase en contacto con el fabricante y solicite una nueva sonda 3. No utilice el ahumador y póngase en contacto con el fabricante.

Solución De Problemas

La temperatura baja rápidamente o se apaga de forma prematura.	1. El controlador de temperatura no funcionó bien.	1. NO utilice el ahumador y póngase en contacto con el fabricante.
Existe una separación entre la puerta y el gabinete	1. La puerta está desalineada. 2. El sello de la puerta está dañado	1. Revise la conexión de salida 2. NO utilice el ahumador y póngase en contacto con el fabricante
Hay demasiado humo saliendo por la puerta	1. La puerta está desalineada. 2. El sello de la puerta está dañado	1. Revise los pernos de las bisagras de la puerta y asegúrese de que estén bien apretadas. 2. NO utilice el ahumador y póngase en contacto con el fabricante
Hay filtraciones de grasa saliendo del gabinete	1. La bandeja de recolección de grasa está mal posicionada 2. La bandeja de recolección de grasa está llena y se está rebalsando	1. Reposicione la bandeja de recolección de grasa 2. Vacíe la bandeja de recolección de grasa

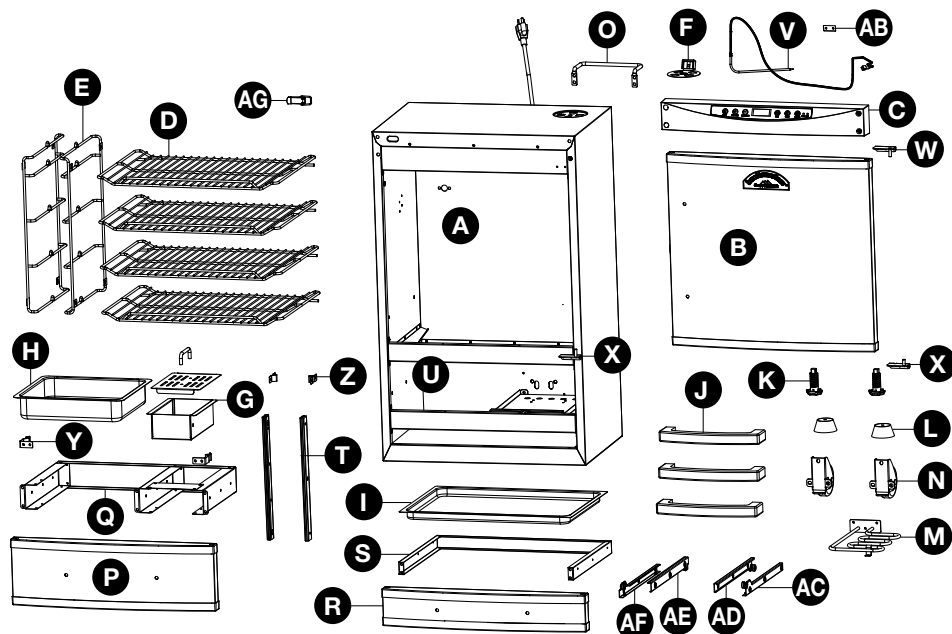
Piezas De Repuesto

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

Pieza	Descripción	Pieza#	Pieza	Descripción	Pieza#
A	Gabinete (aislamiento de 32 pulg.)	ES0026	P	Panel delantero de la gabeta superior (negro)	ES0016
B	Puerta negra sólida (serie de 32 pulg.)	ES0027	Q	Estructura del soporte de la gaveta superior	ES0017
C	Panel de control con botones	ES0025	R	Panel delantero de la gabeta inferior (negro)	ES0018
D	Rejillas de cromo para ahumado	ES0047	S	Estructura del soporte de la gaveta inferior	ES0019
E	Soportes para la rejilla del ahumador	ES0005	T	Deslizadores de la gabeta superior (conjunto)	ES0020
F	Ducto de ventilación con protección del regulador de tiro	ES0006	U	Barra transversal de la puerta inferior	ES0029
G	Caja para leña de acero aluminizado con tapa	ES0007	V	Sonda de temperatura de la carne	ES0022
H	Bandeja para agua esmaltada con porcelana	ES0008	W	Bisagra de la puerta superior	ES0023
I	Bandeja para grasa galvanizada	ES0009	X	Bisagra de la puerta inferior soldada a la barra transversal	ES0024
J	Manijas para la puerta y los cajones	ES0010	Y	Tope de la gabeta superior	ES0035
K	Pies ajustables (par)	ES0011	Z	Resorte del tope de la gabeta superior (preensamblado)	ES0036
L	Pies de posición fija (par)	ES0012	AA	Pernos Phillips cortos de cabeza redonda M5 x 16 mm	ES0030
M	Elemento calentador (800 vatios)	ES0013			
N	Ensamble de rueda (cada uno)	ES0014			
O	Manija posterior	ES0015			

Piezas De Repuesto

Pieza	Descripción	Pieza#	Pieza	Descripción	Pieza#
BB	Pernos Phillips largos de cabeza redonda M5 x 54 mm	ES0031	AF	Deslizador de la bandeja para grasa, exterior izquierdo (preensamblado)	ES0041
CC	Arandela de resorte de 6,5 mm	ES0032	AG	Ensamblaje del pasador de la puerta (preensamblado)	ES0042
DD	Arandela plana de 6,5 mm	ES0033		Enchufes del panel de control (4 enchufes)	ES0025
AB	Ensamble del sensor para carne	ES0037		Ruedas de la gaveta inferior (par)	ES0045
AC	Deslizador de la bandeja para grasa, exterior derecho (preensamblado)	ES0038		Blíster de aditamentos	ES0046
AD	Deslizador de la bandeja para grasa, interior derecho (preensamblado)	ES0039	Nota: Consulte la sección "Aditamentos" para ver las ilustraciones de los aditamentos disponibles para solicitar.		
AE	Deslizador de la bandeja para grasa, interior izquierdo (preensamblado)	ES0040			



Garantía

Se garantiza que este ahumador eléctrico no presentará defectos de fabricación ni de materiales durante un período de un (1) año desde la fecha de compra original, siempre y cuando sea correctamente ensamblado y reciba el uso y el cuidado indicados en estas instrucciones. Se garantiza que la pintura de las superficies no presentará defectos por 90 días desde la fecha de compra original (a excepción del óxido que podría aparecer a causa de su uso reiterado). Esta garantía no cubre problemas relacionados con daños por causa del mal uso del producto, el uso excesivo, los accidentes, el transporte, su uso comercial o CUALQUIER tipo de modificación hecha al producto. Los gastos de reparación no están cubiertos. Esta garantía es la única garantía ofrecida y reemplaza a todas las demás garantías, ya sean expresas o implícitas, incluidas aquellas de comerciabilidad o idoneidad para un fin particular, se rechazan expresamente.

© 2014 Landmann-USA



7405 Graham Road
Fairburn, Georgia 30213

www.landmann-usa.com



