

ÍNDICE

Información de registro del producto	1
Salvaguardas importantes	32
Símbolos de seguridad	32
Seguridad general	33
Uso y cuidados	33
Seguridad de los alimentos	35
Instrucciones de operación del controlador	35-37
Instrucciones del control remoto/sincronización	38
Qué hay en la caja 17202002.	39
Qué hay en la caja 17202004.	40
Ensamblaje.	41
Detección y solución de problemas	42-43
Garantía limitada	44
Lista de partes	45
Diagrama de partes	46

INSTALADOR/ENSAMBLADOR:

Deje este manual con el consumidor.

CONSUMIDOR:

Conserve este manual para referencia en el futuro.

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el uso seguro de la unidad.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use la unidad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y recuadros mostrados a continuación explican lo que significa cada encabezado. Lea y siga todos los mensajes que se encuentran a lo largo del manual.

	PELIGRO	
PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, dará como resultado la muerte o una lesión seria.		

	ADVERTENCIA	
ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría dar como resultado la muerte o una lesión seria.		

	PRECAUCIÓN	
PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, podría dar como resultado una lesión menor o moderada.		

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

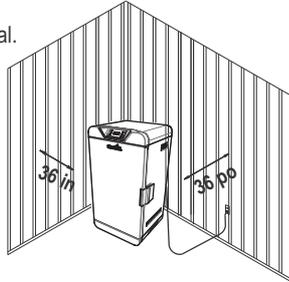
- No toque las superficies calientes. Use asas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe, controlador o elemento calefactor en agua u otro líquido.
- Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier artefacto o cuando está cerca a un niño.
- Desenchufe el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera.
- El uso de aditamentos complementarios que no sean recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
- No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
- Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el artefacto para uso que no sea el indicado.
- Use solo con un circuito protegido por GFI (interruptor de fallo de tierra).
- Para evitar que el ahumador se salpique o caiga al agua, no lo use dentro de 10 pies (3m) de una piscina, estanque u otro cuerpo de agua.
- Mantenga el ahumador y el controlador eléctrico secos y fuera de la lluvia en todo momento.
- Desenchufe el ahumador cuando no esté en uso y antes de moverlo.
- Nunca retire el enchufe de tierra o use con un adaptador de dos horquillas.
- Mantenga los enchufes eléctricos fuera del suelo y secos.
- No use agua u otro rociador líquido para limpiar el producto sin antes haber desenchufado el controlador eléctrico y retirado el elemento calefactor.
- No se debe usar combustible como briquetas de carbón vegetal, con la unidad.
- Use sólo con un enchufe puesto a tierra adecuadamente.
- No use el artefacto durante una tormenta eléctrica.
- Conserve un extintor de incendios a la mano durante la operación de la unidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

	PRECAUCIÓN	
Solo para uso residencial. No usar para cocción comercial.		

Seguridad general

1. No toque las superficies con las manos sin protección. Use el asa posterior provista para el transporte. **NOTA:** El asa posterior no debe usarse para elevar la unidad.
2. Nunca deje el ahumador desatendido cuando esté encendido.
3. Mantenga a los niños alejados del ahumador cuando esté caliente y frío.
4. Use utensilios de larga longitud para barbacoa cuando cocine.
5. Permita que el ahumador se enfríe antes de moverlo, limpiarlo o almacenarlo.
6. No cocine bajo un techo.
7. Mantenga el ahumado a 36" (91cm) de paredes y pasamanos.
8. **SOLO PARA USO CASERO EXTERNO**
No usar en interiores o para cocción comercial.
9. No use o guarde gasolina, querosene u otro líquido inflamable dentro de 20 pies (6 m) de este ahumador cuando esté en uso.
10. Guarde el ahumador en un área protegida del clima o use una cubierta cuando no esté en uso.
11. Use solo aditamentos complementarios recomendados por el fabricante.
12. Es responsabilidad del ensamblador/propietario ensamblar, instalar y hacer el mantenimiento del ahumador.
13. No cubre la rejilla de cocción con papel aluminio. Esto podría causar sobrecalentamiento y daños a la unidad.
14. Use la bandeja de goteo solo como se instruye. No la coloque en las rejillas de cocción durante la operación.
15. La caja de ahumado **TIENE QUE** usarse en todo momento.
16. **NO** deje cenizas de madera antiguas en la caja de ahumado. Vacíe la caja de ahumado después de cada uso.
17. Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua de un día para otro y desechándolas en un contenedor no combustible.



Use y cuidado de su ahumador

Antes de su primer uso del ahumador:

- Retire todos los empaques y etiquetas de venta del ahumador. No use herramientas filosas para retirar los autoadhesivos.
- Lave las rejillas de cocción con agua tibia jabonosa, enjuague y seque exhaustivamente.

Antes de cada uso del ahumador:

- Use el ahumador solamente en una superficie firme y nivelada para evitar que se vuelque. **NO** mueva la unidad por superficies desniveladas.
- Para evitar que los interruptores de casa se vuelquen, mantenga el controlador eléctrico seco y no use otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Verifique la bandeja de grasa para asegurarse que esté vacía y montada adecuadamente antes de cada uso.
- Para hacer que no se adhiera la cocción, aplique una exhaustiva capa de aceite vegetal o rociador de aceite vegetal a la rejilla de cocción.
- **NO** cubra las rejillas de cocción con papel aluminio.



ADVERTENCIA



- Si no sigue todas las instrucciones del fabricante, podría producirse una lesión personal seria y/o daños a la propiedad.
- Tenga cuidado cuando opere su ahumador.
- Lea y siga toda la información y las salvaguardas de esta guía del producto antes de intentar ensamblar u operar este ahumador.



PRECAUCIÓN



No use herramientas filosas o puntiagudas para limpiar el ahumador.
No use limpiadores abrasivos para horno, lana de metal o escobillas de metal para limpiar las rejillas de porcelana o el cuerpo del ahumador. Estos dañarán el acabado.
Reemplace la(s) parte(s) dañada(s) solo con piezas de reemplazo certificadas por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.



ADVERTENCIA



No use cables de extensión de calibre 16 o 18.
Podrían producirse daños al cableado de la casa y/o un incendio.

Uso y seguridad del cable de extensión

Para un mejor rendimiento del ahumador, no se recomienda el uso de un cable de extensión.

Si debe usar un cable de extensión para su seguridad:

- Use solamente un enchufe puesto a tierra con 3 horquillas para exteriores, con potencia de 15 amperios o más, aprobado por UL, marcado con una W-A y una etiqueta que indique "Adecuado para uso con artefacto externo".
- Use el cable de extensión más corto que se requiera. No conecte 2 o más cables de extensión juntos. Se acepta usar un cable de extensión de calibre 12 o 14 de 50 pies (15.24m) o menos.
- Mantenga las conexiones secas y puestas a tierra.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa u otros elementos de donde pueda ser jalado por niños o por donde alguien se pueda tropezar.

Interruptor de fallo a tierra (GFI)

- Desde 1971, el Código Nacional Eléctrico (NEC) requiere dispositivos de interrupción de fallo a tierra en todos los circuitos externos.
- Si su residencia fue construida antes de 1971, verifique con un electricista calificado para determinar si existe un Interruptor de fallo a tierra.
- No use este artefacto si el circuito no tiene una protección GFI.
- No enchufe este artefacto en un circuito interno.

Consejos de seguridad

- Si tiene un problema con la unidad, consulte la sección "Detección y solución de problemas".
- Limpie el ahumador con frecuencia, de preferencia después de cada comida que cocine. Si se usa una escobilla con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador está caliente.
- **NO** abra el ahumador durante la operación, a menos que sea necesario. Abrir la puerta permitirá que el calor se escape y hará que el tiempo de cocción sea más lento.
- **NO USE CARBÓN VEGETAL.** Si lo hace, se producirá un incendio de carbón y el ahumador no está diseñado para éste. El incendio creará una condición insegura y dañará el ahumador. Se debe usar **trozos de madera pequeños** para crear un sabor ahumado.



PELIGRO



En caso de incendio, desenchufe el ahumador del tomacorrientes y deje que el incendio se apague solo. No use agua para apagar un incendio en este artefacto eléctrico u otro.

Para evitar una descarga eléctrica, desconecte el cable eléctrico antes de limpiar el ahumador. Nunca sumerja el controlador eléctrico o el elemento calefactor en ningún líquido.

Limpieza de su ahumador:

El exceso de acumulación de grasa quemada y partículas de alimentos reducirá el rendimiento del ahumador. Para obtener un rendimiento óptimo.

- Limpie en interior y exterior al menos una vez por temporada y con mayor frecuencia si lo usa más.
- Los mejores resultados se obtienen limpiando con una escobilla la acumulación de partículas hacia la parte inferior del ahumador.
- Use un detergente suave o agua jabonosa caliente y frote con moderación las superficies internas del ahumador con una escobilla de plástico o cerdas.
- Limpie el ahumador con un limpiador no abrasivo.
- Limpie las rejillas de cocción, la bandeja de agua, la sonda para carne y la bandeja de goteo con regularidad con agua tibia jabonosa o una solución de agua y bicarbonato de sodio. Use polvo desengrasante no abrasivo para las manchas difíciles de sacar. Si se usa una escobilla con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador está caliente.
- Limpie la superficie de los termostatos después de cada uso. Hay dos termostatos ubicados en la pared posterior interna del ahumador.
- Si su ahumador viene equipado con una ventana, no use limpiadores abrasivos en la ventana. Use un limpiador aprobado para usar en anafes de vidrio cerámico. La ventana está templada y no romperá bajo uso normal.
- Para la caja de ahumado, limpie frecuentemente para retirar la acumulación, los residuos y el polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua de un día para otro y desechándolas en un contenedor no combustible.
- El sello de la puerta **TIENE** que limpiarse con un paño húmedo después de cada uso para mantener el sello en condiciones de trabajo adecuadas.



ADVERTENCIA



Para el uso seguro de su artefacto y para evitar lesiones serias:

- El uso de alcohol, medicamentos con receta o medicamentos sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente la unidad.
- Cuando cocine, el artefacto debe estar sobre una superficie nivelada y estable en un área libre de material combustible.
- No deje la unidad desatendida. Mantenga a los niños y mascotas lejos del artefacto en todo momento.
- No mueva el artefacto cuando esté en uso.
- Este artefacto no ha sido diseñado y nunca debe usarse como calentador.
- Este artefacto estará caliente durante y después de su uso. Use guantes de horno aislados y utensilios de mango largo para barbacoa para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de la cocción.
- Mantenga el área limpia y libre de materiales que queman.
- Mantenga el área alrededor de la unidad despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use la unidad solamente en espacios bien ventilados.



ADVERTENCIA



PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

1. Los subproductos combustibles producidos cuando se utiliza este producto contienen químicos cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
2. Este producto contiene químicos, entre los cuales se incluye plomo y compuestos de plomo, cuyos efectos son reconocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
Lávese las manos después de manipular este producto.

Residentes de departamentos:

Verifique con la administración para conocer los requerimientos y códigos de incendios por usar un ahumador eléctrico en su complejo de departamentos. Use solo como está permitido.

Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante del disfrute de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos seguros de bacterias perjudiciales, siga estos cuatro pasos básicos:

Limpiar: Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne y pollo crudos.

Separar: Separe las carnes y el pollo crudos de alimentos que ya están listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocidos.

Cocinar: Cocine la carne y el pollo por largo tiempo para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurarse que las temperaturas internas de los alimentos sean las adecuadas.

Congelar: Refrigere los alimentos preparados y los restos con prontitud.

Para mayor información, llame a la: Línea de ayuda para carnes y pollo de la USDA al: 1-888-MPHOTLINE (888-674-6854) en Washington, DC

O e-mail: mpholine.fsis@usda.gov

O visite el sitio web de la USDA en: www.fsis.usda.gov

Cómo decir si la carne está bien cocinada

- La carne y el pollo cocinados en la unidad a menudo se doran muy rápidamente en la parte externa. Use solo carne descongelada y un termómetro para carnes para comprobar que los alimentos han alcanzado una temperatura interna segura y hágale cortes a los alimentos para ver si hay signos de cocción lista.
- Recomendamos que los alimentos estén al menos a 40°F antes de cocinar en su artefacto.
- Un pollo entero debe alcanzar los 165° F. Los jugos deben ser de color claro y la carne no debe estar rosada.
- Los bistecs de res, ternera y cordero, los asados y las costillas de cerdo pueden cocinarse hasta 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente la carne de res o el pollo y termine la cocción posteriormente. Cocine los alimentos completamente para destruir las bacterias perjudiciales.
- Use un termómetro para carnes, para asegurarse que las temperaturas internas de los alimentos sean las adecuadas.

cocción internas recomendadas por la USDA	
Carne molida	
Carne de res, cerdo, ternera, cordero.....	160°F
Pavo, pollo.....	165°F
Carne de res, ternera o cordero frescas	
Medio crudo.....	145°F
(dejar descansar 3 minutos antes de cortar)	
Medio.....	160°F
Bien cocido.....	170°F
Pollo	
Pollo y pavo, entero.....	165°F
Piezas de ave.....	165°F
Pato y ganso.....	165°F
Cerdo fresco	
Medio crudo.....	145°F
(dejar descansar 3 minutos antes de cortar)	
Medio.....	160°F
Bien cocido.....	170°F

Instrucciones de operación del panel de control



-  **Botón de encendido** - Enciende y apaga el ahumador
-  **Botón de arriba** - agrega el valor tiempo/temp
-  **Botón de abajo** - reduce el valor tiempo/temp
-  **Botón de temp** - ajusta la temperatura de cocción
-  **Botón de tiempo** - ajusta el tiempo de cocción
-  **Botón de sonda para carne** - ajusta la temp objetivo de la sonda para carne
-  **Luz del compartimento** - Encendido/apagado (opcional)

- La lectura de la temperatura del panel de control puede fluctuar más o menos 10-15°F (5-8°C) a medida que la unidad da ciclos para mantener la correcta configuración de temperatura de cocción.
- Presione una vez el **Botón de encendido** y la unidad ahora está lista para recibir ajustes de configuración del **Botón de temperatura**, **Botón de tiempo** y/o **Botón de sonda para carne**.
- Si la unidad está encendida y desatendida por 19 horas, se apagará automáticamente.
- El controlador lee y muestra una configuración de temperatura de cocción interna de en grados fahrenheit (°F), el tiempo en 00:00 (horas:minutos) y la temperatura de sonda para carne en °F. Las lecturas de la temperatura puede cambiarse de °F a °C presionando los botones "UP" y "DOWN" simultáneamente por un periodo de 3 segundos. Las lecturas de temperatura pueden cambiarse de regreso a °F de °C usando el mismo método.
- El elemento calefactor no empezará a calentar hasta que ingrese las configuraciones de **Temp** y **Tiempo** o **Sonda para carne** y **Temp**. **NOTA:** Debe elegir la cocción mediante el tiempo o la temperatura objetivo de la sonda para carne. Estas funciones no trabajan simultáneamente.
- Si la sonda para carne no está conectada al ahumador, se deshabilita la función de la sonda para carne.

1) Curado de su ahumador

NOTA: Cure su ahumador antes de la primera cocción. Consulte la página 6 para la funciones del **Botón de temperatura** y el **Botón de tiempo**.

- a) Asegúrese que la bandeja de agua esté colocada en su lugar SIN AGUA y que la caja de ahumado esté colocada en su lugar sin trozos de madera.
- b) **Enchufe el artefacto.** La pantalla inmediatamente se encenderá. Se escucha un sonido cuando se enchufa la unidad.
- c) Presione una vez el **Botón de encendido**, la unidad de control ya está lista.

(Continúa en la siguiente página)

Instrucciones de operación del panel de control (continuación)

- d) Presione el **Botón de temperatura** y configure la temperatura a **275°F (135°C)**, configuración máx., usando los botones **“UP”** o **“DOWN”**.
- e) Presione el Botón de tiempo y configure el tiempo a **2 horas** usando los botones **“UP”** o **“DOWN”**.
- f) Una vez que pasan 2 horas, apague el ahumador y déjelo enfriarse.
- g) Luego de haberse completado el proceso de curado, su ahumador ahora está listo para su uso.

PRECAUCIÓN: El ahumador está **CALIENTE** durante su uso. Use guantes de protección cuando trabaje dentro del ahumador.

Usando la caja de ahumado:

La caja de ahumado es lo que le permitirá añadir sabor a sus alimentos. Simplemente llene la caja de ahumado con trozos de madera pequeños al nivel deseado y deslícela antes de precalentar el ahumador. La caja de ahumado puede llenarse a niveles distintos para cocciones cortas y largas. Hay muchos tipos de trozos de madera que dan como resultado diferentes sabores. Si desea ver un recuadro de la relación entre el nivel estimado de trozos de madera y tiempos de cocción, consulte la guía de cocción a la parrilla.

NOTA:

- El ahumador ha sido diseñado solamente para trozos o perlas de madera pequeños, no use leños grandes.
- Siempre opere el ahumado con la caja de ahumado colocada en su lugar independientemente de si usa o no trozos de madera. Nunca retire o rellene la caja de ahumado durante la cocción

Usando la bandeja de agua:

Su artefacto viene equipado con una bandeja de agua. La bandeja de agua puede usarse para mantener la humedad de la carne durante la cocción. Para usarla, llene la bandeja de agua con agua tibia (el agua fría puede disminuir la temperatura de la cocción) a la marca máx. de agua y deslícela en su lugar. No llene demasiado la bandeja de agua.

NOTA:

- No se requiere usar agua para el ahumado.
- Siempre opere (incluyendo precalentar) el ahumador con la bandeja de agua colocada en su lugar independientemente de si usa o no agua. Nunca retire la bandeja de agua durante la cocción.
- Si la bandeja de agua necesita ser rellena durante la cocción, siempre llénela a través del orificio del ensamblaje de la bandeja de goteo. Se debe tener cuidado cuando se rellena la bandeja de agua para evitar que algo de líquido entre en contacto con el elemento calefactor. Podrían resultar daños serios al elemento calefactor, incluyendo brotes de fuego y fallas eléctricas

Cocinando con su ahumador -

NOTA: Siempre precaliente su ahumador con la caja de ahumado en su lugar, incluyendo los trozos de madera, si se están usando.

- 1) Configuración del ciclo de precalentamiento
 - a) Presione el **Botón de temperatura**.
 - b) Presione y mantenga presionado el botón **“UP”** o **“DOWN”** para elevar o bajar hasta que se muestren las letras **“PH”**. Suelte el botón. **“PH”** estará parpadeando.
 - c) Presione el **Botón de temperatura** otra vez. La pantalla ya no parpadeará más indicando que el **“PH”** está listo.
 - d) La pantalla mostrará **“PH”**, no se mostrará la temperatura durante el ciclo de precalentamiento.
 - e) El artefacto iniciará automáticamente el proceso de precalentamiento.

Continuación

- f) El ciclo de precalentamiento durará 40 minutos.
- g) Después que termina el ciclo de precalentamiento de 40 minutos:
 - El artefacto automáticamente reducirá la temperatura interior.
 - El pantalla parpadeará "00:00" (no se mostrará la temperatura)
 - Se oirá un sonido audible - 3 sonidos inicialmente y luego 3 sonidos una vez cada 30 segundos a partir de eso.
- h) Puede usar el **Botón de temperatura**, el **Botón de la sonda para carne** o el **Botón de tiempo** para empezar a usar el ahumador.

NOTA: El artefacto se apagará automáticamente si han pasado 60 minutos después que se han completado los 40 minutos del ciclo de precalentamiento inicial (40 minutos de precalentamiento + 1 hora = 100 minutos en total)

IMPORTANTE: Siempre cocine con la bandeja de agua y la caja de ahumado colocadas en su lugar, aunque estén llenadas o no.

2) Usando el Botón de temperatura

Rango de visualización: 100°F - 275°F (38°C - 135°C)

- a) Presione el **Botón de temperatura**. Se muestra la configuración de temperatura por defecto de 200°F (93°C).
- b) Presione y mantenga presionado el botón **“UP”** o **“DOWN”** respectivamente para elevar o bajar la temperatura de cocción deseada. (La pantalla automáticamente debería elevar o bajar cuando el botón se presiona y se detiene cuando el botón se suelta).
- c) Presione el **Botón de temperatura** otra vez después que se ingresa la configuración de temperatura deseada. Luego que se presiona el **Botón de temperatura**, la pantalla ya no debería estar parpadeando indicando que está listo.

3) Usando el Botón de tiempo

Rango de visualización: 00:00 – 19:00 horas.

NOTA: La función de la **Sonda para carne** estará deshabilitada.

- a) Presione el **Botón de tiempo**, y se mostrará un “00:00” parpadeante.
- b) Presione el botón **“UP”** o **“DOWN”** para elevar o bajar la hora (“00:00”) en incrementos de 1 hora. (La pantalla debería estar parpadeando). La pantalla se eleva o baja cuando el botón se presiona y se detiene cuando el botón se suelta.
- c) Presione el **Botón de tiempo** otra vez luego de ingresar la porción de hora deseada de la configuración del tiempo de cocción. Luego que se presiona el **Botón de tiempo**, la porción de hora (“00:00”) ya no debería estar parpadeando indicando que está listo.
- d) La porción de minutos (“00:00”) seguirá parpadeando en este punto ya que todavía no está listo.
- e) Presione el botón **“UP”** o **“DOWN”** para elevar o bajar los minutos (“00:00”). La pantalla debería estar parpadeando.
- f) Presione el **Botón de tiempo** otra vez luego de ingresar la porción de minutos deseada (“00:00”) de la configuración del tiempo de cocción. Luego que se presiona el **Botón de tiempo**, la porción de minutos (“00:00”) ya no debería estar parpadeando indicando que está listo.
- g) Luego de presionar el **Botón de tiempo** en el paso anterior el tiempo debería empezar un conteo en forma regresiva.
- h) Cuando use la función de **Tiempo**, la pantalla debe mostrar la Temperatura de cocción configurada y el tiempo que realmente ha transcurrido (cuenta regresiva). Se deben alternar durante todo el ciclo de la cocción.

Instrucciones de operación del panel de control (continuación)

- l) Una vez que el tiempo configurado deseado ha transcurrido:
- El controlador automáticamente reducirá la temperatura del artefacto a 120°F (49°C).
 - La pantalla alternará entre 00:00 y 120°F (49°C) mostrando que el tiempo configurado ya ha transcurrido.
 - Un sonido audible sonará 3 veces y luego 3 veces una vez cada 30 segundos hasta que se presione el **Botón de encendido** o hasta que haya alcanzado el apagado máximo automático de 19 horas.
- 4) **Botón de sonda para carne**
Rango de visualización: 50°F a 225°F (10°C a 107°C)
NOTA: La función de **Configurar tiempo** estará deshabilitada.
- a) Presione el **Botón de sonda para carne** y se mostrará la configuración deseada de la temperatura de la sonda para carne por defecto de 145°F (63°C), la cual parpadeará.
- b) Presione el botón **“UP”** o **“DOWN”** para elevar o bajar la configuración deseada de la temperatura de la sonda para carne.
- c) Presione el **Botón de sonda para carne** otra vez después que haya ingresado la configuración deseada de la temperatura de la sonda para carne.
- d) Luego que se presiona el **Botón de sonda para carne**, la pantalla ya no debería estar parpadeando indicando que está listo.
- e) Cuando use la función de **Sonda para carne**, la pantalla debe mostrar la Temperatura de la cámara y la Temperatura real de la Sonda para carne. La pantalla alternará durante todo el ciclo de la cocción.
- f) Una vez que se ha alcanzado la temperatura de la sonda para carne deseada:
- El controlador automáticamente reducirá la temperatura configurada a 120°F (49°C).
 - La pantalla alternará entre la temperatura real de la Sonda para carne y 120°F (49°C).
 - Un sonido audible sonará 3 veces y luego 3 veces una vez cada 30 segundos hasta que se presione el **Botón de encendido** o hasta que haya alcanzado el apagado máximo automático de 19 horas.
- 5) La sonda para carne puede desenchufarse o retirarse de los alimentos en cualquier momento. Si la sonda para carne no está enchufada o no alcanza la configuración deseada de la temperatura de la sonda para carne, la corriente hacia el elemento calefactor continúa hasta que se presione el **Botón de encendido** o hasta que haya alcanzado el apagado máximo automático de 19 horas.
- 6) **Botón de luz LED opcional:** Este botón enciende y apaga la luz de la cámara, si viene equipado.
- 7) **Control remoto opcional:** Si viene equipado con control remoto, consulte **“Operación del control remoto”**.

Requerimientos de las baterías del control remoto

Baterías requeridas: **2 de cada una - baterías alcalinas AAA. (IEC - LR03, ANSI - 24A 1.5V DC)**

Consejos para un cuidado y uso adecuados de las baterías

- Use el tamaño y tipo correctos de batería especificados.
- Evite mezclar las baterías, es decir, usadas con nuevas o usar distintos tipos de baterías.
- Mantenga las superficies de contacto de las baterías y los contactos del compartimiento de las baterías limpio.
- Retire las baterías del control remoto cuando no espera usarlo por varios meses.
- Asegúrese de insertar las baterías en el control remoto correctamente, con los terminales + (más) y – (menos) alineados correctamente.
- No se recomienda usar baterías recargables.
- Mantenga las baterías fuera del alcance de niños pequeños. Si un niño se traga una batería, consulte con un médico inmediatamente.
- Siempre retire las baterías agotadas del control remoto y deséchelas correctamente.

Instrucciones de operación del control remoto



Botón de encendido



Botón de arriba



Botón de abajo



Botón de temperatura



Botón de tiempo



Botón de sonda para carne



Luz de la cámara - Encendido/apagado (opcional)

NOTA: Los botones del control remoto funcionarán exactamente igual que los botones del panel de control del ahumador. Consulte las páginas 5 y 6 para ver la función y operación de los botones.

Indicación de "On" (encendido) del ahumador:
Esto mostrará que el ahumador está encendido.

Esto mostrará la temperatura de punto de referencia deseada.

Esto mostrará la de tiempo de cocción deseado.

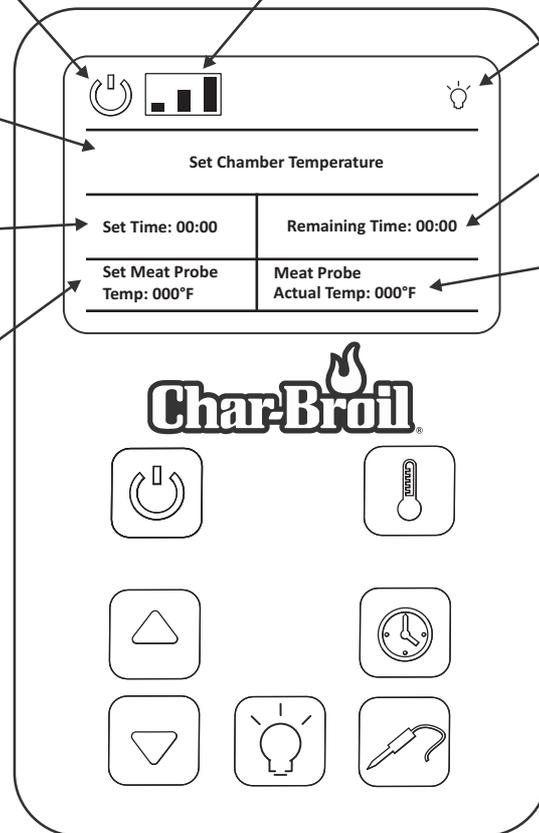
Esto mostrará la **Temperatura de configuración** de la Sonda para carne.

Indicación de fuerza de la señal:
Esto mostrará la fuerza de la conexión entre el control remoto y el ahumador.

Indicación de la luz de la cámara del ahumador "Encendida": Esto mostrará que la luz de la cámara del ahumador está "Encendida" si se está mostrando y "Apagada" si no se está mostrando.

Esta pantalla mostrará cuánto tiempo de cocción queda. Contará en cuenta regresiva desde el "Tiempo de configuración"

Esta pantalla mostrará la cantidad real temperatura de la sonda para carne.



Operación del control remoto (si viene equipado)

Inserte dos baterías "AAA" en su control remoto antes de iniciar la operación de sincronización.

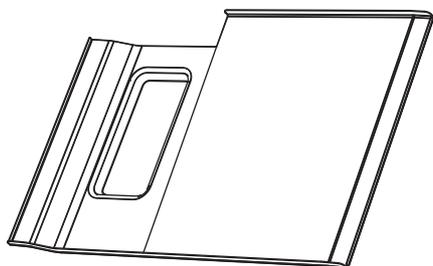
1) Sincronice su control remoto con el panel del control remoto.

- Presione el botón **Power** dos veces en el control remoto. El panel del control remoto del ahumador estará listo para aceptar comandos desde el control remoto.
- Configure el ciclo de precalentamiento del ahumador usando el control remoto.

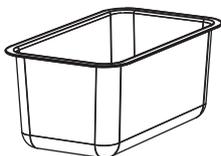
NOTA: El ciclo de precalentamiento no puede anularse mediante el control remoto. Si ha iniciado el ciclo de precalentamiento, solo el panel de control del ahumador puede usarse para hacer cambios. El control remoto puede usarse para iniciar el ciclo de precalentamiento.

- Cuando se ha completado el ciclo de precalentamiento, "PH" parpadeará.
- Vaya al panel de control del ahumador, configure el ahumador para cocinar usando el método deseado de cocción - **Tiempo y Temperatura** o **Sonda para carne**, según las instrucciones de las páginas 5-6.
- Su control remoto ahora mostrará las configuraciones que ha ingresado en el panel de control del ahumador. Ahora tiene el control del ahumador usando el control remoto. Cada botón del control remoto funcionará igual que los botones del panel de control del ahumador.

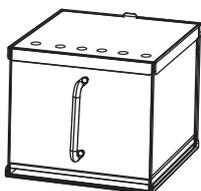
A. Ensamblaje del ahumador



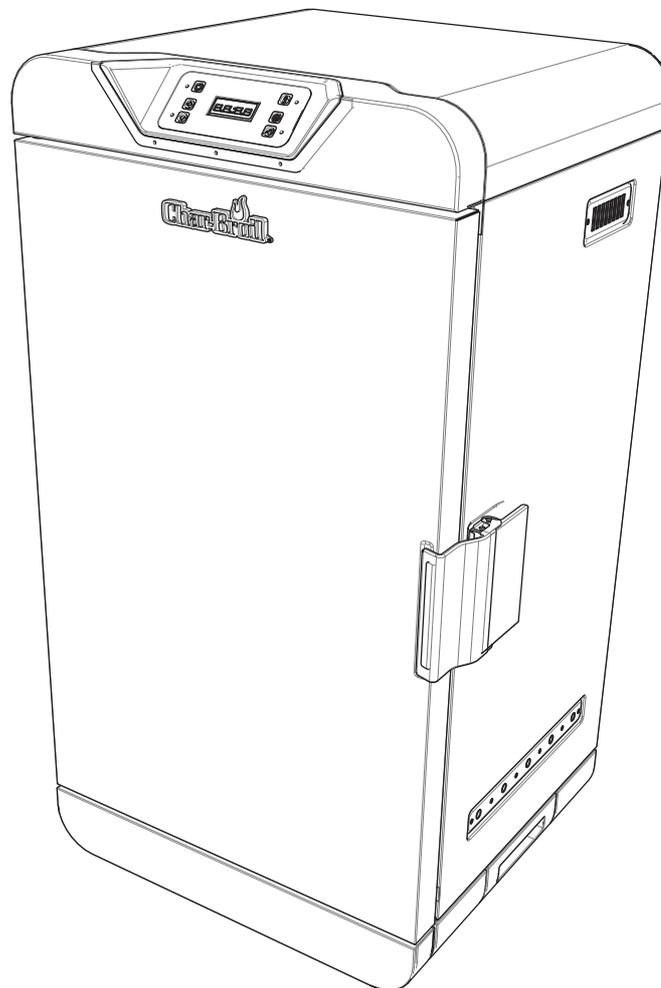
B. Bandeja de goteo



C. Bandeja para agua



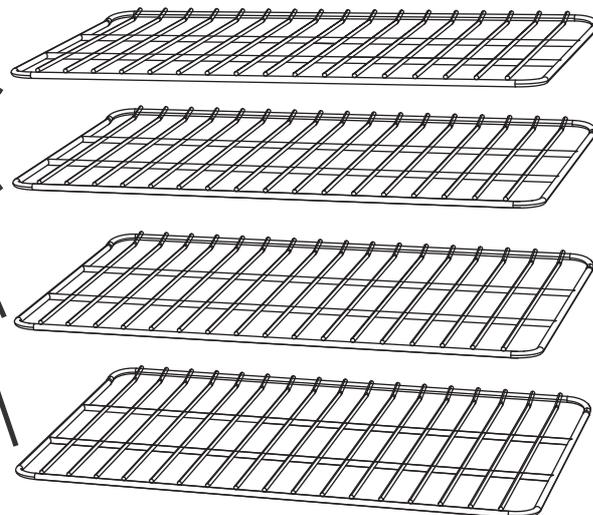
D. Caja de ahumado



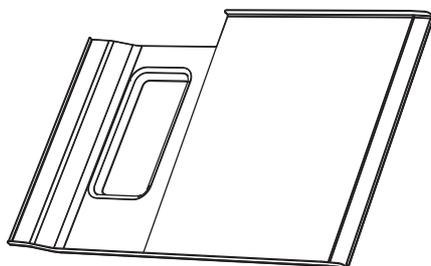
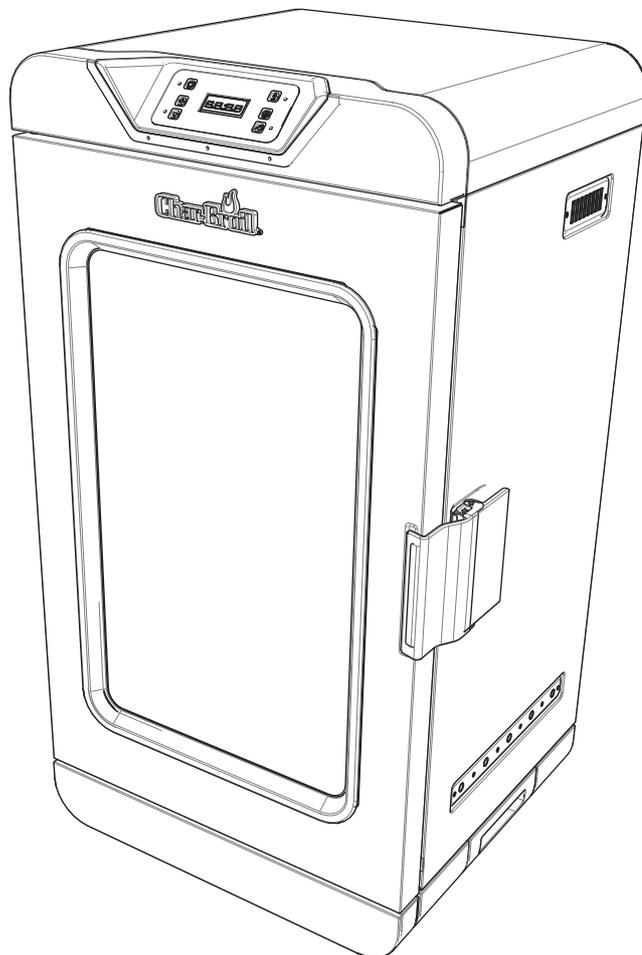
E. Rejillas de cocción (4)



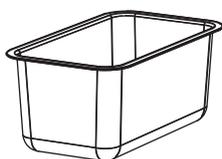
F. Sonda para carne



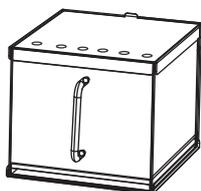
A. Ensamblaje del ahumador



B. Bandeja de goteo

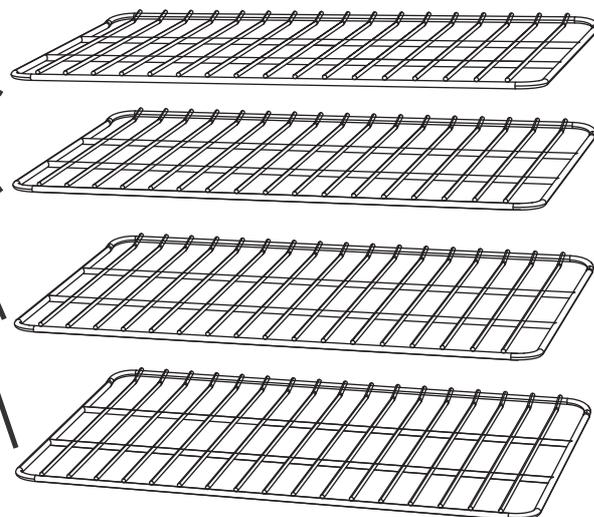


C. Bandeja para agua



D. Caja de ahumado

E. Rejillas de cocción (4)



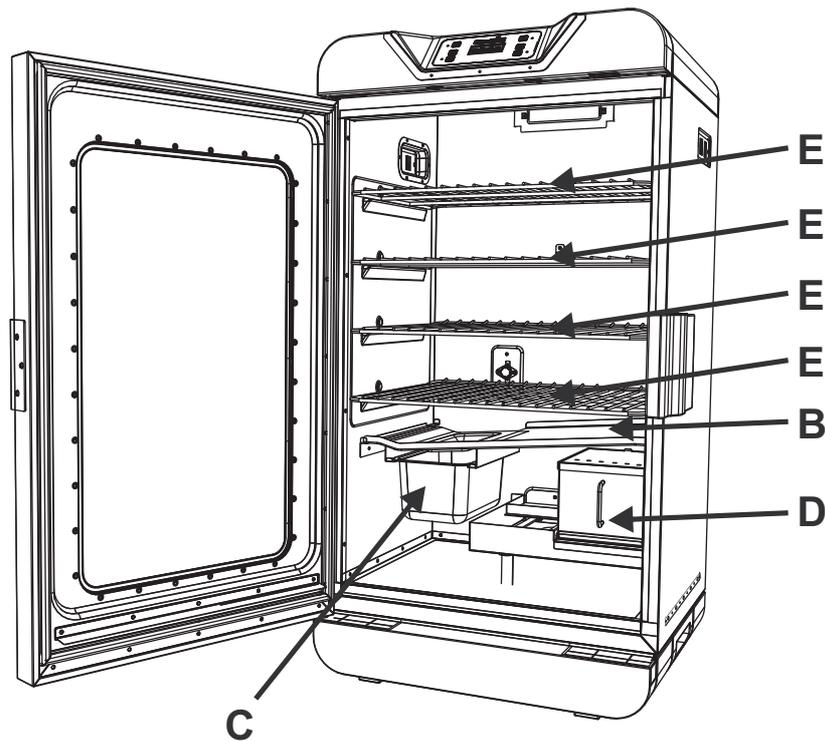
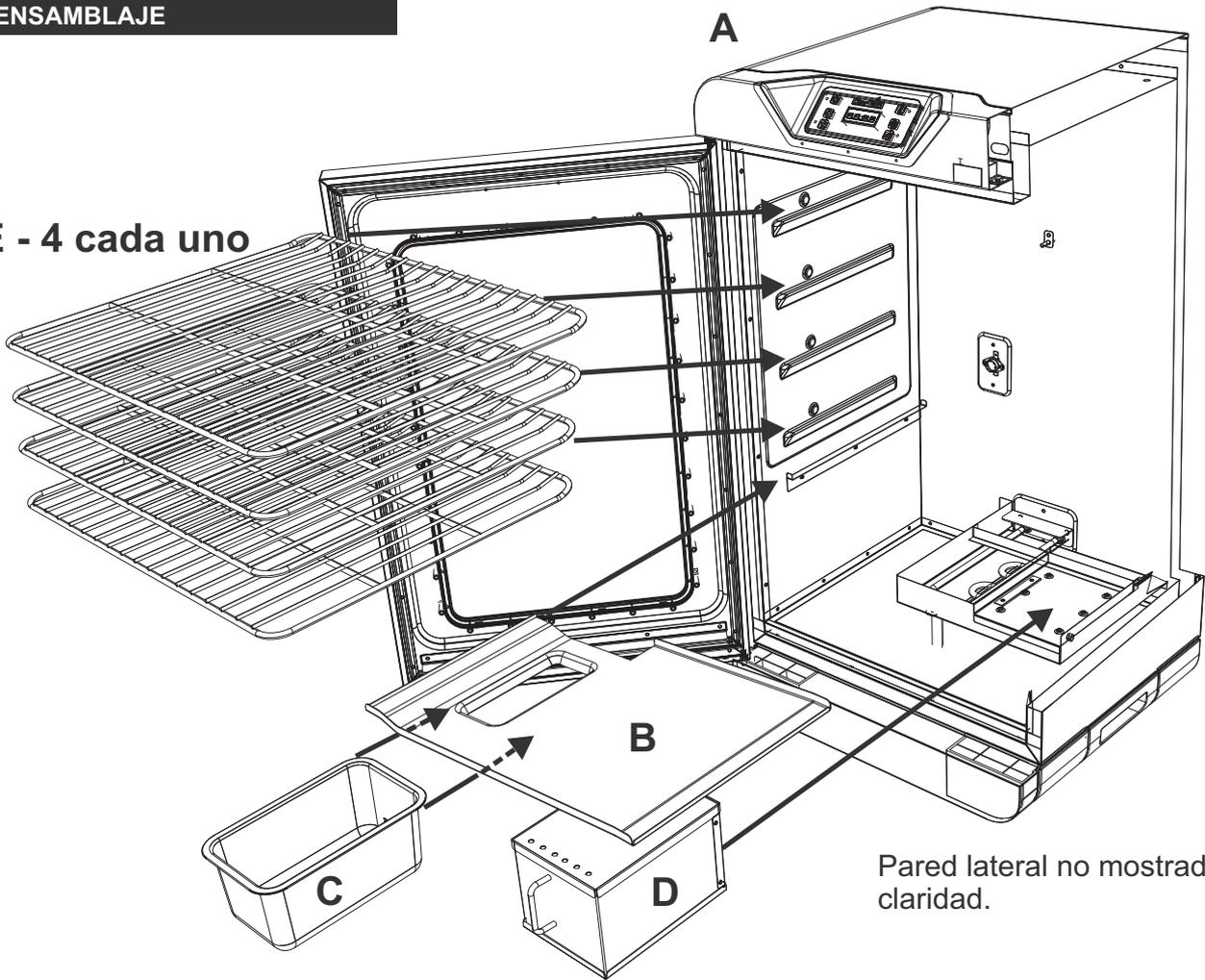
F. Sonda para carne



G. Control remoto -
17202004 solamente.

ENSAMBLAJE

E - 4 cada uno



Troubleshooting

Problema	Causa posible	Prevención/solución
El ahumador no se calienta	El ahumador no está enchufado	Enchufe el ahumador (la señal sonora se activará cuando es enchufado)
	No hay energía	Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente
		Revise o sustituya en este orden
		Revise para detectar si hay interruptores o GFCI (interruptor del circuito de falla a tierra) disparados. Reinicie o sustituya en caso de usar un GFCI clasificado para 15 amperios o más
		Pruebe un aparato conocido y que funcione en la toma de corriente.
		Pruebe con una toma de corriente distinta, preferiblemente en un circuito diferente.
		Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectar. Reemplace el kit del termostato de ser necesario
		Desenchufe las conexiones del panel de control y vuelva a conectar. Reemplace el kit de la pantalla del panel de control de ser necesario
		Desenchufe las conexiones del tablero de alimentación y vuelva a conectar. Reemplace el kit del tablero de alimentación de ser necesario
	Consulte el manual en línea de reemplazo eléctrico para obtener las instrucciones para la remoción y el reemplazo de componentes	
	Elemento de calefacción defectuoso	Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente
		Compruebe o sustituya en este orden
		Desenchufe las conexiones del elemento de calefacción y vuelva a conectar
		Reemplace el elemento de calefacción
Reemplace el kit del termostato		
Reemplace el kit de la pantalla del panel de control		
Reemplace el kit del tablero de alimentación		
Consulte el manual en línea de reemplazo eléctrico para obtener las instrucciones para la remoción y el reemplazo de componentes		
El disyuntor se dispara o vuela el fusible	Hay otro aparato enchufado en el mismo circuito del ahumador	No utilice otros aparatos eléctricos en el mismo circuito
	Humedad o agua en el regulador o en las conexiones eléctricas	Mantenga todas las conexiones eléctricas secas. No opere el ahumador mientras está lloviendo
	Malas conexiones eléctricas	Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente
		Compruebe o sustituya en este orden
		Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectar. Reemplace el kit del termostato de ser necesario
		Reemplace el kit del cable de la fuente de alimentación
Consulte el manual en línea de reemplazo eléctrico para obtener la instrucción para la remoción y el reemplazo de componentes		
No se ve nada en la pantalla	Panel de control defectuoso	Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente
		Compruebe o sustituya en este orden
		Desenchufe el ahumador y vuelva a enchufarlo en la toma de corriente (se escuchará una señal audible cuando se enchufa)
		Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectar. Reemplace el kit del termostato de ser necesario
		Desenchufe las conexiones del panel de control y vuelva a conectar. Reemplace el kit de la pantalla del panel de control de ser necesario
		Desenchufe las conexiones del tablero de alimentación y vuelva a conectar. Reemplace el kit del tablero de alimentación de ser necesario
Consulte el manual en línea de reemplazo eléctrico para obtener la instrucción para la remoción y el reemplazo de componentes		
El ahumador no cocina correctamente	La puerta del ahumador se dejó abierta.	Cierre la puerta del ahumador mientras cocina
	Pre calentamiento insuficiente	Siempre utilice el regulador de pH antes de cocinar
	Extensión de cable inadecuada.	Utilice únicamente del tipo para exteriores con 3 clavijas con conexión a tierra, clasificados para 15 amperios o más, aprobado por la UL, marcado con un W A y una etiqueta con las indicaciones "adecuado para su uso con aparatos de exteriores". Utilice el cable de extensión con la longitud más corta requerida. No conecte 2 o más extensiones juntas. Una extensión de cable de calibre 12 o 1, o de 50 pies o menos es aceptable.
Llamaradas	Exceso de grasa en la carne.	Retire la grasa de la carne antes de cocinar
	Temperatura de cocción excesiva	Ajuste (reduzca) la temperatura según sea necesario
	Acumulación de grasa	Limpie el ahumador, las grillas de cocción, la bodega de goteo, la bandeja de grasa y la bandeja de agua
Fuego de grasa persistente	Grasa atrapada por la acumulación de alimentos	Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente. Mantenga la puerta abierta y deje que el fuego queme hasta apagarse.
		No aplique agua al fuego. Podrían producirse lesiones personales.
		Después de que el ahumador se enfríe, limpie el ahumador, las grillas de cocción, la bodega de goteo, la bandeja de grasa y la bandeja de agua.

Troubleshooting

Códigos de error

Problema	Causa posible	Prevención/solución
Err1	<p>La alarma activa 3 señales sonoras cada 30 segundos y parará solamente cuando el botón de encendido se desactive.</p> <p>Aparece una indicación parpadeante "Err1" cuando presiona el botón de encendido cuando pone en marcha su ahumador.</p> <p>Aparece una indicación parpadeante "Err1" cuando presiona el botón de temperatura en su ahumador.</p> <p>Aparece una indicación parpadeante "Err1" cuando presiona cualquier botón de su ahumador.</p> <p>Consulte el manual en línea de reemplazo eléctrico para obtener las instrucciones para la remoción y el reemplazo de componentes</p>	<p>Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente</p> <p>Reemplace el kit del termostato</p>
Err2	<p>La alarma activa 3 señales sonoras cada 30 segundos y parará solamente cuando se presiona el botón de encendido.</p> <p>Aparece una indicación parpadeante "Err2" cuando presiona el botón de encendido cuando pone en marcha su ahumador</p> <p>Aparece una indicación parpadeante "Err2" cuando precalienta su ahumador</p>	<p>Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente</p> <p>Compruebe o sustituya en este orden</p> <p>Reemplace el kit del termostato</p> <p>Reemplace el kit de la pantalla del panel de control</p> <p>Reemplace el kit del tablero de alimentación</p>
Err3	<p>Aparece una indicación parpadeante "Err3" cuando presiona el botón de sonda de carne después de poner en marcha su ahumador.</p> <p>Aparece una indicación parpadeante "Err3" cuando presiona el botón de sonda de carne cuando usted quiere revisar la temperatura del alimento.</p>	<p>Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente</p> <p>Compruebe o sustituya en este orden</p> <p>Reemplace la sonda de carne</p> <p>Reemplace la carcasa de la sonda de carne</p> <p>Reemplace el kit de la pantalla del panel de control</p>
Err4	<p>Aparece una indicación parpadeante "Err4" cuando presiona el botón de sonda de carne después de poner en marcha su ahumador.</p> <p>Aparece una indicación parpadeante "Err4" cuando presiona el botón de sonda de carne cuando usted quiere revisar la temperatura del alimento.</p>	<p>Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente</p> <p>Compruebe o sustituya en este orden</p> <p>Reemplace la sonda de carne</p> <p>Reemplace la carcasa de la sonda de carne</p>

Solo para modelos de control remoto 17202004 y 17202005

El control remoto no responde	El control remoto no está sincronizado con el ahumador	<p>Restablecer el mando a distancia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Control principal: presione el botón de encendido y manténgalo presionado durante 3 segundos hasta que emita un pitido. 2. Control remoto: Presione el botón de encendido dos veces en el mando a distancia. <p>El mando a distancia ahora está sincronizado con el fumador.</p> <p>** Indica que el control remoto está sincronizado con el fumador.</p> <p style="text-align: right;">Botón de encendido: </p>
-------------------------------	--	--

Códigos de error de control remoto solo para los modelos 17202004 y 17202005

Problema	Causa posible	Prevención/solución
Er ° F o Er ° C	Aparece una indicación parpadeante Er ° F (o Er ° C) en la barra Establecer temperatura de la cámara de su control remoto	<p>Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente</p> <p>Compruebe o sustituya en este orden</p> <p>Reemplace el kit del termostato</p> <p>Reemplace el kit de la pantalla del panel de control</p> <p>Reemplace el kit del tablero de alimentación</p>
Er ° F o Er ° C	Aparece una indicación parpadeante Er ° F (o Er ° C) en la barra Establecer temperatura de la sonda de carne de su control remoto	<p>Apague el ahumador y desenchúfelo de la toma de corriente</p> <p>Revise o sustituya en este orden</p> <p>Reemplace la sonda de carne</p> <p>Reemplace la carcasa de la sonda de carne</p>

GARANTÍA LIMITADA

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

ALCANCE DE LA COBERTURA

PLAZO DE COBERTURA

TIPO DE FALLA AMPARADA

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

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

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

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

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

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

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

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

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

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

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

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

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

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

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

WS_1 SPAN Rev05

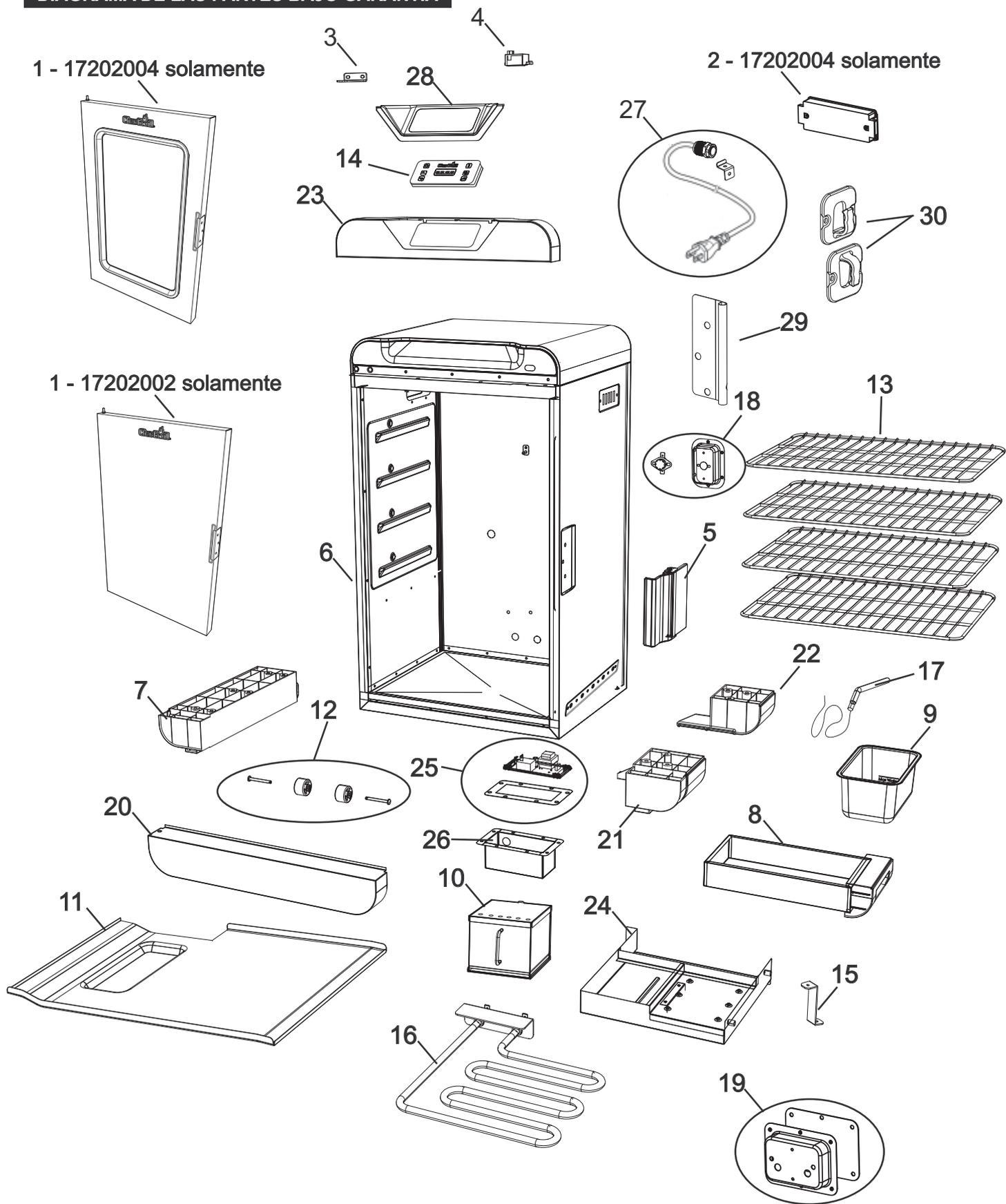
LISTA DE PARTES

Clave	Cant.	Descripción
1	1	ENSAMBLAJE DE LA PUERTA
2	1	KIT DE LUCES LED (PARA EL MODELO 17202004 SOLAMENTE)
3	1	KIT DE SOPORTE DE LAS BISAGRAS DE LA PUERTA
4	1	CARCASA DE LA Sonda PARA CARNE
5	1	ENSAMBLAJE DEL SEGURO DE LA PUERTA
6	1	ENSAMBLAJE DEL CUERPO DEL AHUMADOR
7	1	PATA IZQUIERDA
8	1	ENSAMBLAJE DE LA BANDEJA DE GRASA
9	1	BANDEJA PARA AGUA
10	1	CAJA DE AHUMADO
11	1	ENSAMBLAJE DE LA BANDEJA DE GOTEO
12	2	KIT DE LAS RUEDAS
13	4	REJILLAS DE COCCIÓN
14	1	KIT DE LA PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL
15	1	SOPORTE DEL REFLECTOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
16	1	ELEMENTO CALEFACTOR
17	1	SONDA PARA CARNE
18	1	KIT DEL TERMOSTATO
19	1	KIT DE LA CARCASA POSTERIOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
20	1	TABLERO FRONTAL, INFERIOR
21	1	PATA DERECHA, FRONTAL
22	1	PATA DERECHA, POSTERIOR
23	1	KIT DEL TABLERO DEL PANEL DE CONTROL
24	1	REFLECTOR DEL ELEMENTO CALEFACTOR
25	1	KIT DEL TABLERO ELÉCTRICO
26	1	CARCASA DEL TABLERO ELÉCTRICO
27	1	KIT DEL CABLE DE SUMINISTRO DE ENERGÍA
28	1	KIT DE LA CARCASA DE LA PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL
29	1	EXTERIOR CARNES PORTASONDAS
30	1	ENROLLADO PARA EL CABLE

NO está en la imagen

...	1	MANUAL DE ENSAMBLAJE, INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL
...	1	GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LÍNEA SÓLO
...	1	CONTROL REMOTO (SOLAMENTE PARA EL MODELO 17202004)
...	1	ETIQUETA DEL PANEL DE CONTROL

DIAGRAMA DE LAS PARTES BAJO GARANTÍA



FCC Statement

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

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

WARNING:

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

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

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

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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

We

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

declare that the product

Product No.: 1720200X-XX
Product Name: Digital Vertical Electric Smoker
Manufacturer: Zhejiang Fudeer Electric Appliance Co.
Address: NO. 286 Karifa Ave, Jiaojiang 318000
Thaizhou, Zhejiang Province, China

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

Tested to comply with FCC standards.

This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003.

Déclaration de la FCC

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

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

AVERTISSEMENT :

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

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

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

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

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

Nous,

Nom : Charbroil, llc
Adresse : 1442 Belfast Avenue
Columbus, Ga 31902 USA
Numéro de téléphone : 1-800-241-7548

déclarons que le produit

Numéro de produit : 1720200X-XX
Nom du produit : Digital Vertical Electric Smoker
Fabricant : Zhejiang Fudeer Electric Appliance Co.
Adresse : NO. 286 Karifa Ave, Jiaojiang 318000
Thaizhou, Zhejiang Province, China

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

Testé pour conformité aux normes FCC.

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

Declaración de la FCC

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

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

ADVERTENCIA:

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

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

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

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

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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

Nosotros

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

declaramos que el producto No.

de producto: 1720200X-XX
No. de prod Digital Vertical Electric Smoker
Fabricante: Zhejiang Fudeer Electric Appliance Co.
Dirección: NO. 286 Karifa Ave, Jiaojiang 318000
Taizhou, Zhejiang Province, China

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

Acreditado el cumplimiento de las normas de la FCC.
Este aparato digital Clase B cumple con el ICES-003 canadiense.

COMEK



©2015 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Imprimé en Chine. Impreso en China.
©2015 Assembly instructions. © Instructions d'assemblage, 2015. ©2015 Instrucciones de ensamblado.