

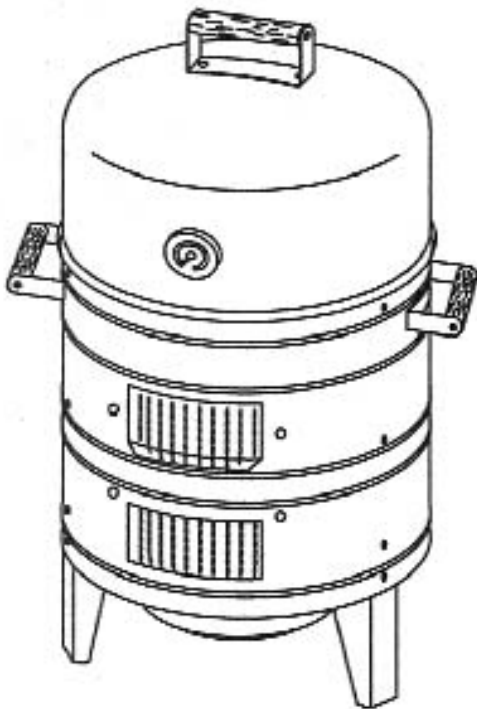
MECO[®]

CORPORATION

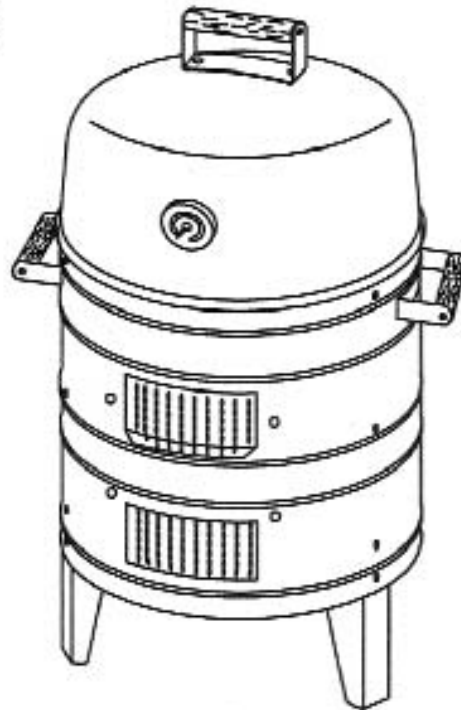


WATER SMOKERS

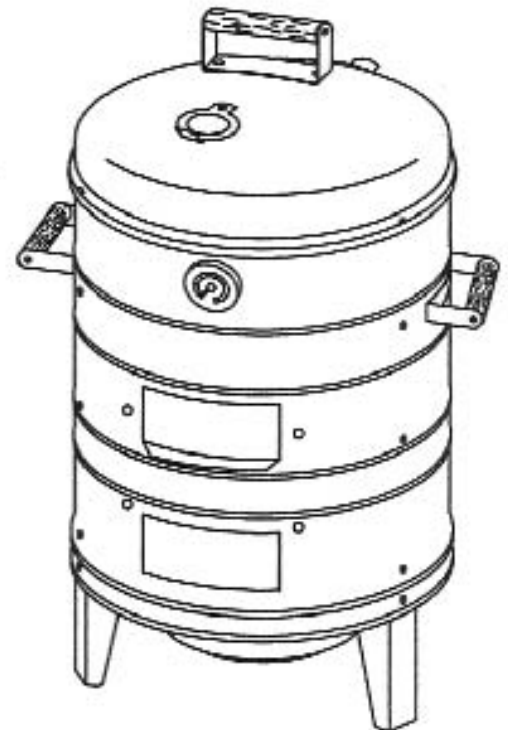
*For the Ultimate
Flavor Experience*



MODEL 5024 STAINLESS
CHARCOAL



MODEL 5025 STAINLESS
CHARCOAL



MODEL 5023I PAINTED
CHARCOAL

OWNERS MANUAL

03.5794.01
20110511

- NOTICE -

MECO CORPORATION STRIVES TO BE A QUALITY SUPPLIER OF CONSUMER PRODUCTS. IF WE OMITTED ANY PARTS NEEDED FOR ASSEMBLY, OR YOU NEED TROUBLESHOOTING INFORMATION, PLEASE CONTACT US USING OUR TOLL FREE NUMBER OR VISIT OUR WEBSITE, WITH MANUAL AND GRILL MODEL NUMBER AVAILABLE FOR REFERENCE. PLEASE RETAIN YOUR RECEIPT.

THANK YOU FOR PURCHASING A MECO CORPORATION PRODUCT.

CONSUMER SERVICE DEPARTMENT - MECO CORPORATION - 1500 INDUSTRIAL ROAD, GREENEVILLE, TN 37745 USA

For customer service visit our website at www.aussiegrills.com
or call 1-800-251-7558 8am - 5pm EST Mon-Fri FAX: 1-423-639-1055

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: FAILURE TO FOLLOW THESE SAFETY RULES MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY LOSS. READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING GRILL.

CHARCOAL SAFEGUARDS

- ▲ **WARNING:** Do not use charcoal for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes may accumulate and cause death.
- ▲ **WARNING:** Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for igniting charcoal.
- ▲ **CAUTION:** Do not use "instant lighting" charcoal.
- ▲ **WARNING:** Keep small children away from your Grill to avoid burns.
- ▲ **CAUTION:** Open the Hood carefully when cooking. The hot air and steam trapped inside can burn.
- ▲ **CAUTION:** Use a drip pan under the Charcoal Smoker when using on a wood deck.

-
1. Read all instructions.
 2. Do not touch hot surfaces. Use handles, knobs, or wear proper gloves. Open Hood carefully when cooking to avoid burns from the hot air and steam trapped inside.
 3. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
 4. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
 5. Do not use appliance for other than intended use.
 6. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal.
 7. Use a protective, weatherproof cover for outdoor storage or store indoors out of the reach of children.
 8. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 9. **WARNING: DO NOT USE CHARCOAL FOR INDOOR COOKING OR HEATING. TOXIC CARBON MONOXIDE FUMES MAY ACCUMULATE AND CAUSE DEATH.**
-

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SMOKE COOKING

Put Your Meco Water Smoker outside on a level surface out of traffic and away from trees or buildings. There won't be very much smoke but you may want to put the smoke away from open windows.

CAUTION: Use a drip pan under your smoker if you are using the Smoker on a wood deck. Use aluminum foil or any other material that will not burn if you don't have a drip pan.

STEP 1. For easy clean up later, line the inside of the Charcoal Pan/Water Pan with aluminum foil.

STEP 2. Put the Charcoal Pan in the bottom of the Smoker. Fill the Pan with good quality charcoal briquettes. (Approximately 10 pounds) Check the Quick Glance Cooking Chart on the back page for the right amount.

STEP 3. Sprinkle one 8 ounce cup of charcoal lighter fluid over the briquettes. Let the fluid soak into the briquettes for about one minute.

STEP 4. Light the charcoal with a match and let it burn for about 30 minutes or until the briquettes are covered with a grey ash. If you use an electric charcoal starter, omit the lighter fluid and follow electric starter instructions.

STEP 5. When ready to cook, add wood chunks (if you wish) on top of the charcoal . . . use long handled tongs.

STEP 6. Put the Water Pan in place and fill with water. Use hot tap water if the temperature is 50 degrees or less. (Warm water otherwise.) Some recipes may use less water with other liquids such as soda, beer or wine.

STEP 7. Put the top Cooking Grid in place. Arrange food in a single layer with space between each piece so heat and smoke can penetrate. If double cooking, always put the smaller meat on the bottom grid.

STEP 8. Put Hood on Body. Smoke for time given in the Quick Glance Cooking Chart (back page) or recipe. DO NOT lift the Hood except to check for doneness because it will slow down the cooking. Add at least 15 minutes to cooking time for each time you lift the Hood.. DO NOT STIR CHARCOAL AFTER YOU START COOKING!

STEP 9. If cooking more than **six hours**, you may need to add water or charcoal. Check both water level and charcoal through the access door. Wear an insulated mitt, or use a barbecue tool, to slide the door up to its open position. If water is needed, use a watering can with a long spout. A plastic milk jug will work if you don't have one.

Add hot charcoal, or wood chunks, by placing them on the burning charcoal. Don't toss them in. That will just stir up ashes that will get onto your food. If you need to cook for a long time, start the additional charcoal in a separate container and add it after about twenty to thirty minutes.

STEP 10. If you wish, use the juices in the water pan to make Gravy: Skim off the fat and measure the juices. Use 1 tablespoon fat, 1 tablespoon flour and one cup juices for each cup of gravy.

STEP 11. Use coals that remain for Smoke Flavored Foods or cover and let them burn out. When coals are cold, you can lift out any remaining briquettes to use another time.

STEP 12. Always dump the ashes after each use. Wash water pan and grid with hot suds or in dishwasher.

WARNING: Make sure none of the coals are still burning before you dump them.

NOTE: BEFORE USING THESE CHARCOAL APPLIANCES, READ SAFETY RULES ON PAGE 2 OF OWNERS MANUAL.

QUICK GLANCE COOK GUIDE

ALWAYS FILL WATER PAN WITH APPROXIMATELY 5-1/2 QUARTS HOT WATER FROM TAP UNLESS RECIPE

INDICATES OTHER MEASUREMENT.

Food and Weight	Amount of Charcoal	Amount of Wood Chunks (See Page 9)	Temperature or Test for Doneness*	Smoke Cooking Time(Hours)	Number of Servings Per lb.
BEEF, Venison or Other Game Animal Boneless Roasts					
3-4 lbs.	level	1	140 degree F rare	3-4	3-4
5-7 lbs.	level full	1	160 degree F medium	5-6	
8-10 lbs.	heaping	2	170 degree F well	7-9**	
CHICKEN					
Fryers(2-2 1/2 lbs. ea.) 1 to 3 whole, split or cut up	rounded	1	180 degree F or leg will move easily in socket	4-5	3-4
Roasters (5 lbs.) 1 or 2	rounded to heaping			6-8	3-4
FISH					
Fillets, full grill	level	1	flakes when forked	2-3	3-4
Steaks	level	1-2		2-3	
Whole Pan Fish	level	1-2		2-3	
Whole, large, 6 lb.	rounded	1-2		3-5	
GAME					
Small birds (dove, quail, squab, pheasant, duck)	rounded	2	leg will move easily in socket	3-5	1 to 3
HAM					
Cooked, all sizes	level	1-2	130 degree F	3-5	3-4
Fresh, 10 lb.	heaping	2-3	170 degree F	7-10**	
LAMB					
Leg or shoulder roasts 5-7 lb.	rounded	1-2	140 degree F rare 160 degree F rare 175 degree F done	5-7**	3-4
LOBSTER TAILS					
Full grill	level to rounded	1-2	flesh white and firm	1-2	2
PORK					
Chops, 6-8 lb. (1" thk)	rounded	1	170 degree F	3-4	3-4
Roasts, 3-5 lb.	rounded	1	170 degree F	5-7	
Roasts, 5-7 lb.	heaping	2	170 degree F	7-8**	2
Ribs, 5 lb.	rounded	1-2	well done, meat pulls away from bone	4-6	
SAUSAGE					
Links, full grill	level to rounded	1-2	well done, 170 degree F for cook before eating pork sausage	3-5 for cook before eating	3-4
SHRIMP					
	level	1	flesh white and firm	1-2	3
TURKEY (Unstuffed)					
8-12 lb.	level	2	180 degree F or leg will move	7-9**	2-3
13-20 lb.	heaping	2-3	easily in socket	10-12**	

* Temperatures are those recommended by the food industries for consumer use.

** When cooking very large pieces of food: Your Outdoor Smoker can cook up to about 5-6 hours on a pan of charcoal. Turkeys or cuts of meat over 6 to 8 lbs. could take longer to cook. If you are going to cook large pieces of food, you will need to add more charcoal and water during the cooking period. Smoke Cooking Times are approximate.

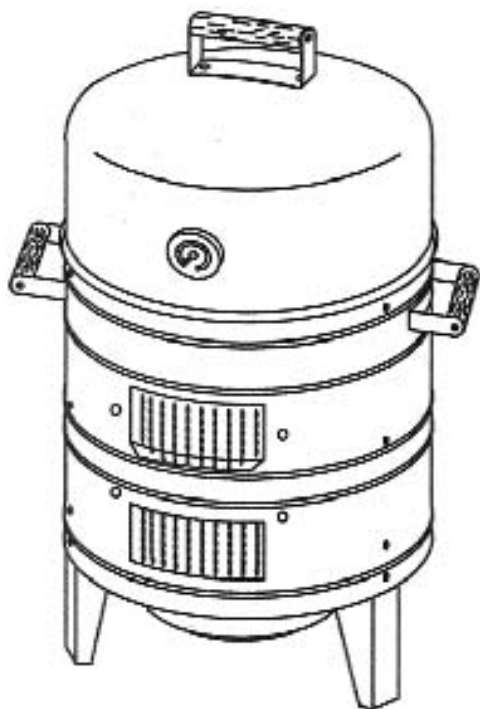
MECO®

CORPORATION

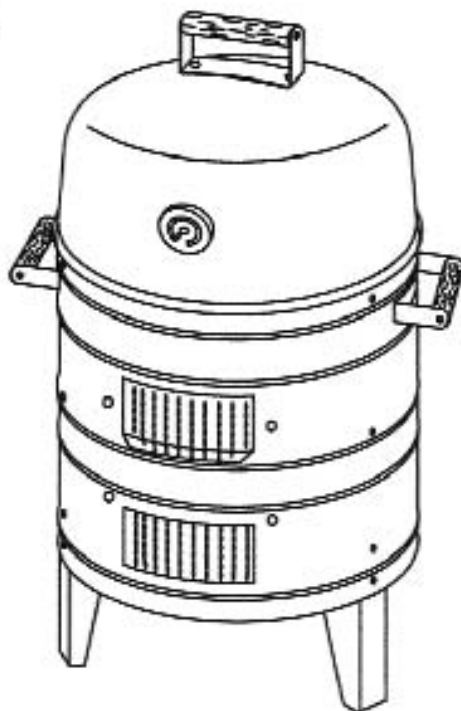


FUMOIRS À L'EAU

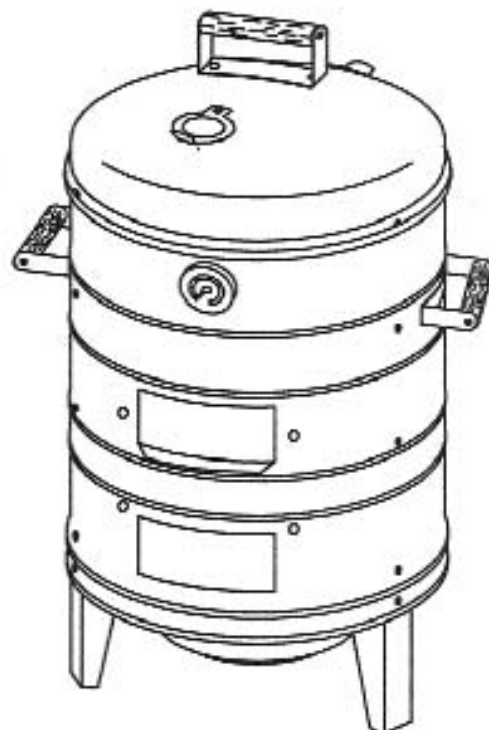
*POUR LE
SUMMUM du Goût*



MODÈLE 5024 INOX
CHARBON DE BOIS



MODÈLE 5025 INOX
CHARBON DE BOIS



MODÈLE 5023I PEINT
CHARBON DE BOIS

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

03.5794.01
20110511

— AVIS —

MECO s'efforce d'être un fournisseur de qualité. Si, par inadvertance, il arrivait qu'une pièce détachée vienne à manquer, ou si vous souhaitez d'autres informations, n'hésitez pas à nous contacter en utilisant notre numéro vert. Merci d'avoir acheté un produit MECO.

1-800-251-7558
8am - 5pm EST Mon-Fri
FAX: 1-423-639-1055

www.aussiegrills.com

Consumer Service Department
MECO Corporation
1500 Industrial Road
Greenville, TN 37745

RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR LE CHARBON DE BOIS

- ▲ **AVIS:** Ne pas employer le charbon de bois pour la cuisson ou le chauffage à l'intérieur. Des vapeurs toxiques d'oxyde de carbone peuvent s'accumuler et causer la mort.
- ▲ **MISE EN GARDE:** Ne pas employer ni l'essence, ni le kérosène ni l'alcool pour allumer le charbon de bois.
- ▲ **MISE EN GARDE:** Ne pas employer le charbon de bois à allumage instantané.
- ▲ **AVIS:** Tenir les petits enfants loin de la grille pour éviter les brûlures
- ▲ **MISE EN GARDE:** Ouvrir le couvercle avec soin pendant la cuisson. L'air et les vapeurs retenues dedans sont chaudes.
- ▲ **MISE EN GARDE:** Employez une lèchefrite sous le fumoir à charbon de bois si vous l'utilisez sur une terrasse en bois.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

AVIS: LE NON RESPECT DE CES RÈGLES DE SÉCURITÉ PEUVENT MENER À UNE BLESSURE GRAVE OU À LA PERTE DE PROPRIÉTÉ. LIRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FUMOIR.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Servez-vous des poignées, boutons ou portez des gants appropriés. Ouvrez le couvercle avec soin lors de la cuisson pour éviter des brûlures de l'air et des vapeurs chaudes retenues à l'intérieur.
3. L'emploi des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peuvent causer des blessures.
4. Il faut agir avec l'extrême prudence si on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou autres liquides.
5. N'employez pas l'appareil pour un usage autre que ceux-là auquel il est destiné.
6. N'employez ni l'essence, ni le kérosène ni l'alcool pour allumer le charbon de bois.
7. Employez une housse à l'épreuve des intempéries pour le rangement à l'extérieur ou rangez à l'intérieur hors de la portée des enfants.
8. La surveillance stricte est nécessaire lors de l'emploi de tout appareil dans la proximité des enfants.
9. **AVIS: N'EMPLOYEZ PAS LE CHARBON DE BOIS POUR LA CUISSON OU LE CHAUFFAGE À L'INTÉRIEUR. DES VAPEURS TOXIQUES D'OXYDE DE CARBONE PEUVENT S'ACCUMULER ET CAUSER LA MORT.**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

LA CUISSON FUMÉE

MODÈLES AU CHARBON DE BOIS:

Placez votre Fumoir à l'eau Meco à l'extérieur sur une surface plate loin de la circulation, des arbres et des bâtiments. Il n'y aura pas beaucoup de fumée, pourtant il se peut que vous vouliez placer le fumoir loin d'une fenêtre ouverte.

MISE EN GARDE: Utilisez une lèche-frite sous votre fumoir si vous l'employez sur une terrasse en bois.

Servez-vous du papier d'aluminium ou autre matériau qui ne brûlera pas si vous n'avez pas de lèche-frite.

ÉTAPE 1. Pour faciliter le nettoyage, garnissez l'intérieur de la cuvette à charbon de bois et de la cuvette à eau du papier d'aluminium. Laissez ouvert le trou dans la cuvette à charbon de bois pour que le charbon de bois soit ventilé.

ÉTAPE 2. Placez la cuvette à charbon de bois au fond du fumoir. Remplissez la cuvette des briquettes au charbon de bois de bonne qualité. (environ 10 lbs ou 4,5 kg). Vérifiez le guide rapide de cuisson à la dernière page pour la bonne quantité.

ÉTAPE 3. Saupoudrez une tasse de 8 onces ou 225 ml de liquide d'allumage du charbon de bois sur les briquettes. Laissez tremper le liquide dans les briquettes pendant une minute environ.

ÉTAPE 4. Allumez le charbon de bois avec une allumette et laissez-le brûler pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les briquettes soient recouvertes des cendres grises. Si vous vous servez d'un allumoir électrique pour allumer le charbon de bois, supprimez le liquide d'allumage et suivez les instructions de l'allumoir électrique.

ÉTAPE 5. Lorsque le charbon de bois est prêt, ajoutez des morceaux de bois (si vous voulez) sur le charbon de bois à l'aide des pinces à long manche.

ÉTAPE 6. Mettez la cuvette à eau en place et remplissez-la d'eau. Employez l'eau chaude de robinet si la température est moins de 50 F ou 10 C, sinon l'eau tiède. Certaines recettes peuvent exiger moins d'eau puisqu'elles se servent d'autres liquides tels le soda, la bière ou le vin.

ÉTAPE 7. Mettez la grille de cuisson supérieure en place. Arrangez les aliments dans une seule couche avec d'espace entre chaque morceau pour laisser pénétrer la chaleur et la fumée. En cas de cuisson double, mettez toujours la viande plus petite sur la grille inférieure.

ÉTAPE 8. Mettez le couvercle sur le corps. Faites fumer pour la durée donnée au guide rapide de cuisson à la dernière page ou dans la recette. Ne soulevez PAS le couvercle sauf pour vérifier la cuisson car cela ralentira la cuisson. Ajoutez au moins 15 minutes à la durée de cuisson chaque fois que vous soulevez le couvercle. NE REMUEZ PAS LE CHARBON DE BOIS APRÈS AVOIR COMMENCÉ LA CUISSON!

ÉTAPE 9. Si vous cuisez pendant plus de six heures, il se peut que vous ayez à ajouter de l'eau ou du charbon de bois. Vérifiez le niveau d'eau et de charbon de bois à l'aide de la porte d'accès. Portez un gant isolé ou employez un outil à barbecue pour glisser la porte à sa position ouverte. S'il vous faut de l'eau, employez un arrosoir à long bec. Si vous n'avez pas un arrosoir, servez-vous d'un pichet à lait en plastique.

Ajoutez du charbon de bois ou des morceaux de bois chauds en les mettant sur le charbon de bois brûlant. Ne les jetez pas car cela risque de remuer les cendres qui se retrouveront sur vos aliments. Si une longue cuisson est nécessaire, commencez le charbon de bois supplémentaire dans un récipient séparé et ajoutez-le après vingt ou trente minutes.

ÉTAPE 10. Si vous voulez, employez les jus dans la cuvette à eau pour faire de la sauce. Dégraissez et mesurez les jus. Employez une c. à soupe de graisse, une c. à soupe de farine et une tasse de jus pour chaque tasse de sauce.

ÉTAPE 11. Employez les morceaux de charbon restants pour faire des aliments à arôme de fumée ou couvrez pour les laisser brûler jusqu'au bout. Lorsque les morceaux de charbons sont froids, vous pouvez sortir toute briquette qui reste pour la réutilisation.

ÉTAPE 12. Jetez toujours les cendres après chaque emploi. Lavez la cuvette à eau et la grille de cuisson à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

AVIS: Assurez-vous que les morceaux de charbon sont complètement éteints avant de les jeter.

REMARQUE: AVANT D'EMPLOYER DES APPAREILS AU CHARBON DE BOIS, LISEZ LES RÈGLES DE SÉCURITÉ À LA PAGE 2 MANUEL DU PROPRIÉTAIRE.

GUIDE RAPIDE DE CUISSON

**REMPLEZ TOUJOURS LA CUVETTE À EAU D'ENVIRON 5-1/2 LITRES D'EAU CHAUDE DU ROBINET
À MOINS D'INDICATION CONTRAIRE DANS LA RECETTE.**

Aliment et poids	Quantité de charbon de bois	Quantité de bois en morceaux	Température ou degré de cuisson*	Durée de cuisson la fumée (Heures)	Portions par lb
BOEUF, venaison ou autre gibier, sésrôlis désos					
3 à 4 lbs	niveau	1	140 F saignant	3 à 4	3 à 4
5 à 7 lbs	plein	1	160 F à point	5 à 6	
8 à 10 lbs	chargé	2	170 F bien cuit	7 à 9**	
POULET à rôtir (2 à 2-1/2 lb)					
1 à 3 entier, divisé ou coupé à rôtir (5 lb)	arrondi	1	180 F ou quand la cuisse bouge facilement dans la rotule	4 à 5	3 à 4
1 ou 2	chargé			6 à 8	
POISSON					
filet, plein grill dame	niveau	1	s'émiette à la fourchette	2 à 3	3 à 4
entier	niveau	1 à 2		2 à 3	
entier, 6 lb	arrondi	1 à 2		3 à 5	
GIBIER					
colombe, caille pigeonneau, faisan, canard	arrondi	1 à 2	la cuisse bouge facilement dans la rotule	3 à 5	1 à 3
JAMBON					
cuit, toute taille	niveau	1 à 2	130 F	3 à 5	3 à 4
frais, 10 lb	chargé	2 à 3	170 F	7 à 10 **	
AGNEAU					
rôti de cuisse ou épaule, 5 à 7 lbs	arrondi	1 à 2	140 F saignant 160 F à point 175 F cuit	5 à 7 **	3 à 4
QUEUE D'HOMARD					
plein grill	niveau à arrondi	1 à 2	chair blanche et ferme	1 à 2	2
PORC					
côtelette, 6 à 8 lb	arrondi	1	170 F	3 à 4	3 à 4
rôti, 3 à 5 lb	arrondi	1	170 F	5 à 7	
rôti, 5 à 7 lb	chargé	2	170 F	7 à 8 **	2
côtes, 5 lb	arrondi	1 à 2	bien cuit	4 à 6	
SAUCISSE					
tranches, plein grill	niveau à arrondi	1 à 2	bien cuit 170 F pour saucisses non déjà cuites	3 à 5	3 à 4
CREVETTES					
	niveau	1 à 2	chair blanche, ferme	1 à 2	3
DINDE (non farcie)					
8 à 12 lb	niveau	2	180 F ou quand la cuisse bouge facilement	7 à 9 **	2 à 3
13 à 20 lb	chargé	2 à 3	dans la rotule	10 à 12 **	

* Les températures conseillées par l'industrie alimentaire pour la consommation.

** Lors de la cuisson de très grands morceaux. Votre fumoir de plein air peut cuire pendant 5 ou 6 heures par un chargement de charbon de bois. Les dindes ou coupes de viande de plus de 6 à 8 lbs pourraient prendre plus longtemps. Si vous allez cuire des aliments très grands, il sera nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois et d'eau pendant la période de cuisson. Les durées de cuisson à la fumée sont approximatives.